

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:
«ПРОЕКТ КОНГРЕС-ГОТЕЛЮ 3* НА 70 МІСЦЯ В
ОБОЛОНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА»

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

підпис студента

Альошиної Валерії
Павлівни

Науковий керівник
К.Т.Н., доц.

підпис керівника

Васильєва Олена
Олександрівна

Науковий консультант
К.Т.Н., доц.

підпис консультанта

Романенко Роман
Петрович

Науковий консультант
К.Т.Н., доц.

підпис консультанта

Васильєва Олена
Олександрівна

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

КИЇВ 2018

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	Васильєва О.О.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Романенко Р.П.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	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 Васильєва О.О.
(прізвище, ініціали, підпис)

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

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

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента Альошиної В.П.

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ”

2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	10
1.1. Концепція готелю.....	10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	25
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....	33
1.4. Сервіс.....	35
1.5. Ресторани. Бари.....	44
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	64
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	64
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	66
2.3. Характеристика будівлі.....	68
2.4. Інженерні системи.....	70
2.5. Дизайн.....	80
2.6. Кошторис.....	82
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	84
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	84
2.9. Охорона праці.....	85
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	88
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	93
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	99
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	99
3.2. Капітал.....	103
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	104
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	106
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	119
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	124
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	127
ДОДАТКИ.....	132

ВСТУП

Актуальність теми. Діловий туризм відноситься до найбільш видатних феноменів ХХІ століття і є основним сегментом ринку гостинності. Він відіграє важливу роль у підвищенні рейтингу будь-якої країни. Дослідження розвитку ділового туризму в готельному бізнесі є актуальним, адже на сьогоднішній день це одна з самих високоприбуткових галузей світової індустрії. Діловий туризм - це сукупність відносин і явищ, які виникають під час поїздок людей в робочий час, основною мотивацією яких є участь в ділових зустрічах, конгресах, конференціях, виставках, ярмарках і інсентив-заходах в місцях поза їх звичайного проживання і роботи.

Обсяги міжнародних контактів, що пов'язують Україну із зарубіжними країнами, постійно зростають, через що пріоритетом розвитку готельного бізнесу в Україні вважається будівництво комфортабельних, зручно розташованих конгрес-готелів. У багатьох великих промислових і культурних центрах з кожним роком збільшується число готелів, оснащених всім необхідним для бізнес- і конгрес-туризму, а старі модернізуються з урахуванням запитів бізнесменів.

Організацію ділового туризму розкрито у роботах багатьох науковців. Вагомий внесок у дослідження цього питання зробили В.Федорченко, Л.Нечаюк, М. Бойко, М. Мальська, М. Босовська, Г. Мунін, С. Галасюк, О.Головко, С.Байлик та інші.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

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

1. Провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в Оболонському районі м. Києва та обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів.

2. Розробити загальну концепцію готелю, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги. Визначити перелік основних і додаткових послуг готелю.
3. Розробити експлікацію приміщень проектного конгрес-готелю.
4. Обґрунтувати організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в конгрес-готелі на основі структурно-технологічних схем.
5. Структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі.
6. Розрахувати загальну площу конгрес-готелю, вибрати форму будівлі та поверховість; визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну готелю. Розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту;
7. Визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис. Обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформулювати операційний прибуток за перший рік створення. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

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

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

При виконанні дипломного проекту використовувалися наступні **методи дослідження**: порівняння, аналіз, синтез.

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги готелів, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі

Наукова новизна отриманих результатів дослідження полягає в обґрунтуванні теоретичних положень розвитку готельних господарств, що є актуальними для впровадження у процесі проектування готелю.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості впровадженню екологічної політики в готельну індустрію, що сприяє реалізації соціальних цілей, є інструментом підвищення рентабельності та конкурентоспроможності готельного підприємства.

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

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 176 с., на яких представлено 71 таблиця та 14 рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

На сьогоднішній день туризм є однією з важливих соціально-економічних галузей сфери послуг, яка динамічно та активно розвивається. Міжнародне співробітництво, підписання контрактів за кордоном, організація семінарів, проведення корпоративних заходів, відрядження співробітників, численні конференції, участь у виставках і ярмарках, все це дало поштовх для виникнення ділового туризму.

Постійно зростає попит на високоякісні послуги, пов'язані з діловим туризмом. Саме тому в великих містах доцільно впроваджувати послуги для бізнес туристів, обов'язковою складовою яких є бізнес-центр, конференц-зали, ділові послуги з обов'язковою розважально-екскурсійною програмою. На сьогодні перспективною дестинацією для ділового туризму в Україні є м. Київ.

