

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:
ПРОЕКТ КОНГРЕС-ГОТЕЛЮ 3*
НА 158 МІСЦЬ У РІВНЕ

Студентки 2 курсу, 7-ї групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельна і ресторанна
справа»

підпис студента

Белюшко Наталії
Ігорівни

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Охріменко Алла
Григорівна

Науковий консультант

підпис консультанта

Плешкань Наталія
Михайлівна

Науковий консультант
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Левандовський Леонід
Вікторович

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

КИЇВ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Затверджую

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

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Белюшко Наталії Ігорівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект конгрес-готелю 3* на 158 місць у м. Рівне.

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 об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.: 1. Функціональне зонування I поверху готелю. План приймально-вестибюльної групи приміщень. 2. План житлового поверху; Схема організації виробничого процесу гарячого цеху ресторану, Табл.: План заходів з охорони праці; Планування доходів (виручки) від продажу номерів; Планування витрат готелю. Планування прибутку готелю. Оцінювання чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

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	Левандовський Л.В	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Плешкань Н.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	Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.
3	Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	до 18.05.2018 р.
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.
7	Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	01.11.2018 р.	01.11.2018 р.
11	Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	12.11.2018р. 16.11.2018 р	12.11.2018р. 16.11.2018 р
12	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	Відповідно до розкладу

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Охріменко А.Г.
(прізвище, ініціали, підпис)

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

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

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Охріменко А.Г.
(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

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

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

Завідувач кафедри Бойко М.Г.
(підпис, прізвище, ініціали)

“ ” 2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП

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

ВСТУП

Актуальність теми. В період сьогодення готельне підприємство являє собою складний механізм, в якому зайнятий значний обсяг працівників різних напрямів діяльності для забезпечення обслуговування гостей. Кадровий склад готельно-ресторанних комплексів досить складний і різноманітний до нього входять фахівці різного рівня кваліфікації і різної професійної спрямованості. По суті своїх функціональних обов'язків одна частина персоналу спілкується безпосередньо з гостями, надаючи їм певні послуги, інша частина персоналу не спілкується з гостями, але від якості його роботи залежать задоволення гостей рівнем сервісу, їхнє ставлення до даного підприємства.

На сьогоднішній день зростають вимоги до фахівців у сфері готельно-ресторанного сервісу. Сучасний фахівець сфери готельно-ресторанного бізнесу повинен не тільки володіти технологією обслуговування клієнтів, а й мати чітке уявлення щодо планувальної організації підприємств, які входять до складу готельно-ресторанних комплексів, їх матеріально-технічної бази, технічного оснащення, розробки проектувальних рішень цих підприємств, які повинні спиратися на нормативні вимоги до проектування та експлуатації житлових і громадських приміщень готельно-ресторанного комплексу.

Зважаючи зазначене, є актуальним розроблення проекту готелю. В даному контексті необхідно звернути увагу, що на сьогоднішньому етапі розвитку Україна здійснює значні кроки щодо залучення іноземних туристів, прискорення темпів внутрішнього туризму, посилення ділової активності тощо. В місті Рівному є значний потенціал для розвитку туризму, відповідно зростає необхідність у засобах розміщення, зокрема готелів 3*.

Входячи із вищесказаного, було обрано тему, мету та завдання проекту.

Мета випускного кваліфікаційного проекту — проектування конгрес-готелю 3* на 158 місць за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в м. Рівне, обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;
- розробити загальну концепцію готелю, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- розробити перелік основних і додаткових послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень готелю;
- обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при готелі; організацію роботи структурних підрозділів;
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість;
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну готелю;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води);
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

Об'єкт дослідження – процес проектування конгрес-готелю.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування конгрес-готелю 3* на 158 місць.

Наукова новизна одержаних результатів полягає у:

удосконалено: обґрунтування проекту конгрес-готелю;

отримали подальший розвиток: теоретичні положення процесів проектування конгрес-готелів 3*.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу готельних підприємств та закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі.

Практичне значення: одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування конгрес-готелю відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку ділового туризму, розширення готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку туристичного бізнесу.

Публікації у наукових виданнях. Основні положення випускної кваліфікаційної роботи опубліковані у статті «Впровадження екологічних стандартів в діяльність конгрес-готелів» у Збірнику наукових праць студентів КНТЕУ (додаток А).

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 137 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, 18 додатків та 2 графічних матеріали.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства

Рівне — місто обласного значення в Україні, із населенням 250010 мешканців, яке має широкий спектр ділових та рекреаційно-розважальних послуг.

Одним із найбільш головних економічних завдань міста – розширення і нарощування міських функцій: інформаційних, фінансових, спортивних, науково-освітніх, медичних, адміністративних, інфраструктурних, побутових та інших.

Для залучення та приваблення іноземних інвестицій керівництвом міста планується створити місто Рівне – місто подій – нове явище в житті міста, що дасть можливість щороку в місті організовувати різного роду події – ділові, святкові, культурні, конференції, семінари, фестивалі. Вінцем для цього є будівництво сучасного модульного концертно-виставкового комплексу на 5-6 тис. місць, аквапарк, спортивно-оздоровчий комплекс, 50-ти метровий басейн, ковзанку, сучасну спортивну арену, етно-містечко, рекреаційну та готельну зону.

На території міста розташована велика кількість архітектурних та природніх пам'яток культури, які не залишать байдужими, а ні гостей міста, а ні його мешканців. Так, в першу чергу варто відвідати Воскресенський собор, який був побудований в 1895 році на гроші Олександра III і є головною визначною пам'яткою міста, Успенську церкву, яка була зведена в 1756 році на кошти парафіян, храм Святого Антонія, який спорудженого за проектом К. Войцеховського.

Відпочиваючимістом, вартозавітати й до паркуімені Шевченка, який заснованийв ХVІІІстолітті. На території парку знаходиться 160 різновидів дерев і чагарників, а також багато фонтанів і басейнів. Площа парку становить 32 гектари. Вінрозділений на п'ять зон: спокійного і активного відпочинку, спортивний і дитячий відділи, а також сектор розважальнихзакладів.

Заслуговує на увагу туристів парк «Лебедине озеро». Вінвходив в незберігшийсямастокЛюбомирських. Раніше тут був княжий палац, побудований в стилі ампір. Однак, у зв'язку з Першою світовою війною, садиба була зруйнована – палац згорів, а парк буввикорчуваний. Парк так названий, тому що возеріживутьлебеді.

Також місто славиться РівненськимМузеємбурштину. Тут знаходятьсярізноманітніекспонати: шматок бурштинувіком десятки мільйонів років; прикраси, знайдені в рівненськійземлі.

Не залишитьбайдужимитуристів та мешканців міста зоопарк, де зосередженоблизько 150 видівтварин, багато з яких дужерідкісні. Крімцього, є досить багато видіврослин, які занесені до Червоної книги.

Нарешті, скажемокількаслів про рівненськийпивзаводі. Вінбувзаснований в 1900 роціброварнею «Бершлюсс». До цього пиво в Рівному варили кустарним способом. У 1939 роцізавод почав виготовляти пиво «Жигулівське».

Звищенаведеноїінформації, можемозробитивисновок, що Рівне –це не тількимісто з величезноюкількістюпам'ятоккультури та зон для відпочинку, але й місто, яке має великий економічнийпотенціал, зважаючи на тенденціїрозвиткуекономіки міста та налогодженняекономічнихзв'язків з іноземнимиінвесторами, щодо розвитку його інфраструктури.

Зважаючи на перспективи економічного розвитку м. Рівне, а також відсутність належної інфраструктури для організації конгресів, бізнес-зустрічей, переговорів, планується спроектувати конгрес-готель 3* «Форум» по вул. Замкова 34 а (рис.1.1), що дасть можливість значно покращити стан готельної інфраструктури у місті Рівне.

Поруч з проєктованим конгрес-готелем 3* «Форум» знаходиться рекреаційна зона Гідропарк, парком «Молодіжний», стадіон «Авангард», озера та річка Устя.



Рис.1.1. Місце проєктування 3* конгрес-готелю «Форум» у м. Рівне

Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства у м. Рівне

Готельне господарства у м. Рівне на даний момент не є дуже розвиненим та потребує вдосконалення та розширення сфери готельного господарства. Для визначення концепції проєктованого конгрес-готелю проведено аналіз роботи існуючих готелів у м. Рівне. В таблиці 1.1. наводимо коротку інформацію, щодо

існуючих готелів у м. Рівне із зазначенням назви закладу, адреси, кількості номерів та режиму роботи.

Таблиця 1.1.

Дислокація закладів готельного господарства у м. Рівне

№	Назва закладу	Клас	Адреса закладу	Кількість номерів	Режим роботи
1	Готель «Оптіма Рівне»	3*	Вул. Словацького, 9	51	Цілодобово
2	Готель «Мир»	3*	Вул. Міцкевича, 32	100	Цілодобово
3	Готель «Айвенго»	3*	Вул. Зелена, 53	70	Цілодобово
4	Готель «Софія»	3*	Вул. Дубнівська, 4а	35	Цілодобово
5	Готель «Україна»	4*	Вул. Соборна, 112	68	Цілодобово
	Разом			324	

На основі таблиці 1.1. робимо висновок, що до структури господарства м. Рівне входить 5 готелів 4 з яких 3* та 1 – 4*. Загальна кількість номерів становить 324 місця. В подальшому буде наведена коротка інформація, щодо роботи кожного із закладів готельного господарства м. Рівне наведено у табл. 1.1.

Готель «Оптіма Рівне»

«Оптіма Рівне» – це сучасний міський готель рівня 3*, нового бренду OptimaHotel. Готель знаходиться в самому центрі міста та пропонує, як компактні номер так і більш просторі для гостей з різним бюджетом. Готель пропонує гостям 51 номер європейського рівня, конференц-зал на 78 місць, сніданок «шведський стіл», інтернет. Цінова політика номерного фонду коливається від 660 грн. до 1900 грн. за добу.

Готель «Мир»

Тризірковий готель "Мир" – це еталон європейської якості та вишуканості у місті Рівне. Комфортабельні номери класу люкс та напівлюкс, а також номери економ класу підійдуть навіть найвибагливішому клієнту. Номери обладнано безкоштовним доступом до Інтернету (Wi-Fi), електронною системою безпеки та

міні-сейфом. Також готель пропонує цілодобове обслуговування номерів, ресторан, оренду конференц-залу, паркінг, що задовольнить усі потреби відвідувачів та допоможе у розвитку бізнесу тих людей, які прибули у місто Рівне з діловим візитом, а також, просто відпочиваючих.

Європейська кухня ресторану готелю "Мир" повністю задовольнить потреби у смачних сніданках (шведський стіл та комплексні сніданки на замовлення), обідах та вишуканих вечерях. Учасникам заходів, що проводяться у конференц-залі готелю, надається послуга "каво-перерва" та "фуршет".

Цінова політика номерного фонду у готелі «Мир» становить від 660 грн до 2900 грн за номер.

Готель «Айвенго»

Готель «Айвенго» – готельно-ресторанний комплекс, який розташований на трасі М-06, Е-40, який виконаний у історичному стилі. До структури готелю входить 70 номерів різного класу, вартістю від 480 грн до 1400 грн. Мешканцям готелю буде запропоновано відвідати сауну, більярдний зал, тенісний корт, організувати бенкети.

Готель «Софія»

Чудовий готельно-ресторанний комплекс, що знаходиться при виїзді з міста Рівне по трасі Київ-Чоп, виконаний в традиційному стилі. Готельно-ресторанний комплекс пропонує до послуг клієнтів 35 номерів різного рівня комфортності – від стандартних номерів до окремих віп-будиночків. Гості комплексу можуть скористатися автостоянкою, Wi-Fi, викликати таксі, пригоститися напоями в міні-барі, розрахуватися кредитними картками, а також зайнятися спортом на спеціальному майданчику чи поплавати в басейні. Ціни на номери коливаються на рівні 460 грн – 1400 грн.

Готель «Україна»

Готель "Україна" — найстаріший з існуючих готелів м. Рівне. Він був збудований у 1958 році, і на той час вважався одним із кращих серед закладів такого рівня. Зараз у готелі проведена повна реконструкція, оновлено весь

номерний фонд, повністю замінено інженерні комунікації. Це заклад, що відповідає європейському рівню обслуговування та кращим традиціям гостинності.

Номерний фонд складає 69 номерів на 118 місць, серед яких: 8 апартаментів класу "Люкс", 4 апартаменти "Напівлюкс" покращеного планування, 40 двомісних номерів, 17 одномісних. Вартість номерів: 810 грн – 3600 грн.

У вільний час мешканці готелю мають можливість відпочити у ресторані або у ірландському пабі "Айріш-паб".

На основі аналізу основних конкурентів конгрес-готелю «Форум», встановлено, що більшість існуючих закладів-конкурентів у м. Рівне пропонують гостям невеликий спектр послуг, цінова політика яких є помірною та залежить від зірковості готелю та класу номеру. Заклади ресторанного господарства при готелях пропонують відвідувачам страви європейської, італійської, української кухні, організовуючи весілля, дні народження та інші святкові події.

На основі вищенаведеної інформації робимо висновок, що м. Рівне є туристичним та економічно привабливим містом, яке розвивається та потребує розширення в сфері готельно-ресторанного господарства, а також майданчиків для проведення економічних симпозіумів, ділових зустрічей та просто відпочинку.

В зв'язку з цим в м. Рівне по вул. Замкова 34 а, планується спроектувати конгрес-готель, який поєднає в собі відпочинок (спортивний зал, басейн, сауна, хамам, спа-центр), ділову активність (зали для переговорів, конгрес-зали різної місткості), а також зможуть насолодитися вишуканими стравами в ресторані грецької кухні «Акрополь».

Основним конкурентом конгрес-готелю «Форум» визначено готель «Мир» до структури якого входить конференц-зал. В подальшому буде проведено маркетинговий аналіз потенційних клієнтів проєктованого конгрес-готелю

«Форум» на підставі служби прийому та розміщення готелю конкурента «Мир», за наступними показниками: стать, вік, мета подорожі, рівень доходу, зайнятість, тривалість перебування.

Ознаки для сегментації потенційних споживачів проектованого конгрес-готелю наведено на рис.1.2.

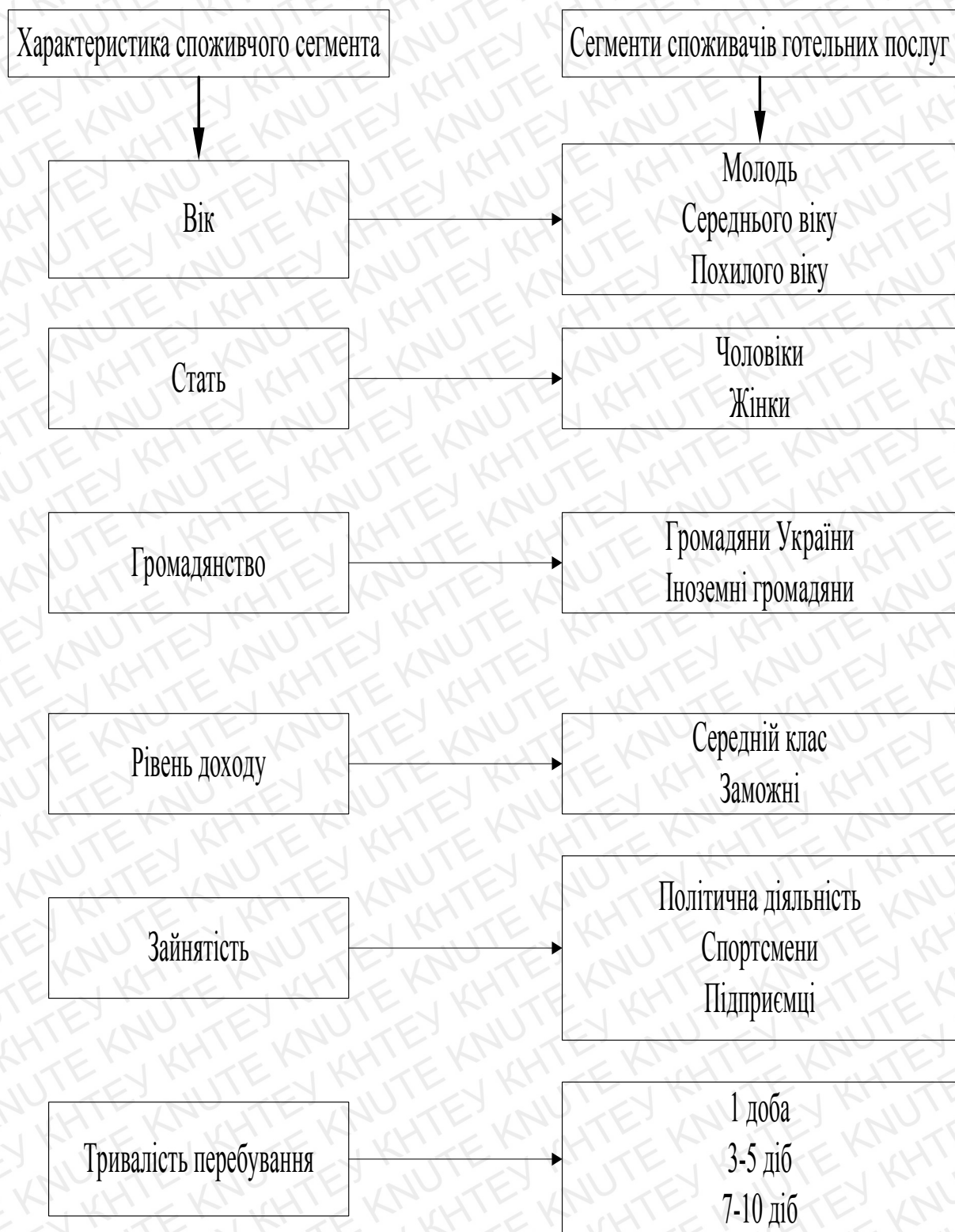


Рис.1.2. Ознаки сегментації споживачів закладів готельного господарства

Результати досліджень проведених споживачів наведено у вигляді рис.1.3-

1.7.

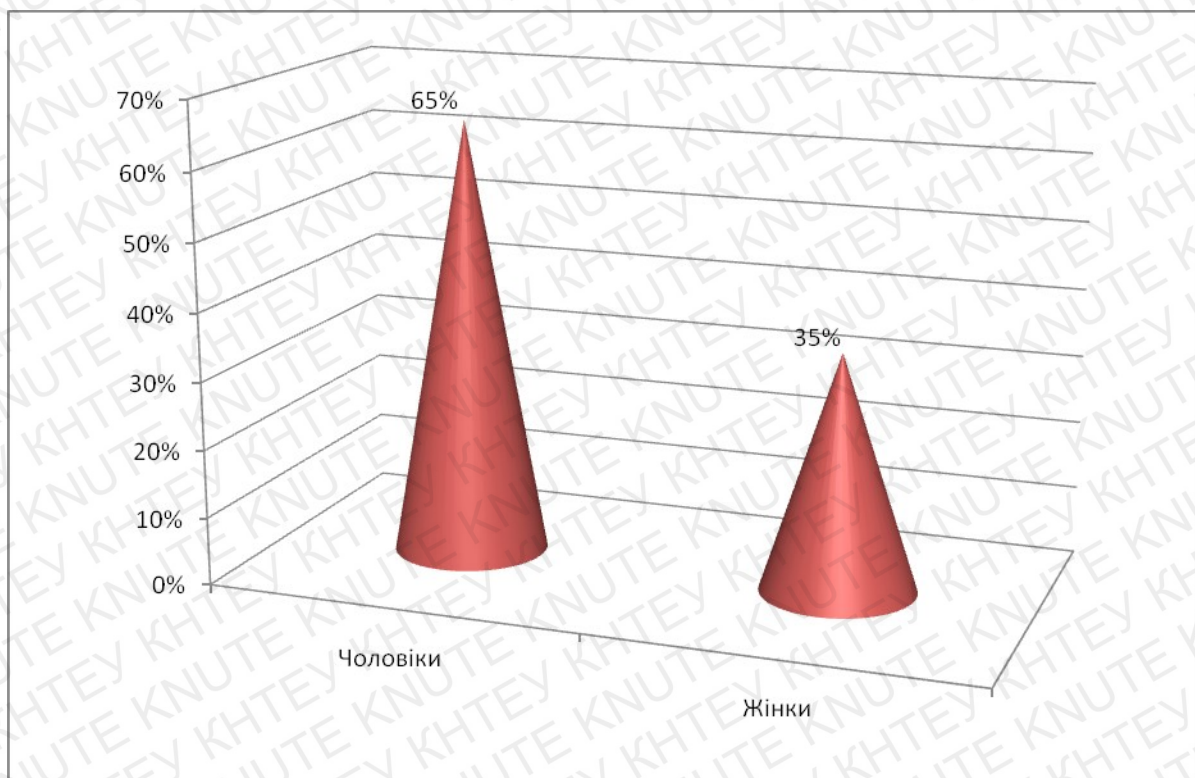


Рис.1.3 Розподіл потенційних відвідувачів конгрес-готелю «Форум» за гендерною ознакою

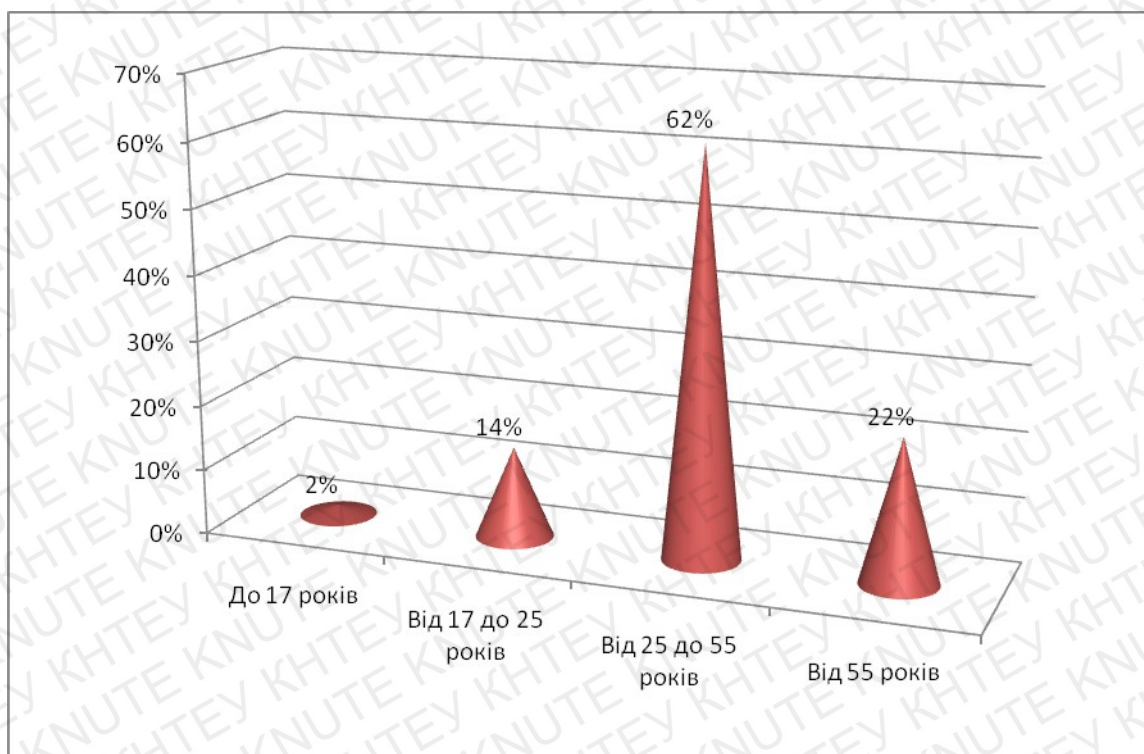


Рис.1.4 Розподіл потенційних відвідувачів конгрес-готелю «Форум» за віком

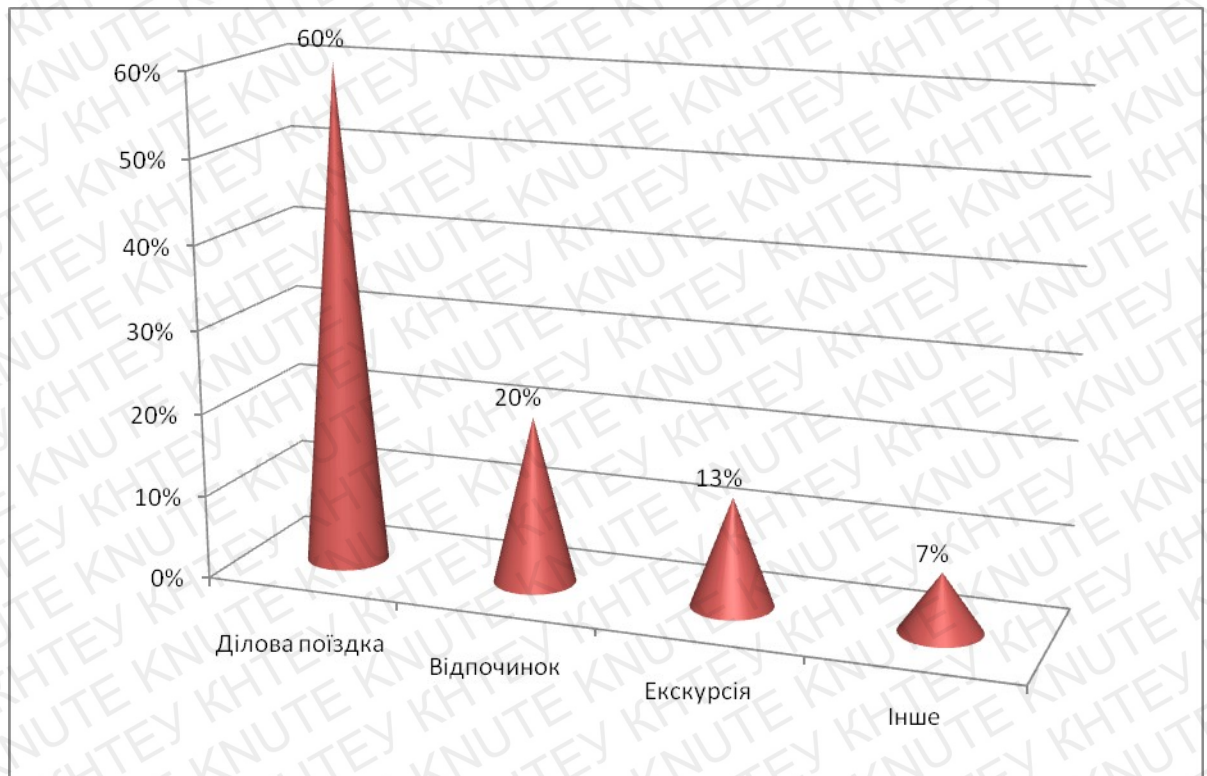


Рис.1.5 Розподіл потенційних відвідувачів конгрес-готелю «Форум» за метою перебування

