

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

**ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4* НА 85 МІСЦЬ У М. ЯРЕМЧІ ІВАНО-
ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

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

підпис студента

Ситнік Катерина
Вікторівна

Науковий керівник
д.е.н., професор

підпис керівника

Бойко Маргарита
Григорівна

Наукові консультанти:

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

підпис консультанта

Романенко Роман
Петрович

Ресторани. Бари
к.т.н., доцент

підпис консультанта

Марцин Тетяна
Олександрівна

Гарант освітньої програми
д.е.н, професор

підпис гаранта

Босовська
Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

Київський національний торговельно-економічний

університет

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

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація «Готельна і ресторанна справа»

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” _____ 2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Ситнік Катерини Вікторівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: 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.: блок-схема приміщень 1 поверху та план приймально-вестибюльної групи, 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	Марцин Т.О.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Романенко Р.П.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	<i>01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.</i>	<i>01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.</i>
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	<i>01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.</i>	<i>01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.</i>
3	<i>Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	<i>02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.</i>	<i>02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.</i>
4	<i>Попередній захист 1 розділу «Концепція.</i>	<i>14.05.2018 р.-</i>	<i>14.05.2018 р.-</i>

	Організація. Сервіс»	18.05.2018 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	06.12.2018 р.	06.12.2018 р.

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного

Бойко М.Г.

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Ситнік К.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

Ситнік К.В.

(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.....	9
1.1. Концепція.....	9
1.2. Групи приміщень. Фронт офіс.....	16
1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки.....	16
1.2.2. Житлова.....	18
1.2.3. Побутова.....	20
1.3. Групи приміщень. Бек офіс	22
1.3.1. Адміністративна.....	22
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова.....	22
1.4. Сервіс	25
1.4.1. Бронювання. Дистрибуція.....	25
1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення.....	25
1.4.3. Гест-релейшн. Рум-сервіс.....	26
1.4.4. Хаускіпінг. Клінінг.....	27
1.4.5. Велнес. Спа. Фітнес.....	27
1.4.6. Івент-сервіс. Анімація. Конференц-сервіс.....	28
1.5. Ресторани. Бари.....	28
Висновки до розділу 1.....	47
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	48
2.1. Об'ємно-планувальне рішення готелю.....	48
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	54
2.3. Характеристика будівлі.....	57
2.4. Інженерні системи.....	59
2.5. Дизайн.....	71
2.6. Кошторис.....	74
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	76
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	78
2.9. Охорона праці.....	79
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	83
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	91
Висновки до розділу 2.....	99
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	100
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	100
3.2. Капітал.....	104
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	104
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	107
3.5. Ефективність інвестицій.....	123
Висновки до розділу 3.....	127
Висновки та пропозиції.....	128
Список використаних джерел.....	130
Додатки	134
Графічні матеріали.....	189

ВСТУП

Актуальність теми. Готелі призначені для короткочасного проживання людей з метою здійснення різних видів діяльності. Це можуть бути ділові контакти під час відряджень, участь у роботі нарад, конференцій, симпозіумів і ін., туристичні поїздки з метою ознайомлення з природними визначними пам'ятками, історичними та архітектурними пам'ятниками (міста, регіону, країни); поїздки з метою відпочинку, курортного лікування, оздоровлення, а також для здійснення спортивних змагань та ін. Готелі оздоровчого призначення займають особливе місце в закарпатській області та Прикарпатті. Там зосереджено основні зони рекреаційного призначення в Україні. Вигідним буде розташування готелю на у м. Яремче, Івано-Франківської області.

Готелі оздоровчого призначення та рекреації універсальні за своїм призначенням. В них можливо зупинятися, не лише туристам, а й гостям міста, які приїжджають з діловою метою, проїздом чи до друзів.

За своїм розміщенням з Яремчі можливо легко дібратися до основних історичних та рекреаційних міст цієї області. А, отже, відвідати приближені міста, подивитися архітектурні пам'ятки чи визначні місця досить доступно. Саме тому готель «Довбуш» має свої перспективи розвитку в готельному бізнесі.

Мета дипломного проекту – спроектувати готель 4* на 85 місць у місті Яремчі Івано-Франківської області.

Відповідно до мети сформульовані **основні завдання**:

- обґрунтувати доцільність проектування готелю «Довбуш» у м. Яремчі, визначити склад та площі груп приміщень, номенклатуру послуг та об'ємно-планувальні рішення конгрес-готелю;
- визначити перелік основних та додаткових послуг готелю;
- розробити архітектурне рішення, спроектувати інженерні системи, визначити дизайн готелю, розрахувати кошторис будівництва, розробити заходи щодо техніки безпеки, протипожежної безпеки та забезпечення санітарно-гігієнічних норм у закладі;

- розробити прогноз результатів фінансових вкладів, навести доходи закладу, спланувати поточні витрати; сформувати операційний прибуток та спланувати основні економічні показники діяльності на перші десять років, оцінити окупність проекту.

Об'єкт дослідження: готель «Довбуш» 4* на 85 місць.

Предмет дослідження: теоретичні, методичні та прикладні засади проектування готелю 4* у м. Яремчі Івано-Франківської області.

Методи дослідження:

- статистичні спостереження;
- аналіз маркетингових досліджень регіонального ринку послуг;
- математичні методи дослідження підприємств готельного господарства;
- графічний.

Інформаційна база: інформаційні джерела, що використовувались в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту – матеріали наведені в законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі.

Практичне значення: одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності, розширення готельних послуг даного міста і підвищення їх якості.

Публікації. Основні положення випускного кваліфікаційного проекту опубліковано у збірнику наукових статей (Додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків та графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Готельний бізнес – перспективний напрямок бізнесу в Україні, який успішно розвивається. Особливістю цього бізнесу є орієнтація на Європейські сервісні стандарти і стрімкий перехід до них. І як кожний бізнес – готельний бізнес прагне до збільшення доходу і шукає інструменти та ефективні шляхи для досягнення бажаного фінансового результату.

Яремче - місто обласного підпорядкування в Україні, Івано-Франківській області. Розміщене на річці Прут, на автошляху Івано-Франківськ — Рахів — Ужгород. Залізниця зв'язує місто з обласним центром, Тернополем, Києвом та Львовом. Яремче — найвідоміший кліматичний курорт Прикарпаття, туристичний центр Івано-Франківщини та цілої Гуцульщини; центр «зеленого» туризму Прикарпаття, також називають обличчям гірськолижної країни Буковель (с.Поляниця). У місті Яремче природною основою економіки є і залишається туристично-рекреаційна галузь, що і зумовлює майже повну відсутність великих промислових підприємств.

На сьогодні на території Яремчанської міської ради залучено у виробництві чотири промислові підприємства, зокрема: ТзОВ «Ворохтянська лісова компанія», ТОВ «Татарівський лісозавод», СП ТзОВ «Вест-Вуд», ПБКФ «Керманич і К». Для прикладу: за 2016 рік підприємствами промисловості вироблено товарної продукції на суму 698.5 тис. грн. у порівнянних цінах, що на 118,7% більше проти відповідного періоду 2015 року. Щороку тут відпочивають тисячі співвітчизників та іноземців. Але славиться він не лише природою. Регіон зарекомендував себе як один із найгостинніших і найпривітніших. Місцеве населення чудово ставиться до приїжджених, завжди радо зустрічає і забезпечує гостинний прийом.

Готель буде проектуватися по вулиці Свободи, поруч з річкою «Прут». Назва готелю буде «Довбуш», спираючись на історичні дані. Головною особливістю готелю буде використання еко-матеріалів, розташування у екологічно чистій зоні.

Готельні комплекси готельного господарства м. Яремче наведені у таблиці

1.1.

Таблиця 1.1

Готельні комплекси м. Яремче

Назва готелю	Адреса	Категорія	Інфраструктура об'єкта
1. Готельний комплекс «Романтик»	вулиця Свободи 363	4*	Інтер'єр номерів «Романтик Спа Готель» виконаний в класичному стилі з використанням сучасних технологій. До послуг гостей широкий вибір номерів - від одномісного стандарту до розкішних апартаментів, всього 105 номерів європейського класу. У готелі розташовано 3 конференц-зали, оснащені проекторами, екранами, трибунами і іншими необхідними елементами публічних виступів.
2. Готель «Водоспад»	вулиця Свободи 363а	3*	Готель знаходиться має в своєму розпорядженні критим басейном, спа-центром і сауною. Оснащений безкоштовним Wi-Fi. Світлі номери оформлені в класичному стилі в теплих тонах. У всіх номерах є телевизор, міні-бар і власна ванна кімната. Номерний фонд складає 54 номери різної категорії.
3. Готель «Едельвейс»	вулиця Петраша, 62	3*	Номерний фонд складає 21 номер різної категорії. корпус (5 поверхів, панорамний ліфт): 1-2-місні номери напівлюкс 1 і 2 категорії, 2-місні 2-кімнатні люкси, 4-місний 3 кімнатний апартамент. Конференц-зал, мауна, ресторан, бар.
4. Готель «Вілла Ірис»	вул. Свободи, 367	4*	Готель Villa Iris розташований посеред Карпатських гір. До послуг гостей безкоштовний Wi-Fi, сауна та гідромасажна ванна. Містить 7 номерів. Комфортабельні номери готелю оформлені в замиському стилі та обставлені меблями з деревини теплих тонів. У всіх номерах є телевизор, холодильник і власна ванна кімната, укомплектована банними халатами, тапочками та феном.
5. Готель «Преміум-клуб»	вул. Ковпака, 25б	3*	Номерний фонд складає 54 номери. При готелі функціонує сезонний відкритий басейн, а також облаштовано тераса для засмаги та дитячий ігровий майданчик. До послуг гостей бар і ресторан, в яких можна замовити різні страви і напої. На всій території надається безкоштовний Wi-Fi. Для автомобілів передбачена безкоштовна приватна парковка.

Аналізуючи таблицю, бачимо що, у м. Яремче знаходиться 2 готеля, які мають категорію 4* і 3 готелі мають 3*. Ми обираємо лише сертифіковані готелі, які мають офіційно статус зірок та розташовані поблизу проектного готелю

«Довбуш». Експертна оцінка основних конкурентів за критеріями наведена у табл. 1.2

Таблиця 1.2.

Результати оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю				
	Готельний комплекс «Романтик»	Готель «Вілла Ірис»	Готель «Водоспад»	Готель «Едельвейс»	Готель «Преміум-клуб»
Місце розташування	5	4	4	4	4
Транспортна доступність	5	5	4	5	4
Екстер'єр та інтер'єр	4	4	5	4	5
Якість обслуговування	4	5	4	0	4
Асортимент додаткових послуг	4	4	3	4	4
Рівень ресторанного обслуговування	4	3	5	5	5
Система бронювання	5	4	3	4	5
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	5	5	4	5	4
Рівень безпеки туристів	5	3	4	3	4
Середній бал	4,5	4,1	4	3,7	4,3

Проаналізувавши, отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти мають багато сильних сторін господарської діяльності, які необхідно враховувати при проектуванні готелю. Найвищий середній бал отримав готельний комплекс категорії 4* «Романтик», який можемо вважати головним конкурентом. Найнижчий бал отримав готель категорії 3*, який не має визначних рис, та не виділяється серед інших готелів цікавими послугами, інтер'єром чи своєю концепцією.

Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Об'єктом сегментації є споживач. Мета сегментації – створення сприятливих умов для перебування споживача в готелі, які маєть підвищити обсяги продажу готельних послуг. Для здійснення сегментації необхідно досконало обрати ознаки, за якими буде здійснюватися розподіл (рис. 1.1). Для сегментування споживачів підприємства готельного господарства доцільно користуватися наступними ознаками сегментації.

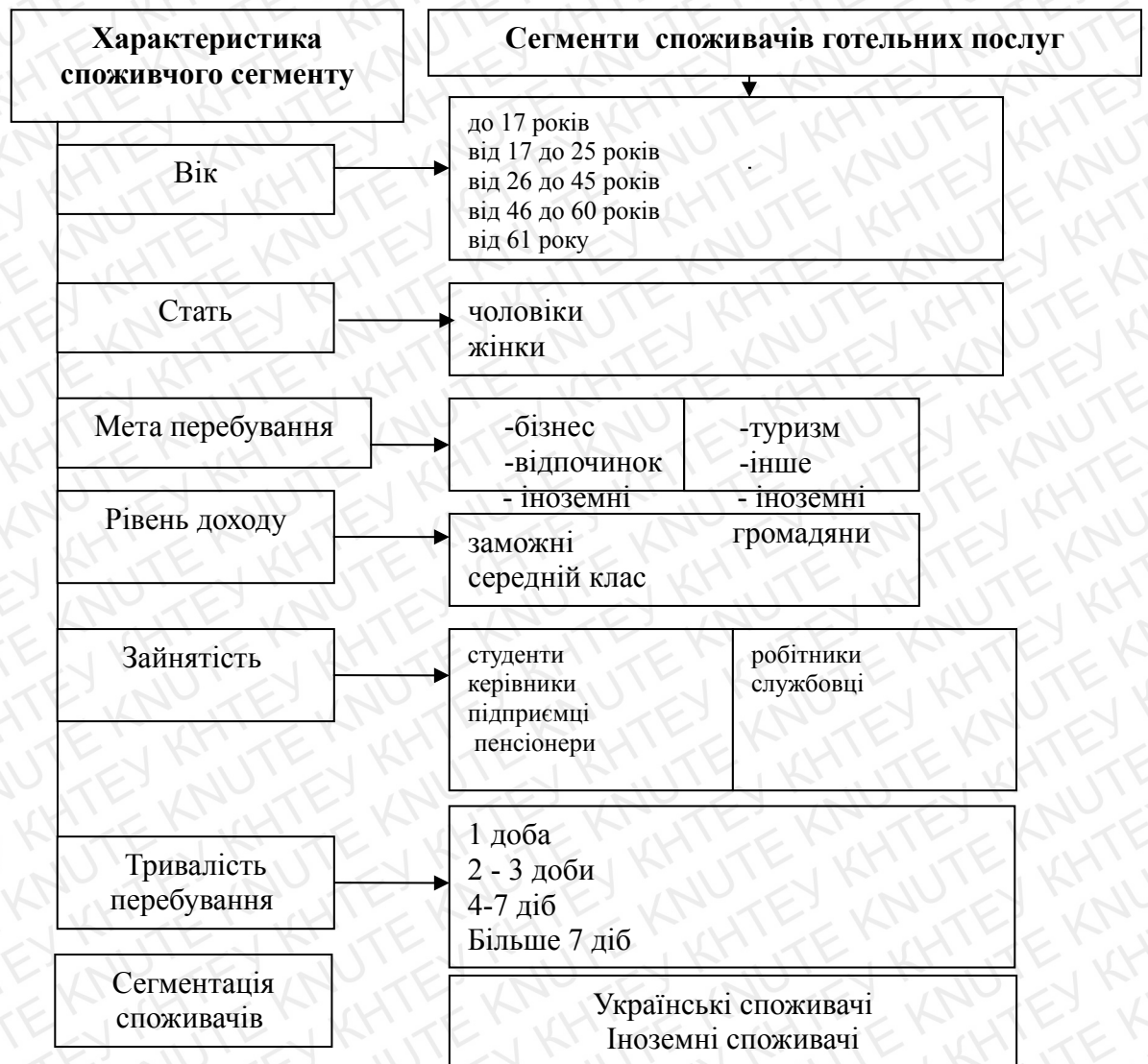


Рис. 1.1. Ознаки для сегментації споживачів підприємств готельного господарства

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використана первинна маркетингова інформація. На підставі статистичних даних служби прийому та розміщення готелю «Довбуш» здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю за ознаками: стать; вік; мета подорожі; рівень доходу; зайнятість; тривалість перебування.

Результати дослідження потенційних споживачів наведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Типологічна сегментація потенційних споживачів готелю «Довбуш»

Типологічна ознака сегментації споживачів	% споживачів
<i>За гендерною ознакою:</i>	
Чоловіки	53,1

Продовження таблиці 1.3

Жінки	46,9
За віком :	
До 17 років	9,2
Від 17 до 25 років	24,3
Від 26 до 45 років	39,5
Від 46 до 60 років	22,4
Від 61 років	4,6
За рівнем доходів:	
від 4500 до 7500 грн	21,2
від 7501 до 10000 грн	62,9
більше 10001 грн	15,9
За країнами прибуття:	
Україна	40,6
Білорусія	9,7
Молдова	15,8
Польща	31,2
Інші	2,7
За метою перебування:	
Бізнес	11,2
Відпочинок	25,8
Туризм	57,9
Інше	5,1
За тривалістю перебування	
1 ніч	27,8
2-3 ночі	52,3
4-7 ночей	14,2
більше 7 ночей	5,7

Місто Яремче знаходиться у Івано-Франківській області, та привертає велику кількість туристів, тому основний цільовий контингент готелю - це туристи сусідніх областей та країн як Польща, Словаччина та ін. За призначенням проєктований готель більше відноситься до готелів сімейного типу і матиме у своєму складі дитячу кімнату та залу універсального призначення.

Готель «Довбуш» пропонуватиме такі послуги як:

- сніданок у форматі «шведського столу» у залі ресторану з 07:00 до 10:00 год.;
- відвідування тренажерної зали;
- зберігання цінних речей;
- спа-комплекс.

Готель надає широкий спектр додаткових послуг:

- цілодобове ресторанне обслуговування у номерах (Room service);
- хімчистка;
- етно-магазин на території готелю;
- косметологія та масаж;
- знижка до 20% на послуги ресторану;
- екскурсійне обслуговування;
- прокат гірськолижного спорядження.

За результатами інтернет-дослідження суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу виявлено, що в досліджуваному районі доцільно використовувати європейську кухню, адже велика концентрація українських ресторанів не сприятиме унікальності проектного закладу та готель націлений на залучення великої кількості гостей саме іноземців.

Цілі проектного готелю:

Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю "Довбуш" 4* (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення готельного комплексу «Довбуш»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Яремче
Адміністративний район населеного пункту (території)	Івано-Франківська область
Адреса розташування готелю	вулиця Свободи 389
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Апарт-Готель
Категорія	4*
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний

Продовження таблиці 1.4

Цільовий сегмент споживачів	Споживачі з оздоровчою метою			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний			
Розміщення				
Вид	Готель			
Рівень комфорту	4*			
Місткість	48 номерів (85 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	11	31	4	2
Дизайнерський стиль	Класичний			
Харчування				
Тип закладів	Ресторан		Бар	
Організація харчування	Вільний вибір		Вільний вибір	
Кількість місць	85		15	
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)		12.00-24.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)			
Дизайнерський стиль	європейський			
Бізнес-послуги				
Тип	Зала універсального призначення (можна використовувати для конференцій, виставок та ін.)			
Побутове обслуговування				
Тип	Хімчистка			
Режим роботи	9.00 – 18.00 (без вихідний)			
Дизайнерський стиль	Європейський			
Культурно-дозвільні послуги				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Екскурсійне обслуговування	вівторок-субота		09.00 – 21.00	
Рекреаційні послуги				
Тип	Режим роботи			
	Солярій		Тренажерна зала	
Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)		8.00 – 20.00 (без вихідних)	
Торгівля				
Тип	Призначення	Режим роботи		
		по днях	по годинах	
Етно магазин	Етно вироби	Понеділок - п'ятниця	10.00 - 19.00	

Характеристика меж земельної ділянки готелю

Площа озелененої території загального користування (з розрахунку на одне місце в готелі – 100 м²) – 8500 м²

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

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

Послуги проживання

До складу проектового готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (4*) на 48 номерів, із загальною місткістю – 85 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – класичний.

Стиль обрано за наступними критеріями: місце розташування, дослідженням закладів конкурентів, аналізом потенційних споживачів.

Основними характеристиками холу проектового готелю у стилі класика є наступні показники: строгі вітрини та двері, багато дерева, велика кількість декору.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Склад основних функціональних груп приміщень готелю: житлові приміщення (2-3 поверхи), адміністративні приміщення (1-поверх), приміщення вестибюльної служби (1 поверх), приміщення технічного призначення (1 поверх, підвальні приміщення), приміщення побутових служб і персоналу (1 поверх, підвальні приміщення).

До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування. Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень готельного господарства. Саме за ними гості формують перше враження про підприємство готельного господарства. У цьому блоці приміщень приймають, оформлюють і розміщують гостей, здійснюють з ними розрахунок, надають інформацію про готель, зберігають та транспортують багаж тощо.

Відповідно до встановлених правил надання готельних послуг в Україні, готель «Довбуш» має забезпечити цілодобове оформлення споживачів, що прибувають у готель і виїжджають з нього. Саме тому робота служби прийому і розміщення має змінний характер.

Основними функціями служби прийому є:

- бронювання місць у готелі;
- реєстрація і розміщення туристів;
- оформлення розрахунків при виїзді гостя, надання різної інформації.

Посадові обов'язки працівників служби прийому, а також навички і знання, необхідні для їх виконання, визначаються професійними стандартами.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи готелю забезпечує раціональне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найкоротшим. Функціональний взаємозв'язок зон і приміщень вестибюльної групи виключає перетинання людських потоків.

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

У приміщеннях приймально-вестибюльної групи розміщується черговий адміністратор, що здійснює облік зайнятих номерів, попередніх замовлень, облік ключів, видає мешканцям кореспонденцію та виконує їх особисті доручення.

Для проектованого готелю «Довбуш» необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.6).

Таблиця 1.5

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю «Довбуш» у м.

Яремче

	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
1	Вестибюль	85
2	Служба прийому та бронювання	12

Продовження таблиці 1.5

3	Кабінет адміністратора	9
4	Службовий санітарно-технічний блок	10
5	Камера схову та сейфова	10
6	Приміщення охорони	12
7	Багажний вестибюль	16
8	Приміщення прибирального інвентарю	6
9	Санвузол	12
Усього:		160

1.2.2. Житлова

До приміщень житлової групи готелю «Довбуш» належать номери кількох типів і категорій, коридори, холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54-70% площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори – 13-22%. Житлова площа номерів складатиме 75%, передпокій – 12%, санітарний вузол – 18%. Для номерів першої категорії передбачена житлова площа: для одномісних 20 м², двомісних – 24 м². Для номерів люкс - 39 м², що відповідає вимогам для готелів категорії 4*.

У проектованому підприємстві готельного господарства – «Довбуш» всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт.

Таблиця 1.6

Склад і площа приміщень житлової групи готелю 4* «Довбуш» на 85 місць у м. Яремче

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м ²	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Апартамент	2	2	67	134	4	3	4,2
2	Люкс	4	2	39	78	4	2	8,4
3	Стандарт двомісний	31	2	24	744	62	1	64,6
4	Стандарт одномісний	11	1	20	220	11	1	22,9
Всього		48	-	-	1242	85	-	100,0

Апартамент – це номер, який складається з декількох житлових кімнат: одна або дві вітальні, в яких передбачено міні-бари і міні-сейфи; декілька спальних кімнат з санвузлами; один або два робочих кабінети; невелика кухня з їдальнею; хол або передпокій, що має один або два санвузли. Усі приміщення обладнано високоякісними і комфортабельними гарнітурами в одному стилі. Сантехнічне приладдя високого гатунку. Номер "апартамент" може бути розміщений у двох рівнях: на першому рівні – вітальня, передпокій, санвузол, кухня; на другому рівні – спальня з гардеробною, кабінет, санвузол. Робочі кабінети можна розміщувати на першому поверсі.

Номер «Люкс» – це номер, який має декілька кімнат такі як спальня, кабінет, вітальня, та передпокій і санвузол. Усі приміщення обладнано високоякісними гарнітурними меблями, санвузли - доброякісним сантехнічним приладдям.

Стандарт – це номер, що складається з однієї житлової кімнати та повного санвузла; розрахований на проживання однієї чи двох осіб. В нашому проекті передбачаються одномісні та двомісні стандартні номери, для забезпечення максимального комфорту та надання якісних послуг усім гостям.