Проаналізуємо кількість внутрішніх та іноземних туристів, які відвідали місто впродовж 2012-2016 роки на рисунку 1.1. Дані взято з Головного управління статистики в м.Києві [1].

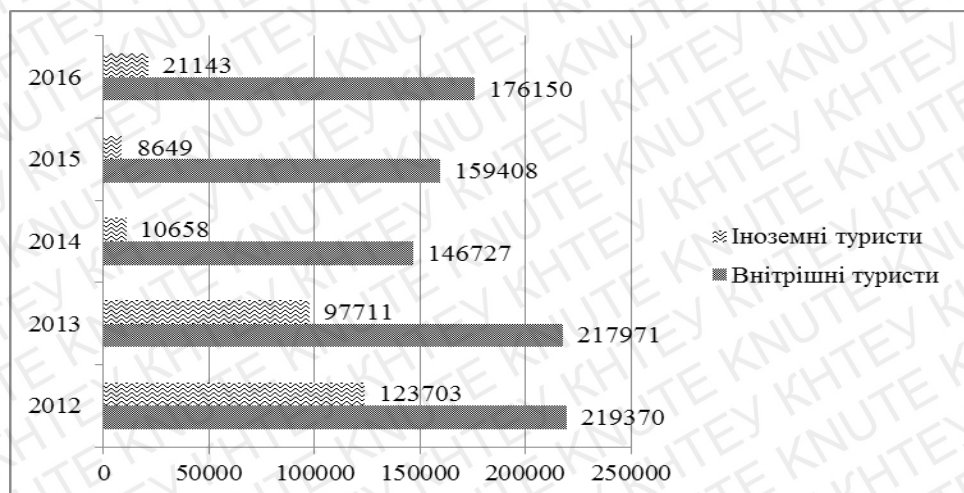


Рис. 1.1. Динаміка туристичних потоків міста Києва за 2012-2016 рр.

З рисунку 1.1 бачимо, що у 2012-2013 роках Київ відвідало 21 тисяча туристів, проте з 2014 року їх кількість почала знижуватись, у зв'язку з

економічною, політичною та військовою ситуацією, яка склалась в країні. Пожвавлення спостерігаємо, починаючи з 2016 року: кількість внутрішніх туристів становить – 176150 осіб, іноземних туристів – 21143 особи.

Інфраструктура ділового туризму складається з різноманітних виставкових центрів, конгрес-готелів, бізнес-центрів, консалтингових компаній, які спеціалізуються в цій галузі, транспортних та страхових компаній, платіжних та банківських систем, сучасних комп'ютерних телекомунікаційних технологій. У таблиці 1 проведемо дослідження з загальної кількості конференц-залів при готелях, бізнес-центрах та виставкових центрах по районах міста Києва [2].

Таблиця 1.1

Кількість конференц-залів при готелях, бізнес-центрах та виставкових центрах по районах міста Києва

Район міста Києва	Кількість конференц-залів у районі	Перелік готелів, бізнес-центрів, виставкових центрів, що надають послуги з оренди
Академістечко	1	Європейський університет
Борщагівка	2	Готелі «City Holiday Resort & SPA», «Софіївський посад»
Гідропарк	1	Арт-готель «Баккара»
Голосіївський район	12	Готелі: «Голосієво», «Bavaria», «SP HOTEL», «Мир», «Holidеy Inn», «Вілла Віта», «Terra Nova», «Ramada Encore», «Голосіївський», «Фортеця гетьмана», бізнес-парк «Європасаж», бізнес центр «Київський ювелірний завод»
Дарниця	3	Готель «Гостинність», «Братислава», коворкінг «Клава та КАВА»
Дорогожичі	2	UBI конференц-холи, UNIT.City,
Жуляни	3	Офісний центр «Dominion Business Club», компанія «Conference Service», готель «Royal Congress Hotel»
Політехнічний інститут	3	Комплекс «Smart Hall», виставковий центр «АККО інтернешнл», «Campus Anticafe», діловий центр «Лагода»
Лівобережна	3	Готелі: «Адрія», «Турист», міжнародний виставковий центр
Лісова	1	Готель «Княжий двір»
Лук'янівка	2	Конференц-центр «Olympic Hall», студія «Шамбай»
Нивки	4	Виставковий центр «КиївЕкспоПлаза», концерт-хол «Allegro», бізнес-готель «Флоріда», учбово-офісний центр «Нивки-центр»