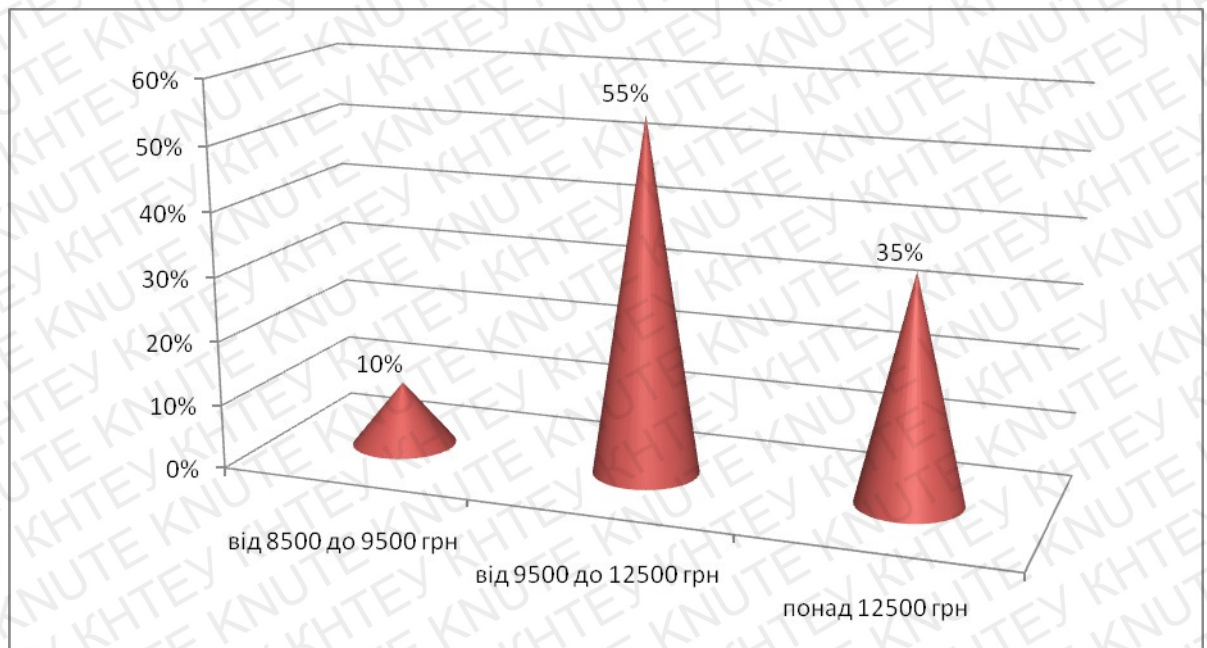


Рис.1.6 Розподіл потенційних відвідувачів конгрес-готелю «Форум» за рівнем доходів

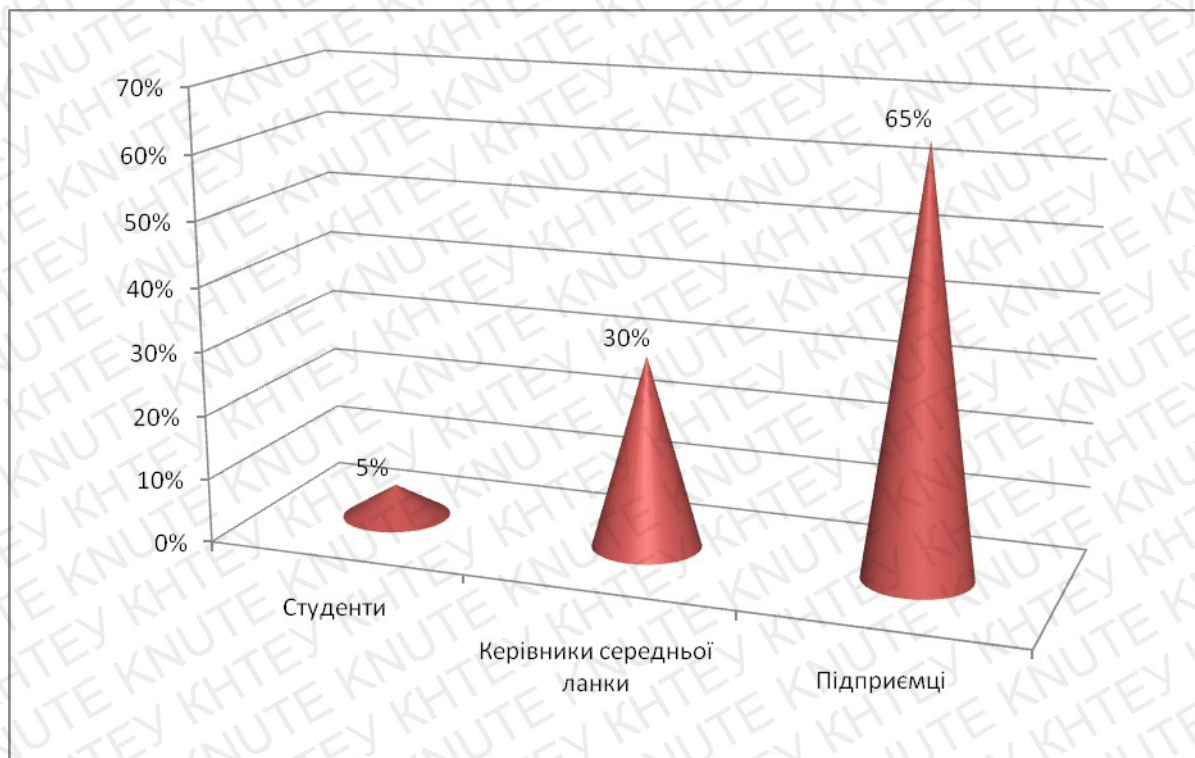


Рис.1.7 Розподіл потенційних відвідувачів конгрес-готелю «Форум» за видом зайнятості

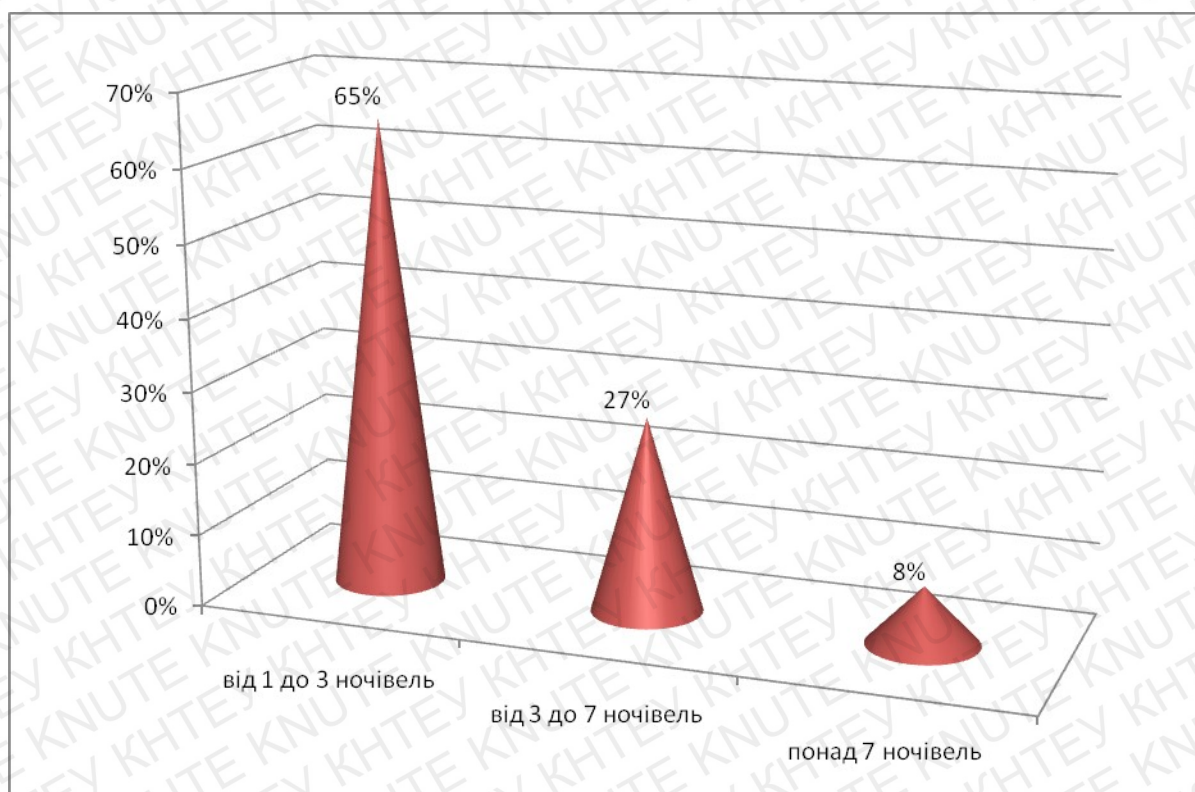


Рис.1.8 Розподіл потенційних відвідувачів конгрес-готелю «Форум» за тривалістю відвідування

За результатами рис.1.3-1.8. визначено, що цільовий сегмент проектного конгрес-готелю «Форум» становитимуть підприємці (65%) із середнім рівнем доходів від 9500 до 12500 грн, які готові зупинятися на ночівлю в готелі від 1 до 3 діб.

Відповідно до наведеної інформації, в центральній частині м. Рівне, поруч із рекреаційною зоною та річкою Устя, буде спроектовано новий, сучасний 3* конгрес-готель «Форум» на 158 місць з рестораном на 120 місць «Акрополь», який пропонуватиме відвідувачам смачні та вишукані страви грецької кухні. В вестибюльній групі готелю передбачається лоббі-бар на 20 місць, де гості готелю матимуть змогу випити кафу, напої, скуштувати сандвічі та кондитерські вироби.

Проектований 3* конгрес-готель «Форум» на 158 місць зможе поєднати в собі сервіс, відпочинок та бізнес, завдяки проектуванню при готелі конгрес-залів різної місткості, переговорних залів, екскурсійного бюро, спортивної зали, плавального басейну, спа-центру, сауни, хам.

Номерний фонд 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць складатиметься із: 1-місний апартамент – 3; люкс 2-х місний – 3; номер 1-ї категорії 1-місний – 46; номер 1-ї категорії 2-місний – 50; номер для інвалідів – 1 шт.

Після виходу на ринок готельних послуг, проектований конгрес-готель для залучення більшої кількості клієнтів виділятиме гроші на рекламу (сайт, газети, журнали, туристичні довідники, біг-борди, радіо, телебачення), проводитиме опитування серед постояльців, підписуватиме договори з фірмами, корпораціями, щодо співпраці, заохочуватиме клієнтів системою знижок, презентів.

В проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» передбачається використовувати різні тарифи: спеціальний, корпоративний, сезонний та тимчасовий, які приваблюватимуть клієнтів різного статку та контингенту.

Спеціальний тариф – це обґрунтовано зменшений стандартний ціновий тариф, який визначає ціну конкретного номера.

Сезонні і тимчасові тарифи широко використовуються у міських готелях. У сезон літніх відпусток або у вихідні дні, коли ділове життя у великих містах уповільнюється, найбільш багатих клієнтів – ділових осіб, державних чиновників готельні підприємства обслуговують за зниженими тарифами.

У період значного попиту на послуги гостинності – масових і популярних заходів - олімпійських ігор, чемпіонатів з певних видів спорту, міжнародних виставок, ярмарок, культурних подій політика у формуванні тарифів має свої особливості. Різке зростання попиту на заклади розміщення провокує значну частку готелів до підвищення тарифів. Ціни на номери можуть зростати в декілька разів, при цьому використовуються різні прийоми. Наприклад, готелі спочатку підвищують тарифи до найвищих, а дещо знижують їх, однак нав'язливо пропонують комплекс послуг - обов'язкову оплату номера мінімум на декілька днів або тиждень незалежно від часу перебування клієнта.

Для людей, які планують зарезервувати номер на довгий період, номер планується надавати із певною знижкою (харчування входить у вартість проживання). За таких тарифів вартість проживання для клієнта у розрахунку на одну добу стає значно нижчою ніж за звичайної купівлі номера на добу. Звичайно ж і доходи від продажу готельних номерів зменшуються. Клієнт, який залишатиметься на тиждень, часто користуватиметься додатковими послугами готелю, що дасть можливість заробити на послугах.

Корпоративні тарифи –це пільгові знижки, що надаватимуться працівникам приватних фірм і корпорацій. За умов глобалізації та інтеграції світової економіки приватні компанії та фірми мають свої філіали та офіси по всьому світі. Їх працівники – керівники, менеджери, науково-технічний персонал – часто здійснюють ділові поїздки, під час яких змушені зупинятись у готелях. Ринок ділового туризму у готельній сфері не співмірний із масштабами ринку державних чиновників, проте за коштами, які залишаються у готелях, досить вагомий.

Механізм співпраці готелів і приватних фірм полягає в укладанні договору, згідно з яким готель встановлює пільгові тарифи для фірм в обмін на гарантію певної кількості замовлень (найчастіше - кількості ночей на рік). Загальноприйнята норма для отримання пільгових тарифів - не менше 100 ночей на рік, деякі готельні ланцюги надають знижку і на 50 ночей. Фірми із невеликою кількістю персоналу, щоб отримати знижку, укладають договір про спільне використання готельних номерів.

Окрім послуг проживання та проектового ресторану гостям 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць передбачається надавати наступні види послуг: розміщення та проживання в номерах 3* конгрес-готелю «Форум»; відвідування ресторану грецької кухні «Акрополь»; парковка на території готелю; охорона готелю та при готельної території; організація переговорів та конференцій; банкомат; трансфер до залізничного вокзалу або аеропорту; медичні послуги; побутові послуги; сніданок; більярд; спортивний зал; сауна; хамам; спа-центр; плавальний басейн; послуги охорони; автостоянка; дитячий майданчик; продаж сувенірів та свіжої преси; банкомат для поповнення рахунку мобільного зв'язку; транспортні послуги.

Концепцію проектового 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць із рестораном «Акрополь» на 120 місць наведено у вигляді таблиці 1.2.

Таблиця 1.2.

Концепція 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний район населеного пункту (території)	м. Рівне
Адреса розташування готелю	Вул. Замкова ба
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Конгрес-готель
Категорія	3*
Кадровий склад	Керівник підприємства Заступники Керівники підрозділів

		Спеціалісти Обслуговуючий персонал Технічний персонал			
Система управління		Лінійно-функціональна			
Стиль управління		Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів		Розосереджений (іноземці, бізнесмени, культурні діячі та інші)			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний			
Розміщення					
Вид		Готельне підприємство			
Рівень комфорту		***			
Місткість		158 місць			
Категорії номерів	Номер Одномісний 1-ї категорії	Номер Двомісний, 1-ї категорії	Люкс, 2-х місний	Апартамент, 1-місний	Номер 1 місний для інвалідів
Кількість номерів	14	20	4	3	1
Дизайнерський стиль	Хай-тек	Хай-тек	Модерн	Модерн	Модерн
Харчування					
Тип закладів		Ресторан			
Організація харчування		Вільний вибір			
Кількість місць		120 місць			
Режим роботи		Ресторан: 7.00-23.00 (без вихідних)			
Форма обслуговування		Ресторан, лоббі-бар, часткове обслуговування (за участю бармена, офіціантів)			
Дизайнерський стиль		Грецький			
Культурно-дозвіллєві послуги					
Тип		Режим роботи			
		по днях	по годинах		
Конференц зал		За вимогою	9.00-20.00		
Переговорна зала		За вимогою	9.00-20.00		
Більярдна		За вимогою	Цілодобово		
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					
Тип		Режим роботи			
Спортивний зал		8.00 – 20.00			
Плавальний басейн		8.00-20.00			
Сауна		10.00-24.00			
Хамам		10.00-24.00			
Спа-центр		8.00-21.00			
Приміщення побутового обслуговування					
Тип	Призначення	Режим роботи			
		по днях		по годинах	
Торгівельні кіоски	Реалізація сувенірів, преси, екскурсійне бюро	Щоденно		7.00 - 20.00	
	Перукарня	щоденно		8.00-19.00	

1.2. Групи приміщень. Фронт-офіс(FrontOffice)

Фронт-офіс – загальна назва групи приміщень або процесів в різного типу організацій, які відповідають за безпосередню роботу з клієнтами, замовниками тощо. В проектуваному 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць до даної групи – фронт-офіс можемо віднести наступні групи приміщень:

- приймально-вестибюльна група;
- житлова;
- фізкультурно-оздоровча;
- культурно-дозвіллева.

Типовими функціями фронт-офісу є: бронювання послуг, реєстрація, розміщення та виселення споживачів, здійснення розрахунків за надані послуги, надання сервісу.

В подальших пунктах випускного кваліфікаційного проекту буде проаналізовано роботу кожної групи приміщень та визначено їх площі.

1.2.1. Приймально-вестибюльна

В проектуваному 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць приміщення приймально-вестибюльної групи передбачається спроектувати на першому поверсі готелю. Приміщення приймально-вестибюльної групи безпосередньо прилягають до головного входу готелю, адже вони є основними в структурі організації готелю – формують перші враження клієнтів (інтер'єр, обслуговування). Дана група приміщень, дозволяє прийняти, оформити та розмістити гостей, провівши для цього всі необхідні процедури та операції, надати інформацію про готель та надання додаткових послуг.

Для зберігання цінних речей та багажу, який гості планують не використовувати, планується проектування сейфової та камери схову, які характеризуються відсутністю вікон, наявністю броньованих дверей, сигналізацією, стелажми для багажу, сейфами.

Для служби охорони готелю передбачається приміщення охорони, для тимчасового зберігання верхнього одягу передбачається гардероб. За необхідності обміну валюти в 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць передбачено пункт обміну.

Також, на першому поверсі приймально-вестибюльної групи передбачається проектування та розміщення квиткової каси, де відвідувачі матимуть змогу купити квитки на будь-які розважальні заходи, білети на літак, поїзд, автобус; екскурсійне бюро, де гості готелю зможуть замовити екскурсію, як по визначним місцям Рівного так і по території Західної України.

Більш детальна характеристика приміщень вестибюльної групи та їх площ проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць наведено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3.

**Площі приміщень приймально-вестибюльної групи 3* конгрес-готелю
«Форум» на 158 місць**

№ з/п	Приміщення	Площа приміщень, м ²
1.	Площадка для багажу	10
2.	Вестибюль готелю з лоббі-баром	150
3.	Бюро прийому і реєстрації	12
4.	Бюро бронювання	9
5.	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
6.	Кімнати чергового персоналу	8
7.	Кімната чергового адміністратора	8
8.	Службовий санітарно-технічний блок	8
9.	Камера схову	11
10.	Швейцарська	6
11.	Приміщення охорони	12
12.	Відділення зв'язку	12
13.	Приміщення посильних	8
14.	Гардероб	20
15.	Комора прибирального інвентаря	3
16.	Медпункт	14
17.	Санвузол жіночий (два унітази, два умивальника)	16
18.	Санвузол чоловічий (два унітази, один пісуар, один умивальник)	16
	Всього, м²	329

1.2.2. Житлова

Однією із найголовніших мабуть групою приміщень проектного 3* конгрес-готелю «Форум» є житлова група, до складу якої входять номери, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

Основним призначенням житлової групи приміщень є – забезпечення комфортних умов проживання для гостей готелю.

Номер – це окреме приміщення з однієї або декількох кімнат, обладнаних для тимчасового помешкання. Готельний номер містить головним чином усі елементи житла людини, передбачає місце для сну і відпочинку, праці, прийому гостей. Сучасний номер, як правило, складається з житлової кімнати (або кімнат), передпокою, санітарного вузла. Із загальної площі однокімнатного номеру житлова група частіше за все займає не більше як 70%, передпокій - 12-15%, санітарний вузол - 13-22%. Мінімальна площа номеру передбачається не менш як 9 кв. м. Номери мають відповідати таким основним вимогам:

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

Номерний фонд проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць налічує 102 номери: апартамент, люкс, одномісний номер 1 категорії, 2-місний номер 1 категорії та відповідно до вимог ДСТУ 4269:2003 передбачається проектування та оснащення номеру для інвалідів, у зв'язку з чим вхідна зона готелю буде оснащена пандусом, а до дверей проектного номера зроблено вільний під'їзд по всій зоні приміщення з поручнями.

В номері для інвалідів відсутні пороги, які можуть перешкоджати вільному переміщенню інвалідів. Розетки і вимикачі розташовано на висоті 1-1,2 м. Телевізор встановлюється на панелі, що обертається. Вішалки у шафах розташовано на висоті 1-1,2 м. Дверішафи – за типом шафи-купе. На ліжку будуть поручні для переходу з інвалідного крісла на ліжко. Телефон в номері буде переносним. Ширина ванної кімнати за величиною буде достатньою

для пересування на інвалідному кріслі. У ванній передбачається місце для сидіння. Також у ванній кімнаті передбачено зв'язок з покоївкою, за допомогою кнопки.

Персонал в готелі буде спеціально підготовлений для обслуговування людей з обмеженими можливостями, для цього проводитимуться тренінги на яких розповідатимуть про правила обслуговування та поведінки з людьми з обмеженими можливостями.

Більш детальна інформація щодо складу та площ житлових приміщень 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Приміщення житлової групи 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць

№з/	Назва приміщення	Площа, м ²
1.	Хол житлового поверху	70
2.	Приміщення старшої покоївки	12
3.	Кімната чергового персоналу з шафами для чистої	10
4.	Комора для брудної білизни	6
5.	Комора для прибирального інвентаря	4
6.	Площадка для розбирання брудної білизни при	4
7.	Кімната побутового обслуговування	8
8.	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
9.	Приміщення чищення взуття	6
10.	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
11.	Номер апартамент 1-місний 3 шт. х 48 кв.м	144
12.	Люкс 3 шт. 2-х місний 4 шт. х 42 кв.м	168
13.	Номер 1-ї категорії 1-місний 46 шт. х 18 кв.м	828
14.	Номер 1-ї категорії 2-місний 50 шт. х 24 кв.м	1200
15.	Номер для інвалідів 1 т. х 24 кв.м	24

Група житлових приміщень в проектуваному готелі розташовуватиметься одна над одною. Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими безпосередньо пов'язані допоміжні і службові приміщення.