Таблиця 1.7

Експлікація приміщень поверхового обслуговування у готелі 4* «Довбуш»

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Хол	45
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
3	Комора для брудної білизни	5
4	Комора для прибирального інвентаря	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни	4
6	Кімната побутового обслуговування	7
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
8	Санвузол персоналу	4
	Площа всього	87

У холах передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

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

В проєктованому готелі передбачається наявність додаткових послуг побутового обслуговування, які зазначені в експлікації (табл. 1.8)

Таблиця 1.8

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

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Хімчистка	23
2	Прокат гірськолижного спорядження	20
3	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування тощо)	12
Усього		55

Культурно-дозвільного

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

Однією із додаткових послуг дозвілля є організація дитячих свят до вимог та потреб гостей. Відповідно до цього доречним є проєктування дитячої кімнати основною діяльністю якого є – організація догляду за дітьми та надання розважальних програм найменшим гостям готелю. Проєктовані приміщення наведені в табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площа приміщень культурно – дозвільного призначення готелю

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Дитяча кімната	27
2	Санвузол дитячої кімнати	3
Усього		30

Фізкультурно-оздоровча

Фізкультурно-оздоровчі приміщення готелю включатимуть солярій, сауну, тренажерний зал та кабінет косметології та масажу. Склад та площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готелю категорії **** наведено в ДБН В.2.2-20:2008 (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення готелю

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Сауна	12
2	Кімната з альфа-спа капсулою	12
3	Солярій	16
4	Кабінет масажу	22
5	Кабінет косметології обличчя та тіла	12
6	Службові приміщення	20
7	Служба прийому та розміщення	10
8	Кабінет адміністрації	12
9	Зал тренажерів	43
	Приміщення при залі тренажерів:	
10	а) зберігання і ремонт тренажерів;	10
11	б) кімната інструктора;	7
12	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	33
13	г) господарська комора	6
14	Душові	18
15	Санітарні вузли	6
16	Приміщення для інструкторів масажу, тренажерного залу	13
Усього		252

Спеціальне обладнання, яке потрібно для масажного кабінету:

- масажна кушетка або стіл завдовжки 175 - 200 см. шириною 55 - 60 см, заввишки 50-70 см.
- круглі валики з оббивкою з дерматину (довжина 60 см, діаметр 25 см).
- столик для масажу з оббивкою з дерматину;
- шафа для зберігання чистих простирадл, халатів, рушників, мила, тальку, апаратів, масажних приладів та інших пристроїв, які можуть знадобитися при масажі;
- раковина з холодною і гарячою водою, вішалка для одягу, дзеркало, письмовий стіл і два стільці;
- аптечка першої допомоги;

- ширма, за якою можна переодягнутися;
- поблизу - туалетна кімната і душ.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано поблизу службового входу. Побутові приміщення спроектовані недалеко від вестибюля готелю, щоб максимально скоротити переміщення персоналу і відвідувачів у верхньому одязі. Адміністративні приміщення розташовані уздовж зовнішніх стін будівлі для забезпечення природним освітленням. Приміщення завідувачів виробництва допускається проектувати без природного освітлення.

До адміністративної групи належать приміщення директора, відділ кадрів, маркетингу та реклами, бухгалтерія.

Склад і площу приміщень наведено у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площа адміністративних приміщень готелю

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кабінет менеджера	14
2	Бухгалтерія	18
3	Відділ матеріально-технічного постачання, планово-економічний, маркетингу та реклами	12
Санвузли:		
4	а) чоловічий	3
5	б) жіночий	3
Разом		50

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення готелю призначені для збереження засобів матеріального забезпечення служб та інших структурних підрозділів готелю. До групи приміщень цієї категорії належать складські приміщення зі збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, пральня.

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

Зона складських приміщень

Відповідно до встановлених вимог, складські приміщення проектується з метою зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму. Тому вони розташовуються поблизу з виробничими приміщеннями.

Комори проектується без природного освітлення з північного, північно-західного боку будівлі або в центрі будівельного об'єму будівлі закладу. Комори продуктів і охолоджувальні камери не розміщують під мийними та санітарними вузлами, адміністративно-побутовими приміщеннями, а також виробничими приміщеннями з трапами, стаціонарні охолоджувальні камери – поруч із приміщеннями котельень, бойлерних та душових, а також над та під ними..

Зона виробництва

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

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

Зона обслуговування

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

Зона технічних приміщень

Вентиляційні камери, насосні, машинні відділення холодильних установок, тепlopункти й інші приміщення з устаткуванням, що є джерелом шуму й

вібрацій, розташовуватимуться віддалено, над і під робочими приміщеннями. Проектування приміщень для забезпечення вентиляції повинно враховувати наступні вимоги:

- відстань між пристроями забору та видалення повітря по горизонталі (на одному рівні) не менше 20 м, по вертикалі – 2 м (витяжка зверху); по діагоналі (на рівні з вертикаллю не менше 2 м) – 15 м;
- висота приміщення не менше 1,9 м до низу виступаючих конструкцій (балок, ригелів, прогонів);
- припливні вентиляційні камери (ВК) розміщують на нижніх поверхах (у т.ч. підвали);
- витяжні ВК – на верхніх поверхах (у т. ч. технічний поверх та горище).

Проектування приміщень білизняної для чистої та брудної білизни повинно здійснюватись з врахуванням наступних вимог: центральна білизняна чистої білизни пов'язується вантажним ліфтом з поверховими білизняними. При ній передбачається місце для лагодження і прасування білизни.

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

Таблиця 1.12

Склад і площі господарських і виробничих приміщень готелю

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
1	а) побутові приміщення;	12
2	б) склад прибирального інвентаря та видаткових засобів;	7
3	в) резервний склад білизни;	11
4	г) матеріально-технічні склади;	32
	Побутові приміщення для персоналу:	
5	а) гардероб	8
6	б) душові	8
7	в) санвузол	6
8	Пральня	26
9	Господарські	12
	Всього площа господарських та виробничих приміщень	122

На основі ДБН В.2.2.2009. «Готелі», СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» та проведених розрахунків

визначаємо склад та площі приміщень готелю «Довбуш» наведено у додатку Б.

Загальна площа готелю складає 2284 м² без врахування площі ЗРГ. Проектоване підприємство готельного господарства матиме 5 поверхів і буде забезпечене 3-ма ліфтами.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Буде 2 види бронювання: письмовий, усний і за допомогою мережі Інтернет по сайту Booking.com. Через надсилає до готелю лист-заявку. Таку саму заявку можна оформити й у готелі у відділі бронювання. Кожна заявка на бронювання й ануляція замовлення повинні бути зареєстровані.

Адміністрація готелю встановлює обумовлений розмір сплати за бронь. Звичайно з індивідуальних туристів беруть 50 % від тарифу номера або місця в номері. Для туристських груп передбачені знижки за бронювання, проживання і навіть деякі послуги. Обсяг знижки залежить від числа людей у групі, терміну проживання. У середньому за бронювання місць для туристської групи береться оплата в розмірі 25 - 35% від розрахунку.

Для максимальної зручності відвідувачів проєктований готель буде використовувати всі перераховані системи бронювання.

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

Виселення (Check-Out)

Служба прийому та розміщення готелю "Довбуш" займатиметься поселенням, оплатою та іншими послугами, які надаються у готелі (камера схові та сейфова).

Після реєстрації і безпосереднього заселення в номер відбувається обслуговування гостя в житловій частині готелю "Довбуш".

Оплату готельних послуг приймає бухгалтер-касир чи черговий адміністратор. Після реєстрації гостя, відкривається рахунок з користування номером та оплачується номер авансом. Ця операція реєструється і оплачується.

Якщо на час вибуття гість бажає продовжити термін перебування, він має внести оплату, продовжуючи своє перебування у готелі.

Серед методів розрахунку в готелі "Довбуш" використовують: готівку; пластикові картки; автоматизовану систему інтернет-оплат (при бронюванні через інтернет). Рішення про метод розрахунку приймає гість, згідно з запропонованих.

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

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

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

Адміністратор ресторану готелю:

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

Офіціант відділу *Room Service*:

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

- контролює отримання замовлень зі складу;
- забезпечує відділ достатньою кількістю посуду, соусників, молочників, приладів, скатертин, серветок;
- 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.

Служба роботи Room Service буде організована:

- якісно;
- швидко;
- професійно;
- смачно.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

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

Для виконання прибиральних робіт існують такі категорії персоналу:

- покоївки, що прибирають житлові номери;
- прибиральники, що займаються прибиранням коридорів, холів, сходів, вестибюлю;
- прибиральники виробничих і службових приміщень, майстерень і технічних служб.

Інформайція щодо Хаускіпінг наведена у додатку Г.

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

В готелі буде наявна сауна, кімната з альфа СПА – капсулою, масажний кабінет. Гостям пропонується фінська сауна/Температура: 80-100°C, вологість: 10-20%. Усуває наслідки втоми, очищує організм від токсинів і покращує циркуляцію

крові. А також в центрі центру працюватиме кабінет косметології обличчя та тіла, солярій. Для гостей працюватиме тренажерна зала з можливістю найму інструктора.

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

Конференц-сервіс (Conference).

Готель «Довбуш» матиме зал для проведення Івентів будь-якого місткістю до 100 гостей. Буде розміщений мультифункціональний майданчик для проведення масштабних заходів, оснащений системами концертного звуку і світла, двома медіа-стінами для відображення контенту у форматі Full-HD, системою синхронного перекладу та мобільного сценарію.

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

Готельний комплекс робитиме все можливе і неможливе, щоб витратити мінімум часу на підготовку заходу та отримали максимальну кількість приємних вражень проводячи час.

Пропонуються наступні додаткові форми івентів

- Декоративне оформлення
- Зйомка Фото/Відео
- Дизайн поліграфії
- Особистий координатор свята

1.5. Ресторани. Бари

Підприємства харчування при готелі проектують згідно із завданням до проектування з урахуванням вимог ДБН В.2.2-9. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення, ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [3].

Для готелю 4* «Довбуш» на 85 місць заплановано відкрити ресторан на 85 місць та винний бар на 15 місць.

Схема виробничо-торговельної структури закладу зображена на рис.1.3.



Рис. 1.3. Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства «Довбуш»

Просторове забезпечення сервісного процесу показано на рис.1.4.



Рис. 1.4. Просторове забезпечення сервісного процесу в ресторані та барі

Схема процесу обслуговування наведена у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибуль; гардероб верхнього одягу; санвузол; аванзал	Гардеробна стійка; прилад для чищення взуття; обладнання для дрібного ремонту; полиця для зберігання засобів гігієни.	Гардеробник; адміністратор; відвідувач
Послуги харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торговельна зала	Меблі та обладнання торговельного залу; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру.	Адміністратор; офіціант; відвідувач;
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; роздаткова; сервізна; бар; мийна столового посуду; приміщення офіціантів;	Торговельно-технологічне устаткування; устаткування для забезпечення видовищних заходів	Бармен; споживач
Інформаційно-консультативна	Консультавання; навчання кулінарній майстерності	Торговельна зала; приміщення надання інформаційно - консультативних послуг	Офісні меблі; торговельні меблі; технологічне устаткування	Кухар; споживач

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

Таблиця 1.16

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства «Довбуш»

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
------------	----------------	-----------------------

Продовження таблиці 1.16

Вестибуль	Служить вхідною частиною закладу в якій розпочинається процес обслуговування. Саме в ньому формується перше враження споживачів про заклад. Тут передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів	$S_{\text{вест}}=30 \text{ м}^2$
Гардероб	Відгороджена зона вестибулю із стаціонарним огородженням. Перед гардеробом устанолюються бенкетки для відвідувачів. В гардеробі встановлюються вішалки на відстані 1,5 м від підлоги. Кількість крючків на 10% більша ніж кількість місць у залі. Для ручної поклажі передбачаються шафи-ячейки, а також шафа для змінного взуття.	$S_{\text{гард}}=8 \text{ м}^2$
Санвузли	Розміщуються у вестибулі. До структури санвузлів входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень. Окремо передбачаються вбиральні для чоловіків і жінок.	$S=8 \text{ м}^2$ (4 м^2 для жінок та 4 м^2 для чоловіків)
Торговельна зала	Основні приміщення в яких обслуговують споживачів і є центром архітектурно-планувального рішення. Інтер'єр залу оформлений відповідно до європейського стилю. У залі передбачені столики на два місця та чотири місця У залі закладу ресторанного господарства створена затишна атмосфера, грає весела музика, яка налаштовує на відпочинок. Площа залу визначається за нормативом 1,8-2,2 м^2 на 1 місце в закладі.	$S_{\text{рест}}=2 \cdot 85=170 \text{ м}^2$ $S_{\text{бар}}=2,2 \cdot 15=33 \text{ м}^2$

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Важливим документом, який складається у закладі ресторанного господарства, при проектуванні, є виробнича програма, що являє собою затверджений перелік страв меню закладу, із визначенням виходом однієї порції та кількістю порцій, які були реалізовані впродовж одного робочого дня. Для проектування діяльності ресторану необхідно розробити загальну виробничу програму закладу ресторанного господарства. Розроблення здійснюється на основі результатів маркетингових досліджень стосовно розрахунку завантаження торговельної зали закладу впродовж робочого дня. За програмою дізнаємося оборотність та кількість відвідувачів за день.

Графік завантаження торговельного залу ресторану на 85 місць наведено в таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

**Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 85 місць
при готелі «Довбуш»**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
07:00-10:00	Шведський стіл			85
11:00-12:00	45	1,3	0,1	11
12:00-13:00	60	1,0	0,1	9
13:00-14:00	50	1,2	0,2	20
14:00-15:00	80	0,8	0,6	38
15:00-16:00	70	0,9	0,3	22
16:00-17:00	80	0,8	0,2	13
17:00-18:00	80	0,8	0,5	32
18:00-19:00	90	0,7	0,7	40
19:00-20:00	90	0,7	0,7	40
20:00-22:00	120	0,5	0,9	38
22:00-23:00	90	0,7	0,4	23
Всього відвідувачів за день				285
Оборотність				3,4

Графік завантаження торгового залу винного бару на 15 місць наведено в таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

**Прогнозована динаміка завантаженості зали винного бару на 15 місць
при проектованому готелі**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
12:00-13:00	60	1,0	0,1	2
13:00-14:00	60	1,0	0,3	5
14:00-15:00	60	1,0	0,3	5
15:00-16:00	60	1,0	0,4	6
16:00-17:00	60	1,0	0,3	5
17:00-18:00	60	1,0	0,5	8
18:00-19:00	60	1,0	0,7	11
19:00-20:00	60	1,0	0,9	14
20:00-21:00	60	1,0	0,7	11
21:00-22:00	60	1,0	0,5	8

Продовження таблиці 1.18

22:00-23:00	60	1,0	0,4	6
23:00-24:00	60	1,0	0,2	3
Всього відвідувачів за день				80
Оборотність				5,3

Після визначення денної кількості споживачів у ресторані та барі при готелі «Довбуш», визначається прогнозована кількість страв, що реалізуються протягом робочого дня.

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюється на підставі прогнозованої завантаженості торговельної зали ресторану та бару при готелі «Довбуш» з урахуванням за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (при роботі в режимі вільного доступу).

Загальна кількість страв кожної групи для ресторану європейської кухні наведена в табл. 1.19.

Таблиця 1.19

Погруповий розподіл страв ресторану європейської кухні на 85 місць

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	2,0	570
Гарячі закуски	0,3	91
Супи	0,2	63
Основні страви	1,12	319
Гарніри	0,2	48
Солодкі страви	0,4	120
Гарячі напої, л	0,3	97
Безалкогольні напої	0,4	125
Інші алкогольні напої, л	0,04	11
Пиво, л	0,05	14
Вино, л	0,11	31
Горілка, л	0,04	11
Шампанське, л	0,07	20
Коньяк, л	0,03	9
Лікери, л	0,01	3
Разом, порції		1211
Алкогільні напої, л		100

Загальна кількість страв кожної групи, які будуть представлені у винному барі на 15 місць наведені в табл. 1.20.

Таблиця 1.20

По-груповий розподіл страв винного бару на 15 місць

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт.
1	2	3
Холодні закуски	2,25	180
Гарячі закуски	0,55	44
Гарячі напої	0,35	28
Холодні напої	0,45	36
<i>Вина в пляшках</i>	<i>0,45</i>	<i>36</i>
<i>Горілка, л</i>	<i>0,01</i>	<i>1</i>
<i>Коньяк та бренді, л</i>	<i>0,01</i>	<i>1</i>
<i>Лікери, л</i>	<i>0,01</i>	<i>1</i>
<i>Шампанське</i>	<i>0,05</i>	<i>4</i>
<i>Інші алкогольні напої</i>	<i>0,05</i>	<i>4</i>
Разом, порції		224
Алкогольні напої, л		46

Виробнича програма ЗРГ наведена в Додатку 3 та І.

Складські приміщення підприємств ресторанного господарства служать для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання і відпуску.

Обладнання складів має забезпечити:

- повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей;
- належний режим зберігання;
- раціональну організацію виконання складських операцій;
- нормальні умови праці.

Склад приміщень для прийому і зберігання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення визначають згідно структури процесу з урахуванням кількості, оптимальних умов і термінів їх зберігання, виду складського обладнання. Площі складських приміщень визначаємо за площею складського обладнання (Додаток К).

*Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення
сировини та виготовлення напівфабрикатів*

До складу виробничих приміщень проектного закладу входять доготівельний, гарячий, холодний цехи. Якщо кількість перероблювальної сировини велика, слід окремо передбачати м'ясо-рибний та овочевий цехи.

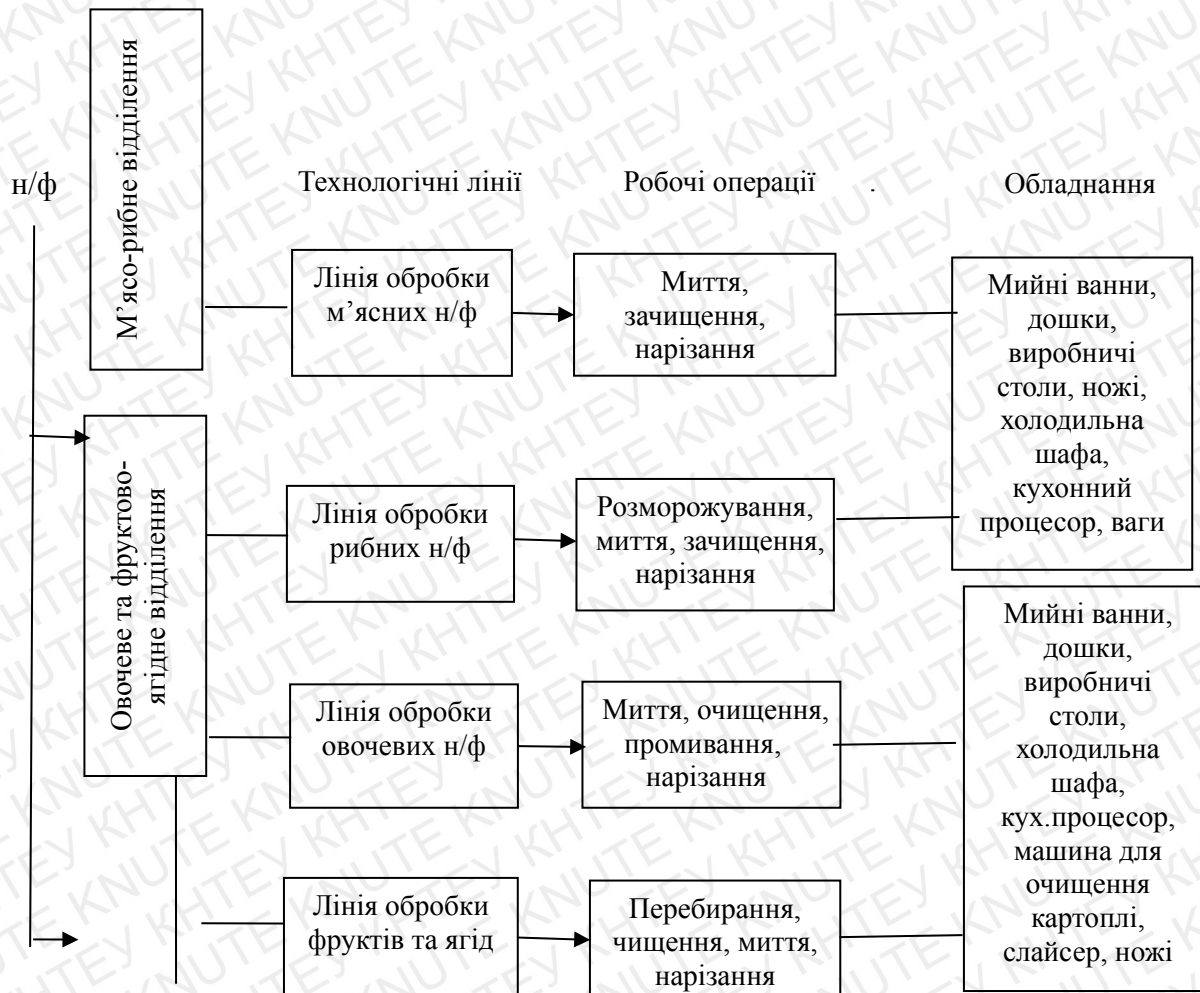


Рис. 1.5. Структурно-технологічна схема виробничого процесу доготівельного цеху

Чисельність робітників виробництва розраховують за формулою [14].

$$N_1 = \sum \frac{n_d}{H_e \cdot \lambda}$$

де

N_1 – кількість робітників, осіб,

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

Стіл виробничий з мийною ванною	СВМ-1	2	1400	800	900	2,24
------------------------------------	-------	---	------	-----	-----	------

Продовження таблиці 1.21

Овочерізка	PSP 700	1	440	560	850	Настільне устаткування
Ваги порційні	EW15	1	285	310	120	Настільне устаткування
Рукомийник	-	1	400	400	150	0,16
Стелаж виробничий	СТ	1	1000	600	2000	0,60
Бачок для відходів	ACP 100	1	300	300	700	0,09
Холодильна шафа	SCH - 402	1	635	630	1800	0,40
Відділення обробки м'ясних та рибних напівфабрикатів						
Стіл виробничий з мийною ванною	CBM-1	2	1400	800	900	2,24
Полиці настінні	ПН-3	3	1500	250	-	-
Ваги порційні	EW15	1	285	310	120	Настільне устаткування
Рукомийник	-	1	400	400	150	0,16
Холодильна шафа	SCH - 402	1	635	630	1800	0,40
М'ясорубка	MIRTA MG 2020R	1	250	252	345	Настільне устаткування
М'ясорозрихлювач	Sirman T-Rex	1	450	497	907	Настільне устаткування
Загальна площа устаткування, м ²						6,29
Площа цеха, м ²						15,73

Отже, площа доготівельного цеху складає 16 м².

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

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

- визначити виробничу програму, спрогнозувати погодинну реалізацію страв;
- організувати технологічні процеси готової кулінарної продукції, визначити чисельність виробничого персоналу;
- розробити технологічні лінії та окремі дільниці;

- спроектувати режим роботи структурних підрозділів;
- обґрунтувати вибір технологічного та допоміжного устаткування;
- визначити площі виробничих приміщень.

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

Структурно-технологічні схеми організації роботи холодного та гарячого цехів показані на рисунках 1.6 та 1.7.



с. 1.6. Структурно-технологічна схема виробничого процесу холодного цеху



Рис 1.7. Схема виробничого процесу гарячого цеху

Далі складаємо виробничу програму холодного та гарячого цехів і розраховуємо кількість робітників (табл. 1.22 та 1.23).

Кількість робітників розраховують за формулою.

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

де, N_1 – кількість робітників, осіб,

n – кількість страв, шт.,

k – коефіцієнт трудомісткості,

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

T – термін роботи закладу, год.

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють за формулою:

$$N_{cn} = N_{яв} \cdot \rho,$$

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

Дані для розрахунку кількості кухарів холодного цеху в Додатку М.

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

$$N_{яв} = 748,6 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 1,82 \text{ осіб}$$

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

$$N_{сп} = 1,82 \cdot 1,58 = 2,88 = 3 \text{ особи}$$

Таким чином, передбачається, що в холодному цеху в одну зміну працюватимуть 3 кухарі, при роботі кухарів день-через-день у штаті потрібно 6 кухарів.

Далі здійснюємо підбір устаткування в гарячому та холодному цехах ресторану, відповідно до параметрів устаткування розраховано площу цехів (табл. 1.22, 1.23).