Продовження таблиці 1.1

Район міста Києва	Кількість конференц-залів у районі	Перелік готелів, бізнес-центрів, виставкових центрів, що надають послуги з оренди
Оболонь	2	Гольф-центр Україна, готель «Вісак»
Дружби народів	2	Готелі: «Віта Парк Борисфен», «Червона калина»
Петрівка	1	Концертний зал «Freedom Event Hall»
Печерськ	6	Готелі: «Чорне море», «Президент готель», «Дружба», бізнес-центр «IQ Business Center», комплекс «Regent Hill», центр «Парітет»
Солом'янка	3	Конференц-центр «Olympic Hall Ультрамарин», бізнес-центр «VD Mais», офісний центр «Dominion Business Park»
Харківський масив	1	Офісний центр «Південна брама»
Шулявка	4	Центр «ExitGames», комплекс «Mercure Congress Centre», смартворкінг «САД», бізнес-центр «Compass FM»
Центральна частина міста Києва	31	Бізнес-центри: «Леонардо-хол», «Парус», «101 Tower», готелі: «Хрещатик», «Рациотель», «Либідь», «Салют», «Океан», «Україна», «Дніпро», «Прем'єр Палац», «Прем'єр готель Русь», «Київ», «CityHotel», «Космополіт», « Alfavito Kyiv Hotel », «Impressa», «Fairmont», «Radisson Blu», «InterContinental», конференц-зали: Київської школи фотографії, національної академії наук, «Chamber Plaza», Київська торгово-промислова палата, «Київпроект», «Grand Passage», «Klitschko Expo», «Норвік Україна», «Депо», конференц-сервіс «Admiral Hall», конгресно-виставковий центр «Парковий»

Бачимо, що більшість готелів та бізнес-центрів, які пропонують послуги з оренди конференц-залів знаходяться у діловій частині міста Києва – центрі. Загальна кількість підприємств, які надають відповідні послуги по місту становить 82 об'єкти. Достатньо велика кількість готелів по Києву, а саме – 54 засоби розміщення, пропонують послуги з оренди конференц-залів, кімнат для переговорів, бізнес-центрів та оренди мультимедійного обладнання. Однак, їх технічна характеристика та перелік послуг не відповідають європейським стандартам. Сучасний бізнес- або конгрес-готель повинен об'єднувати в собі можливості інфраструктури бізнес-центру, центру дозвілля, а також підприємств торгівлі та сфери послуг. Основний перелік послуг необхідний для ділового туриста включає: телекомунікаційні послуги, найновітніші способи

обміну інформацією, організація в номері робочої зони, наявність спеціального технічного устаткування, служб фінансового забезпечення, високоякісне харчування, оренда транспортних засобів. В Оболонському районі функціонує лише два заклади, які пропонують послуги з оренди конференц-залів, тому вважаємо актуальним будівництво конгрес-готелю на 70 місць у цій адміністративно-територіальній одиниці міста Київ.

Оболонський район м. Києва займає площу 11,02 тис. га або 17% території столиці, з населенням 320 тисяч чоловік, або 11,5 % населення Києва – є одним з найбільш промислово розвинених районів міста [3].

До складу Оболонського району входять території: Пуща-Водиці, Мінська, Пріорка, частина Куренівки, Оболонь та Петрівка.