1.2.3. Фізкультурно-оздоровча, культурно-дозвілєва

На основі концепції проєктованого 3* конгрес-готелю «Форум», відвідувачам готелю буде запропоновано широкий спектр додаткових послуг за рахунок групи приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення: спортивний зал, плавальний басейн, сауна, хамам, спа-центр (табл.1.5)

Таблиця 1.5

**Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення
в 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць**

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Спортивний зал	90
2	Кімната інструктора	8
3	Снарядна	8
4	Роздільні роздягальні	36
5	Господарська комора	5
6	Плавальний басейн	140
7	Роздільні роздягальні з душовими та санвузлами при басейні	30
8	Кімната відпочинку	8
9	Сауна	30
10	Хамам	30
11	Спа-центр	100
	Разом	485

До уваги клієнтів 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць представлено декілька конференц-залів різної місткості та переговорні зали. Всі приміщення виконані в строгому, лаконічному стилі, що має в своєму розпорядженні до ділового спілкування. Скрізь встановлені сучасні зручні меблі, є кафедри, зручні місця слухачів, екрани і проектори для проведення презентацій, маркери і фліпчарти, а також кожен зал обов'язково обладнаний мікрофоном. Кімнати світлі, просторі, тому після проведення в них ділової зустрічі у всіх учасників залишаються зазвичай тільки найприємніші враження.

Площі приміщень культурно-дозвілевого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць наведено у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

**Приміщення культурно-дозвілевого призначення в
3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць**

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Екскурсійне бюро	12
2	Конференц-зал	90
3	Конференц зал	110
4	Конференц зал	50
5	Конференц зал	30
6	Приміщення технічних служб	40
7	Бізнес-хол	80
8	Переговорні зали	50
9	Більярдна	40
	Разом	502

Отже, на основі таблиці 1.5-1.6 робимо висновок, що загальна площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення становить 485 м², а приміщень культурно-дозвілєвого призначення – 502 м².

1.3. Групи приміщень. Бек-офіс(BackOffice)

1.3.1. Адміністративна група приміщень

В проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць передбачено проектування адміністративної групи приміщень, які розміщені на першому поверсі готелю поза основними потоками мешканців готелю. До складу адміністративної групи приміщень готелю входять: кабінет директора, кабінет заступника директора, архів, бухгалтерія, каса, санвузол адміністративного персоналу. В таблиці 1.7. наведено склад та площі адміністративної групи приміщень 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць.

Таблиця 1.7

Склад та площі адміністративної групи приміщень

3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Кабінет директора	20
2	Кабінет генерального менеджера	15
3	Каса	10
4	Бухгалтерія	12
5	Відділ постачання	15
6	Планово-економічний відділ	15
7	Інженерно-технічний відділ	15

8	Приміщення громадських організацій	20
9	Кабінет заступника менеджера	15
10	Кабінет менеджера зі спортивного обслуговування	15
11	Кабінет менеджера з організації харчування	15
12	Кімната завгоспа	12
13	Санвузол чоловічий адміністрації (один унітаз, один пісуар)	6
14	Санвузол адміністрації жіночий (два унітаз)	8
	Разом	193

Отже, відповідно до даних таблиці 1.7. корисна площа адміністративної групи приміщень у 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць становить 193 м².

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова група приміщень

До господарських та виробничо-побутових приміщень проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць належать побутові приміщення персоналу – гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг.

Господарські та складські приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю.

Це приміщення:

- побутового обслуговування;
- матеріально-технічного забезпечення;
- організації та проведення ремонтних робіт;
- інженерного устаткування;
- складські.

В таблиці 1.8 наведено площі приміщень господарських та виробничих приміщень 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць із зазначенням їх площ.

Таблиця 1.8

Приміщення господарських та виробничо-побутових приміщень 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
---	------------	-----------------------

	<i>Вузол зв'язку, у тому числі:</i>	
1.	Радіовузол	8
2.	Ремонтна майстерня	9
3.	Центральна білизняна (35 кв.м)	35
	<i>Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:</i>	
4.	Побутові приміщення	7
5.	Склад прибирального інвентаря	4
6.	Склад видаткових засобів	5
7.	<i>Складські приміщення, у тому числі:</i>	
8.	Склад садового інвентаря та прибиральної техніки	4
9.	Резервний склад білизни	10
10.	Матеріально-технічні склади	35
11.	Склад видаткових матеріалів	18
12.	Склад меблів	40
	<i>Побутові приміщення для персоналу:</i>	
13.	Гардероб персоналу готелю	10
14.	Душові персоналу готелю	5x2
15.	Санвузол персоналу готелю	3
16.	Пральня	20
17.	Господарські приміщення	9
18.	Гардероб для персоналу чоловічий	10
19.	Гардероб для персоналу жіночий	10
20.	Душові для персоналу чоловічі	5
21.	Душові для персоналу жіночі	5
22.	Санвузол адміністративного персоналу	3
26	Приміщення персоналу	6
27	Приміщення білизняної	8
	Разом	274

Загальна площа господарських та виробничо-побутових приміщень проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць становить 274 м².

1.4. Сервіс

Готельний комплекс є найважливішим елементом соціальної сфери, що відіграє важливу роль у підвищенні ефективності суспільного виробництва і відповідно зростання життєвого рівня населення. В проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць відвідувачам буде запропоновано якісні послуги

обслуговування, які відчуватимуться в професіоналізмі персоналу та використанні інноваційних систем.

Весь алгоритм операційного процесу обслуговування відвідувачів у 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць наводимо у вигляді таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Алгоритм операційного процесу обслуговування відвідувачів у

3* конгрес готелі «Форум» на 158 місць

Процес	Персонал	Документи	Оплата
1. Бронювання	менеджер відділу прийому та розміщення	заявка на бронювання, вид оплати, карта номерного фонду	Включається в рахунок при реєстрації, сума бронювання встановлюється адміністратором
2.Регістрація і розміщення гостя:			
Зустріч	Швейцар, носильник багажу	-	чайові
Реєстрація, супровід до номеру	адміністратор, служба прийому, портье	анкета, дозвіл на поселення, рахунок, візитна картка	За тарифом: тариф на місці
3. Надання основних та додаткових послуг	служба прийому, консьєрж, горнична, харчування, медичні працівники, спортивні інструктори, служба пральної, майстерні; бізнес-супровід	-	-
4.Кінцевий розрахунок і оформлення виїзду	адміністратор, портье	рахунок	за тарифом

В наступних пунктах даного підрозділу буде описано кожен із вищенаведених виробничих процесів обслуговування гостей проектного 3* конгрес готелю «Форум» на 158 місць.

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

В проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць процесом бронювання номерів займаються менеджери відділу бронювання або служби прийому і розміщення. Саме до цих підрозділів надходять заявки на бронювання від клієнтів. Крім формального збору заявок відділ бронювання має вивчати попит на готельні місця. Окрім служби бронювання в проектованому конгрес-готелі можна буде забронювати номер або послугу через комп'ютерну мережу, точніше – власну сторінку 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць.

Більш детальний процес бронювання в проектованому 3* конгрес готелі наведено в додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток А).

Для покращення отримання прибутку факторів, пов'язаних з наданням послуг в проектованому 3* конгрес готелі «Форум» на 158 місць планується запроваджувати систему дистрибуції, метою якої є ефективне доведення послуги до споживача з урахуванням інтересів усіх задіяних у цій системі ланок. У своїй діяльності підприємство сфери гостинності може використовувати один метод чи сполучення основних методів дистрибуції: рекламу, формування громадської думки, персональні продажі і стимулювання збуту.

Система дистрибуції у проектованому 3* конгрес готелі «Форум» на 158 місць включає у себе діяльність з планування, організації та контролю послуг, що надаються, з метою задоволення потреб споживачів і вигодою для самих підприємств.

Організація системи дистрибуції проектованого 3* конгрес готелю «Форум» на 158 місць є ключовим елементом готельного бізнесу, і тому комерційні служби готельних підприємств прагнуть зробити свою збутову стратегію більш активною і різноманітною.

З метою забезпечення високого рівня обслуговування в закладах ресторанного господарства широко використовуються: автоматизовані системи управління, які надають можливість отримати кращий за якістю сервіс; – нові стратегії у підборі кадрів, які сприяють якісному обслуговуванню; прогресивні методи та форми обслуговування споживачів.

Непряма дистрибуція відрізняється більшою гнучкістю і більш низьким рівнем витрат. При цьому використовуються такі посередники, як туристичні оператори та агентства, Інтернет.

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

Виселення (Check-Out)

Наступна частина операційного процесу - розселення - складається у свою чергу з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера.

Процес реєстрації, згідно процедури, умовно можна поділити на декілька етапів: передреєстраційний, оформлення реєстраційного запису, визначення номера і тарифів, оплата готельних послуг, видача ключів від номера, супровід гостя у номер.

Процес реєстрації, розміщення, виселення в проектованому 3* конгрес готелі «Форум» наводимо у додатках до випускного кваліфікаційного проекту, де наведено повний етап виконання даних послуг (Додаток Б).

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

Guest Relation - цей співробітник (як правило, дівчина), який працює з усіма гостями в готелі, відповідає на їхні запитання, прохання і т.п.

Обов'язкове володіння кількома мовами: російська, англійська, французька.

Основні обов'язки Guest relation:

1. Комунікація з гостями.
2. Робота зі спеціальними побажаннями і пропозиціями, а також скаргами гостей.
3. Ведення бази даних по клієнтам і їхнім побажанням.
4. Ведення бази даних по VIP клієнтам і їхнім побажанням.
5. Зустріч гостей в лобі.
6. Надання гостям повної інформації про готелі і послуги.
7. Організація екскурсій по готелю.
8. Контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей.

9. Внесення інформації про гостей у систему управління готелем і постійне її оновлення.

10. Складання гостьових листів.

11. Комунікація з корпоративними компаніями і туристичними агентствами і отримання інформації про якість розміщення та обслуговування.

12. Надання інформації про скарги і пропозиції гостей FrontofficeManager.

13. Координація роботи служб прийому і розміщення гостей.

14. Перевірка гостьових номерів перед заїздом.

15. Підтримка Стандартів дій готелі

16. Підпорядкування правилам, встановленим Корпоративним Кодексом компанії.

17. Дотримання стандартів зовнішнього вигляду, прийнятих в Компанії.

При оцінці відповідності готелів категоріям існує наявність послуги "Room service".

Room service (англ.) - обслуговування в номерах, для чого створюється спеціальна служба з відповідною назвою "Room service", яка вирішує усі проблеми з прийманням замовлень на подавання сніданку чи страв протягом дня.

Room Service або відділ обслуговування на поверхах не є самостійною структурою, а входить до служби харчування у готелі. Основною задачею Room Service є покращення рівня обслуговування клієнтів готелю.

ДСТУ 4269:2003 висуває до готелів «***» обов'язкове обслуговування в номері з 7.00 до 24.00.

Процес Room Service в проектованому 3* конгрес готелі «Форум» наводимо у додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток В).

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Англомовний термін «Housekeeping» – це не данина моді, а прийняте в усьому світі назва справи по «догляду за будинком», створення і підтримання в

ньому порядку і комфорту. Стати на час «будинком» для кожного гостя - це те, до чого повинні прагнути будь-готель і ресторан. «Головна перевага готелю в тому, що це притулок від повсякденного життя» - так досить точно підмітив колись Бернард Шоу. Ця цитата може бути застосована також до кафе і ресторанах.

Клієнт повинен мати можливість насолоджуватися всіма зручностями, чистотою, ідеальної сервіровкою столу, свіжим білизною, затишком, комфортом і якісним сервісом. Саме тому служба Housekeeping є однією з найважливіших в готелі та ресторані, від її грамотної організації залежить багато чого. Індустрія гостинності та ідеальна чистота - речі взаємопов'язані в питаннях іміджу готелю чи ресторану, і, відповідно, кількості клієнтів, прибутку і перспектив успіху бізнесу.

Отже, хаускіпінг можна назвати найбільшим підрозділом служби приймання і розміщення. Це є та частина готельної команди, яка створює в готелі атмосферу гостинності. В цьому підрозділі працює максимальна кількість персоналу в порівнянні з іншими службами (до 50% службовців).

Більш детальна інформація, щодо працівників служби Хаускіпінг та основний виробничий процес даної служби наводимо у додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток Г).

Якість проведених клінінгових операцій – один з найважливіших факторів, що формує репутацію закладу. Клінінг в готелі має свої особливості та стандарти, недотримання, або недобросовісне виконання яких потягне за собою негативні наслідки. Прибирання в готельних номерах розділяється на два види:

- Поточне
- Генеральне

Перше проводиться періодично (щоденно, кожних кілька днів) або за бажанням гостя, в період його проживання в готелі. Генеральне прибирання проводять щоразу після виселення гостя з кімнати. Поточний клінінг в готелі варто розділити на два етапи:

- Прибирання кімнати
- Прибирання та дезінфекція санвузлів

Існує декілька важливих правил, які покоївки Вашого готелю повинні знати:

- ✓ Відповідально підготуватись до процесу прибирання: обладнати сервісний візок необхідною кількістю комплектів рушників, постелі, туалетних засобів, вдягнути чисту, презентабельну уніформу та бейдж.
- ✓ Номери прибирають в момент відсутності гостей або з їхнього дозволу.
- ✓ Перед заходом в номер необхідно постукати та попередити про прибирання, навіть у випадку впевненості в тому, що кімната пуста.
- ✓ На час прибирання двері в номер залишають напіввідчиненими.
- ✓ В час прибирання відбувається перевірка обладнання номеру, а про поломки доповідають відповідальному персоналу.
- ✓ Обов'язково дотримуються санітарно-гігієнічні норми під час наведення ладу.
- ✓ Чистота готельних номерів прямо впливає на репутацію комплексу та є одним з важливих критеріїв оцінки наданих послуг.

Процес прибирання проектового 3* конгрес готелю наведено у додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток Д).

Таким чином, професійне прибирання (клінінг) - це оптимальне поєднання сучасних технологій, використання підготовленого персоналу, професійного устаткування і спеціальних миючих засобів для досягнення максимального комфорту і чистоти у готелі або офісі.

1.4.5. WELLNESS. SPA. Фітнес.

Клієнтам 3* конгрес-готелю «Форум» буде запропоновано відвідати чудовий Wellnessцентр, до складу якого входить:

- Хамам – турецька баня, яка цілюще впливає на організм – виводить шлаки, відбувається поліпшення обмінного процесу, також ця процедура

корисна для нервової системи. У парній одночасно може перебувати 6 чоловік.

- Басейн;
- Російську баню;
- Спа-центр, який пропонує широкий спектр послуг, які не тільки приведуть шкіру в порядок, але і піднімуть загальний тонус організму. Надаються наступні послуги: естетична косметологія, біоепіляція, шугарінг, пілінги, обгортання, спа-процедури, масаж і різні процедури для обличчя та тіла.

1.5. Ресторани. Бари

На території 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць, передбачається проектування ресторану «Акрополь» на 120 місць та лоббі-бар на 20 місць.

Основними відвідувачами проектованого ресторану «Акрополь» будуть мешканці конгрес-готелю, а також мешканці міста та його гості, завдяки окремому входу з вулиці. Ресторан спеціалізуватиметься на приготуванні та реалізації страв грецької кухні, оскільки існуючі заклади ресторанного господарства у м. Рівне не пропонують дані види страв відвідувачам існуючих закладів.

Торговельна зала ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць оформлена в яскравих і колоритних фарбах – від ніжних пастельних тонів стін до насиченої блакиті та синяви декору, що миттєво пробуджують в пам'яті запах легкого морського бризу і переносять вас на мальовниче узбережжя. Незважаючи на мінімум речей, що становлять оздоблення закладу, торговельна зала не здається порожньою і холодною, зовсім навпаки, все тут настільки затишно, що для клопоту і турбот просто не залишається місця: акуратні

столики оточують лаконічні стільці з м'якими чохлами на сидіннях, на поличках стелажів мирно влаштувалися глиняні глечики, а з вікна, прихованого від вулиці витонченими жалюзі, в зали просочується тепле світло.

Обслуговування відвідувачів у проектованому ресторані грецької кухні «Акрополь» здійснюватиметься за участі офіціантів, бармена, касира та адміністратора торговельної зали.

Згідно концептуального меню проектованого ресторану «Акрополь» та специфіки його роботи, розроблено схему сервісно-виробничого процесу ресторану «Акрополь» (рис.1.9)



Р

ис. 1.9. Структурно-технологічна схема виробничого процесу ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць

Для обслуговування гостей ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць передбачені наступні приміщення: гардероб, аванзал, туалетна кімната, вбиральні, торговельна зала, мийна столового посуду та сервізна, кімната офіціантів та адміністратора, танцювальний майданчик, естрада.

Просторове забезпечення сервісного процесу для ресторану «Акрополь» на 120 місць наведено у вигляді рис. 1.10.



Рис. 1.10. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць

Розрахунки площ приміщень для обслуговування споживачів ресторану грецької кухні «Акрополь»

Вестибюль має бути достатнім для вільного руху споживачів. Його площу розраховуємо за нормами: 0,3-0,45 м² на одне місце.

$$S_{\text{вестибюлю ресторану}} = 120 \times 0,4 = 48 \text{ м}^2$$

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу від відвідувачів і збереження його на термін перебування їх у закладі. Розташований буде у вестибюлі біля входу. Облаштований широким прилавком, під яким розташовані секції-полиці для сумок, рюкзаків, які здаватимуть відвідувачі.

Площа гардеробу визначається з розрахунку 0,1 м² на одне місце в залі.

$$S_{\text{гардеробу для ресторану}} = 120 \times 0,1 = 12 \text{ м}^2$$

Туалетні кімнати будуть розташовані поруч із гардеробом, облаштовані електрорушниками, дозаторами для рідкого мила, туалетним папером, індивідуальними серветками для рук та обличчя, озонаторами повітря,

дзеркалами.

При проектуванні торговельної зали ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць площу розраховуємо, виходячи з норм площі на одне місце:

$$S = P \cdot W, \quad (1.1)$$

де, P – кількість місць у залі

W – норма площі на одне місце,

Згідно ДБН В2.2-25:2009 норматив площі на одне місце для проєктованих закладів приймаємо, згідно норм площі для споживачів: для ресторану на 120 місць – 2,1 м² загальна площа – 252 м². Для ресторану передбачається проєктування аванзали площею 20 м². Також у ресторані передбачається проєктування танцювального майданчику загальною площею 24 м² та естради, площею 6 м².

В таблиці 1.10 наведено площі приміщень для обслуговування відвідувачів ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць.

Таблиця 1.10

**Розрахунок площ приміщень ресторану грецької кухні
«Акрополь» на 120 місць**

Назва приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала ресторану	252
Вестибюль ресторану	48
Гардероб ресторану	12
Санвузли ресторану	12
Аванзал ресторану	20
Естрада ресторану	6
Танцювальний майданчик ресторану	24
Приміщення для зберігання музичних інструментів ресторану	6
Приміщення для офіціантів та адміністратора	12
Разом	392

Рациональна структурно-технологічна схема (табл. 1.11) забезпечує ефективну роботу та якісне обслуговування відвідувачів закладу, що є одним із

головних факторів успіху діяльності ресторану грецької кухні “Акрополь” на 120 місць.

Таблиця 1.11

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в ресторані грецької кухні «Акрополь» на 120 місць

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
первинного обслуговування	надання попередніх послуг	вестибюль; аванзал ресторану гардероб верхнього одягу; камера схову цінних речей; санвузол	гардеробна стійка; полиця для зберігання засобів гігієни; санітарні прилади; м'які меблі	гардеробник; адміністратор; відвідувач
послуг харчування і відпочинку	надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	торговельна зала ресторану	меблі та обладнання торговельного залу; столовий посуд; столові набори;столова білизна; елементи інтер'єру	адміністратор; офіціант; касир відвідувач
допоміжна	забезпечення процесу обслуговування	- торговельні зали; - роздаткова; - сервізна; - барна стійка; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - приміщення для зберігання музичних інструментів	- торговельно-технологічне устаткування; - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- спеціаліст відповідного спрямування; - споживач
дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	- естрада ресторану; - приміщення для зберігання музичних інструментів ресторану; - танцювальний майданчик ресторану	- монітори; - музичні інструменти	- музики; - споживач

Добір кількості меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу споживання, обслуговування в ресторані грецької кухні «Акрополь» на 120 місць наводимо у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

**Характеристика меблів торговельної зали
Ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць**

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	17
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	14
Стіл 6-місний	900 x 1500	—*—	5
Крісла	600×600	Для сидіння гостей	120
Стільці в т.ч. • дитячі	400×400	Спеціальні стільці для дітей та для зручного їх обслуговування	5
Барні табурети	∅400	Для сидіння гостей	7

Для покращення обслуговування відвідувачів ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць буде розміщено барну зону із всім необхідним устаткуванням для приготування та реалізації алкогольних та охолоджувальних напоїв, коктейлів, гарячих напоїв. Устаткування барної зони ресторану «Акрополь» наведено у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

**Устаткування барної зони ресторану грецької кухні
«Акрополь» на 120 місць**

Устаткування	Марка, тип	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	LaCimbali M29 Selectron DT2	1	770	510	-
Льодогенератор	MBM IK135W	1	680	580	-
Холодильна шафа	Cold SW - 1400 D/R	1	1425	740	1,05
Винна шафа	UGUR USD 374 GD	2	595	640	0,76

Сокооохолоджувач	UGUR USAM	1	540	500	-
Ванна барна	BT-106/20	1	1000	600	0,6
Рукомийник	PMH	1	500	400	0,2
Барний комбайн	ЛІ	1	230	500	-
Соковижималка	Fimar AGRL	1	240	200	-
Стійка барна	«Spring»	1	8000	600	4,8
Площа, яку займає устаткування, м²					7,41
Площа барної зони ресторану					22,0

Оскільки обслуговування відвідувачів проектного закладу ресторанного господарства «Акрополь» здійснюватиметься за участі офіціантів, розраховуємо кількість обслуговуючого персоналу (офіціанти) за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad (1.2)$$

де:

$N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, осіб;

N_1 – кількість місць, які припадають на одного офіціанта, (15);

P – кількість місць у закладі ресторанного господарства, шт.

$$N_{\text{оф}} (\text{зала ресторану}) = 120 / 15 = 8 (\text{осіб на зміну});$$

Якісний та кількісний склад обслуговуючого ресторану «Акрополь» на 120 місць наводимо у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
ресторану «Акрополь» на 120 місць**

Посада	Кількість, осіб
Гардеробник	2
Адміністратор залу	2
Офіціант залу (5 розряд)	16
Бармен-касір (5 розряд)	2
Прибиральник залу	2
Охоронець	2
Мийник столового посуду	2
Усього працівників:	28

Отже, загальна кількість працівників обслуговуючого персоналу в ресторані «Акрополь» на 120 місць становитиме 28 чоловік.

Виробничу програму проектованого ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць визначаємо на основі графіка добової динаміки попиту торговельної зали, де початковим є: режим роботи закладу, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення торговельної зали.

Погодинна кількість споживачів у торговельній залі ресторану з урахування сніданків (шведської лінії) розраховуємо за формулою 1.3.

$$n = \left(\frac{60}{t} \right) \cdot k \cdot N, \text{ де} \quad (1.2)$$

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

N – кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;

t – середня тривалість прийому їжі одним споживачем, хв.;

k – коефіцієнт заповнення залу.

Денна оборотність місця – це кількість гостей, що припадають на одне місце закладу кожен день, яка розраховується наступним чином:

$$h = \frac{N}{n}, \quad (1.3)$$

де:

h – денна оборотність місця, осіб.

N – кількість місць в торговельній залі закладу, місць.

n – кількість споживачів у торговельній залі за день, разів.

Розрахункові дані графіку завантаження торговельної зали ресторану грецької кухні на 120 місць наведено у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15.

