

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**ПРОЕКТ КОНГРЕС-ГОТЕЛЮ 3* НА 420 МІСЦЬ
У ШЕВЧЕНКІВСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА**

Студента 2 курсу, 6м групи,
спеціальності «Готельно-
ресторанна справа»

Уманця Антона
Володимировича

Науковий керівник
к.е.н. доц.

Гопкало Лариса
Михайлівна

Наукові консультанти:

Архітектура. Дизайн
асистент

Плешкань Наталія
Михайлівна

Ресторани. Бари
к.т.н. доцент

Антонюк Ірина
Юріївна

Керівник освітньо-
професійної програми
д.е.н. професор

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“__” _____ 2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів

Уманцю Антону Володимировичу

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи «Проект конгрес-готелю 3* на 420 місць у Шевченківському районі м. Києва». Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи 11 грудня 2017 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

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. Графічний матеріал:

1. План приймально- вестибюльної групи приміщень (М 1:100)- 1 аркуш.

2. План типового житлового поверху готелю (М 1:100)- 1 аркуш.

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	Антонюк І.Ю.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Плешкань Н.М.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Гопкало Л.М.
(прізвище, ініціали, підпис)

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

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник Уманець А. В.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

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

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____ Гопкало Л.М.
(підпис, дата)

Висновок про випускню кваліфікаційну роботу

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____ Уманець А. 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

	Стор.
Вступ	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	
1.1. Концепція	10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс	29
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс	32
1.4. Сервіс	33
1.5. Ресторани. Бари.	42
Висновки до розділу 1	54
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	55
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	64
2.3. Характеристика будівлі	66
2.4. Інженерні системи	74
2.5. Дизайн	80
2.6. Кошторис	82
2.7. Охорона навколишнього середовища	83
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	84
2.9. Охорона праці	86
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	89
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	95
Висновки до розділу 2	101
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура	102
3.2. Капітал	115
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	117
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток	119
3.5. Ефективність інвестицій	132
Висновки до розділу 3	133
Висновки та пропозиції	135
Список використаних джерел	137
Додатки	140

ВСТУП

Основною складовою туристської індустрії є готельне господарство. Саме готельні підприємства виконують одну з найважливіших функцій у сфері обслуговування туристів: забезпечують їх сучасним житлом і побутовими послугами. Витрати на готельні послуги становлять приблизно від 30% до 50% усіх витрат у кошторисі туристів. Окрім того, готельний комфорт є головним предметом зацікавлення туристів. Тому ця сфера є дуже важливим сегментом туристичної галузі. Якість обслуговування, в певній мірі, також залежить і від стану матеріальної бази готельних підприємств.

Метою даної роботи є проектування конгрес-готелю 3 на 420 місць у Шевченківському районі м. Києва.*

Відповідно до мети, *завданнями роботи є:*

- визначити концептуальні засади діяльності конгрес-готелю 3* на 420 місць у Шевченківському районі м. Києва;
- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства;
- обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів, розробити загальну концепцію готельного продукту, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги та скласти прогноз попиту на послуги проектного готелю;
- розробити перелік основних і додаткових послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень відповідно до категорії готелю, забезпечення послуг харчування і додаткових послуг);
- розробити експлікацію приміщень готелю;
- обґрунтувати вибір просторового рішення зон приймання та обслуговування споживачів, обладнання та інвентарю, організацію роботи персоналу, об'ємно-планувальне рішення зони приймання споживачів і житлової зони;
- визначити площу приміщень різного функціонального призначення при

готелі;

- обґрунтувати організацію сервісних процесів у готелі, функціональні показники роботи його структурних підрозділів, визначити кадрове забезпечення сервісних процесів;
- структурувати сервісний процес закладів ресторанного господарства (F&B сервіс): визначити умови і чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень закладів ресторанного господарства відповідно до форми обслуговування і категорії готелю);
- розрахувати загальну площу готелю, зробити вибір форми будівлі та поверховості;
- розробити планувальне рішення об'єкта;
- визначити інженерно-будівельне рішення готелю, розміщення в містобудівній структурі, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем;
- розробити пропозиції щодо дизайну готелю і закладів ресторанного господарства;
- визначити будівельно-технічні показники проекту;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води);
- розробити заходи з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту;
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта;
- побудувати органи управління і визначити завдання вирішення для кожної структурної одиниці;
- визначити системи і процедури управління;
- розробити раціональну організаційну структуру управління;
- розробити пропозиції щодо добору, розстановки та розвитку персоналу, оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;
- обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів;

- розробити план із праці та спланувати поточні витрати;
- сформувати операційний прибуток за перший рік створення та функціонування підприємства;
- оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку, окреслити ризики реального інвестиційного проекту;

Об'єкт досліджень: проект конгрес-готелю 3* на 420 місць з приміщеннями житлової групи (номер стандарт), конференц – залом та торговельною залом ресторану.

Предмет досліджень: Конгрес-готель 3* на 420 місць.

Методи дослідження: аналіз, порівняння, систематизація, моделювання, експеримент, розрахунковий метод, узагальнення.

Практична значущість отриманих результатів полягає в тому, що було розроблено проект нового рентабельного готелю в місті Києві, що може задовольнити потреби потенційних відвідувачів у високоякісному продукті та додаткових послугах, які на даний момент в ареалі дослідження не є задоволеними.

Апробація роботи. Результати дослідження були опубліковані в збірнику статей (Дод. А).

Структура та обсяг дипломної роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків до розділів, висновків, 6 додатків, 15 ілюстрацій, 47 таблиць списку використаних джерел з 39 од., загальним обсягом 145 сторінок додатків. Основний текст викладено на 128 сторінках.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Київ, одне з найдавніших європейських міст, адміністративний, економічний, науковий і культурний центр України, зосереджує значний туристичний потенціал і володіє всіма необхідними ресурсами для розвитку ділового, культурно-пізнавального, релігійного туризму, а також туризму за інтересами (відвідання театрів, музеїв, фестивалів мистецтв, спортивних заходів).

Київ простягнувся на 42 км з півночі на південь і на 35 км -зі сходу на захід. Він займає територію 827 кв. км, з яких під забудову використано лише 350 кв. км, або 42,3%. Решта зайнята водоймищами, а також, зеленими масивами і насадженнями. Зелена зона столиці це близько 70 парків, понад 300 скверів, бульвари, загальною площею 43,6 тис. га. На кожного киянина припадає по 20 кв. м зелених насаджень. Лісопарковий пояс Великого Києва займає 367 кв. км. Київ оточений майже суцільним кільцем лісів, хвойних і листяних. За їх рахунок ми маємо 210 м² зелених насаджень на кожного мешканця столиці. Поряд з Осло та Віднем, Київ входить до числа найзеленіших столиць Європи.

За даними Головного управління статистики міста Київ проаналізуємо туристичні потоки до міста Києва за 2012-2017 рр. на основі даних (табл. 1.1.) [12]

Таблиця 1.1

Туристичні потоки до міста Києва за 2012-2017 рр.

Роки	Кількість туристів, обслугованих туроператорами та турагентами – усього	Із загальної кількості туристів, осіб		
		Іноземні туристи	Туристи-громадяни України, які виїжджали за кордон	Внутрішні туристи
2012	1768532	123703	1425459	219370
2013	2171181	97711	1855499	217971
2014	1850748	10658	1693363	146727
2015	1501985	8649	1333928	159408
2016	1841021	21143	1643728	176150
2017	2006088	27139	1758200	220749

Незалежно від того, з якою метою клієнт відвідує місто, більшість готелів пропонують недостатньо комфортне розміщення. З метою покращення якості обслуговування та підвищення мотивації гостей скористатися послугами готельних підприємств, доцільним є покращення їх інфраструктури, збільшення кількості додаткових послуг та рівню сервісу.

Аналізуючи дані таблиці бачимо, що кількість туристів почала зростати у 2016 році, як внутрішніх, так і іноземних. Найбільші потоки туристів до Києва спостерігалися з сусідніх країн, серед яких: Молдова, Німеччина, Туреччина, Білорусь, Польща та Угорщина.

Щорічно кількість готелів в Україні зростає. Так у 2017 році їх кількість складала 1704 підприємства, що на 196 об'єктів більше порівняно з 2015 роком (табл. 1.2).

Таблиця 1.2.

Динаміка показників, що характеризують діяльність готелів в Україні, за 2015-2017 рр

<i>Показник</i>	Роки			
	2015	2016	2017	2017-2015 +,-
Кількість готелів, од	1 508	1 703	1 704	196
Кількість осіб, що перебували у готелях, осіб	3682858	4332043	4395846	712988
Середньооблікова кількість штатних працівників, осіб	22 242	25 190	22 836	594
Доходи від наданих послуг (без ПДВ, акцизів і аналогічних платежів), тис.грн	4 794 875,2	6 293 243,7	8 184 373,7	3389498,5

Подальший розвиток столиці як центру політичних, економічних, соціальних та історико-культурних зв'язків України сприятиме поширенню регіональних і міжнародних відносин, створенню відповідних умов для забезпечення сучасного рівня пересування мешканців і гостей столиці. Особливо це стосується готельної інфраструктури міста, що поки що не відповідає усталеним вимогам світових стандартів.

За період 2011-2017 рр. показник кількості готелів в м. Києві коливаласьь. Найбільша кількість готелів складала 198 об'єктів, тоді як у 2015 році – 171 об'єкт. У 2017 році у м. Києві налічувалось 182 об'єкти, що на 11 готелів більше ніж у 2015 році (табл. 1.3, рис.1.1).

Таблиця 1.3

Динаміка кількості готелів у м. Києві за 2011-2017 рр.

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Кількість готелів у м.Київ, од.	198	185	177	194	171	186	182

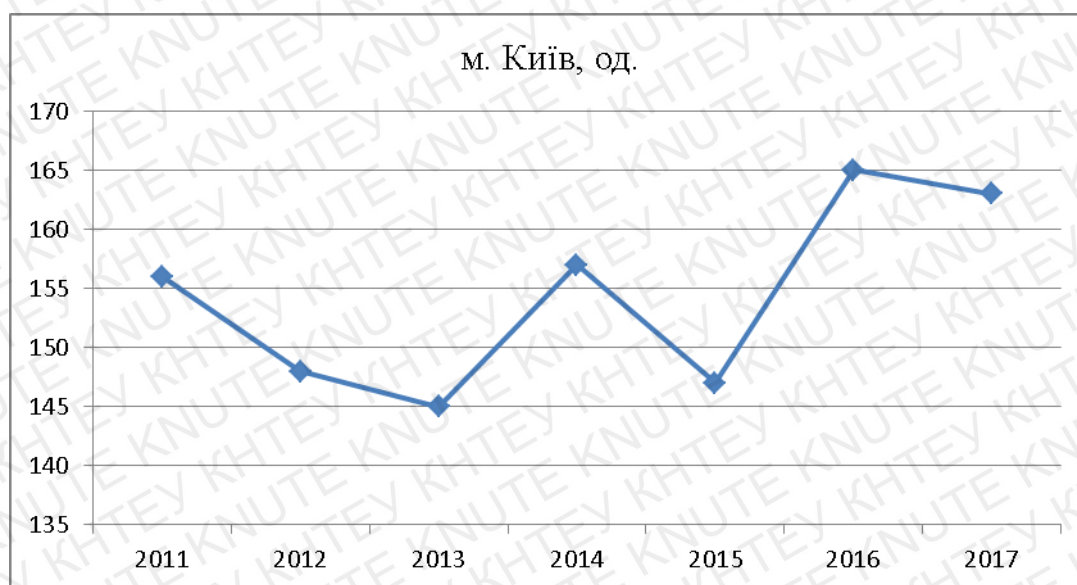


Рис. 1.1 Динаміка кількості готелів у м. Києві за 2011-2017 рр.

Щорічно Київ щиро приймає мільйони гостей з усього світу.

Згідно з офіційними даними головного управління статистики щорічна кількість туристичних потоків наведена у таблиці 1.4 [1].

Таблиця 1.4

Динаміка кількості туристів, прийнятих у готелях м. Києва, за 2011-2017 рр.

	2011	2015	2016	2017
м.Київ, тис. осіб	944,9	1502,0	1841,0	2006,1

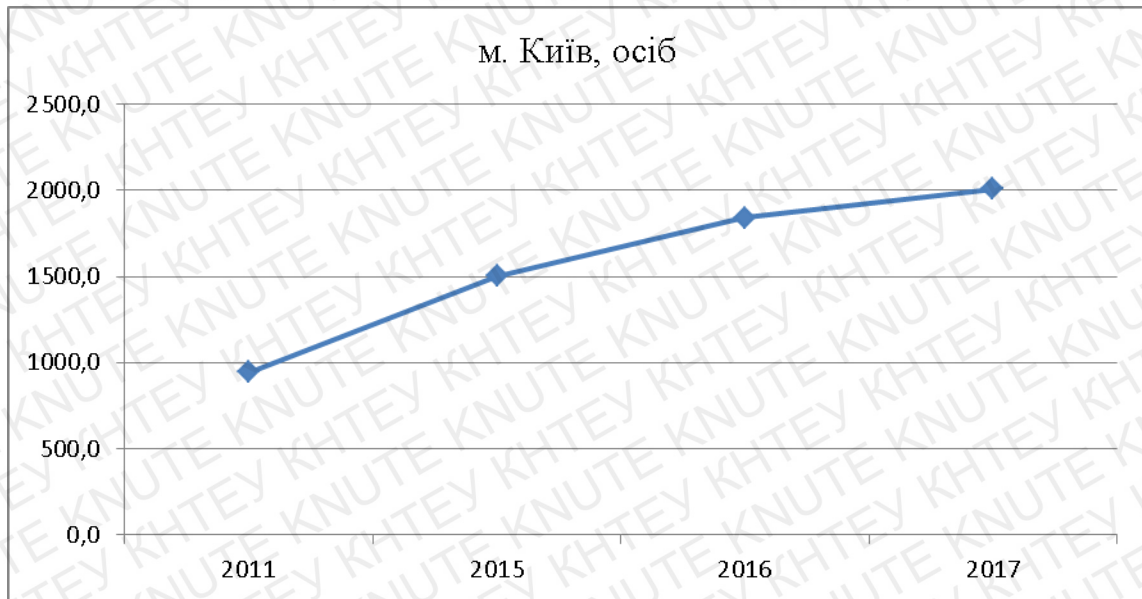


Рис. 1.2 Динаміка кількості туристів, прийнятих у готелях м. Києва, за 2011-2017 рр.

У 2017 році Київ прийняв 1750,9 тис. осіб, з них 139,6 тис. туристів відвідало місто з службовою метою. Саме цей сегмент цікавий для нашого проекту, так як ми плануємо будувати конгрес-готелю 3* на 420 місць у Шевченківському районі м. Києва.

Основний попит на готелі середнього цінового сегмента формується іноземцями та вітчизняними туристами. Бюджетні готелі затребувані внутрішнім туристом, який, в першу чергу, орієнтується на ціну, зручне місце розташування і якісний сервіс.

У 2017 році найбільші потоки туристів до України спостерігалася з сусідніх країн, з яких: Молдова - 4,8 тис. осіб, Білорусь - 1,9 тис. осіб, та Польща -1,6 тис. осіб, США (58,9 тис. осіб) та Німеччини (31,6 тис. осіб).

У зв'язку з політичними та економічними перетвореннями, що відбуваються в Україні, значно розширилися ділові й культурні зв'язки нашої країни із світом. Це сприяє збільшенню контактів між підприємствами. Виникла необхідність розміщення гостей у комфортабельних готелях з відповідним рівнем сервісу.

Станом на березень 2017 року загальний номерний фонд готелів м. Києва склав 11 378 номерів: 27 готелів категорії 4-5 зірок, 59 готелів категорії 2-3 зірки і близько 30 готелів категорії 1 зірка і без зірковості (без урахування

відомчих готелів, малих готелів на менш ніж 20 номерів, гуртожитків готельного типу та санаторіїв) [3].

Найбільша частка загального номерного фонду (близько 46%) припадає на готелі категорії 3 зірки. Під управлінням міжнародних мережових операторів знаходяться 9 готелів в сегменті верхнього і середнього цінових діапазонів. Тому нами обрано категорію майбутнього готелю – 3*.

Внаслідок деякого поживавлення ділової активності в країні і відповідного збільшення числа відвідувачів, заповнюваність готелів середнього цінового сегмента в місті зросла з 30% на початок 2017 року до рівня ~ 38-42% на кінець року. Якісні готелі середнього цінового сегмента відпрацювали рік з показником заповнюваності на рівні 40-50%. Середня вартість проданого номера в день (ADR) для готелів категорії 3 * склала € 80 - € 100. Якісні готелі середнього цінового сегмента відпрацювали рік з показником заповнюваності на рівні 40-50%.

За даними Держаної служби статистики України, структура в'їзного туризму, має різноманітні показники з різною метою приїзду, що зумовлює потребу у варіативності категорій підприємств готельного господарства з різною місткістю та ціновою політикою.

Щорічно в м. Київ прибуває понад 20 млн. чоловік. За цим показником м. Київ є беззаперечним лідером серед українських міст. Середня тривалість перебування одного гостя, в тому числі іноземця, в столичних готелях становить 2 – 4 доби. Велику частину попиту на готельні послуги в м. Києві формують іноземні та внутрішні туристи, метою приїзду яких є - бізнес. Меншу - туристи, які приїхали в місто на відпочинок (leisure-туристи) [1,3].

Готельний сектор м. Києва є найбільш розвиненим і професійним серед інших міст України. В ньому сконцентрована найбільша кількість якісних готелів всіх сегментів і міжнародних суб'єктів готельної діяльності. За статистичними підрахунками в столиці розташовано 137 готелів, що відповідають категорії 3*. При цьому даний ринок продовжує розвиватися, володіючи досить великим потенціалом зростання. Столичний сектор

гостинності все ще відстає по кількісно-якісним характеристикам від ринків Європи, Азії та Північної Америки. Наприклад, в Києві на 1000 приїжджих, за оцінками ABHG, доводиться 0,54 номера в готелях міста. Даний показник не тільки в рази поступається таким містам, як Варшава, Будапешт, Прага, Берлін, Відень, але і не перевищує аналогічні показники у Львові та Одесі.

За даними ABHG, найбільшу частку ринку (43%) займає сегмент класу есопому, на висококласні об'єкти (upscale-luxury) припадає 16% номерів, категорії midscale і upper midscale сумарно представлені 25% (рис. 1.3).

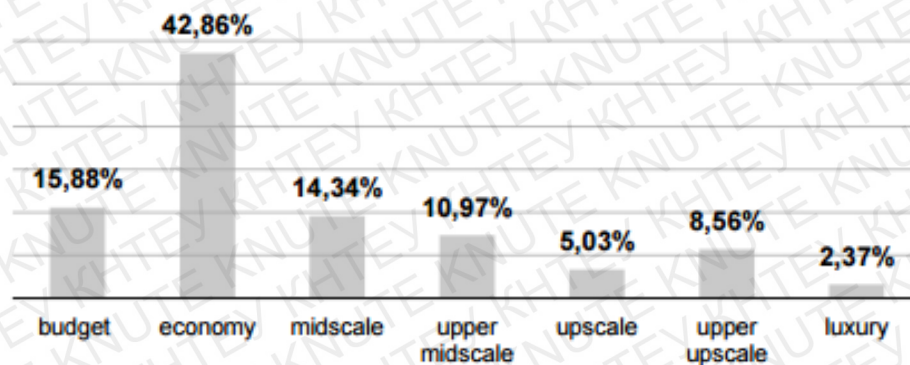


Рис. 1.3. Структура готельного ринку м. Києва за 2017 р., % від загальної кількості номерів [3].

На основі даних аналізу готельного ринку Києва, необхідно відзначити, що Київ входить в групу аутсайдерів серед європейських столиць за кількістю номерів на 1000 приїжджих; значна частка (понад 40%) застарілого фонду в загальному обсязі номерів міста. Пропоновані послуги у готелях часто є незбалансованими, що призводить до втрати економічної вигоди від їх діяльності. Неефективна національна класифікація готелів – багато готелі Києва, які мають ту чи іншу «зірковість», по міжнародними стандартами не дотягують до такої.

Перспективним для проектування конгрес-готелю 3* на 420 місць є Шевченківський район м. Києва.

Шевченківський район розташований у центральній частині міста. Межує на сході — з Печерським, на заході — зі Святошинським, на півночі — з Подільським, на півдні — з Солом'янським, на південному сході — з Голосіївським районами Києва. Дата утворення: 1937 рік до 1957 року мав назву Молотовський район

Сучасна територія Шевченківського району займає площу 2,7 тисяч гектарів, де проживає 233,5 тисячі осіб. Сьогодні він поєднує в собі високопродуктивну промисловість і будівництво, поліграфічне виробництво і розгалужену торгівлю, охорону здоров'я і сферу побутового обслуговування, широку мережу навчальних закладів та закладів культури. На території району понад 50 держав світу розташували свої посольства та представництва.

До складу району входять території:

Нивки (частина), Шулявка (частина), Дехтярі, Сирець, Волейків, Лук'янівка, Солдатська слобідка, Верхне (старе) місто, Кудрявець, Татарка, Репяхів Яр, Дорогожичі, Загоровщина, Афанасівський яр.

- До промислового комплексу району входить 71 підприємство.
- Торговельне обслуговування району здійснюють 1136 підприємств торгівлі та громадського харчування.
- Система освіти району представлена 108 установами та закладами: 52 загальноосвітні навчальні заклади, 49 дитячих дошкільних закладів та 7 позашкільних закладів освіти.
- Крім того, на території району розташовано 31 вищий навчальний заклад (I—IV рівнів акредитації), зокрема Національний університет ім. Шевченка, Київський національний економічний університет, Національний медичний університет ім. Богомольця.

У підпорядкуванні районної влади перебувають 8 закладів естетичного виховання та централізована бібліотечна система, до якої належать Центральна районна бібліотека ім. Плужника та 18 бібліотек-філій.

На території району також розташовано 72 установ культури, зокрема 8 театрів (в тому числі Національна опера України), 3 кінотеатри, 16 музеїв, 15

клубів та будинків культури, 15 галерей, зоопарк, Національний цирк України. Всього налічується 828 пам'яток історії, культури, архітектури та археології.

Шевченківський район — центр суспільно-політичної діяльності об'єднань громадян. У ньому діють 64 районні осередки політичних партій, 146 громадських організацій.

Науковий потенціал представляють широко відомі і знані не тільки в Україні, а й за її межами науково-дослідні та проектно-конструкторські інститути. У Шевченківському районі розташована Національна Академія Наук України та більшість її інститутів.

У системі охорони здоров'я району функціонують: 6 поліклінік, що обслуговують 219,7 тисяч дорослого населення; 6 поліклінік, що обслуговують 62,4 тисячі дитячого населення; 4 стоматологічні поліклініки; 2 дитячі клінічні лікарні; Центр здоров'я; дитячий санаторій «Ясний»; міська фізіотерапевтична поліклініка.

У сфері молодіжної політики реалізуються комплексні програми «Молодь міста Києва» та «Фізичне виховання — здоров'я нації». У мережі фізкультурно-оздоровчих закладів району функціонують 4 дитячі юнацько-спортивні школи, 58 спортивних залів, 3 стадіони, 92 спортмайданчики, 20 гімнастичних містечок.

Шевченківський район є одним з найбільш озелених районів столиці — 13 парків, 79 скверів, 6 бульварів.

З огляду на вищезазначене вигідним і перспективним є проектування конгрес-готелю 3* на 420 місць в Шевченківський район м. Києва..

Конгрес-готель — різновид бізнес-готелю, який спеціалізується на проведенні конференцій та конгресів. Гостям надаються ділові послуги: телеконференції, секретаріат, перекладачі, місцевий та міжнародний телефонний зв'язок, кабельне телебачення, засоби мобільного та телекомунікаційного зв'язку. В конгрес-готелі також є зали для фуршетів, кафетерії, ресторани самообслуги і зали для вишуканих обідів [4].

Аналізуючи ринок послуг готельно-ресторанного господарства, визначили дислокацію конгрес-готелів в м. Київ (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Функціональні характеристики конгрес-готелів у м. Київ

№	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1.	«Пуша» Пуша, вул. М. Юнкерова, 20	165	300	Конгрес-центр «Сан-Марино» - 685 кв.м, 9 конференц-залів, основний зал - до 300 місць (263 кв.м) 2 переговорні кімнати і конференц-зал в другому корпусі конгрес-готелю "Пуша". Багатофункціональний "Зелений зал" для проведення: конференцій, банкетів, фуршетів, показів мод і концертів Ресторан «Аристократ» на 270 місць і тераса на 60 місць, 2 бари, відкритий літній майданчик - 300 осіб - банкет, 400 осіб - фуршет Сучасний SPA: римська сауна, фінська сауна, міні-басейн, душ вражень.
2.	«Royal Congress Hotel» м. Киев, вул. Молодогвардійська, 32	205	400	Конгрес-зал Royal Ballroom 450 кв. м на 400 місць. Business-Hall – 240 кв. м на 200 місць, Training-room A – 78 кв. м, на 40 місць, Training-room C – 72 кв. м на 20 місць 2 переговорні кімнати Ресторан на 400 місць і тераса на 40 місць, 2 бари.
3.	«Братислава» Київ, вул. Малишка, 1	337	724	Ресторан з літньою терасою і два лобі-бару, безкоштовна охоронювана парковка, фітнес-центр, перукарня, банкомат і обмін валюти, безкоштовна камера схову, бізнес-центр (факс, ксерокс, комп'ютер), сучасні конференц зали (місткістю від 15 до 300 людина) з усім необхідним конференц-обладнанням. Ресторан з трьома банкетні зали, 5 конференц-залів (300 чол., 140 чол, 100, 100 і 45), кімната для переговорів на 15 осіб, організовуються кавабрейки і бізнес-ланчі, надається все необхідне обладнання (в тому числі для синхронного перекладу).

Продовження таблиці 1.5

№	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
4.	«Русь» Україна, Київ, вул. Госпітальна, 4	450	834	5 сучасних конференц-залів, місткістю до 600 чоловік, 5 залів ресторану та 3 бари, загальною місткістю до 1000 чоловік роблять готель дуже зручним для розміщення груп і проведення різного роду корпоративних заходів, конференцій, семінарів і банкетів. Для гостей безкоштовна парковка, ресторан, бар, обслуговування номерів, послуги хімчистки та пральні, консьерж, салон краси, обмін валюти, оренда автомобіля, сувенірний кіоск, послуги бізнес центру (факс, ксерокс). Безкоштовний WI-FI у всіх номерах і на території готелю.
5.	«Premier Hotel Lybid» Адреса: пл. Перемоги, 1, Київ 01135, Україна	247	464	3 конференц-зали дозволяє проводити заходи ділового і неформального характеру. Кожен зал унікальний по-своєму, а класичний інтер'єр робить їх універсальними. Ресторан готелю – чудове місце для ділової зустрічі, банкету чи сімейної вечері. Зал ресторану може одночасно прийняти 110 осіб. До послуг гостей цілодобово працює лобі-бар.
6.	«Ibis» Київ, бул. Т.Шевченко, 25	212	450	У готелі є чотири конференц-зали, які можуть використовуватись у різних форматах і вміщують від 10 до 100 чоловік «Альфа» (75 кв. м), «Бета» (30 кв. м), «Гамма» (25 кв. м), «Дельта» (20 кв. м). Зали оснащені найсучаснішим обладнанням. А також є місце для відпочинку та перерв на каву.
7.	«Експрес» м. Київ, бул. Шевченко 38/40.	156	260	ресторан - до 260 осіб. Дві затишних, красиво прикрашених зали очікують на Вас: VIP-зала (до 15 місць) та основна зала - до 50 місць. Конференц-зали: «Театр» - до 200 делегатів в зручних кріслах. 60 стільців з підставками для писання і зручної роботи. - «Круглий стіл», що вміщає до 50 осіб, зручна для проведення ділових зустрічей і переговорів.

Проаналізувавши конкурентне середовище можна зробити висновок, що

проектування конгрес-готелю категорії 3* є доцільним в Шевчківському районі м. Києва.

Для проектування об'єкту готельно-ресторанного господарства обрано вул. Дегтярівську, 5А (рис. 1.4).