Таблиця 1.22

Розрахунок площі холодного цеху, зайнятої під устаткування

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм			Площа, м ²
			Довжина	Ширина	Висота	
Лінія виготовлення страв, салатів і закусок						
Машина для нарізання овочів	G 2-Nirosta	1	510	235	570	Настільне устаткування
Машина для нарізання гастрономічних продуктів	Niro-Star 250	1	360	560	400	Настільне устаткування
Стіл виробничий з охолоджуваною шафою	Fagor MSP 150	1	1496	600	850	0,90
Стіл під обладнання	СП-4	1	1200	600	850	0,72

Ваги порційні	EW 15	2	285	310	120	Настільне устаткування
---------------	-------	---	-----	-----	-----	---------------------------

Продовження таблиці 1.22

Хліборізка	SM-302	1	600	580	600	Настільне устаткування
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1000	600	1500	0,60
Ванна мийна	Профі 5 (Україна)	1	700	600	850	0,42
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	700	0,09
Полиці навісні (закриті)	П НЗД2 - ПР-1	1	1000	350	700	-
Лінія виготовлення десертів						
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	900	0,24
Стіл виробничий	СП-2	1	1000	600	850	0,60
Холодильна шафа	SCH 800	1	700	786	2090	0,55
Фреш-машина	F 100 A	1	700	580	1780	0,41
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	700	0,09
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1000	600	1500	0,60
Ванна мийна	Профі 5 (Україна)	1	600	600	850	0,36
Блендер	VEMA FR 2003	1	300	140	460	Настільне устаткування
Полиці навісні (закриті)	П НЗД2 - ПР-1	1	1000	350	700	-
Загальна площа устаткування, м ²						5,57
Площа холодного цеху, м ²						13,93

Загальна площа = 14 м².

Отже, загальна площа холодного цеху в закладі ресторанного господарства при готелі «Довбуш» становить 14 м².

Таблиця 1.23

Розрахунок площі гарячого цеху, зайнятої під устаткування

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм			Площа, м ²
			Довжина	Ширина	Висота	
Ділянка виготовлення перших страв						
Плита електрична	Modular 60/60 CFE	2	600	600	600	0,72
Стіл виробничий	СП-2	1	1000	600	850	0,60
Мікрохвильована піч	Sony	1	300	750	450	Настільне устаткування
Ділянка виготовлення основних страв та гарнірів						
Холодильна шафа	SCH 800	1	700	786	2090	0,55
Пароконвектомат	CPC 201	1	1012	821	1886	0,83
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	900	0,24
Електроварка для борошняних виробів	Kovinastroj	1	400	600	340	Настільне устаткування
Тостер	Beckers V4	1	370	210	230	Настільне устаткування
Ваги електронні порційні	EW 15	1	285	310	120	Настільне устаткування
Фритюрниця	Stalgast 746063	1	270	410	530	Настільне устаткування
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	700	0,09
Стіл виробничий	СП-2	2	1000	600	850	1,20
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1000	600	1500	0,60
Ванна мийна	Профі 5 (Україна)	1	700	600	850	0,42
Полиці навісні (закриті)	П НЗД2 - ПР-1	2	1000	350	-	-
Донер-гриль	ЕВ-808	1	580	630	950	Настільне устаткування
Електрокип'ятильник	ЕКГ-50	1	450	360	560	Настільне устаткування
Загальна площа устаткування, м ²						5,25
Площа гарячого цеху, м ²						13,1

Відповідно до отриманих даних площа гарячого цеху складає 13 м².

Ресторанний сервіс та напої (F&B-сервіс)

Організація обслуговування сніданків

О шостій годині ранку офіціанти починають готувати шведський стіл до сніданку. Меню сніданку наведено в Додатку Н.

Після закінчення сніданку з 10.00 до 11-ї години у ресторані перерва. В цей час кухарі готують сніданок для персоналу готелю та ресторану. Як правило, це гарячі основні страви. Об 11-й годині ресторан починає обслуговувати споживачів по системі а la carte. Це харчування в ресторані, коли гостей обслуговують офіціанти, а гості можуть вибрати одне з декількох страв.

Розрахунок проводиться після того, як відвідувач поїв. Офіціант приносить рахунок та чекає оплати. Оплата може проводитися готівкою, тоді офіціант вибиває чек у касовому апараті, або ж кредитною карткою.

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

Технологічний процес обслуговування в ресторані та барі при готелі «Довбуш» складається з 2 циклів: підготовка до прийому споживачів та безпосереднє обслуговування у торговому залі. Підготовка до прийому споживачів включає підготовку торгових приміщень, сервіровку столів. В процесі підготовки торгового залу здійснюється його прибирання, офіціанти сервірують столи: спочатку столовою білизною, потім фарфоровим або фаянсовим посудом, потім приборами, скляним посудом, серветками, потім приборами для спецій та вазами з квітами. Обслуговування споживачів у торговому залі складається з прийому замовлення, виконання його, розрахунок зі споживачами, та підготовка до наступного замовлення.

Прийом замовлення передбачає зустріч гостей та оформлення замовлення. подача страв може здійснюватися 3 основними методами: - в обніс (французький метод) ; - робота офіціанта з приставним столиком (англійський метод); - «в стіл» (руський метод) – коли замовлення розставляють на обідньому столі. Підготовка до наступних замовлень складається з прибирання брудного посуду та серветок,

отримання чистих приборів. В закладі ресторанного господарства використовуватиметься французький метод. Після цього здійснюється нова сервіровка столу.

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці 1.24.

Таблиця 1.24

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства при готелі

Найменування меблів	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм
1	2	3
Ресторан		
Стіл шестимісний (прямокутний)	3	900*1500
Стіл чотирьохмісний (квадратний)	15	900*900
Стіл двомісний (квадратний)	4	800*800
Крісло ресторанне	85	600×600
Барні табурети	5	Ø 400
Барна стійка	1	5 м. погонних
Бар		
Стіл двомісний	8	600*900
Барні табурети	3	Ø 400
Барна стійка	1	4м. погонних
Стілець ресторанний	15	400*500
Авантзала		
Диван	1	1500x800
Столик журнальний	1	600x900

Розрахунок кількості устаткування барної зони зведено у таблицю 1.25.

Таблиця 1.25

Устаткування барної зони

Тип устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	MERX	1	5000	600	
Касовий апарат	KKM Kasbi 02 К	1	340	400	0,14
Сокоохолоджувач	UGOLINI COMPACT 8/1	3	180	400	0,22
Льодогенератор	BREMA CB 184	1	345	400	0,14
Міні холодильник	Crystal CRT 100BB	2	530	500	0,53
Винна шафа	Liebherr WKes 653	1	612	425	0,26
Соковижималка для citrusових	Apach ACS2	1	220	310	0,07

Продовження таблиці 1.25

Кавомолка	Arach ACG2	1	220	370	0,08
Кавомашина	Nuova Simonelli APPIA II 3 Gr V	1	1010	545	0,55

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

У закладі використовуватиметься порцеляновий та керамічний посуд, набори столових приборів та столова білизна.

В ЗРГ обслуговування здійснюється офіціантами. Споживачі вибирають з меню ті страви і напої, які бажають. Замовлення передається на кухню і відразу ж починається приготування та сервіровка замовлених страв і напоїв. При такому обслуговуванні споживач має можливість одержати від офіціанта пораду. Норматив для розрахунку складає 1 офіціант на 8-15 відвідувачів. Загальна кількість місць - 85, отже кількість обслуговуючого персоналу складає 8 чол., для винного бару - 2 офіціанта.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі, розрахунки зводимо в таблицю 1.26.

Таблиця 1.26

Якісний та кількісний склад персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість працівників	
		ресторан	бар
Гардеробник	-	2	
Директор	-	1	
Зав.виробництвом	-	1	
Комірник	-	1	
Бухгалтер	-	2	
Офіціант	4	14	2

Продовження таблиці 1.26

Бармен	4	2	2
Адміністратор	-	2	
Прибиральник	-	2	1
Кухар	4	7	
Кухар	5	8	
Шеф-кухар	6	1	
Мийник посуду	-	2	1
Охоронець	-	2	
Водій-вантажник		2	
РАЗОМ		55	

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Довбуш» наведено у таблиці 1.27.

Таблиця 1.27

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

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
	Для відвідувачів ресторану та бару	
1	Вестибюль (у тому числі):	30
-	гардероб	8
-	вбиральні	8
4	Аванзал	15
5	Приміщення для офіціантів	9
6	Торговельна зала бару	33
7	Торговельна зала ресторану	170
Площа всього		257
1	Їдальня для персоналу	59
Площа всього		59
	Виробничі	
1	Доготівельний цех	16
2	Гарячий цех	13
3	Холодний цех	14
4	Приміщення завідуючого виробництвом	7
5	Мийна столового посуду	10
6	Мийна кухонного посуду	8
7	Мийна столового посуду персоналу	8
8	Сервізна	12

Продовження таблиці 1.27

Площа всього		88
Складські		
Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:		
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	3
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	3
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	3
4	Комора зберігання сухих продуктів	6
5	Комора винно-горілчаних виробів	9
6	Комора і мийна тари та інвентарю	7
7	Завантажувальна	14
Площа всього		45
Адміністративні та побутові приміщення:		
1	Кабінет директора	12
2	Контора	12
3	Приміщення для персоналу	12
4	Гардероб для офіціантів	9
5	Душові	8
6	Санвузол (жіночий, чоловічий)	6
7	Білизняна	6
Площа всього		65
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		514
Площа корисна		514
Площа робоча		565
Площа загальна		622

Висновки до розділу 1

В першому розділі випускного кваліфікаційного проекту було визначенно концепцію готелю «Довбуш» 4* у місті Яремчі. Дослідженно та вивченно ринок основних конкурентів, розглянута сегментація потенційних споживачів та описано концептуальне рішення готелю. Готель «Довбуш» представлений 48 номерами, з яких 11 одномісних та 31 двомісних стандартів, 4 номери категорії люкс та 2 апартаментів. Ресторан при готелі розрахований на 85 місць, та наявний винний бар на 15 місць.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, зібраних протягом переддипломної практики (матеріали дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва) та на основі концептуальних рішень прийнятих у 1 розділі. На основі зібраних вихідних даних було складено завдання на проектування дод. 2.1.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

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

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

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

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

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

Розроблення компоувального рішення проєктованого готелю "Довбуш" здійснена з урахуванням:

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

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

При проєктуванні виробничих приміщень готелю "Довбуш" враховано:

- поточність технологічних процесів;
- відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів;
- роз'єднання місць зберігання і оброблення сировини з різними ступенями забруднення;
- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажопотоків;
- дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності та нешкідливості харчових продуктів.

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

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

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

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

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

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

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень проектного підприємства готельного господарства

№п п	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
Житлова група приміщень		
1	Хол (15*3)	45
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
3	Комора для брудної білизни	5
4	Комора для прибирального інвентаря	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни	4
6	Кімната побутового обслуговування	7
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
8	Санвузол персоналу	4
Площа всього		87
Номерний фонд		
1	Апартамент	134
2	Люкс	144
3	Стандарт двомісний	744
4	Стандарт одномісний	220
Площа всього		1242
Приміщення приймально-вестибюльної групи		
1	Вестибюль	85
2	Служба прийому та бронювання	12

Продовження таблиці 2.1

3	Кабінет адміністратора	9
4	Службовий санітарно-технічний блок	10
5	Камера схову та сейфова	10
6	Приміщення охорони	12
7	Багажний вестибюль	16
8	Приміщення прибирального інвентарю	6
9	Санвузол	12
10	Приміщення персоналу	10
Площа всього		170
Приміщення побутового обслуговування		
1	Хімчистка	20
2	Прокат гірськолижного спорядження	20
3	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування тощо)	12
Площа всього		52
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення		
1	Дитяча кімната	25
2	Санвузол дитячої кімнати	3
Площа всього		28
Приміщення спортивного та оздоровчого призначення		
1	Сауна	12
2	Кімната з альфа-спа капсулою	12
3	Солярій	16
4	Кабінет масажу	22
5	Кабінет косметології обличчя та тіла	12
6	Службові приміщення	20
7	Служба прийому та розміщення	10
8	Кабінет адміністрації	12
9	Зал тренажерів	43
Приміщення при залі тренажерів:		
10	а) зберігання і ремонт тренажерів;	10
11	б) кімната інструктора;	7
12	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	33
13	г) господарська комора	6
14	Душові	18
15	Санітарні вузли	6
16	Приміщення для інструкторів масажу, тренажерного залу	13
Площа всього		252
Адміністративні приміщення		
1	Кабінет менеджера	10
2	Бухгалтерія	16
3	Відділ матеріально-технічного постачання, планово-економіний, маркетингу та реклами	13
Санвузли:		
4	а) чоловічий	3
5	б) жіночий	3
Площа всього		45
Господарсько-виробничі приміщення		
Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:		

Продовження таблиці 2.1

1	а) побутові приміщення;	12
2	б) склад прибирального інвентаря та видаткових засобів;	7
3	в) резервний склад білизни	11
4	г) матеріально-технічні склади;	32
	Побутові приміщення для персоналу:	
5	а) гардероб	8
6	б) душові	8
7	в) санвузол	6
8	Пральня	26
9	Господарські	12
Площа всього		122
	Адміністративно-побутові приміщення	
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	9
2	б) жіночий	9
	Душові:	
3	а) Чоловіча	4
4	б) Жіноча	4
5	Санвузол	3
Площа всього		29
	Технічні приміщення готелю	
1	Котельня (резервний генератор)	10
2	Електрощитова	7
Площа всього		17
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		2044
Площа корисна		2027
Площа робоча		2432
Площа загальна		2748
№п п	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
	Для відвідувачів ресторану та бару	
1	Вестибюль (у тому числі):	30
-	гардероб	8
-	вбиральні	8
4	Аванзал	15
5	Приміщення для офіціантів	9
6	Торговельна зала бару	33
7	Торговельна зала ресторану	170
Площа всього		257
1	Їдальня для персоналу	59
Площа всього		59
	Виробничі	
1	Доготівельний цех	16
2	Гарячий цех	13
3	Холодний цех	14
4	Приміщення завідуючого виробництвом	7
5	Мийна столового посуду	10

Продовження таблиці 2.1

6	Мийна кухонного посуду	8
7	Мийна столового посуду персоналу	8
8	Сервізна	12
Площа всього		88
Складські		
Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:		
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	3
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	3
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	3
4	Комора зберігання сухих продуктів	6
5	Комора винно-горілчаних виробів	9
6	Комора і мийна тари та інвентарю	7
7	Завантажувальна	14
Площа всього		45
Адміністративні та побутові приміщення:		
1	Кабінет директора	12
2	Контора	12
3	Приміщення для персоналу	12
4	Гардероб для офіціантів	9
5	Душові	8
6	Санвузол (жіночий, чоловічий)	6
7	Білизняна	6
Площа всього		65
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		514
Площа корисна		514
Площа робоча		617
Площа загальна		697

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

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

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 2541 * 1,2 = 3049 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

формулою:

$$S_{заг} = S_p \times k_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

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

$$S_{заг} = 3049 \times 1,13 = 3445 \text{ м}^2.$$

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель представляє собою п'ятиповерхову будівлю, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має прямокутну форму з заокругленим фасадом.

Місце проектування добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 300 метрів знаходиться автобусна зупинка, проходять маршрутні транспортні засоби, наявний великий потік автомобілів в усі частини міста. В доступі 500 м розміщені і працюють відділення банку, салони мобільного зв'язку, декілька комерційних магазинів, кафе та ресторан.

Відстань до залізничної станції «Татарів» – 16 км. Відстань до аеропорту «Івано-Франківськ» – 60 км.

Готель «Довбуш» планується розмістити за адресою: м.Яремче, вулиця Свободи 389.

Будівля та внутрішній простір запроектовані у класичному стилі. Класика - це сучасний інтер'єр, створений на основі загальноприйнятих правил і канонів. Такі інтер'єри відрізняються строгою симетрією, нейтральною колірною гаммою, максимально простим і логічним розмежуванням простору.

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

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 508 м², перший з рестораном - 1048 м², з другого по п'ятий - по 630 м². На цокольному

поверсі будуть розміщені господарські, технічні та приміщення спортивно-оздоровчого призначення. На першому поверсі будуть розміщені приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування, адміністративні, культурно-дозвілєвого призначення та приміщення ЗРГ.

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готель **** «Довбуш» на 48 номерів, що знаходиться у м.Яремче.

- ✓ Архітектурний стиль забудови змішаний.
- ✓ Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.1):

$$S_d = n_z \times N, \quad (2.1)$$

Де S_d – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

n_z – норматив площі земельної ділянки, $30 m^2/місце$;

N – кількість місць у готелі, 85.

Таким чином проводимо розрахунки для готельного комплексу на 85 місць.

$$S_d = 35 \times 85 = 2975 m^2$$

- Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 5% в бік р. Прут.
- Типи ґрунтів – глинисті породи;
- Глибина промерзання ґрунту 0,7 м;
- зона під забудову, площею $S_{нов} = 1048 m^2$ (площа першого поверху будівлі закладу);
- упоряджений майданчик перед входом, площею $S_{ум} = 0,2 \times 85 = 17 m^2$
- зони озеленення загальною площею $S_{оз} = 2975 \cdot 0,45 = 1339 m^2$ (розрахунок за формулою 2.2.). Площа озеленення визначається за формулою:

$$S_{оз} = S_d \times 0,45, m^2. \quad (2.2)$$

- зелена захисна смуга ширинию 8 м;
- автостоянка для машин відвідувачів на 25 місць, площею $750 m^2$;
- відстань від автостоянки до будівлі – 10 м;

- розворотна площадка площею $S_{p.п.} = 144 \text{ м}^2$ (рекомендовані розміри: $12\text{м} \cdot 12\text{м}$);
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею $S_{м.т.п.} = 3,5 \cdot 29\text{м}^2 = 102\text{м}^2$;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{н.п.} = 150 \cdot 3,6\text{м}^2 = 540 \text{ м}^2$;
- господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{ггс} = 10 \text{ м}^2$;
- транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,6 м;
- основний підхід до закладу шириною 6 м;
- пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{тк} = 30 \text{ м}^2$.

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні «План благоустрою території».

На плані благоустрою також вказані: напрями руху по території (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини), напрями сторін світу. План благоустрою території розробляємо, у масштабі (М) 1:500.

Розміщення готелю в містобудівній структурі

Було проведено дослідження території радіусом охоплення 1000 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують наступні заклади і установи:

- *діючі готелі*: готельний комплекс «Романтик», готель «Вілла Ірис», готель «Водоспад», готель «Едельвейс», готель «Преміум-клуб»;
- *будівлі*: житлові будинки, будівлі державного значення та інш.;
- *організації*: лікарні, спортивні установи, школи, дитячі садочки, собори, будинки культури.

Існуюче озеленення району представлене парковою та лісовою зоною. Існуючу містобудівну ситуацію показано на ситуаційному плані. Ситуаційний план розробляємо на основі карти-схеми міста. Радіус обхвату території на ситуаційному плані – 1000 м. Масштаб виконання: М 1:5000.

2.3.Характеристика будівлі

Будівля проектного готелю відповідає таким вимогам:

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

Технічне проектування готелю включає в себе наступні етапи:

- 1) Будівництво та встановлення термоізоляції зовнішніх стін;
- 2) Установка інженерних систем в проектованому готелі;
- 3) Установка ліфтів та сходів;
- 4) Встановлення внутрішніх стін, перегородок, системи коридорів;
- 5) Монтаж басейнів та приміщень SPA-центру;
- 6) Оформлення інтер'єру приміщень готелю, відповідно до встановлених стандартів та загальній концепції проектного готелю;
- 7) Установка обладнання в закладах ресторанного господарства, житлових номерах, приміщеннях вестибюльної групи, SPA-центрі готелю;
- 8) Фінішні роботи оформлення інтер'єру, перевірка роботи обладнання, інженерних систем та ін.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі готелю враховані наступні вимоги:

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

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

-ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 метрів огорожені;

Характеристика конструктивних елементів будівель проєктованого готельного комплексу наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів готелю «Довбуш» 4*

№ пор.	Конструктивний елемент	Характеристика
1. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Колони – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Стіни внутрішні – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
2. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі;
		Матеріал – цегла керамічна М 150; розчин – М 50; теплоізоляція – мінеральна вата;
		Товщина 510 мм;
		Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції;
		Матеріал – цегла силікатна М 120; звукоізоляція (мінеральна вата);
		Товщина 120 мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон
		Крок стіни колони 6х6 м, 6*3
		Розміри перерізу 400×400 мм
4	Ригелі	Матеріал – залізобетон
		Форма перерізу - тавровий
5	Перекриття	Тип – збірні
		Матеріал – плити пустотні залізобетонні; гідроізоляція – гідроізоляційні мастики, бентонітові мати;
		Висота 600 мм
6	Покрівля	Тип – з технічним поверхом;
		Форма – пласка;
		Структура:
		Водоізоляційний килим

	Захисний прошарок ухилоутворюючий - цементно-піщана стяжка
	Пароізоляційна мембрана
	Замазка
	Утеплювач (напівжорстка мінплита) – 100 мм; Залізобетонна плита - 220 мм;

Продовження таблиці 2.2

7	Сходи, шахти ліфтові	Тип – двомаршеві
		Призначення – для відвідувачів, допоміжні
		Ширина сходового маршу 2000 мм;
		Довжина сходового маршу 6000 мм; 5шт
		Призначення ліфта: – пасажирський; кількість – 2; вантажопідйомність – 1000 кг; розміри кабіни – 2,2×2,2 м; – вантажний ліфт; кількість – 1; вантажопідйомність – 1600 кг; розміри кабіни – 2,0×2,0 м;
8	Вікна	Тип шахти – цегляна вогнестійка.
		Тип віконних блоків – одинарні;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;
		Засклення – склопакет;
		Розміри 1500 мм х 1500 мм, кількість 150 шт;
9	Двері	Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;
		Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Розміри 2100мм×800мм;
		Матеріал дверного блоку – дерево;
		Кількість – 250 одиниць;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – металеві;
		Кількість – 3 одиниць;
		Розміри 2100 мм×900 мм;
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Розміри 2100 мм×1400 мм;
		Кількість – 2 одиниці;

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

- ❖ Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №123 по вул. Грушевського;
- ❖ Мережі водопостачання – водогін Ø 400 мм від автономної свердловини на відстані 10 м від будівлі;
- ❖ Мережі каналізації – колектор Ø 600 мм від автономної системи каналізації на 240 м³ на відстані 10 м від будівлі;
- ❖ Мережі теплофікації – теплопровід Ø 300 мм від автономної котельні.

Інженерні характеристики закладу

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

У готельному комплексі на 48 номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

1. *Загальні витрати електроенергії* комплексом визначають за укрупненим показником, який розраховують за формулою:

$$P = (P_{жс} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{рм} \times S_{рм} + P_{фо} \times S_{фо} + P_z \times N_z) \times T \quad (2.3)$$

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

N - кількість місць у готелі;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства;

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

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

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

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

P_z - питоме навантаження від функціонування приміщень відкритої автостоянки, кВт/м²;

N_z - кількість місць на автостоянці;

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

Підставивши вихідні дані у формулу, отримуємо:

$P = (0,50 \times 85 + 1,03 \times (85 + 15) + 0,15 \times 20 + 0,15 \times 252 + 0,05 \times 25) \times 365 = 68455,75$
Отже, річне споживання електроенергії готелю «Довбуш» планується на рівні 68455,75 кВт на рік.

2. *Витрати тепла на опалення*

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

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

де:

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

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м^3 , визначений за формулою 2.5.

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

де:

S_6 – площа 1-го поверху будівлі готельного комплексу, м^2 ;

n – кількість поверхів будівлі, 5;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

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

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

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища (1,28);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (3890) год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, (13,6) $^\circ\text{C}$.

$$\text{Отже, } V_{6_{\text{п}}} = 1048 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 4402 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{цок}}} = 508 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 2134 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{жит}}} = 630 \times (3 \times 3,3 + 3 \times 0,3) = 6804 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{тех}}} = 630 \times (2,7/2 + 0,3) = 1039,5 \text{ м}^3$$

$$V_6 = 4402 + 2134 + 6804 + 1039,5 = 14379,5 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,3 \times 10^{-7} \times 14379,5 \times 3890 \times 13,6 \times 1,28 = 321 \text{ Гкал.}$$

1. *Витрати тепла на вентиляцію*, Гкал, розраховали за формулою:

$$Q_v = q_v \times V \times T_o \times \Delta t \quad (2.6)$$

q_v – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C ,

Гкал/(м³ · °С)

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

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

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, (3890)год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, (13,6)°С.