**Розрахункові данні графіку завантаження торговельної зали
ресторану «Акрополь» на 120 місць**

Години роботи закладу	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця, η	Коефіцієнт заповнення зали, k	Кількість споживачів за годину, $120 \cdot \eta \cdot k$
Шведська лінія (60)				
07-11	30	2,0	0,4	96
Меню вільного вибору				

11:00-12:00	60	1,00	0,1	12
12:00-13:00	60	1,00	0,2	24
13:00-14:00	60	1,00	0,7	84
14:00-15:00	60	1,00	0,4	48
15:00-16:00	60	1,00	0,2	24
16:00-17:00	60	1,00	0,2	24
17:00-18:00	150	0,40	0,5	24
18:00-19:00	150	0,40	0,7	34
19:00-20:00	150	0,40	0,9	43
20:00-21:00	150	0,40	0,7	34
21:00-22:00	150	0,40	0,5	24
22:00-23:00	130	0,46	0,3	16
23:00-24:00	50	1,2	0,1	15
Усього відвідувачів за день				406
Денна оборотність, разів				3,38

Отже, протягом доби ресторан зможе відвідати 406 відвідувачів, а денна оборотність становитиме – 3,38 разів.

На основі концептуального меню ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць розраховуємо денний обсяг реалізації продукції по групах страв (табл.1.16).

$$n = N \times m, \quad (1.4)$$

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

N – прогнозована кількість споживачів за день, чол.;

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

Таблиця 1.16

**Розрахунок денної виробничої програми
ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць**

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Фірмові страви	0,3	121
Холодні страви та закуски	1,2	487
Гарячі закуски	0,2	81
Супи	0,18	73
Борошняні кулінарні вироби	0,3	121
Пасти та ризотто	0,3	121
Основні страви та гарніри	1,2	487

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Соуси	0,4	162
Десерти та борошняні кондитерські вироби	0,3	121
Гарячі напої	0,6	244
Свіжовижаті соки	0,2	81
Разом		2099
Соки та напої, л	0,2	81
Борошняні та хлібобулочні вироби, кг	0,05	20,3
Алкогільні напої, л	0,3	121,8
- міцні, л	0,03	12,18
- вина, л	0,15	60,9

В таблиці 1.17 наведено виробничу програму ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць.

Таблиця 1.17

Виробнича програма ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Фірмові страви		121
Салат «Авартана»	150	15
«Дакос»	160	15
«Саламіс»	240	10
Баранина «Клефтіко»	180	10
М'ясо по-грецьки з чорносливом і корицею	220	30
Яловича печінка в солоних огірках	180	41
Холодні страви та закуски		487
Устриці	6 шт.	11
«Рибне тріо»	35/35/35/10/25	25
Карпачо із лосося	130/10	25
Карпачо із тунця	115/10	20
Карпачо із восьминога у винному соусі, з салатом із рукколи	100/30/35	25
Карпачо із телятини	130/10	25
Язик телятини з соусом «Бюшон»	200/40	25
«Біра плата»	40/40/40/40	25
«МелідзанесКітну»	120/25	15
«Асорті овочеве»	45/45/45/10	15

«Манітар'я»	40/40/40	15
«Тирья плата»	30/30/30/30/30	15
Набір «Елес»	100/20	20
«Тоноссалата»	150	20
Грецький салат із шпинатом та філе тунця	150	30
Салат «Морська лагуна»	150	25
Салат із креветок у грецькому стилі	150	25
Салат із руколи, оливок, в'ялених томатів і салямі	150	10
Салат із козиним сиром і виноградом	150	10
Салат із чечевицею та сиром «Фета»	150	30
Салат «Грецький»	150	30
Салат «Грецький» з квасолею	150	40
Супи		46/73
«Котосупа»	250	6
«Авголемоно»	250	10
«Какав'я»	250	8
«Магіріца»	250	8
«Супа–крема Авокадо Гарідас»	250	8
«Фасулада»	250	12
Гарячі закуски		81
«МусакасТаласінон»	160	6
Равлики, смажені з розмарином	140	5
«Чевапчічі»	140/30	5
«Мусакас»	160	5
«Долма»	140	5
Полента з білими грибами та сиром «Пармезан»	80/40/25	5
Полента з сиром «Пармезан»	110/30	5
Сир халлумі з червоними перцями та заправкою з білого винного оцту і оливкової олії	160	30
Фаршировані квітки цукіні	140	25
Борошняні кулінарні вироби		121
«Чебуреки Фракіс» з лососем	100	61
«Чебуреки Фракіс» з м'ясом	100	20
«Чебуреки Фракіс» з сиром	100	20
«Чебуреки Фракіс» з томатами та зеленню	100	20
Пасти та ризотто		121

Тагліателлі «Фрутті ді Маре»	250	6
Тренетте з фрикадельками із кролика	250	8
Лазаньєтте з каракатицею та її чорнилами	250	8
Феттучіні з копченим лососем	250	8
Феттучіні з креветками	250	33
Феттучіні з куркою і шпинатом	250	28
Різотто з морепродуктами	200	10
Різотто з білими грибами	200	10
Різотто із шафраном	200	10
Основні страви та гарніри		487
Камбала смажена із шпинатом та паприкою	220	47
Обсмажене філе морського язика в кисло-солодкому соусі	240	14
Філе пангасіуса смажене з соусом із апельсинів	180/50	14
Риба тушкована по-грецьки	180	14
Дорадо запечена з лимоном	250	44
Лосось із запеченими перцями в грецькому стилі	220/100	14
Свиняча вирізка з орзо та соусом «Дзадзикі»	160/100/50	10
Свиняча вирізка по-грецьки з рисом та соусом із йогурту	180/100/50	20
Свинина тушкована з каштанами	240	10
Баранина тушкована з артишоками	240	8
Яловичина, запечена з баклажанами	240	10
Каре баранини-гриль з зеленню та шпинатом	160/50	48
Бараняча нога, запечена з розмарином	240	8
Тушкована баранина «Гюветсі»	240	8
Тушкована баранина з картоплею по-грецьки	240	8
Куряче філе в соусі «Метакса»	220	10
Курятина під винним соусом	240	10
Боби з артишоками	180	10
Артишоки з крабовим м'ясом	180	10
«Бріам»	180	10
Різотто	150	10
Картопля запечена по-грецьки з розмарином	150	40
Картопля «Граттен»	150	40
Овочі на пару	150	10
Мангал меню		
Сьомга на вертелі з соусом «Дзадзикі»	170/50	14

Форель на вугіллях з соусом «Дзадзикі»	200/50	14
Каре ягня з соусом «Цацикі»	200/50	4
Шашлик із баранини з болгарським перцем	170/50	4
Шашлик із свинячої вирізки	170/50	4
Шашлик із свинячого ошийка	170/50	4
Шашлик із телятини	170/50	4
Шашлик курячий по-грецьки з соусом із сиру «Фета», йогурта та м'яти	170/50	4
«Сувлакі»	170	4
Овочі гриль	300	4
Соуси		162
«Дзадзикі»	50	21
«Фава»	50	45
«Цацикі»	50	46
«Тіросалата»	50	25
Соус «Метакса»	50	25
Десерти та борошняні кондитерські вироби		121
Гарячий шоколадний пудинг	150	5
Груша запечена з чорносливом та бад'яновим соусом	310	6
Запечена груша з шоколадним морозивом	200/50	4
Млинці з маскарпоне та полуницею	180	4
Фламбе з полуницею та млинцями	200	4
«ГлікосЛулудья»(асорті зі східних солодошів)	80	4
«Погото»(морозиво в асортименті)	150	4
«Трюфель Метакса» (ніжні ганаши із чорного шоколаду з коньяком)	75	5
«Чіз-кейк»класичний/ шоколадний/малиновий (на вибір)	170	5
«Пахлава»	135	25
Торт «Сирний»	150	5
«Делісьє карамельне» з вишнею	150	5
Торт «Альмендра»	150	5
Медовий торт із йогуртом	140	15
Грецькі медові пончики	50	15
Мигдальне печиво з ромом	60	10
Гарячі напої		244
Чай		
«Гордість Цейлону» (чай чорний з бергамотом)	250/450	24

«Білі сльози дракона» (елітний білий китайський чай)	250/450	14
«На добраніч»	250/450	14
«Текіла Бум»	250/450	14
«СенчаСенпай» (зелений чай)	250/450	14
«ЖасмінТінг Юань» (чай зелений з жасмином)	250/450	14
Кава та кавові напої		
«Еллінікос кафе» (кава приготовлена на піску)	60	52
«Еспресо»	60	42
«Амерікано»	120	10
«Капучіно»	120	10
«Латте»	250	10
«Грецький Фраппе»	300	10
Кава «Глясе»	200	10
Холодні напої		81
Свіжовижаті соки:		
Апельсиновий	200	36
Яблучний	200	31
Грейпфрутовий	200	5
Ананасовий	200	4
Гранатовий	200	4
Морквяний	100	1

Розробивши виробничу програму ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць, визначаємо потрібну кількість сировини та напівфабрикатів, яка необхідна на добу для виконання виробничої програми закладу (Додаток Е).

Відповідно до кількості сировини та напівфабрикатів, яка надходитиме до проектного закладу ресторанного господарства «Акрополь» та зберігатиметься в складських приміщеннях, визначаємо площу складських приміщень. В проектованому закладі ресторанного господарства передбачаємо наступні складські приміщення: охолоджувальні камери для зберігання м'ясо-рибних напівфабрикатів; молочно-жирових продуктів і гастрономії; овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв. Сухі продукти та вино-горілчані вироби зберігатимуть відповідно в неохолоджувальних коморах для сухих продуктів і

вино-горілчаних виробів. Більш детальну характеристику складських приміщень ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць наводимо у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Устаткування складських приміщень ресторану «Акрополь» на 120 місць

№з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні (0,5 ÷ 100,0 кг.)	1	1100	400	0,44
		Стіл виробничий	2	1600	500	1,6
		Ваги настільні (0,04 ÷ 10,0 кг.)	1	390	330	-
		Підтоварник ПТ1А	3	1000	800	2,4
		Візок вантажний (50 кг.)	3	1000	400	1,2
	Площа, яку займає устаткування, м ²					5,64
	Площа завантажувальної, м ²					18,0
2	Комора сухих продуктів	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,9
3	Комора винно-горілчаних напоїв	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа комори вино-горілчаних напоїв, м ²					11,0
4	Охолоджувальні камери					
4.1	М'ясо-рибних н/ф	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа камери м'ясо-рибних н/ф, м ²					8
4.2	Овочевих н/ф, фруктів, зелені, напоїв.	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа камери овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв, м ²					8,0
4.3	Молочно-жирова та гастрономії	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа камери молочно-жирової та гастрономії, м ²					8,0
5	Комора зберігання інвентарю та мийна тари	Стелаж SC-135	1	1200	600	0,72
		Ванна мийна ВМ/700	1	700	700	0,49
		Шафа для інвентарю Pravin	2	900	500	0,9
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,11

№з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
		Площа комори інвентарю, м²				6,0
6	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,72
		Шафа	1	1000	600	0,6
		Стілець	5	400	400	0,8
		Площа, яку займає устаткування, м²				2,12
		Площа приміщення комірника, м²				6,0

Для обробки сировини та напівфабрикатів в проектованому ресторані грецької кухні «Акрополь» на 120 місць передбачено проектування доготівельного цеху із наступними технологічними лініями: лінія з обробки напівфабрикатів з м'яса, птиці та субпродуктів; лінія з обробки рибних напівфабрикатів і гідробіонтів; лінія з обробки овочевих напівфабрикатів; лінія з обробки фруктів та зелені.

На рис. 1.11 наводимо схему організації технологічного процесу доготівельного цеху ресторану грецької кухні на 80 місць.

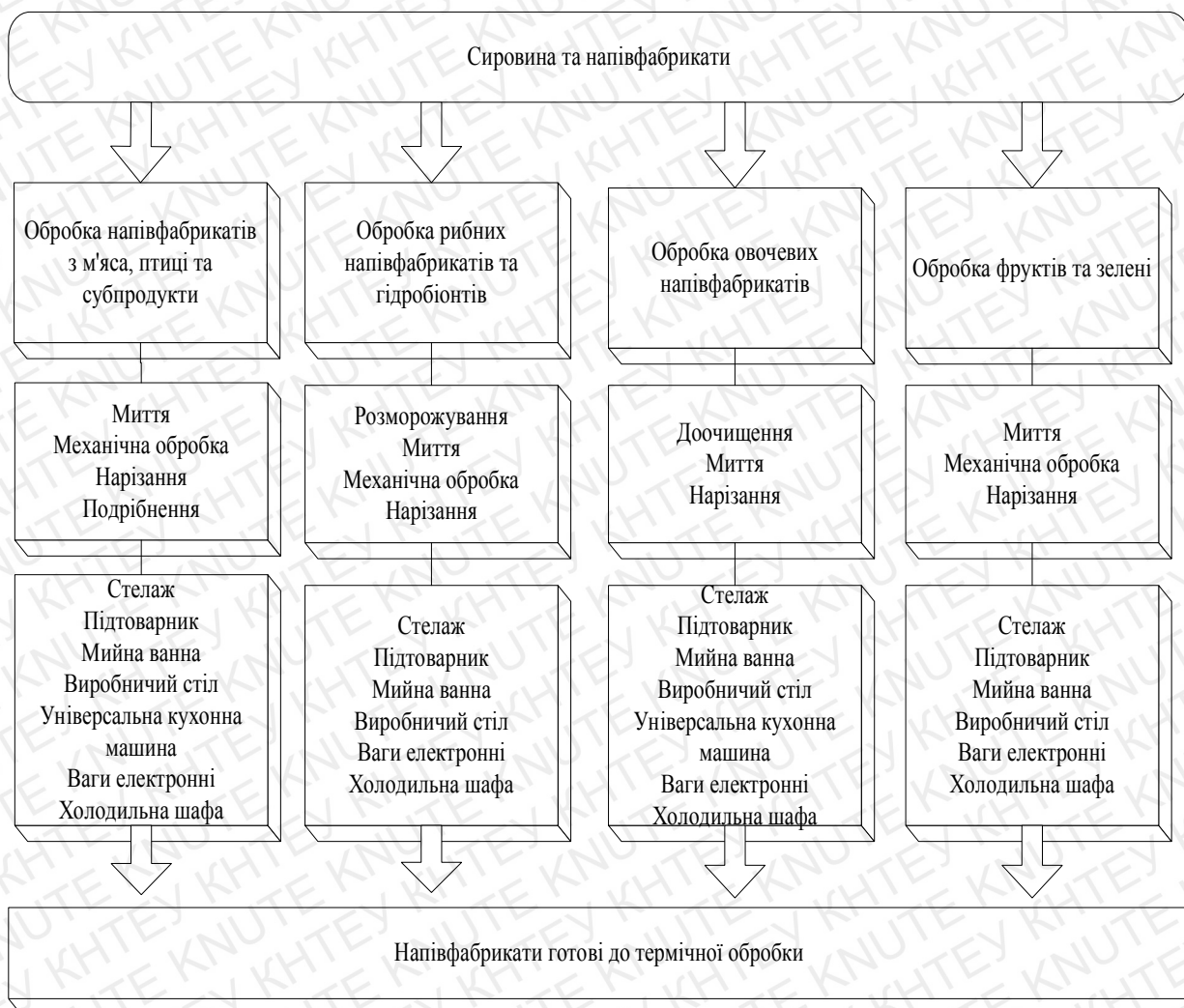


Рис. 1.11. Схема організації технологічного процесу у доготівельному цеху ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць

На основі добової потреби у сировині та напівфабрикатах ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць, а також виробничої програми, визначаємо виробничу програму доготівельного цеху ресторану (Додаток Є).

На основі виробничої програми доготівельного цеху ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць визначаємо необхідне устаткування, яке наводимо в таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Визначення площі доготівельного цеху ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць

Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Овочеве відділення					
Машина для нарізання овочів	Zanussi TV 03	1	246	563	-
Мийна ванна	БМЛ-3	1	1680	520	0,87
Ваги електронніпорційні	VM 4	2	390	331	-
Стіл виробничий	OZTI 700	2	1050	600	1,26
Полиця навісна	ПН	2	1000	300	-
Підтоварник	ПТ-1	1	1050	600	0,63
Стіл із мийною ванною	ВМС – 1200/600	1	1200	600	0,72
Стелаж	Ск-12/4н	1	1200	400	0,48
Бачок для відходів	ACP_100	1	∅	400	-
Корисна площа овочевого відділення					3,96
Загальна площа овочевого відділення					11,5
М'ясо-рибне відділення					
Мийна ванна	БМЛ-3	1	1680	520	0,87
Холодильна шафа	Cold SW - 1400 D/R	1	1425	740	1,05
Ваги електронні порційні	VM 4	1	390	331	-
Стіл виробничий	OZTI 700	2	1050	600	1,26
Полиця навісна	ПН	2	1000	300	-
Стіл із мийною ванною	ВМС – 1200/600	1	1200	600	0,72
Підтоварник	ПТ-1	1	1050	600	0,63
Стелаж	Ск-12/4н	1	1200	400	0,48
Рукомийник	РМН	1	500	400	0,2
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, м'ясо-розрихлювач, перемішу вальний механізм)	GUN	1	980	770	-
Бачок для відходів	ACP_100	2	∅	400	-
Корисна площа м'ясо-рибного відділення					5,21
Загальна площа м'ясо-рибного відділення					15,08
Загальна площа доготівельного					27,0

цеху					
------	--	--	--	--	--

Отже, загальна площа доготівельного цеху ресторану «Акрополь» на 120 місць становитиме 27 м².

Із доготівельного цеху оброблена сировина та напівфабрикати потраплятимуть до холодного та гарячого цехів де відбуватиметься безпосередньо приготування страв та їх реалізація через роздаткову лінію до торговельної зали ресторану «Акрополь» на 120 місць.

Для подальших розрахунків складаємо схему організації технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції в холодному та гарячому цехах ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць (Додаток Ж-3).

На основі виробничої програми холодного та гарячого цехів ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць визначаємо необхідне устаткування та площі визначених цехів (табл.1.20, 1.21).

Таблиця 1.20

**Устаткування гарячого цеху ресторану грецької кухні
«Акрополь» на 120 місць**

Устаткування	Марка	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Плита електрична	ПЕД-6 NEW Кий В	1	1400	775	1,085
Пароконвекційна піч	XEVC2011E1R Unox	1	882	1043	0,91
Автоматизований кулінарний центр (VarioCookingCenter)	Rational VCC 211	1	1157	914	1,05
Фритюрниця	Bertos E7F10-8M	1	800	700	0,56
Кип'ятильник	Anvil URS 0012	1	450	350	-----
Борошнопросівач	Каскад	1	410	560	0,22
Тістомісильна машина	TF42 2V	1	490	790	0,38
Стіл виробничий	OZTI 700	3	1050	600	1,89
Полиця навісна	ПН	3	1000	300	-
Холодильна шафа	ColdFagor	1	1388	726	1,0
Стіл виробничий з мийною ванною	TH 167 D	1	1600	700	1,12
Машина кухонна універсальна (збивальний механізм)	FT30-955	1	550	350	На столі

Ваги електронні порційні	VM 4	1	390	331	-
Стелаж	SC 135	1	1300	500	0,65
Рукомийник	PMH	1	500	400	0,2
Бачок для відходів	ACP_100	2	∅	400	-
Мікрохвильова піч	Gorenje MO200MS	1	450	260	-
Ванна мийна	1BMP	1	600	600	0,36
Корисна площа					9,42
Загальна площа					27,0

Таблиця 1.21

Площа холодного цеху ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць

Устаткування	Марка	К-сть, 53шт..	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий охолоджувальний	22TD2S/60 DAMPAK	2	1470	600	1,76
Полиця навісна	ПН	2	1000	300	-
Холодильна шафа	Cold SW – 1400 D/R	2	1425	740	2,10
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	FT30-955	1	550	350	На столі
Ваги електронні порційні	VM 4	2	390	331	-
Слайсер	Celmetop 220	1	450	370	–
Соковижималка	PR	1	250	400	На столі
Стіл виробничий з мийною ванною	TH 167 D	1	1600	700	1,12
Стелаж	SC 135	2	1300	500	1,3
Хліборізка	Sinmag SM-302	1	600	580	-
Полиця навісна	ПН	3	1000	350	-
Блендер	Vema FRFLSP 2043	1	430	350	-
Рукомийник	PMH	1	500	400	0,2
Ванна мийна	1BMP	1	600	600	0,36
Бачок для відходів	ACP_100	1	∅	400	-
Корисна площа					6,84
Загальна площа					20,0

Відповідно до таблиці 1.20-1.21, зроблено розрахунки відповідно до яких, площа холодного цеху становить 20 м², гарячого цеху – 27 м².

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції (Додаток К).

Для закладів ресторанного господарства кількість робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва (N_1), визначають за формулою:

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \quad (1.3)$$

де n - кількість страв, кожного найменування, що виробляються за день, порц.

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції, с;

T – тривалість робочого дня кожного працівника, год. ($T = 8$ год.)

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

$$t = K \cdot 100, \text{ с.} \quad (1.4)$$

де K - коефіцієнт трудомісткості страв.

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах закладу приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.22).

Таблиця 1.22

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану «Акрополь»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	1,78
Холодний цех – 20%	1,78
Гарячий цех – 60%	5,36

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha, \quad (1.5)$$

де α - коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (1,59).

$$N_{2(\text{доготовільний цех})} = 1,78 \cdot 1,58 = 2,81 = 3 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 1,78 \cdot 1,58 = 2,81 = 3 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 5,36 \cdot 1,58 = 8,47 = 9 \text{ працівників}$$

Згідно розрахунків, визначено, що в доготовільному цеху в зміну працюватиме 2 кухарі, холодному цеху – 2 кухар; гарячому – 2 кухарі в зміну. Керуватиме роботою всього виробничого персоналу ресторану грецької кухні «Акрополь» шеф-кухар та завідуючий виробництвом.

Перелік приміщень проектного ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць, з урахувань проведених розрахунків наведено в таблиці 1.23.

Таблиця 1.23

Експлікація приміщень ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Вестибюль	48
2	Гардероб	12
3	Вбиральні	16
4	Аванзал ресторану	20
5	Приміщення для офіціантів та адміністратора	12
6	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
7	Торговельна зала ресторану з танцювальним майданчиком та естрадою	302
	Разом	416
Виробничі приміщення		
8	Доготовільний цех (овочеве та м'ясо-рибне відділення)	27
9	Гарячий цех	27
10	Холодний цех	20
11	Приміщення завідуючого виробництвом	6
12	Мийна столового посуду та сервізна	22
13	Мийна кухонного посуду	8
14	Роздаткова	15
	Разом	125
Складські		
Охолоджувальні камери:		
15	Охолоджувальна камера м'ясних та рибних напівфабрикатів	8

16	Охолоджувальна камера овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	8
17	Охолоджувальна камера молочних продуктів жирів та гастрономії	8
18	Комора зберігання сухих продуктів	11
19	Комора винно-горілчаних виробів	11

Продовження таблиці 1.23

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
20	Комора і мийна тари	6
21	Комора інвентаря	6
22	Завантажувальна	18
	Разом	76
Адміністративно-побутові		
23	Кабінет директора	10
24	Контора	12
25	Приміщення для персоналу	6
26	Гардероб для офіціантів	4
27	Душові	10
28	Білизняна	6
29	Гардероби персоналу	16
30	Санвузли персоналу	4
	Разом	68
	Всього	572,0

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень.

$$S_3 = S_p * k_2, \quad (1.8)$$

де S_p – робоча площа підприємства,

k_2 – коефіцієнт, що враховує поверховість будівлі (1,02–1,15).

$$S_p = S_k * k_1, \quad (1.9)$$

де S_k – корисна площа підприємства,

k_1 – коефіцієнт, що враховує площу коридорів, проходів, технічних приміщень (1,1–1,25). Він залежить від потужності та класу закладу ($k \rightarrow \max$ при малій потужності підприємства, наявності одного поверху).

$$S_{p(\text{ідальні})} = 572,0 * 1,2 = 684,4 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_{z(\text{ідальні})} = 684,4 * 1,02 = 700,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

Висновки до розділу 1

1. Актуальність розвитку готельного сегменту зумовлена позитивною динамікою показників, які відображають попит на об'єкти готельного сервісу – внутрішній та іноземний туризм, підвищення ділової активності.