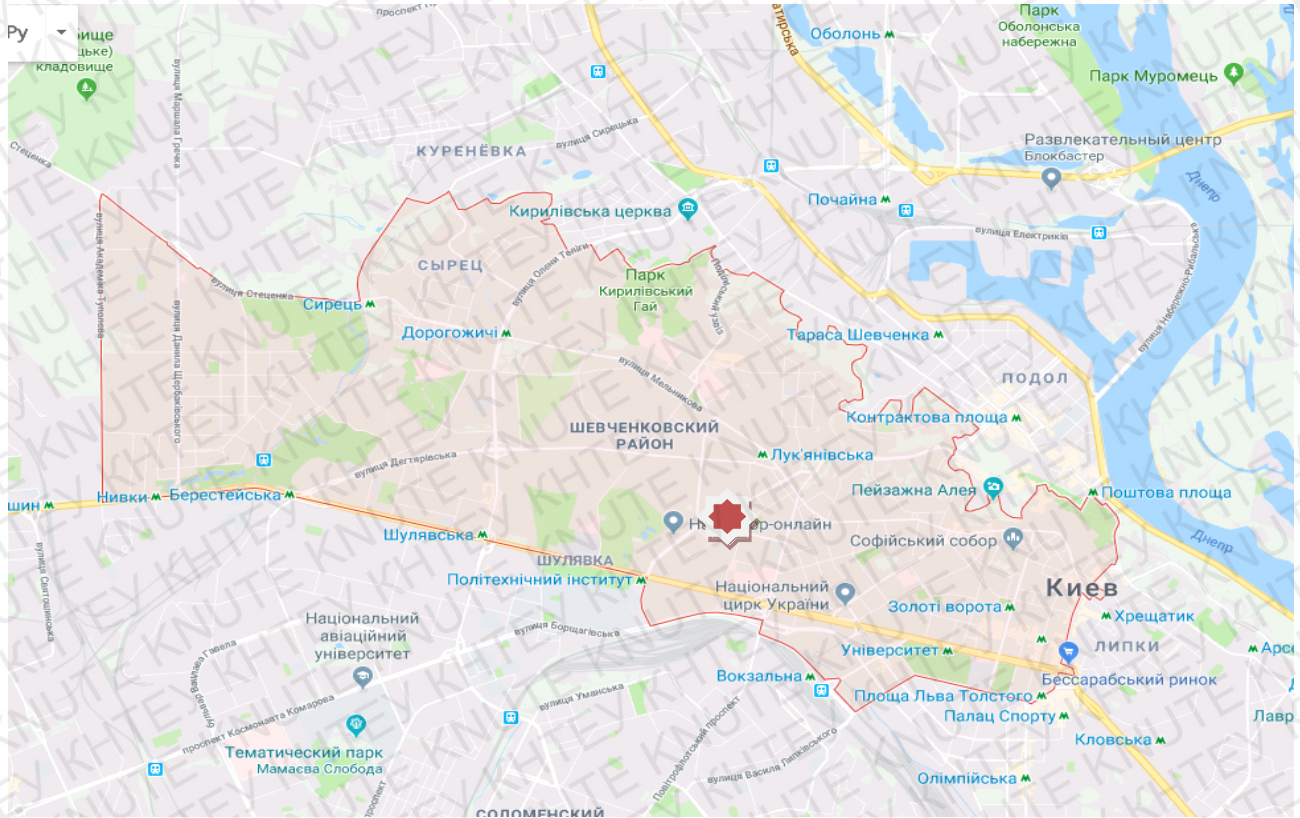


Рис 1.4 Місце розташування конгрес-готелю категорії 3 в Шевчківському районі м. Києва.*

Для відображення територіальної приналежності, конгрес-готелю, який у м. Києві по вул. Дегтярівська 5А запропоновано назву «Congress-City».

Неймінг конгрес-готелю спрямований на формування позитивного іміджу Києва, як ділового центру Європи.

Для успішного просування послуг конгрес-готелю необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Об'єктом сегментації є споживач. Мета сегментації – створення сприятливих умов для перебування споживача в конгрес-готелі, підвищити обсяги продажу готельних послуг. Для здійснення сегментації важливим є вибір ознак, за якими буде здійснюватися розподіл (рис.1.5):

- психографічна (стиль життя, соціальний стан, особисті якості);

- демографічна (вік, освіта, дохід);
- поведінкова (відношення до послуг, реакція на послуги);
- географічна (країна, регіон).



Рис. 1.5 Ознаки для сегментації споживачів конгрес-готелю

«Congress-City» 3*

Основною часткою споживачів готельних послуг є туристи. Класифікувати види туризму можна за різними ознаками, до найважливіших з яких належать: мета туризму, територіальні характеристики, індивідуальні запити та фінансові можливості клієнтів.

Конгрес-готель, що проектується буде відповідати рівню комфорту 3*, тому орієнтуватиметься на споживачів середнього класу.

Так як у вже працюють готелі відповідного типу, було прийнято рішення взяти дані діючого конгрес-готелю «Ibis». Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використана маркетингова інформація, а саме дані вибіркового обстеження споживачів готельних послуг конгрес-готелю «ібіс». Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, мети поїздки, соціальної та статусної

приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування. Сегментацію потенційних споживачів конгрес-готелю «Ibis» здійснена за такими ознаками:

- стать;
- вік;
- мета подорожі;
- рівень доходу;
- зайнятість;
- тривалість перебування.

Результати дослідження потенційних споживачів наведено нижче.

Сегментація споживачів за гендерною ознакою (рис. 1.6).



Рис. 1.6 Розподіл потенційних споживачів конгрес-готелю «Ibis»

за гендерною ознакою

Сегментація споживачів конгрес-готелю «Ibis» за віком (рис. 1.7).

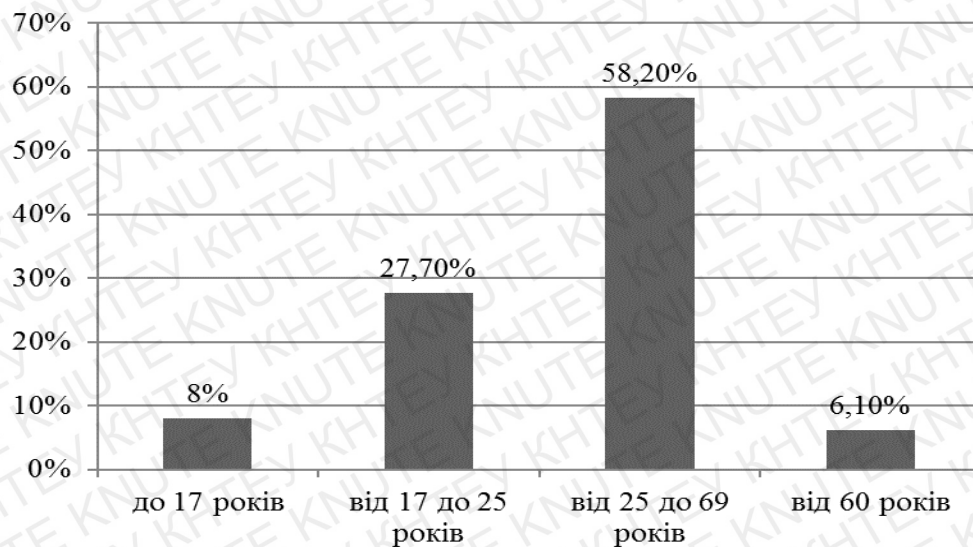


Рис. 1.7 Розподіл потенційних споживачів конгрес-готелю «Ibis» за віком

Сегментація споживачів конгрес-готелю «Ibis» за метою перебування (рис. 1.8).

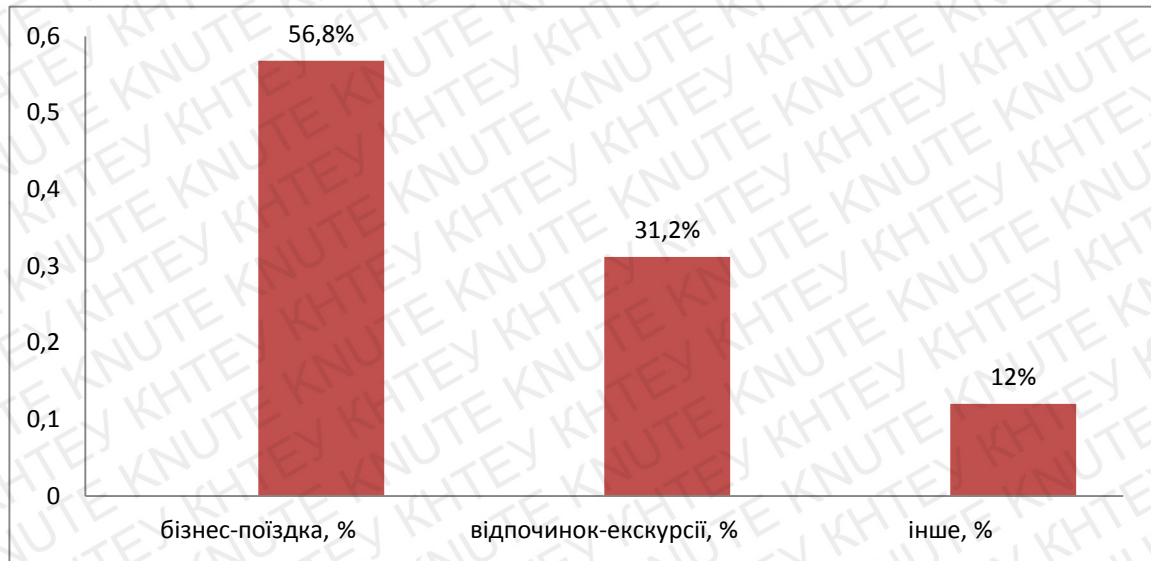


Рис. 1.8 Розподіл потенційних споживачів конгрес-готелю «Ibis» за метою перебування

Сегментація споживачів конгрес-готелю «Ibis» за рівнем доходів (рис. 1.9).

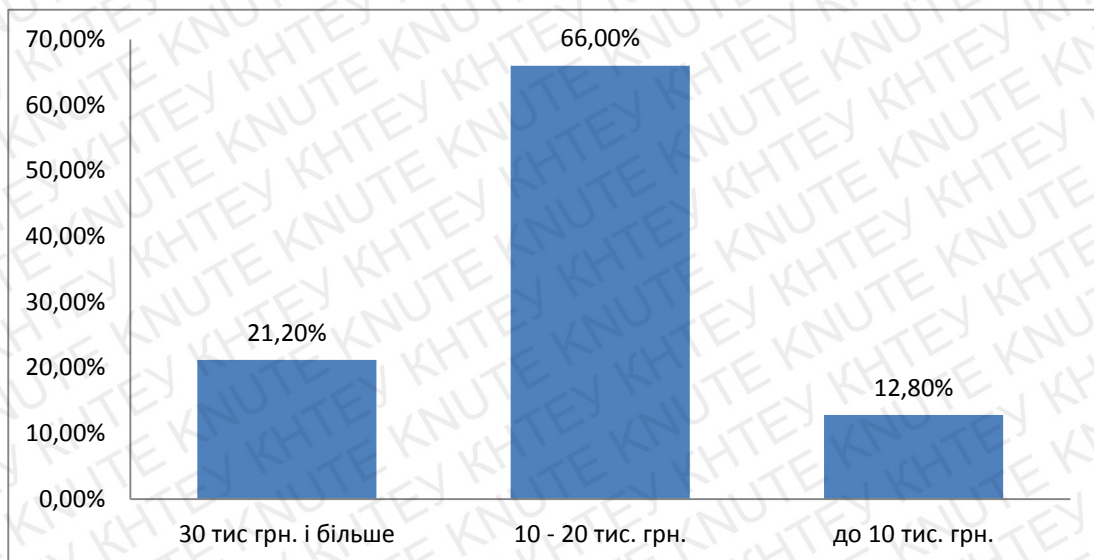


Рис. 1.9 Розподіл потенційних споживачів конгрес-готелю «Ibis» за рівнем доходів

Сегментація споживачів конгрес-готелю «Ibis» за видом зайнятості (рис. 1.10).

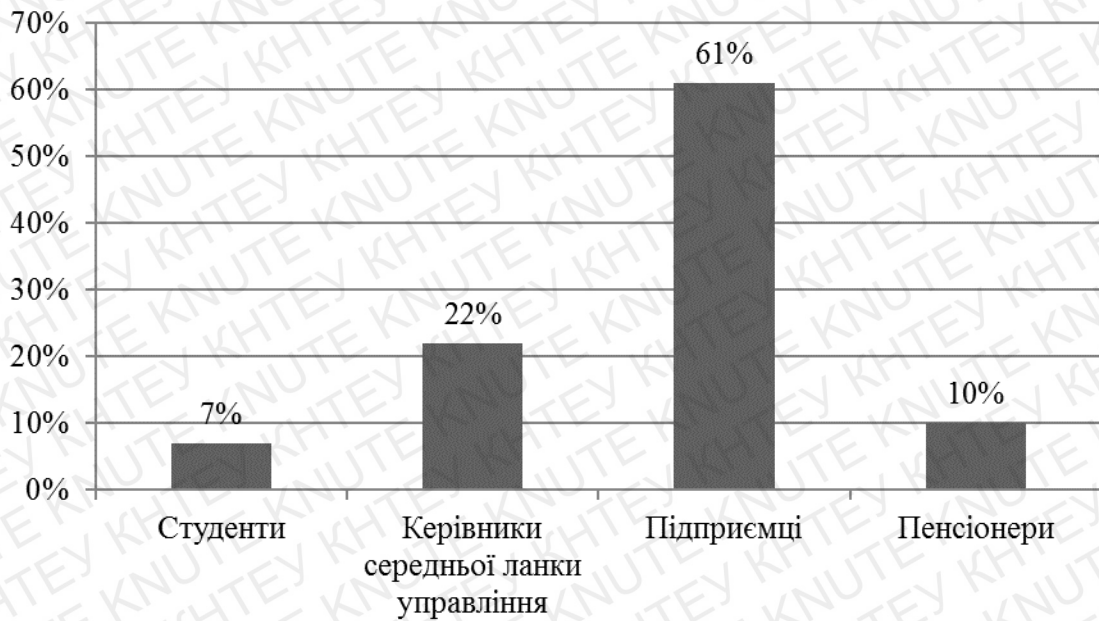


Рис. 1.10 Розподіл потенційних споживачів конгрес-готелю «Ibis» за видом зайнятості

Сегментація споживачів конгрес-готелю «Ibis» за тривалістю перебування (рис. 1.11).

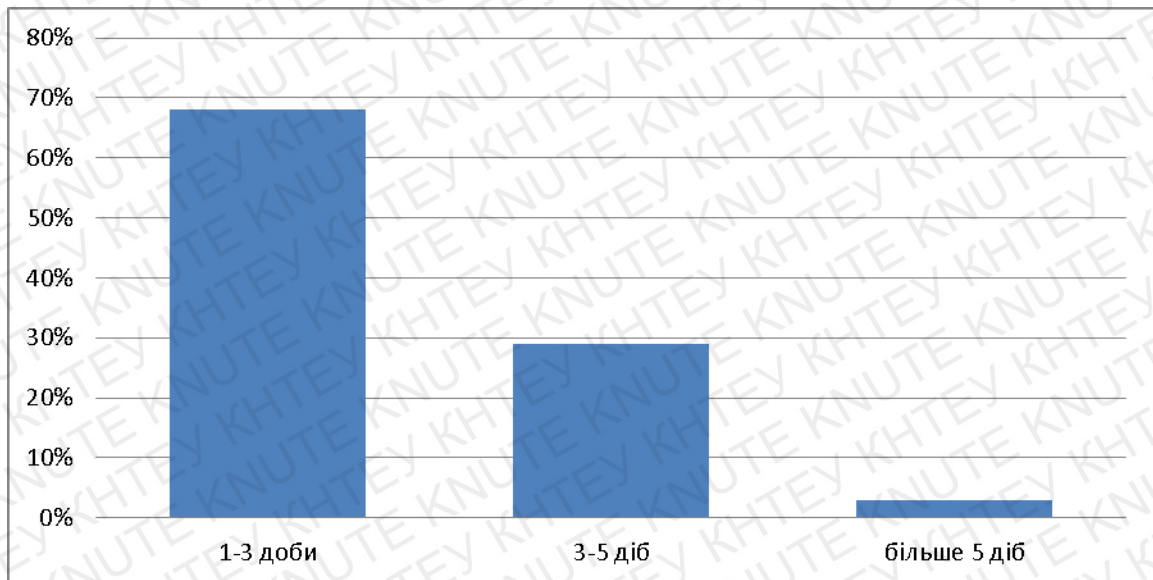


Рис. 1.11 Розподіл потенційних споживачів конгрес-готелю «Ibis» за тривалістю перебування

За результатами сегментації потенційних споживачів конгрес-готелю «Ibis» є змога констатувати, що цільовий ринок – туристи, для яких характерні ознаки:

- бізнес-поїздка;
- середній рівень доходу;
- нетривалий період перебування.

Отже результати досліджень допомогли нам впевнитись, що майбутній конгрес готель «Congress-City» буде користуватись попитом серед данного сегменту туристів.

Для того, щоб приваблювати туристів, в тому числі і іноземних, у конгрес-готелю категорії 3* «Congress-City» будуть розроблені програми лояльності, які будуть надавати гостям ботелю спеціальні знижки та подарунки при придбанні послуг.

Місія конгрес-готелю категорії 3* «Congress-City» – надавання якісних послуг, сервіс. Реалізація місії конгрес-готелю категорії 3* «Congress-City» базується на створенні системи надання доступних та якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Ціллю господарської діяльності конгрес-готелю категорії 3* «Congress-City» є надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу (рис. 1.12).



Рис. 1.12 Цілі господарської діяльності конгрес-готелю «Congress-City» 3*

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформовано концептуальне рішення конгрес-готелю «Congress-City» 3* проектуємого в Шевченківському районі м. Києва (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Концептуальне рішення конгрес-готелю «Congress-City» 3*, м. Київ

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Характеристика місця розташування					
Країна (місце) розташування		Україна			
Адміністративний вид території		м істо Київ			
Адміністративний район населеного пункту		Шевченківський район			
Адреса розташування ботелю					
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, конгрес-послуги, інші додаткові послуги			
Тип підприємства		Конгрес-готель			
Категорія		***			
Кадровий склад		Керівник підприємства Заступники Керівники підрозділів Спеціалісти Обслуговуючий персонал Технічний персонал			
Система управління		Лінійно-функціональна			
Стиль управління		Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів		Подорожуючі з бізнес-метою, туристи що приїхали до м. Києва з екскурсійною метою			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний			
Розміщення					
Вид		Готельне підприємство			
Рівень комфорту		Готель***			
Місткість		210 номерів (420 місць)			
Категорії номерів	Стандарт двомісний	Стандарт двомісний для інвалідів	Стандарт одномісний	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	138	2	64	5	1
Дизайнерський стиль	класичний				
Харчування					
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар		Їдальня для персоналу	
Організація харчування	Вільний вибір	Вільний вибір		Комплексне меню	
Кількість місць	420	40		30	
Режим роботи	7.30-24.00 (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)		8.00-21.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	Повне обслуговування (за участю офіціантів)	Часткове обслуговування (за участю бармена)		Самообслуговування	

Продовження таблиці 1.6

Дизайнерський стиль	Класичний	Класичний	Класичний		
Бізнес послуги					
Тип	2 -конгрес-залів	300 місць	120 місць		
	конференц-зали	1 зал на 80 місць	5 залів, кожен на 60 місць		
	Бізнес-центр	160 місць			
Режим роботи	8.00-20.00				
Дизайнерський стиль	європейський				
Побутове обслуговування					
Тип	Салон краси	Пральня, хімчистка			
Режим роботи	7.00-22.00 (без вихідних)	7.00-18.00 (без вихідних)			
Дизайнерський стиль	європейський	європейський			
Культурно-дозвіллеві послуги					
Тип	По днях	По годинах			
Розважальна програма	Четвер, Пятниця, Субота, Неділля	19.00-23.00			
Музична програма	Кожен день	19.00-21.00			
Рекреаційні послуги					
Тип	Басейн	Тренажерна зала	СПА-центр	Масажний кабінет	Сауна
Режим роботи	7.00-22.00 (без вихідних)	7.00-22.00 (без вихідних)	7.00-21.00 (без вихідних)	9.00-21.00 (без вихідних)	12.00-24.00 (без вихідних)
Торгівля					
Тип	Призначення	Режим роботи			
		По днях		По годинах	
Магазин-бутик	Продаж сувенірів, одягу, взуття, аксесуарів	Понеділок-неділля		10.00-19.00	
Аптечний кіоск	Продаж ліків	Понеділок-неділля		10.00-19.00	
Газетний кіоск	Реалізація преси	Понеділок-неділля		9.00-18.00	

Під час розроблення концептуального рішення конгрес-готелю «Congress-City» 3* у м. Києві було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації.

Конгрес-готелю «Congress-City» 3* буде розташований у центрі міста. Відстань до аеропорту «Бориспіль» складає 42,5 км, а до Центрального залізничного вокзалу – 8,4 км.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – 14.00. Може уточнюватись зручний для споживача час заїзду і при наявності вільних

номерів надаватись споживачу, 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 (***) на 210 номерів, із загальною місткістю – 420.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – скандинавський.

Стиль обрано за наступними критеріями:

- економічність та практичність (довговічність та практичність матеріалів і обладнання; обладнання, що економить використання природних ресурсів та енергозатрати);
- функціональність та простота;
- екологічність матеріалів та обладнання (натуральні або близькі до натуральних матеріали, що не виділяють токсичних газів і часточок, шкідливих для здоров'я).

Секрет скандинавського стилю простий: затишок і функціональність. В якості головного кольору обраний білий і інші світлі відтінки, а лейтмотивом служать чіткі, графічні лінії. Органічні форми і натуральні матеріали відображають зв'язок з природою.

У приміщенні розподілення на зони здійснюється абстрактним чином, найчастіше за рахунок легких пересувних перегородок, ніяких коридорів, замкнутих просторів.

Для оформлення приміщень ресторану обрано європейський стиль в якому основна увага приділяється кольором. Теплі відтінки кольорів – кавовий, молочний - задають основний тон, в той час як аксесуари допоможуть розставити яскраві акценти.

Матеріали для будівництва і оформлення інтер'єру приміщень Конгрес-готелю «Congress-City» 3* – екологічно чисті, зручні в експлуатації та ергономічні в догляді.

1.2. Групи приміщень. Фронт-офіс

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для прийому і розміщення гостей, приміщення для збереження і транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, торговельні приміщення, приміщення охорони, бюро обслуговування тощо.

Площу вестибюлю конгрес-готелю «Congress-City» 3* визначали з розрахунку $1,1 \text{ м}^2$ на одне житлове місце.

Приймально-вестибюльна зона в конгрес-готелю «Congress-City» 3* включає наступні групи приміщень: бюро прийому і реєстрації; бюро бронювання; пункт оперативного та факсимільного зв'язку, кімната чергового персоналу, службовий санітарно-технічний блок, сейфова, кімната чергового адміністратора, швейцарська і приміщення носильників, камера зберігання, приміщення охорони, приміщення посильних, відділення банку (пункт обміну валюти), бюро обслуговування, гардероб, комора прибирального інвентарю, санвузол для відвідувачів.

У вестибюлі конгрес-готелю «Congress-City» 3* такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до сходів, коридорів), екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до торговельних приміщень тощо); зона відпочинку та очікування.

Служба прийому і розміщення (рецепція) – один з головних підрозділів готелю, що складається з двох функціональних частин: «Front office» та «Back office». Ця служба є центром контролю за наданими послугами та вирішенням технічних і організаційних проблем. Крім того, у випадку виникнення критичних ситуацій (пожежа, необхідність надання медичної допомоги т.п.) стійка адміністратора служить місцем організації оперативних дій.

У цьому зв'язку при проектуванні “Front office” було враховувано такі вимоги:

- служба прийому та розміщення повина бути розташована в безпосередній близькості від центрального входу в готель;

- стійка порт'є повинна розташовуватися таким чином, щоб у співробітників служби була можливість бачити всіх, хто увійшов чи вийшов з підприємства;
- стійка порт'є повинна розташовуватися між центральним входом в готельному підприємстві і ліфтами таким чином, щоб зі стійки рецепції співробітник спостерігав шлях споживача від моменту входу в приміщення до моменту входу в ліфт або номер;
- стійка порт'є повинна бути чистою, не загроможденою рекламами і паперами;
- співробітники служби прийому повинні мати бездоганний зовнішній вигляд і відповідно поводитися. Із споживачами необхідно розмовляти тільки стоячи. Не можна змушувати споживачів чекати. Варто завжди пам'ятати, що для порт'є немає більш важливої роботи, ніж прийом та обслуговування.

Сучасний технологічний процес прийому та поселення гостей у вестибюлі є оптимальним для забезпечення комфорту гостей, тому рецепція розташована в проміжній частині, гості рухаються від головного входу до рецепції й далі — до ліфтової зони. Рецепція також забезпечує високу візуальну оглядовість входу й інших функціональних зон вестибюля.

Необхідний компонент у функціональній структурі вестибюля — зона відпочинку [18]. Вона забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання, тут можуть відбуватись зустрічі гостей і відвідувачів готелю. Зона має м'які меблі, журнальний столик, рекламні матеріали готелю.

Під час планування зони відпочинку зауважено низку важливих чинників: у рекреаційній зоні не перетинаються людські потоки, вона розташована вздовж зовнішньої стіни біля вікон, що забезпечує високу сонячну інсоляцію й оглядовість території, прилеглої до споруди готелю; зона відпочинку розташована поряд з рецепцією.

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

Кімната для охорони знаходиться у секторі непомітному для гостей, облаштована робочим столом, сейфом для збереження зброї, кушеткою для відпочинку, шафою.

Гардероб розташований у глибині приміщення вестибюля й обслуговує насамперед відвідувачів ресторану, гостей, також осіб, що приходять до клієнтів готельного закладу. Прилеглу до гардероба зону обладнано дзеркалами і забезпечено яскраве освітлення.

Санвузли призначені для клієнтів, що тимчасово знаходяться в районі вестибюлю. Розміщується так, щоб відвідувачі ресторану могли ним скористатися.

Приміщення приймально-вестибюльної групи та безпеки зводимо у таблицю 1.7, визначення площі проводимо за допомогою ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі» [19].

Взаєморозташування груп меблів різного функціонального призначення, декоративних рослин здійснюватиметься згідно із зонами інтенсивного переміщення відвідувачів відповідно до технологічного процесу надання послуг.

Бронювання номерів та послуг у конгрес-готелі «Congress-City» 3* можливо буде здійснити через систему централізованого бронювання, на веб-сайті готелю, через туроператора, а також подзвонивши у службу бронювання готелю. Система централізованого бронювання дасть змогу:

- робити запит про наявність номерів у готелі та отримувати запит системи;
- підтверджувати бронювання і отримувати розрахунок вартості номера;
- при необхідності робити зміни в бронюванні;
- уникнути витрат на багатовартісні телефонні переговори і пересилання факсів між клієнтом і готелем.

Конгрес-готель «Congress-City» буде підключено до глобальної системи бронювання Global Distribution Systems, яка оснащена для роботи з готелями та тур операторами в усьому світі. Також готель буде підключено до глобальної системи бронювання Booking.com. Оскільки конгрес-готель «Congress-City»

великої потужності (420 місць), то відділ бронювання буде передбачено. Процес реалізації та дистрибуції буде здійснюватися автоматизованою системою, яка буде сформовано за принципом модульної системи. Вона буде складатися з 4 модулів:

1. Модуль адміністративної служби. Даний модуль буде здійснюватися за допомогою системи OPERA.

2. Модуль відділу резервування. Система онлайн-бронювання (IBE) буде використана для модернізації роботи сайту готелю, як інтерактивного порталу бронювання для індивідуальних і групових клієнтів, туристичних агентств і корпоративних партнерів.

3. Модуль роботи покоївок. Даний модуль буде надавати повну інформацію щодо стан номерного фонду, наповнення готелю. Також буде надавати статус номерам: «прибирання не проведено», «прибирання проведено», «готовий до заселення».

4. Модуль маркетингу і продажу. Даний модуль буде збирати та аналізувати всю необхідну інформацію про ринок, формувати бази даних клієнтів, щоб в подальшому проводити маркетингові заходи, проводити пошук заходів для завоювання нових сегментів ринку.

