

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* НА 120 МІСЦЬ У
ПОДІЛЬСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА**

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

підпис студента

Білого Євгенія
Анатолійовича

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Охріменко Алла
Григорівна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Расулов Раміс
Асімович

Науковий консультант
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Гніцевич Вікторія
Альбертівна

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 студентів

Білому Євгенію Анатолійовичу
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 3* на 120 місць у Подільському м. Києва

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

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

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

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування 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.

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	Гніцевич В.А.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Расулов Р.А.	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

Білий Є.А.

(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

Білий Є.А.

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ ”

2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	10
1.1. Концепція	10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс	24
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс	27
1.4. Сервіс	32
1.5. Ресторани. Бари.	39
Висновки до розділу 1	60
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	63
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	63
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	64
2.3. Характеристика будівлі	
2.4. Інженерні системи	66
2.5. Дизайн	67
2.6. Кошторис	80
2.7. Охорона навколишнього середовища	84
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	86
2.9. Охорона праці	87
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	89
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	92
Висновки до розділу 2	100
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	105
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура	106
3.2. Капітал .	106
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	108
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток	109
3.5. Ефективність інвестицій	112
Висновки до розділу 3	129
Висновки та пропозиції	133
Список використаних джерел	135
Додатки	140
	143

ВСТУП

Актуальність теми. Важливою складовою обслуговування туристів є розміщення на ночівлю та проживання поза місцем їх постійного перебування (оселі). Послуги з розміщення туристів надає мережа підприємств готельного і неготельного типу.

З погляду бізнесу ці підприємства створюють і продають свій товар у вигляді послуги або комплексу послуг з розміщення туристів на ночівлю. Крім обов'язкових послуг розміщення, підприємство готельного типу може надавати цілий комплекс інших послуг, для чого має окремі підрозділи, наприклад, блоки харчування, продуктові і сувенірні магазини (кіоски), торговельні автомати, дискотеку, казино, нічний клуб, салон краси, зал ігрових автоматів, більярдну, кегельбан, відеоігри, медпункт, пункти обміну валют, замовлення квитків, прокату автомобілів, автостоянку, гараж, залу нарад, концертну залу, засоби зв'язку, сауну, лазню, басейн і багато іншого.

Цей перелік послуг залежить від цільового призначення об'єкта розміщення гостей. Світова тенденція розвитку готельної індустрії спрямована на розширення сфери послуг додаткового призначення. Сучасний багатосервісний готельний комплекс володіє могутньою матеріально-технічною базою, яка створює широкий комплекс послуг для задоволення потреб мандрівників.

Усі засоби розміщення туристів відповідно до класифікації, розробленої Всесвітньою туристичною організацією (ВТО), поділяються на форми, види та типи. Форми засобів розміщення туристів визначаються основними видами послуг, які вони надають. Якщо надаються послуги тільки з розміщення, то такий суб'єкт підприємництва відноситься до суб'єктів неготельного типу (гуртожиток, дача, яхта), а якщо, крім розміщення, надаються інші послуги, то такі суб'єкти відносяться до підприємств готельного типу.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування готелю 3* на 120 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 готелю 3* на 120 місць.

Наукова новизна одержаних результатів полягає у:

удосконалено: обґрунтування методичних аспектів процесу проекту готелю; отримали подальший розвиток: розроблення концепції 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 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 «Концептуальні засади розвитку готелів ділового призначення» у Збірнику наукових праць студентів КНТЕУ (додаток А).

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 140 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, 18 додатків та 2 графічних матеріали.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

В наш час – туризм є однією з провідних та найбільш високоприбуткових динамічних галузей у світовому господарстві.

Сучасна індустрія туризму весь час прогресує, створюючи позитивний вплив на економіку та імідж нашої країни, оскільки саме він робить великий внесок у зміцнення контактів і налагодження міжнародних зв'язків.

Одним із найбільш привабливим містом в Україні є Київ, який має вигідне економіко-географічне положення, добре розвинену інфраструктуру, велику кількість історичних пам'яток культури, що з кожним роком приваблює все більше і більше туристів.

В м. Києві зосереджено понад 100 музеїв, 33 театри, 53 культові споруди, 141 бібліотека, 19 концертних організацій. У місті Києві за статистичними даними на 1.01.2018 року розміщено понад 157 готелів, що становить 29% від загальної кількості по Україні.

Основними факторами, які приваблюють туристів до Києва визначено:

- велика кількість історичних пам'яток культури;
- наявність бази проведення міжнародних конгресів;
- найбільший центр православ'я;
- великий потенціал еко-туризму;
- розміщення об'єктів, які внесені до спадщини ЮНЕСКО;
- акваторія Дніпра, яка являється основою для розвитку водного туризму.

Протягом 2018 року до Києва приїздило понад 910 тис. осіб, які в середньому витрачали до 100 євро, перебуваючи в середньому в Києві до 4 діб. В 2019 році кількість туристів, яка може відвідати Київ перевищить 1 млн. осіб, які витратять протягом перебування до 4,1 млрд. грн.

Отже, зважаючи на тенденцію розвитку туристичної галузі та попиту серед іноземців на відвідування м. Києва, за доцільне буде спроектувати новий готельний

комплекс в центральній частині міста, який надаватиме якісні послуги в сфері готельного господарства.

Одним із 10 районів міста Києва, який приваблює туристів є Подільський район, який розміщено в центральній частині міста Києва, загальною площею 34,04 км² та населенням 200617 чоловік.

Промисловий комплекс Подільського району станом на 01.07.2018 року налічує 74 підприємства. Обсяг капітальних інвестицій станом на 1.03.2018 року становить 2386,9 тис. грн, що становить близько 7,2 % в обсязі капітальних інвестицій м. Києва.

На території Подільського району зосереджено понад 209 продовольчих магазинів, 3939 непродовольчих магазинів, 261 заклад ресторанного господарства, 346 підприємств побутового призначення, 3 ринки, 1742 торгових місця та 46 готелів.

Завтавши до Подільського району, туристи та мешканці міста зможуть насолодитися мальовничими краєвидами Дніпра, Поштовою площею, Володимирським узвозом, прокататися на фунікулері, завтати до будинку Стрельбицького С.І., Покровської церкви, Андріївської церкви, замка Річарда, Гостинного двору, які й на даний момент знаходяться на стадії реконструкції, пройти по Андріївському узвозу, здійснити прогулянку по Дніпру, завітати до парку Моряків, який знаходиться на території Рибальського острову.

Отже, на основі вищенаведеної інформації, можемо зробити висновок, що за місцем розташування, наявністю історичних пам'яток культури, Подільський район є привабливим для туристів, що дасть можливість проектуваному закладу ресторанного господарства віднайти своїх гостей, які приїжджають на екскурсії до Києва або в діловій зустрічі.

Місцем для проектування нового готельного закладу м. Києва обрано ділянку, яка знаходиться за адресою – вул. Набережно-Рибальська, 3а. Основними перевагами проектуваного готелю «Dniprovska Riviera» визначено:

- 5 хвилин до Поштової площі;
- 5 хвилин до м. Петрівка;

- 7 хвилин до Андріївського узвозу;
- 10 хвилин до Хрещатику.

На рис.1.1. наведено місце проектування готелю «Dniprovska Riviera» у містобудівній структурі м. Києва в Подільському районі.



Рис.1.1. Місце проектування готелю «Dniprovska Riviera» в Подільському районі м. Києва по вул. Набережно-Рибальська, 3а
 1 – *проектований готель «Dniprovska Riviera»*

Поряд з місцем проектування нового готелю, зосереджено наступні заклади-конкуренти:

- готель «Дніпровський», вул. Набережно-Хрещатицька, 10 а;
- 4* готель «RadissonBlu», вул. Братська 17/19;
- 3* готель «Number 21 byDBI», вул. Петра Сагайдачного, 21;
- 5* готель «FairmontGrandHotel», вул. Набережно-Хрещатицька, 1;
- 4* готель «Рів'єра», вул. Петра Сагайдачного, 15;

- Готель «PodilPlaza», вул. Костянтинівська, 7а;
- Готель «AmarantHotel», вул. Костянтинівська, 71Д;
- Готель «Mackintosh», вул. Хорива, 49а.

Характеристику роботи існуючих закладів-конкурентів наводимо у вигляді табл.1.1.

Таблиця 1.1.

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства в межах туристичної дестинації готелю «Dniprovska Riviera»

№ пор.	Назва закладу, розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Характеристика об'єкта
1	Готель «Дніпровський», вул. Набережно-Хрещатицька, 10 а	21	Комфортні номери, класу люкс, напівф люкс. В номерах наявне супутникове телебачення, кондиціонер, ванна, джакузі, великі ліжка, телефон, стереосистема. В готелі наявності 2 сауни, парковка. За додаткові кошти: перукарня, прання, прасування, замовлення авіаквитків.
2	4* готель «RadissonBlu», вул. Братська 17/19	164	Тренажерна зала, пральня, ліфт, сейф, СПА, ресторан, кондиціонери в номерах, хімчистка, банкомат, міні-бар, трансфер, парковка, бар, конференц-зал
3	3* готель «Number 21 by DBI», вул. Петра Сагайдачного, 21	21	Номера 1 місні, 2 місні, люкс, апартаменти з 2 спальнями. В номерах телевізор, кондиціонер, міні-бар, гостям надається безкоштовно кошик з фруктами. В готелі наявний ресторан, бар, трансфер до аеропорту, безкоштовна парковка.
4	5* готель «Fairmont Grand Hotel», вул. Набережно-Хрещатицька, 1	258	В готелі наявно 54 номери люкс, фітнес зала, СПА, атриум, ресторани, бари, конф=еренц-зали, трансфер до аеропорту. Мінімальна вартість номеру – 320 євро.
5	4* готель «Рів'єра», вул. Петра Сагайдачного, 15	80	Готель Рив'єра на Подолі належить до категорії бутік-готелів. Готель був побудований у Києві в 2007 році, недалеко від набережної Дніпра, в безпосередній близькості від Поштової площі. Поділ за старих часів був центром Києва, і тут відбувалися найважливіші в житті міста події. Безліч відомих київських пам'яток, а також найколотитніша вулиця Києва – Андріївський узвіз, знаходяться недалеко від готелю Рив'єра на Подолі. У готелі є 80 номерів різних категорій. Всі номери оснащені і оформлені відповідно до статусу бутік-готелю, а з вікон відкривається вид на Поділ та Дніпро. Для зручності ділових постояльців в готелі Рив'єра на Подолі є конференц-зал, розрахований на 70 осіб, та кімната для переговорів на 12 чоловік. Чудові можливості для відпочинку створені у фітнес-центрі цього готелю Києва, зокрема, в

			центрі є тренажерний зал, сауна. Час заїзду - 12:00, розрахунковий час - 12:00
6	Готель «PodilPlaza», вул. Костянтинівська, 7а	57	<i>Всі номери виконані в класичному італійському стилі та обладнані всіма необхідними речами: ванна кімната, душова кабіна, фен, міні-бар, кондиціонер, сейф, міні-парфюмерія; телефон. Вартість номера від 2250 грн до 8000 грн. В готелі наявний ресторан, бар, СПА, конференц-зал, бізнес-зона, трансфер.</i>
7	Готель «AmarantHotel», вул. Костянтинівська, 71Д	46	Сучасний готель, який розташований за 250 метрів від м. Тараса Шевченко та за 10 км від аеропорту Києва. До послуг гостей готелю безкоштовний інтернет, автостоянк. Номери облаштовані телевизором, санвузлом, сейфом. Вартість номерів від 750 грн.
8	Готель «Mackintosh», вул. Хорива, 49а	20	Розташований в історичній частині міста. Номери облаштовані кондиціонером, міні-баром, інтернетом, телевизором. Цілодобова охорона. В ресторані розміщений готель, де відвідувачі мають змогу скуштувати смачні сніданки.

На основі вищенаведеної інформації, можемо зробити висновок, що в ареалі проектування нового закладу готельного господарства зосереджено 7 готелів, з яких: 1 – 3*, 2 – 4*, 1 – 5*. Більшість закладів-конкурентів, які представлені на ринку готельних послуг, пропонують відвідувачам невеликий спектр послуг, окрім 4* та 5*, які пропонують гостям готелів широкий спектр послуг, як безкоштовно так і за додаткову сплату. В таблиці 1.2. наведено результати експертної оцінки господарської діяльності існуючих закладів готельного господарства в дестинації Подолу.

Таблиця 1.2.

**Результати експертної оцінки конкурентів проектного 3* готелю
«Dniprovska Riviera»**

Показники	Готель «Дніпровський»	4* готель «RadissonBlu»	3* готель «Number 21 by DBI»	5* готель «FairmontGrandHotel»	4* готель «Рів'єра»	Готель «PodilPlaza»	Готель «AmarantHotel»	Готель «Mackintosh»
Місце розташування	5	5	5	5	5	5	5	5

Транспортна доступність	5	5	5	5	5	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	4	4	4	3	5	4	4
Якість обслуговування	5	5	4	5	4	5	4	4
Асортимент додаткових послуг	5	5	4	5	4	5	3	4
Рівень ресторанного обслуговування	5	4	3	5	3	5	4	4
Система бронювання	5	3	3	4	4	5	4	3
Вартість проживання, цінні знижки, програми лояльності	4	3	3	5	3	5	4	3
Рівень безпеки туристів	5	5	4	5	5	5	3	3
Середній бал	4,89	4,33	3,89	4,77	4,9	5	4	3,88

Для того, щоб проєктований готель успішно працював на ринку готельних послуг Подільському районі м. Києва, необхідно визначити потенційних готсей готелю, що проєктується, за наступними показниками: стать, вік, мета подорожі, рівень доходу, зайнятість, тривалість перебування.

Ознаки для сегментації потенційних споживачів 3* готелю «Dniprovska Riviera» наведено у вигляді рис. 1.2.

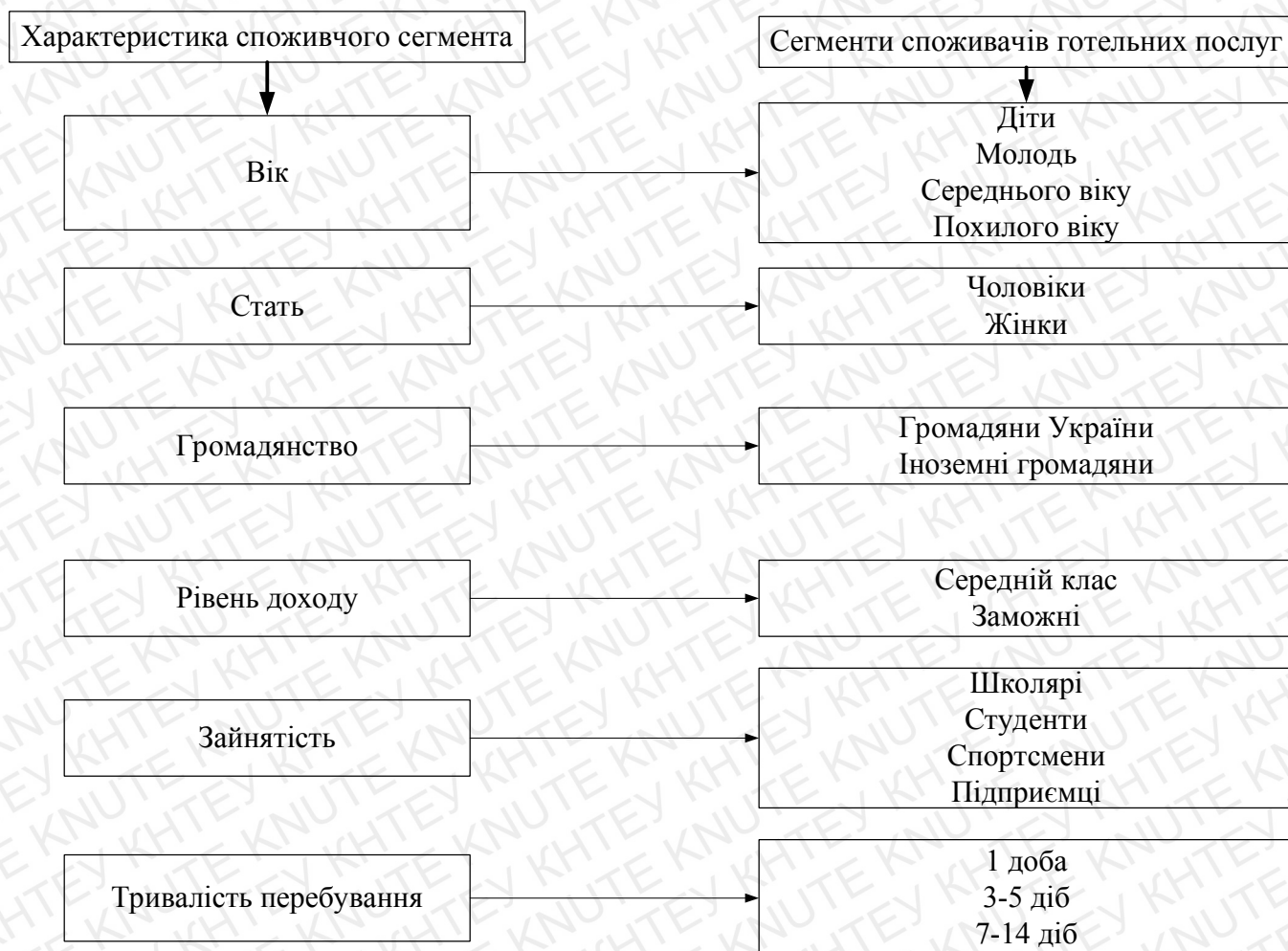


Рис.1.2. Ознаки сегментації споживачів 3* готелю «Dniprovska Riviera»

Сегментацію потенційних гостей 3* готелю «Dniprovska Riviera» наводимо у вигляді рис.1.3-1.8.