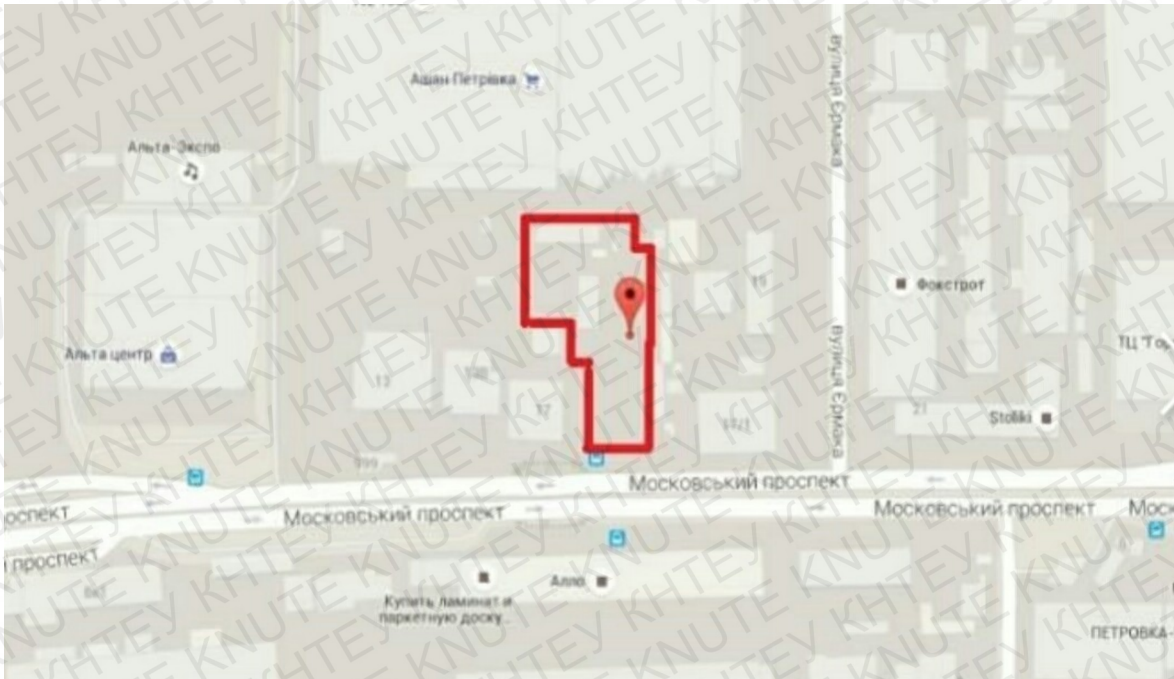
Особливістю району є те, що поруч із щільною будівельною забудовою існують незабудовані території – навколо водних об'єктів та периферійні, які вкриті рослинністю лісових або лучних формацій. В межах району сформовані території масового відпочинку, які представлені парковими зонами вздовж Оболонської набережної, урочища «Наталка», парками «Оболонь» та «Пуща Водиця» [4].

Оболонь вважається популярним, престижним і комфортабельним районом міста, де зосереджені торгово-розважальні центри з кінотеатрами, закладами ресторанного господарства, скверами і набережною [5]. В районі розташована школа вітрильного спорту і яхт-клуб, пункти прокату плавальних засобів і найбільший у Києві гольф-центр, три стадіони та великі мережеві спортклуби.

На території Оболонського району розміщені численні банківські та адміністративні установи, нотаріальні контори, бізнес-центри, а також близькість до центру міста (10,9 км), що дозволить розвивати діловий туризм у досліджуваному районі.

Для будівництва майбутнього конгрес-готелю обрано вільну від будівництва ділянку розміщену за адресою проспект Бандери, 17 (рис. 1.2). За допомогою сайту нерухомості [6] встановлено можливість купівлі земельної

ділянки площею 82 сотки.



**Рис. 1.2. Місце знаходження проектного конгрес-готелю на карті
Оболонського району міста Києва**

Будівництво конгрес-готелю за даною адресою є доцільним, оскільки поєднуються сновні фактори, які необхідно враховувати при проектуванні нового засобу розміщення – близьке розташування до центру міста, хороша транспортна розв’язка, близькість до банківських установ, бізнес- та торговельно-розважальних центрів.

Для визначення конкурентного середовища Оболонського району міста Києва було використано додаток Booking.com [7], за його даними в досліджуваному районі зосереджено всього 8 готельних підприємств, з яких:

- один має категорію чотири зірки;
- два мають категорію три зірки;
- один готель з категорією дві зірки;
- чотири готелі – без категорії.

Інші засоби розміщення – це апартаменти без категорії. Характеристика підприємств готельного господарства Оболонського району міста Києва наведена в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства**Оболонського району м. Києва**