Проектування дистрибуції в конгрес-готелі «Congress-City» направлене на формування постійного кола клієнтів. Крім традиційних засобів дистрибуції, будуть використані електронна та інтернет дистрибуція.

1.3. Група приміщень. Бек офіс

“Back office” - зона, яку в обов’язковому порядку розміщують за стійкою, поза полем зору гостей та інших співробітників готелю. У *“Back office”* організовують робочі місця працівників служби бронювання.

При вестибюлях проектують спеціальні приміщення для сортування багажу, звідки він спеціальним ліфтом доставляється на відповідні житлові поверхи у номери, до автотранспорту.

Санвузли розташовують у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюля.

Тулетні кімнати складаються з двох приміщень – умивальна кімната, санітарна кімната. У своєму складі санітарна зона повинна мати кабінки з біде. В санітарній кімнаті для чоловіків проектують місце для встановлення пісуарів. Облаштовують їх електрорушниками чи пристроями для паперових рушників, дозатором для рідкого мила, туалетний папір, індивідуальні серветки для рук та обличчя, озонатори повітря, дезодоранти, щітки для взуття, автомат для чищення взуття, дзеркала тощо.

Кімната для охорони спроектована у секторі непомітному для гостей. Одна з кімнат є прохідною. Облаштована кімнату для охорони робочим столами, сейфом для збереження зброї, кушеткою для відпочинку, шафою.

1.4. Сервіс

Для організації розміщення та приймання гостей в конгрес-готелі «Congress-City» 3* буде запроектовано службу приймання та розміщення, провідним елементом даної служби буде стійка чергового адміністратора. Стійка буде монолітною, зроблена з якісних матеріалів, висота – 110 см, вона буде оснащена технічним устаткуванням, файлами для реєстраційних карт, картками для виготовлення електронних ключів, касовим апаратом, а також інформаційною та рекламною продукцією.

Реєстрація та розміщення гостей буде здійснюватися черговим адміністратором. Реєстрація та розміщення гостей буде відбуватися наступним чином: черговий адміністратор перевіряє дані гостя, інформує гостя про можливості поселення, допомагає вибрати номер (у разі необхідності) та допомагає гостю заповнити реєстраційну картку. Після цього вводить дані гостя у автоматизовану систему, формуючи при цьому кредитний рахунок гостя, реєструє гостя у журналі реєстрації. Черговий адміністратор готує розрахунковий документ – рахунок-фактуру. Гість сплачує за послуги розміщення. Потім адміністратор виготовить ключ і передає його гостю, при

цьому повідомляючи номер кімнати, як туди дібратися та ознайомлює гостя з правилами проживання в готелі.

Під час проживання у конгрес-готелі «Congress-City» гість зможе отримати наступні послуги (табл. 1.7).

Таблиця 1.7

Асортимент послуг у конгрес-готелі «Congress-City» 3*

Безкоштовні послуги	Платні послуги	
-доставка в номер кореспонденції -користування медичною аптечкою -послуга «розбудить мене» -надання голок, ниток, праски -рум-сервіс – організація харчування в номерах	Конгрес-послуги	- оренда конгрес-залу, - підготовка конгрес-залу до тематичного заходу; -Організація конгрес-заходу «під ключ» - організація зустрічі гостей у конгрес-холі;
	Бізнес-послуги	- залів переговорів; -організація ділових зустрічей; -послуги перекладачів;
	Транспортні послуги	-бронювання квитків на всі види транспорту; -замовлення автотранспорту за заявками гостей - організація трансферу -виклик таксі
	Ресторанні послуги (крім сніданку)	-лобі-бар (12:00-00:00) - ресторан (07:00-23:00)
	SPA-послуги	-басейн і тренажерний зал -масажний кабінет -послуги перукарні -косметологічні процедури
	Побутове обслуговування	-послуги пральні та хімчистки -ремонт і гладження одягу -ремонт і чищення взуття -зберігання речей і цінностей

З метою заохочення клієнтів деякі платні послуги можуть надаватися безкоштовно.

Поселення гостя відбувається після 14:00 (за потреби можна здійснити раніше). Виселення відбувається у розрахунковий час – 12:00. Гість звільняє номер, покоївка перевіряє стан номеру та повідомляє про це службу розміщення. Гість здає ключ від номеру, черговий адміністратор перевіряє кредитний рахунок гостя. Гість сплачує додаткові послуги (якщо вони були замовлені). Черговий адміністратор бажає гостю щасливої дороги та запрошує до готелю наступного разу.

Гест-релейшн. Рум-сервіс

У конгрес-готелі «Congress-City» 3* буде передбачено посаду Гест-релейшн – відповідального за відносини з клієнтами. Дана особа виконуватиме наступні функції: формування бази постійних клієнтів; робота зі скаргами та пропозиціями; надання споживачам повної інформації про готель, послуги; контроль за дотриманням стандартів; спілкування з корпоративними клієнтами; перевірка стану номерів перед заїздом.

Також у конгрес-готелі «Congress-City» 3* передбачено послуги Рум-сервісу – обслуговування у номерах. Для цього у готелів передбачено підготовку спеціальної бригади офіціантів (близько 4 осіб).

Обслуговування в номерах здійснюватиметься цілодобово. Воно забезпечуватиметься роботою двох офіціантів, які працюватимуть позмінно.

У номерах серед інформації про послуги, що надає готель мешканцям, буде міститись інформація про обслуговування в номерах готелю. Довідкову інформацію у друкованому вигляді розміщують у номерах на видному місці у спеціальній папці з логотипом закладу.

Назву послуги – «Обслуговування в номері» («Room service») – розміщуватимуть на першій сторінці папки великими літерами українською та англійською мовами.

Також однією з послуг обслуговування в номерах включатиметься послуга «сніданок в номері», яку можна замовити заздалегідь як по телефону, так і заповнивши спеціальний бланк сніданку (із зазначенням часу подавання, виду та складових) з отвором для дверної ручки, який розміщуватимуть в кожному номері готелю. Сніданок в номер подаватиметься від 06:00 до 11:00.

Хаускіпінг. Клінінг

Головна функція служби експлуатації номерного фонду є підтримка необхідного рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану готельних номерів і суспільних приміщень. Службу експлуатації номерів очолює менеджер, якому підлегли покоївки, чергові на поверхах.

Головним обов'язком покоївок є прибирання номерів, як зайнятих (рет-ап), так і вільних. Кожного дня покоївка виконує поточне і проміжне прибирання номерів. Генеральне прибирання номерного фонду і всієї житлової частини готелю здійснюється не рідше одного разу на 10 днів.

Також у готелі повинна існувати старша покоївка. Вона повинна мати величезний досвід роботи у готелі, володіти усіма технологіями обслуговування гостей. Обслуговування VIP-гостей повинно виконуватися тільки старшою покоївкою.

Покоївка. Колектив покоївок найбільш чисельний у структурі готелю. Покоївка здійснює прибирання, провітрювання номерів, санвузлів, зміну постільної білизни, контролює наявність у санвузлах необхідних засобів гігієни, перевіряє стан меблів, технічний стан побутової техніки та ін. Обов'язок покоївок стосується забезпечення безпеки перебування гостей та їхнього майна у номерах. Безпека життя пов'язується з постійним контролем за станом систем життєзабезпечення та побутових приладів, що використовуються у номерах. Для ефективної роботи служби у конгрес-готелі «Congress-City» 3* передбачено 42 покоївки, 10 прибиральниць та 2 двірники.

Прибиральниці, в свою чергу, здійснюватимуть прибирання в приміщеннях по поверхового обслуговування та господарських приміщеннях.

Під час прибирання персонал використовуватиме професійне обладнання та професійні миючі засоби.

Конгрес-послуги

У конгрес-готелі «Congress-City» 3*запроектовано конгрессцентр, який організовуватиме такі заходи, як конгреси, конференції, ділові зустрічі. У конгрес-готелі «Congress-City» 3* передбічено 2 конгрес зали на 400 і 200 місць відповідно, та конференц-зали на 100 і 50 місць відповідно, 2 кімнати для бізнес-зустрічей на 25 місць. Приміщення оснащені сучасною технікою, що дозволяє проводити корпоративні заходи.

У наявності є просторі фойє на верхніх поверхах яких розташовані конгрес- та конференц- приміщення, що дає додаткові переваги при плануванні заходів, так як дозволяє ефективно використовувати простір різної конфігурації

Таблиця 1.8

**Перелік конгрес-заходів, необхідних приміщень та обладнання
у конгрес-готелі «Congress-City» 3***

№ пор.	Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
1	Конгрес (300 місць)	Конгрес-зал Хол	Стільці - 300 шт. Стаціонарна сцена – 1 шт Стійка доповідача – 1 шт Столи для президії – 4 шт. Сtereo-відео-обладнання – 1 комплект Обладнання для синхронного перекладу – 1 комплекс
2	Конгрес (120 місць)	Конгрес-зал Хол	Стільці - 120 шт. Стаціонарна сцена – 1 шт Стійка доповідача – 1 шт Столи для президії – 2 шт. Сtereo-відео-обладнання – 1 комплект Обладнання для синхронного перекладу – 1 комплекс
5	Конференція (80 місць)	Конференц-зал Хол	Столи - 40 шт. Стільці - 80 шт. Обладнання для синхронного перекладу – 1 комплекс Демонстраційне обладнання - 1 комплект
6	Конференція (60 місць)	Конференц-зал Хол	Столи - 30 шт. Стільці - 60 шт. Обладнання для синхронного перекладу – 1 комплекс Демонстраційне обладнання - 1 комплект
7	Ділові переговори (160 місць)	Бізнес-центр у залі з мобільними перестінками	Столи одномісні мобільні - 160 шт. Стільці - 160 шт.

Просторі мультифункціональні зала з високими стелями та великими можливостями трансформації простору, дозволять створювати різноманітні конфігурації для розсадження гостей. Площа приміщень вказана у загальній експлікації готелю.

Конференц-зали можна використовувати для проведення перемовин, презентацій, тренінгів, майстер-класів, виставок та експозицій.

Вільне розміщення перестінків, столів та стільців у приміщенні бізнес-центру змінюється в залежності від формату події. Це робить зал справді універсальним і дозволяє втілювати в життя різноманітні варіації розсадження гостей.

При необхідності у приміщеннях можлива установка додаткової презентаційної техніки, проектора, екрана, LCD панелі.

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

Для організації даного спектру послуг у конгрес-готелі «Congress-City» 3* буде організований спеціальний SPA-комплекс, який буде організовано спеціальним блоком. Для організації даного спектра послуг необхідне спеціальне обладнання, список якого надано у таблиці 1.9.

Спортивно-оздоровча група приміщень являє собою SPA- комплекс, який формує набір послуг, які згруповано відповідно до процесів, що відбуваються в ньому. У конгрес-готелі «Congress-City» 3* спектр послуг наступний: зона очікування, SPA-зона, зона релаксації та відпочинку, фітнес-зона.

У зоні очікування знаходиться рецепція. Необхідно забезпечити можливість одночасного перебування великої кількості відвідувачів і надання їм. послуг.

У SPA- зоні розміщені масажні кабінети, які обладнані спеціальними кушетками, які можна використовувати не тільки під час сеансу масажу, а й також косметологічних процедур.

Зона релаксації – спеціальне відведене місце для відпочинку клієнтів після процедур і між ними. Обладнана комфортними диванами, масажними кріслами. Також відбувається розпилення аромамасел.

Фітнес-зона – приміщення для загальної фізичної підготовки, обладнане як спортивний зал.

Час роботи сауни – 12:00-24:00. Гості мають можливість забронювати сауну через стійку прийому та розмушення. Адміністратори ботелю надають все необхідне гостям (рушники, капці та інше).

Таблиця 1.9

**Перелік обладнання для організації надання СПА, фітнес послуг у
конгрес-готелі «Congress-City» 3***

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість, од.
Велнес і СПА		
Гідротерапія, бальнеологія та теплолікування	Ванна, Модель 0.10-0	2
Обгортвання, таласотерапія, косметологічні пілінги, класична «ванна Клеопатри»	Кушетка для флоатінгу BALI LEGNO Panda	2
Послуги масажу	Кушетка масажна електрична ZD-862	4
Послуги ароматерапії	Ароматизатор WDT DuftDos Vari	2
Еко-послуги	Шезлонг для релаксації, модель ZD-208A	4
Косметологічні послуги	Косметологічне крісло 8699	1
	Тумбочка Bock Perfekta	1
	Косметологічний комбайн 6 в 1 Nova N96	1
Фітнес		
Послуги кардіотренування	Бігова доріжка FIT EF-7705B	4
	Велотренажер SportsArt C64U	3
	Орбітрек Reebok JET 300 RVJF-10711BK	3
Послуги силового фітнесу	Лавка для преса комплект VASIL	2
	Лава для жиму вгору ST325	2
	Лава для жиму горизонтальна ST308	2
	Комбінований тренажер з розвантаженням InterAtletikGym ST125	1
Додаткове обладнання	Шведська стінка Еліт Модель:ST-001	1
	Набір гантелів Energetics Premium CI Set	4
	Набір: боксерський Bambi MS 0333	2

Організацією надання запроектованих послуг займатимуться спеціалісти зі спеціалізованою освітою та досвідом роботи.

Івент-сервіс. Анімація.

Склад приміщень для івент-сервісу призначення проектового готелю ґрунтується на основній концепції діяльності закладу, контингенті споживачів, його потребам та вимогам. Проектування комплексу івент-послуг у конгрес-готелі «Congress-City» 3* ґрунтується на типології основних категорій івентів. Орієнтовний перелік подій у готелі, необхідний перелік приміщень та обладнання наведено у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Перелік івент-заходів, необхідних приміщень та обладнання у конгрес-готелі «Congress-City» 3*

№ пор.	Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
1	Весілля (50 осіб)	Хол Зал ресторану	Столи обідні круглі - 5 шт. Стільці - 50 шт. Стіл для молодят - 1 шт. Сtereo-відео-обладнання – 1 комплект Квіткові композиції - 6 шт. Арка під вінцева - 1 шт.
2	Весілля (100 осіб)	Хол Зал ресторану	Столи обідні круглі (10 шт.) Стільці (100 шт.) Стіл для молодят (1 шт.) Сtereo-відео-обладнання – 1 комплект Квіткові композиції (11 шт.) Арка під вінцева (1 шт.)
3	Ювілей (50 осіб)	Хол Зал ресторану	Столи обідні круглі (5 шт.) Стільці (50 шт.) Сtereo-відео-обладнання – 1 комплект Стіл для ювіляра та його родини (1 шт.) Квіткові композиції (6 шт.)
4	Ювілей (100 осіб)	Хол Зал ресторану	Столи обідні круглі (10 шт.) Стільці (100 шт.) Сtereo-відео-обладнання – 1 комплект Стіл для ювіляра та його родини (1 шт.) Квіткові композиції (11 шт.)

Організацією надання запроектованих послуг займатимуться спеціалісти зі спеціалізованою освітою та досвідом роботи.

Приміщення побутового обслуговування і торгівлі

У конгрес-готелі «Congress-City» 3*, відповідно до концептуального рішення, передбачено аптечний кіоск, магазин-бутик з продажу сувенірів, газетний кіоск, каса квитків на транспорт та театральна каса. Магазины та кіоски знаходяться у вестибюлі готелю.

Театральна каса надаватиме послуги продажу квитків на театральні культурно-масові і спортивні заходи, і працюватиме з 9.00 до 18.00, без вихідних.

Аптечний кіоск, працюватиме без вихідних з 10.00 до 19.00, здійснюватиме продаж медикаментів та лікарських засобів, відповідно до законодавства.

Магазин-бутик, що реалізуватиме продаж одягу, взуття, аксесуарів українських дизайнерів та сувенірної продукції. Режим роботи : 10.00 -19.00 без вихідних.

Торгове приміщення укомплектовують немеханічним обладнанням (торгові меблі).

Основними видами немеханічного обладнання торгових залів магазинів для розміщення виставкового, робочого і резервного запасів товарів є гірки, корпусні вироби торгового обладнання, автономне обладнання.

Немеханічне обладнання має відповідати оптимальним фізичним навантаженням як з боку торгового персоналу, так і покупців. Оптимальні розмірні співвідношення обладнання визначаються при його конструюванні з урахуванням антропометричних даних. Це забезпечує вільний доступ до товарів, їх добрий огляд покупцями і мінімальну втомленість працівників магазину при заповненні обладнання товарами. Висота гірок буває не більше ніж 2200мм, прилавків — 900мм, подіумів — 250мм, касових кабін — 800мм. Ширина (глибина) більшості типів обладнання не перевищує 900мм.

Універсальні гірки застосовуються для демонстрації і продажу більшості продовольчих і непродовольчих товарів, вони мають довжину 900мм, ширину — 600, 800мм, висоту — 2000 і 2200мм. На них монтується кілька полиць завширшки 200-600мм, до яких прикріплюються ціннико-тримачі. Універсальні острівні гірки відрізняються від пристінних двобічною конструкцією, меншими висотою (1400, 1600, 1800 мм) і глибиною (1200,1600 мм), а також двобічною рекламною панеллю.

Прилавок має довжину 900 – 1500мм, ширину – 600–1200мм, висоту – 700–900мм.

Розміри примірочних кабін становлять 1200–1500мм завдовжки, 1200мм завширшки, 1800–2400мм заввишки.

Розміри вішал для одягу з прямими штангами становлять 900-1800мм завдовжки, 500–700мм завширшки, 1200–2000мм заввишки. У вішал з круглими штангами діаметр і висота – до 1000мм.

При доборі оптимального набору торговельного немеханічного обладнання для оснащення торгового приміщення необхідно враховувати товарний профіль підприємства і розмір його торгового залу, особливості продажу товарів, обсяг товарообігу і частоту поповнення товарних запасів, кількість товарів, яку можна розмістити на обладнанні.

1.5 Ресторани. Бари

Головне завдання закладу харчування в готелі є надання послуг з харчування мешканцям готелю. На території готелю «Intelligence» знаходиться один заклад ресторанного господарства. Цим закладом ресторанного господарства є ресторан конгрес-готелю «Congress-City» 3* під назвою «», який призначений для харчування гостей готелю зранку, а у другій половині дня – діятиме як загальнодоступний заклад харчування

Виробничий процес закладів ресторанного господарства конгрес-готелю «Congress-City» 3* складається з наступних стадій:

- визначення обсягу добового попиту на продукцію згідно концептуальних засад діяльності закладу;
- розробка виробничої програми;
- формування запасів;
- зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення; виробництво готової кулінарної продукції;
- організація споживання ресторанного продукту.

Визначення виробничо-торгівельної структури закладу ресторанного господарства здійснюємо, виходячи з прийнятих концептуальних рішень.

Послуги харчування є невід'ємною частиною гостинності та престижу у конгрес-готелі «Congress-City» 3* потенційні споживачі послуг ресторанного господарства готелю являються три категорії клієнтів: мешканці готелю;

учасники заходів, що не проживають в готелі; жителі району та міста.

У готелі передбачено їдальню для персоналу, яка не бере участі у обслуговуванні гостей.

У проектованому готелі функціонуватимуть наступні заклади ресторанного господарства (табл. 1.12).

Таблиця 1.12

Заклади ресторанного господарства при готелю «Congress-City» 3*

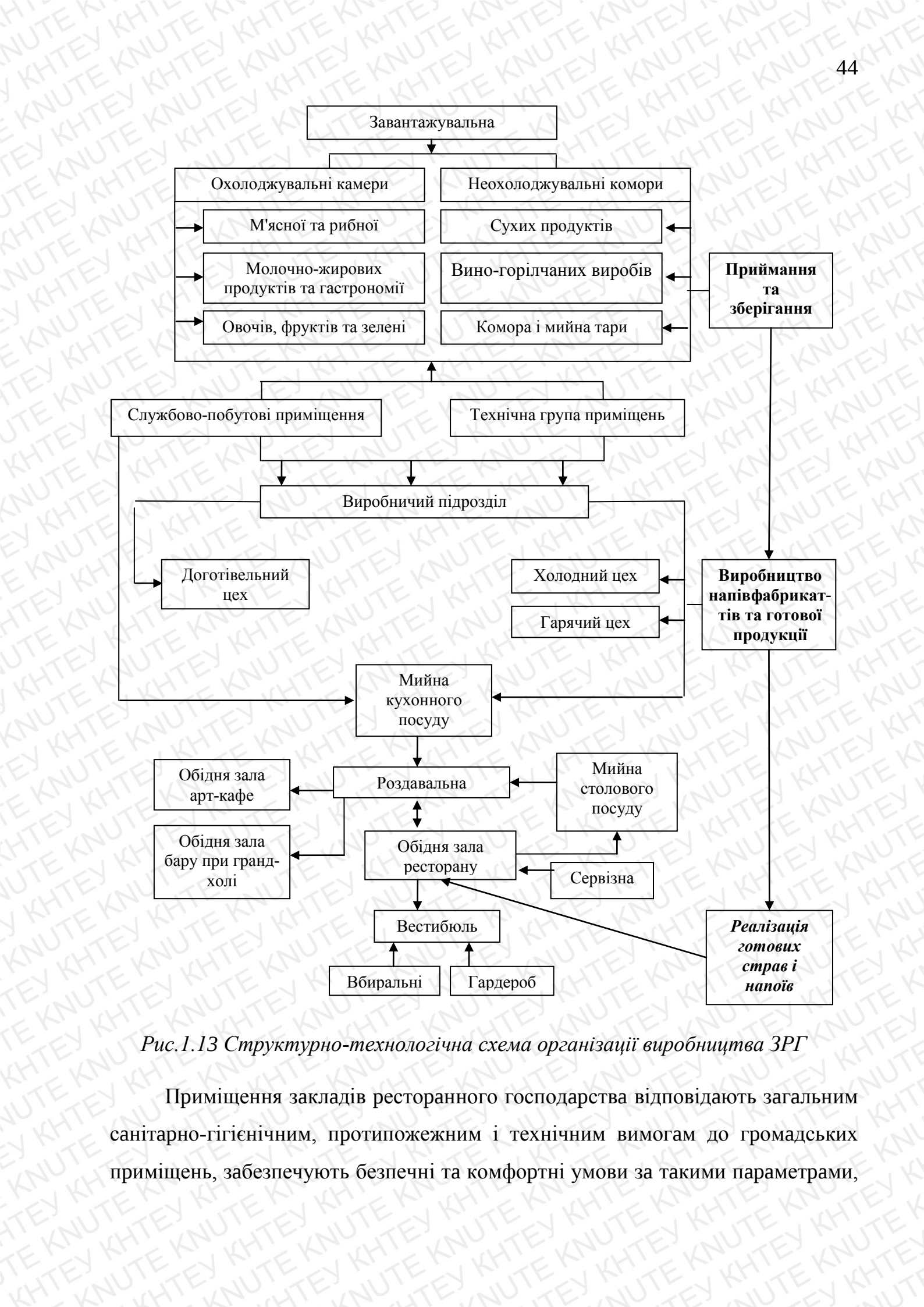
Вид закладів	Ресторан	Лобі-бар
Кількість місць	420	4
Дизайнерський стиль	класичний	класичний
Контингент споживачі	мешканці готелю; учасники заходів, що не проживають в готелі; жителі району та міста Київ	
Рівень сервісу	Вищий	Вищий
Кількість місць	2 зали на 300 та 120 місць	1 зал на 40 місць
Організація харчування	7.00-10.00 - сніданки 11.00-24.00 - меню «а-ля карт» (без вихідних)	12.00 – 24.00 (без вихідних)

Організація харчування гостей конгрес-готелю «Congress-City» 3* та мешканців міста здійснюватиметься в ресторані протягом дня з 11:00 до 24:00 за меню вільного вибору «a la carte», де представлено широкий асортимент фірмових, холодних, гарячих закусок, супів, основних та солодких страв європейської кухні. Обслуговування в ресторані здійснюється офіціантами та барменом.

Лобі-бар у вестибюлі пропонує широкий вибір страв європейської кухні напоїв та коктейлів, зал розрахований на 40 місць. Обслуговування відбуватиметься частково офіціантами та самообслуговуванням.

На рис.1.13 зображена структурно-технологічна схема закладів ресторанного господарства при конгрес-готелю «Congress-City» 3*.

До складу приміщень для здійснення процесів з організації споживання продукції і послуг у проектованому закладі ресторанного господарства входять: вестибюль, гардероб, санвузли, торговельні зали, аванзала, приміщення музикантів [31].



44

```

graph TD
    Z[Завантажувальна] --> OC[Охолоджувальні камери]
    Z --> NCC[Неохолоджувальні комори]
    OC --> MR[М'ясної та рибної]
    OC --> MJ[Молочно-жирових продуктів та гастрономії]
    OC --> OF[Овочів, фруктів та зелені]
    NCC --> SP[Сухих продуктів]
    NCC --> VGV[Вино-горілчаних виробів]
    NCC --> KMT[Комора і мийна тари]
    PZ[Приймання та зберігання] --> OC
    PZ --> NCC
    PZ --> VNP[Виробництво напівфабрикатів та готової продукції]
    VNP --> VPD[Виробничий підрозділ]
    VNP --> HC[Холодний цех]
    VNP --> GC[Гарячий цех]
    VNP --> MKP[Мийна кухонного посуду]
    VNP --> RST[Реалізація готових страв і напоїв]
    VPD --> SPP[Службово-побутові приміщення]
    VPD --> TGP[Технічна група приміщень]
    SPP --> DPC[Доготівельний цех]
    TGP --> DPC
    TGP --> MKP
    TGP --> RST
    DPC --> MKP
    MKP --> R[Роздавальна]
    R --> OZAK[Обідня зала арт-кафе]
    R --> OZBG[Обідня зала бару при гранд-холі]
    R --> OZR[Обідня зала ресторану]
    R --> MS[Мийна столового посуду]
    OZR --> S[Сервізна]
    S --> MS
    MS --> R
    OZR --> V[Вестибюль]
    V --> VB[Вбиральні]
    V --> G[Гардероб]
    RST --> V
  
```

Рис.1.13 Структурно-технологічна схема організації виробництва ЗРГ

Приміщення закладів ресторанного господарства відповідають загальним санітарно-гігієнічним, протипожежним і технічним вимогам до громадських приміщень, забезпечують безпечні та комфортні умови за такими параметрами,

44

```

graph TD
    Z[Завантажувальна] --> OC[Охолоджувальні камери]
    Z --> NCC[Неохолоджувальні комори]
    OC --> MR[М'ясної та рибної]
    OC --> MJ[Молочно-жирових продуктів та гастрономії]
    OC --> OF[Овочів, фруктів та зелені]
    NCC --> SP[Сухих продуктів]
    NCC --> VGV[Вино-горілчаних виробів]
    NCC --> KMT[Комора і мийна тари]
    PZ[Приймання та зберігання] --> OC
    PZ --> NCC
    PZ --> VNP[Виробництво напівфабрикатів та готової продукції]
    VNP --> VPD[Виробничий підрозділ]
    VNP --> HC[Холодний цех]
    VNP --> GC[Гарячий цех]
    VNP --> MKP[Мийна кухонного посуду]
    VNP --> RST[Реалізація готових страв і напоїв]
    VPD --> SPP[Службово-побутові приміщення]
    VPD --> TGP[Технічна група приміщень]
    SPP --> DCP[Доготівельний цех]
    TGP --> DCP
    TGP --> MKP
    TGP --> RST
    DCP --> MKP
    MKP --> R[Роздавальна]
    R --> OZAK[Обідня зала арт-кафе]
    R --> OZBG[Обідня зала бару при гранд-холі]
    R --> OZR[Обідня зала ресторану]
    R --> MS[Мийна столового посуду]
    OZR --> S[Сервізна]
    S --> MS
    MS --> R
    OZR --> V[Вестибюль]
    V --> VB[Вбиральні]
    V --> G[Гардероб]
    RST --> V
  
```

Рис.1.13 Структурно-технологічна схема організації виробництва ЗРГ

Приміщення закладів ресторанного господарства відповідають загальним санітарно-гігієнічним, протипожежним і технічним вимогам до громадських приміщень, забезпечують безпечні та комфортні умови за такими параметрами,

як температура і відносна вологість. Просторове забезпечення сервісного процесу закладів ресторанного господарства показано на рис. 1.14.