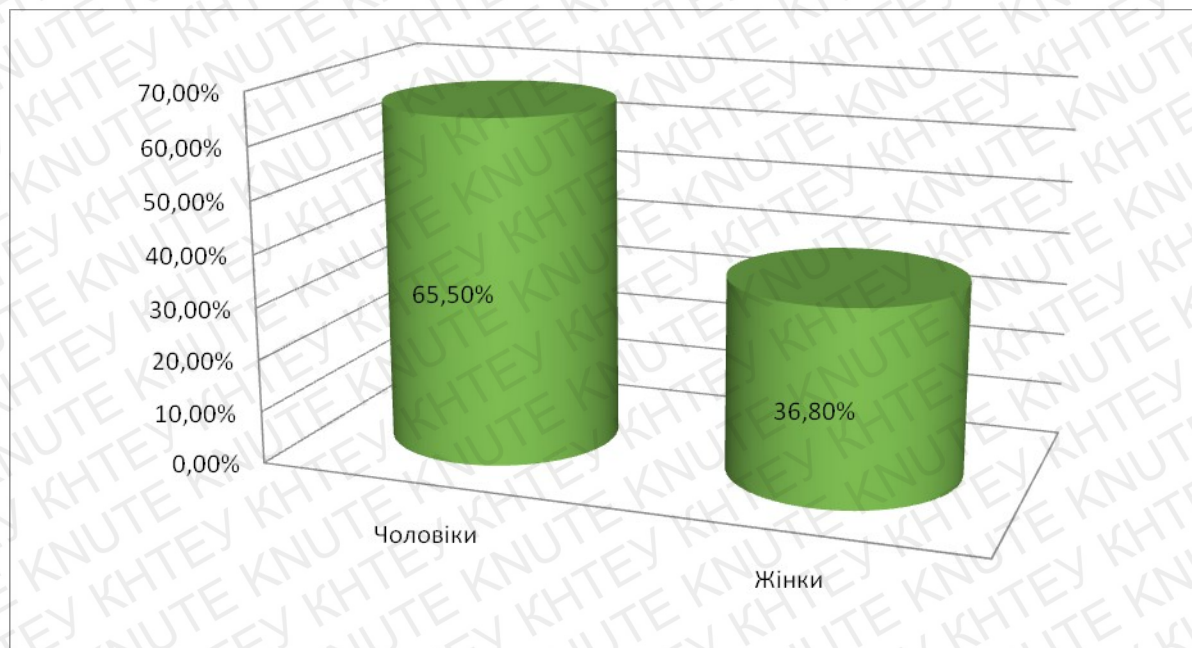


Рис.1.3 Розподіл потенційних відвідувачів 3* готелю «Dniprovska Riviera» за гендерною ознакою

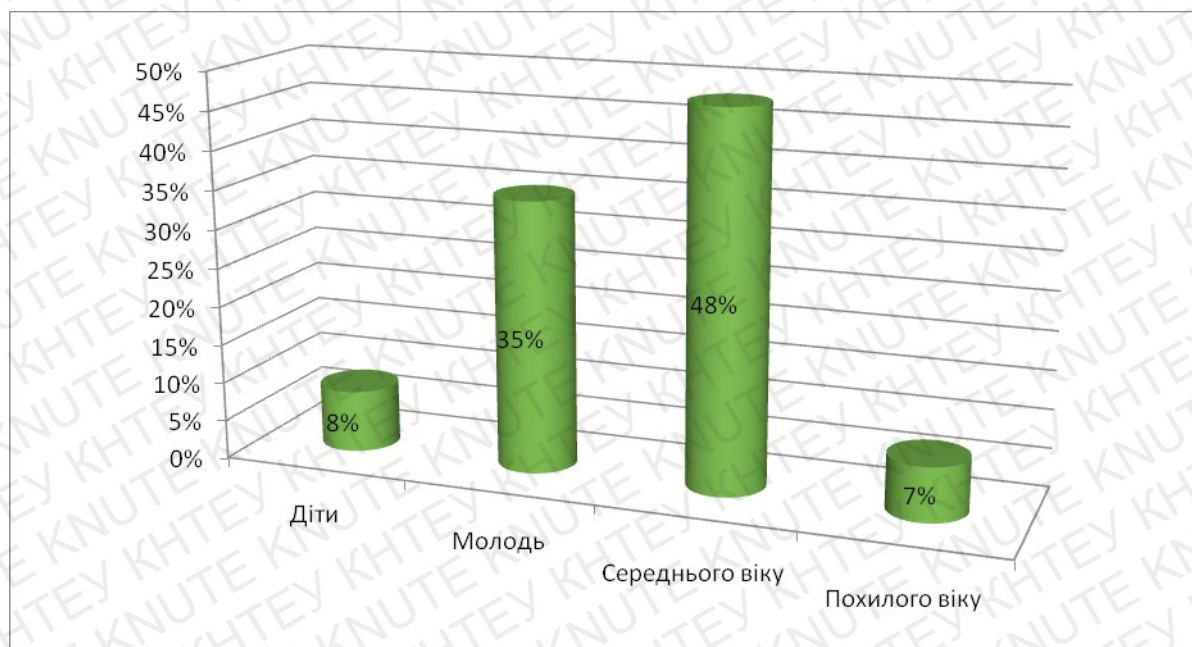


Рис.1.4. Розподіл потенційних відвідувачів 3* готелю «Dniprovska Riviera» за віком

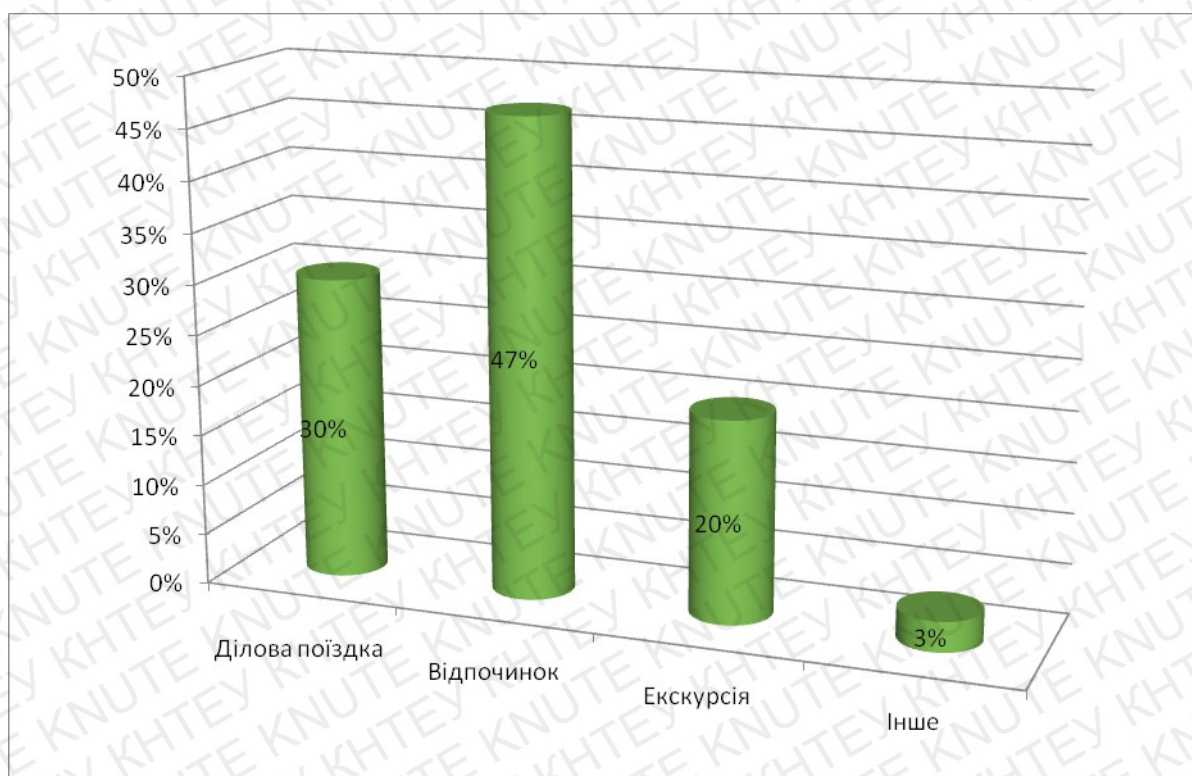


Рис.1.5 Розподіл потенційних відвідувачів 3* готелю «Dniprovska Riviera» за метою перебування

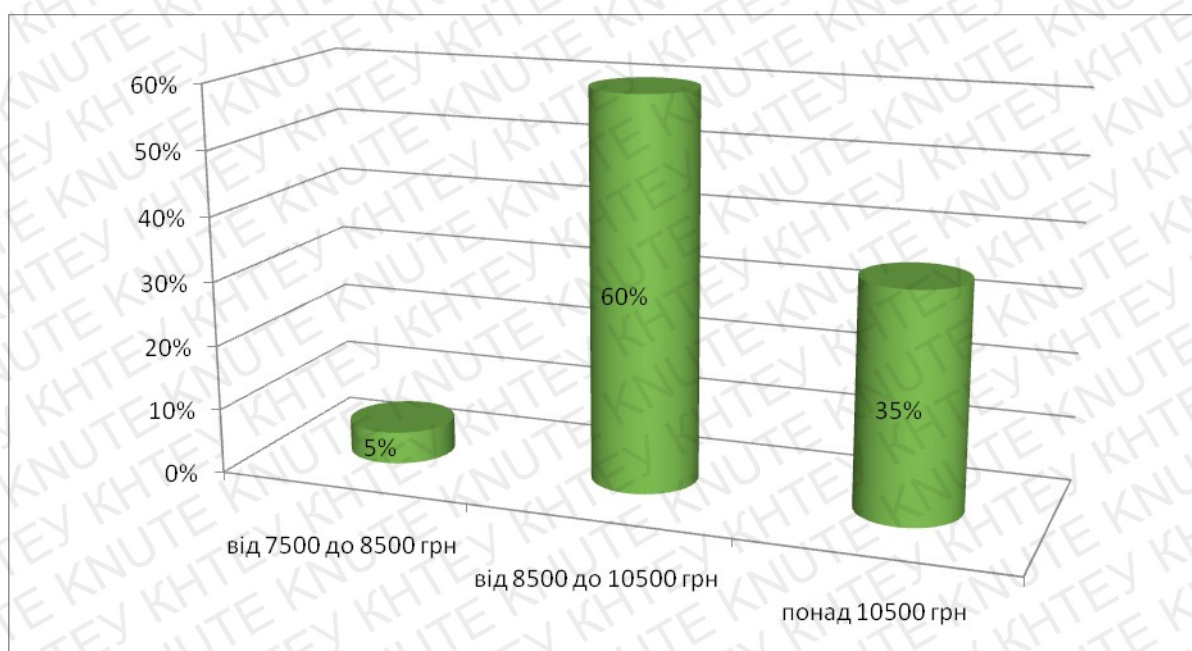


Рис.1.6 Розподіл потенційних відвідувачів 3* готелю «Dniprovska Riviera» за рівнем доходів

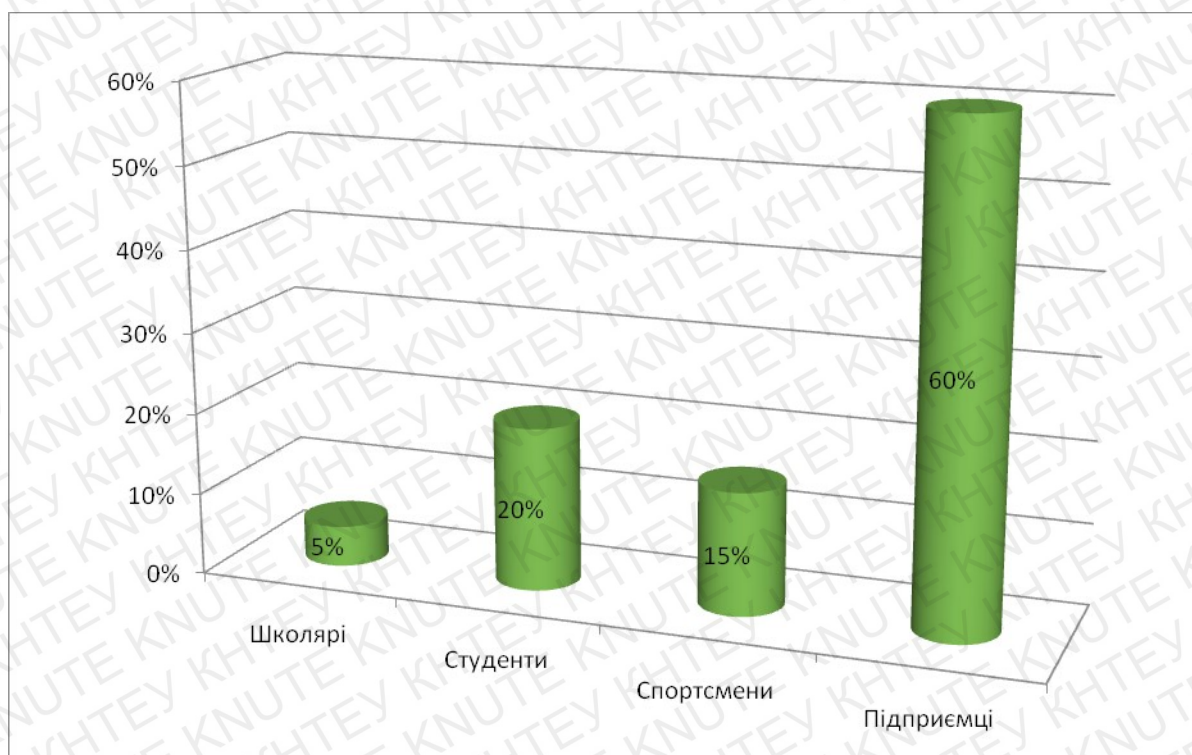


Рис.1.7 Розподіл потенційних відвідувачів 3* готелю «Dniprovska Riviera» за видом зайнятості

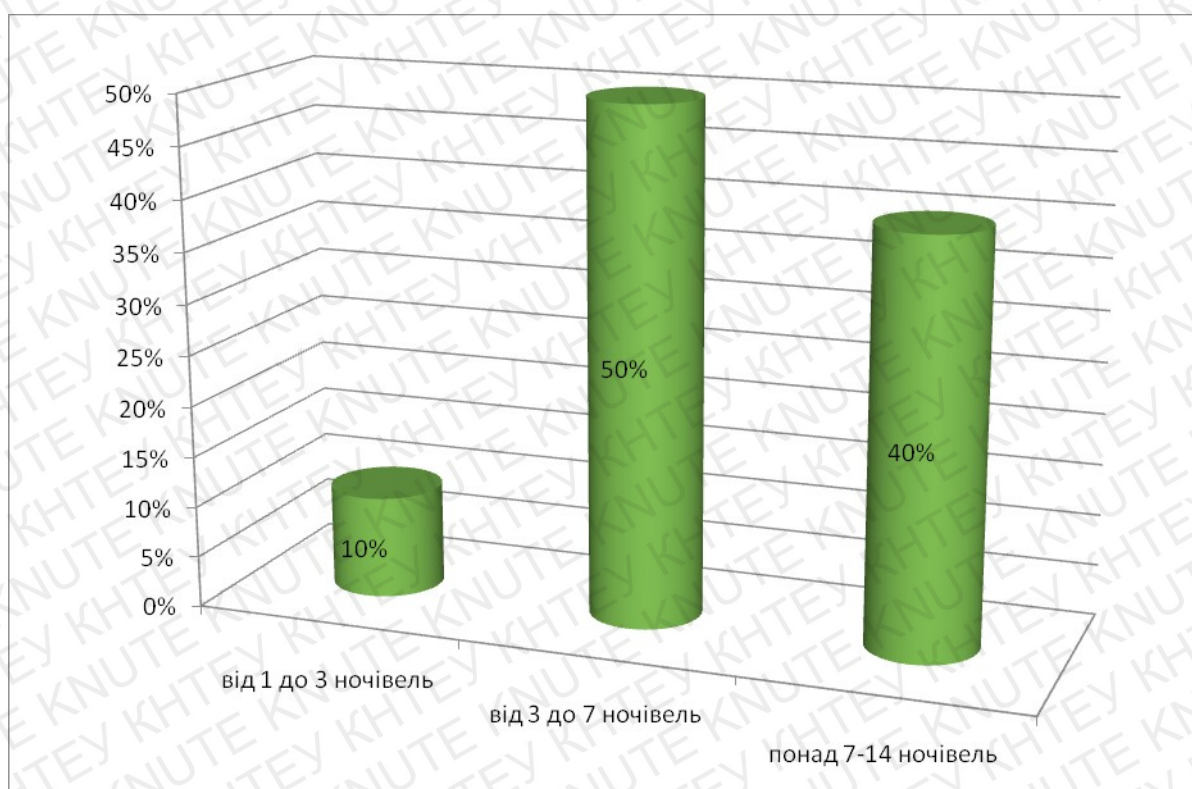


Рис.1.8 Розподіл потенційних відвідувачів 3* готелю «Dniprovska Riviera» за тривалістю відвідування

За результатами рис.1.3.1-8., встановлено, що потенційними гостями проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» встановлено: чоловіків, середнього віку, які приїждять з метою ділової поїздки до Києва на період від 3 до 7 ночей.

На основі проведеного маркетингового дослідження, яке було проведено в Подільському районі м.Києва, встановлено, за доцільне спроектувати новий 3* готель «Dniprovska Riviera», який буде орієнтуватися на людей середнього віку, які приїждять до Кива із діловими поїздками, для відпочинку та планують зупинитися в готелі від 3 до 7 ночей, сплачуючи при цьому помірну ціну за номери та отримуючи гідне обслуговування.

За результатами проведених досліджень розроблено концепцію 3* готелю «Dniprovska Riviera» (табл.1.3).

Таблиця 1.3.

Концепція 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць

Ознаки концепції			Характеристика ознак			
Характеристика місця розташування						
Країна (місце) розташування			Україна			
Адміністративний район населеного пункту (території)			м. Київ, Подільський район			
Адреса розташування готелю			вул. Набережно-Рибальська, 3 а			
Система проживання і харчування			Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами			
Тип підприємства			Готель			
Категорія			3*			
Кадровий склад			Керівник підприємства Заступники Керівники підрозділів Спеціалісти Обслуговуючий персонал Технічний персонал			
Система управління			Лінійно-функціональна			
Стиль управління			Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів			Розосереджений (іноземці, бізнесмени, культурні діячі та інші)			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень			Блочний			
Розміщення						
Вид			Готельне підприємство			
Рівень комфорту			***			
Місткість			120 місць			
Категорії номерів	Апартамент	Люкс	Напівлюкс	1 місний	2 місний	Номер для інвалідів

Кількість номерів	1	2	4	24	42	1
Харчування						
Тип закладів			Ресторан			
Організація харчування			Вільний вибір			
Кількість місць			90			
Режим роботи			Ресторан: 7.00-24.00			
Форма обслуговування			Ресторан, часткове обслуговування офіціантами			
Дизайнерський стиль			Морський			
Культурно-дозвіллевi послуги						
Тип			Режим роботи			
			по днях		по годинах	
Конференц зал			За вимогою		9.00-20.00	
Переговорна зала			За вимогою		9.00-20.00	
Екскурсiйне бюро			За вимогою		9.00-20.00	
Примiщення фiзкультурно-оздоровчого призначення						
Тип			Режим роботи			
Тренажерна зала			7.00 – 21.00			
Спа-центр			8.00-21.00			
Примiщення побутового обслуговування						
Тип	Призначення		Режим роботи			
			по днях		по годинах	
Торгiвельнi кiоски	Реалiзацiя сувенiрiв, преси, екскурсiйне бюро		Щоденно		7.00 - 20.00	

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (FrontOffice)

В даний період часу, сучасні готелі та готельні комплекси – це багатофункціональні споруди, які забезпечують повний комплекс послуг – від приймання клієнтів до надання додаткових послуг.

Фронт офіс – структурний підрозділ проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць, в компетенцію якого входить, перш за все, робота з гостями готелю. Працівники служби «Фронт офіс» найчастіше спілкуються та здійснюють взаємодію з гостями готелю протягом всього процесу обслуговування в 3* готелі «Dniprovska Riviera».

Дана служба проектного 3* готелю реалізує велике число найважливіших функцій, а її виробничий персонал становить 10-15% від всіх працівників готелю, що проектується.

Служба «Фронт офіс», проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» виконує такі функції:

- продаж номерного фонду, реєстрація гостей і розподіл номерів;

- обробка замовлень на бронювання, якщо коли в готелі немає спеціального підрозділу;
- координація всіх видів обслуговування клієнтів;
- забезпечення гостей інформацією про готель, місцеві визначні пам'ятки;
- забезпечення керівництва готелю точними даними про використання номерного фонду;
- підготовка та видача платіжних документів (рахунків) за надані послуги та здійснення остаточних розрахунків з клієнтами.

Відповідно до обраної концепції проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць, до групи «Фронт-офіс» відносимо наступні групи приміщень: приймально-вестибюльна група; житлова; фізкультурно-оздоровча; культурно-дозвілєва. В наступних підпунктах даного розділу, випускного кваліфікаційного проекту, проаналізуємо роботу кожного із підрозділів групи «Фронт-офіс».

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

До приміщень приймально-вестибюльної групи проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць належать: вестибюль, бюро приймання та реєстрації, бюро бронювання, пункт оперативного і факового зв'язку, кімната чергового персоналу, службово-технічний блок, кімната чергового адміністратора, сейфова, швейцарська та приміщення носіїв, капера схову, приміщення охорони, посильних, відділення зв'язку, пункт обміну валюти, гардероб, приміщення порт'є, медпункт, санвузли для гостей, квиткова каса.

Вищенаведені приміщення проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць дозволяють сформулювати перше враження про сам готель та можливість провести всі процедури щодо приймання та розміщення гостей.