Діючі об'єкти готельного господарства	Адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Категорія номерів	Цінова політика, грн./доба
Готель «Вісак» 4*	вул. Оболонська Набережна, 17	59 номерів	106 місць	Твін Стандарт Стандарт покращений Люкс Номер для інвалідів	2200 грн. 1950 грн. 2350 грн. 3000 грн. 1950 грн.
Готель «Puscha Congress Hotel» 3*	вул. Миколи Юнкерова, 20	60 номерів	108 місць	Стандарт Double Стандарт Twin Бізнес Twin Напівлюкс Люкс Міні-апартаменти Апартаменти	1360 грн. 1360 грн. 1850 грн. 2630 грн. 3430 грн. 4030 грн. 5730 грн.
Готель «Оболонь» 3*	вул. Маршала Тимошенко, 29	72 номера	124 місця	Двохмісний номер комфорт Напівлюкс Напівлюкс комфорт	1400 грн. 1450 грн. 1500 грн.
Готель «Колос» 2*	вул. Полупанова, 3а	39 номерів	78 місць	Номер з двома ліжками Стандарт двомісний	576 грн. 628 грн.
Готель «Persian Palace Hotel»	вул. Маршала Малиновського, 34	10 номерів	27 місць	Стандарт одномісний Стандарт двомісний Напівлюкс одномісний Напівлюкс двомісний	980 грн. 1080 грн. 1250 грн. 1350 грн.
Готель «МТА»	Пуша Водиця, вул. Городська, 9	38 номерів	68 місць	Двомісний номер Люкс Апартаменти	1608 грн. 3473 грн. 4115 грн.
Готель «Ministerka Lake-House»	Урочище Наталка Кооператив «Чорнобилець-2005» вулиця 2 лінія, 26	12 номерів	20 місць	Стандарт одномісний Стандарт твін Стандарт двомісний Номер делюкс Сімейний номер Люкс	550 грн. 790 грн. 890 грн. 950 грн. 1350 грн. 1450 грн.

Продовження таблиці 1.2

Діючі об'єкти готельного господарства	Адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Категорія номерів	Цінова політика, грн./доба
Готель «Екатерина»	вул. Вигородська, 51/1	20 номерів	38 місць	Одномісний економ Стандарт економ Стандарт Двомісний економ Стандарт Люкс	1455 грн. 656 грн. 707 грн. 757 грн. 808 грн. 1515 грн.

З таблиці 1.2 бачимо, що готельне підприємство Оболонського району формують лише вісім засобів розміщення. Номерний фонд у підприємствах гостинності достатньо різноманітний від 10 до 72 номерів. Цінова категорія залежить від категорії комфорту готелю. Найдорожчі ціни в готелях «Вісак», «Puscha Congress Hotel» та «МТА». Найдешевшими є номери у готелях «Колос» та «Ministerka Lake-House».

Одним із основних факторів привабливості засобу розміщення є асортимент послуг, які надає готель. Проаналізуємо інфраструктуру існуючих готельних підприємств розташованих в Оболонському районі м. Києва (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Характеристика інфраструктури готельних підприємств

Оболонського району

Назва закладу розміщення	Інфраструктурна характеристика об'єкту
Готель «Вісак» 4*	Ресторан, спа-центр з римськими термами, хаммамом, джакузі, кабінети масажу, салон краси, конференц-зал, бенкетний зал, віп-зал, бізнес-кімната, пральня та хімчистка, Wi-Fi зона, рум-сервіс, оренда автомобіля, трансфер, паркінг на 50 місць
Готель «Puscha Congress Hotel» 3*	Ресторан та бар, спа-центр, римська та фінська сауни, міні-басейн, масаж, міні-бібліотека, паркінг, Wi-Fi, 5 конференц-залів, 3 переговорні кімнати, бізнес-центр, пральня, тимблдингова зона, майстер-класи, паркінг, .
Готель «Ministerka Lake-House»	Ресторан на 60 місць, конференц-зала на 100 місць, сауна, паркінг, Wi-Fi, пляж, ігри в настільний теніс, прокат лиж
Готель «Оболонь» 3*	2 ресторани, паркінг, бізнес-центр, трансфер, паркінг, банкомат, пральня, Wi-Fi.

Продовження талиці 1.3

Назва закладу розміщення	Інфраструктурна характеристика об'єкту
Готель «Persian Palace Hotel»	Ресторан та піцерія, паркінг Wi-Fi, пункт обміну валют, банкомат.
Готель «Колос»	Ресторан, бенкетний зал, басейн, сауна, конференц-зал, бізнес-послуги, пральня
Готель «МТА»	Ресторан, бар, конференц-зал, бенкетна зала, Wi-Fi, паркінг, трансфер, пральня, екскурсійне бюро, тераса для засмаги, басейн, тенісний корт, масаж, тренажерний зал, сауна, дитяча ігрова кімната, прокат велосипедів, послуги няні
Готель «Екатерина»	Ресторан, конференц-зал, Wi-Fi, організація кава-брейків, бізнес-ланчів

Аналізуючи таблицю 1.3 бачимо, що усі зазначені готельні підприємства пропонують широкий асортимент послуг: послуги проживання достатньо високого рівня комфорту, послуги харчування, транспортні послуги, послуги оздоровлення та підтримання фізичного стану, побутові послуги та послуги зв'язку. Основними конкурентами проектного конгрес-готелю можуть бути готель 3* «Вісак», готель 3* «Оболонь» та готель 3* «Puscha Congress Hotel».