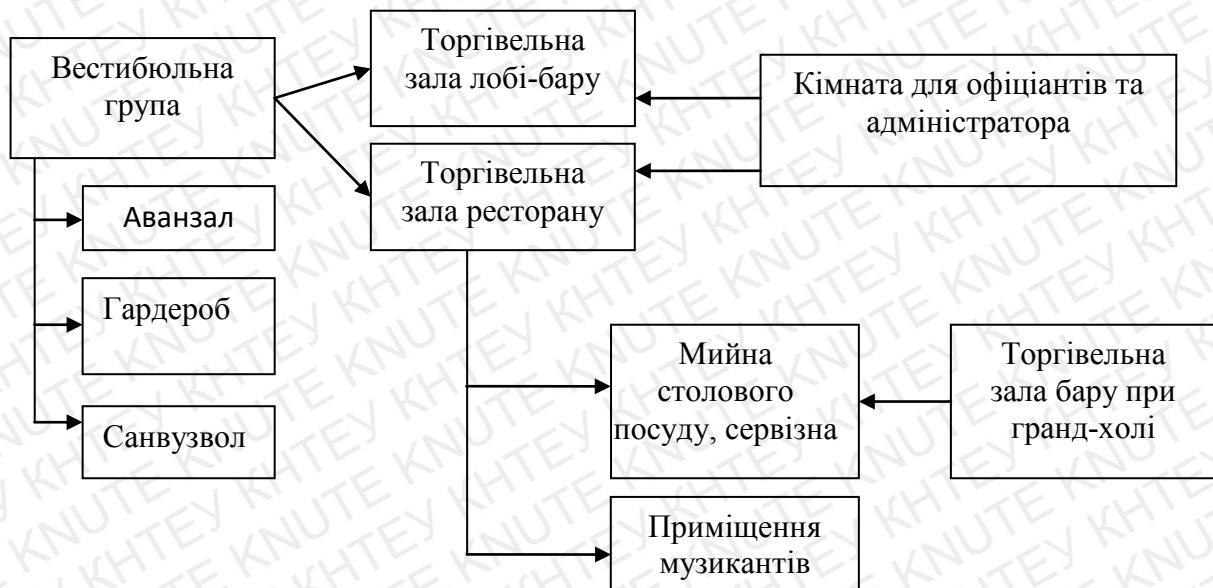


Рис 1.14 Просторове забезпечення сервісного процесу закладів ресторанного господарства при конгрес-готелю «Congress-City» 3*

За допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості та форм обслуговування визначаються склад і мінімальні площі приміщень закладу ресторанного господарства при готелі (табл. 1.13).

Стильна атмосфера, що не йде в розріз з затишним мікрокліматом, отже, належить знайти гармонію між самотністю кожного столика і повторюваністю штрихів інтер'єру ресторану

Зала ресторану поділена на два зали: на 300 місць та на 120 місць.

В основі класичного стилю немає яскравих акцентів, його дизайн створюється за допомогою світлих, природніх відтінків. Кольори в текстилі повинні бути м'які. Меблі чіткої, геометричної форми з однотонною оббивкою. Також можна встановити камін який оброблений натуральним камінням. Що стосується обробки стін, дизайнери найчастіше використовують такі прийоми як: цегляна кладка, однотонне фарбування, декоративні ніши, дерев'яні панелі, шпалери з ажурним малюнком.

Атмосфера класичного стилю створюється за допомогою різних деталей, наприклад хрустальні люстри, картини, колони та ін.

Для того, щоб класичний інтер'єр ресторану вийшов бездоганний, всі складові мають бути підібрані з особливим смаком. Тому обов'язково потрібно бути уважним при виборі дизайнера.

Таблиця 1.13

Склад і площі приміщень для відвідувачів закладу ресторанного господарства при конгрес-готелю «Congress-City» 3*

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
Вестибюль	Служить входом у заклад, де розпочинається процес обслуговування. Передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площа визначається за нормативом 0,3 м ² на 1 місце у готелі.	$S=0,3*420=126 \text{ м}^2$
Аванзала	Призначений для збирання груп гостей, зустрічі відвідувачів адміністратором, прийняття замовлень на бенкети, інші заходи. При визначенні площ аванзалу користуємося нормативом 0,09-0,2 м ² на 1 місце.	$S=0,2*420=84 \text{ м}^2$
Гардероб	Відгороджена зона вестибюлю із стаціонарним огороженням. Перед гардеробом установлюються бенкетки для відвідувачів, вішалки встановлюються на відстані 1,5 м від підлоги. Площа визначається за нормативом 0,1 м ² на 1 місце.	$S=0,1*420=42 \text{ м}^2$
Санвузли	До структури санвузлів належать входні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень.	$S=16 \text{ м}^2$
Торговельна зала закладу ресторанного господарства	Основні приміщення, в яких обслуговують споживачів, є центром архітектурно-планувального рішення. Площа залів визначається за нормативом 1,4-2,2 м ² на 1 місце в готелі. У торговельному залі ресторану передбачається танцмайданчик (11 м ²) та естрада (9 м ²). Залу ресторану планується розділити на дві зали.	$S1_{\text{печм}}=(2,0*300)+11+9=620 \text{ м}^2$ $S2_{\text{печм}}=2,0*120)+11+9=40 \text{ м}^2$ $S_{\text{бару}}=2,0*40=80 \text{ м}^2$

Моделювання процесу обслуговування закладу ресторанного господарства наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми процесу обслуговування (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування
при конгрес-готелю «Congress-City» 3***

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- Вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санітарний вузол; - аванзала;	- Гардеробна стійка; - полиця для зберігання засобів гігієни; - стійка адміністратора; - м'які меблі;	- гардеробник; - адміністратор; - відвідувач
Послуг харчування та відпочинку	Надання послуг харчування, обслуговування та відпочинку	- Торговельна зала; - барна стійка	- Меблі та обладнання торговельної зали; - столовий посуд, набори; - столова білизна	- Адміністратор; - офіціант; - бармен; - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- Торговельна зала; - сервізна; - бар; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів	- Торговельно-технологічне устаткування;	- Адміністратор; - офіціант; - відвідувач
Дозвілля	Танцювальна музика Інтернет wi-fi	- Танцювальна площадка; - торговельна зала; - вестибюль	- Матеріально-технічні; - інтернет обладнання	- Адміністратор; - музиканти; - технік; - відвідувач

Денну кількість відвідувачів встановлюємо за допомогою графіка завантаження залів, при цьому враховують:

- режим роботи зали;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);
- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі закладу ресторанного господарства, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100} \quad (1.3)$$

де N - кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, %.

Оборотність місця за день визначається за формулою:

$$\eta = N / n \quad (1.4)$$

Динаміку завантаженості торгівельної зали проектованого ресторану розраховуємо у таблиці 1.15. Під час сніданку за типом «шведського столу» харчуватиметься 294 особи, за умови що завантаженість конгрес-готелю «Congress-City» 3* буде 70%.

Ресторан працюватиме до опівночі, що є найоптимальнішим варіантом. Адже, після опівночі кількість відвідувачів є недостатньою, щоб покривати витрати на підтримку роботи закладу

Таблиця 1.15

Добова динаміка попиту торгівельних залів ресторану конгрес-готелю «Congress-City» 3*

Години роботи закладу	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця, η	К-нт заповнення залу, k	К-сть споживачів за годину, 420*η*k
Шведська лінія				
7 - 8	420 споживачів			
8 - 9				
9 - 10				
10 - 11				
Меню вільного вибору				
11 - 12	75	0,80	0,05	13
12 - 13	70	0,86	0,15	41
13 - 14	75	0,80	0,2	51
14 - 15	65	0,92	0,2	59
15 - 16	70	0,86	0,15	41
16 - 17	75	0,80	0,2	51
17 - 18	85	0,71	0,25	56
18 - 19	105	0,57	0,35	64
19 - 20	115	0,52	0,4	67
20 - 21	120	0,50	0,45	72
21 - 22	100	0,60	0,4	77
22 - 23	90	0,67	0,3	64
23 - 24	75	0,80	0,25	64
Всього відвідувачів за день				1141
Оборотність місця за день				3,6

За даними розрахунків денна оборотність одного місця в ресторані склала 3,6 рази, загальна кількість споживачів за добу – 1141 особа. Дана оборотність місця відповідає рекомендованій оборотності у ЗРГ типу «ресторан».

У барі передбачено різні холодні і гарячі закуски, гарячі і холодні напої, борошняні кондитерські вироб. Меню бару - це його візитна картка і спосіб реклами.

Далі ці ж розрахунки необхідно провести для бару та буфету. Добова динаміка попиту бару наведена в таблиці 1.16.

Бар працюватиме з одинадцятої до опівночі.

Така година відкриття закладу зумовлена тим, що вранці попит на алкогольні напої та коктейлі є низьким, тому відчиняти бар для відвідувачів раніше одинадцятої вигідно. А гарячі та холодні безалкогольні напої власного виробництва та закупні споживачі зможуть отримати в ресторані.

Таблиця 1.16

**Добова динаміка попиту торгівельного залу бару конгрес-готелю
«Congress-City» 3***

Години роботи закладу	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність місця, η	К-нт заповнення залу, k	К-сть споживачів за годину, 60*η*k
0.00-7.00	45	1,33	0,15	12
7.00-11.00	55	1,09	0,25	16
11.00 – 12.00	45	1,33	0,15	12
12 - 13	45	1,33	0,2	16
13 - 14	50	1,20	0,25	18
14 - 15	50	1,20	0,2	14
15 - 16	55	1,09	0,15	10
16 - 17	55	1,09	0,25	16
17 - 18	60	1,00	0,3	18
18 - 19	55	1,09	0,5	33
19 - 20	65	0,92	0,6	33
20 - 21	70	0,86	0,65	33
21 - 22	75	0,80	0,75	36
22 - 23	65	0,92	0,7	39
23 - 24	60	1,00	0,55	33
Всього відвідувачів за день				312
Оборотність місця за день				5,2

Згідно з нормами, оборотність місця в торгівельній залі бару повинна бути в межах від 3 до 5 разів. Оборотність бару становить 5,2 рази, що не надто перевищує рекомендовані показники. Загальна кількість відвідувачів бару за добу становить 312 осіб.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції загалом та по окремим групах страв ми складаємо за допомогою визначення спожитої кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу закладу ресторанного господарства.

Дана дія відображена у формулі 3:

$$n = N \times m \quad [3]$$

n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

N – прогнозована кількість споживачів за день, чол.;

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

Результати проведених розрахунків для кожного закладу наведено у табл.

1.17 та табл. 1.18 відповідно.

Таблиця 1.17

**Кількість спожитих страв кожної групи меню ресторану конгрес-готелю
«Congress-City» 3***

Група страв	Спожита к-сть страв за одне відвідування закладу, m , порцій/год.	К-сть порцій, n
Холодні страви та закуски	1,9	2168
Гарячі закуски	0,5	571
Перші страви	0,18	205
Другі страви	1,2	1369
Десерти	0,4	456
Гарячі напої власного виробництва	0,2	228
Холодні напої власного виробництва	0,3	342
Борошняні та кондитерські вироби	0,5	571
Всього		5910

Розрахуємо кількість спожитих страв та напоїв кожної групи меню лобі-бару конгрес-готелю «Congress-City» 3*.

Таблиця 1.18

Кількість спожитих страв та напоїв кожної групи меню лобі-бару конгрес-готелю «Congress-City» 3*

Група страв	Спожита к-сть страв за одне відвідування, п/год.	К-сть порцій, п
Коктейлі	0,3	94
Пиво	0,3	94
Міцні напої	0,2	62
Безалкогольні напої	0,3	94
Вино	0,25	78
Закуси	0,3	94
Всього		515
Холодні страви та закуски	1,9	743
Гарячі закуски	0,5	196
Десерти	0,4	156
Гарячі напої власного виробництва	0,2	78
Холодні напої власного виробництва	0,3	117
Борошняні та кондитерські вироби	0,5	196
Всього		1486

Прогнозована загальна кількість спожитих страв та напоїв в усіх закладах ресторанного господарства, що розміщені на території конгрес-готелю «Congress-City» 3*, складає 7911 порцій.

Прогнозована кількість кожної страви та напою наведена у Додатках А, Б, В для ресторану, бару та буфету, відповідно.

З цих виробничих програм ми створюємо зведену виробничу програму гарячого цеху, яка включає страви, приготування яких відбуватиметься у гарячому цеху ресторану. Страви з буфету ми теж відносимо до цієї виробничої програми, оскільки усі страви та напої усіх ЗРГ готелю будуть виготовлятися на виробничих потужностях ресторану.

На основі виробничої програми цеху ми складаємо таблицю потреби гарячого цеху у сировині та продуктах (напівфабрикатах, купівельних товарах) в годину максимального завантаження за найменуваннями. Таблиця розрахунків сировини наведена у Додатку Е. Використавши ці дані та відповідну

нормативну документацію, ми зможемо визначити рекомендоване технічне оснащення нашого гарячого цеху.

Розрахунок годинної кількості сировини (Q) проводимо на основі годинної виробничої програми та норм витрат продуктів на одну порцію кожної страви, використовуючи формулу 4:

$$Q_c = \sum(n_{\text{стр}} \times N_{\text{прод}}) \quad [4]$$

Q_c – добова кількість сировини певного виду, кг;

$n_{\text{стр}}$ – кількість страв певного виду, шт.;

$N_{\text{прод}}$ – норма закладки продукту у страву певного виду, кг.

Загалом, за годину максимального завантаження через гарячий цех проходить 78,3 кг сировини різних видів.

Тепер, ми складаємо специфікацію необхідного устаткування для гарячого цеху ресторану. Для цього ми використовуємо Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «ресторан». Отримані дані представлено у таблиці 1.19

Таблиця 1.19

Специфікація устаткування гарячого цеху конгрес-готелю

«Congress-City» 3*

№ п/п	Назва устаткування	К-сть устатк.	Тип/марка	Габаритні розміри, мм			Площа, м. кв.
				l	b	h	
1	Піч пароконвекційна універсальна (пароконвектомат)	3	Apach AP5.23D	700	715	700	1,50
2	Фритюрниця	1	Airhot EF6+6	570	450	310	-
3	Сковорода (жаровня)	6	Ситон 340x70	340	340	70	0,69
4	Сковорода перекидна	1	Apach APSE-87	800	700	850	0,56
5	Плита конфоркова (поверхня різна)	3	EF ПЕ-4	970	775	850	2,26
6	Плита безпосереднього смаження	2	Kromet 900.PBE-900GR	900	900	250	1,62
7	Плита (жаровня)-гриль	2	Char Broil ED-30B	762	610	286	0,93
8	Гриль притискний	1	Gastrorag NPL-EGD14E	430	362	210	0,16
9	Котел	2	КПЕМ - 60/7 Т	800	850	1040	1,36
10	Кип'ятильник	4	Hendi 20 л 209899	384	268	602	0,41

Продовження таблиці 1.19

№ п/п	Назва устаткування	К-сть устатк.	Тип/марка	Габаритні розміри, мм			Площа, м. кв.
				l	b	h	
11	Шафа для смаження	2	ШЖЕ-3	830	700	1490	1,16
12	Машина для механічної обробки овочів	2	МОК-150У	500	460	800	0,46
13	М'ясорубка	1	Inoxtech НМ-22	520	300	390	-
14	Куттер м'ясний	1	Robot Coupe R4	440	226	304	-
15	Куттер кухонний	1	Robot Coupe R5	440	226	304	-
16	Овочерізка	1	Fimar TV4000	280	630	550	-
17	Машина універсальна кухонна (приводи)	1	AR5	415	280	475	-
18	Машини збивальні	1	ЛІ4-ХТВ	440	320	400	-
19	Ваги товарні	1	CAS BW-RB	405	525	600	0,21
20	Ваги настільні електронні	3	CAS ER Plus E	295	210	100	-
21	Шафи холодильні середньотемпературні	5	Аріада R1520 MC	1600	825	1980	6,60
22	Камера морозильна	3	Whirlpool ACO 070	760	710	1750	1,62
23	Стіл	10	CC-2	1000	600	900	6,00
24	Мийна ванна	3	BM	1800	600	850	3,24
25	Стилаж стаціонарний	4	СТС-1	880	630	1800	2,22
26	Стилаж пересувний	2	СТП-1	880	630	1800	1,11
27	Візок вантажний	2	Noblelift NP300	1200	610	950	1,46
28	Рукомийник	3	AP-15	492	432	850	0,64
	Загальна площа устаткування						34,21

Використовуючи специфікацію гарячого цеху та формулу 5 ми розраховуємо площу гарячого цеху.

$$S_{\text{ц}} = S_{\text{уст}} \div k \quad [5]$$

$S_{\text{ц}}$ – площа цеху;

$S_{\text{уст}}$ – площа, зайнята устаткуванням, м^2 ;

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення для облаштування проходів, (0,3 – 0,4).

$$S_{\text{ц}} = 34,1 \div 0,4 = 85 \text{ м}^2$$

Отже, рекомендована площа гарячого цеху при даних об'ємах виробництва становить 85 м.кв.

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується у холодному та гарячому цеху ресторану.

Висновки до розділу 1

1. У першому розділі випускного кваліфікаційного проекту опрацьовано теоретичний та прикладний базис розроблення проекту конгрес-готелю, що розташований у м. Києві, Шевченківському районі.

2. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища, на основі аналізу конкурентного середовища, ініційовано бізнес-ідею проектування конгрес-готелю 3* у на 420 місць Шевченківському районі міста Києва; розроблено концепцію, визначено базові організаційні та сервісні процеси обґрунтовано пакет додаткових послуг: організація конференцій, семінарів, послуги перекладача, обмін валют.

3. Визначено площі приміщень різного функціонального призначення при готелі та розраховано загальну площу об'єкта, визначено форму будівлі та поверховість, де буде організовано реалізацію бізнес-ідеї.

4. Розроблено виробничу програму ресторану європейської кухні та бару, які працюватимуть в готелі.

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Приміщення житлової групи конгрес-готелю «Congress-City» 3* включають: номери всіх типів та категорій; коридори; вітальні; холи; приміщення побутового обслуговування на поверхах.

У якості нормативної бази в процесі розроблення експлікації готелю було використано наступні нормативні документи: ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства); ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі; ДБН 360-92** Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень; ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів; ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

Таблиця 2.1

Площі номерів конгрес-готелю «Congress-City» 3* на 420 місць у м. Києві

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць в готелі, шт.
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа сан. вузлів, м ²	Загальна площа номеру (мін), м ²		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Апартамент	3	2	60	8,7	68	1	2
2	Люкс	2	2	42	5,2	47	5	10
3	Стандарт одномісний	1	1	14	4	18	64	124
4	Стандарт двомісний	1	2	20	4	24	140	280
	Всього						210	420

Номер категорії Апартамент

Номер конгрес-готелю «Congress-City» 3* складається з трьох житлових кімнат, однієї вітальні, де передбачено міні-бар та міні-сейф, кількох спальних кімнат з автономним санвузлами, робочого кабінету, невеликої кухні з їдальнею; передпокою.

До санітарно-технічного обладнання номеру належить: умивальник, ванна, душ, унітаз, біде та додатковий санвузол.

До оснащення номерів вбудованими меблями та інвентарем належать: кухонне обладнання, шафа та ніша для одягу з полицями та плічками.

Телефонний зв'язок номеру: прямий телефон з міською та міжнародною мережею у кожній кімнаті, а також у санвузлах номеру, пристрій для пробудження, таймер.

Електротехнічне обладнання номеру: загальне освітлення номера від стельового світильника, світильник біля ліжка, світильник над умивальником, вимикач освітлення у вході до номера та біля узголів'я ліжка, вимикач дистанційного керування загального освітлення біля узголів'я ліжка, фен для сушіння волосся у санвузлі, по дві різнопазові електричні розетки із зазначенням напруги у кожній кімнаті, у санвузлах.

Номер категорії Люкс

До номерного фонду конгрес-готелю «Congress-City» 3* належать: дві житлові кімнати – спальня та вітальня;

До санітарно-технічного обладнання номеру належить: умивальник, ванна, унітаз.

До оснащення номерів вбудованими меблями та інвентарем належать: шафа та ніша для одягу з полицями та плічками.

Телефонний зв'язок номеру: прямий телефон з міською та міжнародною мережею у кожній кімнаті, а також у санвузлах номеру, пристрій для пробудження, таймер.

Електротехнічне обладнання номеру: загальне освітлення номера від стельового світильника, світильник біля ліжка, світильник над умивальником, вимикач освітлення у вході до номера та біля узголів'я ліжка, вимикач дистанційного керування загального освітлення біля узголів'я ліжка, фен для сушіння волосся у санвузлі, по дві різнопазові електричні розетки із зазначенням напруги у кожній кімнаті, у санвузлах.

Номер Стандарт.

До номерного фонду належать одна житлова кімната (в одномісному номері - односпальне ліжко, у двомісному – двоспальне або два односпальних).

До санітарно-технічного обладнання номеру належить: умивальник, душ, унітаз.

До оснащення номерів вбудованими меблями та інвентарем належать: шафа та ніша для одягу з поличками та плічками.

Телефонний зв'язок номеру: прямий телефон з міською та міжнародною мережею у кожній кімнаті, пристрій для пробудження, таймер.

Електротехнічне обладнання номеру: загальне освітлення номера від стельового світильника, світильник біля ліжка, світильник над умивальником, вимикач освітлення у вході до номера та біля узголів'я ліжка, вимикач дистанційного керування загального освітлення біля узголів'я ліжка, фен для сушіння волосся у санвузлі, по дві різнопазові електричні розетки із зазначенням напруги у кожній кімнаті, у санвузлах.

Сходи і ліфти будуть поєднані в єдиний сходово-ліфтовий вузол. Розташування номерів – по дві сторони коридору. Вузли вертикальних комунікацій знаходитимуться по дві сторони поверху, з обох кінців коридору.

Коридори належать до житлової групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Основною вимогою до коридорів є відсутність будь-яких меблів і достатнє денне і штучне освітлення, що сприяє швидкій орієнтації мешканців.

Коридори по всій довжині будуть на одному рівні. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами у руках (не менш як 1,3м, не більш як 2,4м). Двері всіх приміщень, що виходять у коридор, повинні відчинятись усередину приміщення. Особливими вимогами до оздоблення коридорів є:

- підлога коридорів покривається матеріалами, що поглинають шум, і не є слизькою;

- стіни, стеля, підлога виготовляються із вогнестійких матеріалів.

У конгрес-готелі «Congress-City» 3* проектуємо вітальні – приміщення відокремлені від коридору декоративною перегородкою або глухою стіною і повністю звільнені від людського потоку. Основним призначенням такого приміщення є організація відпочинку мешканців ботелю поза номером.

До складу приміщень побутового обслуговування на поверсі входить блок приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для чистої і окремо для брудної білизни та приміщення для прибирального інвентаря. Вони розташовуються на кожному поверсі, для чотирьозіркових готелів.

До блоку обслуговуючих приміщень включаються санвузол і сміттєпровід. Усі ці приміщення можуть знаходитись окремо або в єдиному блоці. Як правило, окремо від усіх знаходиться приміщення обслуговуючого персоналу, яке у таких випадках розміщується неподалік від поверхового холу. Інші обслуговуючі приміщення розміщуються поруч із вантажно-пасажирським ліфтом і зблоковані єдиним блоком. При подаванні їжі в номери передбачено зв'язок між роздавальною основною харчоблока і житловою частиною готелю по службових коридорах і сходах та ліфтах.

Комора брудної білизни в ботелі замінена шафами. Приміщення для обслуговуючого персоналу проектують біля поверхового холу та обладнують робочим столом, стільцями, диваном, вбудованою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами.

Експлікація приміщень

Склад і площу господарських та виробничих приміщень у готелі визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі»; ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».

В експлікації вказано усі необхідні приміщення для готелю категорії 3*. У примітці зазначено на котрому поверсі розташовано приміщення. Усі

приміщення поділено по групам за функціональним призначенням. Експлікація подана у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Експлікація приміщень конгрес-готелю «Congress-City» 3* на 420 місць

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м2	Примітка
Готель			
Приймально-вестибюльна група приміщень			
1	Вестибюль	252	1 поверх
2	Бюро прийому і реєстрації	15	1 поверх
3	Бюро бронювання	15	1 поверх
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	14	1 поверх
5	Кімната чергового персоналу	18	1 поверх
6	Службовий санітарно-технічний блок	12	1 поверх
7	Кімната чергового адміністратора	14	1 поверх
8	Сейфова	11	1 поверх
9	Швейцарська і приміщення носильників	9	1 поверх
10	Камера схову	18	1 поверх
11	Додаткове приміщення охорони	9	1 поверх
12	Приміщення посильних	9	1 поверх
13	Головне приміщення охорони	24	1 поверх
14	Аптечний кірск	8	1 поверх
15	Гардероб	21	1 поверх
16	Багажний вестибюль	24	1 поверх
17	Приміщення для багажних візків	12	1 поверх
18	Комора прибирального інвентаря	6	1 поверх
19	Медпункт з санвузлом	24	1 поверх
20	Санвузол жіночий	12	1 поверх
21	Санвузол чоловічий	12	1 поверх
	Площа корисна	539	
	Площа робоча	593	
	Площа загальна	682	
Житлова група приміщень			
22	Хол	100	4-10 поверхи
23	Приміщення старшої покоївки	7	4 поверх
24	Кімната чергового персоналу з шафами для чистої білизни	18	4-10 поверхи
25	Комора для прибирального інвентаря	6	4-10 поверхи
26	Комора для брудної білизни	6	4-10 поверхи
27	Площадка для розбирання брудної білизни	6	4-10 поверхи
28	Приміщення для зберігання візків покоївок	7	1 поверх
29	Апартамент одномісний (2 номери)	60	10 поверх
30	Апартамент двомісний (2 номери)	54	9, 10 поверхи
31	Люкс двомісний (4 номери)	36	10 поверх
32	Люкс одномісний (2 номери)	36	9, 10 поверхи
33	I категорії одномісний (46 номерів)	18	4-10 поверхи
34	I категорії двомісний (179 номерів)	24	4-10 поверхи
	Площа корисна	6534	

Продовження таблиці 2.2

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м2	Примітка
	Площа робоча	7187	
	Площа загальна	8266	
Приміщення побутового обслуговування і торгівлі			
35	Перукарня	52	1 поверх
36	Магазин книжковий та антикваріату	22	1 поверх
37	Торговельний кіоск	6	1 поверх
38	Кіоск квітів	6	1 поверх
39	Каса культурних заходів	6	1 поверх
	Площа корисна	92	
	Площа робоча	101	
	Площа загальна	106	
Конгресс-центр			
40	Хол	108	3 поверх
41	Гардероб	60	3 поверх
42	Конгресс-зал №1	354	3 поверх
43	Конгресс-зал №2	212	3 поверх
44	Конференц-зал №3	96	3 поверх
45	Конференц-зал №4	70	3 поверх
46	Конференц-зал №5	70	3 поверх
47	Конференц-зал №6	70	3 поверх
48	Конференц-зал №7	70	3 поверх
49	Конференц-зал №8	70	3 поверх
50	Бізнес-центр	172	3 поверх
51	Комора прибирального інвентаря	4	3 поверх
52	Приміщення офісного обладнання	32	3 поверх
53	Приміщення для зберігання інвентаря	31	3 поверх
54	Підсобне приміщення	14	3 поверх
55	Санвузол чоловічий	21	3 поверх
56	Санвузол жіночий	20	3 поверх
	Площа корисна	1474	
	Площа робоча	1621	
	Площа загальна	1865	
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення			
57	Спортивний зал	126	-1 поверх
58	Снарядна	14	-1 поверх
59	Кімната інструктора	9	-1 поверх
60	Роздягальня жіноча з душовими та санвузлами	36	-1 поверх
61	Роздягальня чоловіча з душовими та санвузлами	36	-1 поверх
62	Кімната медсестри	7	-1 поверх
63	Господарська комора	4	-1 поверх
64	Зал тренажерів	66	-1 поверх
65	Приміщення зберігання і ремонту тренажерів	14	-1 поверх
66	Кімната інструктора	9	-1 поверх
67	Сауна чоловіча	11	-1 поверх
68	Сауна жіноча	11	-1 поверх
69	Туалет	3,5	-1 поверх
70	Роздягальня чоловіча з душовими	6,5	-1 поверх