На основі ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначаємо склад та площі приймально-вестибюльної групи приміщень 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Приймально-вестибюльна група приміщень 3* готелю**«Dniprovska Riviera» на 120 місць**

№ з/п	Приміщення	Площа приміщень, м ²
1	Вестибюль	105,5
2	Бюро приймання і реєстрації	8
3	Бюро бронювання	9,5
4	Пункт оперативн. і факс. зв'язку	7
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Служб. санітарно - технічний блок	8
7	Кімната чергового адміністратора	8,5
8	Сейфова	6
9	Швейцарська і приміщення носіїв	6
10	Камера схову	8
11	Приміщення охорони	8
12	Приміщення посильних	8
13	Відділення зв'язку	8
14	Телеф.переговор.пункт міжміс.зв'язку	8
15	Пункт обміну валюти	6
16	Гардероб	8
17	Приміщення портьє	8
18	Комора збирального реманенту	4
19	Медпункт	10,5
20	Санвузли для гостей	14
21	Квиткова каса	7,5
	Разом	264,5

Відповідно до табл.1.4., площа приміщень приймально-вестибюльної групи 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць становитиме 264,5 м².

До функцій служби безпеки 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць входить:

- підтримання порядку і безпеки;
- збір і зберігання інформації,
- розробка процедур реагування на надзвичайні події;
- забезпечення повсякденної безпеки гостьових кімнат;
- забезпечення належної безпеки своїх клієнтів; контроль за ключами;
- запобігання крадіжкам,
- контроль за замками; контроль доступу в будівлю готелю;

- контроль території за допомогою технічних засобів (система спостереження за допомогою телемоніторів, система сигналізації тощо).

Виконання цих обов'язків може бути доручено як власній службі, так і спеціальній організації.

1.2.2. Житлова

До складу житлової частини проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць входять: номерний фонд, коридори, вітальні, холи перед сходами та приміщення для персоналу, приміщення для надання додаткових послуг на поверсі.

Головну функцію яку відіграє дана група приміщень 3* готелю «Dniprovska Riviera», а саме, забезпечення умов для комфортного перебування гостей готелю, що проектується: надання ліжко-місця, обслуговування номерів, чищення і прасування одягу, прийом білизни для, виконання послуг і доручень, надання послуги харчування в номери, транспортування багажу тощо.

Враховуючи специфіку роботи проектного 3* готелю визначено типи номерів, їх співвідношення і площі, сантехнічне та електрообладнання спроектовано згідно з нормами ДБН В. 2.2 - 2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Склад і площі житлової групи готелю 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць

№	Назва приміщення	Площа, м2
1.	Хол житлового поверху	82
2.	Приміщення старшої покоївки	8
3.	Кімната черг. Перс. з вбудов. шафами для чистої білизни	14
4.	Комора для брудної білизни	6
5.	Комора для прибирального інвентаря	10
6.	Площадка для розбирання брудної білизни	6
7.	Кімната побутового обслуговування	12
8.	Приміщення для зберігання візків покоївок	10
9.	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник)	7
10.	Кімната для чищення взуття	9
11.	Душові персоналу	12
	Номерний фонд готелю	
12.	Апартамент 1 шт.	70

13.	Люкс 2 шт х 54 кв.м	108
14.	Напівлюкс 4шт . 2-х місний (36 м х 4шт.)	144
15.	Номер 1 місний 24 шт. (24м х 24шт.)	576
16.	Номер 2 місний 42шт.(21 м х 42шт.)	882
17.	Номер для інвалідів 1 місний (24 м х1 шт.)	24

Проектований номерний фонд 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць відповідатимуть наступним вимогам: денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірній час; природна і штучна вентиляція; температура повітря у приміщеннях номерів 3* готелю повинна бути у межах від 18 °С до 22 °С і вологість 65-70%.

Для людей з обмеженими можливостями у проектоаному 3* готелі «Dniprovska Riviera» передбачається проектування окремого номеру, який відповідає наступним вимогам:

- 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.
- двері шафи – 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.
- у ванній кімнаті передбачено зв'язок з покоївкою, за допомогою кнопки.

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

В проектованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць в вестибюльній групі передбачається проектування приміщень побутово-торговельного обслуговування: кіоск з продажу друкованих видань, преси і сувенірів; пункт прання та хімчистки, де мешканці готелю мають змогу попрали та почистити свій

одяг; пункт прокату предметів культурно-побутового та спортивного призначення, де мешканці готелю можуть взяти на прокат ту чи іншу річ.

Склад і площа приміщень побутового обслуговування і торгівлі слід приймати згідно з нормами ДБН В. 2.2 - 2008 «Будинки і споруди. Готелі». Перелік приміщень побутового обслуговування і торгівлі подається у вигляді таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Приміщень побутового обслуговування та торгівлі споживачів

3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Кіоск продажу друк. видань, преси і сувенірів	5,5
2	Пункт прання та хімчистки	19,5
3	Пункт прокату предм. культ. –побут. та спорт. призначення	8
	Разом	33,0

Склад приміщень дозвіллево-анімаційного призначення проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць ґрунтується на основній концепції діяльності закладу, контингенті споживачів, його потребам та вимогам. Так до даної гркпи приміщень в проектованому готелі входять такі приміщення, як: екскурсійне бюро, де мешканці готелю матимуть змогу замовити екскурсію, як по м. Києву так і в будь яку точку України та світу; для ділових людей передбачається проектування переговорної зали та конференц-зали.

Склад та площі дозвіллево-анімаційного призначення проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць наводимо у вигляді табл.1.7.

Таблиця 1.7

Приміщення дозвіллево-анімаційного призначення

3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Екскурсійне бюро	7
2	Переговорна зала	20
3	Конференц зала	84
	Разом	111,0

У проектованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць, для відпочинку та проведення дозвілля гостей готелю передбачається проектування приміщень

фізкультурно-оздоровчого призначення: тренажерна зала, Спа-салон, роздягальня з душовими та санвузлами при спортивному залі, кімната інструктора (табл. 1.8):

Таблиця 1.8

**Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення 3* готелю
«Dniprovska Riviera» на 120 місць**

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Роздягальня з душовими та санвузлами при спортивному залі	25
2	Тренажерна зала	76
3	Кімната інструктора	10
4	Технічні приміщення	10
5	СПА-САЛОН	107
	РАЗОМ	228

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

Приміщення адміністрації 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць розміщується здебільшого на першому чи другому поверсі будівлі готелю. Приміщення адміністрації проектового 3* готелю матимуть зручний зв'язок із приймально-допоміжними приміщеннями, житлом та закладами ресторанного господарства. До складу групи приміщень адміністрації 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць входять: кабінет директора, кабінет заступника директора, архів, бухгалтерія, каса, жіночий та чоловічий туалети, гардероб для персоналу готелю, санвузли, душові, приміщення персоналу.

Склад та площі приміщень наводимо у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

**Приміщення адміністративного призначення
3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць**

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Кабінет директора	10
2	Кабінет заступника директора	8
3	Архів	8
4	Бухгалтерія	14,5
5	Каса	4
	Разом	44,5

Отже, відповідно до даних табл.1.9., визначено, що площа адміністративних приміщень проектового 3* готелю «Dniprovska Riviera» становить 44,5м².

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

До господарських та виробничо-побутових приміщень проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» 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, що проектується.

Це приміщення:

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

Приміщення господарського та виробничого призначення в 3* готелі спроектовані поза основними потоками гостей закладу (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Склад і площі господарських і виробничих приміщень 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Санвузол чоловічий (один унітаз, один пісуар)	4,5
2	Санвузол жіночий (два унітаз)	4,5
3	Гардероб персоналу готелю	16,5
4	Душові персоналу готелю	17
5	Санвузол персоналу готелю	8,5
6	Санвузол адміністративного персоналу	4
7	Приміщення персоналу	7
8	Пожежений пост	10
9	Приміщення чергової ремонтної зміни	7
10	Радіовузол	6
11	Ремонтна майстерня	6
12	Відділення чистої білизни	12
13	Відділення брудної білизни	6
14	Приміщення розбирання брудної білизни	6
15	Майстерня лагодження білизни	4
16	Побутові приміщення	7

17	Електротехнічна	8
18	Слюсарна	8
19	Столярна	12
20	Малярна	8
21	Резервний склад білизни	10
22	Матеріально-технічний склад	16
23	Склад видаткових матеріалів	12
24	Склад меблів	12
25	Склад пиломатеріалів	18
26	Пральня	16
27	Господарське приміщення	7
	Разом	253

Отже, відповідно до даних таблиці 1.10, корисна площа господарсько-виробничих приміщень готелю становить 253м².

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

На першому етапі обслуговування гостей проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць відбувається процес бронювання – попереднє замовлення місць та номерів у готелі.

Служба бронювання 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць виконує функції безпосереднього збуту готельного продукту, тому ефективність управління процесом бронювання відображається на рентабельності готелю.

Весь процес бронювання в проєктованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць наводимо в додатках до випускного кваліфікаційного проєкту.

Дистрибуція є способом переміщення продукту (матеріального блага чи послуги) до кінцевого покупця. Дистрибуція є складовою частиною процесу комунікації між підприємством, яке пропонує певний продукт, та остаточним споживачем.

У дистрибуції найважливішу роль відіграють два чинники: види каналів дистрибуції та спосіб дистрибуції (логістика), зокрема фізичне доставлення продуктів до цих каналів і до кінцевого споживача.

Дистрибуція послуг забезпечує створення зручних умов споживання (реалізації) послуг для клієнта з погляду місця, часу і форми. Щодо готельних

послуг важливим елементом дистрибуції є вміння надавати певну пропозицію про послуги потенціальному споживачеві. Фізична дистрибуція полягає не в доставленні послуг до клієнта, що є неможливим з причини їх нематеріального характеру та значної залежності від процесу виробництва й місця споживання, а в доставленні клієнта до туристичної послуги. У цьому випадку важливими є створення й організація оперативної (як для клієнтів, так і для підприємств), дешевої (для клієнта) та прибуткової (для підприємства) системи дистрибуції туристичних послуг.

Метою туристичних підприємств є прагнення надати пропозицію покупцям (потенціальним і актуальним клієнтам) своїх туристичних продуктів у відповідній формі, у властивий спосіб та у визначеному місці й часі. Щоб здійснити ці вимоги, підприємство повинно мати відповідно організовану дистрибуцію, яка визначається як деяка система, що базується на мережі каналів збуту.

Дистрибуція послуг, які пропонують готельні підприємства полягають у створенні системи, яка базується на замовленні (бронюванні) та продажу. При організації функціональної дистрибуції потрібно брати до уваги такі елементи:

- внутрішні й зовнішні комп'ютерні системи бронювання послуг;
- розміщення готельного об'єкта;
- довжину каналу дистрибуції та кількість його учасників;
- асортимент послуг, які надаються;
- сегментацію клієнтів;
- характеристику цільових ринків (опрацьований профіль клієнтів).

Отже, суть дистрибуції полягає у передачі інформації про готельну послугу, фізичного її споживання (клієнт прибуває до готелю), вмінні залучення (шляхом резервації за посередництвом різних каналів дистрибуції) потенційних і актуальних клієнтів. Діяльність з дистрибуції повинна стосуватися створення справної системи продажів, яка ґрунтується на системі бронювання, при одночасному врахуванні розміщення готельного об'єкта та пошуку нових способів доступу до клієнта, тобто організації та створення нових каналів дистрибуції з урахуванням мінливого ринку.

1.4.2. Реєстрація (check-in). Розміщення (accomodation).

Наступним етапом обслуговування в 3* готелі «Dniprovska Riviera» є поселення гостя, що складається з наступних етапів: зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера.

Своїх гостей підприємство готельного господарства може зустрічати не тільки в самому готелі, але і в аеропорту чи на вокзалі в залежності від досягнутих домовленостей.

Коли гость потрапляє до 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць обов'язковим є привітання гостя персоналом служби прийому і розміщення на рецепції. Це можна вважати початком процесу реєстрації гостей.

Процес реєстрації 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць, згідно процедури, умовно можна поділити на декілька етапів: передреєстраційний, оформлення реєстраційного запису 4; визначення номера і тарифів; оплата готельних послуг; видача ключів від номера; супровід гостя у номер.

Більш детальну інформацію, щодо реєстрації та розміщення в 3*готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць наводимо в додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток Б).

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

Гест-релейшен (Guest Relation) – незамінний співробітник проектового 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць, як правило, дівчина, яка працює з усіма гостями в готелі, відповідає на їхні запитання, прохання. Можна сказати, що вона права рука адміністрації (дуже часто виступає адміністрацією готелю), вирішує всі проблемні і конфліктні ситуації, що виникають у гостей готелю.

Гест-релейшен (Guest Relation) працює на повне задоволення потреб туристів, щоб зробити їх відпочинок більш барвистим і насиченим. Як правило на цій посаді часто можна побачити миловидну дівчину, у віці до 32 років.

Для guestrelation обов'язковим є володіння кількома мовами: українською, англійською, німецькою, російською. Основні обов'язки Guest relation в проектованому 3* готелі наведено в додатках до випускного кваліфікаційного проекту. Основними обов'язками Guest relation в проектованому 3* готелі є:

1. Допомога гостям з різних питань під час їх перебування в 3* готелі «Dniprovska Riviera»;
2. Взаємодія з усіма службами 3* готелю «Dniprovska Riviera» з метою забезпечення високого рівня сервісу;
3. Відстеження отриманих від гостей відгуків про проживання в 3* готелі «Dniprovska Riviera» та своєчасна зворотний зв'язок на отримані відгуки (на сайтах Booking.com, TripAdvisor, і тд.);
4. Надання компліментів гостям, організація спеціальних заходів від 3* готелю «Dniprovska Riviera» (привітання зі святами, днями народження, ювілеями, романтичні сюрпризи і ін.);
5. Готовність виконувати функціонал заступника керівника служби прийому та розміщення;
6. Готовність здійснювати процедури check-in і check-out під час великого завантаження готелю, що проектується;
7. Надання інформації про послуги 3* готелю «Dniprovska Riviera»;
8. Уміння згладжувати конфліктні ситуації;
9. Перевірка гостьових номерів перед заїздом.

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.

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

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

Робітники служби повинні мати високий професійний рівень, проявляти оперативність у виконанні замовлень, забезпечувати взаємозамінюваність і взаємовиручку, прекрасно орієнтуватися в асортименті страв. Диспетчер, який приймає замовлення по телефону, повинен володіти декількома іноземними мовами. Він не тільки зобов'язаний прийняти замовлення за спеціальним меню, але й погодити з замовником спосіб приготування страви, час подачі, вид сервіровки, особливості обслуговування. Приймавши замовлення order taker обов'язково попереджує гостя про час приготування страв.

Менеджер служби «RoomService» в проектованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» контролює роботу офіціантів, складає графік їх роботи, розподіляє обсяг роботи, стежить за правильною сервіровкою столів, робить звіти з продажу, вирішує проблемні ситуації.

Офіціант відділу «Room Service» проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» обслуговує гостей; підтримує чистоту і порядок в приміщенні RoomService; відповідає за своєчасний збір брудного посуду з поверхів; контролює отримання замовлень зі складу; забезпечує відділ достатньою кількістю посуду, соусників, молочників, приладів, скатертин, серветок.

Співробітник міні-бару служби «RoomService» в проектованому 3* готелі перевіряє міні-бари і поповнює їх в номерах гостей; зараховує вартість спожитих продуктів та напоїв на рахунок гостей; блокує міні-бар в разі заборгованості гостя; перевіряє технічний стан і режим роботи міні-бару.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Служба з прибирання 3* готелю «Dniprovska Riviera» або господарська служба відповідає за чистоту і порядок в готелі, що проектується. У світовій практиці для цієї служби часто застосовується англійський варіант назви – Housekeeping department.

Персонал господарської служби – це покоївки, начальник господарської служби, підсобні працівники і старші покоївки. Господарська служба, також як і фронт-офіс, працює цілодобово в три зміни. Залежно від статусу готелю прибирання номера проводиться один або кілька разів на день. Чим вище зірковість готелю, тим частіше прибирають в номерах.

Структура служби хаускіпінг представлена в таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Структура служби хаускіпінг 3* готелю

«Dniprovska Riviera» на 120 місць

Найменування персоналу	Основні функції
Керівник служби	Здійснення контролю за своєчасним прибиранням та утриманням в чистоті всіх приміщень; забезпечення впровадження передових технологій прибирання приміщень; складання графіків чергувань; контроль виконання заходів з протипожежної безпеки
Старша покоївка	Контроль за санітарним станом номерного фонду і громадських приміщень, роботою покоївок і прибиральників громадських приміщень. Сортування вживаних одягу, білизни тощо, їх мітка, здача в прання; отримання, перевірка і видача спецодягу; ведення обліку та контроль за правильним використанням спецодягу
Покоївка	Прибирання і комплектація номерів засоби розміщення, їх підтримку в належному санітарно-гігієнічному стані. Прибирання громадських приміщень засобу розміщення і утримання їх у належному санітарно-гігієнічному стані
Підсобний працівник	Виконання підсобних, ремонтних і допоміжних робіт

Основні обов'язки покоївок проектового готелю та процес прибирання в проектованому готелі наводимо у вигляді додатку до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток В).

У перекладі з англійської clean out – прибирання, чистка; cleaning – чистка. А якщо говорити точніше, то в наш час поняття "клінінг" має більш широкий зміст. Сьогодні клінінгом називається такий вид діяльності ті, як професійне прибирання приміщень і супутні види послуг. У комплекс послуг з прибирання може входити не тільки миття підлоги, миття вікон або хімчистка килимів, але і догляд за нерухомістю в комплексі зокрема, це експлуатація будівель і споруд професійними службами, контроль і обслуговування внутрішніх систем. В підсумку робота

фахівців компанії клінінгу дозволяє не тільки заощадити тепло, воду і електроенергію, а й запобігає передчасному зносу покриття підлоги, віддаляє момент, коли потрібно буде здійснювати ти капітальний ремонт будівлі.

Вирішити проблему прибирання того або іншого приміщення можна трьома способами:

- запросити професійну компанію клінінгу;
- організувати власну службу прибирання (для корпоративних клієнтів);
- найняти прибиральницю (для власників приватних квартир і котеджів);

Клінінгові компанії забезпечують широкий спектр робіт з прибирання приміщень. Сервіс ґрунтується на сучасних технологіях, організаційних принципах, ефективній техніці і високоякісних хімічних засобах. Але головним фактором якості послуг є співробітники, які спеціально підібрані і підготовлені.

Послуги компаній клінінгу - це не тільки користь для зовнішнього виду приміщень, а й значною мірою боротьба з мікробами і шкідливими речовинами, що містяться в повітрі і знаходяться на різних поверхнях. Якщо взяти великий торговий зал, де щодня проходять тисячі відвідувачів або невеликий офіс, але до нього часто приходять люди укладати договори або отримати консультацію, в чистому приміщенні - це додатковий плюс керівництву готелю.

Таким чином, професійне прибирання (клінінг) - це оптимальне поєднання сучасних технологій, використання підготовленого персоналу, професійного обладнання та спеціальних мийних засобів для досягнення як максимального комфорту і чистоти в готелі або офісі.

1.4.5. WELLNESS. SPA. Фітнес.

Wellness, як галузь спортивно-оздоровчої сфери бізнесу з'явилася, на ринку послуг відносно нещодавно і сьогодні являється найбільш перспективним напрямом для підприємництва. Wellness – це своєрідна система оздоровлення, що дозволяє досягти емоційної та фізичної рівноваги в умовах сучасного урбанізованого життя, що так особливо важливо для ділових людей в умовах постійних роз'їздах.

В проектованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць, для гостей передбачається проектування тренажерної зали із інструкторами, загальною площею 76 м² та Спа-салон, площею 107 м², де гостей готелю обслуговують дипломовані майстри, косметологи-естетист, масажисти з досвідом роботи в сфері перетворення зовнішнього вигляду, справжні скульптори і митці. Вони постійно цікавляться новими популярними технологіями в сра-косметології. Програми складаються з корекційних процедур для фігури, апаратних заходів, масажу, догляду за нігтями рук і ніг, волоссям, косметологічних послуг, фарбування.

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

Івент сервіс – це повний спектр послуг із створення корпоративних та масових подій.