2. Зазначено, що місто Рівне має вдале географічне положення як місце проектування та функціонування готелю. Обґрунтовано такі переваги міста Рівне щодо проектування нового готелю: 1) розміщення між важливими містами України – Києвом і Львовом та хороші транспортні зв'язки з ними; 2) культурно-історична цінність міста; 3) людський потенціал, значний відсоток працездатного населення; 4) розвинена промисловість; 5) інвестиційно-привабливе місце для житлового та промислового будівництва; 6) розташування міста в зоні великих лісових масивів; 7) можливість розвитку туризму. Розкрито, що готельне господарство міста Рівне для свого розвитку потребує активного залучення коштів інвесторів, застосування світового досвіду маркетингу в готельному бізнесі, нових підходів, форм і методів для підвищення конкурентоспроможності підприємств на ринку готельних послуг України. Зважаючи на те, що центральна частина міста Рівне є густозаселена та забудована, планується спроектувати готель «Форум»*** на 158 місць неподалік від центральної частини міста. Зважаючи на перспективи економічного розвитку м. Рівне, а також відсутність належної інфраструктури для організації конгресів, бізнес-зустрічей, переговорів, планується спроектувати конгрес-готель 3* «Форум» по вул. Замкова 34, що дасть можливість значно покращити стан готельної інфраструктури у місті Рівне. Поруч з проєктованим конгрес-готелем 3* «Форум» знаходиться рекреаційна зона Гідропарк, парком «Молодіжний», стадіон «Авангард», озера та річка Устя.

3. На основі аналізу основних конкурентів конгрес-готелю «Форум», встановлено, що більшість існуючих закладів-конкурентів у м. Рівне пропонують гостям невеликий спектр послуг, цінова політика яких є помірною та залежить від зірковості готелю та класу номеру. Основним конкурентом конгрес-готелю «Форум» визначено готель «Мир» до структури якого входить конференц-зал. Зроблено висновок, що невелика кількість закладів ресторанного господарства та

готелів, спонукає до проектування нових готельних комплексів із наданням послуг харчування, як мешканцям готелю так і мешканцям м. Рівного.

4. Проектований готель буде розрахований на 158 місць, що зумовлює проектування ресторану на 135 місць. Ресторан спеціалізуватиметься на стравах європейської кухні та працюватиме, як для мешканців готелю так і для гостей та мешканців міста. На основі проведених маркетингових досліджень зроблено висновок, щодо доцільності його проектування, оскільки наявні готелі у місті не можуть задовільними потреби гостей міста та подорожуючих у наданні якісних послуг за помірну ціну. Основними відвідувачами проектового готельного комплексу «Форум»^{3*} будуть бізнесмени, туристи, мешканці міста.

5. Окрім послуг проживання та проектового ресторану гостям 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць передбачається надавати наступні види послуг: розміщення та проживання в номерах 3* конгрес-готелю «Форум»; відвідування ресторану грецької кухні «Акрополь»; парковка на території готелю; охорона готелю та при готельної території; організація переговорів та конференцій; банкомат; трансфер до залізничного вокзалу або аеропорту; медичні послуги; побутові послуги; сніданок; більярд; спортивний зал; сауна; хамам; спа-центр; плавальний басейн; послуги охорони; автостоянка; дитячий майданчик; продаж сувенірів та свіжої преси; банкомат для поповнення рахунку мобільного зв'язку; транспортні послуги.

6. Номерний фонд 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць складатиметься із: 1-місний апартамент – 3; люкс 2-х місний – 3; номер 1-ї категорії 1-місний – 46; номер 1-ї категорії 2-місний – 50; номер для інвалідів – 1 шт.

7. Визначено, що для організації процесу обслуговування відвідувачів проектового 3* готелю «Форум» планується проектування наступних груп приміщень: 1) житлова група приміщень; 2) група допоміжних, технічних приміщень; 3) група приміщень адміністрації та управління; 4) група адміністративно-побутових приміщень готелю; 5) група приміщень харчування; 6) приймально-вестибюльна група приміщень; 7) група культурно-дозвільного

призначення; 8) група фізкультурно-оздоровчого призначення; 9) група торговельного та побутового обслуговування.

РОЗДІЛ 2

АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Зважаючи на перспективи економічного розвитку м. Рівне, а також відсутність належної інфраструктури для організації конгресів, бізнес-зустрічей, переговорів, у місті Рівне запроектовано конгрес-готель 3* «Форум» по вул. Замкова 34 а, що дасть можливість значно покращити стан готельної інфраструктури у місті Рівне.

Будівлю проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць планується спроектувати в архітектурному стилі – модерн, який з'явився в архітектурі в часи бурхливого розвитку науки та техніки і в ті часи почали використовувати залізобетон, облицювальні керамічні та скляні вироби, що за собою спричинило раціональну конструктивність будівель. Архітектурне оформлення фасаду даного стилю, відзначається наявністю балюстрад, балясин різних некласичних форм, балки з дерева, архітектурний декор стін та вікон.

Будівлі у стилі модерн характеризуються романтичним характером, який забезпечувався химерні вигини покрівлі, унікально виконаних художньо огорож балконів, асиметричними формами отворів і наявністю особливого орнаменту, виконаного у формі витких водоростей і жіночих голів з розпустившимися волоссям. Всі характерні риси стилю – модерн, буде витримано під час будівництва проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць.

На першому поверсі проектовано 3* конгрес-готелю буде розміщено приймально-вестибюльну групу приміщень, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, приміщення культурно-дозвілльєвого призначення, господарсько-виробничі приміщення та приміщення проектованого ресторану – загальною площею – 2411 м². На другому поверсі проектованого 3* конгрес-

готелю «Форум» на 158 місць розміщуватиметься частина приміщень культурно-дозвілєвого призначення, адміністративні приміщення та частина житлових номерів – загальною площею 1385 м². Також на 3-4 поверхах розміщуватимуться житлові приміщення, кожен із поверхів площею – 1385 м². Загальна площа проектованого конгрес-готелю становитиме – 6566 м².

2.2.Архітектурні рішення

Характеристика території проектованого 3* конгрес-готелю «Форум»

Проведено дослідження території радіусом 2 км, яка межує з ділянкою забудови проектованого конгрес-готелю «Форум» на 158 місць. Визначено, що територія на якій планується спроектувати 3* конгрес-готель «Форум» на 158 місць за містобудівними та санітарними умовами придатна для будівництва. Визначено, що поряд з місцем проектування конгрес-готелю «Форум» на 158 місць знаходиться рекреаційна зона Гідропарк, парком «Молодіжний», стадіон «Авангард», озера та річка Устя.

Вдале місце проектування конгрес-готелю на території рекреаційної зони дозволяє швидко дістатися до будь-якого району міста Рівне та його найбільших транспортних вузлів.

Відповідно до обраного напрямку екстер'єру проектованого конгрес-готелю «Форум», його внутрішній інтер'єр також планується створити в стилі модерн. В інтер'єрі переважатимуть білі, кремові, рожеві, ніжно-зелені та блакитні кольори, які характеризуватимуть обраний стиль. Поряд з тим, підлогу можна буде в номерах покрити паркетом у вигляді малюнку, або використовувати покриття з натурального або штучного каменю, що копіюватиме природні орнаменти стилю. Колір і фактура штор, завіс, оббивки меблів, килимів повинні вписуватись у інтер'єр у стилі модерн – варто віддати перевагу текстилю з рослинними орнаментами, зображеннями метеликів або жуків. Меблі в даному стилі виготовлятимуться із натуральної деревини.

Територія проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць озеленена, створена невелика паркова зона, яка оздоблена предметами садово-паркового дизайну.

***Загальна характеристика ділянки будівництва 3*
конгрес-готелю «Форум» на 158 місць***

Ділянка під будівництво проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розташована у м. Рівне по вул. Замкова, 34а. Архітектурний стиль забудови мікрорайону – постмодернізм. Район забудовано переважно 2-5 поверховими будівлями.

Для того, щоб правильно розмістити 3* конгрес-готель «Форум» на 158 місць на відведеній території, необхідно знати площу ділянки під будівництво проектного готелю, яку розраховуємо за наступною формулою:

$$S_{\text{ділянки}} = n_{\text{зем.}} * N, \quad (2.1)$$

де:

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

$n_{\text{зем.}}$ – норматив площі земельної ділянки, м²/місце (55).

N – кількість місць у готелі.

$$S_{\text{ділянки}} = 158 * 30 = 4740 \text{ м}^2$$

На ділянці під будівництво 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць виокремлено такі зони: під забудову площею $S_{\text{пов}} = 2411 \text{ м}^2$; упоряджені майданчики перед входом до приміщень житлового призначення площею $S_{\text{ум}} = 158 * 0,2 = 32 \text{ м}^2$; площа ділянки під будівництво складає 4740 м^2 ; зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 4740 * 0,55 = 2607 \text{ м}^2$.

Зелена захисна смуга. Ширина зеленої захисної смуги магістральної вулиці районного значення складає 5-8 метрів. Для проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць приймаємо ширину значенням в 15 метрів.

Майданчики для стоянки автомобілів. Кількість місць на стоянці для автомобілів для 3* готелів складає 20 % від кількості номерів. Отже, маючи 104 номери, кількість місць на автостоянці складатиме 20 місць. Враховуючи

норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце – 25 м², визначено площу майданчику для стоянки легкових автомобілів, який становить 500 м². Ширина проїздів на автостоянці із двостороннім рухом автомобілів приймається за 6,1 метрів. Враховуючи те, що на ділянці проектного готелю передбачається автостоянка малої місткості, планується об'єднати в'їзд-виїзд.

Відстань від автостоянки до будівлі 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць складає 10 метрів. Розворотний майданчик проектується площею 144 м². Основний підхід до закладу має ширину 3,5 м, пішохідні доріжки – 2,5 м.

2.3. Характеристика будівлі

Інженерно-будівельні рішення закладу

Конгрес-готель «Форум» на 158 місць, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступінь;
- за вогнестійкістю – II ступінь;
- за поверховістю багатопверховий;
- за конструктивною схемою – повний каркас.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць враховані наступні вимоги:

- У готелі передбачено багажний вхід та вестибюль.
- Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на кріслах-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.

- У проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках.

В додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено таблицю із характеристикою конструктивних елементів проекрованої будівлі.

2.4. Інженерні системи

Характеристика зовнішніх інженерних мереж

Зовнішні інженерні мережі для проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць відіграють важливу роль у проектуванні та будівництві нової споруди та є наступні:

- 1) Мережа енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП № 1054 по вул. Степана Бандери, 20.
- 2) Мережі водопостачання – міський водогін діаметром 700 мм, проходить по вул. Степана Бандери, на відстані 15 м від території забудови.
- 3) Мережі каналізації – районний колектор діаметром 1000 мм, проходить по вул. Степана Бандери, на відстані 19 м від території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод по вул. Степана Бандери на відстані 25 м від ділянки будівництва.
- 4) Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №16 діаметром 1000 мм, проходить по вул. Степана Бандери, на відстані 30 м від території забудови.
- 5) Мережі газопостачання – ГРП № 87 по вул. Степана Бандери діаметром 1200 мм на відстані 35 м.

Інженерні характеристики проектованого 3* конгрес-готелю

З метою отримання технічних умов на приєднання проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими

показниками. В проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 1104 номери передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля

1. Загальні витрати електроенергії комплексом P визначаються за укрупненим показником:

$$P_{\text{жсN}} = (P_{\text{жс}}N + P_{\text{зрг}} N_I + P_{\text{р.м}} S_{\text{р.м}} + P_{\text{з}} S_{\text{з}} + P_{\text{к.д}} S_{\text{к.д}} + P_{\text{ф.о}} S_{\text{ф.о}}) * T \quad (2.2)$$

де $P_{\text{жс}}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт;

N – кількість місць у 3* конгрес-готелі;

$P_{\text{зрг}}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт;

N_I – кількість місць у ресторані;

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

$S_{\text{р.м}}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, м²;

$P_{\text{к.д.}}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень культурно-дозвілевої групи, кВт/м²;

$S_{\text{к.д.}}$ – площа приміщень культурно-дозвілевої групи приміщень, м²;

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

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

$P_{\text{з}}$ – питоме навантаження від функціонування автостоянки, кВт;

$S_{\text{з}}$ – кількість місць у автостоянці;

T – кількість робочих днів 3* конгрес-готелю на рік, 365 днів

Отже, загальні витрати електроенергії складають:

$$P = (0,5*158 + 1,03*120 + 0,15 * 32 + 20*0,05 + 0,15*502 + 0,15*301)*365 = 120030,25 \text{ кВт.}$$

2. Витрати тепла на опалення

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

$$Q_0 = q_0 \cdot (S_B \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3)) \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.3)$$

де q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал / ($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$), $q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7}$.

S_B – площа i -го поверху будівлі 3* конгрес-готелю (1385м^2 – площа другого поверху; 1385 м^2 – площа третього поверху; 1385 м^2 – площа четвертого поверху; 2411 м^2 площа на 1 поверсі інших готельних приміщень), м^2

h_1 – висота поверху будівлі.

h_2 – висота перекриття.

h_3 – висота покрівлі.

n – кількість поверхів будівлі.

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища – 1,28.

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік – 4560 годин.

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища – $16,5^\circ\text{C}$.

Витрати тепла на опалення для готелю складатиме:

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot ((1385 \cdot (3,3+0,3+0,75)) + ((1385 \cdot (3,3+0,3+0,75)) + ((1385 \cdot (3,3+0,3+0,75)) + (2411 \cdot (3,3+0,3+0,75)) \cdot 4560 \cdot 16,5 \cdot 1,28 = 969,74$$

Гкал

3. Витрати тепла на вентиляцію (Гкал) розраховали за формулою:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_0 \cdot \Delta t, \quad (2.4)$$

де q_v – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , Гкал / ($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$), $q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7}$.

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

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік – 4560 годин.

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища – $16,5^\circ\text{C}$.

Забезпечення приміщень 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць
припливною та витяжною вентиляційними системами наводимо у табл.2.1.

Таблиця 2.1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа S _{пр} , м ²	Висота h _{пр} , м	Об'єм V, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			V = S _{пр} H _{пр}	припливну	витяжну
Житлова група приміщень					
Хол житлового поверху	70	3,3	231	924	462
Приміщення старшої покоївки	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Кімната чергового персоналу	10	3,3	33	132	66
Санвузол персоналу	4	3,3	13,2	----	79,2
Номерний фонд					
Апартамент	144	3,3	475,2	1900,8	950,4
Люкс	168	3,3	554,4	2217,6	1108,8
Номер. 1 місний	828	3,3	2732,4	10929,6	5464,8
Номер 2 місний	1200	3,3	3960	15840	7920
Номер 1 для інвалідів	24	3,3	79,2	316,8	158,4
Приміщення приймально-вестибюльної групи					
Вестибюль	150	3,3	495	1980	990
Бюро приймання і реєстрації	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Бюро бронювання	9	3,3	29,7	118,8	59,4
Кімната чергового персоналу	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Кімната чергового адміністратора	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Швейцарська і приміщення носіїв	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення охорони	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Швейцарська	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Медпункт	14	3,3	46,2	184,8	92,4
Перукарня	25	3,3	82,5	330	165
Кіоски продажу	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Приміщення культурно – дозвілєвого призначення					
Конференц зал	280	3,3	924	3696	1848
Переговорна зала	50	3,3	165	660	330
Більярдна	40	3,3	132	528	264
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					
Роздягальня з душовими та санвузлами при спортивному залі	30	3,3	99	----	594
Спортивна зала	90	3,3	297	594	1782
Спа-центр	100	3,3	330	1320	660
Адміністративні приміщення					
Кабінет директора	20	3,3	66	264	132
Кабінет генерального менеджера	15	3,3	49,5	198	99
Бухгалтерія	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Каса	10	3,3	33	132	66
Санвузли адміністративного персоналу	14	3,3	46,2	----	277,2
Господарські та виробничо-побутові приміщення					
Приміщення чергової ремонтної зміни	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Ремонтна майстерня	9	3,3	29,7	118,8	59,4
Пральня	20	3,3	66	132	396
Санвузол персоналу чоловічий	3	3,3	9,9	----	59,4
Санвузол персоналу жіночий	3	3,3	9,9	----	59,4
Гардероб персоналу готелю	20	3,3	66	132	396

Душові персоналу готелю	10	3,3	33	66	198
Приміщення персоналу	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення закладів ресторанного господарства					
Вестибюль	48	3,3	158,4	633,6	316,8
Аванзал	20	3,3	66	264	132
Торговельна зала	302	3,3	996,6	3986,4	1993,2
Приміщення для офіціантів	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Санвузли для відвідувачів ресторану	16	3,3	52,8	----	316,8
Гарячий цех	27	3,3	89,1	178,2	534,6
Холодний цех	20	3,3	66	132	396
Доготівельний цех	27	3,3	89,1	178,2	534,6
Мийна столового посуду і сервізна	22	3,3	72,6	145,2	435,6
Мийна кухонного посуду	8	3,3	26,4	52,8	158,4
Приміщення зав. виробництва	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення комірника	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Кабінет директора	10	3,3	33	132	66
Офісне приміщення	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Гардероб персоналу ресторану з душовими і сан.вузлами	16	3,3	52,8	----	316,8
Разом по 3* конгрес-готелю				50212,8	30835,2

Витрати тепла на вентиляцію складатиме:

$$Q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 50212,8 \cdot 4560 \cdot 16,5 = 2449,36 \text{ Гкал}$$

Розрахунок витрат води

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B = \frac{q_u^{tot} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (2.5)$$

де B – загальні витрати води 3* готелем, м³.

q_u^{tot} – норма витрат води у середню добу – 230 л.

U – кількість місць у конгрес-готелі.

T – кількість робочих днів 3* конгрес-готелю на рік – 365 діб.

B_n – витрати води на полив території.

Отже, загальні витрати води 3* конгрес-готелем складає:

$$B_{заг.} = 158 \cdot 230 / 1000 \cdot 365 + 2847 = 16111,1 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води:

$$B = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T \quad (2.6)$$

де, q_u^h – норма витрат гарячої води у середню добу – 75 л.

Отже, витрати гарячої води складають:

$$V_{\text{гар.}} = 75 \cdot 104 / 1000 \cdot 365 = 2847 \text{ м}^3$$

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

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_{\text{оз}} \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (2.7)$$

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

$S_{\text{оз}}$ – площа ділянки під озеленення, м^2 .

τ – час роботи поливного крану за добу – 2,5 години.

T_n – період поливу території протягом року – 187 днів.

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

Отже, витрати на полив території складають:

$$V_n = 1,08 \cdot 2607 \cdot 2,5 \cdot 187 / 710 = 1853,90 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $V_{\text{стічн}}$ (м^3) розраховується за формулою:

$$B = p \cdot B_z, \quad (2.8)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік ($p = 0,7$).

Отже, об'єм стічних вод складає:

$$V = 0,7 \cdot 16111,1 = 11277,77 \text{ м}^3$$

Інженерні системи проектного 3* конгрес-готелю

При проектуванні інженерно-технічних приміщень проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць застосовуємо обладнання з характеристиками, яке виключає проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

✓ ***Система опалення.*** У 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць передбачено влаштування системи опалення для підтримання температурного режиму.

У проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць передбачається влаштування системи опалення згідно з ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ №7. Температура теплоносія на вході становить 85–90°C. У проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладами обліку теплоспоживання та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць передбачаються окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП. Передбачаються резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які вмикаються під час аварій та робіт.

Для резервного джерела тепла необхідно підібрати опалювальну резервну систему, яка дасть можливість нам забезпечити теплом та гарячим водопостачання весь проектований 3* конгрес-готель «Форум» на 158 місць загальною площею 6566 м² та об'ємом 28562,1 м³. Згідно вищенаведених даних нам необхідно підібрати опалювальну установку потужністю 600 кВт. Під вищенаведені характеристики ми підбираємо електрокотел АВПС 600 кВт. Електрокотел може використовуватися як самостійний пристрій, так і спільно з теплообмінниками існуючих опалювальних систем з температурою теплоносія до 90/115 °C і робочим тиском до 10 кг / см².

У приміщеннях проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць: готельні номери, торговельна зала ресторану, адміністративні приміщення передбачається використання центрального опалення зі встановленням алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Calor 80/500 з верхнім розведенням трубопроводів; у виробничих приміщеннях ресторану

використовуватиметься місцеве опалення за рахунок променевих панелей (електричні плити), у приміщеннях приймально-вестилюльної групи 3* конгрес-готелю та ресторану влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18-20°C і відносної вологості повітря у межах 30-60%.

1-2 рази на рік в проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акту.

✓ **Система вентиляції (згідно ДБН В.2.5-67:2013).** Видаляння повітря з житлових номерів проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць виконуватиметься через санітарні вузли. Система витяжної вентиляції у проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць проектується з механічним спонуканням.

З кожного санітарного вузлу 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць 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 і резервний) центральних систем встановлюються на рівні верхнього технічного поверху і проектується для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням проектується з пристроями для гідравлічного балансування системи.

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

У проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць застосовуємо систему вентиляції з механічним спонуканням. Тому також застосовуємо вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

Об'єм повітря (м³/год) для місцевих вентиляційних відсмоктувачів визначається за формулою:

$$V_{\text{мев}} = \Sigma P \cdot \alpha, \quad (2.9)$$

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

α – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування – 22-35 м³/Вт год.

Результати розрахунків зводимо у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Витрати повітря місцевими вентиляційними відсмоктувачами

№ за специфікацією	Устаткування	Встановлювана потужність, Вт	Кількість, шт.	Об'єм повітря, м³/год
1	Плита електрична, ПЕД-6 NEW Кий В	13,5	1	472,5
2	Пароконвектомат, XEVC2011E1R Unox	42,45	2	1867,8
3	Машина для миття посуду	5,2	1	104
4	Фритюрниця, Bertos E7F10-8M	3,2	1	96
5	Пральні машини	1,7	4	149,6
	Всього			2689,9

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях номерного фонду проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць, холах, фізкультурно-оздоровчих приміщеннях, культурно-дозвіллевих приміщеннях, торговельній залі ресторану встановлені місцеві, рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціювання повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму, фільтрації повітря та підтримання хімічного складу повітря на постійному рівні.

Додатково системи кондиціонування встановлені в адміністративних приміщеннях проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць.

1-2 раз на рік в проектному 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акту.

✓ **Система водопостачання.** Водозабезпечення систем проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць здійснюється від міського водогону. На вводі системи у проектований 3* конгрес-готель «Форум» на 158 місць влаштований водовимірний вузол із встановленням лічильника MWN-NK та насосна установка АСЦЛ-20-24Г для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній мережі нижче 0,1 МПа. У проектному 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням.

Система поділяється на:

- протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002) – з оцинкованих труб діаметром 50 мм із встановленням пожежних кранів;
- господарсько-побутову – з оцинкованих труб діаметром 40 мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- виробничу – з оцинкованих труб діаметром 40 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту ділянок 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 встановлюється централізованою від нагрівача у тепловій станції із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні 40 °С з оцинкованих труб діаметром 800 мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

✓ **Система каналізації.** У проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову та виробничу системи каналізації.

Внутрішня каналізація будівлі складається з:

- приймальних пристроїв;
- відвідних ліній з чавунних труб діаметром 50 мм;
- стояків, які виконуються з чавунних труб діаметром 100 мм.

Стояки встановлені відкрито – біля стін, або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,5 метрів над дахом будівлі.

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

Зовнішня каналізація включає:

- сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів);
- дощову каналізацію, яку виведено у дворову (внутрішньоквартальну) мережу.

Для вивозу сміття в проектованому 3* готелі «Форум» на 60 місць передбачається підписання договору із ТзОв «Еко-Київ». Сміття вивозитиметься щоденно, за потреби два рази на добу.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення проектується окремими від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками.

✓ **Система електропостачання.** Енергозабезпечення проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 750 кВА. Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць, що розміщеного в електрощитові конгрес-готелю, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на першому поверсі головного корпусу.

В електрощитовій проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів. У проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» передбачена система автономного електропостачання, що включає фотоелектричну батарею.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною. Керування освітленням проектується ручним. У номерах проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» три розетки в кімнатах та одна розетка в санітарному вузлі.

Блискавкозахист будівлі виконано шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будинку. Передбачено також спуски, що заземлені по периметру будинку та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

В проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць передбачається люмінесцентна система світлових показчиків. Номери проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць обладнуються пристроями енергозбереження, що встановлюються при вході в номер та керуються картками електронного карткового замка.