Продовження таблиці 2.2

№	Назва приміщення	Площа, м2	Примітка
71	Роздягальня жіноча з душовими	6,5	-1 поверх
	Площа корисна	359,5	
		395	
	Площа загальна	413	
Адміністративна група приміщень			
72	Кабінет директора	26	1 поверх
73	Приймальня	9	1 поверх
74	Кабінет заступників директора	18	1 поверх
75	Кіманата головного інженера	15	1 поверх
76	Відділ кадрів	15	1 поверх
77	Кімната завгоспа	15	1 поверх
78	Архів	16	1 поверх
79	Кабінет головного бухгалтера	11	1 поверх
80	Робочі приміщення бухгалтерії	18	1 поверх
81	Каса бухгалтерії	6	1 поверх
82	Кабінет начальника планово-виробничого відділу	8	1 поверх
83	Робоче приміщення планово-виробничої зони	18	1 поверх
84	Відділ матеріально-технічного постачання	14	1 поверх
85	Множильне бюро	8	1 поверх
86	Зал зборів	48	1 поверх
	Площа корисна	245	
	Площа робоча	270	
	Площа загальна	282	
Господарсько-виробничі приміщення			
87	Операційний зал	19	1 поверх
88	Пожежний пост	18	1 поверх
89	Приміщення чергової ремонтної та господарської зміни	19	1 поверх
90	Склад техніки вузлу зв'язку	10	1 поверх
91	Пральня	47	1 поверх
92	Відділення чистої білизни	24	1 поверх
93	Відділення брудної білизни	18	1 поверх
94	Приміщення розбирання брудної білизни	12	1 поверх
95	Майстерня лагодження білизни	8	1 поверх
96	Побутове приміщення	7	1 поверх
97	Склад прибирального інвентаря	7,5	1 поверх
98	Склад видаткових засобів	7,5	1 поверх
99	Склад садового інвентаря	12	1 поверх
100	Електротехнічна	15	1 поверх
101	Сантехнічна	15	1 поверх
102	Слюсарна	15	1 поверх
103	КВП і А	15	1 поверх
104	Столярна	36	-1 поверх
105	Малярна	18	-1 поверх
106	Резервний склад білизни	12,5	1 поверх
107	Склад драпірувань	7,5	1 поверх
108	Матеріально-технічні склади	37	1 поверх
109	Склад видаткових матеріалів	15	1 поверх

Продовження таблиці 2.2

№	Назва приміщення	Площа, м2	Примітка
110	Склад меблів	40	1 поверх
111	Гардероб жіночий	24	1 поверх
112	Гардероб чоловічий	24	1 поверх
113	Санвузол чоловічий	9	1 поверх
114	Санвузол жіночий	9	1 поверх
115	Душова чоловіча	9	1 поверх
116	Душова жіноча	9	1 поверх
117	Електрощитова	9	1 поверх
118	Теплопункт	9	1 поверх
119	Пункт управління водопостачанням	9	1 поверх
120	Пункт управління каналізацією	9	1 поверх
	Площа корисна	555	
	Площа робоча	611	
	Площа загальна	702	
Підземний паркінг			
121	Паркінг	1440	-1 поверх
122	В'їзд на паркінг	28	1 поверх
123	Комора інвентаря	12	-1 поверх
124	Приміщення охорони	24	-1 поверх
	Площа корисна	1504	
	Площа робоча	1654	
	Полища загальна	1504	
Заклади харчування			
<u>Ресторан</u>			
Службово-побутові приміщення			
125	Кабінет завідуючого ЗРГ	18	2 поверх
126	Кабінет завідуючого виробництвом	18	2 поверх
127	Приміщення персоналу	18	2 поверх
128	Білизняна	6	2 поверх
129	Приміщення комірника	7	2 поверх
130	Комора прибирального інвентаря	6	2 поверх
	Площа корисна	73	
	Площа робоча	80	
	Площа загальна	84	
Приміщення для відвідувачів			
131	Хол	108	2 поверх
132	Обідня зала (з естрадою та танцмайданчиком)	648	2 поверх
133	Приміщення для зберігання музичних інструментів	12	2 поверх
134	Шведська лінія	54	2 поверх
135	Банкетна зала	330	2 поверх
136	Вестибюль	72	2 поверх
137	Гардероб	36	2 поверх
138	Санвузол чоловічий	18	2 поверх
139	Санвузол жіночий	18	2 поверх
140	Приміщення для надання додаткових послуг	22	2 поверх
	Площа корисна	1318	
	Площа робоча	1450	
	Площа загальна	1516	

Закінчення таблиці 2.2

№	Назва приміщення	Площа, м2	Примітка
Складські приміщення			
141	Камера м'ясних та рибних	8	2 поверх
142	Камера овочевих, фруктів, зелені та напоїв	8	2 поверх
143	Камера молочних продуктів і гастрономії	7	2 поверх
144	Комора зберігання сухих продуктів	7	2 поверх
№ п/п	Назва приміщення	Площа, м2	Примітка
145	Комора зберігання спиртних напоїв	7	2 поверх
146	Комора і мийна тари	8	2 поверх
147	Комора інвентаря	8	2 поверх
148	Комора зберігання безалкогольних напоїв	7	2 поверх
	Площа корисна	60	
	Площа робоча	66	
	Площа загальна	69	
Виробничі приміщення			
149	Гарячий цех	84	2 поверх
150	Холодний цех	42	2 поверх
151	Приміщення для різання хліба	9	2 поверх
152	Доготівельний цех	42	2 поверх
153	Цех обробки зелені	16	2 поверх
154	Цех борошняних виробів	48	2 поверх
155	Приміщення завідуючого виробництвом	12	2 поверх
156	Кондитерський цех	42	2 поверх
157	Мийна столового посуду	16	2 поверх
158	Сервізна	24	2 поверх
159	Мийна кухонного посуду	16	2 поверх
160	Мийна і комора тари	16	2 поверх
161	Роздавальна	24	2 поверх
	Площа корисна	391	
	Площа робоча	430	
	Площа виробнича	450	
Їдальня пре персоналу			
162	Зал їдальні	42	2 поверх
163	Роздавальна	9	2 поверх
	Площа корисна	51	
	Площа робоча	56	
	Площа загальна	56	
Службово-побутові приміщення			
164	Підсобне приміщення офіціантів	18	3 поверх
165	Мийна та комора столового посуду	15	3 поверх
166	Комора для напоїв та закупних товарів	9	3 поверх
	Площа корисна	42	
	Площа робоча	46	
	Площа загальна	48	
Бар			
Приміщення для відвідувачів			
167	Хол	16	1 поверх
168	Торговельна зала	156	1 поверх
	Площа корисна	172	

Закінчення таблиці 2.2

№	Назва приміщення	Площа, м2	Примітка
	Площа робоча	189	
	Площа загальна	218	
Службово-побутові приміщення			
169	Робоча зона бару	12	1 поверх
170	Підсобне приміщення бару	8	1 поверх
171	Комора для напоїв та закупних товарів	12	1 поверх
	Площа корисна	32	
	Площа загальна	34	
	Загальна корисна площа готелю	13442	
	Загальна робоча площа готелю	14786	
	Загальна площа готелю	15614	

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика території

Для будівництва конгрес-готелю «Congress-City» 3* обрано Шевченківський район міста Києва за показниками привабливості та аттрактивності, адже він є одним з центральних районів столиці, має хорошу транспортну розв'язку та можливість відвідати видатні пам'ятки архітектури та мистецтва. Готель розташований в 5 хвилини від станції метро «Лук'янівська» від в 10 хвилини від кінотеатру «Київська Русь» Києво-Покровський монастир, Свято-Макариєвська церква, що розташовані у Бехтерівському провулку, 15.

Проведено дослідження території радіусом охоплення 800 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що територія придатна для будівництва конгрес-готелю на 420 місць за містобудівними та санітарними умовами.

Архітектурно-планувальні особливості забудови Шевченківського району та відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам обумовлюють розташування готелю в багатоповерховій будівлі, з блочним розміщенням будівлі на ділянці [14].

Будівля готелю та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі – конструктивізм. Поверховість готельного підприємства – 10 наземних поверхів та 1 цокольний. Перші чотири поверхи призначено для громадських функцій, на наступних поверхах розміщені житлові приміщення.

Для поєднання строгості і стриманості гармонійних ліній в оздобленні фасаду вирішено виконати з природнього каменю та штукатурки бежевого

кольору [37].. Цоколь виконаний із штучного каменю. Вікна панорамні, мають прямокутну форму коричневого кольору.

Геолокація проектного конгрес-готелю «Congress-City» 3* розташована по вулиці Дехтярівська 7А.

Ділянка під будівництво готелю визначається за формулою:

$$S_0 = n_3 * N \quad (2.3)$$

де S_0 – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$;

N – кількість місць у закладі, місць.

Оскільки проєктований конгрес-готель має місткість 420 місць, то норматив площі земельної ділянки складає – $30 m^2/місце$.

$$S_0 = 30 * 420 = 12600 m^2.$$

Рельєф ділянки під забудови – спокійний, ухил 5% в бік станції метро «Лук'янівська». Типи ґрунтів – дерново-підзолисті, глибина промерзання ґрунту 0,9 м.

Ділянку під будівництво конгрес-готелю «Congress-City» 3* умовно ділимо на такі зони:

Зона під забудову (площа I-го поверху)	22680 m^2
Упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення (0,2 м на 1 відвідувача)	84 m^2
Зона озеленення (формула 2.4)	12474 m^2
Стоянка для автомобілів готелю (формула 2.5)	210 m^2
Майданчик для тимчасового паркування автомобілів	72 m^2
Розворотний майданчик	144 m^2
Внутрішні проїзди до головного входу в готель, пожежні, службової рампи ЗРГ (формула 2.6)	280 m^2
Господарські та технічні споруди (бойлери, трансформаторні підстанції, склади тари, площадка для сміттєзбірників)	38 m^2
Розвантажувальний майданчик	140 m^2
Зона відпочинку	30 m^2
Ширина проїздів на автостоянці з одnobічним рухом складає	3,6 м
Відстань від автостоянки до будівлі готелю	не перевищує 150 м
Основний підхід до готелю шириною	4 м
Пішохідні доріжки шириною	2,5 м

Площа озеленення визначається за формулою:

$$S_{oz} = S_d * 0,55 \quad (2.4)$$

$$S_{oz} = 22680 * 0,55 = 12474 \text{ м}^2$$

Майданчики для стоянки легкових автомобілів розраховуємо за формулою:

$$S_{ac} = \frac{N \cdot n_{ac} \cdot \rho}{100} \quad (2.5)$$

де n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце, 25 м²;

N – кількість номерів у готелі, місць;

ρ – норматив кількості машино-місць на автостоянці для типу та категорії готелю, %.

$$S_{ac} = \frac{420 * 25 * 20}{100} = 2100 \text{ м}^2$$

Площа майданчика для стоянки легкових автомобілів склалає 2100 м².

Внутрішні проїзди до головного входу в готель, пожежні, службової рампи ЗРГ:

$$S_{n,n} = L * 3,5 \quad (2.6)$$

де L – сумарна довжина проїздів, 20х4=80 м.

$$S_{n,n} = 80 * 3,5 = 280 \text{ м}^2$$

2.3. Характеристика будівлі

Зважаючи на місце розташування конгрес-готелю «Congress-City» 3* та принцип раціонального планування, було обрано прямокутну форму для нежитлових поверхів та форму букви «Н» для житлових поверхів готелю. Такі форми дозволять максимально ефективно використовувати усю площу та розміщувати приміщення відповідно до нормативних вимог.

Будівля готелю матиме 4 нежитлові поверхи.

На – 1 поверсі буде розташована група приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, підземний паркінг та деякі приміщення господарсько-виробничої групи (малярна та столярна), у тому числі їдальня для персоналу.

На першому поверсі готелю розташовуватимуться приймально-вестибюльна, адміністративна, господарсько-виробнича групи та приміщення побутового обслуговування і торгівлі. Певна частина поверху (36 м. кв.) буде відведена під облаштування в'їзду машин на підземний паркінг.

На другому поверсі буде розміщено основні ЗРГ – ресторан та бар, і усі приміщення, які забезпечують їх діяльність.

Третій поверх відведено для конгрес-центру, який складається з зал різної площі, бізнес-центру та приміщень для надання офісних послуг.

Кількість житлових поверхів готелю визначається за формулою 6.

$$K_{\text{пов}} = S_{\text{заг.житл.прим.}} / S_1 \quad [6]$$

де, $S_{\text{заг. житл. прим.}}$ – площа житлової групи приміщень;

S_1 – площа одного житлового поверху.

Загальна площа житлової групи приміщень складає 8266 м. кв., але на поверсі будплоща одного житлового поверху – 1368 м. кв.

$$K_{\text{пов}} = \frac{8266}{1368} = 6 \text{ поверхів}$$

Отже, відповідно до розрахунків, будівля готелю матиме 6 житлових поверхів.

Але, через наявність певних функціональних моментів (збільшені площі переходів та довгі коридори), які зумовлені схемою розташування номерів та їх великою кількістю на поверсі і які забирають значну площу на кожному житловому поверсі, вирішено включити ще один житловий поверх, сьомий. Цей поверх матиме на 624 м. кв. меншу площу.

Загальна кількість наземних поверхів – 10.

Вертикальний зв'язок між поверхами забезпечуватимуть ліфти та сходи. Комунікації для гостей та персоналу готелю розміщуватимуться окремо. Сходи розташовано з урахуванням вимог щодо пожежної безпеки.

Проектований конгрес-готель «Congress-City» 3* є будівлею, що відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;

- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – термін служби не менше 50 років (2 ступінь);
- за вогнестійкістю – 2 ступінь;
- за поверховістю – 10 поверхів;
- за конструктивною схемою – повний каркас.

Характеристику конструктивних елементів конгрес-готелю «Congress-City» 3* наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Характеристика конструктивних елементів будівлі готелю

№ пор.	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний Глибина закладання 2,5 м Матеріал – залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці Стіни внутрішні – стрічковий монолітний Глибина закладання 1,5 м Матеріал – залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці Колони – стаканного типу Глибина закладання 2,5 м Матеріал – бетонні блоки Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі Матеріал – цегла М 125, будів. розчин М 150 полімін Товщина 250 мм Стіни внутрішні – перегородки Матеріал – цегла М 100, будів. розчин М 150 полімін Товщина 120 мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу 400х400 мм Крок сітки колон 6000 м
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон Форма перерізу – двутавровий
5	Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні Матеріал – залізобетон Висота 220 мм
6	Покрівля	Форма – плоска Структура: – захисний прошарок гаряча бітумна антисептована мастика із насипом крупнозернистого піску, 2-3 мм; – гідроізоляція тришарова гідроізол на бітумній мастиці рулонний – утеплювач мінеральна вата, 5 см – пароізоляція рубіроїд, 0,2 мм; – настил мастични наливний шар скло біт ХПП-3,0

Продовження таблиці 2.3

№ пор.	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – двомаршеві Призначення – для відвідувачів Розміри сходового маршу 1250х2500 мм Призначення ліфта – пасажирський та вантажний Тип, марка, розмір кабіни ліфта OTIS, 3000х6000мм, 3000х3000 мм Тип шахти – цегляна Ліфтовий хол – 3500х3500 мм
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні та потрійні; Матеріал віконного блоку – металопластик; Засклення – склопакет трикамерний; Розміри 2000х1500 мм, кількість 550 шт. Розміри 500х1500 мм, кількість 110 шт. Відстань від підлоги до підвіконня 700 мм
9	Двері	Призначення – внутрішні/зовнішні Тип дверного блоку – одностулкові Тип дверних полотен – глухі Матеріал дверного блоку – дерево/залізни Розміри 2000х750 мм, кількість 300 шт (дерев'яні) Розміри 2000х750 мм, кількість 12 шт. (залізни)

У конгрес-готелі «Congress-City» 3* забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках. Передбачено резерв одно- та двомісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, пристрої для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями.

Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси висотою верхньої позначки від землі понад 0,45 м огорожені. Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будівлі готелю.

2.4. Інженерні ситеми

Зовнішні інженерні мережі

Для нормальної та безперервної роботи будівлю конгрес-готелі «Congress-City» 3* буде підключено до таких інженерних мереж:

електрозабезпечення, газозабезпечення, гарячого та холодного водопостачання, каналізації.

- мережа енергозабезпечення – трансформаторна підстанція ТП №7565 вул.Бердичівська, 16.

- мережа водопостачання – міський водогін Ø 400 мм проходить між вул. Дехтярівська та вул. Бердичівська на відстані 60 м від межі території забудови.

- мережа каналізації – районний колектор Ø 600 мм проходить між вул. Кирилівська та вул. Ярославська на відстані 90 м від межі території забудови.

- мережа теплофікації –міський теплопровід від ТЕЦ № 6 діаметром 300 мм проходить між вул. Дехтярівська та вул. Бердичівська на відстані 100 м від межі території забудови.

- мережі газопостачання – Шевченківська дільниця Куп'янської філії ПАТ «Харківгаз», пров. Ломоносова, 7

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання проектного конгрес-готелі «Congress-City» 3* до інженерних мереж визначено його характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками, які були проведені за джерелом [14].

Загальні витрати електроенергії

Витрати електроенергії у конгрес-готелі «Congress-City» 3* розраховуємо за формулою:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{фо} * S_{фо} + P_{в} * N_2 + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.7)$$

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

N - кількість місць у готелі;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства (ресторан, бар, їдальня), місць;

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

$S_{p.m}$ - площа підприємств роздрібною торгівлі (бутик, аптечний кіоск, газетний кіоск), m^2 ;

$P_{\phi o}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, kBt/m^2 ;

$S_{\phi o}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення (басейн, тренажерний зал, СПА-центр, масажний кабінет, сауна), m^2 ;

P_v - питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, kBt ;

N_2 - кількість місць у приміщеннях видовищного призначення(2 конгрес-зали, 6 конференц-залів, бізнес-центр), місць;

P_r - питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу;

S_r - кількість місць у гаражі, місць;

T - кількість робочих днів готелю на рік, днів.

Дані для розрахунку витрат електроенергії проектного готелю:

$P_{жс} - 0,5 \text{ kBt}; \quad N - 420 \text{ місць}; \quad P_v - 0,15 \text{ kBt}; \quad N_2 - 960 \text{ місць};$

$P_{зрз} - 1,03 \text{ kBt}; \quad N_1 - 490 \text{ місць}; \quad P_{p.m} - 0,6 \text{ kBt}; \quad S_{p.m} - 8 \text{ м}^2;$

$P_{\phi o} - 0,15 \text{ kBt}; \quad S_{\phi o} - 413 \text{ м}^2; \quad P_r - 0,05 \text{ kBt}; \quad S_r - 294 \text{ місць}.$

$P_{жN} = (0,5 \cdot 420 + 1,03 \cdot 490 + 0,6 \cdot 106 + 0,15 \cdot 413 + 0,15 \cdot 960 + 0,05 \cdot 294) \cdot 365$

$P_{жN} = (210,0 + 504,7 + 63,6 + 62,0 + 144,0 + 14,7) \cdot 365 = 364635,0 \text{ kBt}$

Витрат теплоти на опалення

Витрат теплоти на опалення конгрес-готелю «Congress-City» 3* розраховуємо за формулою:

$$Q_0 = q_0 \cdot V_0 \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1 \quad (2.8)$$

де q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на $1^\circ C$, $Гкал/(м^3 \times ^\circ C)$ ($q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} - 3,2674 \cdot 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_0 \rightarrow \min$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, $м^3$, (формула 2.9);

$$V_0 = S_0 \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3) \quad (2.9)$$

де S_0 – площа поверху, $м^2$;

n - кількість поверхів;

h_1 – висота поверху будівлі, м;

h_2 – висота перекриття, м;

h_3 – висота покрівлі, м, дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі ($h_3=0,4-0,6$ м). За наявності технічного поверху $h_3=1/2$ висоти технічного поверху ($h_3=0,8-0,9$ м), при наявності горищного поверху – $1/3$ висоти поверху в гребені ($h_3\approx 1,7$ м).

$$V_0 = 1561,4 * ((10 * 3,3 + 0,3) + (10 * 3,3 + 2 * 0,3 + 1,7) + (10 * 3,3 + 3 * 0,3)) = 158778,8 \text{ м}^3$$

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, 4490 год;

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

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища, 1,17.

$$Q_0 = 3,5254 * 10^{-7} * 158778,8 * 4490 * 17,2 * 1,17 = 505,8 \text{ Гкал}$$

Витрати тепла на вентиляцію

Витрати тепла на вентиляцію готельного підприємства розраховуємо за формулою:

$$Q_v = q_v * V * T_0 * \Delta t \quad (2.10)$$

де q_v – питома теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 * ^\circ\text{C}$) ($q_v = 6,4832 * 10^{-7} - 6,9819 * 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_v \rightarrow \max$);

V – об'єм повітря, яке надається припливною вентиляцією;

Розрахунок витрати повітря на припливну та витяжну вентиляцію конгрес-готелю «Congress-City» 3* наведено у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Витрати повітря на припливну та витяжну вентиляцію готелю

Приміщення	Площа, м^2	Висота, м	Об'єм, м^3	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
				Припливну	Витяжну
Приміщення приймально-вестибюльної групи	682	3,3	2250,6	9002,4	4501,2
Номери	8266	3,3	27277,8	109111	54555,6
Приміщення побутового обслуговування	106	3,3	349,8	1399,2	699,6

Продовження таблиці 2.4.

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Об'єм, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				Припливну	Витяжну
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	413	3,3	1362,9	5451,6	2725,8
Приміщення анімаційно-дозвілєвого призначення	1865	3,3	6154,5	24618	12309
Приміщення адміністрації готелю	282	3,3	930,6	3722,4	1861,2
Приміщення господарсько-виробничі	50	3,3	165	660	330
Приміщення для персоналу готелю	34	3,3	112,2	448,8	224,4
Приміщення для відвідувачів ЗРГ	1516	3,3	5002,8	20011,2	10005,6
Приміщення виробництва ЗРГ	450	3,3	1485	5940	2970
Приміщення складу ЗРГ	69	3,3	227,7	910,8	455,4
Приміщення адміністрації ЗРГ	32	3,3	105,6	422,4	211,2
Приміщення для персоналу ЗРГ	48	3,3	158,4	633,6	316,8
Ідальня для персоналу	56	3,3	184,8	739,2	369,6
Приміщення бару	215	3,3	709,5	2838	1419
Разом			46477,2	185909	92954,4

$$Q_6 = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 185909 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 1089,0 \text{ Гкал}$$

Витрати гарячої та холодної води

Загальні витрати води для конгрес-готелю «Congress-City» 3*, м³, визначають за формулою:

$$B_{\text{заг}} = \frac{q_u^{\text{tot}} U}{1000} T + B_{\text{п}}, \quad (2.13)$$

де, q_u^{tot} - середньодобова норма витрати води на одне місце, л (230 л);

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готелю за рік;

$B_{\text{п}}$ – витрати води на поливання території.

$$B_{\text{заг}} = 230 \cdot 420 / 1000 \cdot 365 + 7168,2 = 42427,2 \text{ м}^3$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою:

$$B_{\text{гар}} = \frac{q_u^h U}{1000} T, \quad (2.14)$$

де, q_u^h - середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, л (140 л).

$$V_{\text{гор.}} = 140 \cdot 420 / 1000 \cdot 365 = 21462 \text{ м}^3$$

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

$$V_{\text{п}} = \frac{B_{\kappa} S_{\text{д}} \tau T_{\text{н}}}{710}, \quad (2.15)$$

де, B_{κ} - норма витрат води одним поливним краном за годину, $B_{\kappa} = 1,08 \text{ м}^3$;

$S_{\text{д}}$ - площа ділянки під будівництво, 12600 м^2 ;

τ - час роботи поливного крану за добу, $\tau = 2-3$ год;

$T_{\text{н}}$ - період поливання території протягом року, $T_{\text{н}} = 187$ діб;

710 – площа, яку обслуговує один кран, м^2 .

$$V_{\text{п}} = 1,08 \cdot 12600 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 7168,2 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод, м^3 , визначають за формулою:

$$V_{\text{стічн}} = p B_{\text{заг}}, \quad (2.16)$$

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

$$V_{\text{стіч.}} = 0,85 \cdot 42427,2 = 36063,1 \text{ м}^3$$

Загальні витрати води (з урахуванням витрат на полив території) складають:

$$B_{\text{заг}} = 42427,2 + 21462 + 36063,1 = 99956,3 \text{ м}^3$$

2.4. Інженерні системи

Система опалення. Теплопостачання у конгрес-готелі «Congress-City» передбачається від автономного джерела - опалювального котла. Температура теплоносія на вході становитиме $115-120^{\circ}\text{C}$. В закладі, проектується тепловпункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним котлом, які будуть забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання.

Прокладка труб в приміщеннях буде прихованою за технологічними, гігієнічними або архітектурно-планувальними вимогами. Магістралі при цьому переносять в технічні приміщення (підвальні, горищні і т. п.) стояки і

підведення до опалювальних приладів розміщують в спеціально передбачених шахтах і борознах (штрабах) в будівельних конструкціях або вбудовують в них. При цьому в місцях розташування розбірних з'єднань і арматури люки.

Для внутрішньої системи опалення треба передбачити використання води з температурою 60-70°C. Загальні витрати теплоти розраховуються на опалення та припливну вентиляцію з підігріванням повітря.

Система вентиляції у конгрес-готелі «Congress-City» розроблена згідно СНиП 2.04.05-91. В засобі розміщення планується організувати природну вентиляцію повітря у приймально-вестибюльних приміщеннях, приміщеннях тренажерної зали та конференц-залах, торгівельних залах ЗРГ та житлових приміщеннях.

Механічно припливна вентиляційна система надаватиме повітря у такі приміщення готелю: приміщення для відвідувачів ЗРГ, роздавальня, виробничі цехи ЗРГ. Витяжна вентиляція видалятиме повітря забруднене газоподібними домішками, димом, парою з виробничих приміщень ЗРГ, мийних посуду і тари.

Для зменшення шуму передбачають спеціальне приєднання вентилятора до повітропроводу. Між вихідним отвором вентилятора та повітропроводом завжди рекомендують розташовувати антивібраційну прокладку. Вона запобігає передачі вібрації від вентилятора до стінок каналу.

Для забезпечення комфортних умов перебування відвідувачів у залах закладу будуть встановлені місцеві, рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціювання повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

Система водопостачання. Будівля конгрес-готелі «Congress-City» обладнана господарсько-питним водопроводом холодної і гарячої води, побутовою каналізацією, зливостокми та внутрішнім протипожежним водопроводом, що проектується відповідно до вимог СНиП 2.04.01-85. Зовнішнє пожежогасіння передбачається відповідно до вимог СНиП 2.04.02-84.

На вводі системи у конгрес-готель влаштований водомірний вузол з встановленням лічильника. На підприємстві організовано об'єднану просту систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам СНиП 2.04.01-85.

Для систем водопостачання використовуємо оцинковані сталеві труби, їх виготовляють з умовним діаметром 50 мм; електрозварні холоднодеформовані на тиск 1 – 2,5 МПа довжиною 2 – 12 м.

Система гарячого водозабезпечення приймається автономна від перегрівача в теплопункті з оцинкованих труб Ø 50 мм. Тиск води перед водорозбірною арматурою в номерах готелю: мінімальний (холодна вода) 0,1 МПа, мінімальний (гаряча вода) 0,08 МПа, максимальний тиск 0,45 МПа.

Приміщення громадського, виробничого і господарського призначення обладнані системами водопостачання і каналізації відповідно до норм проектування цих приміщень. У ванних кімнатах готелю передбачається встановлення електричних рушникосушильників.

Система каналізації. У конгрес-готелі «Congress-City» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня каналізація відповідно вимог СНиП 2.04.01-85 включатиме дві самостійні системи - побутову та виробничу. Внутрішня каналізація будівлі складатиметься з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб 50 мм; стояків з чавунних труб 100 мм. На підприємстві влаштовані трапи: в заготівельних цехах 50 мм, у доготівельних цехах 50 мм, в мийних 100 мм.