Івент – завжди свято, яке забезпечує аудиторії такі враження, які неможливо отримати, спостерігаючи за подією на екрані телевізора, слухаючи радіо або читаючи газету. Це подія, яка цікава і за способами, і за методами, і за місцем проведення. Вона передбачає, що представники контактних аудиторій мають можливість взяти участь у даному заході і при цьому їм ненав'язливо подається інформація про певний товар або фірму, яка стала організатором цієї події.

Івент-сервіс включає в себе: корпоративні свята, вечірки, бенкети, фуршети, проведення конференцій, презентацій, семінарів, тренінгів, організація ділових поїздок, ювілеїв та інше.

В проектованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць будуть надаватися івент-послуги, для створені всі умови та існують приміщення для організації вечірок, конференцій, переговорів, ділових зустрічей.

Чудовий ресторан та ділові приміщення готелю прекрасно підходять для проведення урочистих, офіційних та святкових подій, такі як корпоративи, семінари, тренінги, презентації, дні народження.

Для проведення конференцій в проектованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць передбачається проектування конференц-зали, площею 84 м², а для проведення переговорів – переговорна зала, площею 20 м².

Приміщення для проведенні конференцій та переговорів будуть мати хорошу звукоізоляцію, відповідатимуть всім стандартам безпеки, матимуть оптимальні кліматичні умови, красивий інтер'єр.

1.5. Ресторани. Бари. Food and Beverage (F&B)

Особливе місце в проектованому 3* готелі «DniprovskaRiviera» на 120 місць можна віддати ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць, який обслуговуватиме, як мешканців готелю так і мешканців та гостей м. Києва, для чого передбачено окремий вхід з вулиці. Проектований ресторан «Dniprovska Riviera» на 90 місць спеціалізуватиметься на приготуванні та реалізації, як рибних так і м'ясних страв. Обслуговування відвідувачів в ресторані відбуватиметься з частковим обслуговуванням офіціантів.

Моделювання сервісно-виробничого процесу ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць розпочинаємо із визначення основних сервісно-виробничих процесів закладу, які наводимо у вигляді рис.1.9.

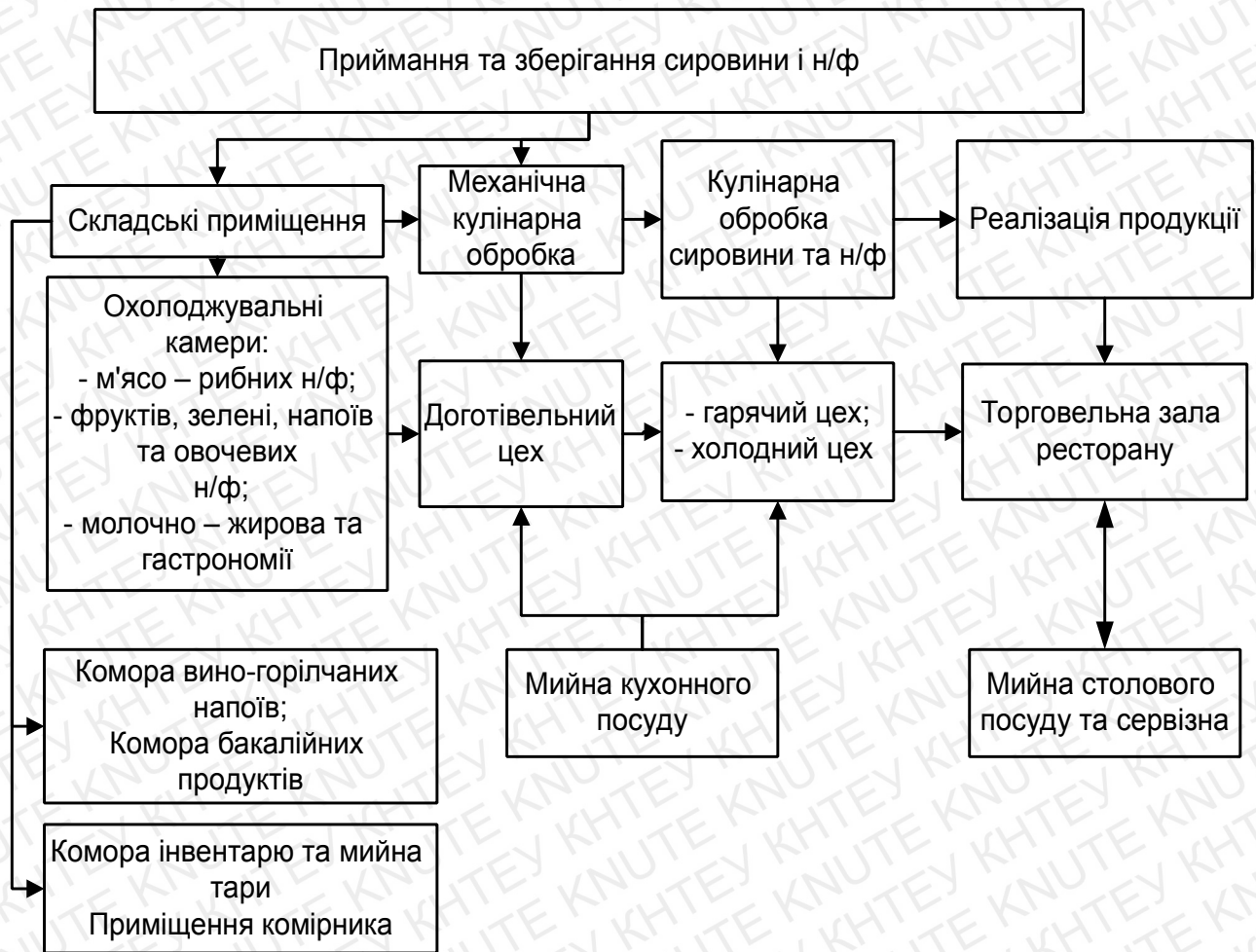


Рис. 1.9. Схема виробничо – торговельної структури ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць

Згідно рис.1.9. робимо висновок, що для організації сервісно-виробничого процесу ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць виділяємо три групи приміщень: складські, виробничі та торговельні.

Проектований заклад ресторанного господарства «Dniprovska Riviera» на 90 місць надаватиме ряд послуг для відвідувачів:

- організація обслуговування свят, сімейних обідів;
- організація обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів, фуршетів тощо;
- послуги офіціанта (кухаря) з обслуговування на дому;
- доставка кулінарної продукції на замовлення споживачів на робоче місце та за місцем проживання, у тому числі в бенкетному виконанні;
- бронювання місць у торговельній залі ресторану по телефону або он-лайн.

Процес обслуговування відвідувачів ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць наводимо у вигляді рис.1.10.

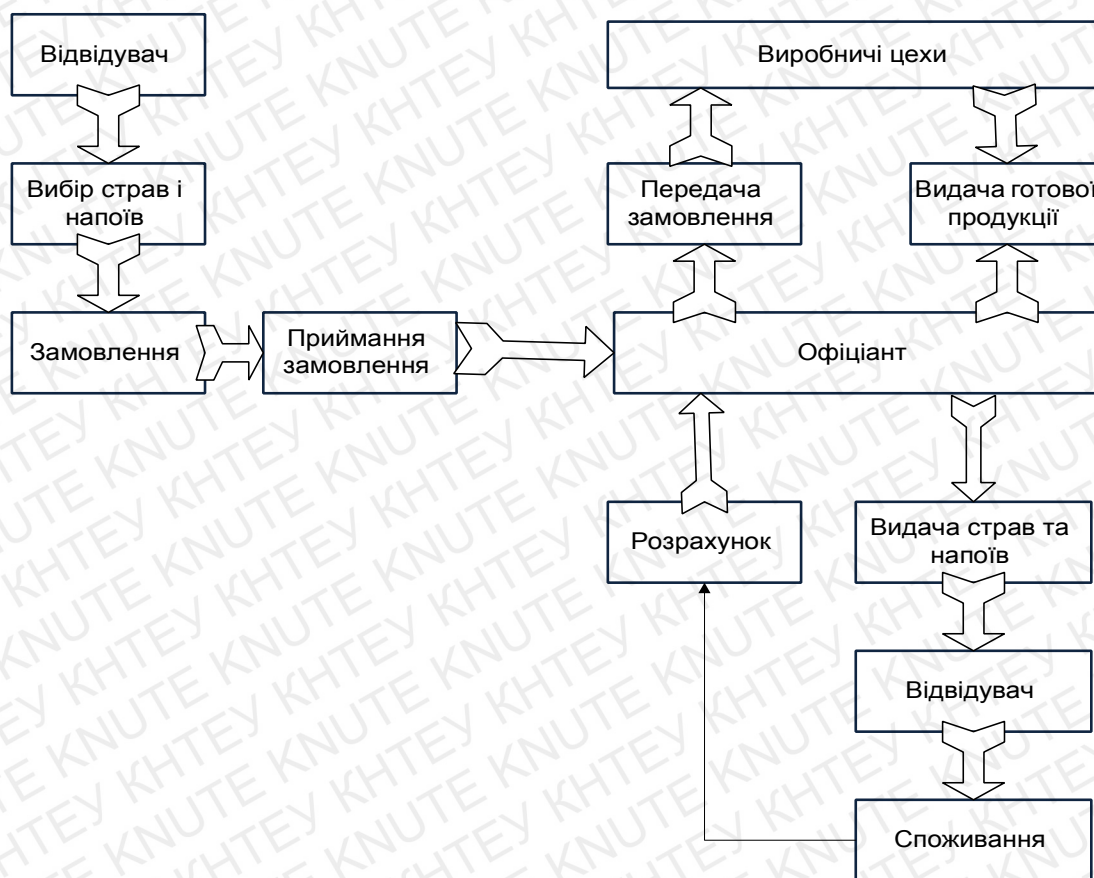


Рис.1.10. Структура процесу обслуговування відвідувачів ресторану «Dniprovska Riviera» з частковим обслуговуванням офіціантами

Для обслуговування відвідувачів в проектованому ресторані «DniprovskaRiviera» на 90 місць передбачається проектування наступних приміщень: вестибюль, аванзала, торговельна зала ресторану з барною зоною, приміщення офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів, танцювальний майданчик, санвузли для відвідувачів, гардероб.

Складено детальну схему просторового сервісного забезпечення процесу ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць (рис.1.11).



Рис.1.11. Схема просторового забезпечення сервісного процесу в ресторані «Dniprovska Riviera» на 90 місць

Відповідно до схеми просторового забезпечення сервісного процесу в ресторані на 90 місць, проведено розрахунки площ приміщень (табл.1.12).

Таблиця 1.12

Склад та розрахунок площі приміщень для відвідувачів в ресторані «Dniprovska Riviera» на 90 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
1	Вестибюль	20
2	Аванзал ресторану	17
3	Гардероб ресторану	8
4	Зала ресторану з барною зоною	218
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	13
6	Естрада з танцювальним майданчиком	24
7	Приміщення офіціантів	7,5
	Разом	307,5

Рациональна структурно-технологічна схема (табл. 1.13) забезпечує ефективну роботу та якісне обслуговування відвідувачів закладу, що є одним із головних факторів успіху діяльності ресторану “DniprovskaRiviera” на 90 місць.

Таблиця 1.13

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в
рестрані «DniprovskaRiviera» на 90 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 «Dniprovska Riviera» на 90 місць наводимо у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

**Характеристика меблів торговельної зали
ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць**

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	10
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	10
Стіл 6-місний	900 x 1500	—*—	5
Крісла	600×600	Для сидіння гостей	90
Стільці в т.ч. • дитячі	400×400	Спеціальні стільці для дітей та для зручного їх обслуговування	5
Барні табурети	∅400	Для сидіння гостей	7

В меню проєктованого ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць при 3* готелі «DniprovskaRiviera» для відвідувачів наданий широкий асортимент винно-горілчаних напоїв, охолоджувальні напої, гарячі напої, кондитерські вироби (Додаток Г).

Для реалізації цієї продукції в ресторані «DniprovskaRiviera» на 90 місць передбачається проєктування барної зони, яка оснащена всім необхідним устаткуванням (табл.1.15).

Таблиця 1.15

Устаткування барної зони ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Барна стійка	«Spring» / «Ramses»	1	8000	500	4,0
Експрес-кавоварка на 2 пости, з пом'якшувачем води	Nuova simonelli, Program Vip	1	760	560	на столі

Електро чайник	Sybo WBR-40 (KSY-40)	1	355	545	На столі
Льодогенератор	Brema CB 184A ABC	1	345	400	-
Льодоподрібнювач	Vema TR2011	1	300	650	на столі
Холодильна шафа для напоїв +2-+10C	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700	0,98
Шафа винна	liebherr WTes4677	2	660	671	0,89
Сокоохолоджувач	Remta ST12	1	435	440	-
Ванна барна	Viatto, BT-106/20	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	Viatto, PM-400/350	1	400	350	-
Барний комбайн	Fimar TFF3P	1	530	330	-
Соковижималка	Fimar CFV30	1	240	370	-
Блендер	CEADO X1	1	200	200	-
Бак для відходів		1	480	560	-
Площа, яку займає устаткування, м²					6,87
Площа барної зони, м²					23,0

Кількість обслуговуючого персоналу

Кількість офіціантів для повсякденного індивідуального обслуговування у залі ресторану визначаємо за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad (2.1)$$

де:

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

N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант;

P – кількість споживачів у години максимального завантаження зали, чол.

$$N_{\text{оф}} (\text{зала ресторану}) = 90 / 15 = 6 \text{ офіціантів}$$

Кількість обслуговуючого персоналу для ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць зводимо в таблицю 1.16.

Таблиця 1.16

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу для ресторану

«DniprovskaRiviera» на 90 місць

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	12
Бармен касир		2
Прибиральниця залу		2
Гардеробник		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Разом		24

Для покращення роботи офіціантів в торговельній залі ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць передбачається розміщення сервантів та підсобних столів. Розрахунок кількості меблів для обслуговування споживачів зведено у таблицю 1.17. з урахуванням кількості працюючих офіціантів у змін.

Таблиця 1.17

Добір меблів та торговельно-технологічного устаткування

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	4

Для подальших розрахунків проектного ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць при готелі «DniprovskaRiviera» нам необхідно визначити кількість споживачів у торговельній залі ресторану, що проектується за формулою:

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

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.

Отже, розрахунки для ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць в 3* готелі на 120 місць наведено у таблиці 1.18:

Таблиця 1.18

**Прогнозована динаміка завантаження торговельної зали
ресторану на 90 місць при 3* готелі «DniprovskaRiviera» на 120 місць**

Години роботи закладу	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця, η	Коефіцієнт заповнення зали, k	Кількість споживачів за годину, $90 \cdot \eta \cdot k$
Шведська лінія				
07-11	30	2,0	0,4	72
Меню вільного вибору				
12-13	40	1,5	0,1	13
13-14	40	1,5	0,4	54
14-15	40	1,5	0,3	40
15-16	40	1,5	0,1	13
16-17	40	1,5	0,1	13
17-18	120	0,5	0,3	13
18-19	150	0,4	0,4	14
19-20	150	0,4	0,7	25
20-21	150	0,4	0,9	32
21-22	150	0,4	0,8	29
22-23	120	0,5	0,5	22
23-24	60	1,0	0,2	18
Усього відвідувачів за день				286
Денна оборотність, разів				

На основі меню закладів ресторанного господарства та добової динаміки попиту торговельної зали ресторану «DniprovskaRiviera» розраховано денний обсяг реалізації продукції по групах страв (табл.1.19).

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

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 1.19

Розрахунок кількості страв за групами у ресторані

«DniprovskaRiviera» на 90 місць

Група страв	Споживана кількість страв за одне відвідування закладу, m , порцій/год.	Кількість, n , порцій
Фірмові страви	0,2	57
Холодні страви та закуски	1,6	457
Гарячі закуски	0,3	86
Супи	0,18	51
Пасти	0,2	57
Основні страви та гарніри	1,2	343
Соуси	0,3	86
Солодкі страви	0,4	114
Гарячі напої	0,6	172
Напої власного виробництва	0,4	114
Разом		1537
Вино-горілчані вироби, л	0,3	85,8
Охолоджувальні напої, л	0,2	57,2
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби, кг	0,03	8,58

Виробничі програми ресторану на 90 місць, шведської лінії та їдальні для персоналу наводимо у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

На основі виробничої програми проектного ресторану «Dniprovska Riviera» на 90 місць, проведено розрахунки необхідної кількості сировини та напівфабрикатів (Додаток Ж).

Відповідно до сировини та напівфабрикатів, яка постачатиметься до проектного рибного ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць при 3* готелі,

передбачено проектування наступних складських приміщень: завантажувальна, яка оснащуватиметься вантажним візком, вагами, підтоварниками; комора сухих продуктів; комора винно-горілчаних напоїв; охолоджувальні збірно-розбірні камери для зберігання м'ясо-рибних напівфабрикатів, молочно-жирових продуктів та гастрономії, овочевих напівфабрикатів, фруктів, ягід, зелені та напоїв.

Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення у рибному ресторані «Dniprovska Riviera» на 90 місць представлений у табл. 1.20.

Таблиця 1.20

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів в
рибному ресторані «Dniprovska Riviera» на 90 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
		Візок вантажний (50 кг.)	3	1000	400	1,2
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,64
	Площа завантажувальної, м ²					15,0
2	Комора сухих продуктів	SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1500	800	1,2
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,6
	Площа комори сухих продуктів, м ²					12,0
3	Комора винно- горілчаних напоїв	SC-158	1	1500	800	1,2
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори напоїв, м ²					8,0
4	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)					
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	Polair KXH 11,07	1	1960	3310	6,5
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Polair KXH 11,07	1	1960	3310	6,5
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Polair KXH 11,07	1	1960	3310	6,5
4.4	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
		Площа, яку займає устаткування, м ²				0,136
		Площа приміщення комірника, м ²				6,0

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів в рибному ресторані «Dniprovska Riviera»

Із складських приміщень сировина та напівфабрикати потраплятимуть до доготівельного цеху де відбуватиметься доробка та обробка сировини та напівфабрикатів, після чого вони постачатимуться до холодного та гарячого цехів. В доготівельному цеху рибного ресторану працюватимуть кухарі 3 та 4 розрядів, під керівництвом шеф-кухаря або завідуючого виробництвом.

На основі табл.1.21. визначено основні технологічні лінії доготівельного цеху рибного ресторану «Dniprovska Riviera» на 90 місць (рис.1.12).