✓ **Система газопостачання.** Система газопостачання проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць підключена до районного ГРП через трубопровід із сталеві труби діаметром 120 мм. У місці введення газопроводу у заклад встановлено газовий лічильник марки METRIX G6. Внутрішнє розведення до приміщень, де безпосередньо знаходяться споживачі та теплову пункту виконано із сталевих газопровідних труб діаметром 100 мм,

пофарбованих жовтою емалевою фарбою. У місцях підключення газових приладів встановлюються запірні газові крани.

✓ **Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій**

У проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць встановлюється пожежна та охоронна сигналізація. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у готельних номерах, коридорах, поверхових холах, залах проектованого ресторану, а також у складських приміщеннях. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини, а також відбувається звукове оповіщення в готелі.

У проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць передбачена система відеоспостереження на основі чорно-білого зображення відеокамер, яка забезпечуватиме можливість спостереження в реальному масштабі часу і запис того, що відбувається, для наступного вивчення. Відеокамери передбачається встановити: в'їзд на автомобільну стоянку, перехід від стоянки до готелю, головний вхід у конгрес-готель, службовий вхід у готель, головний хол і зона реєстрації постояльців, ліфтові холи, зона розвантаження продуктів, двері пожежних виходів (ззовні), зона камери схову.

Для інтелектуального управління зонами доступу (в тому числі і для готельних номерів) передбачені електронні замки. Номери проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» обладнуються електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму заціпки.

Також номери проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць обладнуються міні-сейфами, що мають енергонезалежну пам'ять мінімум на

100 подій та електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації. У проектованому підприємстві готельного господарства «Форум» встановлюються наступні мережі: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, комп'ютерної мережі. По всій території проектового 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць передбачається встановлення порту Wi-Fi для бездротового підключення до Інтернет.

✓ **Автоматизація інженерного обладнання.** В проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера у інженерній.

✓ **Вертикальний транспорт.** Для ефективного використання будівлі 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти. На житловому поверсі передбачаються ліфти для гостей та персоналу.

2.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проектового 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць передбачається витримати в стилі – модерн. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, підпорядковані даному стилю.

✓ **Зовнішня архітектурна композиція**

Дальній рекламний засіб білбоард, прямокутної форми, розташовано на відстані 1600 метрів від проектового 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць по вул. Степана Бандери, на якому розміщено фрагменти інтер'єру проектового конгрес-готелю, фото колективу конгрес-готелю із запрошенням завітати до даного 3* конгрес-готелю «Форум» із затишними номерами у стилі модерн. У вечірній час даний білбоард підсвічується.

Ближній рекламний засіб розташовано на відстані 350 метрів до проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць уздовж вул. Степана Бандери та вул. Замкова, де вказується адреса конгрес-готелю, найменування послуг, адреса, фотографії з номерами готелю.

Рекламний засіб на території 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розташовано на фасаді конгрес-готелю у вигляді вивіски з назвою закладу.

Заходи з благоустрою реалізовано у таких елементах:

- Територія навколо 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць огорожена кованим парканом, висотою 2,5 метрів, на яких встановлено ліхтарі;
- Підходи до 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць вимощені гранітною бруківкою; під'їзди до готелю заасфальтовані; доріжки для прогулянок – вимощені гранітною бруківкою;
- Озеленення прилеглої території проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць передбачено шляхом влаштування газонів, висадженням декоративних дерев, кущів, клумб з квітами;
- Штучне освітлення на території 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць забезпечують встановлені ліхтарі.

✓ *Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів*

Інтер'єр проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць створено в єдиній композиції, як в громадських приміщеннях так і в житловій групі приміщень, а саме в стилі модерн. Фрагменти інтер'єру вестибюльної групи, номерного фонду та ресторану в стилі модерн наводимо у вигляді рис.2.1.-2.4.



Рис.2.1. Фрагмент номерного фонду 3* конгрес-готелю в стилі модерн

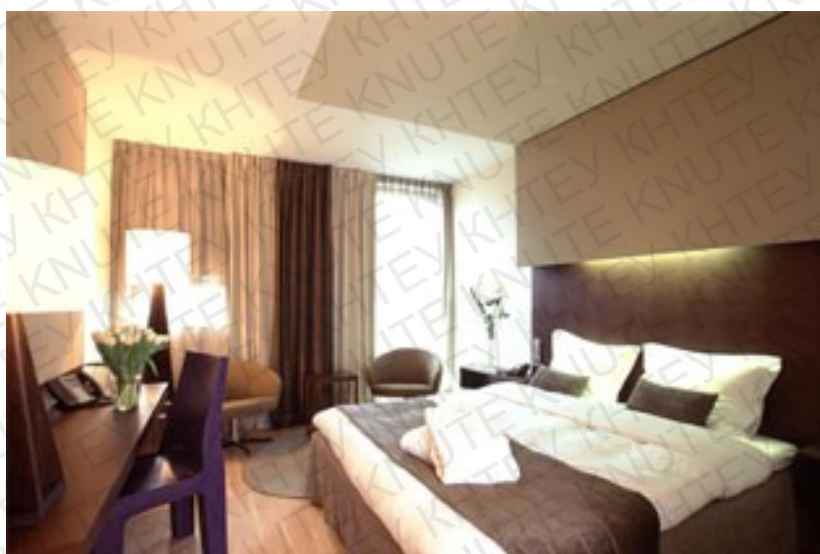


Рис.2.2. Фрагмент інтерєру житлової групи 3* конгрес-готелю в стилі модерн



Рис.2.3. Фрагмент інтерєру житлової групи 3* конгрес-готелю в стилі модерн



Рис.2.3. Фрагмент торговельної зали ресторану в 3* конгрес-готелі

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту 3* готелю «Форум» на 60 місць зведено у вигляді табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Паспорт проекту 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	4740
2	Площа будівлі закладу, $S_{пов}$	м ²	2411
3	Коефіцієнт забудови, K_z		0,5
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	2607
5	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0,55
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	6566
7	Корисна площа закладу, S_k	м ²	5362
8	Будівельний об'єм закладу, V_b	м ³	28562,1
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), B_{A+B}	Тис. грн	587397,95
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	Тис. грн	3717,7
11	Вартість 1 м ² загальної площі	Тис. грн	89,46
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	Тис. грн	20,56

2.6. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою:

$$B_{ЗБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K, \quad (2.10)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа 3* конгрес-готелю, 6566 м².

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт (дорівнює одиниці).

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

Отже, попередня вартість будівництва 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць дорівнює:

$$B_{ЗБР} = 6566 * 1000 * 1 * 28,5 = 187131,0 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт є витратами за главою 2.1. зведеного кошторисного розрахунку 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Зведений кошторисний розрахунок

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1,0 % від вартості будівництва за підрозділом 2	3118,85
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	60 %	187131
2.2	Електротехнічні	6 %	18713,10
2.3	Сантехнічні	5 %	15594,25
2.4	Зв'язок і сигналізація	2 %	6237,70
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27 %	84208,95
	Разом за підрозділом 2		311885,0
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5 %, розділ 2	15594,25
4	Об'єкти енергетичного господарства	1 %, розділ 2	3118,85
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2 %, розділ 2	623,77
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5 %, розділ 2	15594,25
7	Благоустрій і озеленення території	3 %, розділ 2	9356,55
	Разом за підрозділами 1–7		359291,52
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5 %, сума за розділами 1–7	5389,37
9	Інші роботи та витрати	3,7 %, сума за розділами 1–7	13293,79
	Разом за підрозділами 1–9		377974,68
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 %, сума за розділами 1–7	7185,83
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4 %, сума за розділами 1–9	1511,90
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,0 %, сума за розділами 1–7	17964,58
	Разом за підрозділами 1–12, Базисна вартість будівництва		404636,98
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43 %, сума за розділами 1–9	162529,11
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5 % від суми базисної вартості	20231,85
	Усього за розділом Б:		182760,96
	Загалом сума витрат на будівництво		587397,95

П'ятсот вісімдесят сім мільйонів триста дев'яносто сім тисяч, дев'ятсот п'ятдесят гривень

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць відповідатиме екологічним вимогам. Відповідність проекту 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць 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 проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць проводитиметься за двома напрямками:

- а) екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- б) вплив будинку конгрес-готелю на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків від автостоянок, 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 майданчика (траси) 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 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць обладнуються пристроями енергозбереження, які встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка. У системах холодопостачання проектного ресторану на 120 місць застосовуються озонобезпечні холодоагенти. Потужність поглинутої у повітрі дози гамма-випромінювання у приміщеннях проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць не перевищують 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 закінченого будівництвом об'єкта

Проектований 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць є підприємством у формі товариством з обмеженою відповідальністю. Здача в експлуатацію проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць відбуватиметься до вимог постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. №461 (зі змінами і доповненнями постанови КМУ №1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 575 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014).

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі будівельного паспорта, проводиться шляхом реєстрації Державною архітектурно-будівельною інспекцією та її територіальними органами (далі –

інспекція), поданої замовником декларації про готовність об'єкта до експлуатації (далі – декларації).

На об'єкті повинні бути виконані усі передбачені проектною документацією згідно із державними будівельними нормами, стандартами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване все обладнання. Датою прийняття в експлуатацію об'єкта є дата реєстрації декларації або видачі сертифіката.

Експлуатація об'єктів, не прийнятих в експлуатацію, забороняється.

Зареєстрована декларація або сертифікат є підставою для укладення договорів про постачання на прийнятий в експлуатацію об'єкт необхідних для його функціонування ресурсів – води, газу, тепла, електроенергії, включення даних про такий об'єкт до державної статистичної звітності та оформлення права власності на нього.

Підключення об'єкта, прийнятого в експлуатацію, до інженерних мереж здійснюється відповідно до Закону України «Про регулювання містобудівної діяльності» протягом десяти днів з дня відповідного звернення замовника до осіб, які є власниками відповідних елементів інженерної інфраструктури або здійснюють їх експлуатацію.

Замовник зобов'язаний протягом семи календарних діб з дня прийняття в експлуатацію об'єкта:

- подати копію декларації або сертифіката місцевому органу виконавчої влади або органу місцевого самоврядування за місцезнаходженням об'єкта для подання такими органами інформації про прийнятий в експлуатацію об'єкт до органу державної статистики за формами, передбаченими звітно-статистичною документацією;
- поінформувати державні органи у сфері пожежної та техногенної безпеки про введення в експлуатацію об'єкта.

У разі втрати або пошкодження декларації чи сертифіката Інспекція видає безоплатно дублікат зареєстрованої декларації чи дублікат сертифіката протягом

десяти робочих днів після надходження від замовника відповідної заяви з підтвердженням розміщення ним у засобах масової інформації повідомлення про втрату чи поданням пошкоджених декларації або сертифіката.

Відомості щодо зареєстрованих декларацій та виданих сертифікатів вносяться до єдиного реєстру отриманих повідомлень про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, виданих дозволів на виконання будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про готовність об'єкта до експлуатації та виданих сертифікатів, відмов у реєстрації таких декларацій та у видачі таких дозволів і сертифікатів (далі – єдиний реєстр).

Процес реєстрації декларації та видачу сертифіката для проектного конгрес-готелю «Форум» наведено у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

2.9. Охорона праці

Створення системи управління охороною праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власником проектного конгрес-готелю «Форум» на 158 місць створюється система управління охороною праці. В конгрес-готелю «Форум» на 158 місць створюється служба охорони праці, оскільки проєктований конгрес-готель має чисельність працюючих 90 осіб.

Документація при організації служби охорони праці конгрес-готелю

Перелік документації, які необхідні при організації системи управління охороною праці конгрес-готелю «Форум» на 158 місць наведено в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Перелік документації при організації системи управління охороною праці конгрес-готелю «Форум» на 158 місць

Створення і забезпечення функціонування служби охорони праці	Наказ власника конгрес-готелю про створення служби охорони праці №1 від 16.11.2018 р.
--	---

	Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника №2 від 17.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.21-04)
	Посадові інструкції керівника і спеціалістів служби охорони праці, затверджені наказом власника №3 від 18.11.2018 р.
Створення і забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці	Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці №4 від 19.11.2018 р.
	Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника №5 від 20.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника №6 від 21.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.12-05)
Організація громадського нагляду за охороною праці	Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника №7 від 22.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.11-07)
Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників та роботодавців	Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим працівником трудового колективу від 23.11.2018 р
	Трудовий договір, де зазначено права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, чинних у межах підприємства	Наказ про затвердження інструкції та правил з питань охорони праці №8 від 24.11.2018 р.
	Інструкції з охорони праці на робочих місця, затверджені наказом власника чи керівника №9 від 25.11.2018 р.
	Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника №10 від 26.11.2018 р
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника №11 від 27.11.2018 р.
Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань передбачених законом звітів і відомостей	Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) «Звіт про стан умов та безпеки праці за рік». Надсилається організації, у підпорядкуванні якої перебуває готель (за їх відсутності – обласній, районній, міській держадміністрації); територіальним управлінням Держнаглядохоронпраці (за його вказівкою); обласним (районним, міським) санітарно-епідеміологічним службам (за їхньою вказівкою). Форма №7-тнв надсилається органу державної статистики за місцем розташування
Планування і облік роботи служби охорони праці готелю	Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

В проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць постійно опрацьовуватимуться нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації тощо), копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці проектового 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць. У додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено схему управління охороною праці проектового конгрес-готелю «Форум» та план заходів з охорони праці.

В 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць створено план заходів з охорони праці, який наведено в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці. 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Посада роботодавця, керівник служби охорони праці	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Посада роботодавця, керівник кадрової служби	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Посада роботодавця, керівники структурних підрозділів, керівники робіт на технологічних лініях	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу. 2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 2. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу	Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки). Посада роботодавця	Щорічно
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Посада роботодавця. Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки)	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів; 3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю; 4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень; 5. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням з	Посада роботодавця, керівник кадрової служби, керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	Постійно

	урахуванням стану їх здоров'я; 6. Контроль за проходженням періодичних медоглядів		
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Керівник служби охорони праці. Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки)/ або комісія з питань охорони праці	Постійно

Вимоги до ділянки та території 3* конгрес-готелю «Форум»

Територія проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць прибиратиметься 2 рази протягом доби, у теплу пору року поливатимуть водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується використовувати сіль, пісчані суміші, для боротьби з ожеледицею.

У північно-східній частині території 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць облаштовано майданчик із бетонним покриттям для сміттєзбірників, обмежений по периметру зеленими насадженнями. Майданчик для сміттєзбірника на території проектного готелю забезпечено зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку та занять спортом становить 25 метрів.

Протипожежні розриви між будівлею 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць та прилеглими до нього будинками становлять 40 метрів. Проектом передбачено під'їзд пожежних машин до будинку 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць у північній частині ділянки під будівництво. Оскільки довжина проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць складає 60 метрів, проектом передбачений пожежний проїзд навколо усієї будівлі; проїзд до гідрантів, основних евакуаційних виходів з будинку, входів, що ведуть до ліфтів, які мають режим роботи «Транспортування пожежних підрозділів», розташованих на відстані 20 метрів від західного та північного кута будівлі конгрес-готелю, що проектується.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та проектного ресторану на 120 місць розташовано на першому поверсі 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць.

Приміщення для організації дозвілля , побутового обслуговування розташовані на 1 та 2 поверхах 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць та максимально ізольовані звукоізоляційними перегородками від житлових приміщень. Адміністративні приміщення 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розташовані на 1 поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані на 2 поверсі, доступ до них забезпечено ліфт, огорожувальні конструкції ізольовані. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на 1 поверсі, що мають відокремлений зв'язок із будівлею конгрес-готелю «Форум» через завантажувальну рампу та коридори, що розмежовують потоки обслуговуючого персоналу, гостей і відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють на населений пункт, де розташований готель.

Матеріали для внутрішнього оздоблення проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць добиратимуться з числа таких, що мають гігієнічний висновок санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків.

Житлові приміщення проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання, ізольовані від шумів і запахів із кухні.

Під час проектування житлових приміщень конгрес-готелю «Форум» використано матеріали, що захищають від неіонізуючого випромінювання, яке створюють зовнішні та внутрішні джерела (кухонне, технічне устаткування). Для створення сеймової кімнати в проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць передбачено приміщення із капітальними стінами, металевими дверима і загратованим вікном приймання-видачі цінностей.

Площа та об'єм виробничих приміщень 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць наведено в табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Площа та об'єм виробничих приміщень проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працюючих у змін	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Приміщення приймально-вестибюльної групи	6	54,83	180,93
Приміщення культурно-дозвілевого призначення	5	100,4	331,32
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	5	60,2	198,66
Кабінет директора	1	20	66,0
Кабінет менеджера	2	7,5	24,75
Каса	1	10	33,0
Бухгалтерія	2	6	19,8
Торговельна зала ресторану	12	25,16	83,02
Доготівельний цех	2	13,5	44,55
Гарячий цех	3	9	29,7
Холодний цех	2	10	33
Мийна столового посуду та сервізна	1	22	72,6
Мийна кухонного посуду	1	8	26,4
Кабінет директора	1	10	33
Контора	2	12	39,6

У приміщеннях 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.8.

Обслуговуючий персонал 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правила особистої гігієни, що буде передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою 1

раз в півроку. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не будуть допускатись.

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийомом, видачею, сортуванням чистої білизни, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами у кількості 2 комплекти на 1 особу і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

Таблиця 2.8

**Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях 3*
конгрес-готелю «Форум» на 158 місць**

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м3	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей	Вентиляційні системи, засоби індивідуального захисту
Гарячий цех, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Окис вуглецю	4	Те саме	20	Може мати загальну токсичну дію	Витяжні системи, вуглецеві маски
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Те саме	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Марлеві пов'язки
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Те саме	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Марлеві пов'язки
Мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Марлеві пов'язки та витяжні системи
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Витяжні системи, вуглецеві маски
Житлові, підсобні приміщення	Пари дезінфекційних	3	Верхні дихальні	5	Подразнює шкіру, слизові	Витяжні системи,

приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	засобів		шляхи, слизові оболонки		оболонки очей	вуглецеві маски
Житлові приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або ін. (з домішкою діоксиду кремнію понад 10%)	4	Те саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, викликати фіброзні процеси	Витяжні системи, вуглецеві маски

У всіх приміщеннях проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях конгрес-готелю розташовані медичні аптечки першої допомоги. В процесі роботи проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на півроку забезпечуватиметься проведення цих робіт. Заходи боротьби з комахами й гризунами у конгрес-готелі «Форум» проводитимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних обробок приміщень за договорами.

Визначення загальної оцінки умов праці у проектному конгрес-готелі «Форум» базується на аналізі окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПіН № 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць у таблиці 3.7. визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях.

Таблиця 2.9

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Промислові приміщення	Категорія тяжкості	Холодний період			Теплий період		
		Температура повітря	Віднос на вологість повітря	Швидкість руху повітря	Температура повітря	Відносна вологість повітря	Швидкість руху повітря
Торговел	Середня II а	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3

ьні зали							
Сервісні, білизняні	Легка І б	21 - 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Доготівел ьний цех	Середня ІІ а	18 - 20	40 - 60	0,3	21 - 23	40 - 60	0,3
Гарячий і холодний цех	Середня ІІ б	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Мийні	Середня ІІ а	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Мийна тари	Середня ІІ б	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Адмініст ративні приміщен ня	Легка І а	22 - 24	40 - 60	0,1	23 - 25	40 - 60	0,1

Нагрівальні прилади у приміщеннях 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розташовуються переважно під світловими прорізами, легкодоступні для прибирання та оснащені регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів не перевищуватиме 60 °С.

Всі житлові і підсобні приміщення проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць, а також загальні коридори й холи мають природне освітлення.

Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку, приміщеннях проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць. У житлових кімнатах, виробничих та адміністративних приміщеннях передбачене також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристика системи освітлення, для окремих приміщень проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць з урахуванням характеристик зорових робіт наведено у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Норми та якісні показники освітлення 3* конгрес-готелю «Форум»

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Номери	Суміщена	200	0,9
Вестибюль	Суміщена	150	0,9
Торговельна зала ресторану	Суміщена	300	0,9

Адміністративні приміщення	Суміщена	300	0,9
Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	Суміщена	100	-
Санвузли	Штучна	75	-
Душові	Штучна	50	-
Приміщення персоналу	Штучна	150	-
Складські приміщення	Штучна	20	-
Технічні приміщення	Штучна	30	-
Гарячий цех	Суміщена	200	0,9
Холодний цех	Суміщена	200	0,9
Доготівельний цех	Суміщена	200	0,9

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях із робочими місцями з постійним перебуванням людей не повинен перевищувати 60 дБ.

Робота виробничого обладнання ресторану, пральні та ремонтних служб, а також прибирального обладнання на території супроводжується шумом або вібрацією, яка спричиняє негативний вплив на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму та вібрації: введення мал шумних двигунів, застосування стаціонарних і пересувних глушників шуму, знизити шум електричних машин можна усуненням невірної балансової розбіжності 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).

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. Підвіска двигунів літаків на пружних амортизаторах забезпечує зниження вібрації і шуму в кабінах у всіх смугах звукового спектру від 5 до 8 дБ.

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 інші. 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, електросковороди, фритюрниці) 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.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Приміщення 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць 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);
- приміщення без підвищеної небезпеки (адміністративні приміщення).

Перелік необхідних заходів та засобів електробезпеки в приміщеннях проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць наводимо у вигляді додатку до випускного кваліфікаційного проекту.

Проектом передбачено заходи захисту від несанкціонованого проникнення в монтажні розподільні шафи й інші споруди, приміщення та обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а саме створення механізму автоматичного замикання дверного замку, встановлення камер спостереження та сигналізації.

Пожежна безпека

Висота житлового корпусу проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 60 місць становить 20 метрів, тому передбачено встановлення автоматичної

спринклерної установки водяного пожежогасіння, пожежного водопроводу та первинних засобів пожежогасіння.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип в приміщеннях 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць підібрано в залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухо-пожежною та пожежною небезпекою, а також, враховуючи клас пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Місця розміщення вогнегасників позначатимуться знаком «Вогнегасник», який розміщується на видному місці (табл.2.11)

Таблиця 2.11

Вибір типу та кількості вогнегасників у проектованому 3* конгрес-готелі

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Цехи	A, B	Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л ВВК-10	По 2
Фізкультурно-оздоровчого призначення	C	Хладонові вогнегасники місткістю 2 л ХВ8-2	По 1
Адміністративного призначення	D	Порошкові вогнегасники місткістю 5 л ОП-5	По 1
Номери	E	Хладонові вогнегасники місткістю 2 л	По 1

Евакуація людей з приміщень та будівель

У проекті 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників, місце розташування пожежного гідранта, пожежного зв'язку та сигналізації. Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень закладу ресторанного господарства, через такі евакуаційні виходи:

- 1) першого поверху назовні безпосередньо або вестибюль та сходову клітку;
- 2) першого поверху, у коридор, що веде у головний корпус.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі конгрес-готелю становить 8 одиниць.

При визначенні параметрів шляхів евакуації з приміщень проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць, розрахункову кількість людей у приміщеннях збільшується проти проектної місткості в 1,25 рази, за винятком видовищних й інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібної торгівлі, де чисельність покупців приймається з розрахунку однієї людини на 3 м² площі торговельного залу, включаючи площу, зайняту під обладнання.

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

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

Номери проектного 3* готелю «Форум» на 60 місць обладнуються системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей.

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць за типовою структурою створюють систему цивільного захисту. Начальником цивільного захисту є керівник конгрес-готелю «Форум», який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць 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 проектового 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

Органом управління цивільним захистом є штаб цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті. Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. До основних служб цивільного захисту належать такі:

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

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

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

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

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

6. Служба матеріально-технічного постачання. Створюють на базі відділу матеріально-технічного забезпечення конгрес-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.

В таблиці 2.12 наведено план заходів цивільного захисту 3* конгрес-готелю «Форум» на основі якого і відбуватиметься цивільний захист населення.

Таблиця 2.12

План заходів цивільного захисту конгрес-готелю

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Термін виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018 р.
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018 р.
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
4	Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.

5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсів	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розроблення та розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступника начальника цивільного захисту	2018 р.
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018 р.
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.