Внутрішня каналізаційна мережа монтується із чавунних, пластмасових, азбестоцементних труб. Сталеві труби застосовуються для прокладки коротких відвідних ліній від умивальників, мийок, ванн і т.д.

Зовнішня каналізація включатиме сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку треба виводити у вуличну мережу.

Місцеві очисні установки в закладі обслуговуються штатом самого підприємства за регламентом, специфічним для кожної установки в залежності від прийнятої технології очищення і конструкції очисних споруд.

У місцях зосередження приймачів стічних вод передбачають стояки. Стояки розміщують біля колон, огорожуючих конструкцій за можливості ближче до приймачів, у які надходять найбільш забруднені стоки, і з таким розрахунком, щоб довжина труб, що відводять, була мінімальною.

Внутрішні водостоки відводять дощову і талу воду з покрівлі по трубопроводах, розташованих усередині будинку.

Система енергопостачання. Енергозабезпечення конгрес-готелі «Congress-City» буде здійснюватись від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 250 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до селищного розподільного пункту.

Резервна система електропостачання у проектуваному готелі буде обладнана за рахунок дизельного генератора, який встановлено у цокольному приміщенні засобу розміщення.

Електроосвітлення приміщень готелів та прилеглої до них території виконано у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28-2006. В місцях встановлення комп'ютера використані без відблисків лампи.

Електрощитова розташована на першому поверсі готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

Всі номери готелю обладнані пристроями енергозбереження, які встановлені при вході в номер і керуються картами магнітно-карткового замка.

У номерах згідно з вимогами ДСТУ 4269-2003 передбачені 2 розетки (220V) для підключення холодильника та інших побутових приладів і 1 розетка в санвузлі, яка підключається через пристрій захисного відключення 10 мА, призначену для фена та електробритви.

Заклади ресторанного господарства забезпечені електроприймачами II категорії надійності електропостачання згідно з вимогами ДБН В.2.5-23, ПУЕ,

ПУЕ, залежно від загальної кількості місць, електрообладнанням – згідно з вимогами ДБН В.2.5-23, ДБН В.2.5-24, норми освітленості приміщень для відвідувачів прийнята за вимогами ДБН В.2.5-28.

У конгрес-готелі «Congress-City» крім електропостачання є також і слабкострумові системи. За допомогою слабкострумових установок здійснюють телефонізацію, внутрішній оперативний зв'язок, радіо- і телетрансляцію, забезпечують пожежну і охоронну сигналізацію.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій.

В конгрес-готелі «Congress-City» встановлена комбінована система сигналізації (пожежну і охоронну). Охоронно-пожежна сигналізація входить до складу єдиного складного охоронного комплексу, поряд з іншими системами безпеки, а також інженерними системами будівлі, завдяки чому системи оповіщення, димовидалення, пожежогасіння та інші мають можливість отримувати достовірну адресну інформацію. Структура охоронно-пожежної сигналізації: обладнання, призначене для управління охоронно-пожежною сигналізацією, наприклад, центральний комп'ютер зі спеціалізованим програмним забезпеченням.

У готелі передбачена система відеоспостереження на основі відеокамер чорнобілого зображення, яка забезпечуватиме можливість спостереження у реальному перебігу часу та запис подій для наступного аналізу. Відеокамери передбачається встановити у приміщеннях в'їзду на автомобільну стоянку, періоду від стоянки до готелю, над головним входом у готель, службовим входом у готель, у приймально-вестибюльній групі приміщень, у ліфтових холах, у розвантажувальній, над дверима пожежних виходів, у холі тренажерного залу та Спра-салону.

Номери конгрес-готелі «Congress-City» передбачається обладнати електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму зачіпки. Системи зв'язку та сигналізації нежитлових приміщень, що розташовуються у

будинках готелів, слід виконувати згідно з ДБН В.2.2-9.

В закладі передбачене влаштування наступних систем: міського телефонного зв'язку, супутникового телебачення, швидкісного Інтернету (протокол Wi-Fi). Системою швидкісного інтернету Wi-Fi забезпечені такі приміщення закладу: номери готелю, вестибюль готелю, торгівельні зали закладів ресторанного господарства.

Системою радіотрансляційної мережі планується забезпечити вестибюль готелю, робочі кабінети адміністрації та персоналу, складські приміщення, холи, торгівельна зала ЗРГ. До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені наступні приміщення в закладі: вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, торгівельна зала ресторану.

До ліній міського телефонного зв'язку підключені наступні приміщення в закладі: кабінет директора, контора (2 номери), аванзала. Передбачається отримання чотирьох телефонних номерів у міському телефонному вузлі.

Автоматизація інженерного обладнання. У конгрес-готелі «Congress-City» передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики - датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації (персональний комп'ютер), розміщений у приміщенні кабінету головного інженера.

Вертикальний транспорт. Потреба в ліфтах залежно від поверховості готелів, їх кількість та типи відповідають вимогам ДБН В.2.2-9, ДСТУ ISO 4190-1, ДСТУ ISO 4190-2, ДСТУ ISO 4190-3, ДСТУ ISO 4190-6, ДСТУ pr EN 81-70, ДСТУ EN 81-1, ДСТУ EN 81-2. Протипожежні вимоги до влаштування ліфтів виконано згідно з вказівками ДСТУ pr EN 81 -72, ДСТУ pr EN 81-73, НПАОП 0.00-1.02.

У конгрес-готелі «Congress-City» передбачено 3 пасажирський та 2 вантажних ліфти без провідників, які розташовуються в безпосередній близькості до сходової клітки. Ліфт для відвідувачів готелю зроблено із сталі і

ламінованих панелей з сучасним освітлення, підлога із мармуру. Тривалість очікування ліфта не перевищує 40 с.

2.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях конгрес-готелю «Congress-City», за прийнятою концепцією є класичний. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

Зовнішня архітектурна композиція. Дальній рекламний засіб – рекламний щит знаходиться приблизно за 1,5 км від готелю, містить інформацію: назва, режим роботи, місце знаходження та перелік основних послуг.

Ближній рекламний заклад – біг-борд на відстані 300 м від готелю, містить інформацію: назва, режим роботи, місце знаходження, послуги, які надає заклад, середню вартість відвідування.

Над входом до конгрес-готелю «Congress-City» встановлена неонova реклама, на прилеглій площі встановлені декоративні ліхтарі. Центральний прохід до закладу заощений тротуарною плиткою. Декоративні доріжки обрамлені бордюром і заасфальтовані.

Озеленення вирішено засадженням газонної трави, кущами туї та клумбами сезонними квітів. На території готелю розташовані дитячий майданчик, лавки, альтанки, волейбольний майданчик.

В оздобленні вестибюлю використано високоякісні матеріали — природний камінь для облицювання підлоги, панелей, важких опор, прогонів; дерево дорогих порід; металічні деталі з латуні, нержавіючої сталі, хромовані тощо. Стіни декоровані шпалерами під фарбування. Овітлення приміщення відбувається завдяки великій хрустальній люстрі по центру вестибюлю та чорним світильникам, які розставлені у зоні відпочинку та на ресепшені. Кольорова гамма – пастельні тони, відтінки кремового та рожевого з акцентами чорного та червоного кольорів, що відповідає загальній концепції готелю.

Функціональні зони умовно відділяються за допомогою порт'єр, використання елементів декоративного оздоблення та освітлення. Зона очікування буде обладнана м'якими дивани та крісла, дерев'яними журнальними столиками, шафами з книжками та статуетками.

У вестибюлі знаходяться заклади ресторанного господарства, приміщення побутового обслуговування та торгівлі. На ліфті чи по сходах можна потрапити до приміщень культурно-дозвілєвого призначення, які знаходяться на другому поверсі чи фізкультурно-оздоровчих приміщень, що розмістили на цокольному поверсі.

Для розміщення номерів у конгрес-готелі «Congress-City» буде використана коридорна структура з двосторонньою забудовою коридору. Інтер'єр номерів відповідатиме загальній концепції готелю. Особливістю номерного фонду готелю буде те, що кожен номер виконаний в неповторних кольорах від молочного до бузкового, декоровані старовинними меблями і цікавими предметами декору. Стіни декоровані класичними фресками з видами французького провансу. Номер освітлюватиметься люстрою по центру кімнати та галогеновими лампочками.

Паспорт готелю

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниці виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	m^2	12600
2.	Площа під забудову, $S_{пов}$	m^2	1561,4
3.	Коефіцієнт забудови, k_z		0,124
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	m^2	6930
5.	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,55
6.	Загальна площа готелю, S_z	m^2	15614
7.	Корисна площа готелю, S_k	m^2	13442
8.	Будівельний об'єм готелю, V_b	m^3	56678,8
9.	Капітальні витрати за проектом, B_{A+B}	тис. грн.	484565,3
Питомі показники вартості:			
10.	Вартість 1 місяця	тис. грн.	1153,7
11.	Вартість 1 m^2 загальної площі	тис. грн.	310,3
12.	Вартість на 1 m^3 об'єму будівлі	тис. грн.	85,5

Санітарний вузол номеру сполучений, обладнаний душовою кабінною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. Номери категорії люкс та апартамент додатково обладнані ванною та біде. Стіни ванної кімнати вимощені однотонною бузковою плиткою.

Для облаштування холів конгрес-готелю «Congress-City» використані м'які дивани та крісла, журнальні столики, телевізори.

2.6. Кошторис

Витрати на виконання будівельних робіт для проектного конгрес-готелю «Congress-City» на 420 місць визначаємо за укрупненим показником (формула 2.15):

$$B_{ЗБР} = N * Y * S_{заг} * K_T * I_K \quad (2.15)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готелю, м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о (1000 у.о. м²);

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), 28,4 грн. за 1 дол.США (6.09.2018).

$$B_{ЗБР} = 420 * 1000 * 15614 * 1 * 28,4 = 186243,792 \text{ тис. грн.}$$

Розрахунок значення вартості загальнобудівельних робіт у конгрес-готелі «Congress-City» проводимо у таблиці 2.6. Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису.

Таблиця 2.6

Зведений кошторис конгрес-готелю «Congress-City» 3*

№	Витрати	Співвідношення	Сума, тис.грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1,3% по гл. 2	3462,3
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	186243,8
2.2	Електротехнічні	8%	14899,5
2.3	Сантехнічні	6%	11174,6
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	3724,9

Продовження таблиці 2.6

№	Витрати	Співвідношення	Сума, тис.грн
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	50285,8
	Разом за главою 2		266328,6
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	4% гл.2	10653,1
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,7% гл.2	1864,3
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,3% гл. 2	798,9
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	5% гл. 2	13316,4
7	Благоустрій і озеленення території.	3% гл. 2	7989,9
	Разом за главами 1-7		304413,5
8	Тимчасові будівлі та споруди.	1% гл.1-7	3044,1
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	12176,5
	Разом за главами 1-9		319634,1
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	6088,3
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,6% гл.1-7	1826,5
12	Проектні та вишукувальні роботи.	4% гл.1-7	12176,5
	Усього. Базисна вартість будівництва.		339725,4
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	40% гл.1-9	127853,6
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	5% від суми базисної вартості	16986,3
	Всього по розділу Б		144839,9
	Разом вартість будівництва		484565,3

2.7. Охорона навколишнього середовища

Під час виконання будівництва конгрес-готелю «Congress-City» 3* та подальшої експлуатації будівлі виключається негативний вплив на навколишнє природне середовище відповідно до ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища».

Відповідальність за виконання природоохоронних заходів несе підрядник. Контроль здійснюється органами державного нагляду, які видали дозвіл на проведення робіт.

Заходами з охорони навколишнього середовища під час будівництва готельного підприємства будуть наступні [49]:

- скорочення розмірів будівельного майданчика для виконання будівельно-монтажних робіт;

- очищення від будівельного сміття робочих місць і будмайданчика;
- недопущення викидів паливно-мастильних матеріалів на будмайданчику при заправці та експлуатації будівельних машин і механізмів;
- благоустрій та озеленення території;
- регулювання паливної апаратури двигунів внутрішнього згорання і установку на них нейтралізаторів окислення продуктів неповного згорання;
- застосування для технічних потреб електроенергії замість твердого та рідкого палива;
- застосування контейнерів, спеціальних транспортних засобів для перевезення і розвантаження сипучих матеріалів, які пилять;
- організацію контролю будівельних конструкцій і матеріалів на предмет відповідності якості застосовуваних матеріалів в частині вмісту токсичних речовин.
- застосування в якомога більшій кількості будівельної техніки з електро- і гідроприводом;
- використання глушників для двигунів;
- дотримання технологічної дисципліни, яка виключає переробки виконаних робіт;
- використання контейнерів для перевезення будівельних вантажів.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт конгрес-готель «Congress-City» 3* є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію засобу розміщення відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями Постанови КМУ № 1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014.).

Прийняття в експлуатацію закінчених 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, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву.

До заяви додаються: проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (у разі, коли об'єкт застрахований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів в місцевій державній адміністрації. У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі у десятиденний строк замовникові та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення недоліків, зазначених у зауваженнях. Заява разом з документами, що додаються до неї, реєструється у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

У разі коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка розпочинається не пізніше ніж на третій робочій день після реєстрації заяви, яка наведена у додатку Ж.

Підсумкова перевірка проводиться на об'єкті будівництва і не може тривати більш як чотири робочих дні. Інспекція під час проведення підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та у разі необхідності залучати заінтересовані органи.

На закінченому будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами,

будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання.

За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва або відмову. Виявлена невідповідність будівництвом об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил повинна бути усунена у строк, визначений інспекцією.

Для одержання свідоцтва замовник може відповідно до вимог цього Порядку повторно звернутися до інспекції лише після усунення невідповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил.

Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію в місцеву державну адміністрацію, на території якої розташований об'єкт будівництва, для присвоєння йому поштової адреси.

Виконавчий комітет місцевої державної адміністрації протягом трьох робочих днів після присвоєння об'єкту будівництва поштової адреси письмово повідомляє про це заявникові, інспекції та органів статистики.

Датою прийняття в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта є дата видачі зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

2.9. Охорона праці

Охорона праці у готельному підприємстві забезпечується такими нормативними документами згідно Закону України від 14.10.92 р. № 44 «Про охорону праці» [51]: Стаття 6. Права громадян на охорону праці при укладенні договору; Стаття 7. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві; Стаття 8. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань; Стаття 9. Право працівників на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці; Стаття 10. Видача працівникам спецодягу, інших засобів індивідуального захисту, змиваючих та знешкоджуючих засобів; Стаття 11. Відшкодування власником шкоди працівникам у разі ушкодження їх

здоров'я; Стаття 12. Відшкодування моральної шкоди; Стаття 13. Перегляд розміру відшкодування шкоди; Стаття 14. Охорона праці жінок; Стаття 15. Охорона праці неповнолітніх.

Згідно з Законом України «Про охорону праці» власником підприємства незалежно від форми власності та від виду діяльності створюється система управління охороною праці, яка залежить від кількості персоналу. Характеристика системи управління охороною праці у готелі наведена у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Системи управління охороною праці у конгрес-готелі «Congress-City» 3*

Кількість працюючих у готелі, осіб	Система управління охороною праці
126 осіб	Служба охорони праці (НПАОП 0.0-4.21-04), керівником якої буде призначено інженера з охорони праці та пожежної безпеки; 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 для організації системи управління охороною праці у конгрес-готелі «Congress-City» 3* наведений у таблиці 2.8. Вся документація по підприємству зберігатиметься в службі охорони праці.

Таблиця 2.8

Перелік документації при організації системи управління охороною праці у конгрес-готелі «Congress-City» 3*

Рубрика документів	Регулюючі документи
Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 21.08.18
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 2 від 21.08.18 (НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 22.08.18 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 4 від 22.08.18
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 23.08.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)

Продовження таблиці 2.8.

Рубрика документів	Регулюючі документи
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 23.08.18
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 7 від 27.08.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 8 від 27.08.18
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 9 від 28.08.18
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 10 від 28.08.18
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 30.08.18
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	9. Облікова документація (журнали, переліки, графіки, протоколи, плани)

Вимоги до ділянки та території готелю

Ділянка біля конгрес-готелю «Congress-City» 3* прибирається протягом 3 разів на день. У літню пору передбачаємо полив території водою для запобігання пилоутворенню, а взимку - прибирання снігу за допомогою снігоочисних машин та посипання сіллю.

У північно-східній частині ділянки облаштовано площадку, з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими багаторічними насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Протипожежні розриви між конгрес-готелі «Congress-City» 3* та прилеглими будівлями становлять 50 м.

Проектом передбачаємо 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, з режимом роботи «Транспортування пожежних підрозділів».

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення приймально-вестибюльної групи, побутові приміщення, ресторан знаходитимуться на I-му поверсі готелю. Адміністративні приміщення, бар при гранд-холі, анімаційно-дозвілєві приміщення та йога-зал розташовані на II-му поверсі та максимально ізольовані (звукоізолюючими перегородками та перекриттями) від житлових приміщень.

Господарські та виробничо-побутові приміщення, спортивно-оздоровчі приміщення розташовані у цокольному поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службові сходи, білизнопровід, службовий ліфт, завантажувальну рампу, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей, і відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють на населений пункт, де розміщується готель.

Для внутрішнього оздоблення приміщень готелю обирали матеріали, які мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків. Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів кухні.

Для харчування персоналу передбачена їдальня з розрахунку одночасної мінімальної посадки 60 % персоналу найбільшої зміни, розташована на цокольному поверсі. Площа та обсяг приміщень, які передбачено на одне робоче місце у приміщеннях готелю визначено у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Площа та обсяг виробничих приміщень на одне робоче місце

Приміщення	Кількість працюючих у змін	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Приміщення готелю			
Бюро прийому і реєстрації	2	6	19,8
Бюро бронювання	1	8	26,4
Гардероб	1	6	19,8
Кімната чергового персоналу	1	8	26,4
Кімната чергового адміністратора	1	11	36,3
Сейфова	1	7	23,1
Швейцарська і приміщення носильників	1	7	23,1

Продовження таблиці 2.9

Приміщення	Кількість працюючих у змін	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Приміщення охорони	1	8	26,4
Приміщення посильних	1	8	26,4
Майстерні	4	7,5	24,8
Вузол зв'язку	1	9	29,7
Центральна білизняна	3	8,6	28,4
Пральня	2	12	39,6
Кабінет директора	1	12	39,6
Приймальня	1	8	26,4
Кабінет заступників директора	2	6	19,8
Кабінет головного інженера	1	8	26,4
Кабінет головного економіста, робочі кабінети	2	6	19,8
Кабінет головного бухгалтера, робочі кабінети, каса	3	9,3	30,7
Відділ маркетингу та продажів	2	6	19,8
Приміщення закладу ресторанного господарства			
Доготівельний цех	2	13	42,9
Холодний цех	1	17	56,1
Гарячий цех	3	8,3	27,4
Мийна кухонного посуду	1	8	26,4
Мийна столового посуду	1	11	36,3
Кабінет директора та офісні приміщення	2	6	19,8
Кабінет комірника	1	6	19,8
Кабінет завідувача виробництвом	1	6	19,8

У всіх приміщеннях конгрес-готелю «Congress-City» 3* щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях приймально-вестибюльної групи, вестибюлі ресторану, спортивно-оздоровчих та анімаційно-дозвілевих приміщеннях розташовані медичні аптечки першої допомоги.

У процесі роботи готелю укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів з періодичністю 1 раз на квартал.

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів Пари дезінфекцій-них засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу “пелюстка”.
Житлові приміщення	Пил бавовняний вівняний, пуховий (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна припливно-витяжна вентиляція, кондиціонування, біла куртка та шапочка, рукавиці комбіновані та гумові, фартух прогумований з нагрудником
Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийомом, видачею, сортуванням чистої білизни, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень спортивно-оздоровчого призначення, персонал закладів ресторанного господарства буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами у кількості 2 комплектів і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою 1 раз на рік.

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 у робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»), які наведені у таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Норми мікроклімату у готельних приміщеннях

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Приміщення готелю						
Приміщення чергової ремонтної зміни	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Майстерні	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Вузол зв'язку	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Центральна білизняна	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Пральня	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Кабінет директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приймальня	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет заступ. директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет головного інженера	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет головного економіста, робочі кабінети	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Продовження таблиці 2.11

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Кабінет головного бухгалтера, робочі кабінети, каса	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Відділ маркетингу та продажів	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Побутові приміщення персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приміщення закладу ресторанного господарства						
Приміщення для відвідувачів	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Виробничі цехи	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Приміщення для персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет директора, офісні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приміщення комірника	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Мийні столового та кухонного посуду	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3

Характеристика системи освітлення, для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт згідно ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення» наведено у таблиці 2.12 [55]. Всі житлові і підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори й холи мають природне освітлення

Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку, приміщеннях. У житлових кімнатах, виробничих, адміністративних, вестибюлі, гранд-холі передбачене місцеве освітлення окремих функціональних зон.

При проектуванні конгрес-готелю «Congress-City» 3* передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення аварійного та евакуаційного. Аварійне освітлення передбачається для продовження роботи у випадку відключення робочого освітлення. Найменша освітленість робочих поверхонь і території підприємства, які вимагають обслуговування при аварійному режимі, складає 5 % від нормованої освітленості для загального

робочого освітлення, але не менше 2 лк всередині будівлі і не менше 1 лк – на території підприємства.

Таблиця 2.12

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучного, лк	природного (коефіцієнт природного освітлення), %
Номери	комбіноване	200	3
Вестибюль	загальне	150	1
Загальні вітальні, холи, зали ЗРГ	загальне	200	2
Рецепція, адміністративні приміщення, приміщення по поверхового обслуговування	комбіноване	300	3
Основні сходи, загальні коридори, білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	загальне	100	0,1
Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах	загальне	75	-
Загальні душові	загальне	50	-
Приміщення обслуговуючого персоналу	загальне	150	1
Складські приміщення	загальне	20	-
Виробничі цехи ЗРГ	локалізоване	200	3
Роздавальня	загальне	300	1,0
Приміщення для миття кухонного та столового посуду, сервізна	загальне	200	2
Технічні приміщення	загальне	30	-

Евакуаційне освітлення конгрес-готелю «Congress-City» 3* призначене для безпечної евакуації людей з приміщень і будівель у випадку аварійного відключення робочого освітлення. Воно передбачене в приміщеннях, де можуть одночасно знаходитися 100 чоловік, в проходах і на сходах за числа евакуйованих понад 50 чоловік. Евакуаційне освітлення забезпечує освітленість в приміщеннях на підлозі основних проходів і на сходах не менше 0,5 лк та на

відкритій території – не менше 0,2 лк. Під час евакуації людей використовують світильники аварійного освітлення.

Основними джерелами шуму та вібрації у конгрес-готелі «Congress-City» 3* є настільне та підлогове устаткування, вентиляційні системи. Зниження шуму та вібрації, що впливають на людину, здійснюються наступним чином [56]:

- установкою агрегатів механізмів на спеціальні амортизатори, плаваючі фундаменти;
- облицюванням приміщень і цехів звукоізолюючими матеріалами, використанням для стін і стелі вентиляційних камер звукопоглинаючих матеріалів (азбестової плити та скловати, повстини, перфорованого картону);
- локалізацією шуму і вібрації шляхом високоякісного виготовлення, монтажу та ремонту обладнання і балансування частин, що обертаються;
- застосування гнучких вставок, що відокремлюють агрегати і апарати від систем трубопроводів;
- поліпшенням обслуговування і ремонту діючого обладнання, заміною машин, механізмів та апаратів, що морально застаріли;
- вибором раціонального режиму праці і відпочинку, скороченням часу знаходження у шумних умовах, лікувально-профілактичними заходами, якщо необхідно;
- забезпечення двигунів холодильного обладнання звуковіброізолюючими пристроями або фундаментом.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Усе електрообладнання у виробничих приміщеннях конгрес-готелю «Congress-City» 3* повинно мати надійне захисне заземлення або занулення відповідно до вимог Правил улаштування електроустановок.

Заземлювальні пристрої повинні забезпечувати безпеку людей і захист електроустановок, експлуатаційні режими роботи. Для тієї частини електрообладнання, яка може опинитися під напругою внаслідок порушення

ізоляції, повинен бути забезпечений надійний контакт із заземлювальним пристроєм або з заземлюючими конструкціями, на яких воно встановлено.

Для забезпечення електробезпеки слід дотримуватися таких вимог:

- конструкція виробничого обладнання, що приводиться в дію електричною енергією, повинна включати пристрій (засіб) для забезпечення електробезпеки;
- в обладнанні має бути забезпечений захист від випадкового дотику до частин, що знаходяться під напругою;
- ручки, важелі і кнопки обладнання, до яких торкаються руками при нормальній експлуатації, не повинні опинятися під напругою при пошкодженні ізоляції. Вимірювання опору ізоляції проводити відповідно до Правил НПАОП 40.1-1.21-98 [57];
- обладнання, забезпечене шнуром живлення, повинно мати таке кріплення шнурів, при якому вони не піддавалися б напрузі і скручуванню в місцях приєднання їх усередині обладнання та ізоляція проводів була б захищена від стирання;
- для живлення світильників загального освітлення повинна застосовуватися напруга не вище 380 / 220. В змінного струму при заземленої нейтралі і не вище 220 В змінного струму при ізольованій нейтралі;
- для живлення окремих ламп слід застосовувати напругу не вище 220 В. У приміщеннях без підвищеної небезпеки зазначена напруга допускається для всіх стаціонарних світильників незалежно від висоти їх установки;
- на лицьовій і зворотній сторонах кожної панелі розподільних щитів повинні бути чіткі написи, що вказують номер щита і до якої лінії або агрегату відносяться встановлені на панелі прилади та апаратура, а також напруга і рід струму;
- двері приміщень електроустановок (щитів) повинні бути постійно зачинені;
- установка і очищення світильників, зміна перегорілих електроламп і ремонт електричної мережі повинні виконуватися при знятій напрузі.

Пожежна безпека

Конгрес-готель «Congress-City» 3* буде оснащено адресною системою автоматичної пожежної сигналізації наступні приміщення: коридори, вестибюль, адміністративні, побутові, виробничі, складські, анімаційно-дозвілеві та спортивно-оздоровчі приміщення забезпечено переносними вогнегасниками.

Системи пожежної безпеки конгрес-готелю «Congress-City» 3* забезпечують виконання таких завдань: автоматичне оповіщення служби безпеки, усіх співробітників і гостей готелю, служби міської пожежної охорони про загоряння; ефективне і своєчасне виявлення загоряння з точною вказівкою місця; вжиття заходів щодо гасіння пожежі, запобігання поширенню вогню, диму; організація евакуації людей з будинку, що горить, включаючи розблокування всіх дверей і ліфтів, включення світлозвукових покажчиків, блокування ліфтів.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщений у приміщенні служби охорони готелю, пожежній частині МЧС № 7.

З точки зору пожежної небезпеки приміщення готелю характеризуються за ДБН В.1.1-7-02 [58]. Необхідну кількість вогнегасників конгрес-готелю «Congress-City» 3* та їх тип визначено залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухо-пожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Місця розміщення вогнегасників їх позначено знаком «Вогнегасник», який розміщено на видному місці. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, наведено у таблиці 2.13.

Для запобігання виникнення небезпеки на проектованому готелі проводитимуть інструктажі працівників, пожежний нагляд. Всі виробничі, складські і підсобні приміщення, зовнішні установки і будівлі забезпечені

первинними засобами пожежогасіння і пожежним інвентарем, які завжди в робочому стані і на видному місці з безперешкодним доступом.

Таблиця 2.13

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Коридори (1 на поверх)	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	5
Вестибюль	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	2
Приміщення поповерхового обслуговування	В пожежонебезпечна	водопінний ВВП-6	5
Зали закладів ресторанного господарства	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	4
Виробничі приміщення	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	3
Складські приміщення	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	1
Адміністративно-побутові приміщення	В пожежонебезпечна	водопінний ВВП-6	5
Технічні приміщення	А вибухопожежонебезпечна	вуглекислотний ВВК-1,4	2
Приміщення побутового обслуговування	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5 та вуглекислотний ВВК-1,4	2 та 2
Анімаційно-дозвілєві приміщення	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5 та вуглекислотний ВВК-1,4	3 та 3
Спортивно-оздоровчі приміщення	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	1
Господарські та виробничо-побутові приміщення	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5 та вуглекислотний ВВК-1,4	2 та 2

У приміщеннях конгрес-готелю «Congress-City» 3* розроблено план евакуації для проживаючих та персоналу на випадок виникнення пожежі (додаток Л). 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 20- 25 хв. В готельному підприємстві передбачені запасні евакуаційні виходи, які ведуть з приміщень:

- а) першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;
- б) будь-якого поверху, крім першого, в коридор, що веде на сходову клітку, в тому числі через хол. При цьому сходові клітки мають вихід назовні.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні становить 200 м, що цілком відповідає нормативним значенням.