Проаналізуємо конкурентні переваги готельних підприємств Оболонського району, дані зводимо у таблиці 1.4. Оцінювання проводимо за 5-ти бальною шкалою, де 5 – відмінно, а 1 – дуже погано.

Таблиця 1.4

Результати оцінки конкурентів проектного готелю

Показники	Назва готелю		
	Готель «Вісак»	Готель «Puscha Congress Hotel»	Готель «Оболонь»
Місце розташування	5	5	4
Транспортна доступність	5	4	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	3
Якість обслуговування	4	4	3
Асортимент додаткових послуг	4	4	3
Рівень ресторанного обслуговування	4	4	3
Система бронювання	4	4	3
Вартість проживання, цінні знижки, програми лояльності	4	4	4
Рівень безпеки туристів	4	4	3
Середній бал	4,3	4,2	3,4

Оцінювання конкурентних переваг готельних підприємств показало, що найвищі оцінки отримали готель «Вісак» та «Puscha Congress Hotel». Вони мають вдале місце розташування, сучасний дизайн, та широкий асортимент додаткових послуг. При проектуванні майбутнього конгрес-готелю необхідно буде звернути увагу на систему бронювання, вартість проживання та рівень обслуговування.

Проектований конгрес-готель за мету ставить поєднання ціни, різноманітність та якість послуг, максимальне забезпечення необхідних умов для проведення ділових заходів, відпочинку та комфорту бізнес туристів, тим самим планується послуги з оренди конференц-залів, кімнат переговорів, бюро перекладів, бізнес-центр.

Неймінгом для проектованого конгрес-готелю обрано «Obolon Business Club», що спрямований на привернення уваги та формування позитивного іміджу серед туристів та жителів міста Києва: Obolon – характеризує місцезнаходження готельного підприємства, а Business Club – його концептуальне спрямування.

Дослідження споживачів, виявлення основних мотивів придбання готельних послуг і аналіз споживчої поведінки озброює керівників і спеціалістів фірми в потужний арсенал, без якого неможлива успішна діяльність на сучасному ринку, а саме - знанням свого клієнта. «Знати свого клієнта» - основний принцип будівництва готельного підприємства [16].

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів конгрес-готелю використана первинна маркетингова інформація, а саме дані вибіркового обстеження споживачів готелю «Puscha Congress Hotel», який є прямим конкурентом проектованого готельного підприємства.

Споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування. На підставі статистичних даних служби прийому та розміщення готелю «Puscha Congress Hotel» здійснено сегментацію потенційних споживачів конгрес-готелю «Obolon Business Club», результати

дослідження потенційних споживачів наведено у таблиці 1.5. В анкетуванні брало участь 200 осіб, яким було запропоновано пройти опитування.

Таблиця 1.5

Результати анкетного опитування споживачів

готельних послуг

Питання	Кількість відповідей	Частка у загальній структурі, %
1. Як часто Ви користуєтеся послугами готелів за рік:		
1) один раз;	30	15
2) 2 - 3 рази;	36	18
3) 4 - 6 разів;	44	22
4) 7 - 12 разів;	58	29
5) ще частіше;	20	10
6) не користуюся взагалі.	12	6
2. З якою метою Ви подорожуєте?		
1) з метою відпочинку та рекреації;	62	31
2) з діловою метою;	78	39
3) з паломницькою метою;	28	14
4) з метою відвідування концертів, спортивних матчів	32	16
3. Під час подорожі Ви надаєте перевагу:		
1) готелю;	106	53
2) приватній квартирі;	38	19
3) хостелу.	56	28
4. Ви надаєте перевагу готелям:		
1) невеликим у тихому місці;	66	33
2) спеціалізованим у центрі міста;	32	16
3) великим поза центром міста;	42	21
4) великим у центрі міста;	38	19
5) будь-яким, якомога ближче до потрібного Вам місця.	22	11
6. Що з переліченого є для Вас найважливішим при виборі готелю:		
1) чистота білизни;	16	8
2) охайність номерів;	34	17
3) безпека проживання;	22	11
4) безпечне проживання;	30	15
4) ввічливість та обслуговування персоналу;	26	13
5) широкий вибір послуг;	14	7
6) престиж готелю;	35	18
7) вартість проживання;	23	11
8) місце розташування готелю		
6. Чи бронюєте Ви номер у готелі?		
1) так, завжди;	72	36
2) часто;	58	20
3) іноді;		