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

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа S _{пр} , м ²	Висота	Об'єм V, м ³ $V=S_{\text{пр}}H_{\text{пр}}$	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
		h _{пр} , м		припливну	витяжну
Приміщення готелю					
Житлова група приміщень					
Кімната побутового обслуговування	7	3,3	23,1		184,8
Санвузол персоналу	4	3,3	13,2		105,6
Приміщення приймально-вестибюльної групи					
Вестибюль	85	3,3	280,5	1122	2244
Бюро прийому і реєстрації	12	3,3	39,6	158,4	316,8
Санвузол	12	3,3	39,6		316,8
Приміщення побутового обслуговування					
Торговельні кіоски	20	3,3	66	264	528
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					
Зал тренажерів	43	3,3	141,9	567,6	1135,2
Фінська сауна	12	3,3	39,6	158,4	316,8
Солярій	16	3,3	52,8	211,2	422,4
Кабінет масажу	22	3,3	72,6	290,4	580,8
Душові	18	3,3	59,4		475,2
Санітарні вузли	6	3,3	19,8		158,4
Адміністративні приміщення					
Санвузли	6	3,3	19,8		158,4
Господарсько-виробничі приміщення					
Побутові приміщення для персоналу	22	3,3	72,6		580,8
Пральня	26	3,3	85,8	343,2	686,4

Продовження таблиці 2.3

Адміністративно-побутові приміщення					
Гардероб для персоналу	18	3,3	59,4		475,2
Душові:	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол	3	3,3	9,9		79,2
Всього по приміщеннях готелю				3115,2	8976
Приміщення ресторану					
Для відвідувачів ресторану					
Вестибюль	30	3,3	99	660	792
Аванзал	15	3,3	49,5	264	396
Торговельна зала	170	3,3	561	3432	4488
Для відвідувачів кав'ярні					
Торговельна зала з барною стійкою	33	3,3	108,9	396	871,2
Їдальня для персоналу	59	3,3	194,7	264	1557,6
Виробничі			0		0
Доготівельний цех	16	3,3	52,8		422,4
Гарячий цех	13	3,3	42,9	396	343,2
Холодний цех	14	3,3	46,2		369,6
Мийна столового посуду	10	3,3	33	198	264
Мийна кухонного посуду	8	3,3	26,4	105,6	211,2
Адміністративні та побутові приміщення					
Душові	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол	6	3,3	19,8		158,4
Всього по приміщеннях ресторану				6006	10084,8
Разом				9121,2	19060,8

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

$$Q_{\text{в}} = 6,4832 \times 10^{-7} \times 9121,2 \times 3890 \times 13,6 = 313 \text{ (Гкал)}$$

$$Q_{\text{заг}} = 321 + 313 = 634 \text{ (Гкал)}$$

4. Розрахунок витрат води визначаємо за формулою:

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

де:

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

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

$$B_{\text{заг}} = \frac{200 \cdot 85}{1000} 365 + 762 = 6967$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою

$$B_{\text{зар}} = \frac{q_u^h U}{1000} T \quad (2.8)$$

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

$$B_{\text{зар}} = \frac{140 \cdot 85}{1000} 365 = 4343,5$$

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

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

де

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

$S_{\text{оз}}$ – площа озеленення, м^2 ;

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

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

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

$$B_n = \frac{1,08 \times 1339 \times 2 \times 187}{710} = 762 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод

$B_{\text{стічн}}$, м^3 :

$$B_{\text{стічн}} = p \times B_{\text{зас}}, \quad (2.10)$$

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

$$B_{\text{стічн}} = 0,85 \times 6967 = 5922 \text{ м}^3$$

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

Таблиця 2.4.

Річні потреби проектного готелю в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	Річна потреба	
Електроенергія	68455,75	кВт
Опалення	321	Гкал
Вода	6967	м^3
Відведення стічних вод	5922	м^3

Інженерні системи проектного готелю

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

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

В готелі передбачена індивідуальна котельня (ІК). Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачені окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІК.

В ІК готелю встановлено один електрокотел марки «Protherm», класу «Професіонал», один газовий котел марки "Вахі" та один резервний твердопаливний котел марки "Вітязь". За технічними характеристиками площа обігріву приміщень одним котлом становить 5000 м², потужність 480 кВт, габаритні розміри: 1360x905x1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°C. Технічні характеристики електрокотла виключають проникнення шуму до житлових приміщень мотелю, оскільки відповідають встановленому допустимому рівню шуму.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

У готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря. Природна вентиляція складається з аерації (провітрювання через вікна, квартирки) і канално-гравітаційної вентиляції (через шахти, що виходять на дах, і вентиляційні решітки в приміщеннях за рахунок різниці температур). Крім цього,

у готелі наявна механічна припливна вентиляційна система. Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками.

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

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

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

a – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

$$V_{\text{м.в.в.}} = (600+1500+2 \times 600+400+450) \times 30 = 124500 \text{ м}^3/\text{год};$$

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

Система поділяється на:

- Протипожежну, що включає в себе систему оцинкованих труб діаметром $\varnothing 40$ мм із встановленням пожежних кранів;
- господарсько-побутову – з поліпропіленових труб діаметром $\varnothing 40$ мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- виробничу – з поліпропіленових труб діаметром $\varnothing 40$ мм з підключенням до технологічного устаткування.

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

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

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

- *Система каналізації.* У проєктованому готелі передбачено автономну систему каналізації, що включає систему відведення стічних вод від випусків жилої частини та інших об'єктів готелю, споруди для збирання та зберігання стічних вод об'ємом 5922 м³ (накопичувальний септик), а також їх вивезення. Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом підприємства комунальним підприємством «Карпати» щоденно.

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

- *Система електропостачання.* Енергозабезпечення проєктованого підприємства готельного господарства здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 600 кВА, приєднаної до підземної кабельної мережі до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита в електрощитовій комплексу прокладатиметься чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовуватиметься на першому поверсі готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті буде розміщено загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів, запобіжники.

У готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки ВДМ 600, потужністю 600 кВА, систему стабілізації напруги марки «Gemix GX-500D» $\pm 3,5$ В.

Електричні мережі поділені на силові напругою 380В і освітлювальні напругою 220В. Групові щити силової та освітлювальної мереж виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною

схемою, силова за радіальною. Управління освітленням передбачено як дистанційним так і ручним способом. У загальних приміщеннях готелів передбачено освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

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

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

- *Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій.* У проектованому готелі планується встановити комбіновану систему сигналізації. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлюватимуться на вікнах, дверях та інших елементах готелю. Сигнал при спрацюванні сигналізації отримуватиме центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації будуть встановлені в готельних номерах, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів, приміщеннях SPA-центру, технічних приміщеннях та ін. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

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

У готелі передбачено систему відеоспостереження на основі чорно-білого зображення відеокамер, що забезпечуватиме можливість спостереження в реальному часі та записуватиме, що відбуватиметься для подальшого вивчення.

Відеокамери передбачається встановити при в'їзді на автомобільну стоянку, переході від стоянки до готелю, головному та службовому вході до готелю, головному холі та зоні реєстрації мешканців, ліфтових холах, зоні розвантаження продуктів і майна, зоні камери схову, холі, адміністративній зоні SPA-центру.

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

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

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

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

Автоматизація інженерного обладнання.

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

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

Вертикальний транспорт.

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

У проектуваному готелі передбачається два пасажирських ліфти, швидкість руху яких становить 1,4 м/с, вантажопідйомністю 1000 кг. Тривалість очікування

ліфта становить – 45 с. Також передбачено вантажний ліфт – вантажопідйомність – до 1600 кг, потужність 5500 - 7000 Вт, швидкість руху – 1 м/с.

2.5. Дизайн

Готельно-ресторанний комплекс «Довбуш» 4*, планується побудувати на земельній ділянці за адресою: м.Яремче, вулиця Свободи 389.

Зовнішня архітектурна композиція

Висота комплексу – 5 поверхів. Багатоповерхова частина буде представлена готелем на 85 місць. Цокольний поверх - приміщення спортивного та оздоровчого призначення, господарсько-виробничі, технічні приміщення. Перший поверх – приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування, культурно-дозвільного призначення, адміністративні та приміщення ЗРГ. Наступні три поверхи - житлова частина.

Головний вхід в готель буде стриманим, без зайвої реклами. Вхідна стіна буде дерев'яною з вікнами до підлоги. Вхід буде не дуже високий та передбачатиме вхідний вестибюль, який з'єднуватиметься зі спорудою безпосередньо автоматичними дверми; перед входом буде розміщена ніша, яка доповнена козирком, що захищатиме відвідувачів від негоди.

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

Крім того, передбачається влаштування малих архітектурних форм. Зона відпочинку, площею 6 кв. м (0,2 м² на 1 місце) максимально наближена до вхідної

зони будівлі. Її оснащуємо лавами, організовано прогулянкові зони, колористичне рішення.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр готелю виконаний в карпатських традиціях — поєднання каменю та дерева, живого вогню каміна і старовинних меблів, нових будинків.

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у стриманих біло-бежевих тонах з використанням в інтер'єрі дерев'яних елементів. Освітлення штучне — точкове верхнє у поєднанні з центральним.

Зона приймання та реєстрації виконана у єдиному об'ємі із вестибюлем, оздоблена у тому самому стилі. Увага на рецепції акцентована використанням спрямованого світла.

Ліфтові холи вирішено у стилі хай-тек із влаштуванням багаторівневої підвісної стелі; освітлення загальне розсіяне.

Інтер'єр житлових кімнат корпусів готелю передбачає створення спокійної атмосфери шляхом використання стилізованих під природні оздоблювальних матеріалів пастельних тонів із матовою поверхнею. Для санвузлів обрано оздоблення керамічною плиткою білого кольору та сантехнічні керамічні вироби білого кольору, що символізує чистоту.

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

Меблі відзначаються простотою форм і високою функціональністю.

Передбачається встановлення рекламних засобів:

- Дальній рекламний засіб — розташований на відстані 3000 метрів від проектного закладу, в районі залізничного вокзалу, та на Кільцевій дорозі на відстані 6000 метрів. Розміри бігборда складають 3×6 м, на якому зображено проектований готель, а саме фасад з частиною благоустрою, торгівельну залу

ресторану, сауни, перелік основних та додаткових послуг, адресу готелю та схему проїзду.

- Близький рекламний засіб – 400 метрів до готельного комплексу, неподалік від міського парку, являє собою банер, розмірами 315×147 мм, з зображенням готелю "Довбуш", а саме номерів «люкс» та «стандарт», обідньої зали ресторану, переліком послуг, категорій номерів та цін, адресою та контактною інформацією.
- Розміщення двох сіті-лайтів в 50 метрах від готелю, при вході на територію проєктованого готелю та ресторану, розмірами 1,2×1,8. На першому сіті-лайті зображено проєктований готель «Довбуш» (фасад готелю з частиною благоустрою, номер «люкс» та «стандарт»), вказано послуги готелю, контактну інформацію, а також стрілкою вказано напрямок руху до готелю, на другому сіті-лайті зображено ресторан при готелі, а саме торговельну залу, вказано його специфікацію, режим роботи, контактну інформацію та напрямок руху до закладу, також зображено декілька фірмових страв.
- Вивіска – розміщена безпосередньо біля центрального входу в проєктований готель, що зазначає назву, тип та категорію проєктованого готелю. Проєкт вивіски передбачає освітлення в вечірній час та приваблення уваги гостей в денний час за рахунок кольорової гами та оригінальності форми. Зовнішнє підсвічування вивіски закладу досягається шляхом виносу галогенних світильників на кронштейні за межі фасаду будівлі.

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

- Декоративне металеве огороження території висотою 1,5 метра;
- Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів із асфальту та декоративної плитки;
- Влаштування лавок в зоні відпочинку гостей;
- Озеленення шляхом влаштування газонів, посадки дерев, кущів та квітів;
- Насадження квітників – клумби, змішані квітники та рядові насадження;
- Штучне освітлення території шляхом встановлення наземних ліхтарів.

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту зведені у таблиці 2.5

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ п/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки будівництва, S_d	м ²	2975
2	Площа будівлі закладу, $S_{пов}$	м ²	1048
3	Коефіцієнт забудови, k_3		0,39
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	1339
5	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,45
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	3445
7	Корисна площа закладу, S_k	м ²	2541
8	Будівельний об'єм закладу, V_b	м ³	14379,5
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), V_{A+B}	тис.грн	473704,1
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	тис.грн	5573
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис.грн	137,5
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис.грн	32,9

2.6. Кошторис

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

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

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

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

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

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт.

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США станом на 5.11.2018

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

$$BЗБР = 3445 \times 2000 \times 1 \times 28 \times 0,77 = 148548,4 \text{ тис.грн}$$

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

Таблиця 2.6

Зведений кошторисний розрахунок комплексного закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	5305,3
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	148548,4
2,2	Електротехнічні роботи	6%	15915,9
2,3	Сантехнічні роботи	5%	13263,3
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	7958,0
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	79579,5
Разом за підрозділом 2		100%	265265,0
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	10610,6
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	2652,7
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2% за підрозділом 2	530,5
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5% за підрозділом 2	13263,3
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	7958,0
Разом за підрозділами 1-7			300280,0
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	2102,0

9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	18016,8
Разом за підрозділами 1-9			320398,7

Продовження таблиці 2.6

10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	6005,6
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	1281,6
12	Проектні та вишукувальні роботи	5% за підрозділом 1-7	7507,0
Всього. Базисна вартість будівництва			335192,9
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	121751,5
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості.	16759,6
Усього по розділу Б:			138511,2
Загалом сума витрат на будівництво, V_{A+B}			473704,1

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становлять **473704** тисяч гривень, 10 копійок.

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Виконання оцінки впливу на навколишнє середовище та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (дод. 2.2). Заява складається замовником і виконавцем оцінки впливу на навколишнє середовище.

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

- а) екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- б) вплив споруди на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення

фільтрів, очищення каналізаційних стоків, миття автомашин, виробничих процесів харчоблоків).

Зміст розділу оцінки впливу на навколишнє середовище:

- визначення підстав для проведення оцінки впливу на навколишнє середовище;
- фізико-географічні особливості району і місця будівництва об'єкта проектування;
- загальна характеристика об'єкта проектування;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- комплексні заходи щодо забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;
- оцінка впливів на навколишнє середовище під час будівництва проектного готелю;
- заява про екологічні наслідки діяльності.

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

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

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

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Підприємство готельного господарства – готель «Довбуш» 4* є підприємством приватної власності. Готель здається в експлуатацію відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 13.04.2011 р. № 461

Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю.

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

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

До заяви додаються:

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

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

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

Інспекція під час підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи,

матеріали, відомості з питань, що виникають, та в разі потреби залучати заінтересовані органи.

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

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

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

2.9. Охорона праці

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

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

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

- організацію і координацію робіт (обов'язки, відповідальність, повноваження керівників різного рівня, осіб, які виконують та перевіряють виконання роботи);

- облік, аналіз та оцінка ризиків;
- планування показників стану умов та безпеки праці;
- контроль планових показників та аудит всієї системи;
- коригування, запобігання та можливість адаптації до обставин, які змінюються;
- заохочення працівників за активну участь та ініціативу щодо здійснення заходів з підвищення рівня безпеки та поліпшення умов праці.

Завдяки цій системі повинні забезпечуватися вирішення таких основних завдань:

- професійний добір працівників, які виконують роботи підвищеної небезпеки з урахуванням стану їхнього здоров'я та психофізіологічних показників;
- навчання та пропаганда з охорони праці;
- безпека обладнання;
- безпека виробничих процесів;
- безпека будівель та споруд;
- забезпечення нормативних санітарно-гігієнічних умов праці;
- наявність засобів індивідуального захисту (ЗІЗ);
- оптимальні режими праці та відпочинку;
- лікувально-профілактичне обслуговування працюючих;

- санітарно-побутове обслуговування.

В проєктованому готелі «Довбуш» ****, за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 103 особи, відповідно до чого система управління охороною праці включатиме:

- Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04);
- Профспілка, або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11.07);
- Комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09.07).

Документація для організації служби охорони праці готелю

Перелік документації при організації системи управління охороною праці проєктованого підприємства готельного господарства подано в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 10.10.2018 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 10.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом керівника №13 від 13.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.12-05).
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 1 від 18.10.2018 р.
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника № 15 від 19.10.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядниця:
	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 20.10.2018 р; 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 16 від 20.04.2018 р. (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 17, від 21.10.2018 р.
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 18, від 23.10.2018 р.

	5.Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 19 від 25.10.2018 р.
	6.Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 20.10.2018
	7.Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці»
	8.Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності)
	9.Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)

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

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

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



Рис.2.1. Схема управління охороною праці

Вимоги до ділянки та території готелю

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

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

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

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

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

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

Таблиця 2.8

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

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

Продовження таблиці 2.8

Холодний цех	2	14	46
Гарячий цех	4	8	26
Мийна столового посуду	1	15	50
Мийна кухонного посуду	1	8	26
Приміщення завідуючого виробництвом	1	8	26
Кабінет директора	1	6	20
Кімната побутового обслуговування	1	8	26
Кабінет директора	1	14	46
Кабінет заступника директора	2	5	16
Архів	1	12	40
Бухгалтерія	2	11	36
Відділ матеріально-технічного постачання	1	8	26
Планово-економічний відділ	2	6	20
Кімната завгоспа	1	12	40
Ремонтна майстерня	1	8	26
Центральна білизняна, у тому числі:	1	-	-
відділення чистої білизни	-	16	53
відділення брудної білизни	-	8	26
майстерня лагодження білизни	1	4	15

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
1	2	3	4	5	6	7
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Провітрювання приміщення, витяжка, вентиляція, використання індивідуальних предметів захисту
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	Верхні дихальні шляхи	20	Може мати загальну токсичну дію	Провітрювання, індивідуальні засоби захисту

Продовження таблиці 2.9

Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Мийна столового та кухонного посуду	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру та слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Використання індивідуальних засобів захисту (рукавиці і, маски), провітрювання приміщення
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Жилі, підсобні приміщення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Жилі приміщення	Пил бавовняний, льняний, вовняний, пуховий	4	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту

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

Обслуговуючий персонал, що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого

призначення, SPA-центру, будуть забезпеченні спеціальним одягом (білі халати, спортивна форма, уніформа для працівників SPA-центру).

У всіх приміщеннях проектового підприємства готельного господарства щодня проводитиметься вологе прибирання.

У приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, SPA-центру, ресторану, бюро прийому та розміщення, а також в приміщеннях для персоналу розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на півроку.

Заходи боротьби з комахами та гризунами в готелі здійснюватимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних оброблень приміщень.

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

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

Загальне оцінювання умов праці в готелі здійснюється на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (Сан ПиН 42 – 121 – 4719 – 88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях. Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи занесено в таблицю 2.10.

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень

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

Продовження таблиці 2.10

1	2	3	4	5	6	7
Приміщення розбирання брудної білизни	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Електро-технічна	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Пральня	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Торговельні зали	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Роздаткова	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Сервізна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Білизняна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Заготівельний цех	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Доготівельний цех	18 – 20	40 - 60	0,3	21 - 23	40 - 60	0,3
Гарячий цех	17 – 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Мийна кухонного посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Мийна столового посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3

Нагрівальні прилади у приміщеннях готелю розташовують переважно під світловими прорізами, легкодоступними для прибирання та оснащують регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів передбачена не вище 60 °С.

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

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

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

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

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Житлові номери	Суміщене	200	0,9
Вестибюль	Суміщене	150	0,9
Торговельна зала ресторану	Суміщене	200	0,9
Адміністративні приміщення	Суміщене	300	0,9
Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	Штучне	100	-
Санвузли	Штучне	75	-
Душові	Штучне	50	-
Приміщення персоналу	Суміщене	150	0,9
Складські приміщення	Штучне	20	-
Технічні приміщення	Штучне	30	-
Гарячий цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Холодний цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Доготівельні цехи	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для вібропоглинання на вібруючі елементи машини наносять в'язкі або пружні матеріали, яким притаманні значні внутрішні втрати. До таких матеріалів відносяться антивібрит, агат, сендвічні конструкції, СКЛ-25 та інші. Зниження вібрації таким чином досягає 2-10 дБ в смузі частот 31,5-8000 Гц. Засоби захисту від вібрації викладені в державному стандарті ГОСТ 12.1.012-90. ССБТ "Вібраційна безпека. Загальні вимоги".

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

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

- ❖ теплоізоляцію гарячих поверхонь (температура на поверхні теплоізоляції не повинна перевищувати 45°C);
- ❖ охолодження теплоізолюючих поверхонь (водою);
- ❖ екранування джерел випромінювання (за принципом дії екрани діляться на тепловідбиваючі та тепловідвідні, вони можуть бути непрозорими, напівпрозорими і прозорими);

- ❖ повітряне душення;
- ❖ засоби індивідуального захисту;
- ❖ організація раціонального теплового режиму праці та відпочинку тощо.

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

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

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

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

- приміщення **особливо** небезпечні (виробничі приміщення ресторану, технічні приміщення);
- приміщення з **підвищеною** небезпекою (складські приміщення, приміщення спортивно-розважальної групи, SPA-центр);
- приміщення **без підвищеної** небезпеки (адміністративні приміщення).

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

Також передбачається наступні заходи захисту:

- ❖ захист від ураження електричним струмом;
- ❖ захист від електромагнітних випромінювань і електричних полів (напруженість статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не перевищуватиме 15 кВ/м при відносній вологості повітря 30-60%; напруженість електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не перевищуватиме 500 В/м; магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2м не – 0,3мкТл);
- ❖ захист від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря готелю використано біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аерофонів 1000-3000 іонів/см³ при дотриманні показника переваги полярності від – 0,11 до+0,11).

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

- система технічних засобів і заходів;
- система електрозахисних засобів;
- система організаційно-технічних заходів і засобів.

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

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

- ізоляцію струмовідних частин;

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

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

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

Згідно з чинними вимогами власник повинен:

- призначити відповідального за справний стан і безпечну експлуатацію електроустановок;
- створити і укомплектувати відповідно до потреб електротехнічну службу;
- розробити і затвердити посадові інструкції працівників електротехнічної служби та інструкції з безпечного виконання робіт в електроустановках з урахуванням їх особливостей;
- створити на підприємстві такі умови, щоб працівники, на яких покладено обов'язки з обслуговування електроустановок, відповідно до чинних вимог, своєчасно здійснювали їх огляд, профілактичні огляди.

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

На проектованому підприємстві готельного господарства передбачено правила експлуатації устаткування:

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

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

- Підготування сировини та приймальної тари належним чином;

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

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

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

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

Для захисту працівників від небезпечних виробничих чинників використовуються:

1. Огорожі, виконані у вигляді камер, кожухів, щитів. Камери та ємності машин для переробки харчових продуктів виконують функції так званої камерної огорожі. У машинах для нарізання гастрономічних товарів дисковий ніж закритий захисним кожухом.

2. Запобіжні захисні засоби, призначені для автоматичного відключення агрегатів і машин у разі відхилення робочих параметрів (температури, тиску, величини струму тощо) від допустимих значень. Як запобіжні захисні засоби використовуються електроконтактні термометри, запобіжні клапани, гальмівні пристрої, кінцеві вимикачі, реле захисту від великих струмів. У посудомийних машинах термосигналізатор вимикає ТЕНи, якщо вода у водонагрівачі нагрілася

до 90°C. Посудини в системах, які працюють під тиском, мають запобіжні клапани.

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

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

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

Пожежна безпека

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

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

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

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

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

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

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

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

Евакуація людей із приміщень та будівель

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

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

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

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

При визначенні параметрів шляхів евакуації розрахункову кількість людей у приміщеннях збільшується проти проектної місткості в 1,25 раза, за винятком видовищних й інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібної торгівлі, де чисельність покупців приймається з

розрахунку однієї людини на 3 м² площі торговельного залу, включаючи площу, зайняту під обладнання.

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

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

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



Рис.2.2. План евакуації

Цивільний захист

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ✓ Транспортна служба. Створюють на базі транспортних цехів та відділів готелю. Функції служби: розроблює та здійснює засоби забезпечення евакуації

працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.

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

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

Висновок до розділу 2.

В розділі 2 «АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН» описано дизайнерське рішення засобу розміщення і прораховано кошторис будівництва, який взятий за основу при розрахунку окупності проекту. Капітальні витрати за проектом становитимуть **473704,1** грн. Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – класичний. В розділі наведена характеристика будівлі. Описана характеристика конструктивних елементів будівлі за призначенням, за містобудівними вимогами, за довговічністю, за вогнестійкістю, за поверховістю, за конструктивною схемою. Розраховано витрати води, електроенергії та опалення на 2018 рік. В розділі описано порядок здачі в експлуатацію об'єкта.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

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

Проектований готель «Довбуш» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до готелів 4 зірки. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

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

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

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

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

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності готелю «Довбуш»

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

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

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

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

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

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Довбуш»

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

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

У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50%. Статутний капітал такого товариства може бути збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

Лінійна організаційна структура готелю «Довбуш» має переваги управління, які полягають в оперативності та конкретності, здатності структур до самоуправління. Керівник може особисто контролювати виконання основних

бізнес-процесів, знає індивідуально-особистісні особливості та професійні якості кожного члену колективу і поточний стан справ у готелі.