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у готелі за типовою структурою створено систему цивільного захисту, начальником якої виступає 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 забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні заходи, 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 конгрес-готелю «Congress-City» З* № 1 від 01.09.2018 року призначено заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання та оперативних питань.

Підрозділ з питань цивільного захисту підпорядкований та підзвітний безпосередньо керівникові суб'єкта господарювання. Облік працівників Служби, техніки та майна, якими вона укомплектована, веде завчасно структурний підрозділ з питань цивільного захисту.

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в проектованому готелі створено служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів (табл. 2.14).

Таблиця 2.14

Структурні підрозділи служби цивільного захисту

Структурний підрозділ	Створено на базі	Начальник	Функції служби
Служба зв'язку, оповіщення та інформації	Вузла зв'язку готелю	Начальником служби є начальник цього вузла	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	Підрозділів відомчої охорони	Начальник служби охорони готелю	Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій і під час рятувальних робіт.
Протипожежна служба	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	Виробничого та технічного відділів	Начальник служби технічного відділу	Розробляє та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.
Транспортна служба	Транспортних цехів, відділів і гаражів готелю		Розробляє та здійснює заходи забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт
Служба матеріально-технічного постачання	Відділу матеріально-технічного забезпечення готелю		розробляє плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників готелю та в місцях розосередження.

Посади керівників служб зазначені згідно з розробленим для проектового готелю штатного розпису та наведені у плані заходів з цивільного захисту конгрес-готелю «Congress-City» 3*.

Висновки до розділу 2

1. В другому розділі було проведено необхідні розрахунки для визначення усіх характеристик ділянки, яка буде використана під будівництво конгрес-готелю «Congress-City» 3*.

2. Розраховано площі усіх необхідних приміщень, які будуть враховані при будівництві готелю. Також спланована програма для озеленення території.

3. Для отримання технічних умов на приєднання готелю до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками. Необхідно забезпечити постійне забезпечення закладу готельного господарства електроенергією, водою, опаленням для постійного задоволення потреб споживачів готельних послуг.

4. Також було обрано стиль для організації зовнішніх та внутрішніх дизайнерських рішень готель. Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проєктованого конгрес-готелю «Congress-City» 3* на 420 місць у м. Київ за прийнятою концепцією є класичний стиль. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Відповідно до статті 63 ГКУ залежно від форм власності, передбачених законом, в Україні можуть діяти підприємства таких видів:

- приватне підприємство, що діє на основі приватної власності громадян чи суб'єкта господарювання (юридичної особи);
- підприємство, що діє на основі колективної власності (підприємство колективної власності);
- комунальне підприємство, що діє на основі комунальної власності територіальної громади;
- державне підприємство, що діє на основі державної власності; підприємство, засноване на змішаній формі власності (на базі об'єднання майна різних форм власності).

Проектований курортний конгрес-готель «Congress-City» 3* буде створено на основі Товариства з обмеженою відповідальністю.

Для конкретизації форми власності новоствореного закладу необхідно визначитись з його формою власності і функціонування (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності курортного конгрес-готелю «Congress-City» 3*

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

Товариство з обмеженою відповідальністю — організація, суб'єкт господарювання, статутний капітал якої поділений на частки, розмір яких встановлюється статутом товариства.

Сутність товариства з обмеженою відповідальністю полягає в тому, що учасники такого товариства відповідають за його зобов'язаннями в обмеженому

об'ємі. Назва товариства з обмеженою відповідальністю не означає обмеження відповідальності товариства як суб'єкта господарського права якимись певними розмірами майна або грошових коштів. Натомість ідеться про обмеження відповідальності учасників, які несуть ризик збитків у межах їх внесків до статутного капіталу, які вони можуть втратити. При цьому додаткові вимоги до учасників не висуваються, стягнути з учасників додаткові суми (на відміну від повного чи командитного товариства) не можна.

Далі визначаємо склад пакетної документації, що необхідний та достатній для створення суб'єкта господарювання, який відповідає чинному законодавству України (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 Трудовий 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

Для отримання всіх необхідних дозволів для функціонування конгрес-готелю «Congress-City» 3* готують реєстр погоджувальних процедур діяльності, що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства (табл. 3.3)

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності організації готелю

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Вінницька районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Вінницький відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Києві
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м. Києві
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Вінницька виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
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 м. Києві
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Ощадбанк»

Для отримання дозволу на торгівлю буде потрібно надання нижче наведених документів:

- установчі документи організації;
- копія свідоцтва про державну реєстрацію суб'єкта підприємницької діяльності (завірена печаткою підприємства і підписом директора або довідка від Єдиного державного реєстру юридичних та фізичних осіб-підприємців (завірена печаткою підприємства і підписом директора);
- договір оренди на приміщення або документ на право власності, в якому буде здійснюватися ця діяльність з план-схемою (завірені печаткою підприємства та підписом директора);
- копія дозволу на функціонування від Пожежної охорони;
- копія дозволу на функціонування від СЕС;
- копія довідки ДПІ про взяття на облік як платника податків;

- копія довідки з Єдиного державного реєстру міського управління статистики;
- картка обліку ККМ;
- договір на вивезення сміття;

Перелік документів, що надаються заявником для сертифікації послуг готелю (формування справи):

- свідоцтво про державну реєстрацію юридичної особи;
- договір на оренду нежитлових приміщень або свідоцтво про власність;
- свідоцтво ППН;
- коди статистики ОКПО;
- висновок органів держсанепіднагляду;
- погоджений асортиментний мінімум;
- висновок органу Держпожнагляду;
- карта реєстрації ККМ;
- документ про повірку і таврування вимірювальних приладів.

Розроблення раціональної організаційної структури

Під структурою управління конгрес-готелю «Congress-City» 3* розуміється упорядкована сукупність взаємопов'язаних рівнів управління та функціональних підрозділів (служб, змін, бригад), що знаходяться між собою в певних відносинах та забезпечують функціонування господарюючого суб'єкта як єдиного цілого.

До ланок управління готелем відносяться структурні підрозділи, окремі фахівці, які виконують функції управління або частину їх і менеджери, що здійснюють регулювання та координацію діяльності декількох структурних підрозділів. Зв'язкам між відділами властивий горизонтальний характер. Сходинки управління будуються у вертикальному співвідношенні і підкоряються по ієрархії один одному.

Організаційна структура проектного курортного готелю «Комфорт Інн» закріплюється Статутом підприємства і документально оформлюється

спеціальними положеннями про різні підрозділи (служби) підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління. Документи, які регламентують роботу працівників готелю поділяються на внутрішні та зовнішні. До зовнішніх документів відносять:

- Національний класифікатор професій;
- Накази Міністерства охорони здоров'я;
- ДСТУ 28681.4-96 «Вимоги щодо класифікації готелів»;
- ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», інструкції та правила провадження підприємницької діяльності.

Внутрішніми документами на підприємстві є:

- установчий договір;
- статут;
- організаційна структура;
- штатний розпис;
- колективний договір;
- положення про оплату праці;
- правила внутрішнього розпорядку;
- посадові інструкції;
- наказу, службові записки, розпорядження, рішення директора.

Нормативно - методичні матеріали групують за їх змістом:

1. Нормативно-довідкові документи – включають норми і нормативи, необхідні при вирішенні задач підприємств готельного та ресторанного господарства та планування праці в сфері надання послуг та управління.

2. Документи організаційного, організаційно-розпорядницького та організаційно-методичного характеру – задачі, функції, права, обов'язки підрозділів і окремих працівників системи управління персоналом, містять методи і правила виконання робіт з управління персоналом.

3. Документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру – правила, стандарти, норми, вимоги, що регламентують планування приміщень

і робочих місць, надання послуг, тарифні ставки, коефіцієнти доплати, типові норми часу, заходи з техніки безпеки тощо.

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом проєктованого підприємства готельного господарства є Положення про структурний підрозділ.

Положення про структурний підрозділ – внутрішній нормативний документ, на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне — відповідальність працівників.

Положення про структурний підрозділ підприємства розробляє керівник підрозділу або робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності підприємства.

Проект положення підписується керівником структурного підрозділу (членами робочої групи), погоджується із заступником керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівниками структурних підрозділів або посадовими особами, з якими взаємодіє цей підрозділ, та затверджується керівником підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів – грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ».

Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається в керівника підрозділу, другий — у кадровій службі.

У разі перерозподілу функцій між структурними підрозділами у зв'язку з реорганізацією (змінюючи структуру) підприємства зміни (доповнення) до положення про структурний підрозділ може бути внесено тільки наказом керівника підприємства.

Положення про структурний підрозділ замінюється та заново затверджується в разі зміни назви підприємства або підрозділу.

На основі типових документів з урахуванням особливостей організації працівники служби управління персоналом розробляють документи для внутрішнього користування. Так, важливими організаційно-розпорядницькими

документами є Правила внутрішнього розпорядку, що включають наступні розділи:

- загальні положення;
- порядок прийому і звільнення робітників та службовців;
- основні обов'язки робітників та службовців;
- основні обов'язки адміністрації;
- робочий час і його використання;
- винагорода за успіхи в роботі;
- відповідальність за порушення трудової дисципліни.

У розпорядженні кадрової служби знаходяться всі нормативні акти, на підставі яких складаються документи внутрішнього користування:

- колективний договір;
- правила внутрішнього трудового розпорядку;
- положення про підрозділи.

Найважливішим організаційним документом є Колективний договір, що розроблюється за особистої участі підрозділу служби з управління персоналом.

До документів організаційно-методичного характеру відносяться ті, що регламентують виконання функцій з управління персоналом. Сюди входять:

- Положення щодо формування кадрового резерву готелю;
- Положення щодо організації адаптації працівників;
- Рекомендації щодо організації підбору і добору персоналу;
- Положення щодо врегулювання взаємин у колективі;
- Положення щодо оплати і стимулювання праці;
- Інструкція з дотримання правил техніки безпеки.

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція – документ, що регламентує діяльність у рамках кожної управлінської посади, який містить вимоги до працівника, що займає цю посаду. Вона може бути складена на основі типових вимог до посади, фахівців, службовців, але з урахуванням особливостей певного готелю і соціально-економічних умов його діяльності.

Посадова інструкція є постійно діючим нормативним документом. До неї можуть вноситися доповнення або зміни, але лише на підставі наказу, з яким працівника, що обіймає посаду, потрібно ознайомити не пізніше як за два місяці до внесення зазначених змін. У разі зміни назви підприємства, підрозділу, посади до посадової інструкції вносять відповідні зміни і знову затверджують її.

Оригінал затвердженої посадової інструкції зберігається в кадровій службі. Копії посадової інструкції видаються працівникові та керівнику відповідного структурного підрозділу. Ознайомлення працівника з посадовою інструкцією здійснюється з його підписом у журналі ознайомлення працівників з нормативними документами підприємства.

Для ефективної роботи підприємств готельно-ресторанного господарства необхідна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури готелю – це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації готелю та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків. Організаційна структура потрібна для ефективного виконання ключових функцій працівників, визначення їх підзвітності, забезпечення належних зусиль з боку персоналу.

При проектуванні організаційної структури управління проектного підприємства готельного господарства необхідно визначити: функції підприємства, параметри організаційної структури, кількість структурних підрозділів апарату управління, зв'язки між підрозділами.

Параметри організаційної структури включають наступні пункти:

Кількість рівнів управління. На проектованому підприємстві готельного господарства функціонують чотири рівня управління.

Чисельність працівників, які підпорядковуються тому чи іншому менеджеру:

- Менеджер Front Office – десять осіб (адміністратори, касир, агент з бронювання, посильний).
- Менеджер ресторанного господарства – тридцять вісім осіб.

- Менеджер відділу обслуговування житлового фонду - Housekeeping – двадцять вісім осіб (завідуючий номерним фондом, кастелянка, покоївки, двірники).

- Менеджер з обслуговування – працівники SPA-центру (п'ять осіб), спортивно-оздоровчої служби, пральні і т.п.

- Головний інженер – технічна служба.

- Менеджер служби організації конгрес-послуг (конгрес-центр)

- Завідувач складом – складська служба.

- Завідувач пральною - пральня

- Головний бухгалтер – дві особи.

Кількість структурних підрозділів апарату управління проектного підприємства готельного господарства складає:

- Служба прийому та розміщення;
- Служба харчування або відділ ресторанного господарства (Food&Beverage service);
- Служба прибирання;
- Служба SPA-центру;
- Спортивно - оздоровча служба;
- Служба організації конгрес-послуг (Бізнес-центр);
- Складська служба;
- Побутова служба;
- Технічна служба;
- Фінансова служба;
- Пральня.

Зв'язки між підрозділами. В проектному курортному конгрес-готелі «Congress-City» 3* визначено десять структурних підрозділів. В процесі діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників. В проектному підприємстві готельного господарства обрано лінійну організаційну структуру управління.

Згідно даної структури накази передаються безпосередньо від керівника до підлеглого і далі до інших підлеглих. Лінійні зв'язки в готелі показують рух управлінських рішень і інформації, що виходять від лінійного менеджера, тобто особи, що відповідає за діяльність готелю чи її структурних підрозділів. Обрана структура характеризується тим, що на чолі кожного структурного підрозділу знаходиться керівник, наділений усіма повноваженнями, що здійснює усі функції управління.

При лінійному управлінні кожна ланка і кожен підлеглий мають одного керівника, через який по одному каналу проходять усі команди управління. У цьому випадку управлінські ланки несуть відповідальність за результати всієї діяльності керованих ними об'єктів. Йдеться про пооб'єктне виділення керівників, кожний з яких виконує усі види робіт і приймає рішення, пов'язані з управлінням об'єктом. При проектуванні організаційної структури підприємства готельно-ресторанного бізнесу необхідно враховувати сукупність факторів, які впливають на вибір типу організаційної структури, насамперед його призначення, місцем розташування, специфіку додаткових послуг, що надаються, тощо:

Внутрішні фактори: складність, формалізація, централізація, норми керованості.

Зовнішні фактори впливу: стратегія організації, розмір організації, технологія, зовнішнє середовище.

Спеціальні фактори: ефект влади та контролю, комп'ютеризація інформаційних потоків.

Управління проектованим курортним готелем вирішено за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління.

Лінійна структура управління конгрес-готелем «Congress-City» 3* представлена на рис. 3.1.

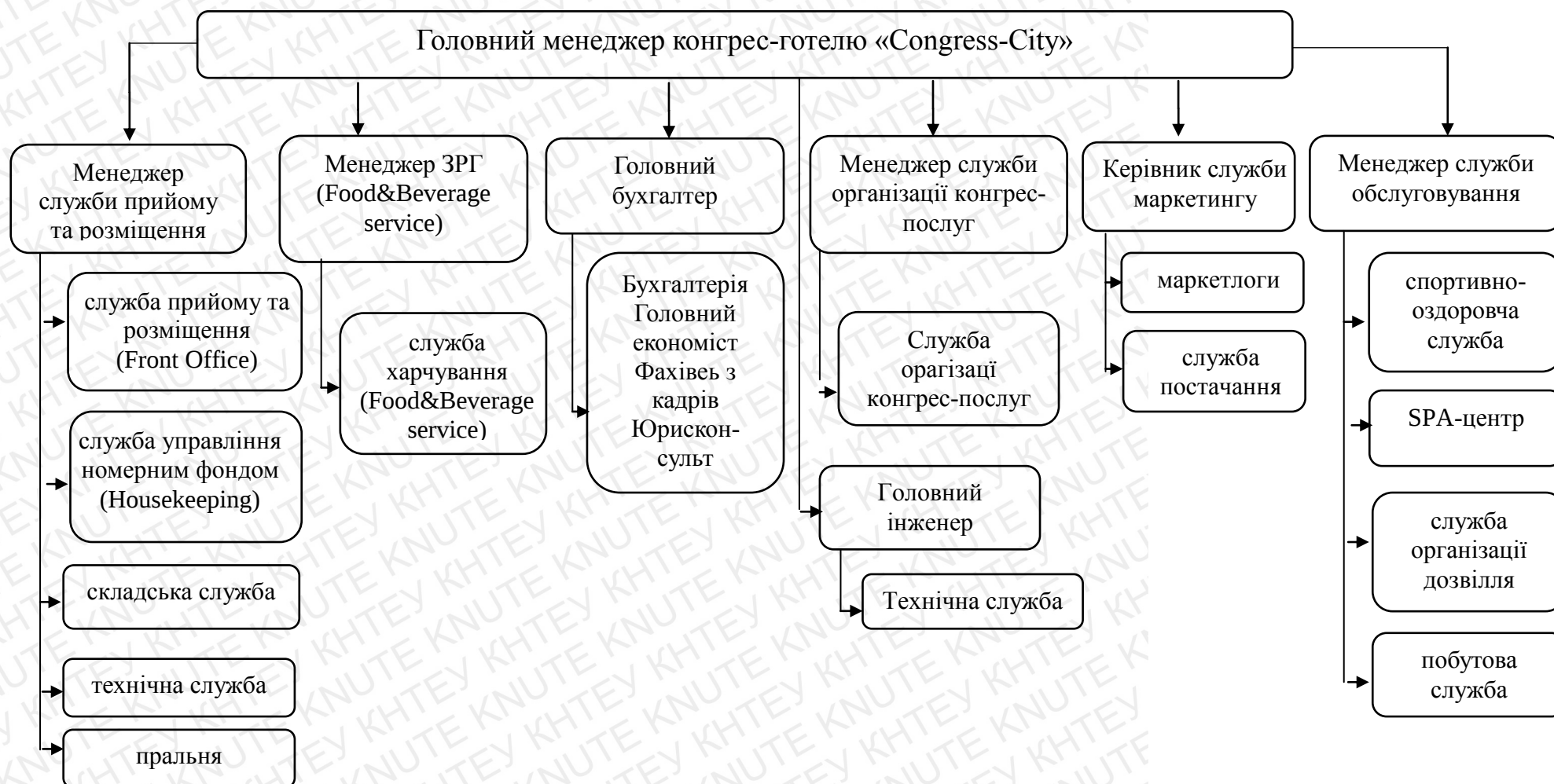


Рис. 3.1 Лінійна структура управління конгрес-готелем «Congress-City» 3*

Організаційна структура управління конгрес-готелем «Congress-City» 3* в своєму складі має такі служби:

- служба прийому та розміщення;
- служба ресторанного господарства;
- служба додаткового обслуговування;
- допоміжні служби.

При прийнятій організаційній структурі управління голова управління (директор) організовує та забезпечує:

- ефективну діяльність підприємства.
- контроль за якістю надання послуг.
- правильне використання, облік та розподіл житлових номерів та місць.
- напрямки роботи персоналу і служб підприємства.
- рентабельне ведення.
- ведення і своєчасне представлення господарсько-фінансової звітності.
- заходи, щодо забезпечення готелю персоналом.

Відповідно до організаційної структури проєктованого готелю кожна із діючих служб має свою організаційну структуру та завдання.

До служби прийому та розміщення входять бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, приймання оплати за проживання та інші додаткові послуги, ведення необхідної документації. До обов'язків цієї служби належать ведення та підтримування в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду. У цій службі передбачено такі посади: черговий адміністратор, касир, агент з бронювання та швейцар.

Основні функції служби роботи з персоналом – формування кадрів організації, навчання працівників, удосконалення організації праці, стимулювання, створення безпечних умов праці.

Служба ресторанного господарства є невід'ємною складовою забезпечення повноцінного обслуговування мешканців готелю. Усі об'єкти, що входять до її складу повинні в повному обсязі надавати послуги з організації харчування

протягом доби, вирішувати питання організації та обслуговування банкетів, прийомів, презентацій та ін.

Служба управління номерним фондом – цілодобове підтримання в належному стані великої кількості номерів потребує високої відповідальності та пунктуальності. Керівник цієї служби повинен мати організаторські здібності, бути вимогливим, прагнути відповідати найвищим стандартам.

Бухгалтерія (фінансово-економічний відділ) відповідає за своєчасне складання бухгалтерської звітності в суворій відповідності з нормативними документами; дотримання фінансової та договірної дисципліни; своєчасність складання звітів, балансів, рахунків, прибутків і збитків; дотримання ціноутворення і правильності складання тарифів; аналізує фінансово-господарську діяльність; організовує складання бізнес-планів; формує фінансово-господарські плани і кошториси за встановленими формами; здійснює облік, введення в експлуатацію та списання матеріальних цінностей, облік коштів у встановленому порядку.

Основне завдання маркетингового відділу – забезпечення підприємства готельного господарства матеріально-технічними та виробничими ресурсами. Служба готелю повинна формувати відносини з партнерами на взаємовигідних засадах, залучаючи до товарообігу продукцію підприємств – виробників та постачальників різних форм власності. Маркетингова служба займається просування готельної комплексної послуги.

Відповідно до організаційної структури проектового готелю кожна із діючих служб має свою організаційну структуру та завдання.

Основні функції служби роботи з персоналом – формування кадрів організації, навчання працівників, удосконалення організації праці, стимулювання, створення безпечних умов праці.

До допоміжних служб конгрес-готелем «Congress-City» 3* входять:

- Технічна служба. Службу очолює головний інженер. До складу служби входять: слюсар-сантехнік, електрик, інженер з ремонту обладнання.

- Спортивно-оздоровча служба керується менеджером з обслуговування, якому підпорядковані - тренер, працівник сауни, косметолог, масажист. Працівники даної служби забезпечують всі умови для підтримання фізичного стану гостей готелю.

- Служба організації дозвілля організовує цікаве та якісне дозвілля відпочиваючих у готелі. До складу служби входять працівник боулінгу, технік, працівник кінозалу, дитячий вихователь та аніматор.

- Побутова служба займається продажем та організацією надання побутових послуг. До складу служби входять: продавці торговельних кіосків, перукар, майстер манікюру, працівник прокату та пункту хімчистки.

3.2. Капітал

Статутний капітал товариства формується з метою забезпечення підприємницької діяльності товариства. Учасники товариства вносять вклади, які і складають мінімальний розмір майна товариства. Вартість усіх заявлених внесків учасників товариства становить статутний капітал товариства з обмеженою відповідальністю. Статутний капітал визначає мінімальний розмір майна товариства з обмеженою відповідальністю, що гарантує інтереси кредиторів.

Визначення розміру статутного фонду конгрес-готелю відповідає встановленим нормативам і буде скорегованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу.

Мінімальний розмір статутного фонду складає 150 розмірів мінімальних заробітних плат (станом на 01.07.2018 р. – 4200 грн), в нашому випадку це 630 000 грн.

Захищаючи інтереси кредиторів, Кодекс забороняє будь-яке звільнення учасника товариства з обмеженою відповідальністю від обов'язку внесення вкладу до статутного капіталу товариства, у тому числі шляхом зарахування вимог до товариства.

На відміну від положень чинного законодавства Кодекс встановлює, що на

момент державної реєстрації товариства з обмеженою відповідальністю його учасники повинні сплатити не менше ніж п'ятдесят відсотків суми своїх вкладів. Частина статутного капіталу, що залишилася несплаченою, підлягає сплаті протягом першого року діяльності товариства.

Товариство має оголосити про зменшення свого статутного капіталу і зареєструвати відповідні зміни до статуту в установленому порядку або прийняти рішення про ліквідацію, якщо учасники протягом першого року діяльності товариства не сплатили повністю суму своїх вкладів.

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують протягом періоду понад 365 календарних днів з моменту введення їх у експлуатацію.

На баланс проектного конгрес-готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю.

В економічному розділі необхідно узагальнити інженерно-технологічні розрахунки («Зведений кошторисний розрахунок») та оцінити вартість необоротних активів, об'єднавши їх за видами основних засобів по наступних видах:

- будівлі, споруди – визначаються як загальні капітальні витрати на будівництво;
- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі – визначаються у розрахунку 25-30% від вартості капітальних витрат на будівництво;
- інші – визначаються у розрахунку 5-10% від вартості капітальних витрат на будівництво.

Оцінка вартості основних засобів повинна проводитися у наступній послідовності:

- визначити склад та кількість необхідних для конгрес-готелю основних засобів на основі розрахунків, здійснених в інженерно-технологічному розділі;
- розрахувати первісну вартість необхідних основних засобів;
- зарахувати основні засоби, що проектується для закупівлі, до відповідної групи для нарахування суми амортизаційних відрахувань за рік у цілому;

- визначити річну суму амортизаційних відрахувань по конгрес-готелю.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основою економічного обґрунтування параметрів створення готелю є розроблення виробничої програми, у тому числі за основними центрами відповідальності та сервісу та обсягів діяльності, які визначатимуть дохідну та витратну складові проекту. Основними видами діяльності проєктованого готелю є: надання послуг з тимчасового розміщення; надання та організація послуг харчування; надання послуг спортивно-оздоровчого, культурно-дозвілевого, побутового та торгового призначення.

Для визначення обсягів діяльності конгрес-готелю «Congress-City» 3* обґрунтуємо планові обсяги послуг з тимчасового розміщення. Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання. У процесі розроблення експлуатаційної програми засобу розміщення визначають такі показники: планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг, $Q_{\text{пл}}$, з тимчасового розміщення на плановий період визначемо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускну спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами:

$$\text{ПС} = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.1)$$

де 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.

$$Q_{\text{пл}} = \text{ПС} \cdot K_{3,i} \quad (3.2)$$

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

У таблиці 3.4 розраховуємо плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення конгрес-готелю «Congress-City» 3*.

Таблиця 3.4

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення конгрес-готелю «Congress-City» 3* на плановий рік (людино-дів)

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-дів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
A	1	$2 = 1 \cdot M_i$	3	4	5	6	7	8	$9 = 2 \cdot 3 \cdot 6$	$10 = 2 \cdot 4 \cdot 7$	$11 = 2 \cdot 5 \cdot 8$	$12 = 9 + 10 + 11$
Апартамент	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Люкс	5	10	115	130	120	0,6	0,8	0,7	690	1040	840	2570
Стандарт одномісний	64	64	115	130	120	0,6	0,8	0,7	4416	6656	5376	16448
Стандарт двомісний	138	276	115	130	120	0,6	0,8	0,7	19044	28704	23184	70932
Стандарт двомісний для інвалідів	2	4	115	130	120	0,6	0,8	0,7	276	416	336	1028
Разом	210	420							17250	26000	21000	64250

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ приймаємо за умову обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу, іншу частину виробничої програми ЗРГ складає обсяг виробництва страв за вільним вибором (табл.3.5).

Таблиця 3.5

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	17250	26000	21000	64250
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	50	70	60	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ	25875	44200	33476,4	103551,4
3.1. Сніданки	17250	26000	21000	64250
3.2. Меню вільного вибору	8625	18200	12476,4	39301,4

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Доходи відповідно до П(С)БО № 15 – збільшення економічних вигод закладів у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, які зумовлюють зростання власного капіталу (крім зростання капіталу за рахунок внесків власників). [31]

Основну частину доходів готелю забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення.

Під час формування цін на послуги конгрес-готелю «Congress-City» 3*, застосовується аналоговий метод ціноутворення, завдяки якому ціни визначають як аналог цін прямих конкурентів або лідерів на ринку готельних послуг.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначено за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії за сезонами року. Проведені обстеження узагальнені у вигляді табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Орієнтовні ціни номерного фонду засобу розміщення на плановий рік

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Вища категорія, у тому числі:			
апартамент	1900	2200	2000
люкс	1300	1500	1400
Перша категорія (стандарт), у тому числі:			
одномісні	500	700	600
двомісні	700	900	800

Ціни на страви та послуги закладу ресторанного господарства визначають із застосуванням витратного методу. Рівень націнки встановлено відповідно від типу і класу закладу ресторанного господарства. Націнка на страви і послуги ресторанного господарства конгрес-готелю «Congress-City» 3* становить 100%.