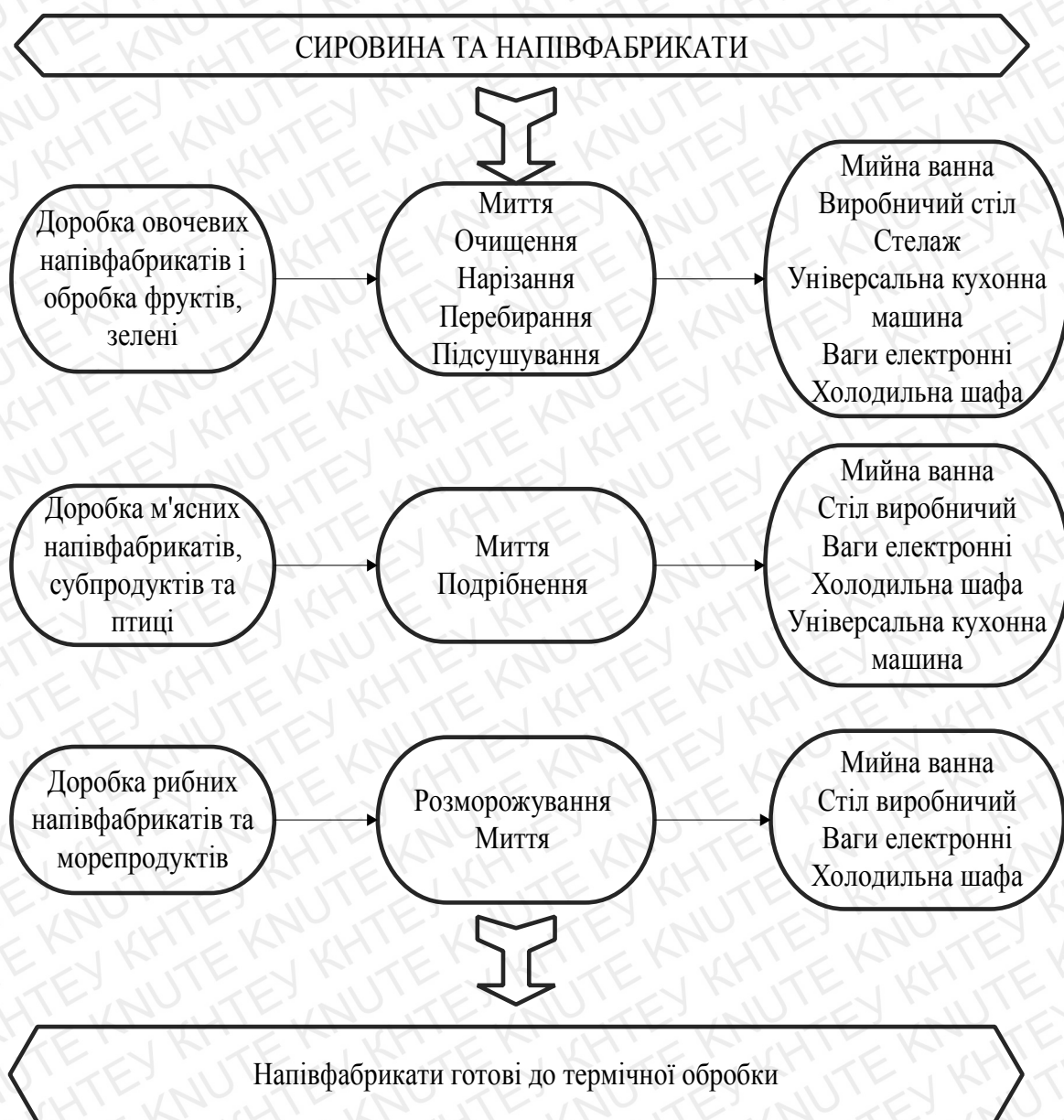


Рис. 1.12. Технологічні лінії доготівельного цеху рибного ресторану «Dniprovska Riviera» на 90 місць

На основі добової потреби сировини та напівфабрикатів, що надходитиме до рибного ресторану, а також його виробничої програми, визначено виробничу програму доготівельного цеху, закладу, що проектується (Додаток).

Розрахунок необхідної чисельності працівників

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

Для рибного ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць кількість робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва (N_1), визначаємо 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.

Розрахунки наводимо у вигляді табл.1.21.

Таблиця 1.21

Чисельність виробничих працівників рибного ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць

Найменування страв	Кількість страв, порц.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Салат «Болгарський»	7	2,9	0,062
«Біла уха»	15	3,0	0,137
Кальмар «Adriatica»	15	3,3	0,151
Тунець по-Сицилійськи	10	3,2	0,097
Зрази рибні «Dniprovska Riviera»	10	3,3	0,101
Карпачо із норвезького лосося із смаженими каперсами	37	0,5	0,056
Карпачо із телячої вирізки з сиром «Пармезан» та вишневим соусом	30	0,5	0,046
Карпачо із качинового філе «Марре»	35	0,5	0,053

Салат «Сальмані»	35	2,5	0,267
Салат із тунця	30	2,6	0,238
Салат із морепродуктів	45	2,6	0,356
Салат «Римський»	45	2,6	0,356
Салат «Серж»	35	2,6	0,277
Салат «Монтенегро»	25	2,6	0,198
Салат «Гаратор»	40	2,6	0,317
Салат «Сезонний»	40	2,6	0,317
Салат «Башта»	35	2,5	0,277
Оливки/маслини	25	0,3	0,023
Равлики під лимонно-мигдально- часниковим соусом	16	2,4	0,117
Фрікасе з мідіями	25	2,4	0,183
Запечена міні спаржа з томатами	25	2,5	0,190
Пармезанські баклажани	20	2,4	0,146
«Уха червона»	16	3,2	0,156
Суп із морепродуктів	25	3,2	0,244
«Бузара червона»	10	3,1	0,094
Фузілі «Ла Провінція»	17	3,1	0,161
Пене з лососем	20	3,2	0,195
Спагетті «Пірата»	20	3,2	0,195
Припущене філе судака, з обсмаженим корінням селери та цукіні	20	3,3	0,201
Сібас, запечений в морській солі із різотто	20	3,3	0,201
Камбала, запечена в морській солі із відварною спаржею	15	3,4	0,155
Дорадо, запечений в морській солі із різотто	15	3,2	0,146
Філе судака, фаршироване шампінйонами	10	3,2	0,097
Філе скумбрії, запечене з помідорами, болгарським перцем та зеленою цибулею.	15	3,2	0,146
Чілійській сібас в медовій глазурі з пюре із білої спаржі	15	3,1	0,142
Чорна тріска з овочами рататуй	15	2,9	0,132
Нижній стейк лосося із цитрусовим соусом та броколі	15	2,9	0,132
Стейк із тунця з соусом «Татакі» та	20	2,9	0,177

припущеними овочами			
Філе сома на рисовій подушці з грибами та імбирним соусом	20	2,9	0,177
Філе лосося на грилі із ризотто	14	2,9	0,124
Ніжні котлети із лосося з рукколою та кус-кусом	14	2,8	0,119
Стейк «Ангус» із яловичої вирізки з картоплею по-селянськи	14	2,9	0,124
«Пеппер-стейк»	14	2,9	0,124
Маяле сальса горгонзола	14	2,8	0,119
Качка запечена в апельсиновому соусі із диким рисом	15	3,3	0,151
Курча по - Сицилійські з апельсиновим соусом та припущеними овочами	15	3,1	0,142
Рис відварний	13	0,5	0,020
Картопля фрі	15	0,5	0,023
Овочі на пару	15	0,5	0,023
Запечена картопля	10	0,5	0,015
Пюре з броколі	10	0,5	0,015
Соус «Тар-Тар»	16	0,3	0,015
Соус вишневий	15	0,3	0,014
Соус часниковий	15	0,3	0,014
Соус «Песто» із вершками	20	0,3	0,018
Соус вершковий з червоною ікрою	20	0,3	0,018
Панакота з лісовими ягодами	7	2,2	0,047
Тарталетки з кремом та фруктами	7	2,2	0,047
Домашній банановий пиріг «Ла Провінція»	15	2,3	0,105
Фруктовий салат	15	2,3	0,105
Вершкове морозиво з додаванням шоколаду	14	0,6	0,026
Семіфредо з мигдальними козинаками	14	1,9	0,081
Горіхове морозиво з лісовими горіхами	14	0,5	0,021
Морозиво малинове	14	0,5	0,021
Асорті фруктове	14	1,4	0,060
Сік-фреш апельсиновий	14	0,4	0,017
Сік-фреш яблучний	20	0,4	0,024
Сік-фреш грейпфрутовий	20	0,4	0,024
Морс полуничний	20	0,4	0,024

Морс із журавлини	20	0,4	0,024
Лимонад апельсиновий	20	0,6	0,037
Салат «Сезонний»	12	2,5	0,091
Салат «Монтенегро»	10	2,5	0,076
Салат «Гаратор»	10	2,7	0,082
Овочеve асорті	10	2,8	0,085
М'ясна нарізка	6	0,4	0,007
Масло вершкове	6	0,3	0,005
Йогурт в асортименті	6	0,3	0,005
Сметана	6	0,2	0,004
Сирна нарізка	6	0,6	0,011
Філе курки запечене з овочами та сиром	8	3,2	0,078
Бекон смажений	8	0,5	0,012
Сосиски смажені	8	0,4	0,010
Яйця-пашот	8	1,3	0,032
Омлет	8	1,3	0,032
Яйця варені	8	1,3	0,032
Рис з овочами	8	1,5	0,037
Млинці з м'ясом	8	2,6	0,063
Млинці з грибами	8	2,6	0,063
Вівсяні пластівці	20	1,0	0,061
Кукурудзяні пластівці	20	1,0	0,061
Горіхи грецькі	8	0,3	0,007
Банани сушені	4	0,3	0,004
Салат «Олів'є»	20	2,9	0,177
Салат «Вінегрет»	20	2,8	0,171
Бульйон курячий з грибами	15	3,2	0,146
Борщ	15	3,6	0,164
Суп з фрикадельками	10	3,2	0,097
Котлети з яловичини	15	2,6	0,119
Свинина смажена	15	2,6	0,119
Котлети зі свинини	10	2,6	0,079
Рис відварений	20	0,9	0,055
Картопля запечена	10	1,1	0,034

Каша гречана	10	1,1	0,034
Пиріжки з яблуками	20	0,3	0,018
Пиріжки з вишнею	20	0,3	0,018
Салат «Столичний»	20	2,6	0,158
Вінегрет	20	2,5	0,152
Філе окуня запечене з сиром	20	3,0	0,183
Котлети з яловичини	10	2,6	0,079
Куряче філе з сиром	10	2,6	0,079
Рис відварений	20	0,9	0,055
Каша гречана	20	0,9	0,055
Разом			11,3

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 рибного ресторану

«Dniprovska Riviera» на 90 місць

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 30%	3,4
Холодний цех – 20%	2,26
Гарячий цех – 50%	5,64

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).

$$N_{2(\text{доготівельний цех})} = 3,4 \cdot 1,59 = 5,4 = 6 \text{ працівників}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 2,26 \cdot 1,59 = 3,6 = 4 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 5,64 \cdot 1,59 = 8,84 = 9 \text{ працівників}$$

Згідно розрахунків, визначено, що в доготівельному цеху в зміну працюватиме 3 кухарі, холодному цеху – 2 кухарі; гарячому – 5 кухарів у зміну.

На основі виробничої програми та виробничих процесів доготівельного цеху рибного ресторану «Dniprovska Riviera» на 90 місць, підбираємо устаткування, яке необхідне для виконання виробничої програми та розраховуємо площу доготівельного цеху (табл.1.23). Площу доготівельного цеху рибного ресторану на 90 місць визначаємо за формулою:

$$S_{ц} = \frac{S_{уст.}}{k} \quad (1.6)$$

де:

$S_{уст.}$ – площа зайнята під устаткуванням, м²;

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,4).

Таблиця 1.23

**Устаткування доготівельного цеху рибного ресторану
«Dniprovska Riviera» на 90 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	Viatto BM,1000-600/ H	4	1000	600	2,4
Полиця настінна	Viatto, ПН- 1200-Н	4	1200	300	-
Мийна ванна	Viatto BM,600-600/Н	3	600	600	1,08
Раковина для миття рук	Viatto, PM-400/350	1	400	350	-
Стелаж	Viatto, СТК-1300/600	1	1300	600	0,78
Ваги електронні порційні	CAS SW- 10WD	3	241	192	-
Бачок для відходів	Viatto, Б-21	1	∅	450	–
Холодильна шафа	Freezerline, ECC700TN	2	720	815	1,17
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340	0,18

Збирання, установка, вивантаження, оочерізка, м'ясо - розрихлювач)	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
Вакуумна пакувальна машина	EVOX 30 8MC/H	1	355	365	-
Корисна площа					5,61
Загальна площа доготівельного цеху					19,0

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Для виробництва готових страв та напівфабрикатів високого ступеня готовності в рибному ресторані «Dniprovska Riviera» на 90 місць передбачається спроектувати гарячий та холодний цех. Виробничу програму гарячого та холодного цехів рибного ресторану «Dniprovska Riviera» на 90 місць наводимо у табл.1.24.

Таблиця 1.24

Виробнича програма гарячого та холодного цехів рибного ресторану «Dniprovska Riviera» на 90 місць

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Гарячий цех		
«Біла уха»	250	15
Кальмар «Adriatica»	240	15
Тунець по-Сицилійськи	200/50	10
Зрази рибні «Dniprovska Riviera»	130	10
Равлики під лимонно-мигдально-часниковим соусом	110/40	16
Фрікасе з мідіями	140	25
Запечена міні спаржа з томатами	140	25
Пармезанські баклажани	140	20
«Уха червона»	250	16
Суп із морепродуктів	250	25
«Бузара червона»	250	10
Фузілі «Ла Провінція»	160/50	17
Пене з лососем	160/50	20
Спагетті «Пірата»	160/50	20
Припущене філе судака, з обсмаженим корінням селери та цукіні	160/100	20
Сібас, запечений в морській солі із ризотто	250/100	20
Камбала, запечена в морській солі із відварною спаржею	250/100	15
Дорадо, запечений в морській солі із ризотто	260/100	15
Філе судака, фаршироване шампіньйонами, горіхами кеш'ю, беконом, сиром «Пармезан» та капрезе	240	10
Філе скумбрії, запечене з помідорами, болгарським перцем та	180/100	15

зеленою цибулею. Подається з відварною картоплею		
Чілійській сібас в медовій глазурі з пюре із білої спаржі	250/100	15
Чорна тріска з овочами рататуй	280	15
Нижній стейк лосося із цитрусовим соусом та броколі	180/50/100	15
Стейк із тунця з соусом «Татакі» та припущеними овочами	150/30/80	20
Філе сома на рисовій подушці з грибами та імбирним соусом	180/100/50	20
Філе лосося на грилі із ризотто	180/100	14
Ніжні котлети із лосося з рукколою та кус-кусом	160/50/100	14
Стейк «Ангус» із яловичої вирізки з картоплею по-селянськи	250/100	14
«Пеппер-стейк»	250/100	14
Маяле сальса горгонзола	180/100	14
Качка запечена в апельсиновому соусі із диким рисом	180/50/100	15
Курча по - Сицилійські	180/50/100	15
<i>Гарніри на вибір:</i>		
Рис відварний	100	13
Картопля фрі	100	15
Овочі на пару	100	15
Запечена картопля	100	10
Пюре з броколі	100	10
Соус «Песто» із вершками	50	20
Соус вершковий з червоною ікрою	50	20
Домашній банановий пиріг «Ла Провінція»	130	15
Філе курки запечене з овочами та сиром	100	8
Бекон смажений	100	8
Сосиски смажені	100	8
Яйця-пашот	80 (2шт)	8
Омлет	80(2шт)	8
Яйця варені	40 (1шт)	8
Рис з овочами	100	8
Млинці з м'ясом	135	8
Млинці з грибами	135	8
Млинці з вишнею та сметаною	135/20	20
Бульйон курячий з грибами	250	15
Борщ	250	15
Суп з фрикадельками	250	10
Котлети з яловичини	150	15
Свинина смажена	150	15
Котлети зі свинини	150	10
Рис відварений	150	20
Картопля запечена	150	10
Каша гречана	150	10
Філе окуня запечене з сиром	150	20
Котлети з яловичини	150	10
Куряче філе з сиром	150	10
Рис відварений	150	20
Каша гречана	150	20
Холодний цех		
Салат «Болгарський»	170	7
Карпачо із норвезького лосося із смаженими каперсами	120/30	37
Карпачо із телячої вирізки з сиром «Пармезан» та вишневим	120/50	30

соусом		
Карпачо із качиноного філе «Магре» із салатом «Фрізе» та малиновим соусом	120/50	35
Салат «Олів'є»	150	20
Салат «Вінегрет»	150	20
Сирна маса з родзинками та йогуртом	100	12
Салат «Столичний»	150	20
Вінегрет	150	20
Панакота з лісовими ягодами	140	7
Тарталетки з кремом та фруктами	140	7
Салат «Сальмані»	150	35
Салат із тунця	150	30
Салат із морепродуктів	150	45
Салат «Римський»	150	45
Салат «Серж»	150	35
Салат «Монтенегро»	150	25
Салат «Гаратор»	150	40
Салат «Сезонний»	150	40
Салат «Башта»	150	35
Оливки/маслини	50	25
Соус «Тар-Тар»	50	16
Соус вишневий	50	15
Соус часниковий	50	15
Фруктовий салат	140	15
Вершкове морозиво з додаванням шоколаду	140	14
Семіфредо з мигдальними козинаками	120	14
Горіхове морозиво з лісовими горіхами	130	14
Морозиво малинове	130	14
Асорті фруктове	130	14
Сік-фреш апельсиновий	200	14
Сік-фреш яблучний	200	20
Сік-фреш грейпфрутовий	200	20
Морс полуничний	200	20
Морс із журавлини	200	20
Лимонад апельсиновий	200	20
Салат «Сезонний»	100	12
Салат «Монтенегро»	100	10
Салат «Гаратор»	100	10
Овочеve асорті	100	10
М'ясна нарізка	75	6
Масло вершкове	15	6
Йогурт в асортименті	125	6
Сметана	20	6
Сирна нарізка	75	6
Вівсяні пластівці	50	20
Кукурудзяні пластівці	50	20
Горіхи грецькі	15	8
Банани сушені	10	4
Мед	10	4
Молоко	70	16

Салат з фруктів	100	10
Фрукти	100	10
Джеми	20	10
Суміш сухофруктів	30	10
Хліб домашній	30	6
Хліб домашній	30	6
Хліб тостовий	30	10
Булочка з кунжутом	50	10
Кекс шоколадний	75	10
Пиріг лимонний	75	10
Печиво мигдальне	40	10
Круасан сирний	50	10
Пиріжки з яблуками	50	20
Пиріжки з вишнею	50	20
Круасан з шоколадом	50	30
Кекс «Столичний»	45	10

Визначивши виробничу програму холодного та гарячого цехів проектного ресторану «DniprovskaRiviera» на 90 місць визначено організацію наступних технологічних ліній: лінія з приготування бульйонів та супів; лінія з приготування основних страв, гарнірів та соусів; лінія з приготування гарячих напоїв та солодких страв; лінія з приготування холодних страв та закусок; лінія з приготування солодких страв та напоїв.

Схеми організації технологічного процесу в гарячому та холодному цехах, закладу, що проектується, наведено на рис. 1.13-1.14.