У Додатку Т наводимо посадові вимоги до працівників служби прийому, обслуговування та хаускіпінгу.

Служба харчування готелю представлена рестораном та баром. Служба харчування складається з двох підрозділів: виробничого та організаційно-обслуговуючого. Керівництво закладом ресторанного господарства виконує директор ресторану. У виробничому підрозділі йому підпорядковані завідувач виробництвом, кухарі, помічники кухарів, мийники посуду. В організаційно-обслуговуючому підрозділі директору ЗРГ підпорядковані адміністратор, офіціанти, бармени та гардеробники. У Додатку У наводимо посадові вимоги до працівників служби харчування.

В Додатку Ф представлені посадові вимоги до адміністративно-управлінського апарату готелю.

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

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



Рис. 3.1. Організаційна структура управління ТОВ «Готель «Довбуш»

3.2. Капітал

Статутний капітал ТОВ можна визначити як капітал товариства, що утворюється з суми номінальної вартості всіх активів товариства. Статутному капіталу притаманні певні функції: стартова, гарантійна і функція визначення паю кожного учасника.

Статутний капітал ТОВ «Довбуш» сформовано відповідно до глави III. капітал та вклади учасників становить, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою".

Статутний капітал ТОВ дорівнюватиме капітальним витратам підприємства: 587520 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного готелю є:

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

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

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

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

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = PC * L_{3,i} \quad (3.3)$$

де $K_{3,i}$ – плановий коефіцієнт завантаженості номерів i -ого типу і категорії, од.

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Довбуш» розраховуємо у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Планування прогнозованого обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю «Довбуш» на плановий рік (людино-днів)

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	У них місць	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
				між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	1.1	$2 = 1 \cdot M_i$	3	4	5	6	7	8	$9 = 2 \cdot 3 \cdot 6$	$10 = 2 \cdot 4 \cdot 7$	$11 = 2 \cdot 5 \cdot 8$	$12 = 9 + 10 + 11$
Вища категорія, у т.ч.:													
апартамент	2	2	4	120	125	120	0,6	0,8	0,7	288	400	336	1024
люкс	4	2	8	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:													
одномісні	11	1	11	120	125	120	0,6	0,8	0,7	792	1100	924	2816
двомісні	31	2	62	120	125	120	0,6	0,8	0,7	4464	6200	5208	15872
Усього	48		85	80	83,333	80	0,6	0,8	0,7	6120	8500	7140	21760

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

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

- обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу;

- обсяг виробництва страв за вільним вибором;
- обслуговування святкових заходів.

Планування кількості замовлення послуг закладу ресторанного господарства при готелі на плановий рік розраховуємо у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування кількості замовлення послуг закладу ресторанного господарства на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино- днів	6120	8500	7140	21760
2. Планова кількість замовлених послуг закладу ресторанного господарства, у тому числі	41391	68985	45990	156366
2.1. Кейтеринг	1971	3285	2190	7446
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	39420	65700	43800	148920

Таблиця 3.6

Прогнозування обсягів діяльності готелю за центрами доходів

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг засобу розміщення	6120	8500	7140	21760
Обсяг реалізації послуг з організації харчування	41391	68985	45990	156366

Продовження таблиці 3.6

Обсяг реалізації послуг СПА	1424	1612	1496	4532
Обсяг реалізації послуг івент-сервісу	254	380	325	959

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи

Доходи готелю – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання послуг для гостей у різних підрозділах готелю.

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

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

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

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

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

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

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

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

Обсяг доходів від операційної діяльності готелю буде збільшено за рахунок операцій від надання площі в оренду, SPA- та фітнес послуг, організації дозвілля, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

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

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Довбуш» розраховуємо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) готелю «Довбуш»

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між- сезоння	високий сезон	сезон	разом	між- сезоння	високий сезон	сезон	між- сезоння	високий сезон	сезон	разом
A	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 = 8 + 9 + 10
Вища категорія, у т.ч.:											
апартамент	288	400	336	1024	4850	5400	5150	1396,8	2160,0	1730,4	5287,2
люкс	576	800	672	2048	3850	4200	4050	2217,6	3360,0	2721,6	8299,2
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:											
одномісні	792	1100	924	2816	1375	1450	1425	1089,0	1595,0	1316,7	4000,7
двомісні	4464	6200	5208	15872	1450	1550	1500	6472,8	9610,0	7812,0	23894,8
Усього	6120	8500	7140	21760				11176,2	16725	13580,7	41481,9

Товарообіг закладу ресторанного господарства при готелі буде складатися з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва та продаж закупнених товарів.

Планування доходів від реалізації послуг ресторану у розрахунку на плановий рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової

чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.8).

Таблиця 3.8

Планування обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:	41391	68985	45990	156366
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	39420	65700	43800	148920
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	362,5	388,4	360,7	-
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	0	0	0	0
3.2. За вільним вибором	14289,8	25517,9	15798,7	55606,3
3.3. Кейтеринг	714,5	1275,9	789,9	2780,3
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	15004,2	26793,8	16588,6	58386,6

Обсяг операційних доходів готелю «Довбуш» зводимо в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Плановий прогноз обсягу операційних доходів готелю «Довбуш» на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
-----------	------------	---------------	-------	--------------

Продовження таблиці 3.9

1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	11176,2	16725	13580,7	41481,9
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	15004,2	26793,8	16588,6	58386,6
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	26180,4	43518,8	30169,3	99868,5
4. Інші операційні доходи, тис. грн	2618,0	4351,9	3016,9	9986,9
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	28798,5	47870,7	33186,2	109855,4

Далі необхідно визначити обсяги та структуру основних засобів. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Інформацією слугують показники питомих капітальних вкладень у будівництво і «прайс-листи» підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства. Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України.

Таблиця 3.10

Склад і первісна вартість основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.			
	Готелю	Закладу ресторанного господарства	Інших підрозділів	Разом
1. Будівлі, споруди	281269,3	75005,1	18751,3	375025,7
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	51436,2	13716,3	3429,1	68581,6
2.1. Холодильне обладнання	17022,1	4539,2	1134,8	22696,1
2.2. Механічне обладнання	15541,9	4144,5	1036,1	20722,5
2.3. Теплове обладнання	8141,0	2170,9	542,7	10854,6

Продовження таблиці 3.10

2.4. Торговельне обладнання	10361,3	2763,0	690,8	13815,0
2.5. Вимірвальні прилади	370,0	98,7	24,7	493,4
3. Меблі, інше офісне обладнання	15541,9	4144,5	1036,1	20722,5
4. Автотранспорт	5920,7	1578,9	394,7	7894,3
5.Комп'ютери	740,1	197,4	49,3	986,8
6. Телефони	370,0	98,7	24,7	493,4
Усього	355278,2	94740,9	23685,2	473704,3

У таблиці 3.11 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.11

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
готелю «Довбуш» на плановий рік**

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	375025,7	30	12500,9
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	68581,6	5	13716,3
2.1. Холодильне обладнання	22696,1	5	4539,2
2.2. Механічне обладнання	20722,5	5	4144,5
2.3. Теплове обладнання	10854,6	5	2170,9
2.4. Торговельне обладнання	13815,0	5	2763,0
2.5. Вимірвальні прилади	493,4	5	98,7
3. Меблі, інше офісне обладнання	20722,5	5	4144,5
4. Автотранспорт	7894,3	5	1578,9
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	986,8	4	246,7
6. Телефони	493,4	4	123,3

Продовження таблиці 3.11

Усього	473704,3	32310,6
--------	----------	---------

Витрати

Заробітна плата

Високий рівень обслуговування у підприємстві готельного господарства залежать від якісного обслуговування.

Планування чисельності персоналу проектного готелю здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал;
- допоміжний персонал.

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

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

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

Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

Розраховуємо чисельність покоївок готелю «Довбуш» (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Довбуш»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів у готелі	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньо-спискова чисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3xKзам
Вища категорія, у. т.ч.:				
апартамент	2	4,5	0,44	0,49
люкс	4	4,5	0,89	0,98

Продовження таблиці 3.12

Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	11	7	1,57	1,73
двомісні	31	6,5	4,77	5,25
Всього	48		7,67	8,44

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Довбуш» на плановий рік зазначено у Додатку Х.

У таблиці 3.13 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

Таблиця 3.13

План з праці готелю «Довбуш» на плановий рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік
1	2	3
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	103
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	10
Виробничий (операційний) персонал	осіб	57
Допоміжний персонал	осіб	36
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	12924,096
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	1875,53
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	6986,98
Допоміжний персонал	тис. грн.	4061,59
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	3523,56
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	468,88
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	2445,44
Допоміжний персонал	тис. грн.	609,24
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	16447,66
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	2344,41
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	9432,42

Продовження таблиці 3.13

Допоміжний персонал	тис. грн.	4670,83
Структура фонду оплати праці		
основна заробітна плата	%	78,58
додаткова заробітна плата	%	21,42

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

Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік проводиться у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

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

№ зп	Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну людину у г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг.	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн
1	Хліб пшеничний	150	11520	13	149,8
2	Хліб житній	200	15360	19	291,8
3	Борошно пшеничне	90	6912	35	241,9
4	Крохмаль	10	768	29	22,3
5	Крупи	70	5376	35	188,2
6	Макаронні вироби	30	2304	36	82,9

Продовження таблиці 3.14

7	Картопля	400	30720	10,5	322,6
8	Овочі	500	38400	20	768,0
9	Фрукти свіжі	200	15360	43	660,5
10	Фрукти сухі	30	2304	65	149,8
11	Соки (л.)	100	7680	35	268,8
12	Цукор	80	6144	35	215,0
13	Повидло, мед	15	1152	65	74,9
14	Кондитерські вироби	20	1536	85	130,6
15	Чай	2	153,6	421	64,7
16	Кава, какао	5	384	631	242,3
17	Олія	40	3072	33	101,4
18	Молоко (2,5%)	250	19200	13	249,6
19	Кефір знежирений	250	19200	19	364,8
20	Масло вершкове	70	5376	103	553,7
21	Сир м'який низької жирності	90	6912	113	781,1
22	Сметана (20%)	40	3072	58	178,2
23	Сир твердий голландський	30	2304	153	352,5
24	Яйця (1 шт.)	1	76,8	3	0,2
25	М'ясо яловичина	250	19200	113	2169,6
26	Птиця II категорії	50	3840	68	261,1
27	Ковбаса варена	50	3840	103	395,5
28	Ковбаса н/копчена	30	2304	133	306,4
29	Алкоголь	50	3840	163	625,9
30	Пиво	75	5760	36	207,4

Продовження таблиці 3.14

32	Спеції	3	230,4	86	19,8
33	Соуси	15	1152	93	107,1
34	Риба свіжоморожена (сібас, тріска, сьомга, судак, скумбрія, сом)	125	9600	173	1660,8
30	Разом		0		12 209,1

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 16447,7 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування. Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають – 3618,5 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 32310,6 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів. (на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію). Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Витрати на ресурсне забезпечення готелю

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	68455,75	1,89	129,38
2.Витрати на опалення, Гкал	321,00	1559,94	500,74
3. Витрати води, м ³	6967,00		
Холодна	4136,40	34,70	143,53

Продовження таблиці 3.15

Гаряча	2830,60	82,25	232,82
Разом			1006,47
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8- 1,2% доходів</u>			878,84

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

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

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

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно- управлінський персонал	10	1	5000	50
Оперативно виробничий персонал	57	2	2000	256
<i>Разом</i>	67	*		278

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводиться у табл.3.17.

Таблиця 3.17

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	100	5,5	550	39	21,45
Чашки	100	4,1	410	44,6	18,29
Столові	100	4,6	460	53,2	24,47
Десертні	100	7,2	715	38,9	27,81
Закусочні	100	7,6	760	40,1	30,48
2. Столові набори					
Виделки	100	6,1	610	33,9	20,68
Ложки	100	8,1	810	33,3	26,97
Ножі	100	7,1	710	41,2	29,25
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	100	7,1	710	37,6	26,70
Стакани	100	4,5	450	42,1	18,95
Фужери	100	5,4	540	53	28,62
Бокали	100	4,2	420	56,6	23,77
4. Спортивний інвентар	70	2,1	110	560	61,60
5. Столова білизна	210	1,4	195	168,5	32,86
6. Постільна білизна	166	3,0	411	282,4	116,07
Разом	*	*	*	*	507,96

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

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 42,9 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання

бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів.

В середньому за день одна машина проходить 150 км. Вартість бензину – 33,7 грн.

Витрати на паливо становлять: $(150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 33,7) / 1000 = 113,2$ тис. грн.;

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 65,9 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення, приймають 250 грн. на кожного гостя, тобто $250 \cdot 110 / 1000 = 27,5$ тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-telefonні; на тару – слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 3292,7 тис. грн.

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

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.18).

Таблиця 3.18

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Довбуш» на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	12209,1

Продовження таблиці 3.18

Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	16447,7
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	3618,5
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	32310,6
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	1885,3
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	508,0
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	42,9
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	113,2
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	65,9
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	27,5
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	3292,7
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	70521,4
Умовно-постійні	36220,0
Умовно-змінні	34301,3

Прибуток

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

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю проводимо у табл. 3.19.

Таблиця 3.19

Планування маржинального прибутку готелю «Довбуш» на плановий рік

Показники	Результат
1. Доходи від операційної діяльності, у	109855,4

тому числі:	
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	41481,9
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	58386,6
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	9986,9
2. Податок на додану вартість	18309,2
3. Чистий дохід	91546,1
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	34301,3
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	12209,1
4.2. Інші змінні витрати	22092,2
5. Маржинальний прибуток	57244,8
6. Постійні витрати	36220,0
7. Прибуток (збиток)	21024,8

Для готелю «Довбуш» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність.

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

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

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

Планування основних результатів діяльності готелю «Довбуш» на плановий рік проводимо у табл. 3.20.

Таблиця 3.20

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

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	109855,4

2	Умовно змінні витрати	34301,3
3	Умовно постійні витрати	36220,0
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	21024,8
5	Податок на прибуток, 18%	3784,5
6	Чистий прибуток – можливий	17240,3
7	Рентабельність реалізації, %.	15,7
8	Чистий прибуток – цільовий (10-15%)	13182,6
9	Чистий прибуток – плановий	17240,3

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю розробимо у табл. 3.21.

Таблиця 3.21

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

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) ($R_{op} = \Pi / ДЧ100$ Π — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації продукції, грн.)	15,69
2.	Рентабельність поточних витрат ($R_{пв}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$)	47,60
3.	Рентабельність операційних витрат ($R_{ов}, \% = \frac{\text{Чистий}}$	24,45

	прибуток/Операційні витрати *100	
--	----------------------------------	--

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Для проєктованого готелю «Довбуш» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 6% річних.

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

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності готелю «Довбуш» на перші десять років подано у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Основні результати діяльності готелю«Довбуш» на перші 13 років

Рік	Чистий дохід від реалізації		Змінні витрати		Постійні витрати, тис.грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середньорічні темпи зростання	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1	2	3	4	5	4	5	6
1-й рік	91546,13	6	34301,3	48,64	36220,05	21024,76	17240,31
2-й рік	97 038,90	6	47199,3	48,64	36220,05	13619,51	11168,00
3-й рік	102 861,23	6	50031,3	48,64	36220,05	16609,88	13620,10
4-й рік	109 032,90	6	53033,2	48,64	36220,05	19779,68	16219,34
5-й рік	115 574,88	6	56215,2	48,64	36220,05	23139,66	18974,52
6-й рік	122 509,37	6	59588,1	48,64	36220,05	26701,24	21895,02
7-й рік	129 859,93	6	63163,4	48,64	36220,05	30476,52	24990,75

8-й рік	137 651,53	6	66953,2	48,64	36220,05	34478,31	28272,22
9-й рік	145 910,62	6	70970,4	48,64	36220,05	38720,22	31750,58
10-й рік	154 665,26	6	75228,6	48,64	36220,05	43216,63	35437,64
11-й рік	163 945,17	6	79742,3	48,64	36220,05	47982,83	39345,92
12-й рік	173 781,88	6	84526,8	48,64	36220,05	53035,01	43488,71
13-й рік	184 208,80	6	89598,4	48,64	36220,05	58390,31	47880,05
Разом за п'ять років	1728586,61		830551,41		470860,64	427174,57	350283,15

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою 3.6:

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

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

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.23.

Таблиця 3.23

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

Рік	Капітальні	Чистий	Кумулятивний	Дисконтований	Чистий
-----	------------	--------	--------------	---------------	--------

	витрати по проекту по роках, ІВ	прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	грошовий потік за проектом	грошовий потік за проектом	приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	473704,1	49550,89	49550,89	47191,33	-426512,77
2		41863,05	91413,94	37971,02	-388541,75
3		42780,41	134194,35	36955,32	-351586,43
4		43921,62	178115,97	36134,43	-315452,00
5		45291,70	223407,67	35487,23	-279964,77
6		46896,33	270304,00	34994,77	-244970,00
7		48742,00	319046,00	34640,03	-210329,98
8		50835,91	369881,91	34407,74	-175922,24
9		53186,08	423067,99	34284,22	-141638,01
10		55801,37	478869,35	34257,20	-107380,82
11		58691,46	537560,82	34315,68	-73065,13
12		61866,97	599427,79	34449,84	-38615,29

Продовження таблиці 3.23

13		65339,40	664767,19	34650,88	3964,41
Разо	473704,1	664767,19		469739,69	3964,41
м					

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

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KGP – кумулятивний грошовий потік.

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

$$ID = 1,00$$

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

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

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

де IP – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

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

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином: $ЧП=25020,22$ тис. грн.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту: $IP=5,3\%$.

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює $5,3\%$.

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

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

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

$ЧП \cdot p$ -середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

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

Показник періоду окупності проекту складає: $ПО = 9,3$ років.

Період окупності інвестиційного проекту становить $9,3$ років. У розробленому проекті готелю «Довбуш» закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Висновки до розділу 3

У розділі «Ревеню. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проектного підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники, що свідчать про ефективність.

Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект готелю 4* на 85 місць у місті Яремчі Івано-Франківської області». Проект містить шляхи вирішення поставленого завдання, цілей і мети.

В першому розділі «Концепція. Організація. Сервіс» розглянута необхідність проектування готелю 4* в місті Яремчі, та обрано назву готелю - «Довбуш», спираючись на історичні дані. Був визначений стиль готелю, концептуальні рішення, виходячи з сегментації потенційних споживачів нашого готелю. Розглянуті основні конкурентні об'єкти, вивчені їх сильні та слабкі сторони. Сильною стороною нашого готелю буде надання великої кількості додаткових послуг.

Для проектування готелю було обрано земельну ділянку по вул. Свободи 389, яка вигідно розташована поблизу важливих магістральних доріг та сполучень, поруч розташовані магазини, банк та аптека.

Готель «Довбуш» матиме 48 номерів. Одинадцять одномісних стандартів, для тих хто подорожує на самоті, тридцять один номер двомісних стандартів, та 4 номери люкс та 2 номери апартаментів, з можливістю зупинятися компанією чи сім'єю.

Послуги харчування в готелі надаватимуться у ресторані європейської кухні на 85 місць та винному барі на 15 місць, для харчування персоналу буде передбачено їдальню. Зранку в ресторані буде функціонувати шведська лінія сніданків, які включені в вартість номеру, після ресторан працюватиме за системою вільного вибору. Для обслуговування буде використовуватися французький метод. За бажанням гостей, в ресторані можливо замовити бенкет, вечірку та ін. свята.

В розділі 2 «Архітектура. Дизайн» було описано дизайнерське рішення готелю, з використанням каменю та дерева, оформленого в класичному стилі.

Розраховано загальну площу готелю «Довбуш», яка складає 2748 м², та загальну площу ресторану при готелі, яка складає 697 м². Загальна площа будівлі – 3445 м².

У розділі наведено характеристику ділянки під забудову, розраховано загальну площу, яка складає 2975 м². На ділянці передбачено паркінг для гостей готелю та ресторану на 25 місць. В будівництво готелю використовуються екологічні та економічні матеріали. Капітальні витрати на будівництво готелю «Довбуш» 4* складає 473704, 1 тис грн.. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища.

В третьому розділі «Ревеню менеджмент» визначено організаційно-правову форму господарювання та розроблено організаційну структуру управління для проєктованого готелю 4* ТОВ «Довбуш». Статутний капітал ТОВ дорівнюватиме капітальним витратам підприємства: 587520 тис. грн.

Плановий операційний дохід від основної діяльності становить 99868,5 тис грн на рік., з яких дохід від тимчасового розміщення – 41481,9 тис грн, та дохід від реалізації послуг харчування – 58386, 6 тис грн за рік.

В проєктній роботі розрахована кількість працівників, яка складає 103 особи та фонд оплати праці, що складатиме 12924,096 тис грн. за рік.

Період окупності данного проєкту становить 9,3 роки. Чистий дохід кожного року складатиме 25010,22 тис грн., з індексом рентабельності 5,3%.

Таким чином, можна дійти висновку, що проєкт може бути реалізований, адже відповідає встановленим економічним критеріям.

Список використаних джерел

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV.
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755. – VI.
3. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 р. № 435-IV.
4. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII.
5. ДБН А.2.2-3-2004: Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації.
6. ДБН В.1.1-7-2002: Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
7. ДБН В.2.2.9-2009: Громадські будинки та споруди. Основні положення.
8. ДБН В.2.2.11-2002: Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
9. ДБН В.2.2-15-2005: Житлові будинки. Основні положення
10. ДБН В.2.2-20:2008: Будинки і споруди. Готелі.
11. ДБН В.2.2-25-2009: Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
12. ДБН В.2.5-20-2001: Газопостачання
13. ДБН В.2.5-23-2010: Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення
14. ДБН В.2.5-28-2006: Природне і штучне освітлення
15. ДБН В.2.5-64:2012: Внутрішній водопровід та каналізація
16. ДБН В.2.5-67:2013: Опалення, вентиляція та кондиціонування
17. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: Постанова КМУ від 13.04.2011 р. № 461
18. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та ПЕУ України від 3.01.2003 р. №2.
19. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

20. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
21. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
22. Бовш Л. А. Підприємства готельного господарства України : стан та перспективи розвитку / Л. А. Бовш // Культура народів Причорномор'я. Серія економічна. – 2009. – Вип.167. – С. 23 - 27.
23. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Готельна справа: Електронний підручник –К.: КНТЕУ, 2015. – 501 с.
24. Ведмідь Н.І. Організація дозвілля туристів: навч. посіб. / Н.І. Ведмідь, С.В. Мельниченко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008.-85 с.
25. Домбик О. М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / О.М. Домбик // Торгівля, комерція, підприємництво. - 2013. - Вип. 15. - С. 64-66.
26. Економічні передумови управління поточними витратами підприємств ресторанного господарства в Україні/ Гаврилюк С.П., Міска В.Г.// Інвестиції: практика та досвід.–2014.– №19.– С.20-25.
27. Менеджмент. Навчальний посібник / О. М. Скібіцький, Л. І. Скібіцька. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 416 с.
28. Менеджмент ресторанного господарства, видання 2-е перероблене і доповнене (за ред. Г.Т. П'ятницької). - Навчальний посібник.: ВЦ КНТЕУ. – 2010, 421 с.
29. Мілютіна Ю.С. Стратегія позиціонування в готельно-ресторанному бізнесу / Ю.С. Мілютіна // Ефективна економіка. К., 2017. - №10.
30. Міска В.Г. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія / С.В. Мельниченко, Т.І.Ткаченко, М.Г.Бойко, Н.І.Ведмідь та ін. / за заг. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 370 с.
31. Можливості та перспективи розвитку туристичного бізнесу на прикладі Закарпатського регіону / Л.Д. Завідна, А.В. Квітка. Тези доповідей Всеукраїнської студентської наукової конференції «Актуальні проблеми розвитку готельно-ресторанного, туристичного та виставкового бізнесу». К.:КНТЕУ, 2013

32. Організація готельного господарства / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - К.: КНТЕУ, 2009.- 494с.
33. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
34. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства, видання 2-е перероблене і доповнене (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів.: ВЦ КНТЕУ. – 2010, 669 с.
35. Охріменко А. Г. Основи менеджменту: навч. посібник / А. Г. Охріменко. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 130 с.
36. Пересічна С.М. Перспективи розвитку конгрес-готелів в Україні [Електронний ресурс] / С.М. Пересічна, А.В. Таранова // . – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer40/11.pdf>.
37. Полтавська О.В. Сучасний стан кадрового забезпечення підприємств готельного господарства м. Києва / О.В.Полтавська // Економічний простір : зб. наук. пр. – Дніпропетровськ: ПДАБА, 2011. – № 47. – С. 257 – 267
38. Полтавська О.В. Теоретичні основи функціонування економічного механізму функціонування підприємств готельного господарства / О.В.Полтавська // Вісник Академії праці і соціальних відносин Федерації профспілок України. – Київ :Курс, 2007. – №5. – С. 64– 69
39. Полтавська О.В. Управління якістю готельних послуг як стратегічний чинник розвитку туризму / О.В. Полтавська, М.В. Босовська // Стратегічний розвиток туристичного бізнесу : [колективна монографія] / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. – С. 293 – 335.
40. Проектування готелів: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Л.М. Гопкало та ін.]; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2012. - 337 с.
41. Проектування готелів: навч. посіб.: Серія HoReCa.: За ред. Мазаракі А.А.: КНТЕУ, 2016.- 346 с.

42. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.]; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.

43. Прохорчук І.В. Теоретичні аспекти розвитку міжнародного ділового туризму в Україні / І.В. Прохорчук // Актуальні проблеми міжнародних відносин. – 2012. - Випуск 110 (Частина II). – С. 116-123.

44. Расулова, У. С. Оцінка ефективності оперативного планування на торговельних підприємствах [Текст] / У. С. Расулова // Торгівля і ринок України: темат. зб. наук. пр. – 2006. – Вип. 21, т. 2. – С. 306-313.

45. Расулова А.М. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства. / А.М. Расулова та ін. /за ред. А.А. Мазаракі, 2016 р.

46. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : підруч. / Х. Й. Роглев. — К. : Кондор, 2009. —408 с.

47. Сененко І.А. Сучасні підходи до організації управління готельно-ресторанним бізнесом / І.А. Сененко // Економічний простір. – Дніпропетровськ: ПДАБА, 2015. – № 100. – С. 171-180.

48. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія/ [Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало та ін.]; за заг. ред.. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2010. – 596с.

49. Туристські дестинації (теорія управління, бренд) : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В.Мельниченко, М.Г. Бойко, Г.І. Михайліченко, Н.І. Ведмідь [та ін.] ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 347 с.

50. Управління якістю : підруч. для вищ. навч. закл. / Н.В. Мережко, В.В. Осієвська, Н.С. Ясинська. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.-216 с.

51. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. – Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017. – 426 с.

Додатки

Склад і площі приміщень проектного готелю "Довбуш" 4*

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
Житлова група приміщень		
1	Хол	45
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
3	Комора для брудної білизни	5
4	Комора для прибирального інвентаря	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни	4
6	Кімната побутового обслуговування	7
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
8	Санвузол персоналу	4
Площа всього		87
Номерний фонд		
1	Апартамент	134
2	Люкс	144
3	Стандарт двомісний	744
4	Стандарт одномісний	220
Площа всього		1242
Приміщення приймально-вестибulyної групи		
1	Вестибюль	85
2	Служба прийому та бронювання	12
3	Кабінет адміністратора	9
4	Службовий санітарно-технічний блок	10
5	Камера схову та сейфова	10
6	Приміщення охорони	12
7	Багажний вестибюль	16
8	Приміщення прибирального інвентарю	6
9	Санвузол	12
Площа всього		160
Приміщення побутового обслуговування		
1	Хімчистка	23
2	Прокат гірськолижного спорядження	20
3	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування тощо)	12
Площа всього		55
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення		
1	Дитяча кімната	27

Продовження додатку Б

2	Санвузол дитячої кімнати	3
Площа всього		30
Приміщення спортивного та оздоровчого призначення		
1	Сауна	12
2	Кімната з альфа-спа капсулою	12
3	Солярій	16
4	Кабінет масажу	22
5	Кабінет косметології обличчя та тіла	12
6	Службові приміщення	20
7	Служба прийому та розміщення	10
8	Кабінет адміністрації	12
9	Зал тренажерів	43
Приміщення при залі тренажерів:		
10	а) зберігання і ремонт тренажерів;	10
11	б) кімната інструктора;	7
12	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	33
13	г) господарська комора	6
14	Душові	18
15	Санітарні вузли	6
16	Приміщення для інструкторів масажу, тренажерного залу	13
Площа всього		252
Адміністративні приміщення		
1	Кабінет менеджера	14
2	Бухгалтерія	18
3	Відділ матеріально-технічного постачання, планово-економічний, маркетингу та реклами	12
Санвузли:		
4	а) чоловічий	3
5	б) жіночий	3
Площа всього		50
Господарсько-виробничі приміщення		
Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:		
1	а) побутові приміщення;	12
2	б) склад прибирального інвентаря та видаткових засобів;	7
3	в) резервний склад білизни	11
4	г) матеріально-технічні склади;	32
Побутові приміщення для персоналу:		
5	а) гардероб	8
6	б) душові	8
7	в) санвузол	6
8	Пральня	26

Продовження додатку Б

9	Господарські	12
Площа всього		122
Адміністративно-побутові приміщення		
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	9
2	б) жіночий	9
	Душові:	
3	а) Чоловіча	4
4	б) Жіноча	4
5	Санвузол	3
Площа всього		29
Технічні приміщення готелю		
1	Котельня (резервний генератор)	10
2	Електрощитова	7
Площа всього		17
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		2044
Площа корисна		2027
Площа робоча		2331
Площа загальна		2680



Орієнтований візуальний вигляд готельного комплексу

Прибиральні роботи всіх готельних приміщень поділяються за видом і призначенням на кілька груп: прибирання внутрішніх приміщень і місць загального користування; прибирання санвузлів загального користування; прибирання житлових номерів.

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

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

Метою проведення прибиральних робіт заброньованих номерів є забезпечення повної готовності номера до приїзду гостя, що його забронював. Цей вид прибирання здійснюється напередодні дня приїзду ввечері або вночі, удень приїзду гостя рано-вранці, щодня 1 раз у добу, за певне число днів перед приїздом гостя. До обсягу прибиральних робіт заброньованих номерів входить сухе протирання; вологе протирання; вологе прибирання підлоги.

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

Усі види прибиральних робіт, що проводяться у номерах готелю, здійснюються з обов'язковим застосуванням прибирального інвентарю і прибиральних матеріалів.

Проміжне прибирання виконують, як правило, у другій половині дня, якщо цей вид прибирання зазначений в рознарядці, або на прохання гостя. Воно

передбачає виконання таких робіт, як видалення сміття з кошика та з підлоги, упорядкування столу, прибирання постелі, миття ванни, миття склянок.

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

До місць загального користування відносяться: вестибюлі, холи, коридори, гардероб, адміністративні, службові і допоміжні приміщення, сходи і місця для відпочинку та проведення масових заходів. Основне прибирання місць загального користування здійснюється рано-вранці, пізно ввечері або вночі. Протягом дня місця загального користування прибираються в міру забруднення.

Обсяг прибиральних робіт місць загального користування містить у собі: миття підлог миючими засобами; механізоване прибирання підлог; натирання металевих деталей і обладнання спеціальними засобами; чищення скла, дверей, підніжних щіток, ґрат, підвіконь і дзеркал; видалення сміття зі сміттєвих кошиків, урн і бачків; видалення сміття і миття попільниць; видалення пилу й обробка столів, стійок.

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Пилосос Nilfisk-Advance UZ 878-878 B	Для сухого прибирання твердих поверхонь	15
2.	Машина VIPER FANG 18C	Для волого прибирання підлоги	6
3.	MagicSystem 710S Safety	Возик для покоївки	20
Інвентар			
1.	H2O Mop X5	Швабра	30
2.	Lysoform	Комплект для підмітання (віник і совок)	30
3.	Vikan	Набір для миття вікон	24
Миючі засоби			
1.	hacoMARBLE	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	21 (3 кг)
2.	BROSSER 1TR-KL	Засіб для прибирання скла та дзеркал	30 (750ml)
3.	СУПЕРАКТИВpH 0,5-2,5	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	5 (5л)

Рекомендації щодо оснащення номерів меблями та інвентарем в готелях згідно ДСТУ 4269

Оснащення номерів меблями та інвентарем	Готель "Довбуш"
Ліжко (мінімальні розміри):	
1) односпальне 80 x 190 см	+
2) односпальне 90 x 200 см	+
3) двоспальне 140 x 190 см	
4) двоспальне 160 x 200 см	+
5) дитяче або розкладне ліжко (на прохання)	+
Комплект постільних речей і білизни на одну особу: - матрац з намотрацником, - дві подушки; - ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжко; - простирадло, підковдра, наволоки	+
Килимок біля кожного ліжка за відсутності килима або килимового покриття підлоги	
Килим або килимове покриття підлоги	+
Тумбочка (столик) біля кожного спального місця	
Шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з поличками, вішалкою і плічками (не менше 3 шт./місце)	+
Шафа з поличками і плічками (не менше 3 шт./місце)	+
Вішалка для верхнього одягу і головних уборів	+
Стільці або інші меблі для сидіння (1 предмет на кожного гостя, але не менше 2 на номер)	
Крісло для відпочинку або м'який диван	+
Стіл/письмовий стіл	
Письмовий стіл з стільцем/робочим кріслом	+
Поличка або підставка для багажу	+
Цупкі завіси (або жалюзі), що забезпечують затемнення приміщення	+
Прозорі завіси (або жалюзі)	
Дзеркало: 1) у кімнаті, додатково до дзеркала в ванній кімнаті/над умивальником 2) мінімум одне великого розміру або у повний зріст	+
Швацький набір (голка, нитки)	+
Щітки: для одягу, для взуття	+
Стакани на кожного гостя	
Набір посуду для питної води, чаю та міні-бару	

Продовження додатку Д

Вода мінеральна або столова, 0,2 л на гостя щоденно	+
Ключ комбінований (для відкривання пляшок)	+
Попільничка	
Інформаційні матеріали в номері:	+
1) перелік послуг та прейскуранти цін на них	+
2) рекламні матеріали (буклети, брошури тощо) з туристичною та іншою інформацією	+
3) телефонний довідник	+
4) на іноземних мовах	
5) у папці з емблемою готелю	+
набір письмового приладдя (конверти, поштовий папір, ручка, олівець)	
Ярлики: "Прошу не заважати", "Можна прибирати"	+
Пакети для пральні та хімчистки	+
Протипожежна інструкція та інструкція щодо дій в екстремальних умовах	

Концептуальне меню ресторану

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		
Ситний салат із філе качки су-вид, карамелізованого буряка, шпинату, курячого яйця, та редиски	60/30/20/20/20	42
Запечений судак на подушці із салату з томатів черрі (філе судака, запечене у фользі, подається на подушці зі смачного салату із соковитих томатів черрі та базиліку)	200/50/30	25
Філе індички, обсмажене в паніровці з кеш'ю, фундука і грецьких горіхів. Подається зі смачною картопелькою і соусом із болгарського перцю	200/10/10/10/60/20	20
Холодні закуски		570
Асорті рибне (вугор х\к, осетрина х\к, лосось с/с, палтус х\к, лимон)	30/30/30/30/20	28
Рибний тартар (дрібно нарізане філе лосося, сібаса та дорадо, приправлене цибулькою)	40//40/40/30	31
Роли "Фаршмак" (закусочний паштет із оселедця з додаванням вершкового сиру, хрусткого яблука та моркви, подається з бородинським хлібом)	70/20/20/10/30	33
Овочева палітра (свіжі помідори, огірки, болгарський перець, зелена цибулька та ароматна зелень)	35/35/35/35/10	29
Салат з анчоусами під соусом "Тапенад" (мікс листя салату, мариновані анчоуси, баклажан, болгарський перець, гарбуз, огірок, соус)	20/30/20/30/15/15/20	36
Салат "Прованс" (мікс листя салату, шматочки смаженого філе лосося, сир "Гауда", яйце, кедрові горішки)	30/50/30/20/20	26
Салат з ростбіфом (скибочки ростбіфа з мрамурової телятини, обсмажені на грилі гливи та морква, помідори черрі). Салат подається на редисці та прикрашається руколою	50/20/20/30/20/10	30
Мікс-салат "Європейська насолода" (мікс соковитого салатного листя, запечені томати з часником, підсмажені скибочки бекону, болгарський перець, крутони та яйце, заправлені соусом "Вінегрет")	30/20/30/20/15/15/20	48
Салат по-італійськи (авокадо, рум'яна курятина, креветки, помідор, огірок, болгарський перець, заправлені йогуртом і майонезом)	20/30/20/20/20/20/10/10	38
Ситний салат із філе качки су-вид, карамелізованого буряка, шпинату, курячого яйця, та редиски	60/30/20/20/20	37

Продовження додатку Е

Салат "Грецький", класичний (свіжі помідори, огірки, болгарський перець, маслини, кримська цибулька, сир Фета)	30/30/30/30/20/20	54
Асорті італійських копченостей (плато з італійських м'ясних делікатесів - пармської шинки, бастурми, сиров'яленої салями і в'яленого м'яса)	30/30/30/30/30	42
Мясне асорті (буженина, язик яловичий, рулет курячий, вітчина, зелень петрушки)	35/35/35/35/10	43
Тар-тар з телятини (закуска з дрібно січеної телячої вирізки, приправленої соусами "Табаско" і "Ворчестер", кримською цибулькою і гірчицею)	80/20/20/20/5	33
Плато із благородних сирів з білим виноградом, кедровими горішками і медом (моцарела, пармезан, гауда, ементаль)	30/30/30/30/10/10/10	62
Гарячі закуски		91
Тигрові креветки, смажені на грилі (м'ясо обсмажених тигрових креветок, подається на салатному листі з лимоном)	120/15/15	14
Кнелі із щуки з креветочним соусом (подаються з руколою, лимоном та помідорами черрі)	100/20/10/10/10	23
Ростбіф з говядини з руколою та пармезаном	100/20/30	22
Класичний жульєн зі шматочками курки, печерицями, та соусом, подається у мішечках із тоненьких млинців	60/40/20/30	10
Курячі крильця з соусом барбекю	130/20	8
Фаршировані баклажани по-неполітанськи (баклажани, помідори, часник, цибуля, печериці, сир твердий)	50/20/5/20/30/25	14
Супи		63
Французький цибулевий суп (цибуля, бульйон, подається з сухариками з білого хліба та твердим сиром)	150/150/20/30	15
Марсельський суп з морепродуктами (восьминіг, каракатиця, мідії, кальмар, дорадо, тигрові креветки, помідори)	300 (30/20/30/30/50/20/70)	19
Солянка м'ясна (телятина, копчені реберця, балік, шинка з маринованими огірками і каперсами, подається з маслинами, лимоном і сметаною)	350 (50/50/30/30/20/20/10/10/30)	11
Суп із фазана з домашньою локшиною	300	7
Нижній вершковий суп зі свіжого філе сьомги, картоплі, овочів та зелені	300 (100/70/50/20)	11
Другі страви		319
Форель, смажена на грилі з ароматною зеленню	200/40	40
Дорадо на грилі (дорадо, приправлена запашними травами і обсмажена на грилі до рум'яної скоринки)	250	30
Стейк з лосося на подушці із карпаччо з буряка	200/80	33

Продовження додатку Е

Запечений судак на подушці із салату з томатів черрі (філе судака, запечене у фользі, подається на подушці зі смачного салату із соковитих томатів черрі та базилику)	200/50/30	25
Соковитий смажений ошийок з соусом «Барбекю» та з печеною картоплею на гарнір	200/30/50	20
Телятина з овочевим тагліателлі (шматочки телячої вирізки і баклажана, обсмажені на грилі, редиска та овочеві тагліателлі із моркви та кабачка)	150/50/30/30/30	35
Мікс-стейк із телятини та свинини з овочевим рататуєм (стейк з телятини, свинини із зеленим маслом, хрустким тостом і гарніром з тушкованих овочів)	100/100/20/30/40	30
Філе індички, обсмажене в паніровці з кеш'ю, фундука і грецьких горіхів. Подається зі смачною картопелькою і соусом із болгарського перцю	200/10/10/10/60/20	21
Качина грудка під ожинковим соусом	200/40	35
Спагеті "Болоньезе" (відварні спагеті, класичний соус "Болоньезе" з томатами та яловичиною, "Пармезан")	150/30/20/20/20	20
Спагеті "Карбонара" (італійські спагеті з підсмаженою пармською шинкою, вершками та зеленню, яєчним жовтком, "Пармезан")	150/30/30/10/20/20	30
Гарніри		48
Нижнє картопляне пюре з вершковим маслом	150/20	9
Картопля, смажена по-домашньому (картопля підсмажена з цибулькою, салом, часничком та білими грибами)	120/10/10/5/30	10
Картопля-фрі	150	9
Рис дикий з вершками та зеленню	100/20/10	12
Квасоля стручкова з часником	150/10	8
Десерти		120
Шоколадно-вершковий пудинг (шоколадно-горіховий бісквіт з ароматом лікера «Бейліс», вкритий ніжним білим пудингом)	180	21
Яблучний штрудель з ванільним морозивом (класичний австрійський рулет із слоїного тіста з яблуками, курагою, кедровими горішками. Подається гарячим з ванільним морозивом)	170/30	27
Шоколадний мус з п'янкою вишнею (легкий мус з коньячною вишнею в шоколадній глазури)	150	23
Тірамісу (італійський десерт в оригінальній подачі. Ніжний крем із сиру «Маскарпоне» на бісквітному печиві, пропитаному ароматною кавою і лікером)	150	32
Брауні (шоколадно-бісквітне тістечко з грецькими горішками, полите шоколадно-вершковим соусом)	150	17

Продовження додатку Е

Гарячі напої		97
Чай		
Чай чорний "Гордість Цейлону" (класичний чорний чай з високогірного району Цейлон)	350	6
Чай зелений "Зелена грація" (класичний зелений чай з провінції Аньхой)	350	7
Чай зелений "Суниця з вершками" (зелений чай з листям та плодами суниці зі смаком вершків)	350	12
Чай трав'яний "Альпійська лука" (суцвіття ромашки, м'ята, гібіскус, лимонник і шипшина)	350	9
Чай фруктовий "Тутті-фрутті" (чай, до складу якого входять яблуко, ананас, манго і каркаде)	350	9
Кава		
Рістретто	30	7
Макіято	30	8
Еспресо	30	8
Американо	80	8
Латте	200	6
Капучіно	120	9
Мокачіно	200	3
Какао	200	5
Холодні напої (власне виробництво)		125
Фреші		
Апельсиновий	250	6
Грейпфрутовий	250	14
Апельсиново-грейпфрутовий	250	11
Яблучний	250	11
Морквяний	250	6
Яблучно-морквяний	250	14
Коктейлі		
"Піна Колада" (ром "Cana Caribia White", лікер "De Kuiper Pina Colada", сік ананасовий)	175	14
"Банана Колада" (ром "Cana Caribia Gold Spiced", лікер "De Kuiper Pina Colada", лікер "De Kuiper Creme de Bananes", сік)	270	8
"Секс На Пляжі" (горілка "Хортиця", лікер "De Kuiper Peach Tree", сік, журавлинний морс)	250	3
"Сік Джунглів" (джин "Wilmore", лікер "De Kuiper Pisang", лікер "De Kuiper Blue Curacao", лимонний фреш, сік)	250	5
"Текіла Санрайз" (текіла "Sierra Silver", сироп "Routin Grenadine", сік)	220	14
"Голуба Лагуна" (горілка "Хортиця", лікер "De Kuiper Blue Curacao", сауер мікс, Sprite)	250	10

Продовження додатку Е

Мохіто (лайм, ром, тонік, бальзам Ангустура, м'ята)	220	9
Алкогольні напої		100
Вермути		2
Trino Bianco	50	
Martini Bianco	50	
Горілка		11
Хортиця "Платинум"	50/100/пл.	
Хортиця "Срібна прохолода"	50/100/пл.	
Хортиця "Абсолютна"	50/100/пл.	
Первак подвійного перегону	50/100/пл.	
Finlandia	50/100/пл.	
Finlandia "Cranberry"	50/100/пл.	
Настоянки		3
Alter Gerzog	50	
Campani	50	
Джин		2
Finsbury 47%	50	
Wilmore 37,5%	50	
Віскі		2
Jameson	50	
Jack Daniel's Honey	50	
Коньяки та бренді		9
Chateau de Montifaud VS	50/100/пл.	
"Шустов ESTE VSOP"	50/100/пл.	
"Шустов" *****	50/100/пл.	
Жан-жак ***	50/100/пл.	
Текіла		3
Sierra Silver	100	
Sierra Reposado	100	
Лікери		3
Крем-лікер "Charis"	100	
Самбука Manzoni	100	
Лікери "De Kuiper" в асортименті	100	
Вина		31
Білі вина		
Gewurztraminer Domaine Viticole de la Ville de Colmar (Гевюрцтрамінер Кольмар, біле напівсухе)	1 п	
Chablis William Fevre (Шаблі Вільям Февр, біле сухе)	1 п	
Вино "Ореанда Каберне"	1 п	
Червоні вина		
La Collection Bordeaux Robert Giraud (Ля Колексiон Бордо Робер Жіро, червоне сухе)	1 п	

Продовження додатку Е

Chateau Beau-Site Borie-Manoux (Шато Бо – Сіт Борі Моню, червоне сухе)	1 п	
Heritage Ruby Port Warre's (Херітейдж Рубі Порт Уоррес, червоне кріплене солодке)	1 п	
Ігристі вина		20
Артемівське	1 п	
Советское	1 п	
Київ	1 п	
Шампанське (безалкогольне)	1 п	
Слабоалкогольні напої		14
Пиво в пляшці		
Оболонь «Carling»	330/500	
Оболонь «Zlata Praha»	330/500	
Корона	330	
Безалкогольне	500	

Концептуальне меню бару

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Холодні закуски		180
Карпаччо з лосося	150	15
Асорті рибне (сьомга, щука, сом, масло вершкове, кріп)	40/40/40/25/5	23
Асорті м'ясне (буженина, шинка, качиний рулет, листя салату)	40/40/40/20	16
Оливки/Маслини	100	12
Сирна тарілка «Класична» (дорблю, пармезан, бринза, гауда)	30/30/30/30	14
Сирні кульки з соусом Тар-тар	100/40	26
Королівські сири (cheder, пармезан, брі, фета)	30/30/30/30	25
Канapé		
Канapé з сиром брі з виноградом	30/20/15	16
Канapé з сиром брі та полуницею	30/20/20	10
Тарталетки		
Тарталетка з беконом, сиром чедер, та цибулею-порей	70/20/20	12
Тарталетка з ківі, виноградом та сирною запіканкою	50/15/15/25	11
Гарячі закуски		44
Вугор в клярі з соусом	110/40	14
Запечені креветки з соусом Тар-тар	100/30	22
Теляча печінка з яблуками	100/50	8
Гарячі напої		28
Кава		
Еспрессо	30	2
Американо	120	4
Латте	150	6
По-Віденські	120	2
Чай		
Чай чорний "Екстра"	200	3
Чай чорний "Lipton" з лимоном	200	4
Чай чорний "Lipton" з полуницею	200	3
Чай зелений	200	4
Вода		36
«Боржомі» сильногазована	150	8
«Бонаква» негазована	150	4
«Бонаква» сильногазована	150	4

Продовження додатку Ж

«Бонаква» слабогазована	150	5
«Моршинська» негазована	150	6
Кока-Кола	150	2
Фанта	150	2
Спрайт	150	5
Алкогольні напої		46
Аперитиви		1
Кампарі	50	
Горілка		1
Немироф преміум	50	
Фінляндія клюква	50	
Ром		1
Бакарді	50	
Настоянки		0,5
Рижський бальзам	50	
Джин		0,5
Джин "Бифітер"	50	
Віскі		1
Джим Бім	50	
Коньяки та бренді		1
«Хенессі V.S.O.P»	50	
Закарпатський	50	
Текіла		1
Текіла «Сауза Голд»	50	
Лікери		1
Самбука	50	
Вина		36
Білі вина Італії		
Касаматта Б'янка Тестаматта, 2006, (сухе)	750	
Гевюрцтрамінер Олена Волш, 2006, (напівсухе)	750	
Черваро - Кастелло делла Сала, 2007, (напівсолодке)	750	
Совіньйон Блан Віеріс Віє ді Романс, 2006, (напівсолодке)	750	
Ріболла Джалла Доріго, 2006, (напівдесертне)	750	
Червоні вина Італії		
Брунелло Ді Монтальчіно Іль Поджіоне, 2003, (сухе)	750	
Бароло Віллєро Маскарелло, 2003, (напівсухе)	750	
Барбареско Волпі, 2001, (напівсолодке)	750	
К'янти Класіко Кеччі, 2006, (напівсолодке)	750	