4) ніколи.	40	29
	30	15

Продовження таблиці 1.5

Питання	Кількість відповідей	Частка у загальній структурі, %
7. Яких послуг не вистачає в готельних підприємствах Оболонського району?		
1) послуг Спа-центру	42	21
2) оренди конференц-залів та офісних приміщень;	96	48
3) анімаційних послуг на території готелю;	28	14
4) послуг для дітей.	34	17
8. В закладах ресторанного господарства, якій кухні Ви надаєте перевагу?		
1) українській;	44	22
2) італійській;	72	36
3) європейській;	34	17
4) японській;	30	15
5) іспанській.	20	10
9. Ваше місце праці:		
1) державне підприємство;	40	20
2) приватне підприємство;	72	36
3) спільне підприємство;	34	17
4) кооперативне підприємство;	24	12
5) акціонерне підприємство;	20	10
6) інше (впишіть)	10	5
10. Ваш сімейний стан?		
1) незаміжня/неодружений	96	38
2) заміжня/одружений	104	52
11. Ваша стать:		
1) чоловіча	110	55
2) жіноча	90	45
12. Ваш вік:		
1) від 18 до 25 років	16	8
2) від 25 до 40 років	74	37
3) від 40 до 55 років	84	42
4) старше 55 років	26	13

Проаналізувавши анкетне опитування бачимо, що 29% опитуваних користується послугами готелів 7-12 разів на рік, 22% подорожують 4-6 разів, 18% проживають у засобах розміщення 2-3 рази на рік, 15% - всього раз на рік, 10% відвідують готельне підприємство більше 12 разів, 6% не користуються послугами готелів взагалі.

Мета подорожі більшості туристів ділова – 39%, з метою відпочинку та

рекреації – 31%, з метою відвідування концертів, спортивних матчів – 16% та з паломницькою метою – 14%. Під час подорожі 53% туристів обирають для проживання готелі, 28% - хостели та 19% - орендують квартиру. Серед опитуваних 98% вважають, що в готелях Оболонського району необхідні послуги з оренди конференц-залу та офісних приміщень, 21% - Спа-послуг, 17% - послуг для дітей та 14% - анімаційних та розважальних послуг.

Респонденти мають достатньо різноманітні кулінарні смаки, так: 36% надає перевагу італійській кухні, 22% - українській, 17% - європейській, 15% - японській та 10% - іспанській.

Отже, потенційним гостем проектованого конгрес-готелю «Obolon Business Club» буде людина віком 25-55 років, яка потребує готельних послуг з діловою метою. Звідси буде формуватись перелік пропонованих послуг у майбутньому засобі розміщення. Враховуючи високу туристичну аттрактивність та ділову активність Оболонського району вважаємо, що проектований готель повинен мати категорію зірковості – 3* для туристів із середніми та вище середніх доходами, яким потрібні зручність і комфорт за доступну плату.

Позиціювання готелю «Obolon Business Club» як готельного підприємства ділового призначення дозволить:

- здійснювати онлайн-бронювання готельних номерів через електронну сторінку готелю або засоби дистрибуції;
- укладати корпоративні договори за допомогою яких можна вирішити проблему завантаження номерного фонду;
- зменшити вплив сезонного чинника;
- обслуговувати туристів з інсентив-турів.

Для залучення іноземних туристів, при проектуванні та визначенні функціональних характеристик готелю ділового призначення крім галузевих стандартів (ДСТУ 42 68:2004, ДСТУ 42 69:2004) доцільно керуватися рекомендаціям Асоціації Ділового Туризму щодо рангів готелів цього типу.

Проектований конгрес-готель «Obolon Business Club» віднесено до рангу «Business» - це готелі, які пропонують стандартний набір додаткових послуг.

Місія конгрес-готелю - зробити перебування гостей у готелі максимально комфортним.

Мета господарської діяльності готелю – надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на взірцевому рівні з дотриманням найвищих стандартів, раціонального використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Цілі проектового готелю на рис. 1.3.