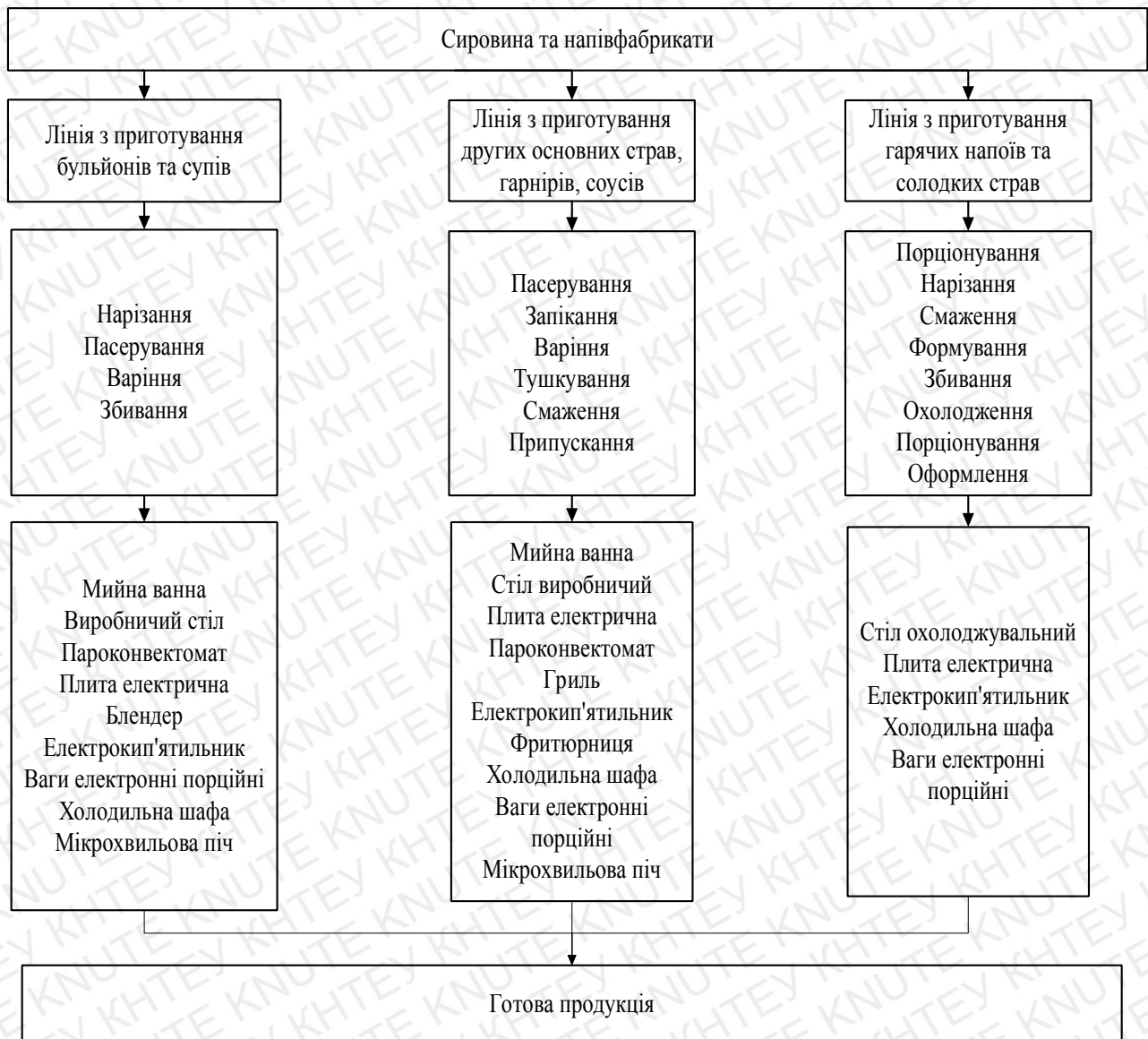


Рис. 1.13. Схема організації виробничого процесу гарячого цеху
рибного ресторану «Dniprovska Riviera» на 90 місць



Рис. 1.14. Схема організації технологічних процесів готової кулінарної продукції в холодному цеху рибного ресторану «Dniprovskia Riviera» на 90 місць

Робота гарячого та холодного цехів розпочинатиметься за 2 години до відкриття ресторану «Dniprovskia Riviera» – 10:00 та працюватиме до закриття закладу – 24:00.

На основі виробничої програми холодного та гарячого цехів рибного ресторану «Dniprovskia Riviera» на 90 місць, підібрано устаткування цехів та розраховано їх площі за формулою 1.9:

$$S_u = \frac{S_{\text{всг}}}{k} \quad (1.9)$$

де:

$S_{уст.}$ – площа зайнята під устаткуванням, м²;

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,4).

Підбір устаткування для гарячого та холодного цехів рибного ресторану «Dniprovska Riviera» на 90 місць наведено в табл. 1.25, 1.26.

Таблиця 1.25

**Устаткування гарячого цеху рибного ресторану
«Dniprovska Riviera» на 90 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	Viatto BM,1000-600/H	5	1000	600	3,0
Виробничий стіл під устаткування	Viatto BM,1000-600/H	2	1000	600	1,2
Полиця настінна	Viatto, ПН-1200-Н	4	1200	300	-
Мийна ванна	Viatto BM,600-600/H	2	600	600	0,72
Блендер	GORENJE HB 804 QR	1	630	405	-
Раковина для миття рук	Viatto, PM-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Бачок для відходів	OREST, Б-21	1	∅	450	—
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	Viatto, CTK-1300/600	1	1300	600	0,78
Гриль	Bertos PLE80ME	1	400	600	0,24
Плита електрична	Apach, APRE-77QFE	2	700	800	1,12
Пароконвектомат	Apach AP10D	1	920	800	0,73
Фритюрниця	SARO, Profri 88 172-20601	1	540	410	-
Сковорода контактного смаження	APACH APME 47 P	1	400	800	0,32
Холодильна шафа	Freezerline, ECC700TN	1	720	815	0,58
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	---
Вакуумна пакувальна машина	EVOX 30 8MC/H	1	355	365	-
Корисна площа					9,49
Загальна площа					32,0

Таблиця 1.26

**Устаткування холодного цеху рибного ресторану
«Dniprovska Riviera» на 90 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл охолоджувальний	Polair TM2GN-G	2	1200	600	1,44
Виробничий стіл для устаткування	Viatto BM,1000-600/H	2	1000	600	1,2
Полиця настінна	Viatto, ПН-1200-H	3	1200	300	-
Мийна ванна	Viatto BM,600-600/H	2	600	600	0,72
Раковина для миття рук	Viatto, PM-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Стелаж	Viatto, CTK-1300/600	1	1300	600	0,78
Бачок для відходів	OREST, Б-21	1	∅	450	—
Холодильна шафа	Freezerline, ECC700TN	2	720	815	1,17
Морозильна шафа	Frostor F 200 S	1	800	700	0,56
Блендер (на столі)	Hamilton Beach HBB908-CE	1	165	203	-
Соковижималка (на столі)	Moulinex K 75	1	240	280	—
Слайсер (на столі)	RGV LADY 25GS	1	480	363	—
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	FT30-955	1	550	350	0,19
Корисна площа					5,6
Загальна площа					20,0

Загальна площа гарячого цеху, відповідно до розрахунків становитиме 32 м², а холодного – 20 м².

Перелік приміщень проектного рибного ресторану «Dniprovska Riviera» на 90 місць, з урахувань проведених розрахунків наведено в таблиці 1.27.

Таблиця 1.27

Експлікація приміщень рибного ресторану

«DniprovskaRiviera» на 90 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Вестибюль	20
2	Аванзал	17
3	Торговельна зала з барною зоною	218
4	Підсобне приміщення бару	6
5	Приміщення для офіціантів	7,5
6	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
7	Танцювальний майданчик з естрадою	24
8	Санвузли для відвідувачів	13
9	Гардероб	8
	Разом	319,5
Виробничі приміщення		
10	Гарячий цех	32
11	Холодний цех	20
12	Доготівельний цех	30
13	Мийна столового посуду і сервізна	22
14	Приміщення зав. виробництва	7
15	Мийна кухонного посуду	8
16	Роздаткова	15
	Разом	134
Складські		
	Охолоджувальні камери:	
17	Охол. камера молочних продуктів, жирів, гастрономії;	6,5
18	Охол. камера для м'ясних та рибних н/ф	6,5
19	Охол. камера овочевих н/ф, фруктів, ягід та напоїв	6,5
20	Комора бакалійних товарів	12
21	Комора винно-горілчаних виробів	8
22	Комора інвентаря	8
23	Завантажувальна	15
24	Приміщення комірника	6
	Разом	68,5
Адміністративно-побутові		
25	Кабінет директора	8
26	Офісне приміщення	16
27	Гардероб персоналу ресторану з душовими і сан.вузлами	30
28	Гардероб з душовими для офіціантів	16
29	Білизняна	6
30	Приміщення чергового адміністратора	6
31	Їдальня персоналу	36
	Разом	118
	Всього	640,0

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).

$$S_{p(\text{ресторану})} = 640,0 * 1,2 = 768,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_{3(\text{ресторану})} = 768,0 * 1,02 = 784,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

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 долової активності. Зазначено, що місто Київ, і його один із найцентральніших районів – подільський мають вдале географічне положення як місце проектування та функціонування готелю. Обґрунтовано такі переваги міста Києва щодо проектування нового готелю: 1) статус столиці України; 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.

2. Отже, на основі вищенаведеної інформації, можемо зробити висновок, що за місцем розташування, наявністю історичних пам'яток культури, Подільський район є

привабливим для туристів, що дасть можливість проєктованому закладу ресторанного господарства віднайти своїх гостей, які приїжджають на екскурсії до Києва або в діловій зустрічі.

3. Місцем для проєктування нового готельного закладу м. Києва обрано ділянку, яка знаходиться за адресою – вул. Набережно-Рибальська, 3а. Основними перевагами проєктованого готелю «Dniprovska Riviera» визначено: 5 хвилин до Поштової площі; 5 хвилин до м. Петрівка; 7 хвилин до Андріївського узвозу; 10 хвилин до Хрещатику. Встановлено, що потенційними гостями проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» встановлено: чоловіків, середнього віку, які приїждять з метою ділової поїздки до Києва на період від 3 до 7 ночей.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

На основі проведених маркетингових досліджень визначено за доцільне спроектувати в Подільському районі м. Києва по вул. Набережно-Рибальська 3а, 3* готель «Dniprovska Riviera» на 120 місць, який орієнтуватиметься на людей середнього віку, які приїзять до Києва із діловою метою або для відпочинку та планують зупинитися у готелі на термін від 3 до 7 ночей, сплачуючи при цьому помірну ціну за номер із гідним обслуговуванням.

Будівлю 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць планується спроектувати в архітектурному стилі – модерн. Зародженню стилю модерн, сприяло використання нових будівельних матеріалів – залізобетону, сталі, чавуну, скла, кераміки, а також функціональні особливості будівель.

Для архітектури модерну характерна відмова від наслідування будь-яких форм минулого, зокрема ордерної системи та її елементів (колон, волют, фронтонів тощо). Головна роль відводилась красивим плавним лініям, копіювалися природні форми, передусім рослинні, з підкресленням їх динаміки. Прикметними ознаками модерну є зовнішня декоративність, небачені раніше деталі, підкреслено природний рослинний орнамент. Для оздоблення використовувались вигнуті стебла квітів, похилені пелюстки, звивисті водорості, часто серед рослин розташовувались жіночі фігури, крилаті феї.

Для проектування 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць планується спроектувати триповерхову будівлю, загальною площею 4554 м². На першому поверсі проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» буде розміщено приймально-вестибюльну групу, приміщення побутового обслуговування, частину приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, приміщення ресторану, технічні приміщення, адміністративні приміщення. Загальна площа першого поверху становитиме 1782 м². На другому поверсі розміщуватимуться деякі приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення та житлова група, а

третьій поверх планується спроектувати повністю житловий. Площа другого та третього поверхів становитиме по 1386 м², кожен.

2.2. Архітектурні рішення

Характеристика території 3* готелю «Dniprovska Riviera»

Відповідно до проведених досліджень території радіусом 2 км, яка межує з ділянкою для будівництва 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць визначено, що обрана ділянка за містобудівними та санітарними умовами придатна для будівництва. Основними перевагами обраної ділянки під проектування 3* готелю визначено: 5 хвилин до Поштової площі, 5 хвилин до м. Петрівка, 7 хвилин до Андріївського узвозу, 10 хвилин до Хрещатику, можливість швидко дістатися до транспортних вузлів міста.

Внутрішній простір проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць буде витримано в стилі модерн, відповідно до архітектурної тематики закладу. Дизайнерське рішення в цьому напрямку характеризується вираженими рослинними мотивами. Кольорова гама даного стилю характеризується такими відтінками, які: вершковий, охряний, кремовий, персиковий. Ці м'які, не кричущі кольори найкраще передають плавність ліній і візуально збільшують приміщення. Чим м'якіший відтінок, тим точніше втілюється ідея. За допомогою червоного, жовтого і кольору фуксії можна розставити невелику кількість активних колірних акцентів.

В інтер'єрах у стилі модерн використовується велика кількість дерев'яних елементів. Із дерева виготовляють облицювальні матеріали для полу, стель, вікон, віконних проїомів, а також рекомендується використовувати меблі з твердих порід деревини.

Прилегла територія проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць озеленена, за рахунок облаштування клумб, висадження дикорослих дерев та кущів. Підходи до готелю вимощені гранітною бруківкою та освітлюються у вечірній час вуличними світильниками із кованого заліза.

Загальна характеристика ділянки будівництва 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць

Ділянка під будівництво 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць розташована в Подільському районі м. Києва по вул. Набережно-Рибальська 3а. Архітектурний стиль забудови мікрорайону – постмодернізм. Район забудовано переважно 9-24 поверховими будинками.

Для того, щоб правильно розмістити проектований 3* готель «Dniprovska Riviera» на 120 місць на відведеній території, визначаємо необхідну площу ділянки під будівництво проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць, яку розраховуємо за 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.

$$S_{\text{ділянки}} = 120 * 30 = 3600 \text{ м}^2$$

На ділянці будівництва проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць виокремлено такі зони: під забудову площею $S_{\text{пов}} = 1782 \text{ м}^2$; упоряджені майданчики перед входом до приміщень житлового призначення площею $S_{\text{ум}} = 120 * 0,2 = 24 \text{ м}^2$; площа ділянки під будівництво складає 3600 м^2 ; зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 3600 * 0,55 = 1980 \text{ м}^2$.

Зелена захисна смуга. Ширина зеленої захисної смуги магістральної вулиці районного значення складає 5-8 метрів. Для проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць приймаємо ширину значенням в 15 метрів.

Майданчики для стоянки автомобілів. Кількість місць на стоянці для автомобілів для 3* готелів складає 25 % від кількості номерів. Отже, маючи 74 номери, кількість місць на автостоянці складатиме 17 місце. Враховуючи норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце – 25 м^2 , визначено площу майданчику для стоянки легкових автомобілів, який становить 425 м^2 .

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 проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць становить 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

Проектований 3* готель «Dniprovska Riviera» на 120 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 – малоповерхові та багатоповерхові корпуси;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць враховані наступні вимоги:

- У 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць передбачено багажний вхід та вестибюль.
- Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будинку готелю.
- Танки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Танки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 метрів огорожені.

- У проектованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць відіграють важливу роль у проектуванні та будівництві нової споруди та є наступні:

- 1) Мережа енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП № 1012 по вул. Набережно-Рибальська.
- 2) Мережі водопостачання – міський водогін діаметром 700 мм, проходить по вул. Набережно-Рибальська, на відстані 29 м від території забудови.
- 3) Мережі каналізації – районний колектор діаметром 1000 мм, проходить по вул. Набережно-Рибальська, на відстані 33 м від території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод по вул. Набережно-Рибальська на відстані 26 м від ділянки будівництва.
- 4) Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №6 діаметром 1000 мм, проходить по вул. набережно-Рибальська, на відстані 25 м від території забудови.
- 5) Мережі газопостачання – ГРП № 23 по вул. Набережно-Рибальська діаметром 1200 мм на відстані 32 м.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

В 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля.

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

$$P_{жN} = (P_{жN} + P_{зрг} N_1 + P_{р.т} S_{р.т} + P_{г} S_{г} + P_{к.д} S_{к.д} + P_{ф.о} S_{ф.о}) * T \quad (2.2)$$

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

N – кількість місць у 3* готелі;

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

N_1 – кількість місць у ресторані;

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

$S_{р.т}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, м²;

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

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

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

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

$P_{г}$ – питоме навантаження від функціонування автостоянки, кВт;

$S_{г}$ – кількість місць у автостоянці;

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

Отже, загальні витрати електроенергії складають:

$P = (0,5*74 + 1,03*90 + 0,15*33 + 21*0,05 + 0,15*111 + 0,15*228)*365 = 69733,25$ кВт.

2. Витрати тепла на опалення

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

$$Q_0 = q_{\delta} \cdot (S_{\delta} \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3 + h)) \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.3)$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал / ($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$), $q_6 = 3,5254 \cdot 10^{-7}$.

S_B – площа i -го поверху будівлі 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць (1386 м^2 – площа третього поверху; 1386 м^2 – площа другого поверху; 1782 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 – 1,17.

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік – 4490 годин.

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

Витрати тепла на опалення для готелю складатиме:

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot ((1782 \cdot (3,3+0,3+0,75)) + (1386 \cdot (3,3+0,3+0,75)) + (1386 \cdot (3,3+0,3+0,75)) \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 631,03 \text{ Гкал}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію (Гкал) в проектованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць 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 – 4490 годин.

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

Забезпечення приміщень 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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	82	3,3	270,6	1082,4	541,2
Кімната чергового персоналу	14	3,3	46,2	184,8	92,4
Санвузол персоналу	7	3,3	23,1	----	138,6
Номерний фонд					
Апартамент	70	3,3	231	924	462
Люкс	108	3,3	356,4	1425,6	712,8
Напівлюкс	144	3,3	475,2	1900,8	950,4
Номер 1 місний	576	3,3	1900,8	7603,2	3801,6
Номер 2 місний	882	3,3	2910,6	11642,4	5821,2
Номер 1 для інвалідів	24	3,3	79,2	316,8	158,4
Приміщення приймально-вестибюльної групи					
Вестибюль	105,5	3,3	348,15	1392,6	696,3
Бюро приймання і реєстрації	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Бюро бронювання	9,5	3,3	31,35	125,4	62,7
Кімната чергового персоналу	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Кімната чергового адміністратора	8,5	3,3	28,05	112,2	56,1
Швейцарська і приміщення носіїв	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення охорони	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Приміщення порт'є	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Медпункт	10,5	3,3	34,65	69,3	207,9
Пункт прання та хімчистки	12	3,3	39,6	79,2	237,6
Кіоски продажу	33	3,3	108,9	435,6	217,8
Пункт прокату предметів культурно-побутового та спортивного призначення	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Приміщення культурно – дозвіл'євого призначення					
Екскурсійне бюро	7	3,3	23,1	92,4	46,2
Переговорна зала	20	3,3	66	264	132
Конференц-зал	84	3,3	277,2	1108,8	554,4
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					

Роздягальня з душовими та санвузлами при спортивному залі	25	3,3	82,5	----	495
Тренажерна зала	76	3,3	250,8	----	1504,8
Кімната інструктора	10	3,3	33	132	66
СПА-салон	107	3,3	353,1	1412,4	706,2
Адміністративні приміщення					
Кабінет директора	10	3,3	33	132	66
Кабінет заступника директора	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Бухгалтерія	14,5	3,3	47,85	191,4	95,7
Каса	4	3,3	13,2	52,8	26,4
Санвузли	12,5	3,3	41,25	----	247,5
Душові персоналу	17	3,3	56,1	----	336,6
Господарські та виробничо-побутові приміщення					
Приміщення чергової ремонтної зміни	7	3,3	23,1	92,4	46,2
Ремонтна майстерня	6	3,3	19,8	39,6	118,8
Пральня	16	3,3	52,8	105,6	316,8
Приміщення закладів ресторанного господарства					
Вестибюль	20	3,3	66	264	132
Аванзал	17	3,3	56,1	224,4	112,2
Торговельна зала	242	3,3	798,6	3194,4	1597,2
Приміщення для офіціантів	7,5	3,3	24,75	99	49,5
Санвузли для відвідувачів ресторану	13	3,3	42,9	----	257,4
Гарячий цех	32	3,3	105,6	211,2	633,6
Холодний цех	20	3,3	66	132	396
Доготівельний цех	30	3,3	99	198	594
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	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Офісне приміщення	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Гардероб персоналу ресторану з душовими і сан.вузлами	30	3,3	99	----	594

Гардероб з душовими для офіціантів	16	3,3	52,8	----	316,8
Разом по 3* готелі				36626,7	24786,3

Витрати тепла на вентиляцію складатиме:

$$Q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 36626,7 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 1833,84 \text{ Гкал}$$

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, м^3 .

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

U – кількість місць у готелі.

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

B_n – витрати води на полив території.

Отже, загальні витрати води 3* готелем складає:

$$B_{\text{заг.}} = 74 \cdot 230 / 1000 \cdot 365 + 11408,03 = 18375,88 \text{ м}^3$$

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:

$$B_{\text{гар.}} = 75 \cdot 120 / 1000 \cdot 365 = 3285 \text{ м}^3$$

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

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

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

S_d – площа ділянки під будівництво, м^2 .

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

T_n – період поливу території протягом року – 187 діб.

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

Отже, витрати на полив території складають:

$$V_n = 1,08 * 1980 * 2,5 * 187 / 710 = 11408,03 \text{ м}^3$$

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

$$V = p \cdot V_z, \quad (2.8)$$

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

Отже, об'єм стічних вод складає:

$$V = 0,7 * 18375,88 = 12863,11 \text{ м}^3$$

Інженерні системи

При проектуванні інженерно-технічних приміщень проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць застосовуємо обладнання з характеристиками, яке виключає проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

Роботу інженерних систем проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць наведено у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

2.5. Дизайн

Внутрішній інтер'єр проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць передбачається витримати в стилі модерн. Даний комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, підпорядковані даному стилю.