Дана націнка має бути достатньою для покриття всіх поточних витрат та отримання цільового прибутку та для забезпечення стабільного та постійного попиту на продукцію й послуги, нормальної завантаженості торгової зали і виробничих потужностей кухні (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

**Розрахунок середньої роздрібної ціни реалізації продукції та послуг
сніданку в закладів ресторанного господарства готелю**

№ пор.	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору на сніданок, тис. грн	33645
2	Річна кількість послуг харчування (страв на сніданок)	307200
3	Середньоденна собівартість продуктового набору на сніданок, грн	100
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	100
5	Націнка середня, грн.	100
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ (сніданок)	200 грн

Визначена планова середня роздрібна ціна на продукцію та послуги сніданку в ЗРГ може змінюватися за сезонами року та у зв'язку зі змінами попиту на послуги готелю, зміною вартості та продуктового набору або зміною розміру націнки ЗРГ.

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення. Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі розраховано за формою табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід від реалізації послуг, тис.грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Стандарт одномісний	3168	4400	3696	500	700	600	1584,0	3080,0	2217,6	6894,7
Стандарт двомісний	11376	15800	13272	2300	2700	2500	26164,8	42660,0	33180,0	102052,7
Люкс	576	800	672	1300	1500	1400	748,8	1200,0	940,8	2895,8
Апартамент	288	400	336	1900	2200	2000	547,2	880,0	672,0	2106,3
Усього	15840	22000	18480				29044,8	47820,0	37010,4	113931,5

Наступним етапом розрахунку операційних доходів від реалізації послуг готелю є визначення доходу від реалізації продукції, закупних товарів та послуг ресторанного господарства, тобто товарообороту ЗРГ.

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюють, виходячи з планової кількості послуг харчування та планової ціни

за послуги сніданку та за вільним вибором залежно від рівня завантаженості номерного фонду в різні сезони року (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

**Планування доходів від реалізації продукції та послуг закладу
ресторанного господарства готелю на плановий рік**

№ пор.	Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1	Планова кількість послуг харчування ЗРГ, од.:	25875	44200	33476,4	103551,4
1.1	Сніданок	17250	26000	21000	64250
1.2	За вільним вибором	8625	18200	12476,4	39301,4
2	Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн.:				
2.1	Сніданок	200	200	200	200
2.2	За вільним вибором	100	120	110	
3	Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн.:				
3.1	Сніданок	3450,0	5200,0	4200,0	12850,0
3.2	За вільним вибором	862,5	2184,0	1372,4	4418,9
3.3	Разом доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	4312,5	7384,0	5572,4	17268,9

Завершальним етапом обґрунтування операційних доходів конгрес-готелю «Congress-City» 3*. є узагальнення отриманих результатів розрахунку всіх видів операційних доходів за всіма напрямками діяльності (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Планування обсягу операційних доходів готелю на 2018 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	29044,8	47820,0	37010,4	113931,5
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	4312,5	7384,0	5572,4	17268,9
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	33357,3	55204	42582,8	131200,4
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	555	1207,5	825	2587,5
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	33912,3	56411,5	43407,8	133787,9

Вартість придбання основних засобів та інших необоротних матеріальних активів при умові детального визначення переліку основних засобів по структурним господарським підрозділам готелю визначається під час

проходження виробничої та переддипломної практики. Джерелом інформації є прайс-листи підприємств з продажу обладнання та оснащення для готелів, закладів ресторанного господарства.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів узагальнюють у формі табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Склад, первісна вартість основних засобів готелю на 2018 рік

Види основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість, тис. грн	Питома вага, %
Будівлі, споруди	484565,3	98,41
Передавальні пристрої	726,8	0,15
Машини та обладнання, у тому числі:		
Холодильне обладнання	969,1	0,2
Механічне обладнання	533,0	0,11
Теплове обладнання	130832,6	0,27
Торговельне обладнання	387,7	0,08
Спортивне обладнання	290,7	0,06
Вимірювальні прилади	290,7	0,06
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	193,8	0,04
Телефони	48,5	0,01
Транспортні засоби	150215,2	0,31
Інструменти, прилади, інвентар	77530,4	0,16
Меблі	62993,4	0,13
Інші основні засоби	48,5	0,01
Всього	424333,6	100

З метою визначення амортизаційних відрахувань основні засоби та інші необоротні активи відповідно до Податкового кодексу України розподіляють на 16 груп серед яких для готелів найхарактерніші будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання (механічне, теплове, лікувальне, спортивне, комп'ютери та пов'язані з ними засоби зчитування або друкування інформації, комутатори, маршрутизатори, модулі, модеми, джерела безперебійного живлення та засоби їх приєднання до телекомунікаційних мереж, телефони, мікрофони, рації); транспортні засоби; інструменти; спортивний інвентар; меблі та ін.

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

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

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

У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 5% первісної вартості.

Для спрощення розрахунків у процесі економічного обґрунтування проекту допускається не враховувати ліквідаційну вартість основних засобів підприємства.

Таблиця 3.12

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2018 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
Будівлі, споруди	484565,3	20	96913,06
Передавальні пристрої	726,8	10	72,68
Машини та обладнання, у тому числі:			
Холодильне обладнання	969,1	6	581,46
Механічне обладнання	533,0	6	319,8
Теплове обладнання	130832,6	6	78499,56
Торговельне обладнання	387,7	4	155,08
Спортивне обладнання	290,7	4	116,28
Вимірювальні прилади	290,7	3	87,21
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	193,8	3	58,14
Телефони	48,5	2	9,7
Транспортні засоби	150215,2	4	60086,08
Інструменти, прилади, інвентар	77530,4	4	31012,16
Меблі	62993,4	4	25197,36
Інші основні засоби	48,5	10	4,85
Всього	424333,6		293113,4

На підставі опису посад та схем посадових окладів складається штатний розклад з перерахуванням усіх посад, кількості працюючих на даній посаді і їх затверджених місячних окладів, компенсаційних доплат та стимулюючих

надбавок, річної суми фонду оплати праці.

Оплата праці керівників та вищого управлінського персоналу найчастіше залежить від обсягів діяльності керованої ними господарської одиниці, чисельності підлеглих працівників, а посадові оклади можуть коливатися у діапазоні 1,93-8,16 мінімальних заробітних плат. Основними показниками для їх встановлення є: обсяг робіт (послуг), їхня технологічна складність; величина прибутку; чисельність працюючих; співвідношення розміру оплати праці керівника організації до середнього розміру оплати праці по підприємству.

Механізм матеріального стимулювання працівників готельного господарства діє не тільки через розміри посадових окладів, але й через форми і системи оплати праці, які дипломант використовує для різних категорій працівників готелю, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці».

Кількісна характеристика трудових ресурсів (персоналу) підприємства вимірюється такими показниками:

- облікова чисельність працівників;
- середньоспискова чисельність працівників.

Крім чисельності працівників кількісна характеристика трудового потенціалу підприємства і (чи) його внутрішніх підрозділів може бути представлена і фондом ресурсів праці у людино-днях чи людино-годинах, якому можна визначити шляхом множення середньоспискової чисельності працівників на середню тривалість робочого періоду в днях чи годинах.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складемо штатний розпис та визначемо плановий фонд оплати праці працівників.

Розробку плану з праці на підприємстві пропонується здійснювати з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року (4200 грн.),

в якому виконується дипломний проект та тарифного коефіцієнту, за яким встановлюється посадовий оклад (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Планування фонду заробітної плати по готелю на плановий рік

№	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад	Доплати та надбавки до посадового окладу, грн			Фонд заробітної плати (місячний)
				за категорію	надбавки	інше	
	Адміністративно-управлінський персонал						
1.	Генеральний директор готелю	1	18 000		1000		19 000
2.	Генеральний менеджер готелю	1	14 000		500		14 500
3.	Заступник директора з розміщення	1	9 000		500		9 500
4.	Адміністратор ресторану	1	8 000		400		8 400
5.	Адміністратор конференц-центру	1	8 000		400		8 400
6.	Головний інженер	1	7 000		400		7 400
7.	Секретар	1	4 500		300		4 800
8.	Головний бухгалтер	1	8 000		300		8 300
9.	Бухгалтер	2	6 500		500		13 500
10.	Комерційний директор	1	5 500		400		5 900
11.	HR-директор	1	12 000		400		12 400
12.	Керівник служби експлуатації	1	10 000		300		10 300
	Разом	13					122 400
	Виробничий персонал						
13.	Шеф-кухар	1	15 000	300			15 300
14.	Кухар 6-го розряду	2	5 500	300			11 300
15.	Кухар 5-го розряду	5	4 600	300			23 300
16.	Кухар 4-го розряду	6	4 300				25 800
17.	Мийник посуду	2	4 200				8 400
18.	Офіціант	10	4 200	300			42 300
19.	Бармен	2	4 200				8 400
20.	Працівник СПА-центру	6	4 200				25 200
21.	Манікюрниця	1	4 200				4 200
22.	Продавець магазину	2	4 200				8 400
23.	Інструктор спортзалу	2	4 200	300			8 700
24.	Інструктор з плавання	2	4 200	300			8 700
	Разом	41					190 000
	Допоміжний персонал						
25.	Працівник ресепшину	2	5 200			200	10 600
26.	Працівник конгрес-центру	11	4 200			200	46 400
27.	Покоївка	18	4 200			200	75 800

№	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад	Доплати та надбавки до посадового окладу, грн			Фонд заробітної плати (місячний)
				за категорію	надбавки	інше	
28	Гардеробник	2	4 200			200	8 600
29	Охоронець	5	4 200			200	21 200
30	Швейцар	2	4 200			200	8 600
31	Посильний	2	4 200				8 400
32	Завгосп	2	4 200				8 400
33	Гардеробник	2	4 200				8 400
34	Охоронець	5	4 200			200	21 200
35	Комендант	1	4 200				4 200
36	Прибиральник приміщень	7	4 200			200	29 600
37	Двірник	2	4 200				8 400
38	Водій	2	4 500			200	9 200
39	Електрик	1	5 500			200	5 700
40	Сантехнік	1	4 750			200	4 950
41	Столяр	1	4 750	400			4 750
42	Комірник	1	4 200	300			4 200
43	Вантажник	2	4 200	300			8 400
44	Швачка	1	4 550		300		4 550
45	Оператор пральних машин	2	4 500		300		9 000
	Разом	72					310 550
	ВСЬОГО	126					622 950

Розрахунок планового фонду оплати праці новоствореного підприємства передбачає визначення річних витрат на оплату праці усіх категорій працюючих за штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат так і за рахунок прибутків закладу (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

Планування фонду заробітної плати по готелю на плановий рік

№	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Кількість штатних одиниць	Фонд заробітної плати	
			місячний	річний
	Адміністративно-управлінський персонал			
1.	Генеральний директор готелю	1	19000	228000
2.	Генеральний менеджер готелю	1	14 500	174000
3.	Заступник директора з розміщення	1	9 500	114000

№	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Кількість штатних одиниць	Фонд заробітної плати	
			місячний	річний
4.	Адміністратор ресторану	1	8 400	100800
5.	Адміністратор конференц-центру	1	8 400	100800
6.	Головний інженер	1	7 400	88800
7.	Секретар	1	4 800	57600
8.	Головний бухгалтер	1	8 300	99600
9.	Бухгалтер	2	13 500	162000
10.	Комерційний директор	1	5 900	70800
11.	HR-директор	1	12 400	148800
12.	Керівник служби експлуатації	1	10 300	123600
	Разом	13	122 400	1468800
	<i>Виробничий персонал</i>			
13.	Шеф-кухар	1	15 300	183600
14.	Кухар 6-го розряду	2	11 300	135600
15.	Кухар 5-го розряду	5	23 300	279600
16.	Кухар 4-го розряду	6	25 800	309600
17.	Мийник посуду	2	8 400	100800
18.	Офіціант	10	42 300	507600
19.	Бармен	2	8 400	100800
20.	Працівник СПА-центру	6	25 200	302400
21.	Манікюрниця	1	4 200	50400
22.	Продавець магазину	2	8 400	100800
23.	Інструктор спортзалу	2	8 700	104400
24.	Інструктор з плавання	2	8 700	104400
	Разом	41	190 000	2280000
	<i>Допоміжний персонал</i>			
25.	Працівник ресепшину	2	10 600	127200
26.	Працівник конгрес-центру	11	46 400	556800
27.	Покоївка	18	75 800	909600
28.	Гардеробник	2	8 600	103200
29.	Охоронець	5	21 200	254400
30.	Швейцар	2	8 600	103200
31.	Посильний	2	8 400	100800
32.	Завгосп	2	8 400	100800
33.	Гардеробник	2	8 400	100800
34.	Охоронець	5	21 200	254400
35.	Комендант	1	4 200	50400
36.	Прибиральник приміщень	7	29 600	355200
37.	Двірник	2	8 400	100800
38.	Водій	2	9 200	110400
39.	Електрик	1	5 700	68400
40.	Сантехнік	1	4 950	59400

№	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Кількість штатних одиниць	Фонд заробітної плати	
			місячний	річний
41.	Столяр	1	4 750	57000
42.	Комірник	1	4 200	50400
43.	Вантажник	2	8 400	100800
44.	Швачка	1	4 550	54600
45.	Оператор пральних машин	2	9 000	108000
	Разом	72	310 550	3726600
	ВСЬОГО	126	622 950	7475400

Для новоствореного підприємства приймемо за умову, що преміальна частина буде передбачатись лише за наявності у першому році функціонування прибутків. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Наприклад, може бути запропонованим такий порядок преміювання: премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання підприємством прибутку. Розрахунки необхідно оформити у вигляді табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Планування преміального фонду по конгрес-готелю на 2018 рік

Групи працівників	Плановий фонд основної заробітної плати, тис. грн	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	1468,8	25	367,2
Виробничий персонал	2280,0	35	798,0
Допоміжний персонал	3726,6	20	745,3
Разом	5676		1910,5

Отже, планується, що річний фонд оплати праці підприємства з преміальним фондом складе **7477,3 тис. грн.**

Поточні витрати проектного готелю груповано за калькуляційними статтями, які поділяються на умовно-постійні та умовно-змінні. Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено у табл. 3.16.

Таблиця 3.16

Планування поточних витрат готелю на 2018 рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів ЗРГ готелю	12150,5	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	9385,9	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи	2064,90	ЗВ
4	Амортизація	2931,1	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	5456,87	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних швидкозношуваних предметів	1796,01	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	3601,0	ПВ
9	Витрати на транспортування	25,0	ЗВ
10	Витрати на охорону	132,5	ПВ
11	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	76,0	ЗВ
12	Інші адміністративно-управлінські витрати	150,0	ЗВ
13	Інші поточні витрати діяльності	125,0	ПВ
14	Фінансові витрати	15,0	ПВ
	Разом поточні витрати	37909,78	
	У тому числі:		
	умовно-змінні	18409,14	
	умовно-постійні	19500,64	

У витратах на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачено розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. (табл. 3.17)

Таблиця 3.17

Планування поточних витрат на утримання та експлуатацію готелю на 2018 рік

Витрати	Витрати у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3	4=2*3
Електроенергія кВт	364635,0	1,68	612,8
На опалення Гкал	505,8	1355,83	685,8
На вентиляцію Гкал	1089,0	1325,95	1443,9
Вода, у тому числі:			0
Холодна м ³	42427,2	16,127	684,2
гаряча м ³	21462	80,62	1730,3
Разом			5156,8

До витрат за статтею 6 відносять спеціальний одяг. Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі на рік здійснено у формі табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі на 2018 рік

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розписом	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, тис. грн	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	13	1	10,0	130,0
Оперативно-виробничий персонал	123	2	5,0	615,0
Разом	145			1416,0

Розрахунок вартості малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат (табл. 3.19).

Таблиця 3.19

Розрахунок вартості інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів у готелі, на 2018 рік

№ пор.	Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис. грн
1	Порцеляновий посуд	170	1,2	204	415	84,66
2	Столові набори	170	1,2	204	250	51
3	Скляний посуд	170	1,3	221	250	55,25
4	Металевий посуд	170	0,8	136	150	20,4
5	Інший посуд	170	1,1	187	125	23,375
6	Столова білизна	170	0,3	51	175	8,925
7	Постільна білизна та рушники	220	1,1	242	200	48,4
8	Спортивний інвентар	220	0,2	44	2000	88
	Разом					380,01

Маржинальний прибуток має бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю узагальнено у формі табл. 3.20.

Таблиця 3.20

Планування маржинального прибутку готелю на 2018 рік

№ пор.	Показники	На плановий рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	141394,6
1.1	Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	113931,5
1.2	Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	17268,9
1.3	Операційні доходи від інших господарських підрозділів	2587,5
2	Податок на додану вартість	28278,92
3	Чистий дохід	113115,68
4	Умовно змінні витрати, у тому числі	18409,14
4.1	Собівартість продукції ЗРГ	122985,46
4.2	Інші змінні витрати	13905,61
5	Маржинальний прибуток	80800,93
6	Постійні витрати	19500,64
7	Прибуток (збиток)	61300,29

Проектуючи готель, необхідно визначити прибуток до оподаткування та чистий прибуток загалом на плановий рік (табл. 3.21).

Таблиця 3.21

Розрахунок цільового прибутку готелю на на 2018 рік

№.	Показники	2018
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	141394,6
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	15%
3	Цільовий прибуток, тис. грн.	21209,19

Розрахуємо інші результативні показники діяльності (табл. 3.22).

Таблиця 3.22

Планування основних результатів діяльності готелю на 2018 рік, тис.грн.

№ пор.	Стаття	Разом за рік
1	Доходи від операційної діяльності	141394,6
2	Умовно-змінні витрати	18409,14
3	Умовно-постійні витрати	19500,64
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	103484,82
5	Податок на прибуток	18627,27
6	Чистий прибуток – можливий	848575,5
7	Рентабельність операційної діяльності, %	60,1%
8	Чистий прибуток – цільовий	21209,19
9	Чистий прибуток – плановий	40847,73

3.5. Ефективність інвестицій

У системі управління інвестиціями оцінка ефективності інвестиційних проектів – один із найбільш відповідальних етапів. Об'єктивність та обґрунтованість оцінки ефективності інвестиційного проекту значною мірою визначається застосуванням відповідного методу її проведення. [33]

Для проектного закладу темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 8% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховують через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного закладу приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 30%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення готелю.

Планові показники діяльності закладу на перші одинадцять років після введення в експлуатацію узагальнено за табл. 3.23.

Таблиця 3.23

Планування основних результатів діяльності готелю на перші одинадцять років після введення в експлуатацію

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн.	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн.	Чистий прибуток, тис. грн.
	тис. грн.	середньорічні темпи зростання, %	тис. грн.	рівень змінних витрат, %			
1-й	113115,68	8	33934,70	30	19500,64	103484,82	848575,54
2-й	122164,93	8	36649,48	30	19500,64	85515,45	916461,58
3-й	131938,13	8	39581,44	30	19500,64	92356,69	989778,51
4-й	142493,18	8	42747,95	30	19500,64	99745,23	1068960,79
5-й	153892,63	8	46167,79	30	19500,64	107724,84	1154477,65
6-й	166204,04	8	49861,21	30	19500,64	116342,83	1246835,87
7-й	179500,37	8	53850,11	30	19500,64	125650,26	1346582,74
8-й	193860,40	8	58158,12	30	19500,64	135702,28	1454309,35
9-й	209369,23	8	62810,77	30	19500,64	146558,46	1570654,10
10-й	226118,77	8	67835,63	30	19500,64	158283,14	1696306,43
11-й	244208,27	8	73262,48	30	19500,64	170945,79	1832010,95
Разом	1882865,633		564859,69			1318005,943	14124953,5

Розрахунок чистого приведеного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено в табл. 3.24.

Таблиця 3.24

**Розрахунок чистого приведеного доходу готелю
за інвестиційним проектом, тис. грн.**

Рік	Капітальні витрати за проектом за роками, ІВ	Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	4845653,3	848575,54	848575,54	41393,92
2		916461,58	1765037,12	44705,44
3		989778,51	1906240,09	48281,88
4		1068960,79	2058739,3	52144,43
5		1154477,65	2223438,44	56315,98
6		1246835,87	2593418,61	60821,26
7		1346582,74	2593418,61	65686,96
8		1454309,35	2800892,09	70941,92
9		1570654,1	3024963,45	76617,27
10		1696306,43	3266960,53	82746,66
РАЗОМ	48456533	12292943	2308168,38	5996557,2

$$ПО=4845653/5996557,2 = 8 \text{ років}$$

Висновки до розділу 3

1. У третьому розділі було розраховано кількість працівників, яку необхідно найняти в штат конгрес-готелю «Congress-City» 3* аби забезпечити повноцінне функціонування готелю та надання якісних послуг.

2. Підбір персоналу є досить важливим компонентом для нашої галузі діяльності, бо люди є ключовим фактором. І в більшості випадків враження наших гостей напряду залежить від спілкування з обслуговуючим персоналом. Для підбору персоналу в конгрес-готелі функціонує спеціальна служба, яка займається підбором праці.

3. Було сплановано склад та функції кожного структурного підрозділу готелю. Для функціонування було обрано лінійно-функціональну організаційну лінійну структуру.

4. Під час роботи над третім розділом було проведено усі необхідні розрахунки, такі як витрати конгрес-готелю та його доходи, дізнаючись таким чином прибуток готелю та його рентабельність в готельній індустрії.

5. Окупність проекту конгрес-готелю «Congress-City» 3* склала 8 років.

6. У розробленому проекті готелю закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ

1. Готельний ринок України, як один із найбільших сегментів туристичного бізнесу, не зважаючи на великий потенціал, дуже відстає від інших сегментів ринку гостинності та потребує значних інвестицій. Розвиток готельного сектору України знаходиться все ще на досить низькому рівні, знов побудовані і реконструйовані готелі особливих змін на ринку не принесли.

2. Проектований готель має всі шанси вийти на міжнародний рівень обслуговування туристів. Адже тут створені усі необхідні для цього умови: сучасне обладнання для організації конгресів та конференцій, відповідна матеріально-технічна база в номерах, професійний персонал і чітка система у правління та координації роботи усіх служб готелю.

3. При виконанні дипломного проекту було визначено основних конкурентів готелю, аби визначити чи зможе наше підприємство конкурувати на ринку готельних послуг м. Києва.

4. Конгрес-готель «Congress-City» 3* буде достойним конкурентом на ринку готельних послуг м. Києва. Вибір для проектування готелю в даному місці було спричинено тим, що забезпеченість міста готелями даного типу є досить низькою. Місто Київ приваблює вітчизняних і іноземних інвесторів і бізнесменів, оскільки місто є діловим центром країни та має унікальні туристичні ресурси.

5. Готель призначений для бізнес-туристів, який має на своїй меті надання спектру якісних послуг, не тільки для українських туристів, але й для іноземних. Готель надаватиме повний спектр послуг: послуги з розміщення, харчування, проведення різноманітних івентів (як розважального характеру, так і бізнес-спрямування – конференції, презентації), для релаксації та здоров'я – СПА-центр, спортивний зал. Головна місія даного закладу розміщення – створення сприятливої атмосфери для гостей, щоб вони дійсно почували себе як вдома, а не як чужинці.

6. Заклад ресторанного господарства є рестораном європейської кухні, Дане підприємство було спроектовано дотримуючись принципів класичного

стилю проектування, а саме проектування готелю-ресторану, де ресторан дуже часто займає провідне місце.

7. Спираючись на основний сегмент споживачів, на яких буде орієнтуватися проектоване підприємство готельного господарства у своїй ціновій політиці та обслуговуванні, буде забезпечена економічна ефективність. Не дивлячись на те, що бізнес-сегмент буде основним, двері готелю відкриті для усіх сегментів споживачів.

8. Щоб готель продовжував розвиватися, необхідно постійно здійснювати контроль за ефективною діяльністю, шукати та освоювати нові ринки, розробляти різноманітні та ефективні стратегії розвитку та їх реалізовувати, а також постійно контролювати виконання поставлених цілей та завдань.

9. Отже, у дипломному проекті було визначено особливості функціонування конгрес-готелю категорії 3* на 420 місць у м. Київ та чітко сформульовані напрямки діяльності готелю. Проведено розрахунку які показали, що термін окупності проекту конгрес-готелю «Congress-City» 3* склала 8 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Alfaspadesign – комплексные решения СПА и Велнес. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.alfaspa-design.com/>
2. Colliers International: рынок гостиничной недвижимости Киева в инфографике [Електронний ресурс] //Copyright © 2016 Colliers International – Режим доступу: http://www.colliers.com/ru-ua/ukraine/insights/market-news/2016/2016_02_16_press-release_hospitality_info
3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / [А.А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 348 с.
4. Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В.: Організація готельного господарства./ Навчальний посібник. – Кондор. - 2011. – 410 с.
5. Гостиницы Днепра (Днепропетровска) в Центральном районе [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://hotels24.ua/Днепр/Центральный-район/>
6. Давидова О.Ю., Писаревський І.М. Збірник наукових праць ХДУХТ "Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг". -2008. - Випуск 2(8), частина 2. - С.215-219.
7. ДБН В 2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
8. ДБН В. 2.2 – 20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
9. ДБН В.2.5-20-2001. «Инженерное оборудование зданий и сооружений внешние сети и сооружения газоснабжение»
10. ДБН В.2.5-23:2010. «Проекування електрообладнання об'єктів цивільного призначення»
11. ДБН В.2.5-28-2006 «ПРИРОДНЕ І ШТУЧНЕ ОСВІТЛЕННЯ»
12. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
13. ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання зовнішні мережі та споруди основні положення проектування»

14. Державні будівельні норми України ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. – К.: Міністерство регіонального розвитку та будівництва України, 2009. – чинний від 01.04.2009 р.
15. Держана служба статистики України [Електронний ресурс] // Держстат України, 1998-2016 – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
16. ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку»
17. ДСН 3.3.6.039-99 «Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації»
18. Закон України «Про правові засади цивільного захисту в Україні»
19. Інтер'єр в стилі мінімалізм. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://samdizajner.com.ua/minimalizm.html>
20. Ковальчук І.В. Економіка підприємства: навч. посібник. - К. : Знання, 2008. - 679 с.
21. Круль Г. Я. Основи готельної справи. /Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
22. Лозова О.А., Мамотенко Д.Ю. Сучасний розвиток готельного господарства в Україні/ Лозова А.О. //Вісник ХНТУСГ. – 2017. - № 185. - с. 258
23. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
24. М. І. Бондар, Ю. А. Верига, М. М. Орищенко, Н. В. Прохар, Л. І. Леженко. Звітність підприємства: підручник / Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 570 с.
25. Мінімалізм [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://uk.wikipedia.org/wiki/Мінімалізм>
26. Національний стандарт України ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – К. Держспоживстандарт України, 2006. – чинний від 01.10.2006 р.

27. НПАБ Б.03.002-2007. «Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою»
28. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці
29. НПАОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів»
30. Обзор рынка гостиничной недвижимости [Електронний ресурс] // ArtBuild Hotel Group I квартал 2016 года – Режим доступу: <http://www.artbuild.com.ua/uploaded>
31. Офіційний сайт Київської міської ради [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://dniprorada.gov.ua/uk/page/centralnij-rajon>
32. Офіційний сайт ДТЕК Київської електромережі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://kiev.com.ua/ua/>
33. Офіційний сайт КП Київводоканал [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://vodokanal.kiev.ua/>
34. Петрович Й. М. Економіка і фінанси підприємства : підручник / Й. М. Петрович, Л. М. Прокопишин-Рашкевич. – Львів : Магнолія 2006, 2014. – 406 с.
35. Професійна хімія і техніка для клінінгу і пралень [Електронний ресурс] // «Лондри Трейд» 2004-2016. – Режим доступу: <https://profhim.in.ua/category/statti/?lang=uk>
36. Санітарно-гігієнічне обладнання – інтернет-магазин «Соляріс» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://solaris.com.ua/>
37. Спортивне обладнання. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://prof.interatletika.com/ua/>
38. Центральний район (Дніпро) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [https://uk.wikipedia.org/wiki/Центральний_район_\(Дніпро\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Центральний_район_(Дніпро))
39. Черниш С.С. Збірник наукових праць ДЕТУТ. Серія «Економіка і управління». – 2016. - № 35. – 366 с