Продовження додатку Ж

К'янті Класіко Кастеларе ді Кастелліна, 2007, (напівсолодке)	750	
К'янті Класіко Резерва Рокка Ріказолі, 2005, (напівдесертне)	750	
Білі вина Франції		
Ріслінг Мейсон Трімбах, 2005, (сухе)	750	
Шаблі Домайн Ярош, 2005, (сухе)	750	
Ріслінг Дюпоф Айрон, 2004, (напівсолодке)	750	
Кортон Шарлемань Домейн Антонін Гійон, 2001, (напівсолодке)	750	
Лугана Різерва Серджіо Дзенато, 2004, (напівсолодке)	750	
Верментіно Тенута Гуадо, 2006 (напівсолодке)	750	
Шато Боїссон, 2005, (напівсолодке)	750	
Червоні вина Франції		
Шато Калон Сегюр, 1996, (сухе)	750	
Шато Фелан Сегюр, 2000, (сухе)	750	
Шато Калон Сегюр, 1996, (сухе)	750	
Шато Борега, 2000, (напівсолодке)	750	
Шато Марго, 1985, (напівсолодке)	750	
Меркурі Руж Дюпард Айне, 1995, (напівсолодке)	750	
Шато Бріллет, 2000, (десертне)	750	
Шато Бран, 2004, (десертне)	750	
Білі вина Грузії		
Цинандалі Картулі Вазі, 2000, (сухе)	750	
Алазанська долина Картулі Вазі, 2005, (напівсолодке)	750	
Твіші Картулі Вазі, 2005, (напівсолодке)	750	
Мерані Картулі Вазі, 2006, (напівсолодке)	750	
Червоні вина Грузії		
Мукузані Картулі Вазі, 2006, (сухе)	750	
Сапераві Картулі Вазі, 2004, (сухе)	750	
Мерані Картулі Вазі, 2004, (напівсолодке)	750	
Кіндзмараулі Картулі Вазі, 2005, (напівсолодке)	750	
Алазанська долина Картулі Вазі, 2007, (напівсолодке)	750	
Ігристі вина Франції		4
Дом Періньйон Блан, 1999 (біле сухе)	750	
Салон Брют Блан де Блан, 1985 (біле сухе)	750	
Салон Брют Блан де Блан, 1996 (біле сухе)	750	
Лоран-Пер'є Брют, 1999 (біле сухе)	750	

Продовження додатку Ж

Лоран-Пер'є Брют, 1999 (біле напівсухе)	750	
Крістал Луї Редерер, 2000 (біле напівсолодке)	750	

Виробнича програма ресторану на 85 місць

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		
Ситний салат із філе качки су-вид, карамелізованого буряка, шпинату, курячого яйця, та редиски	150	42
Запечений судак на подушці із салату з томатів черрі (філе судака, запечене у фользі, подається на подушці зі смачного салату із соковитих томатів черрі та базилику)	280	25
Філе індички, обсмажене в паніровці з кеш'ю, фундука і грецьких горіхів. Подається зі смачною картопелькою і соусом із болгарського перцю	300	20
Холодні закуски		570
Асорті рибне (вугор х\к, осетрина х\к, лосось с/с, палтус х\к, лимон)	140	28
Рибний тартар (дрібно нарізане філе лосося, сібаса та дорадо, приправлене цибулькою)	150	31
Роли "Фаршмак" (закусочний паштет із оселедця з додаванням вершкового сиру, хрусткого яблука та моркви, подається з бородинським хлібом)	150	33
Овочева палітра (свіжі помідори, огірки, болгарський перець, зелена цибулька та ароматна зелень)	150	29
Салат з анчоусами під соусом "Тапенад" (мікс листя салату, мариновані анчоуси, баклажан, болгарський перець, гарбуз, огірок, соус)	150	36
Салат "Прованс" (мікс листя салату, шматочки смаженого філе лосося, сир "Гауда", яйце, кедрові горішки)	150	26
Салат з ростбіфом (скибочки ростбіфа з мрамурової телятини, обсмажені на грилі гливи та морква, помідори черрі). Салат подається на редисці та прикрашається руколою	150	30
Мікс-салат "Європейська насолода" (мікс соковитого салатного листя, запечені томати з часником, підсмажені скибочки бекону, болгарський перець, крутони та яйце, заправлені соусом "Вінегрет")	150	48
Салат по-італійськи (авокадо, рум'яна курятина, креветки, помідор, огірок, болгарський перець, заправлені йогуртом і майонезом)	150	38
Ситний салат із філе качки су-вид, карамелізованого буряка, шпинату, курячого яйця, та редиски	150	37

Продовження додатку 3

Салат "Грецький", класичний (свіжі помідори, огірки, болгарський перець, маслини, кримська цибулька, сир Фета)	150	54
Асорті італійських копченостей (плато з італійських м'ясних делікатесів - пармської шинки, бастурми, сиров'яленої салямі і в'яленого м'яса)	150	42
Мясне асорті (буженина, язик яловичий, рулет курячий, вітчина, зелень петрушки)	150	43
Тар-тар з телятини (закуска з дрібно січеної телячої вирізки, приправленої соусами "Табаско" і "Ворчестер", кримською цибулькою і гірчицею)	150	33
Плато із благородних сирів з білим виноградом, кедровими горішками і медом (моцарела, пармезан, гауда, ементаль)	150	62
Гарячі закуски		91
Тигрові креветки, смажені на грилі (м'ясо обсмажених тигрових креветок, подається на салатному листі з лимоном)	150	14
Кнелі із щуки з креветочним соусом (подаються з руколою, лимоном та помідорами черрі)	150	23
Ростбіф з говядини з руколою та пармезаном	150	22
Класичний жульєн зі шматочками курки, печерицями, та соусом, подається у мішечках із тоненьких млинців	150	10
Курячі крильця з соусом барбекю	130/20	8
Фаршировані баклажани по-неполітанськи (баклажани, помідори, часник, цибуля, печериці, сир твердий)	150	14
Супи		63
Французький цибулевий суп (цибуля, бульйон, подається з сухариками з білого хліба та твердим сиром)	350	15
Марсельський суп з морепродуктами (восьминіг, каракатиця, мідії, кальмар, дорадо, тигрові креветки, помідори)	300	19
Солянка м'ясна (телятина, копчені реберця, балик, шинка з маринованими огірками і каперсами, подається з маслинами, лимоном і сметаною)	350	11
Суп із фазана з домашньою локшиною	300	7
Ніжний вершковий суп зі свіжого філе сьомги, картоплі, овочів та зелені	300	11
Основні страви		319
Форель, смажена на грилі з ароматною зеленню	240	40
Дорадо на грилі (дорадо, приправлена запашними травами і обсмажена на грилі до рум'яної скоринки)	250	30
Стейк з лосося на подушці із карпаччо з буряка	280	33

Продовження додатку 3

Запечений судак на подушці із салату з томатів черрі (філе судака, запечене у фользі, подається на подушці зі смачного салату із соковитих томатів черрі та базилику)	280	25
Соковитий смажений ошийок з соусом «Барбекю» та з печеною картоплею на гарнір	250/30	20
Телятина з овочевим тагліателлі (шматочки телячої вирізки і баклажана, обсмажені на грилі, редиска та овочеві тагліателлі із моркви та кабачка)	290	35
Мікс-стейк із телятини та свинини з овочевим рататуєм (стейк з телятини, свинини із зеленим маслом, хрустким тостом і гарніром з тушкованих овочів)	290	30
Філе індички, обсмажене в паніровці з кеш'ю, фундука і грецьких горіхів. Подається зі смачною картопелькою і соусом із болгарського перцю	300	21
Качина грудка під ожиновим соусом	200/40	35
Спагеті "Болоньезе" (відварні спагеті, класичний соус "Болоньезе" з томатами та яловичиною, "Пармезан")	240	20
Спагеті "Карбонара" (італійські спагеті з підсмаженою пармською шинкою, вершками та зеленню, ячним жовтком, "Пармезан")	260	30
Гарніри		48
Ніжне картопляне пюре з вершковим маслом	150/20	9
Картопля, смажена по-домашньому (картопля підсмажена з цибулькою, салом, часничком та білими грибами)	175	10
Картопля-фрі	150	9
Рис дикий з вершками та зеленню	130	12
Квасоля стручкова з часником	150	8
Десерти		120
Шоколадно-вершковий пудинг (шоколадно-горіховий бісквіт з ароматом лікера «Бейліс», вкритий ніжним білим пудингом)	180	21
Яблучний штрудель з ванільним морозивом (класичний австрійський рулет із слоюного тіста з яблуками, курагою, кедровими горішками. Подається гарячим з ванільним морозивом)	170/30	27
Шоколадний мус з п'янкою вишнею (легкий мус з коньячною вишнею в шоколадній глазурі)	150	23
Тірамісу (італійський десерт в оригінальній подачі. Ніжний крем із сиру «Маскарпоне» на бісквітному печиві, пропитаному ароматною кавою і лікером)	150	32
Брауні (шоколадно-бісквітне тістечко з грецькими горішками, полите шоколадно-вершковим соусом)	150	17
Гарячі напої		97

Продовження додатку 3

Чай		
Чай чорний "Гордість Цейлону" (класичний чорний чай з високогірного району Цейлон)	350	6
Чай зелений "Зелена грація" (класичний зелений чай з провінції Аньхой)	350	7
Чай зелений "Суниця з вершками" (зелений чай з листям та плодами суниці зі смаком вершків)	350	12
Чай трав'яний "Альпійська лука" (суцвіття ромашки, м'ята, гібіскус, лимонник і шипшина)	350	9
Чай фруктовий "Тутті-фрутті" (чай, до складу якого входять яблуко, ананас, манго і каркаде)	350	9
Кава		
Рістретто	30	7
Макіято	30	8
Еспресо	30	8
Американо	80	8
Латте	200	6
Капучіно	120	9
Мокачіно	200	3
Какао	200	5
Холодні напої (власне виробництво)		125
Фреші		
Апельсиновий	250	6
Грейпфрутовий	250	14
Апельсиново-грейпфрутовий	250	11
Яблучний	250	11
Морквяний	250	6
Яблучно-морквяний	250	14
Коктейлі		
"Піна Колада" (ром "Cana Caribia White", лікер "De Kuiper Pina Colada", сік ананасовий)	175	14
"Банана Колада" (ром "Cana Caribia Gold Spiced", лікер "De Kuiper Pina Colada", лікер "De Kuiper Creme de Bananes", сік)	270	8
"Секс На Пляжі" (горілка "Хортиця", лікер "De Kuiper Peach Tree", сік, журавлинний морс)	250	3
"Сік Джунглів" (джин "Wilmore", лікер "De Kuiper Pisang", лікер "De Kuiper Blue Curacao", лимонний фреш, сік)	250	5
"Текіла Санрайз" (текіла "Sierra Silver", сироп "Routin Grenadine", сік)	220	14
"Голуба Лагуна" (горілка "Хортиця", лікер "De Kuiper Blue Curacao", сауер мікс, Sprite)	250	10
Мохіто (лайм, ром, тонік, бальзам Ангустура, м'ята)	220	9

Продовження додатку 3

Алкогільні напої		100
Вермути		2
Trino Bianco	50	
Martini Bianco	50	
Горілка		11
Хортиця “Платинум”	50/100/пл.	
Хортиця “Срібна прохолода”	50/100/пл.	
Хортиця “Абсолютна”	50/100/пл.	
Первак подвійного перегону	50/100/пл.	
Finlandia	50/100/пл.	
Finlandia “Cranberry”	50/100/пл.	
Настоянки		3
Alter Gerzog	50	
Campari	50	
Джин		2
Finsbury 47%	50	
Wilmore 37,5%	50	
Віскі		2
Jameson	50	
Jack Daniel’s Honey	50	
Коньяки та бренді		9
Chateau de Montifaud VS	50/100/пл.	
“Шустов ESTE VSOP”	50/100/пл.	
“Шустов” *****	50/100/пл.	
Жан-жак ***	50/100/пл.	
Текіла		3
Sierra Silver	100	
Sierra Reposado	100	
Лікери		3
Крем-лікер “Charis”	100	
Самбука Manzoni	100	
Лікери “De Kuurer” в асортименті	100	
Вина		31
Білі вина		
Gewurztraminer Domaine Viticole de la Ville de Colmar (Гевюрцтрамінер Кольмар, біле напівсухе)	1 п	
Chablis William Fevre (Шаблі Вільям Февр, біле сухе)	1 п	
Вино “Ореанда Каберне”	1 п	
Червоні вина		
La Collection Bordeaux Robert Giraud (Ля Колексїон Бордо Робер Жіро, червоне сухе)	1 п	
Chateau Beau-Site Borie-Manoux (Шато Бо – Сїт Борї Моню, червоне сухе)	1 п	

Продовження додатку 3

Heritage Ruby Port Warre's (Херітейдж Рубі Порт Уоррес, червоне кріплене солодке)	1 п	
Ігристі вина		20
Артемівське	1 п	
Советское	1 п	
Київ	1 п	
Шампанське (безалкогольне)	1 п	
Слабоалкогольні напої		14
Пиво в плящі		
Оболонь «Carling»	330/500	
Оболонь «Zlata Praha»	330/500	
Корона	330	
Безалкогольне	500	

Виробнича програма винного бару на 15 місць

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Холодні закуски		180
Карпаччо з лосося	150	15
Асорті рибне (сьомга, щука, сом, масло вершкове, кріп)	150	23
Асорті м'ясне (буженина, шинка, качиний рулет, листя салату)	150	16
Оливки/Маслини	100	12
Сирна тарілка «Класична» (дорблю, пармезан, бринза, гауда)	120	14
Сирні кульки з соусом Тар-тар	100/40	26
Королівські сири (cheder, пармезан, брі, фета)	120	25
Канапе		
Канапе з сиром брі з виноградом	65	16
Канапе з сиром брі та полуницею	70	10
Тарталетки		
Тарталетка з беконом, сиром чедер, та цибулею-порей	110	12
Тарталетка з ківі, виноградом та сирною запіканкою	105	11
Гарячі закуски		44
Вугор в клярі з соусом	110/40	14
Запечені креветки з соусом Тар-тар	100/30	22
Теляча печінка з яблуками	100/50	8
Гарячі напої		28
Кава		
Еспresso	30	2
Американо	120	4
Латте	150	6
По-Віденські	120	2
Чай		
Чай чорний "Екстра"	200	3
Чай чорний "Lipton" з лимоном	200	4
Чай чорний "Lipton" з полуницею	200	3
Чай зелений	200	4
Вода		36
«Боржомі» сильногазована	150	8
«Бонаква» негазована	150	4
«Бонаква» сильногазована	150	4
«Бонаква» слабогазована	150	5

Продовження додатку І

«Моршинська» негазована	150	6
Кока-Кола	150	2
Фанта	150	2
Спрайт	150	5
Алкогільні напої		46
Аперитиви		1
Кампарі	50	
Горілка		1
Немироф преміум	50	
Фінляндія клюква	50	
Ром		1
Бакарді	50	
Настоянки		0,5
Рижський бальзам	50	
Джин		0,5
Джин "Бифітер"	50	
Віскі		1
Джим Бім	50	
Коньяки та бренді		1
«Хенессі V.S.O.P»	50	
Закарпатський	50	
Текіла		1
Текіла «Сауза Голд»	50	
Лікери		1
Самбука	50	
Вина		36
Білі вина Італії		
Касаматта Б'яно Тестаматта, 2006, (сухе)	750	
Гевюрцтрамінер Олена Волш, 2006, (напівсухе)	750	
Черваро - Кастелло делла Сала, 2007, (напівсолодке)	750	
Совіньйон Блан Віеріс Віє ді Романс, 2006, (напівсолодке)	750	
Ріболла Джалла Доріго, 2006, (напівдесертне)	750	
Червоні вина Італії		
Брунелло Ді Монтальчіно Іль Поджіоне, 2003, (сухе)	750	
Бароло Віллеро Маскарелло, 2003, (напівсухе)	750	
Барбареско Волпі, 2001, (напівсолодке)	750	
К'янті Класіко Кеччі, 2006, (напівсолодке)	750	
К'янті Класіко Кастеларе ді Кастелліна, 2007, (напівсолодке)	750	

Продовження додатку І

К'янті Класіко Резерва Рокка Ріказолі, 2005, (напівдесертне)	750	
Білі вина Франції		
Ріслінг Мейсон Трімбах, 2005, (сухе)	750	
Шаблі Домайн Ярош, 2005, (сухе)	750	?
Ріслінг Дюпоф Айрон, 2004, (напівсолодке)	750	?
Кортон Шарлемань Домейн Антонін Гійон, 2001, (напівсолодке)	750	?
Лугана Різерва Серджіо Дзенато, 2004, (напівсолодке)	750	?
Верментіно Тенута Гуадо, 2006 (напівсолодке)	750	?
Шато Боїссон, 2005, (напівсолодке)	750	?
Червоні вина Франції		
Шато Калон Сегюр, 1996, (сухе)	750	
Шато Фелан Сегюр, 2000, (сухе)	750	?
Шато Калон Сегюр, 1996, (сухе)	750	?
Шато Борега, 2000, (напівсолодке)	750	?
Шато Марго, 1985, (напівсолодке)	750	?
Меркурі Руж Дюпард Айне, 1995, (напівсолодке)	750	?
Шато Бріллет, 2000, (десертне)	750	?
Шато Бран, 2004, (десертне)	750	?
Білі вина Грузії		
Цинандалі Картулі Вазі, 2000, (сухе)	750	
Алазанська долина Картулі Вазі, 2005, (напівсолодке)	750	
Твіші Картулі Вазі, 2005, (напівсолодке)	750	
Мерані Картулі Вазі, 2006, (напівсолодке)	750	
Червоні вина Грузії		
Мукузані Картулі Вазі, 2006, (сухе)	750	
Сапераві Картулі Вазі, 2004, (сухе)	750	
Мерані Картулі Вазі, 2004, (напівсолодке)	750	
Кіндзмараулі Картулі Вазі, 2005, (напівсолодке)	750	
Алазанська долина Картулі Вазі, 2007, (напівсолодке)	750	
Ігристі вина Франції		4
Дом Періньйон Блан, 1999 (біле сухе)	750	
Салон Брют Блан де Блан, 1985 (біле сухе)	750	
Салон Брют Блан де Блан, 1996 (біле сухе)	750	
Лоран-Пер'є Брют, 1999 (біле сухе)	750	
Лоран-Пер'є Брют, 1999 (біле напівсухе)	750	
Крістал Луї Редерер, 2000 (біле напівсолодке)	750	

Структура і площі складських приміщень закладів ресторанного господарства при проектуваному готелі

Елемент процесу	Тип, марка устаткування	Кількість, шт.	Площа під устаткування, м²	Загальна площа приміщення, м²	Професійно-кваліфікаційний склад
Завантажувальна зона					
Завантажувальна					
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж СВС-1	1	1,23	14,00	комірник, вантажник
	Підтоварник	3	0,95		
	Вантажний візок TSL11	1	0,09		
	Ваги підлогові "DAYMON" EB-821-SL	1	0,09		
	Стіл офісний	1	0,72		
	Крісло офісне	1	0,36		
	Шафа для одягу	1	0,64		
	Приміщення комірника				
	Стіл письмовий	1	0,96	6,00	
	Шафа для паперів	2	0,64		
	Стілець	2	0,32		
	Комп'ютер	1	0,14		
Складська зона					
	Комора сухих продуктів та напоїв				комірник
	Підтоварник ПТ-1А Стелаж СТ1	2	1,60	6,00	
		2	2,40		
	Комора та мийна тари та інвентарю				
	Ванна мийна 1ВМП	2	0,72	7,00	
	Стелаж СТ1	1	1,20		
	Підтоварник ПТ-1А	1	0,80		
	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера				комірник
	Стелаж СТ1	2	2,40	3,00	
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера				

Продовження додатку К

	Стелаж СТ1	2	2,40	3,00	
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені				
	Стелаж СТ1	2	2,40	3,00	
	Комора винногорілчаних виробів				
	Підтоварник ПТ-1А	1	0,80	9,00	комірник, вантажник
	Стелаж СТ1	4	4,80		

Розрахунок необхідної чисельності працівників доготівельного цеху

Технологічні лінії (робочі місця)	Назва сировини	Добова кількість, пд г	Норма виробітку, Нв, шт(кг)	Кількість робітників, чол.	Кваліфікація працівника
1	2	3	4	5	6
Обробка рибних н/ф та морепродуктів	лосось	10,2	450,0	4567,5	4 розряд
	креветки	3,0	100,0	296,0	
	тигрові креветки	2,1	100,0	206,0	
	щука	0,0	500,0	0,0	
	форель	0,0	450,0	0,0	
	судак	0,0	400,0	0,0	
	дорадо	10,2	450,0	4567,5	
	восьминіг	3,2	150,0	483,0	
	каракатиця	8,0	250,0	2000,0	
	мідії	3,2	250,0	805,0	
	кальмар	8,0	200,0	1600,0	
	сьомга	5,0	450,0	2250,0	
Обробка м'ясних н/ф	телятина	13,7	700,0	9618,0	4 розряд
	язик	1,5	200,0	301,0	
	курка	3,2	750,0	2433,8	
	яловичина	2,6	600,0	1560,0	
	качка	9,9	800,0	7888,0	
	крила курячі	1,0	200,0	208,0	
	індичка	4,2	800,0	3360,0	
	ошийок	4,0	250,0	1000,0	
	свинина	3,0	550,0	1650,0	
Обробка картоплі, коренеплодів, зелені, цибулі	фазан	0,5	400,0	210,0	4 розряд
	помідори	7,0	200,0	1407,000	
	огірки	4,4	250,0	1096,250	
	перець	6,4	400,0	2552,000	
	картопля	6,9	400,0	2772,000	
	морква	17,5	300,0	5247,000	
	цибуля	3,6	300,0	1065,000	
	капуста	0,2	600,0	120,000	
	часник	0,6	50,0	32,000	
	кріп	0,6	50,0	28,750	
	петрушка	1,0	50,0	49,000	
	рукола	1,4	50,0	70,000	
	зелена цибуля	1,5	50,0	74,000	
	салат	4,2	50,0	211,000	
	баклажан	3,2	150,0	475,500	

Продовження додатку Л

	гарбуз	0,5	200,0	108,000
	гриби гливи	0,6	200,0	120,000
	помідори Чері	2,3	50,0	112,750
	редис	2,4	100,0	239,000
	буряк	3,8	200,0	750,000
	шпинат	1,0	50,0	49,750
	печериці	0,8	200,0	164,000
	базилік	0,1	50,0	6,250
	кабачок	1,1	200,0	210,000
	білі гриби	0,3	200,0	60,000
	квасоля	1,2	50,0	60,000
Обробка фруктів, ягід	яблуко	16,3	100,0	1630,000
	лимон	1,1	50,0	55,500
	виноград	0,6	50,0	31,000
	авокадо	0,8	150,0	114,000
	ожина	1,1	50,0	52,500
	апельсин	10,5	150,0	1575,000
	грейпфрут	10,5	150,0	1575,000
	вишня	0,7	50,0	34,500
Всього				67150,50
Кількість кухарів				2,59

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в холодному цеху

Назва страви	Вихід, г	Денна кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, с
Холодні закуски				
Асорті рибне (вугор х\к, осетрина х\к, лосось с/с, палтус х\к, лимон)	30/30/30/30/20	28	0,4	11,2
Рибний тартар (дрібно нарізане філе лосося, сібаса та дорадо, приправлене цибулькою)	40//40/40/30	31	0,6	18,6
Роли "Фаршмак" (закусочний паштет із оселедця з додаванням вершкового сиру, хрусткого яблука та моркви, подається з бородинським хлібом)	70/20/20/10/30	33	1,4	46,2
Овочева палітра (свіжі помідори, огірки, болгарський перець, зелена цибулька та ароматна зелень)	35/35/35/35/10	29	0,5	14,5
Салат з анчоусами під соусом "Тапенад" (мікс листя салату, мариновані анчоуси, баклажан, болгарський перець, гарбуз, огірок, соус)	20/30/20/30/15/15/20	36	1,5	54,0
Салат "Прованс" (мікс листя салату, шматочки смаженого філе лосося, сир "Гауда", яйце, кедрові горішки)	30/50/30/20/20	26	1,5	39,0
Салат з ростбіфом (скибочки ростбіфа з мрамурової телятини, обсмажені на грилі гливи та морква, помідори черрі). Салат подається на редисці та прикрашається руколою	50/20/20/30/20/10	30	1,5	45,0
Мікс-салат "Європейська насолода" (мікс соковитого салатного листя, запечені томати з часником, підсмажені скибочки бекону, болгарський перець, крутони та яйце, заправлені соусом "Вінегрет")	30/20/30/20/15/15/20	48	1,5	72,0