✓ Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб білбоард, прямокутної форми, розташовано на відстані 1500 метрів від проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць по вул. Набережно-Лугова та вул. Набережно-Хрещатицька. На білбоарді

на фоні фотографій інтер'єру номерів та вестибюльної групи 3* готелю розміщено запрошення відвідати 3* готель «Dniprovska Riviera».

Ближній рекламний засіб розташовано на відстані 300 та 500 метрів до 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць уздовж вул. Набережно-Рибальська та вул. Електриків, на якому вказано адресу закладу, фотографії із фрагментами фрагменти номерного фонду, рибного ресторану на 90 місць, Спа-центру, переговорної зали.

Також передбачається встановити рекламний засіб на території готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць розташовано на фасаді будівлі у вигляді вивіски з назвою закладу – 3* готель «Dniprovska Riviera».

Заходи з благоустрою території проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць реалізовано у таких елементах: територія навколо 3* готелю «Dniprovska Riviera» огорожена кованим парканом, висотою 2,5 метрів, підходи до готелю вимощені гранітною бруківкою; під'їзди до 3* готелю заасфальтовані; доріжки для прогулянок – вимощені кам'яною бруківкою; озеленення прилеглої території проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць передбачено шляхом влаштування газонів, кущів, клумб з квітами.

✓ *Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів*

Відповідно до обраної концепції та місця розташування проектного готелю, внутрішній інтер'єр приміщень проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць планується витримати в стилі модерн, який передбачає лаконічність, чіткий розподіл предметів обстановки, плавність ліній, гармонійне поєднання конструкцій і декору. Фрагменти інтер'єру номерів проектного готелю в стилі модерн наводимо у вигляді рис.2.1.-2.3.



Рис.2.1. Фрагмент інтер'єру житлової групи 3* готелю
«Dniprovskia Riviera» в стилі модерн



Рис.2.2. Фрагмент інтер'єру житлової групи 3* готелю
«Dniprovskia Riviera» в стилі модерн



Рис.2.3. Фрагмент ванної кімнати в 3* готелі «Dniprovska Riviera»
в стилі модерн

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць зведено у вигляді табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Паспорт проекту 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_0	м ²	3600
2	Площа будівлі закладу, $S_{пов}$	м ²	1782
3	Коефіцієнт забудови, K_z		0,49
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	1980
5	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0,55
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	4554
7	Корисна площа закладу, S_k	м ²	3720
8	Будівельний об'єм закладу, $V_б$	м ³	19809,9
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $B_{А+Б}$	Тис. грн	391466,79
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	Тис. грн	3262,22

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
11	Вартість 1 м ² загальної площі	Тис. грн	85,96
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	Тис. грн	19,76

2.6. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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* готелю, 4454 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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць дорівнює:

$$B_{ЗБР} = 4454 \cdot 1000 \cdot 1 \cdot 28,0 = 124712,0 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт є витратами за главою 2.1. зведеного кошторисного розрахунку 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

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	2078,53
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	60 %	124712
2.2	Електротехнічні	6 %	12471,20
2.3	Сантехнічні	5 %	10392,67

2.4	Зв'язок і сигналізація	2 %	4157,07
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27 %	56120,40
Разом за підрозділом 2			207853,33
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5 %, розділ 2	10392,67
4	Об'єкти енергетичного господарства	1 %, розділ 2	2078,53
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2 %, розділ 2	415,71
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5 %, розділ 2	10392,67
7	Благоустрій і озеленення території	3 %, розділ 2	6235,60
Разом за підрозділами 1–7			239447,04
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5 %, сума за розділами 1–7	3591,71
9	Інші роботи та витрати	3,7 %, сума за розділами 1–7	8859,54
Разом за підрозділами 1–9			251898,29
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 %, сума за розділами 1–7	4788,94
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4 %, сума за розділами 1–9	1007,59
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,0 %, сума за розділами 1–7	11972,35
Разом за підрозділами 1–12, Базисна вартість будівництва			269667,17
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	108316,26
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5 % від суми базисної вартості	13483,36
Усього за розділом Б:			121799,62
Загальною сумою витрат на будівництво			391466,79

Триста дев'яносто один мільйон чотириста шістдесят шість тисяч, сімсот дев'яносто гривень

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць

відповідатиме екологічним вимогам. Відповідність проекту 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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 проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць проводитиметься за двома напрямками:

- а) екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- б) вплив будинку 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).

Номери проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць обладнуються пристроями енергозбереження, які встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання проектного ресторану «Dniprovska Riviera» на 120 місць застосовуються ознобезпечні холодоагенти.

Потужність поглинутої у повітрі дози гамма-випромінювання у приміщеннях 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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

3* готель «Dniprovska Riviera» на 120 місць є підприємством у формі товариством з обмеженою відповідальністю. Здача в експлуатацію 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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).

Процес реєстрації декларації та видачу сертифіката 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 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць створюється система управління охороною праці. В проектованому 3* «Dniprovska Riviera» на 120 місць створюється служба охорони праці, оскільки проєктований готель має чисельність працюючих 112 осіб.

Документація при організації служби охорони праці 3* готелю

Перелік документації, які необхідні при організації системи управління охороною праці 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць наведено в додатках до випускного кваліфікаційного проекту .

В проектованому готелі 3* «Dniprovska Riviera» на 120 місць опрацьовуватимуться нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації тощо), копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць. У додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено схему управління охороною праці готелю та план заходів з охорони праці.

Вимоги до ділянки та території 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць

Територія проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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 проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць облаштовано майданчик із бетонним покриттям для сміттєзбірників, обмежений по периметру зеленими насадженнями. Майданчик для сміттєзбірника на території проєктованого 3* готелю на 120 місць забезпечено зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку та занять спортом становить 25 метрів.

Протипожежні розриви між будівлею проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць та прилеглими до нього будинками становлять 40 метрів. Проектом передбачено під'їзд пожежних машин до будинку 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць у північній частині ділянки під будівництво. Оскільки довжина проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць складає 54 метри, 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 25 метрів від західного та північного кута будівлі готелю, що проектується.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та проєктованого ресторану «Dniprovska Riviera» на 120 місць у проєктованому 3* готелі на 120 місць розташовано на першому поверсі готелю. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розташовані також на 1 та 2 поверсі та максимально ізольовані звукоізоляційними перегородками від житлових приміщень. Адміністративні приміщення 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць розташовані на 1

поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані на 1 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 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць 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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць добиратимуться з числа таких, що мають гігієнічний висновок санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків.

Житлові приміщення проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання, ізольовані від шумів і запахів із кухні.

Під час проектування житлових приміщень 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць використано матеріали, що захищають від неіонізуючого випромінювання, яке створюють зовнішні та внутрішні джерела (кухонне, технічне устаткування). Для створення сеймової кімнати в проектованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць передбачено приміщення із капітальними стінами, металевими дверима і загратованим вікном приймання-видачі цінностей.

Площа та об'єм виробничих приміщень 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць наведено в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Площа та об'єм виробничих приміщень проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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	10	26,45	87,28

Приміщення культурно-дозвілльового призначення	5	22,2	73,26
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	5	45,6	150,48
Кабінет директора	1	10	33
Кабінет заступників директора	1	8	26,4
Каса	1	4	13,2
Бухгалтерія	2	7,25	23,92
Торговельна зала ресторану	8	30,25	99,82
Доготівельний цех	2	15	49,5
Гарячий цех	5	6,4	21,12
Холодний цех	2	10	33
Мийна столового посуду та сервізна	1	22	72,6
Мийна кухонного посуду	1	8	26,4
Кабінет директора	1	8	26,4
Контора	2	8	26,4

У приміщеннях 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати 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 приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнює шкіру, слизові оболонки очей	Витяжні системи, 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

Обслуговуючий персонал 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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.

У всіх приміщеннях 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях готелю розташовані медичні аптечки першої допомоги. В процесі роботи проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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 готелі проводитимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних обробок приміщень за договорами.

Визначення загальної оцінки умов праці у готелі базується на аналізі окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН № 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць у таблиці 2.7. визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях.

Таблиця 2.7

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
Торговельні зали	Середня II а	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Сервізні, білизняні	Легка I б	21 - 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Доготівельний цех	Середня II а	18 - 20	40 - 60	0,3	21 - 23	40 - 60	0,3
Гарячий і холодний цех	Середня II б	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3

Мийні	Середня II а	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Мийна тари	Середня II б	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Адміністративні приміщення	Легка I а	22 - 24	40 - 60	0,1	23 - 25	40 - 60	0,1

Нагрівальні прилади у приміщеннях 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць, а також загальні коридори й холи мають природне освітлення.

Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку, приміщеннях проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць. У житлових кімнатах, виробничих та адміністративних приміщеннях передбачене також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристика системи освітлення, для окремих приміщень проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць з урахуванням характеристик зорових робіт наведено у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Норми та якісні показники освітлення 3* готелю

«Dniprovska Riviera» на 120 місць

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

В додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено процеси щодо зменшення рівню шуму на виробництві в проектованому 3* готелі на 120 місць.

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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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 проектового 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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 проектового 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць становить 20 метрів, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння, пожежного водопроводу та первинних засобів пожежогасіння.

Для проектового 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м² приміщення або 1 вогнегасник на 20 погонних метрів коридору. Перелік приміщень де передбачено встановлення вогнегасників в проектованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць наведено у табл. 2.9.

Таблиця 2.9

Вибір типу та кількості вогнегасників у проектованому 3* готелі

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Цехи (гарячий, доготівельний, холодний)	A, B	Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л ВВК-10	По 2
Фізкультурно-	C	Хладонові вогнегасники	По 1

оздоровчого призначення		місткістю 2 л ХВ8-2	
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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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: першого поверху назовні безпосередньо або вестибюль та сходову клітку; першого поверху, у коридор, що веде у головний корпус.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

При визначенні параметрів шляхів евакуації з приміщень проектового 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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.

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 проектового 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць за типовою структурою створюють систему цивільного захисту. Начальником цивільного захисту є керівник готелю «Dniprovska Riviera», який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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 проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. До основних служб цивільного захисту належать такі:

1. Служба зв'язку, оповіщення та інформації.
2. Служба охорони громадського порядку.
3. Протипожежна служба.

4. Аварійно-технічна служба.

5. Транспортна служба.

6. Служба матеріально-технічного постачання.

В таблиці 2.10 наведено план заходів цивільного захисту 3* готелю «Dniprovska Riviera» на основі якого і відбуватиметься цивільний захист населення.

Таблиця 2.10

План заходів цивільного захисту готелю

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Термін виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018 р.
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018 р.
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
4	Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
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 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць планується спроектувати в архітектурному стилі – модерн. Зародженню стилю модерн, сприяло використання нових будівельних матеріалів – залізобетону, сталі, чавуну, скла, кераміки, а також функціональні особливості будівель. Для проектування 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць планується спроектувати триповерхову будівлю, загальною площею 4554 м². На першому поверсі проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» буде розміщено приймально-вестибюльну групу, приміщення побутового обслуговування, частину приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, приміщення ресторану, технічні приміщення, адміністративні приміщення. Загальна площа першого поверху становитиме 1782 м². На другому поверсі розміщуватимуться деякі приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення та житлова група, а третій поверх планується спроектувати повністю житловий. Площа другого та третього поверхів становитиме по 1386 м², кожен. Загалом сума витрат на будівництво Триста дев'яносто один мільйон чотириста шістдесят шість тисяч, сімсот дев'яносто гривень.

РОЗДІЛ 3

РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (Revenue Management)

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований 3* готель «Dniprovska Riviera» на 120 місць, що проектується в Подільському районі м. Києва по вул. Набережно-Рибальська 3а, 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 проекту. Пакет документації для створення та реєстрації 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць, як суб'єкта господарювання наведено у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

Основним елементом власного капіталу проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць є статутний капітал, який є показником, що характеризує розміри і фінансовий стан 3* готелю.

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

В проектованому 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць передбачається на виробництві внутрішньо-організаційні документи, що регламентують працю персоналу 3* готелю «Dniprovska Riviera» 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 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 1520 місць передбачена лінійно-функціональна організаційна структура управління готелем, за якої всю повноту влади бере на себе лінійний керівник (директор), що очолює колектив.

У 3* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 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. Функції основних служб проектового 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць наводимо у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

3.2. Капітал

Статутний капітал 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю.

Проектований 3* готель «Dniprovska Riviera» на 120 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 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць необхідно здійснити планові розрахунки загального обсягу реалізованих послуг стратегічних підрозділів готелю за плановий рік. Основними видами діяльності 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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* готелі на 120 місць.

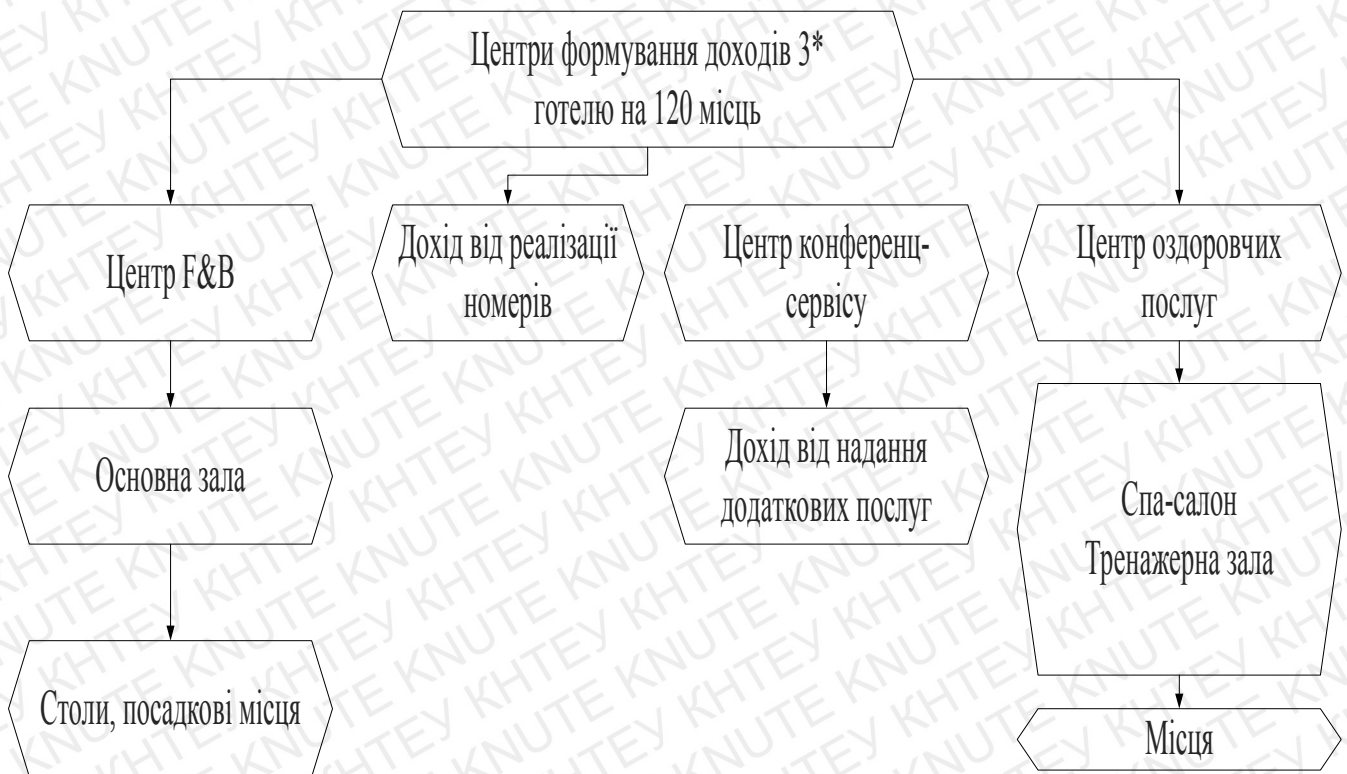


Рис. 3.2. Центри формування доходів проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць

У процесі розроблення виробничо-експлуатаційної програми 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць визначають такі показники: одночасну місткість; можливу пропускну спроможність; пропускну спроможність; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження готелю. ($K_{з.пл.}$)

Пропускнун спроможнїсть проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 мїсць, людино-дїб, розраховують за формулою:

$$ПС = H_i * M_i * Д \quad (3.5)$$

де

H_i - кїлькїсть номерїв і-го типу І категорїї в експлуатацїї у плановому роцї;

M_i - кїлькїсть мїсць у номерї і-го типу І-го категорїї у плановому роцї;

$Д$ - кїлькїсть днїв роботи готелю у плановому роцї.

Обгрунтування обсягу реалїзацїї готельних послуг проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на плановий 2019 рїк ($Q_{пл.}$) рекомендується здїйснювати методом прямих розрахункїв з урахуванням пропускної спроможнїстї окремих типїв і категорїї номерїв готелю ($ПС_{пл.}$) та планового коефїцієнта їх завантаження ($К_{з.пл.}$) (0,6-0,75) за формулою:

$$Q_{пл.} = ПС_{пл.} * К_{з.пл.} \quad (3.6)$$

Розрахунок пропускної спроможнїстї проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 мїсць наводимо у таблицї 3.1.

Таблиця 3.1

Приклад розрахунку пропускної спроможнїстї 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 мїсць на 2019 рїк

Категорїї і мїсткїсть номерїв	Кїлькїсть номерїв	Кїлькїсть мїсць	Кїлькїсть днїв експлуатацїї номерїв			Коефїцієнт завантаженостї номерного фонду по сезонах			Обсяг реалїзацїї послуг ($Q_{пл.}$), людино-дїб			
			мїжсезоння	високий сезон	сезон	мїжсезоння	високий сезон	сезон	мїжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент з вїтальнею	1	1	120	125	120	0,6	0,8	0,7	72	100	84	256
Люкс	2	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Напївлюкс	4	8	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
Номер 1 категорїї одномїсний	25	25	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1800	2500	2100	6400
Номер 1 категорїї	42	84	120	125	120	0,6	0,8	0,7	6048	8400	7056	21504

двомісний												
Разом	74	120				0,6	0,8	0,7	8640	12000	10080	30720

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства (ЗРГ) значною мірою обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі проектного ресторану в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

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

Таблиця 3.2

Кількість замовлених послуг ЗРГ 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	8640	12000	10080	30720
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	8640	12000	10080	30720
3.2. Вільний вибір страв	1728	4800	3024	9552

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Дохід 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

Основну частину доходів проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Доходи від операційної діяльності (До.д) 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 3* 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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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

$$Д_{н} = Q_{\text{н}} \bar{Ц}, \text{ або } Д_{н} = \sum_{i=1}^n N_i M_i ДК_{з,i} Ц_i, \quad (3.8)$$

де Ц - середня ціна за номер (місце) за добу, грн;

Ц_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* готелю «Dniprovska Riviera» на 2019 р.