Висновки до розділу 2

1. Будівлю проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць планується спроектувати в архітектурному стилі – модерн, який з'явився в архітектурі в часи бурхливого розвитку науки та техніки і в ті часи почали використовувати залізобетон, облицювальні керамічні та скляні вироби, що за собою спричинило раціональну конструктивність будівель.

2. На першому поверсі проектного 3* конгрес-готелю буде розміщено приймально-вестибюльну групу приміщень, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, приміщення культурно-дозвілєвого призначення, господарсько-виробничі приміщення та приміщення проектного ресторану – загальною площею – 2411 м². На другому поверсі проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розміщуватиметься частина приміщень культурно-дозвілєвого призначення, адміністративні приміщення та частина житлових номерів – загальною площею 1385 м². Також на 3-4 поверхах розміщуватимуться житлові приміщення, кожен із поверхів площею – 1385 м². Загальна площа проектного конгрес-готелю становитиме – 6566 м².

3. Попередня вартість будівництва 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць дорівнює 187131,0 тис. грн., загальна сума витрат на будівництво - П'ятсот вісімдесят сім мільйонів триста дев'яносто сім тисяч, дев'ятсот п'ятдесят гривень.

РОЗДІЛ 3

РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (Revenue Management)

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Передбачається, що проєктований 3* конгрес-готель «Форум» на 158 місць буде функціонувати на основі організаційно-правової форми товариства з обмеженою відповідальністю згідно з Цивільним кодексом України.

Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) є однією з найпоширеніших організаційно-правових форм, особлива поширеність обумовлені такою характерною його особливістю, як несення учасниками товариства ризику збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, тільки в межах внесених ними вкладів. Учасники товариства, які не повністю внесли вклади, несуть солідарну відповідальність за його зобов'язаннями у межах вартості невнесеної частини вкладу кожного з учасників.

Характерні риси ТОВ та його реєстрація, відповідно до чинного законодавства України наведена у додатках до випускного кваліфікаційного проєкту (Додаток Т). Пакет документації для створення та реєстрації 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць, як суб'єкта господарювання наведено у додатках до випускного кваліфікаційного проєкту.

Основним елементом власного капіталу проєктованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць є статутний капітал, який є показником, що характеризує розміри і фінансовий стан підприємства (сума коштів підприємства для забезпечення його життєдіяльності). Власні фінансові ресурси класифікуються за певними джерелами: внутрішні джерела (прибуток, що залишається в розпорядженні підприємства, амортизаційні відрахування від основних засобів і нематеріальних активів, інші внутрішні джерела формування власних фінансових ресурсів), зовнішні джерела (залучення додаткового пайового або акціонерного капіталу, одержання підприємством безплатної фінансової допомоги, інші джерела формування власних фінансових ресурсів).

У складі зовнішніх джерел формування власних фінансових ресурсів основне місце належить залученню підприємством додаткового пайового капіталу (шляхом додаткових внесків у статутний фонд).

В проектуваному 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць передбачається на виробництві внутрішньо-організаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю та закладу ресторанного господарства, складаються відповідно до чинної нормативно-правової бази: установчий договір, статут - основні документи, що регламентують діяльність підприємства; положення про підрозділ; посадові інструкції.

Система документів, які регламентують працю персоналу підприємства складають: - зовнішні документи (Національний класифікатор професій, довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників, накази Державної туристичної адміністрації України та Управління ресторанного господарства, ДСТУ 28681.4-95. Вимоги до класифікації готелів, ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація, Інструкція про умови та правила проведення підприємницької діяльності, пов'язаною з організацією іноземного та зарубіжного туризму (ліцензійні умови) та контроль за їх дотриманням (затверджено наказом Ліцензійної палати України та Державного комітету по туризму 12.01.99 № 5/1)), - внутрішні (статут, організаційна структура, штатний розпис, колективний договір, положення про оплату праці, положення про підрозділ, правила внутрішнього розпорядку, посадові інструкції, накази, службові записки, розпорядження, рішення директора (керівника) підприємства).

Нормативно-довідкові документи охоплюють норми і нормативи, необхідні при виконанні завдань підприємств готельного та ресторанного господарства і планування праці у сфері надання послуг та управління.

Друга група документів регламентує завдання, функції, права, обов'язки підрозділів і працівників системи управління персоналом; містять методи і правила виконання робіт з управління персоналом.

Документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру містять правила, стандарти, норми, вимоги, що регламентують планування приміщень і робочих місць, надання послуг, тарифні ставки, коефіцієнти доплати, типові норми часу, заходи з техніки безпеки та інші.

Організаційна структура

В проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць передбачена лінійно-функціональна організаційна структура управління готелем. За такої структури управління всю повноту влади бере на себе лінійний керівник (директор), що очолює колектив.

У проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць будуть функціонувати такі основні служби: адміністративна служба; фінансово-економічна (на початковому етапі до неї належить маркетолог); бухгалтерія; служба прийому та розміщення; служба ресторанного господарства; служба експлуатації номерним фондом; інженерні (технічні) служби; допоміжні й додаткові служби (Додаток У). Функції основних служб проектованого 3* готелю «Форум» на 158 місць наводимо у додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток Т).

3.2. Капітал

Статутний капітал проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць формується з метою забезпечення підприємницької діяльності товариства. Учасники підприємства вносять вклади, які і складають мінімальний розмір майна товариства. Мінімальний розмір статутного фонду складає 150 розмірів мінімальних заробітних плат (станом на 01.01.2018 р. – 4650 грн), що складає на сьогоднішній день 697,5 тис. грн.

Основні засоби проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць – це матеріальні цінності, які використовують протягом періоду понад 365

календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 6000 грн, що поступово зменшується у зв'язку із фізичним і моральним зносом.

На баланс 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю.

Проектований 3* конгрес-готель «Форум» на 158 місць не передбачає брати кредитні засоби в банківських установах, оскільки грошових та матеріальних внесків членів товариства має бути достатньо для будівництва та організації діяльності підприємства.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Для економічної оцінки обсягу діяльності проектового 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць необхідно здійснити планові розрахунки загального обсягу реалізованих послуг стратегічних підрозділів готелю за плановий рік. Основними видами діяльності 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць визначено: надання послуг з тимчасового розміщення, надання/організація послуг харчування, надання інших послуг.

У вигляді рис.3.2 наведено центри формування доходів у проектованому 3* конгрес-готелі на 158 місць.

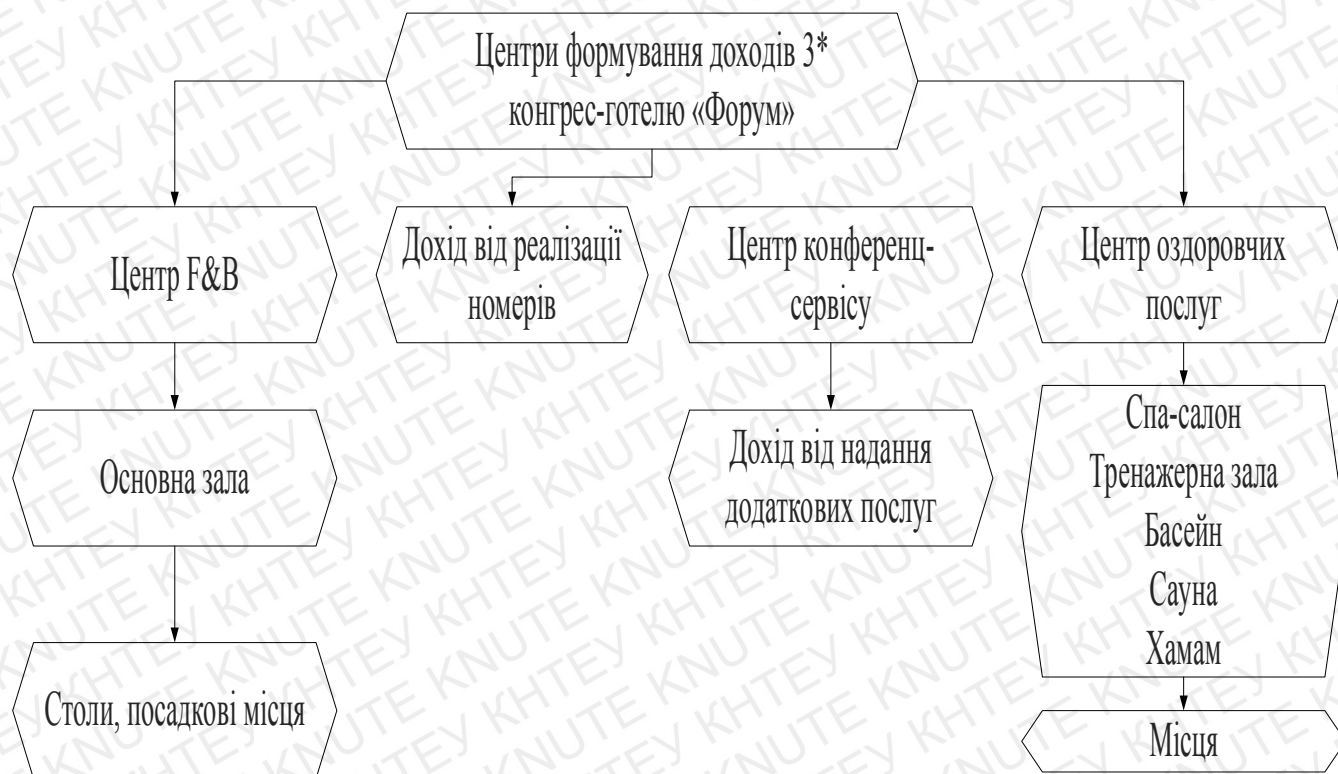


Рис. 3.2. Центри формування доходів проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць

У процесі розроблення виробничо-експлуатаційної програми проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць визначають такі показники: одночасну місткість; можливу пропускну спроможність; пропускну спроможність; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження готелю. ($K_{з.пл.}$)

Пропускную спроможність проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць, людино-днів, розраховують за формулою:

$$ПС = N_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.5)$$

де

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

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

D - кількість днів роботи готелю у плановому році.

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на плановий 2019 рік ($Q_{пл.}$) рекомендується здійснювати методом прямих розрахунків з урахуванням пропускнуєї спроможності окремих типів і

категорій номерів конгрес-готелю ($PC_{пл.}$) та планового коефіцієнта їх завантаження ($K_{з.пл.}$) (0,6-0,75) за формулою:

$$Q_{пл.} = PC_{пл.} * K_{з.пл.} \quad (3.6)$$

Розрахунок пропускної спроможності проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць наводимо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Приклад розрахунку пропускної спроможності 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць на 2019 рік

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл.}$), людино-днів			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент з вітальнею	3	3	120	125	120	0,6	0,8	0,7	216	300	252	768
Люкс	4	8	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
Номер 1 категорії одномісний	46	46	120	125	120	0,6	0,8	0,7	3312	4600	3864	11776
Номер 1 категорії двомісний	50	100	120	125	120	0,6	0,8	0,7	7200	10000	8400	25600
Номер для інвалідів	1	1	120	125	120	0,6	0,8	0,7	72	100	84	256
Разом	104	158				0,6	0,8	0,7	11376	15800	13272	40448

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства (ЗРГ) значною мірою обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі закладів ресторанного господарства в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

Розрахунок кількості замовлених послуг закладів ресторанного господарства при 3* конгрес-готелі «Форум» на 2019 рік наводимо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Кількість замовлених послуг ЗРГ 3* конгрес-готелю «Форум»
на 2019 рік**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	11376	15800	13272	40448
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Вільний вибір страв	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	11376	15800	13272	40448
3.2. Вільний вибір страв	2275,2	6320	3981,6	12576,8

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Дохід проектового 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

Основну частину доходів проектового 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Доходи від операційної діяльності (До.д) конгрес-готелю поділяють на три основних групи за джерелами походження:

- дохід (виручка) від продажу номерів (дн.ф);
- дохід (виручка) закладу ресторанного господарства (дз.р.г);
- дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів (Дін.п.).

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

$$Д(В)_{о.д} = Д_{н.ф} + Д_{з.р.г} + Д_{і.г.п} \quad (3.7)$$

Обсяг доходів від операційної діяльності 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць може бути збільшений за рахунок операцій від надання площі в

оренду, курсових різниць та інших, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

Дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання), (Д_н) грн, розраховують за формулою

$$D_{\text{н}} = Q_{\text{пл}} \bar{C}, \text{ або } D_{\text{н}} = \sum_{i=1}^n N_i M_i DK_{3,i} C_i, \quad (3.8)$$

де $\bar{C}$ - середня ціна за номер (місце) за добу, грн;

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

Для розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів (місця) використовують ціни на відповідні типи номерів підприємств-конкурентів аналогічної категорії на відповідному регіональному ринку.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення (проживання) визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Ціни номерного фонду 3* конгрес-готелю «Форум» на 2019 р.

Категорія номерів	ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент з вітальнею	6500	7300	6900
Люкс з вітальнею	5800	6200	6000
Напівлюкс	2400	2900	2600
Номер 1 категорії одномісний	2500	2750	2600
Номер 1 категорії двомісний	2200	2300	2150

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у конгрес-готелі на 158 місць розраховуємо за формулою 4.2 і результати розрахунків зводимо в таблицю 3.4.

Таблиця 3.4

Планування доходів (виручки) від продажу номерів у 3* конгрес-готелі

«Форум» на 158 місць

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів				Ціна за номер за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис.грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	216	300	252	768	6500	7300	6900	1404	2190	1738,8	5332,8
Люкс	576	800	672	2048	5800	6200	6000	3340,8	4960	4032	12332,8
Номер 1 категорії одномісний	3312	4600	3864	11776	2400	2900	2600	7948,8	13340	10046,4	31335,2
Номер 1 категорії двомісний	7200	10000	8400	25600	2500	2750	2600	18000	27500	21840	67340
Номер для інвалідів	72	100	84	256	2200	2300	2150	158,4	230	180,6	569
Разом	11376	15800	13272	40448				30852	48220	37837,8	116909,8

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюють, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей закладу готельного господарства залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнюємо у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ 3* готелю

«Форум» на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	11376	15800	13272	40448
1.2. Вільний вибір страв	2275,2	6320	3981,6	12576,8
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданки	50	60	50	
2.2. Вільний вибір страв	70	80	70	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки (входить у вартість	5688	9480	6636	21804

проживання)				
3.2. Вільний вибір страв	1592,64	5056	2787,12	9435,76
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, грн	7280,64	14536	9423,12	31239,8

Проектований заклад ресторанного господарства має в складі своєї інфраструктури також групу приміщень оздоровчого та дозвіллієвого призначення. Аналіз послуг даного відділу та їхня вартість наведена у табл.3.6.

Таблиця 3.6

Орієнтовна вартість оренди окремих приміщень що надають додаткові послуги в 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць

Приміщення	Категорія готелю ***	
	За добу, тис.грн.	За рік, тис.грн.
1. Екскурсійне бюро	3,0	1095
2. Конференц зал	15,0	5475
2. Переговорні зали	6,0	2190
3. Більярдна	9,5	3467,5
4. Спортивна зала	4,0	1460
5. Басейн	6,5	2372,5
6. Сауна	4,0	1460
7. Хамам	5,0	1825
8. Приміщення побутового обслуговування	3,24	1182,6
9. Спа-центр	10,0	3650
Всього		24177,6

Зробивши всі вищенаведені розрахунки, можемо зробити висновок, що обсяг операційних доходів протягом року становитиме **172327,2** тис. грн.

Для виконання розрахунків узагальнено та використано дані з 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту та здійснено оцінювання вартості необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів:

- будівлі, споруди визначено, як загальні капітальні витрати на будівництво (розраховані у 2-му розділі та складають 587397,95 тис. грн.;
- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначено у розрахунку 30% від вартості капітальних витрат на будівництво;
- інші – визначено у розрахунку 5% від вартості капітальних витрат на будівництво.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнено в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

**Склад та первісна вартість основних засобів 3* конгрес-готелю
«Форум» на 2019 рік**

Групи	Первісна вартість, Тис. грн.
1. Будівлі	587397,95
2. Обладнання, транспортні засоби, меблі	176219,38
3. Інші	29369,89
Разом	792987,22

Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом.

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну ($OZ_{п.в.}$) мінус ліквідаційна вартість ($OZ_{л.в.}$):

$$A = (OZ_{п.в.} - OZ_{л.в.}) / T \quad (3.1)$$

Сума амортизаційних відрахувань за видами основних засобів проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 2019 рік склала 62166,27 тис. грн. (табл.3.8).

Таблиця 3.8

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

3* конгрес-готелю «Форум» на 2019 рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис.грн.
Будівлі, споруди	587397,95	30	19579,93
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	176219,38	5	35243,87
Інші	29369,89	4	7342,47
Разом амортизаційні відрахування			62166,27

Персонал та оплата праці

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу готелю. Поставлені завдання реалізують при розробленні плану з праці на підприємстві, який складається з планування:

- чисельності персоналу та складання штатного розпису;
- фонду оплати праці.

Чисельність персоналу 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць планують за категоріями: адміністративно-управлінський; виробничий (операційний); допоміжний. при плануванні чисельності персоналу визначається його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). Джерелами інформації для планування чисельності персоналу є результати розрахунків у частинах інженерно-технологічний та організаційно-економічний на основі:

- виробничої (експлуатаційної) програми конгрес-готелю;
- виробничої програми закладу ресторанного господарства;
- проектування технологічних процесів виробництва і обслуговування в готелі, закладі ресторанного господарства та інших господарських підрозділах з визначенням робочих місць;
- встановленого режиму роботи підприємства і, зокрема, основних господарських підрозділів з надання додаткових послуг;

– організаційної структури підприємства з урахуванням взаємозв'язків ієрархії управління та структурних підрозділів.

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу в проектованому 3* конгрес-готелі «Форум» на 158 місць з використанням норм обслуговування для її визначають за формулою:

$$Ч_{с.п} = Q_p / N_{обс} K_{зам} \quad (3.2)$$

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

$N_{обс}$ – норма обслуговування;

$K_{зам}$ – коефіцієнт зміщення (1,1).

Порядок розрахунку чисельності працівників методом техніко-економічним розрахунків передбачає визначення явочної та середньооблікової чисельності працівників за формулами:

$$Ч_n = P_m (Г_p + Г_{п.з.о}) / Ф / Ф_n \quad (3.3)$$

де

P_m – кількість робочих місць певної професії;

$Г_p$ – час роботи підприємства за тиждень згідно зі встановленим графіком роботи, год;

$Г_{п.з.о}$ – кількість годин, необхідних для підготовчих та заключних операцій на тиждень;

$Ф$ – фонд робочого часу;

$Ф_n$ – нормативний фонд робочого часу одного працівника на тиждень, год.

$$Ч_{с.п} = Ч_n K_{зам} \quad (3.4)$$

Розрахунок чисельності покоївок у 3* конгрес-готелі наведено в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

**Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок
3* конгрес-готелю «Форум» на плановий 2019 рік**

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість	Норма обслуговування	Явочна чисельність покоївок			Середньо- облікова
			у першу	у другу та	на добу	

	номерів	номерів у першу зміну	зміну	третю зміни		чисельність покоївок
A	1	2	3 = 1 : 2	4	5 = 3 + 4	6 = 5 · K_{зам}
Вища категорія, у т.ч:						
Апартамент	3	4,5	0,67	1	1,67	1
Люкс	8	4,5	1,78	1	2,78	2
Одномісні	46	5	9,20	2	11,20	11
Двомісні	100	6,5	15,38	5	20,38	20
Номер для споживачів з обмеженими можливостям	1	7	0,14	1	1,14	1
Разом	158	—				35,0

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць складається штатний розпис. Посадова структура зі штатного розпису проектного конгрес-готелю на 158 місць наведено в табл. 3.10.

Таблиця 3.10

**Посадова структура зі штатного розпису
3* конгрес-готелю «Форум» на плановий 2019 рік**

Найменування структурних підрозділів і посад	Кількість одиниць
АДМІНІСТРАТИВНО-УПРАВЛІНСЬКИЙ ПЕРСОНАЛ	
Директор	1
Заступник директора	1
Менеджер відділу харчування	1
Головний інженер	1
Секретар керівника	1
Менеджер відділу прийому та розміщення	1
Менеджер з охорони	1
Менеджер відділу культурно-дозвілєвого та оздоровчого призначення	1
Бухгалтер	1
Фінансист	1
Касир	1
Завідувач складом	1
Метродотель	2
Адміністратор	4
Завідувач виробництвом	1
Адміністратор черговий	4
Всього	23
Виробничий персонал	
Кухар 5 розряду	6
Кухар 4 розряду	6
Офіціант	16

Бармен-касир	4
Працівник пральні та хімчистки	2
Всього	34
Допоміжний персонал	
Прибиральник	2
Інженер-програміст 1 категорії	1
Працівники охоронної служби	8
Працівник та інструктори спортивно рекреаційних приміщень	5
Белман	4
Покоївки	35
Швейцар	2
Носії багажу	4
Вантажник	2
Мийник кухонного посуду	2
Прибиральник торговельних залів	2
Мийник столового посуду	4
Гардеробник	4
Всього	75
Разом по конгрес-готелю	132

Штатний розпис є основою для розроблення планового фонду оплати праці працівників. Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок. План з праці в проектованому конгрес-готелі «Форум» на підприємстві розроблено з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконаних ними робіт (табл.3.11).

Таблиця 3.11

Планування фонду основної заробітної плати персоналу

3* конгрес-готелі «Форум» на плановий рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн	У розрахунку на рік, тис.грн			
			Сума тарифної частини ФОП	Доплат и за майстер-ність	Надбав ки за інтенс ивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал						
Директор	1	25000	300		45	345
Заступник директора	1	18000	216		32,4	248,4
Менеджер відділу харчування	1	15000	180		27	207
Головний інженер	1	15000	180		27	207
Секретар керівника	1	9000	108		16,2	124,2
Менеджер відділу прийому та розміщення	1	15000	180		27	207
Менеджер з охорони	1	15000	180		27	207
Менеджер відділу культурно-	1	15000	180		27	207

дозвіллієвого та оздоровчого призначення						
Бухгалтер	1	16000	192		28,8	220,8
Фінансист	1	15000	180		27	207
Касир	1	9000	108		16,2	124,2
Завідувач складом	1	10000	120		18	138
Метродотель	2	11000	264		39,6	303,6
Адміністратор	4	12000	576		86,4	662,4
Завідувач виробництвом	1	16000	192		28,8	220,8
Адміністратор черговий	4	9000	432		64,8	496,8
Разом виробничий персонал	23	225000	3588		538,2	4126,2
Виробничий персонал						
Кухар 5 розряду	6	10000	720	158,4	108	986,4
Кухар 4 розряду	6	9000	648		97,2	745,2
Офіціант	16	7000	1344		201,6	1545,6
Бармен-касір	4	7000	336		50,4	386,4
Працівник пральні та хімчистки	2	7000	168		25,2	193,2
Разом виробничий персонал	34	7000	3216	158,4	482,4	3856,8
Допоміжний персонал						
Прибиральник	2	7000	168		25,2	193,2
Інженер-програміст 1 категорії	8	10000	960		144	1104
Працівники охоронної служби	5	7000	420		63	483
Працівник та інструктори спортивно рекреаційних приміщень	4					
		7400	355,2			355,2
Белман	35	7000	2940			2940
Покоївки	2	7000	168			168
Швейцар	4	7000	336		50,4	386,4
Носії багажу	2	7000	168		25,2	193,2
Вантажник	2	7000	168		25,2	193,2
Мийник кухонного посуду	2	7000	168		25,2	193,2
Прибиральник торговельних залів	4					
		7000	336		50,4	386,4
Мийник столового посуду	4	5000	240		36	276
Гардеробник	75	107400	6607,2		471,6	7078,8
Разом допоміжний персонал	132	339400	13411,2	158,4	1492,2	15061,8
Всього по готелю	146	339400	15139,2	316,8	1751,4	17207,4

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та базу їх нарахування. Порядок преміювання: премії у відсотках тарифної частини заробітної плати за умови отримання прибутку підприємством (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Планування преміального фонду оплати праці персоналу

3* конгрес-готелю «Форум» на плановий рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн

Адміністративно-управлінський персонал	3588	15	538,2
Виробничий (операційний) персонал	3216	10	321,6
Допоміжний персонал	6607,2	10	660,72
Разом			1520,52

Кінцевим етапом є планування загального фонду оплати праці персоналу проектового 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць, який узагальнюємо у вигляді табл. 3.13.