Продовження додатку М

Салат по-італійськи (авокадо, рум'яна курятина, креветки, помідор, огірок, болгарський перець, заправлені йогуртом і майонезом)	20/30/20/20/20/10/10	38	1,6	60,8
Ситний салат із філе качки су-вид, карамелізованого буряка, шпинату, курячого яйця, та редиски	60/30/20/20/20	37	1,6	59,2
Салат "Грецький", класичний (свіжі помідори, огірки, болгарський перець, маслини, кримська цибулька, сир Фета)	30/30/30/30/20/20	54	1,1	59,4
Асорті італійських копченостей (плато з італійських м'ясних делікатесів - пармської шинки, бастурми, сиров'яленої салямі і в'яленого м'яса)	30/30/30/30/30	42	0,4	16,8
Мясне асорті (буженина, язик яловичий, рулет курячий, вітчина, зелень петрушки)	35/35/35/35/10	43	0,4	17,2
Тар-тар з телятини (закуска з дрібно січеної телячої вирізки, приправленої соусами "Табаско" і "Ворчестер", кримською цибулькою і гірчицею)	80/20/20/20/5	33	0,7	23,1
Плато із благородних сирів з білим виноградом, кедровими горішками і медом (моцарела, пармезан, гауда, ементаль)	30/30/30/30/10/10/10	62	0,4	24,8
Десерти				
Шоколадний мус з п'янкою вишнею (легкий мус з коньячною вишнею в шоколадній глазурі)	150	23	0,7	16,1
Тірамісу (італійський десерт в оригінальній подачі. Ніжний крем із сиру «Маскарпоне» на бісквітному печиві, пропитаному ароматною кавою і лікером)	150	32	1,7	54,4
Брауні (шоколадно-бісквітне тістечко з грецькими горішками, полите шоколадно-вершковим соусом)	150	17	0,9	15,3
Холодні закуски				

Продовження додатку М

Карпаччо з лосося	150	15	0,9	13,5
Асорті рибне (сьомга, шука, сом, масло вершкове, кріп)	40/40/40/25/5	23	0,4	9,2
Асорті м'ясне (буженина, шинка, качиний рулет, листя салату)	40/40/40/20	16	0,4	6,4
Оливки/Маслини	100	12	0,1	1,2
Сирна тарілка «Класична» (дорблю, пармезан, бринза, гауда)	30/30/30/30	14	0,4	5,6
Сирні кульки з соусом Тартар	100/40	26	0,7	18,2
Королівські сири (cheder, пармезан, брі, фета)	30/30/30/30	25	0,4	10,0
Канapé				
Канapé з сиром брі з виноградом	70	16	0,8	12,8
Канapé з сиром брі та полуницею	70	10	0,8	8,0
Тарталетки				
Тарталетка з беконом, сиром чедер, та цибулею-порей	90	12	0,7	8,4
Тарталетка з ківі, виноградом та сирною запіканкою	90	11	0,7	7,7
Разом				748,6

Меню шведської лінії

Назва страви	Вихід стандартної порції, г
Аперитиви	
Сік апельсиновий	150
Сік яблучний	150
Сік томатний	150
Вода газована	200
Вода негазована	200
Холодні закуски	
Салат з лосося та авокадо	100
Салат з капустою та огірком	100
Овочеve асорті (помідори, огірки, перець свіжі)	100
Салат "Грецький"	100
М'ясна нарізка	75
Сирна нарізка	75
Масло вершкове	15
Йогурт полуничний	125
Сметана	20
Кефір	200
Гарячі закуски	
Риба запечена під сиром	100
Бекон смажений	100
Сосиски смажені	100
Яйця- пашот	80 (2шт)
Омлет	80(2шт)
Яйця варені	40 (1шт)
Гриби запечені з цибулею	100
Рис з овочами	100
Млинці з м'ясом	135
Млинці з грибами	135
Майонез	25
Гірчиця	25
Кетчуп	25
Сухі сніданки	
Вівсяні пластівці	50
Шоколадні кульки	50
Кукурудзяні пластівці	50
Суміш горіхів	15
Родзинки	10

Продовження додатку Н

Курага	10
Мед	10
Молоко	70
Десертні страви	
Млинці з сиром	135
Млинці з вишнею	135
Сметана для млинців	20
Фрукти (яблука, ківі, апельсини, банани, полуниця, виноград)	100
Джеми: вишневий, полуничний, абрикосовий)	20
Напої	
Кава чорна	100
Чай чорний, зелений	200
Молоко гаряче	25
Лимон	7
Вершки	15
Цукор	15
Кориця	2
Хлібний куверт	
Круасани	50
Хліб білий	30
Хліб житній	30
Хліб тостовий	30
Булочка з кунжутом	50
Пиріг шоколадний	75
Печиво мигдальне	75

Додаток О

Директор ТОВ «Довбуш»
(посада
Інвестора)_____

—
« 15 » листопада 2018 р.

Завдання на проектування

Готель «Довбуш» 4*

Продовження додатку О

Підстава для проектування.	Дозвіл Івано-Франківської обласної адміністрації (форма №7)
Вид будівництва.	Нове будівництво
Дані про інвестора.	СП «Галицький двір» ліц. № 658921 від 20.10.2000р.
Дані про замовника.	студентка КНТЕУ
Джерело фінансування.	Активи СП «Галицький двір»
Необхідність розрахунків ефективності інвестицій.	Розрахунок орієнтованого рівня рентабельності та терміну окупності
Дані про генерального проектувальника.	Архітектурна майстерня Лукашенко П.І. (НДІ «Галицький двір» ін.) ліц. № 658921 від 20.10.2000р.
Дані про генерального підрядника.	БМУ-1 ХК «Галицький двір» Ліц. № 658921 від 20.10.2000.
Стадійність проектування з визначенням затверджувальної стадії.	дві стадії – РП; ЕП – затверджувальна
Інженерні вишукування.	Зам. № 552246
Вихідні дані про особливі умови будівництва (сейсмічність, група складності умов будівництва на просадних ґрунтах, підроблювані і підтоплювані території тощо).	відсутні
Основні архітектурно-планувальні вимоги і характеристики запроектованого об'єкта.	АПЗ № 464321 від 15.02.2008
Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів.	в одну чергу
Вказівки про необхідність:	
➤ розроблення окремих проектних рішень в декількох варіантах і на конкурсних засадах;	відсутні
➤ попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами;	відсутні
➤ виконання демонстраційних матеріалів, макетів і креслень інтер'єрів, їх склад та форма;	креслення торговельного залу

Продовження додатку О

➤ виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва;	відсутні
➤ технічного захисту інформації.	згідно закону України «Про авторське право»
Дані про вид палива та попередні погодження щодо його використання, якщо передбачається власне тепlopостачання.	відсутні
Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма.	Готель**** на 85 місць
Вимоги до благоустрою майданчика.	Передбачити автостоянку на 25 машиномісць
Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів.	передбачити систему пожежної та захисної сигналізації
Основні вимоги щодо інвестиційних намірів.	Оплата проектних робіт здійснюватиметься у три етапи 30% – авансовий платіж, 50% після затвердження проектної документації 20% після здачі об'єкту в експлуатацію
Вимоги щодо розроблення розділу "Оцінка впливів на навколишнє середовище".	Відсутні
Вимоги з енергозбереження та енергоефективності.	Застосування матеріалів та конструктивних елементів будівлі з підвищеною теплоізоляцією
Дані про імпорتنі технології і (або) науково-дослідні роботи, які пропонує застосувати замовник.	відсутні
Вимоги до режиму безпеки та охорони праці.	Відповідно до вимог чинного законодавства
Вимоги до розроблення спеціальних заходів.	відсутні
Призначення нежитлових поверхів.	Розміщення вентиляційних камер (для технічного поверху) наявні.

Продовження додатку О

Перелік будинків та споруд, що проектується у складі комплексу.	Будівля готелю, автостоянка, розворотний майданчик, транспортні та пішохідні доріжки
Необхідність підготовки ТУ на стадіях ЕП, ТЕО (ТЕР), якщо такі стадії передбачені.	відсутня

Замовник
Ситнік К.В.
 Студент КНТЕУ

Погоджено
Королюк О.Р.
 П.І.П. головний архітектор

(підпис)

«__» _____ 2018р

(підпис)

«__» _____ 2018р

Примітка: Склад завдання на проектування може змінюватися відповідно до особливостей об'єктів, що проектуються, і умов будівництва.

Примітка: Орієнтовні склад та характеристики приміщень, їх функціональні особливості розробляються у складі планово-технологічного завдання, як додаток до завдання на проектування.

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ**1. Інвестор (замовник): ТОВ «Довбуш»**

Поштова і електронна адреса – Івано-Франківська обл., м. Яремче, вул. Свободи 389, dovbushhotel@gmail.com

2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти): Івано-Франківська обл., м. Яремче, вул. Свободи 389.

3. Характеристика діяльності (об'єкта): надання послуг ресторанно-готельного господарства

4. Технічні і технологічні дані: 85 місць.

5. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності: організація послуг гостинності та ресторанного господарства.

6. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації: земельних 2975 м²; енергетичних (паливо, електроенергія, тепло) – 68455,75 кВт/рік, паливо - відсутні, витрати тепла – 321 Гкал/рік; водних 6967 м³/рік; трудових - 70 особи.

7. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації) – прокладання під'їздів.

8. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами – відсутні.

9. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами – відсутні.

10. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище: клімат і мікроклімат - тепло, повітряне - дим і пил, водне - каналізація і стоки, грунт - тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ - заповідні об'єкти відсутні.

Навколишнє соціальне середовище (населення) – створення 70 робочих місця.

Навколишнє техногенне середовище - відсутні.

11. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення – утилізація ТБВ.

12. Обсяг виконання ОВНС – розрахунок величини впливу за вказаними напрямками.

13. Участь громадськості – Івано-Франківська обл., м. Яремче, вул. Свободи 389.

15.11.2018р.

тел. (034) 258-45-65

Замовник Директор ТОВ «Довбуш» _____

Генпроектувальник ДП «Укрбуд» _____

Додаток Р

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ТОВ «Довбуш»
(посада)

(підпис) (ПІБ)
«5 листопада_»_ 2018р.

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці	Директор	2018
	2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	Інженер з ОП та ТБ	2018
	3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві	Директор	2018
	4. Розроблення графіку навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Інженер з ОП та ТБ	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Директор	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу	Інженер з ОП та ТБ	2018
	2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Інженер з ОП та ТБ	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	Організація триступеневого контролю за станом охорони праці	Зав. виробництва Кухар-бригадир, бригадир офіціантів Адміністратор Комірник Директор	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Щорічно
	2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Щорічно
	3. Складання графіку відпусток, плану оздоровлення персоналу	Уповноважений представник трудового колективу	Щорічно
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Постійно

Продовження додатку Р

7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1.Впровадження професійного психофізіологічного добору працівників	Директор	Постійно
	2.Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів	Зав. виробництвом Адміністратор	Постійно
	3. Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю	Інженер з ОП та ТБ	Постійно
	4.Забезпечення працівників гарячими харчуванням	Зав. виробництвом	Постійно
	5.Контроль за проходженням періодичних медоглядів	Адміністратор Зав. виробництвом	Постійно
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Інженер з ОП та ТБ і комісія з питань охорони праці	Постійно

№	Захід	Відповідальні за	Термін
---	-------	------------------	--------

		ВИКОНАННЯ	ВИКОНАННЯ
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018
4	Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018
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	Заступники начальника цивільного захисту	2018
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018
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

Додаток С

ЗАТВЕРДЖУЮ

(посада керівника)

(підпис, ПІБ керівника)

(дата)

ПЛАН
заходів цивільного захисту готелю

Додаток Т

Посадові вимоги до служби прийому і обслуговування, служби хаускіпінг

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Адміністратор готелю	Здійснює керівництво діяльністю служби приймання та обслуговування громадян, що прибули до готелю. Забезпечує правильне використання номерів і місць згідно з чинними нормативними документами. Періодично перевіряє правильність і своєчасність розрахунків з особами, що проживають у готелі, згідно з встановленими цінами і тарифами за проживання, бронювання номерів і додаткові платні послуги. Організовує облік осіб, що проживають у готелі, за встановленими формами документів первинного обліку. Щодня складає відомості про завантаженість готелю за поточну добу та наявність вільних місць. Контролює надання встановлених безплатних і платних послуг, піклується про підвищення якості обслуговування.	<i>Повинен знати:</i> постанови, накази, розпорядження і нормативні документи щодо надання готельних послуг; технологію приймання, розміщення та обслуговування осіб, що проживають в готелі, кількість номерів і місць, види додаткових платних послуг та встановлені у готелі ціни і тарифи за проживання, бронювання номерів (місць) та платні послуги; основи економіки та трудового законодавства, правила охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.
Начальник служби організації прийому та розміщення	Контроль за роботою персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і у службових приміщеннях готелю; розподілення завдань серед підлеглих з урахуванням штатного розкладу, виконання адміністративних функцій, покладених на неї керівництвом; контроль за справністю санітарно-технічного обладнання в номерах і службових приміщеннях, утримання їх у чистоті й порядку; забезпечення схоронності інвентарю та обладнання; прийняття номерів від проживаючих при від'їзді; прийом замовлень на додаткові платні послуги; звітність за схоронність білизни; виклик персоналу технічної служби для усунення технічних пошкоджень.	<i>Повинен знати:</i> вміння ефективно співпрацювати зі службовцями на всіх рівнях в самому готелі і корпоративним персоналом; вміння оцінювати, координувати і стимулювати роботу службовців готелю для досягнення найкращих результатів на їх ділянках і поширювати позитивний досвід на всі сфери обслуговування; вміння приймати рішення при самому розумному до них підході.
Покоївка	Прибирає та утримує в чистоті номери готелю, санвузли та інші закріплені за нею приміщення. Змінює постільну білизну, рушники і туалетні речі після кожного виїзду мешканця, а в разі тривалого проживання у терміни, які передбачено Правилами користування готелями та надання готельних послуг, прибирає ліжка. Здійснює генеральне прибирання номерів і приміщень згідно з прийнятою технологією та періодичністю. Приймає замовлення від мешканців на побутові послуги та забезпечує їх своєчасне виконання.	<i>Повинен знати:</i> правила користування готелями та надання готельних послуг; правила внутрішнього розпорядку в готелі, технологію і періодичність прибирання номерів і приміщень загального користування готелю; розташування місцевої запірної арматури і протипожежного обладнання; правила і норми охорони праці і виробничої санітарії.

Посадові вимоги до працівників служби харчування

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Завідувач виробництвом	Керує діяльністю виробничого підрозділу ресторану та лобі-бару. Спрямовує діяльність колективу на ритмічний випуск продукції в необхідному асортименті та високої якості. Проводить роботу з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки, підвищення професійної майстерності працівників. Організує своєчасне постачання виробничого підрозділу продовольчими товарами та матеріальними ресурсами. Складає заявки на необхідні продовольчі товари, н/ф та сировину, забезпечує їх своєчасне одержання із складів, контролює їх асортимент, кількість та якість, терміни надходження та реалізації. На основі вивчення попиту споживачів забезпечує різноманітність асортименту страв та кулінарних виробів. Здійснює постійний контроль за додержанням технології приготування страв, нормами використання сировини та н/ф. Організує облік, складання і своєчасне надання звітності виробничої діяльності. Контролює правильну та безпечну експлуатацію технологічного устаткування. Забезпечує належну організацію праці робітників на робочих місцях. Складає графіки виходу на роботу працівників виробничого підрозділу. Контролює виконання правил і норм охорони праці, проходження ними в установленому порядку медичного огляду	<i>Повинен знати:</i> чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування ЗРГ; нормативні, методичні матеріали з питань забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя споживачів; технологію приготування їжі; асортимент та вимоги до якості страв та кулінарних виробів; правила користування збірниками рецептур, технологічними картами; порядок складання меню, обліку та видавання споживачам продуктів, страв та кулінарних виробів; норми витрат сировини на виготовлення продукції та порядок їх розрахунку; порядок розрахунку відпускних цін на продукцію та товари; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації продовольчої сировини, н/ф та готової продукції; принципи роботи технологічного устаткування, вимоги до інвентарю та посуду; менеджмент персоналу, форми та методи організації праці; системи нормування та оплати праці; вимоги до організації робочих місць; критерії оцінки ефективності трудової діяльності; психологію та етику відносин в колективі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Продовження додатку У

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

Продовження додатку У

Адміністратор	Організує процес обслуговування споживачів. Зустрічає і розміщує споживачів у залі. Приймає та оформляє замовлення на обслуговування урочистих подій, організує їх проведення. Керує роботою офіціантів, гардеробників, музикантів, артистів. Складає графіки виходу на роботу вказаних працівників, розподіляє їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу. Здійснює контроль за своєчасним та кваліфікованим обслуговуванням офіціантами споживачів, проведенням розрахунків з ними. Слідкує за наявністю в залах меню, прейскурантів, цінників. Контролює правильне оформлення та якість страв, кулінарних виробів, напоїв. Знімає показання лічильників електронних контрольно-касових апаратів. Видає офіційні бланки рахунків, реєстрів. Перевіряє правильне заповнення реєстрів, ведення касового журналу, складання та своєчасне подання звітів. Розглядає претензії споживачів, приймає по них рішення. Бере участь у розробленні оформлення інтер'єру залів, реклами, музичних програм, складанні спеціальних меню. Здійснює контроль за правильною експлуатацією торгово-технологічного та холодильного обладнання, меблів, музичної апаратури, електронних контрольно-касових апаратів.	<i>Повинен знати:</i> чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування закладів харчування; вимоги щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації якості сировини, національних, фірмових та замовлених страв, страв іноземних кухонь; порядок обслуговування урочистих подій та інших спеціальних заходів, а також окремих контингентів споживачів; порядок оформлення облікової звітної документації, рахунків; форми розрахунку із споживачами, у тому числі за кредитними картками; наукові основи розпорядництва, регулювання і координації діяльності працівників нижчої кваліфікації; основи трудового законодавства; основи організації та нормування праці; системи і методи оцінки праці робітників обслуговування; основи менеджменту, економіки; діловодство; 1 — 2 іноземні мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
Офіціант	Готує зал до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення від споживачів. Отримує страви в роздавальні та в буфеті. Подає страви і напої. Обслуговує неофіційні банкетні. Оформляє рахунки і розраховується по них із споживачами. Прибирає використані посуд, прибори. Замінює столову білизну.	<i>Повинен знати:</i> правила внутрішнього трудового розпорядку; «Меню» підприємства і ціни; інструкції з техніки безпеки, виробничої санітарії та особистої гігієни; види і правила сервіровки столу і обслуговування різних урочистостей; види та призначення столового посуду, столових наборів, столової білизни; порядок отримання, здачі і обліку посуду, столових наборів, столової білизни та інвентарю; правила експлуатації обладнання та інвентарю; порядок оформлення та ведення реєстрів; основи технології приготування їжі, кулінарну характеристику холодних і гарячих закусок, перших і других страв, десертів, холодних і гарячих напоїв, виногорілчаних виробів.

Продовження додатку У

Бармен	Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки). Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує та обслуговує аудіо- та відеоапаратуру. Контролює додержання споживачами культури поведінки. Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші. Проходить медичне обстеження в установленому порядку.	<i>Повинен знати:</i> асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв; температурні режими подавання коктейлів, напоїв; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стойкою та в залі; правила роботи підприємств ЗРГ; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.
--------	---	---

Посадові вимоги до працівників адміністративно-управлінського апарату

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

	проведенню капітального і поточного ремонту, по зміцненню та розвитку її матеріально-технічної бази, підвищення рівня комфортабельності; забезпечує ведення і подання встановленої звітності про результати господарсько-фінансової діяльності готелю, сплаті податків і зборів; вживає заходів щодо забезпечення готелю кваліфікованим персоналом; сприяє розвитку комерційної діяльності.	бухгалтерського обліку; основи технології виробництва продукції, порядок оформлення операцій і організацію документообігу за розділами обліку, форми та порядок розрахунків, порядок приймання, зарахування на баланс, зберігання і витрат коштів, товарно-матеріальних та інших цінностей; правила проведення інвентаризацій активів та зобов'язань; економіку, організацію виробництва, праці та управління; податкову справу; основи цивільного права; трудове, фінансове, господарське законодавство
--	--	---

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Довбуш» на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
	АДМІНІСТРАЦІЯ							
1	Генеральний директор	1	20880	20880	0	2034	2034	274968
2	Заступник директора з розміщення	1	17712	17712	0	1794	1794	234072
3	Заступник директора - директор ресторану	1	17280	17280	0	1734	1734	228168
4	Головний інженер	1	15840	15840	0	1494	1494	208008
	БУХГАЛТЕРІЯ							
1	Головний бухгалтер	1	16272	16272	0	1614	1614	214632
2	Бухгалтер	2	13536	27072	0	1134	2268	352080
	Разом персонал адміністрації	7	101520	115056	0	9804	10938	1511928
	ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ							
2	Черговий адміністратор	2	11232	22464	0	954	1908	292464
4	Покоївка	8	8640	69120	0	954	7632	921024
7	Прибиральник	2	8352	16704	0	864	1728	221184
9	Працівники служби охорони	3	10080	30240	0	930	2790	396360
13	Працівник прокату гірськолижного обладнання	2	8640	17280	0	954	1908	230256
	Разом	17	46944	155808	0	4656	15966	2061288
	ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ							
2	Працівник відділу	3	9200	27600	0	900	2700	363600
	Разом	3	9200	27600	0	900	2700	363600

Продовження додатку X

	РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО							
	СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ							
2	Завідувач складом	1	10080	10080	0	984	984	132768
5	Прибиральник	0	8064	0	0	864	0	0
	ВИРОБНИЧО- ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ							
2	Шеф-кухар	1	13680	13680	1644	0	1644	183888
3	Кухар 5-го розряду	8	11520	92160	1344	0	10752	1234944
4	Кухар 4-го розряду	6	10512	63072	1104	0	6624	836352
5	Кухар 3-го розряду	1	9216	9216	864	0	864	120960
6	Мийник посуду	1	8640	8640	0	804	804	113328
10	Прибиральник	3	8208	24624	0	804	2412	324432
	ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ, МОЛОЧНОГО БАРУ							
1	Адміністратор торгівельної зали	3	11376	34128	0	1104	3312	449280
2	Офіціант	16	7344	117504	0	864	13824	1575936
3	Мийник посуду	2	7632	15264	0	804	1608	202464
4	Гардеробник	2	7200	14400	0	804	1608	192096
9	Бармен	4	8496	33984	804	0	3216	446400
	ЇДАЛЬНЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ							
1	Буфетник 5-го розряду	2	7776	15552	0	804	1608	205920
	Разом персоналу:	50	129744	452304	5760	7836	49260	6018768
	СПОРТ							
1	Інструктор тренажерної зали	2	9072	18144	0	864	1728	238464
2	Адміністратор	2	8760	17520	0	820	1640	229920
3	Працівник з обслуговування саун	2	8640	17280	0	804	1608	226656
4	Масажист	2	9216	18432	864	0	1728	241920
5	Працівники СПА-центру	7	8784	61488	0	864	6048	810432
6	Тренер по бильярду	1	9072	9072	0	864	864	119232
	Разом персоналу	16	53544	141936	864	1728	13616	1866624
	ПРАЦІВНИКИ АНІМАЦІЇ							
2	Працівники дитячої кімнати	2	7920	15840	0	864	1728	210816
	Разом персоналу	2	7920	15840	0	864	1728	210816

Продовження додатку X

	ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА							
3	Двірник	2	7776	15552	0	864	1728	207360
4	Водій	1	8280	8280	0	924	924	110448
	Разом персоналу	3	16056	23832	0	1788	2652	317808
	СКЛАД БІЛИЗНИ ТА ХІМЧИСТКИ							
1	Кастелянша	1	9648	9648	0	924	924	126864
3	Працівник хімчистки	2	8280	16560	0	864	1728	219456
	Разом персоналу	3	17928	26208	0	1788	2652	346320
	ПРАЛЬНЯ							
1	Завідувач пральні	2	8568	17136	0	888	1776	226944
	Разом персоналу	2	8568	17136	0	888	1776	226944
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ	103	391424	975720	6624	30252	101288	12924096
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ АДМІНІСТРАЦІЇ	10						1875528
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ВИРОБНИЧОГО ПЕРСОНАЛУ	57						6986976
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ДОПОМІЖНОГО ПЕРСОНАЛУ	36						4061592

Графічні матеріали