Категорія номерів	ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент з вітальною	7000	7300	7100
Люкс з вітальною	5600	5800	5700

Напівлюкс	4700	4800	4700
Номер 1 категорії одномісний	2800	3000	2900
Номер 1 категорії двомісний	3000	3300	3100

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у 3* готелі на 120 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* готелі

«Dniprovska Riviera» на 120 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	72	100	84	256	7000	7300	7100	504	730	596,4	1830,4
Люкс	144	200	168	512	5600	5800	5700	806,4	1160	957,6	2924
Напівлюкс	576	800	672	2048	4700	4800	4700	2707,2	3840	3158,4	9705,6
Номер 1 категорії одномісний	1800	2500	2100	6400	2800	3000	2900	5040	7500	6090	18630
Номер 1 категорії двомісний	6048	8400	7056	21504	3000	3300	3100	18144	27720	21873,6	67737,6
Разом	8640	12000	10080	30720				27201,6	40950	32676	100827,6

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**«Dniprovska Riviera» на 2019 рік**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	8640	12000	10080	30720
1.2. Вільний вибір страв	1728	4800	3024	9552
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 проживання)	4320	7200	5040	16560
3.2. Вільний вибір страв	1209,6	3840	2116,8	7166,4
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, грн	5529,6	11040	7156,8	23726,4

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* готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць

Приміщення	Категорія готелю ***	
	За добу, тис.грн.	За рік, тис.грн.
1. Екскурсійне бюро	3	1095
2. Конференц зал	5	1825
2. Переговорні зали	4	1460
4. Тренажерна зала	4	1460
8. Приміщення побутового обслуговування	3,24	1182,6
9. Спа-салон	8	2920
Всього		9942,6

Зробивши всі вищенаведені розрахунки, можемо зробити висновок, що обсяг операційних доходів протягом року по 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць становитиме **134496,6** 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 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* готелю

«Dniprovska Riviera» на 2019 рік

Групи	Первісна вартість, Тис. грн.
1. Будівлі	391466,79
2. Обладнання, транспортні засоби, меблі	117440,03
3. Інші	19573,33

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 проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 2019 рік склала 34681,49 тис. грн. (табл.3.8).

Таблиця 3.8

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

3* готелю «Dniprovska Riviera» на 2019 рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис.грн.
Будівлі, споруди	391466,79	30	13048,89
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	117440,03	5	23488,00
Інші	19573,33	4	4893,33
Разом амортизаційні відрахування			41430,22

Персонал та оплата праці

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу 3* готелю на 120 місць. 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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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 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 проектуваному 3*готелі «Dniprovska Riviera» на 120 місць з використанням норм обслуговування для її визначають за формулою:

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

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

$N_{\text{обс}}$ – норма обслуговування;

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

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

$$\text{Ч}_n = P_m (\Gamma_p + \Gamma_{\text{п.з.о}}) / \Phi / \Phi_n \quad (3.3)$$

де

P_m – кількість робочих місць певної професії;

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

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

Φ – фонд робочого часу;

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

$$\text{Ч}_{\text{с.п}} = \text{Ч}_n K_{\text{зам}} \quad (3.4)$$

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

Таблиця 3.9

**Розрахунок середньоблікової чисельності покоївок
3* готелю «Dniprovska Riviera» на плановий 2019 рік**

Категорія і місткість номера	Одночасн а місткість номерів	Норма обслуговуван ня номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньо- облікова чисель- ність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	3 = 1 : 2	4	5 = 3 + 4	6 = 5 · К_{зам}
Вища категорія, у т.ч:						
Апартамент	1	4,5	0,22	1	1,22	1
Люкс	2	4,5	0,44	1	1,44	2
Напівлюкс	8	5	1,60	2	3,60	3
Номер 1 категорії одномісний	25	6,5	3,85	5	8,85	8
Номер 1 категорії двомісний	84	7	12,00	1	13,00	13
Разом	120	—				27

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць складається штатний розпис.

Посадова структура зі штатного розпису проектного 3* готелю на 120 місць наведено в табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Посадова структура зі штатного розпису

3* готелю «Dniprovska Riviera» 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	10
Кухар 4 розряду	10
Офіціант	12
Бармен-касир	4
Працівник пральні та хімчистки	2
Всього	38
Допоміжний персонал	
Прибиральник	2
Інженер-програміст 1 категорії	1
Працівники охоронної служби	8
Працівник та інструктори спортивно рекреаційних приміщень	5
Белман	4
Покоївки	27
Швейцар	2
Носії багажу	4
Вантажник	2
Мийник кухонного посуду	2
Прибиральник торговельних залів	2
Мийник столового посуду	4
Гардеробник	4
Всього	67
Разом по конгрес-готелю	128

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 3* готелі «Dniprovska Riviera» 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* готелі «Dniprovska Riviera» на плановий рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн	У розрахунку на рік, тис.грн			
			Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал						
Директор	1	28000	336		50,4	386,4
Заступник директора	1	22000	264		39,6	303,6

Менеджер відділу харчування	1	16000	192		28,8	220,8
Головний інженер	1	16000	192		28,8	220,8
Секретар керівника	1	9000	108		16,2	124,2
Менеджер відділу прийому та розміщення	1	16000	192		28,8	220,8
Менеджер з охорони	1	16000	192		28,8	220,8
Менеджер відділу культурно-дозвілєвого та оздоровчого призначення	1	16000	192		28,8	220,8
Бухгалтер	1	16000	192		28,8	220,8
Фінансист	1	16000	192		28,8	220,8
Касир	1	10000	120		18	138
Завідувач складом	1	11000	132		19,8	151,8
Метродотель	2	11000	264		39,6	303,6
Адміністратор	4	13000	624		93,6	717,6
Завідувач виробництвом	1	16000	192		28,8	220,8
Адміністратор черговий	4	12000	576		86,4	662,4
Разом виробничий персонал	23	244000	3960	0	594	4554
Виробничий персонал						
Кухар 5 розряду	10	12000	1440	316,8	216	1972,8
Кухар 4 розряду	10	9000	1080		162	1242
Офіціант	12	8000	1152		172,8	1324,8
Бармен-касір	4	8000	384		57,6	441,6
Працівник пральні та хімчистки	2	8000	192		28,8	220,8
Разом виробничий персонал	38	8000	4248	316,8	637,2	5202
Допоміжний персонал						
Прибиральник	2	7000	168		25,2	193,2
Інженер-програміст 1 категорії	1	16000	192		28,8	220,8
Працівники охоронної служби	8	12000	1152		172,8	1324,8
Працівник та інструктори спортивно рекреаційних приміщень	5	8000	480		72	552
Белман	4	8000	384			384
Покоївки	27	8000	2592			2592
Швейцар	2	8000	192			192
Носії багажу	4	8000	384		57,6	441,6
Вантажник	2	8000	192		28,8	220,8
Мийник кухонного посуду	2	8000	192		28,8	220,8
Прибиральник торговельних залів	2	8000	192		28,8	220,8
Мийник столового посуду	4	8000	384		57,6	441,6
Гардеробник	4	8000	384		57,6	441,6
Разом допоміжний персонал	67	122000	6888	0	558	7446
Всього по готелю	128	374000	15096	316,8	1789,2	17202

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* готелю «Dniprovska Riviera» 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	3960	15	594
Виробничий (операційний) персонал	4248	10	424,8
Допоміжний персонал	6888	10	688,8
Разом			1707,6

Кінцевим етапом є планування загального фонду оплати праці персоналу проектового 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць, який узагальнюємо у вигляді табл. 3.13.

Таблиця 3.13

План з праці 3* готелю «Dniprovska Riviera» на плановий рік

Показники	Од. вим.	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, усього	осіб	128	128
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	23	23
виробничий (операційний) персонал	осіб	38	38
допоміжний персонал		67	67
Фонд основної заробітної плати	тис.грн	1433,50	17202
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн	379,50	4554
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	433,50	5202
допоміжний персонал		620,50	7446
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн	142,30	1707,6
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн	49,50	594
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	35,40	424,8
допоміжний персонал		57,40	688,8
Фонд оплати праці	тис.грн	1575,80	18909,60
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн	429,00	5148
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	468,90	5626,80
допоміжний персонал		677,90	8134,8
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн	12,31	147,73
у т. ч. адміністративно-управлінський	тис.грн	18,65	223,83

персонал			
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	12,34	148,1
допоміжний персонал	тис.грн.	10,12	121,41

Середній обсяг заробітної плати працівників проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць складатиме 12,31 тис.грн., зокрема: по адміністративно-управлінському персоналу 18,65 тис.грн., по операційному 12,34 тис.грн. і допоміжному 10,12 тис.грн.

При обґрунтуванні доцільності проектування 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць розроблено такі планові показники поточних витрат діяльності:

- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
- річну суму поточних витрат 3* 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 10784,72 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховані і складають **18909,6** 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 **4160,11** тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів складають **41430,22** 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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць здійснюємо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування поточних витрат на експлуатацію

3* готелю «Dniprovska Riviera» 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	69733,25	1,98	138,07
2.Витрати на опалення, Гкал	2464,87	1841,6	4539,3
3. Витрати води, м ³			
- Холодна	18375,88	15,79	290,15
- Гаряча	3285	97,54	320,41
Разом			5287,93
Відрахування до ремонтного фонду (0,8% доходів)			80,66

Разом по статті 5 – 5368,59 тис. грн.

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

Таблиця 3.17

Вартість спеціального одягу персоналу

у 3* готелі «Dniprovska Riviera» 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	38	2	1200	91,2
Разом	61			123,4

Враховуючи вартість малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат становить **880,4 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: 120,0 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* готелю і становлять **11,34** тис. грн.

Стаття 11. Витрати предметів гігієни на кожного гостя умовно приймають за 300 грн, тобто $120 \times 300 =$ **36,0** 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 в 3* готелі становлять – 13449,66 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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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* готелю

«Dniprovska Riviera» на 2019 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями, тис. грн.
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	10784,72
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	18909,6
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	4160,11
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	41430,22
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів,	5368,59

інших необоротних активів (ЗВ)	
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	880,4
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	120
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	-
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	11,34
Стаття 11. Витрати на предмети гігієни (ЗВ)	36
Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати (ЗВ)	-
Стаття 13. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	13449,66
Стаття 14. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	95150,64
- умовно-постійні	39259,02
- умовно-змінні	55891,62

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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць узагальнено в таблиці 3.19.

Таблиці 3.19

Планування маржинального прибутку 3* готелю

«Dniprovska Riviera» на 2019 рік

Показники	Результат, тис.грн.
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	134496,6
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	100827,6
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	23726,4
1.3. Інші операційні доходи	9942,6
2. Податок на додану вартість	26899,32
3. Чистий дохід	107597,3
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	55891,62
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	10784,72
4.2. Інші змінні витрати	45106,9
5. Маржинальний прибуток	51705,66
6. Постійні витрати	39259,02
7. Прибуток	12446,64

Для проектованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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* готель «Dniprovska Riviera» на 120 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* готелю «Dniprovska Riviera», розрахунок проводимо у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Цільовий прибуток 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 2019 рік

Показники	Алгоритм розрахунку	2019 рік
Операційні доходи від реалізації продукції та послуг готельного комплексу із ЗРГ, тис.грн.		134496,6
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності	приймаємо на рівні 10%	
Цільовий, необхідний прибуток, тис.грн.	Операційна доходи * Середньогалузевий рівень рентабельності / 100	13449,66

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 «Dniprovska Riviera» на 2019 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, грн.
1	Доходи від операційної діяльності	134496,6
2	Умовно змінні витрати	55891,62

3	Умовно постійні витрати	39259,02
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	39345,96
5	Податок на прибуток, 18%	7082,27
6	Чистий прибуток – можливий	32263,69
7	Рентабельність реалізації, %.	23,9
8	Чистий прибуток – цільовий (10%)	32263,69
9	Чистий прибуток – плановий	13449,66

Таким чином, плановий чистий прибуток проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» становитиме 32263,69 тис. грн.

Прогноз результатів господарської діяльності на перший рік створення проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera»

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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* готелю «Dniprovska Riviera», дані зведено у таблицю 3.22.

Таблиця 3.22

Основні показники рентабельності 3* готелю «Dniprovska Riviera»

на 2019 рік

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунок
Рентабельність операційної	$P_{\text{рп}} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100$	23,9 %

діяльності (P_{PI} , %)	Π — чистий прибуток, грн; $\mathcal{D}$ — дохід від реалізації готельних послуг, грн.	
Рентабельність поточних витрат (P_{PB} , %)	$P_{PB} = \frac{\Pi}{PB} \cdot 100$ PB — обсяг поточних витрат, грн.	33,9%

Таким чином, в таблиці 3.23 видно, що розрахунки рентабельності проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць мають високі значення.

3.5. Ефективність інвестиційного проєкту

Планування основних показників діяльності підприємства на перші десять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проєкту 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:

$$\mathcal{D}_{пл.} = \frac{\mathcal{D}_{баз.} \cdot I}{100}, \quad (3.9)$$

де $\mathcal{D}_{пл.}$ — дохід від реалізації у плановому році, грн.

$\mathcal{D}_{баз.}$ — 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	134496,6	2	30305,61	23,90	41430,22
2-й рік	138531,50	3	33109,03	23,90	40187,31
3-й рік	144072,76	4	34433,39	23,90	38579,82
4-й рік	151276,40	5	36155,06	23,90	36650,83
5-й рік	160352,98	6	38324,36	23,90	34451,78
6-й рік	171577,69	7	41007,07	23,90	32040,16
7-й рік	185303,90	8	44287,63	23,90	29476,94
8-й рік	201981,25	9	48273,52	23,90	26824,02
9-й рік	222179,38	10	53100,87	23,90	24141,62
10-й рік	246619,11	11	58941,97	23,90	21486,04
Разом за 10 років	1756391,57		417938,51		325268,74

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* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць наведено в таблиці 3.25. Припущено, що рівень інфляції становить 18 % річних.

Таблиця 3.25

Оцінювання чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 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	391466,8	71735,83	71735,83	58823,38	
2		73296,34	145032,17	60103,00	
3		73013,21	218045,38	59870,83	
4		72805,89	290851,27	59700,83	
5		72776,14	363627,41	59676,44	
6		73047,22	436674,63	59898,72	
7		73764,58	510439,21	60486,95	
8		75097,54	585536,75	61579,98	
9		77242,49	662779,24	63338,84	
10		80428,01	743207,24	65950,97	
Разом	391466,8	743207,24		609429,94	217963,15

Таким чином, чистий приведений дохід спрогнозовано на 10 років діяльності підприємства, який становить 217963,15 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.

$$ID = 609429,94 / 391466,8 = 1,56 \text{ (од.)}$$

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:

$$ЧП = 417938,51 / 10 = 41793,85 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 41793,85 / 391466,8 \times 100 = 10.68\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 10,68%.

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

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП_{р.}} \quad (3.13)$$

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

$ЧГП_{р.}$ - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

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

Показник періоду окупності проекту складає:

$$ПО = 391466,8 / (417938,51/10) = 9,4 \text{ років.}$$

Висновки до розділу 3

2. Проектований 3* готель «Dniprovska Riviera» на 120 місць, що проектується в Подільському районі м. Києва по вул. Набережно-Рибальська 3а, буде функціонувати на основі організаційно-правової форми товариства з обмеженою відповідальністю
3. Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства (ЗРГ) значною мірою обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі проектного ресторану в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.
4. Доходи від операційної діяльності (До.д) 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
5. Зробивши всі вищенаведені розрахунки, можемо зробити висновок, що обсяг операційних доходів протягом року по 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць становитиме 134496,6 тис. грн. Середній обсяг заробітної плати працівників проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць складатиме 12,31 тис.грн., зокрема: по адміністративно-управлінському персоналу 18,65 тис.грн., по операційному 12,34 тис.грн. і допоміжному 10,12 тис.грн. Разом поточні витрати 95150,64 тис.грн. Таким чином, плановий чистий прибуток проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» становитиме 32263,69 тис. грн. Таким чином, чистий приведений дохід спрогнозовано на 10 років діяльності підприємства, який

становить 217963,15 тис. грн. Показник періоду окупності проекту складає: $ПО = 391466,8 / (417938,51/10) = 9,4$ років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

4. Актуальність розвитку готельного сегменту зумовлена позитивною динамікою показників, які відображають попит на об'єкти готельного сервісу – внутрішній та іноземний туризм, підвищення долової активності. Зазначено, що місто Київ, і його один із найцентральніших районів – подільський мають вдале географічне положення як місце проектування та функціонування готелю. Обґрунтовано такі переваги міста Києва щодо проектування нового готелю: 1) статус столиці України; 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.

5. Отже, на основі вищенаведеної інформації, можемо зробити висновок, що за місцем розташування, наявністю історичних пам'яток культури, Подільський район є привабливим для туристів, що дасть можливість проєктованому закладу ресторанного господарства віднайти своїх гостей, які приїжджають на екскурсії до Києва або в діловій зустрічі.

6. Місцем для проектування нового готельного закладу м. Києва обрано ділянку, яка знаходиться за адресою – вул. Набережно-Рибальська, 3а. Основними перевагами проєктованого готелю «Dniprovska Riviera» визначено: 5 хвилин до Поштової площі; 5 хвилин до м. Петрівка; 7 хвилин до Андріївського узвозу; 10 хвилин до Хрещатику. Встановлено, що потенційними гостями проєктованого 3* готелю «Dniprovska Riviera» встановлено: чоловіків, середнього віку, які приїждять з метою ділової поїздки до Києва на період від 3 до 7 ночей.

7. На основі проведеного маркетингового дослідження, яке було проведено в Подільському районі м.Києва, встановлено, за доцільне спроектувати новий 3* готель «Dniprovska Riviera», який буде орієнтуватися на людей середнього віку, які приїждять до Кива із діловими поїздками, для відпочинку та планують зупинитися в готелі від 3 до 7 ночей, сплачуючи при цьому помірну ціну за номери та отримуючи гідне обслуговування.

8. До приміщень приймально-вестибюльної групи проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць належать: вестибюль, бюро приймання та реєстрації, бюро бронювання, пункт оперативного і факсового зв'язку, кімната чергового персоналу, службово-технічний блок, кімната чергового адміністратора, сейфова, швейцарська та приміщення носіїв, капера схову, приміщення охорони, посильних, відділення зв'язку, пункт обміну валюти, гардероб, приміщення порт'є, медпункт, санвузли для гостей, квиткова каса.

9. Вищенаведені приміщення проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць дозволяють сформулювати перше враження про сам готель та можливість провести всі процедури щодо приймання та розміщення гостей.

10. Будівлю 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць планується спроектувати в архітектурному стилі – модерн. Зародженню стилю модерн, сприяло використання нових будівельних матеріалів – залізобетону, сталі, чавуну, скла, кераміки, а також функціональні особливості будівель. Для проектування 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць планується спроектувати триповерхову будівлю, загальною площею 4554 м². На першому поверсі проектного 3* готелю «Dniprovska Riviera» буде розміщено приймально-вестибюльну групу, приміщення побутового обслуговування, частину приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, приміщення ресторану, технічні приміщення, адміністративні приміщення. Загальна площа першого поверху становитиме 1782 м². На другому поверсі розміщуватимуться деякі приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення та житлова група, а третій поверх планується спроектувати повністю житловий. Площа другого та третього поверхів становитиме по 1386 м², кожен.

Загалом сума витрат на будівництво Триста дев'яносто один мільйон чотириста шістдесят шість тисяч, сімсот дев'яносто гривень

11.Проектований 3* готель «Dniprovska Riviera» на 120 місць, що проектується в Подільському районі м. Києва по вул. Набережно-Рибальська 3а, буде функціонувати на основі організаційно-правової форми товариства з обмеженою відповідальністю

12.Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства (ЗРГ) значною мірою обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі проектового ресторану в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

13.Доходи від операційної діяльності (До.д) 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

14.Зробивши всі вищенаведені розрахунки, можемо зробити висновок, що обсяг операційних доходів протягом року по 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць становитиме 134496,6 тис. грн. Середній обсяг заробітної плати працівників проектового 3* готелю «Dniprovska Riviera» на 120 місць складатиме 12,31 тис.грн., зокрема: по адміністративно-управлінському персоналу 18,65 тис.грн., по операційному 12,34 тис.грн. і допоміжному 10,12 тис.грн. Разом поточні витрати 95150,64 тис.грн. Таким чином, плановий чистий прибуток проектового 3* готелю «Dniprovska Riviera» становитиме 32263,69 тис. грн. Таким чином, чистий приведений дохід спрогнозовано на 10 років діяльності підприємства, який становить 217963,15 тис. грн. Показник періоду окупності проекту складає: $ПО = 391466,8 / (417938,51/10) = 9,4$ 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 проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. № 483.
10. Положення про ескізний архітектурний проект: 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. Гранильщиков 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.