Таблиця 3.13

План з праці 3* конгрес-готелю «Форум» на плановий рік

Показники	Од. вим.	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, усього	осіб	132	132
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	23	23
виробничий (операційний) персонал	осіб	34	34
допоміжний персонал		75	75
Фонд основної заробітної плати	тис.грн	1255,15	15061,8
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн	343,85	4126,2
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	321,40	3856,8
допоміжний персонал		589,90	7078,8
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн	126,71	1520,52
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн	44,85	538,2
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	26,80	321,6
допоміжний персонал		55,06	660,72
Фонд оплати праці	тис.грн	1381,86	16582,32
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн	388,70	4664,4
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	348,20	4178,40
допоміжний персонал		644,96	7739,52
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн	10,47	125,62
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн	16,90	202,80
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	10,24	122,9
допоміжний персонал	тис.грн.	8,60	103,19

Середній обсяг заробітної плати працівників проектового 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць складатиме 10,47 тис.грн., зокрема: по адміністративно-управлінському персоналу 16,9 тис.грн., по операційному 10,24 тис.грн. і допоміжному 8,6 тис.грн.

При обґрунтуванні доцільності проектування 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розроблено такі планові показники поточних витрат діяльності:

- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
- річну суму поточних витрат 3* конгрес-готелю.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку.

Стаття 1. Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції власного виробництва і закупних товарів закладу ресторанного господарства. Витрати по цій статті складають 10413,26 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховані і складають **16582,32** тис.грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування – єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають **3648,11** тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів складають **62166,27** тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, прання білизни, інші комунальні послуги. Витрати на поточний ремонт необоротних активів. Планування поточних витрат на експлуатацію 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць здійснюємо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування поточних витрат на експлуатацію

3* конгрес-готелю «Форум» на 2019 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	110175,25	1,98	218,14

2.Витрати на опалення, Гкал	3419,1	1841,6	6296,6
3. Витрати води, м³			
- Холодна	11577,8	15,79	182,8
- Гаряча	2847	97,54	277,69
Разом			6975,23
Відрахування до ремонтного фонду (0,8% доходів)			137,86

Разом по статті 5 – 7113,09 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в 3* конгрес-готелі «Форум» на 2019 рік показано у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

**Вартість спеціального одягу персоналу
у 3* конгрес-готелі «Форум» на 2019 рік**

Група персоналу	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно- управлінський персонал	23	1	1400	32,2
Оперативно- виробничий персонал	34	2	1200	81,6
Разом	57			113,8

Враховуючи вартість малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат становить **580,8 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: 97,8 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануються, оскільки для доставки продуктів та необхідного інвентарю будуть залучені компанії-

постачальники з власним автотранспортом.

Стаття 10. Витрати на охорону проектного підприємства прийнято як 0,06 % доходу (виручки) 3* конгрес-готелю і становлять **10,33** тис. грн.

Стаття 11. Витрати предметів гігієни на кожного гостя умовно приймають за 300 грн, тобто $158 \times 300 =$ **47,4** тис. грн.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати не плануються.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного збитку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 1 % від товарообігу проектного 3* конгрес-готелю і становить – 172,32 тис.грн.

Стаття 14. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки проектований готель не передбачає брати кредитні засоби в банківських установах.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Отримані дані по статтям зводимо у таблицю 3.18.

Таблиця 3.18

Планування поточних витрат 3* конгрес-готелю «Форум» на 2019 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями, тис. грн.
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів (ЗВ)	10413,26
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	16582,32
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	3648,11
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	62166,27
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів (ЗВ)	7113,09
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	580,8
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	97,8

Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	-
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	10,33
Стаття 11. Витрати на предмети гігієни (ЗВ)	47,4
Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати (ЗВ)	-
Стаття 13. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	172,32
Стаття 14. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	100831,7
- умовно-постійні	37804,18
- умовно-змінні	63027,52

До одних із ефективних засобів планування діяльності підприємства належить планування маржинального доходу. За допомогою такого аналізу визначаються найоптимальніші пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізують господарські ризики.

Розрахунки планового маржинального доходу проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць узагальнено в таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

**Планування маржинального прибутку 3* конгрес-готелю
«Форум» на 2019 рік**

Показники	Результат, тис.грн.
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	172327,2
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	116909,8
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	21239,8
1.3. Інші операційні доходи	24177,6
2. Податок на додану вартість	34465,44
3. Чистий дохід	137861,76
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	37804,14
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	10413,26
4.2. Інші змінні витрати	27390,92
5. Маржинальний прибуток	100057,62
6. Постійні витрати	63027,52
7. Прибуток	37030,1

Для проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць 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 та Типових інструкцій про склад собівартості продукції. Проектуючи 3* конгрес-готель «Форум» на 158 місць, необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності 3* конгрес-готелю «Форум», розрахунок проводимо у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Цільовий прибуток 3* готелю «Форум» на 2019 рік

Показники	Алгоритм розрахунку	2019 рік
Операційні доходи від реалізації продукції та послуг готельного комплексу із ЗРГ, тис.грн.		172327,2
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності	приймаємо на рівні 10%	
Цільовий, необхідний прибуток, тис.грн.	Операційна доходи * Середньогалузевий рівень рентабельності / 100	17232,72

Можливий прибуток – прибуток, який розраховується, виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат підприємства. Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у табл. 3.21.

Таблиця 3.21

Основні результати діяльності 3* готелю «Форум» на 2019 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік,
-------	--------	---------------

		грн.
1	Доходи від операційної діяльності	137816,76
2	Умовно змінні витрати	37804,18
3	Умовно постійні витрати	63027,52
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	36958,06
5	Податок на прибуток, 18%	6652,45
6	Чистий прибуток – можливий	30305,61
7	Рентабельність реалізації, %.	21,98
8	Чистий прибуток – цільовий (10%)	17323,72
9	Чистий прибуток – плановий	30305,61

Таким чином, плановий чистий прибуток проектного 3* конгрес-готелю «Форум» становитиме 30305,61 тис. грн.

Прогноз результатів господарської діяльності на перший рік створення проектного 3* конгрес-готелю «Форум»

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць передбачає оцінку можливого прибутку та його зіставлення з необхідним обсягом. Якщо можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць дозволяють отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності діяльності розраховано відносні показники рентабельності реалізації послуг і продукції ресторанного господарства в цілому на рік, оцінено достатність обсягів отриманих доходів і прибутків.

Оцінка достатності обсягів отримуваних доходів і прибутків здійснюється у цілому та по структурних підрозділах підприємства.

Визначаємо такі показники рентабельності діяльності проектного 3* конгрес-готелю «Форум», дані зведено у таблицю 3.22.

Таблиця 3.22

Основні показники рентабельності 3* готелю «Форум» на 2019 рік

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунок
-----------------	---------------------	------------

Рентабельність операційної діяльності ($P_{\text{оп}}$, %)	$P_{\text{оп}} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100$ Π — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації готельних послуг, грн.	21,98 %
Рентабельність поточних витрат ($P_{\text{пв}}$, %)	$P_{\text{пв}} = \frac{\Pi}{ПВ} \cdot 100$ $ПВ$ — обсяг поточних витрат, грн.	30,05%

Таким чином, в таблиці 3.23 видно, що розрахунки рентабельності проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць мають високі значення.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності підприємства на перші десять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

Планування на цей період здійснюється за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань, а саме:

1. Обсягів доходу від реалізації на основі запланованих темпів його збільшення;
2. Прибутку;
3. Амортизаційних відрахувань.

Розрахунок доходу від реалізації виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

$$Д_{\text{пл.}} = \frac{Д_{\text{баз.}} \cdot I}{100}, \quad (3.9)$$

де $Д_{\text{пл.}}$ — дохід від реалізації у плановому році, грн.

$Д_{\text{баз.}}$ — дохід від реалізації у базисному році, грн.

I — темп зростання доходу від реалізації у плановому періоді, %.

Планові показники діяльності підприємства на перші дванадцять років узагальнюються у табл. 3.24.

Таблиця 3.24

Планування основних результатів діяльності 3* готелю

Рік	Доход від операційної діяльності		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн.	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	137816,76	2	30305,61	21,98	62166,27
2-й рік	143329,43	4	31503,81	21,98	59679,62
3-й рік	151929,20	6	33394,04	21,98	56098,84
4-й рік	164083,53	8	36065,56	21,98	51610,93
5-й рік	180491,89	10	39672,12	21,98	46449,84
6-й рік	202150,91	12	44432,77	21,98	40875,86
7-й рік	228430,53	13	50209,03	21,98	35562,00
8-й рік	260410,80	14	57238,29	21,98	30583,32
9-й рік	299472,42	15	65824,04	21,98	25995,82
10-й рік	347388,01	16	76355,89	21,98	21836,49
Разом за 10 років	2115503,49		465001,15		430858,99

Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

Чистий приведений дохід — це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію. Цей показник розраховується за формулою 3.10:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.10)$$

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 використовується та характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій, визначена як десятковий дріб.

t - тривалість розрахункового періоду.

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць наведено в таблиці 3.25. Припущено, що рівень інфляції становить 18 % річних.

Таблиця 3.25

**Оцінювання чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом
3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, грн., IB	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП, грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, грн.	Чистий приведений дохід, грн., ЧПД
1	587398	92471,88	92471,88	75826,94	
2		91183,43	183655,31	74770,41	
3		89492,88	273148,19	73384,16	
4		87676,50	360824,68	71894,73	
5		86121,96	446946,64	70620,01	
6		85308,63	532255,27	69953,08	
7		85771,03	618026,30	70332,24	
8		87821,61	705847,91	72013,72	
9		91819,86	797667,77	75292,29	
10		98192,37	895860,15	80517,75	
Разом	587398	895860,15		734605,32	147207,37

Таким чином, чистий приведений дохід спрогнозовано на 10 років діяльності підприємства, який становить 147207,37 тис. грн.

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.11)$$

де ID — індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Показник «індекс дохідності» також може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо значення індексу дохідності менше або 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.

$$ID = 734605,32 / 587398 = 1,25 \text{ (од.)}$$

Отже, робимо висновок, що інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Індекс рентабельності розраховується за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.12)$$

де IP - індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

$ЧП$ - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

$ІВ$ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 465001,15 / 10 = 46500,12 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 46500,12 / 587398 \times 100 = 7,92\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 7,92%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності розраховується за формулою:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧП \cdot p}. \quad (3.13)$$

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

$ЧГП_r$. - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.14)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$ПО = 587398 / (465001,15/10) = 12,63 \text{ років.}$$

Висновки до розділу 3

8. Передбачається, що проектований готель «Форум» буде функціонувати на основі організаційно-правової форми товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ), що є однією з найпоширеніших організаційно-правових форм. В проектованому готелі «Форум» передбачена лінійно-функціональна організаційна структура управління готелем. За такої структури управління всю повноту влади бере на себе лінійний керівник (директор), що очолює колектив. При розробці конкретних питань і підготовці відповідних рішень, програм, планів йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (служб, відділів - фінансово-економічний, бухгалтерія, відділ персоналу тощо).

9. Основними видами діяльності проектового готелю «Форум» 3* є: 1) надання послуг з тимчасового розміщення (проживання); 2) надання / організація послуг харчування; 3) надання інших послуг (оздоровчих послуг, послуг бізнес-центру, побутових послуг тощо). Розраховано плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання), що становитиме на рік 40448 людино-днів.

10. На основі проведених розрахунків визначено, що в готелі «Форум» на плановий рік первісна вартість основних засобів становитиме 12576,8 тис. грн., а річна сума амортизації основних засобів, 62166,27 тис. грн. Планова чисельність працівників 146 осіб. Середній обсяг заробітної плати працівників проектового

3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць складатиме 10,47 тис.грн., зокрема: по адміністративно-управлінському персоналу 16,9 тис.грн., по операційному 10,24 тис.грн. і допоміжному 8,6 тис.грн.

11. Передбачається, що доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) готелю «Форум» на плановий рік становитимуть 116909,8 тис.грн, доходи реалізації продукції та послуг ЗРГ - 31239,8 тис.грн. Зробивши всі вищенаведені розрахунки, можемо зробити висновок, що обсяг операційних доходів протягом року становитиме 172327,2 тис. грн.

12. При обґрунтуванні доцільності проектування 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розроблено планові показники поточних витрат діяльності у обсязі 100831,7 тис. грн. Плановий чистий прибуток проектованого 3* конгрес-готелю «Форум» становитиме 30305,61 тис. грн. Чистий приведений дохід спрогнозовано на 10 років діяльності підприємства, який становить 147207,37 тис. грн. Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 7,92%. Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту – 12,7 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

13. Актуальність розвитку готельного сегменту зумовлена позитивною динамікою показників, які відображають попит на об'єкти готельного сервісу – внутрішній та іноземний туризм, підвищення долової активності.

14. Зазначено, що місто Рівне має вдале географічне положення як місце проектування та функціонування готелю. Обгрунтовано такі переваги міста Рівне щодо проектування нового готелю: 1) розміщення між важливими містами України – Кмєвом і Львовом та хороші транспортні зв'язки з ними; 2) культурно-історична цінність міста; 3) людський потенціал, значний відсоток працездатного населення; 4) розвинена промисловість; 5) інвестиційно-привабливе місце для житлового та промислового будівництва; 6) розташування міста в зоні великих лісових масивів; 7) можливість розвитку туризму. Розкрито, що готельне господарство міста Рівне для свого розвитку потребує активного залучення коштів інвесторів, застосування світового досвіду маркетингу в готельному бізнесі, нових підходів, форм і методів для підвищення конкурентоспроможності підприємств на ринку готельних послуг України. Зважаючи на те, що центральна частина міста Рівне є густозаселена та забудована, планується спроектувати готель «Форум»*** на 158 місць неподалік від центральної частини міста. Зважаючи на перспективи економічного розвитку м. Рівне, а також відсутність належної інфраструктури для організації конгресів, бізнес-зустрічей, переговорів, планується спроектувати конгрес-готель 3* «Форум» по вул. Замкова 34, що дасть можливість значно покращити стан готельної інфраструктури у місті Рівне. Поруч з проєктованим конгрес-готелем 3* «Форум» знаходиться рекреаційна зона Гідропарк, парком «Молодіжний», стадіон «Авангард», озера та річка Устя.

15. На основі аналізу основних конкурентів конгрес-готелю «Форум», встановлено, що більшість існуючих закладів-конкурентів у м. Рівне пропонують гостям невеликий спектр послуг, цінова політика яких є помірною та залежить від зірковості готелю та класу номеру. Основним конкурентом конгрес-готелю

«Форум» визначено готель «Мир» до структури якого входить конференц-зал.

Зроблено висновок, що невелика кількість закладів ресторанного господарства та готелів, спонукає до проектування нових готельних комплексів із наданням послуг харчування, як мешканцям готелю так і мешканцям м. Рівного.

16. Проектований готель буде розрахований на 158 місць, що зумовлює проектування ресторану на 135 місць. Ресторан спеціалізуватиметься на стравах європейської кухні та працюватиме, як для мешканців готелю так і для гостей та мешканців міста. На основі проведених маркетингових досліджень зроблено висновок, щодо доцільності його проектування, оскільки наявні готелі у місті не можуть задовільними потреби гостей міста та подорожуючих у наданні якісних послуг за помірну ціну. Основними відвідувачами проектового готельного комплексу «Форум»^{3*} будуть бізнесмени, туристи, мешканці міста.

17. Окрім послуг проживання та проектового ресторану гостям 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць передбачається надавати наступні види послуг: розміщення та проживання в номерах 3* конгрес-готелю «Форум»; відвідування ресторану грецької кухні «Акрополь»; парковка на території готелю; охорона готелю та при готельної території; організація переговорів та конференцій; банкомат; трансфер до залізничного вокзалу або аеропорту; медичні послуги; побутові послуги; сніданок; більярд; спортивний зал; сауна; хамам; спа-центр; плавальний басейн; послуги охорони; автостоянка; дитячий майданчик; продаж сувенірів та свіжої преси; банкомат для поповнення рахунку мобільного зв'язку; транспортні послуги.

18. Номерний фонд 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць складатиметься із: 1-місний апартамент – 3; люкс 2-х місний – 3; номер 1-ї категорії 1-місний – 46; номер 1-ї категорії 2-місний – 50; номер для інвалідів – 1 шт.

19. Визначено, що для організації процесу обслуговування відвідувачів проектового 3* готелю «Форум» планується проектування наступних груп приміщень: 1) житлова група приміщень; 2) група допоміжних, технічних приміщень; 3) група приміщень адміністрації та управління; 4) група

адміністративно-побутових приміщень готелю; 5) група приміщень харчування; 6) приймально-вестибюльна група приміщень; 7) група культурно-дозвільного призначення; 8) група фізкультурно-оздоровчого призначення; 9) група торговельного та побутового обслуговування. Для обслуговування гостей ресторану грецької кухні «Акрополь» на 120 місць передбачені наступні приміщення: гардероб, аванзал, туалетна кімната, вбиральні, торговельна зала, мийна столового посуду та сервізна, кімната офіціантів та адміністратора, танцювальний майданчик, естрада. загальна кількість працівників обслуговуючого персоналу в ресторані «Акрополь» на 120 місць становитиме 28 чоловік.

20. Будівлю проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць планується спроектувати в архітектурному стилі – модерн, який з'явився в архітектурі в часи бурхливого розвитку науки та техніки і в ті часи почали використовувати залізобетон, облицювальні керамічні та скляні вироби, що за собою спричинило раціональну конструктивність будівель.

21. На першому поверсі проектного 3* конгрес-готелю буде розміщено приймально-вестибюльну групу приміщень, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, приміщення культурно-дозвільного призначення, господарсько-виробничі приміщення та приміщення проектного ресторану – загальною площею – 2411 м². На другому поверсі проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розміщуватиметься частина приміщень культурно-дозвільного призначення, адміністративні приміщення та частина житлових номерів – загальною площею 1385 м². Також на 3-4 поверхах розміщуватимуться житлові приміщення, кожен із поверхів площею – 1385 м². Загальна площа проектного конгрес-готелю становитиме – 6566 м².

22. Попередня вартість будівництва 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць дорівнює 187131,0 тис. грн., загальна сума витрат на будівництво - П'ятсот вісімдесят сім мільйонів триста дев'яносто сім тисяч, дев'ятсот п'ятдесят гривень. Оцінку екологічності проектних рішень проектного 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць проводитиметься за двома напрямками: а) екологічність

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

23. Передбачається, що проєктований готель «Форум» буде функціонувати на основі організаційно-правової форми товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ), що є однією з найпоширеніших організаційно-правових форм. В проєктованому готелі «Форум» передбачена лінійно-функціональна організаційна структура управління готелем. За такої структури управління всю повноту влади бере на себе лінійний керівник (директор), що очолює колектив. При розробці конкретних питань і підготовці відповідних рішень, програм, планів йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (служб, відділів - фінансово-економічний, бухгалтерія, відділ персоналу тощо).

24. Основними видами діяльності проєктованого готелю «Форум» 3* є: 1) надання послуг з тимчасового розміщення (проживання); 2) надання / організація послуг харчування; 3) надання інших послуг (оздоровчих послуг, послуг бізнес-центру, побутових послуг тощо). Розраховано плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання), що становитиме на рік 40448 людино-днів.

25. На основі проведених розрахунків визначено, що в готелі «Форум» на плановий рік первісна вартість основних засобів становитиме 12576,8 тис. грн., а річна сума амортизації основних засобів, 62166,27 тис. грн. Планова чисельність працівників 146 осіб. Середній обсяг заробітної плати працівників проєктованого 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць складатиме 10,47 тис.грн., зокрема: по адміністративно-управлінському персоналу 16,9 тис.грн., по операційному 10,24 тис.грн. і допоміжному 8,6 тис.грн.

26. Передбачається, що доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) готелю «Форум» на плановий рік становитимуть 116909,8 тис.грн, доходи реалізації продукції та послуг ЗРГ - 31239,8 тис.грн. Зробивши всі

вищенаведені розрахунки, можемо зробити висновок, що обсяг операційних доходів протягом року становитиме 172327,2 тис. грн.

27. При обґрунтуванні доцільності проектування 3* конгрес-готелю «Форум» на 158 місць розроблено планові показники поточних витрат діяльності у обсязі 100831,7 тис. грн. Плановий чистий прибуток проектного 3* конгрес-готелю «Форум» становитиме 30305,61 тис. грн. Для визначення ефективності діяльності розраховано відносні показники рентабельності реалізації послуг і продукції ресторанного господарства в цілому на рік, оцінено достатність обсягів отриманих доходів і прибутків. Чистий приведений дохід спрогнозовано на 10 років діяльності підприємства, який становить 147207,37 тис. грн. Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 7,92%. Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту – 12,7 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про підприємства : Закон України : Верховна Рада УРСР; Закон від 27.03.1991 № 887-XII. Електронний ресурс. [Режим доступу] : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/887-12>
2. Про підприємницьку діяльність: Закон України : Верховна Рада УРСР; Закон від 07.02.1991 № 698-XII. Електронний ресурс. [Режим доступу] : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/698-12>
3. Про захист прав споживача : Закон України : Верховна Рада УРСР; Закон від 12.05.1991 № 1023-XII Електронний ресурс. [Режим доступу] : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
4. Про туризм : Закон України : Верховна Рада України; Закон від 15.09.1995 № 324/95-ВР. Електронний ресурс. [Режим доступу] : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>
5. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг", затверджені наказом Державної туристичної адміністрації від 16.03. 2004р. № 19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04. 2004р. за № 413/9012.
6. Постанова Кабінету міністрів України від 15.03.2006р. № 297 "Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)".
7. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг", затверджені Держспоживстандартом України від 27.01.1999р. № 37, зі змінами на 01.05.2006 р.
8. ДСТУ 4281: 2004. Класифікація. Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.
9. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проєктів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. № 483.
10. Положення про ескізний архітектурний проєкт: наказ Держбуду України від

23.10.1991 р. № 51/-839/1.

- 11.ДБН А 2.2-1-2003. Слад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
- 12.ДБН В.2.2-20:2008 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009.
- 13.ДБН В.2.2.-15-2005. Будинки і споруди. Житлові будівлі. Основні положення. // Держбуд України, 2005.
- 14.ДБН В.2.2.-9-1999. Будинки і споруди. Суспільні будинки і споруди. Основні положення. // Держбуд України, 1999.
- 15.ДБН В.2.5-28-2006 «Державні будівельні Норми України. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення» - К.:Укрархбудінформ, 2006 – 268 с.
- 16.ДСТУ Б А.2.4-7-95 (ГОСТ 21.501-95). Система проектної документації. Правила виконання архітектурно - будівельних креслень. Держ. комітет України у справах містобудування і архітектури. – К., 1995.
17. ДСТУ Б А.2.4-7-95 (ГОСТ 21.501-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації. Держ. комітет України у справах містобудування і архітектури. – К., 1997.
18. ДСТУ Б А.2.4-7-99 (ГОСТ 21.501-95). Правила виконання специфікації обладнання виробів і матеріалів.. Держ. комітет України у справах містобудування і архітектури. – К., 1995.
19. ДБН 360-92* «Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень» - К.:Укрархбудінформ, 2003. – 107 с.
20. ДБН В.2.2-25:2009 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
21. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное.

22. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: наказ Мінекономіки та питань з європейської інтеграції України від 24.07.2012 р. № 219.
23. Бартань Н.Э. Чернов И.Е. Архитектурные конструкции. Учебник для техникумов. – М.: Высшая школа, 1986 – 276 с.
24. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Учебное пособие. – К.: ВИРА-Р, 2001 – 342 с. Апатенко Т. М. Методичні вказівки для виконання практичних завдань, розрахунково-графічної роботи та самостійної роботи з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», Харків. – ХНУМГ, 2013. – 128 с.
25. Гранильщикова Ю.В. Проектирование объектов туристического назначения (гостиничные учреждения). Учебное пособие. М.: ЦРИБ «Турист» 1982 – 234 с.
26. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель та споруд: навч. посіб./ К.: Центр навч. Л-ри, 2004, - 304 с. 32
27. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб./ К.: КНТЕУ, 2008, - 307 с.
28. Никуленкова Т.Г. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. (для высших учебн. заведений) – М.: Колос, 2000 г. – 216 с.
29. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 256 с.
30. HoReCa: навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.