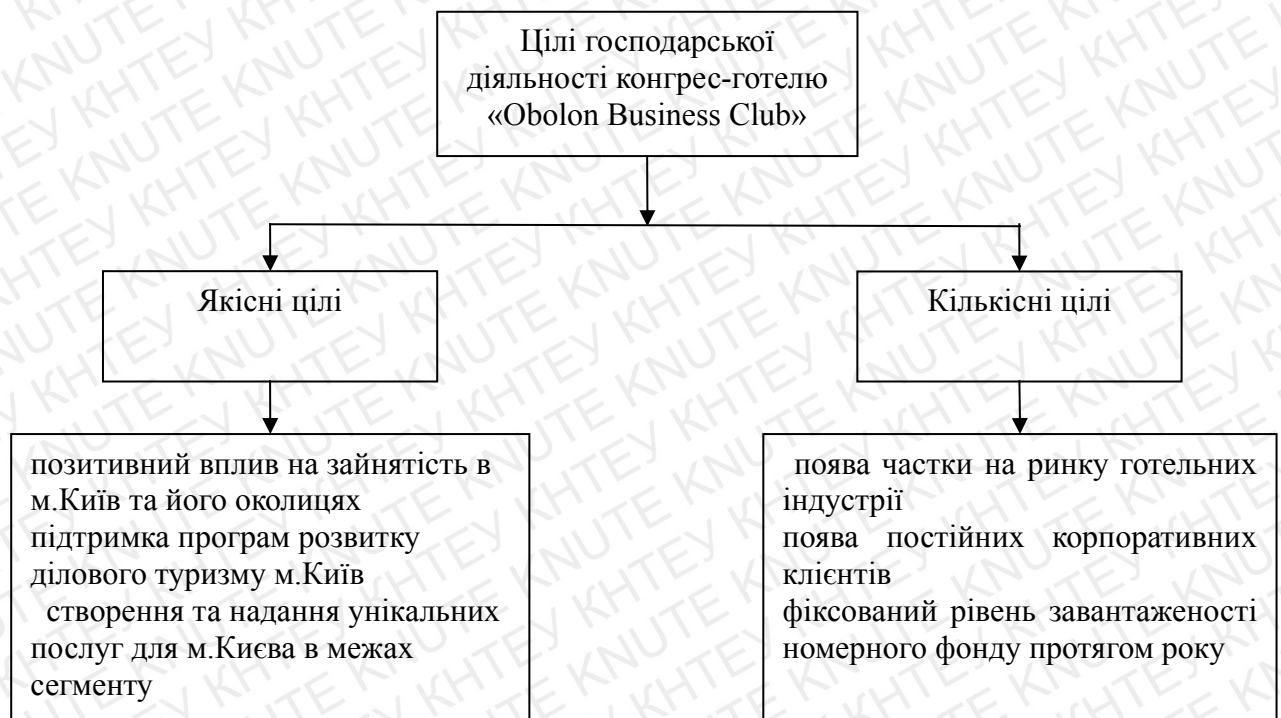


Рис. 1.3. Цілі господарської діяльності готелю «Obolon Business Club»

Крім переліку основних послуг у готелі планується організувати перелік додаткових послуг:

- оренда конференц-залу, кімнат переговорів та тренінг-центру;
- бюро перекладів
- бізнес-центр (ксерокс, копіювання, друк документів, факс);
- екскурсійне обслуговування, замовлення послуг гідів-перекладачів;

- замовлення автотранспорту за замовленням гостей;
- організація event-сервісу (бізнес-ланчі, кави-брейк, фуршети, бенкети);
- послуги басейну;
- паркінг для автомобілів.

На основі встановлених цілей діяльності конгрес-готелю «Obolon Business Club» сформовано основну концепцію діяльності - організація проживання, харчування та надання додаткових послуг (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Концептуальне рішення конгрес-готель «Obolon Business Club»

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Характеристика місця розташування				
Країна (місце) розташування		Україна		
Адміністративний вид території		Місто Київ		
Адміністративний район населеного пункта (території)		Оболонський район		
Адреса розташування готелю		проспект Бандери, 17		
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, користування бізнес, спортивними та побутовими послугами		
Тип підприємства		Конгрес-готель		
Категорія		3*		
Кадровий склад		1. Керівник підприємства 2. Менеджери 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал		
Система управління		Лінійна		
Стиль управління		Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів		Бізнес туристи, люди з метою відпочинку		
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний		
Розміщення				
Вид	Готельне підприємство			
Рівень комфорту	3*			
Місткість	42 номери (70 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	14	26	1	1
Дизайнерський стиль	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек
Харчування				
Тип закладів	Ресторан «Senator»	Лобі-бар «Biblioteke»		Кафе «Conversation»
Організація харчування	Вільний вибір страв італійської кухні	Вільний вибір європейської кухні		Вільний вибір європейської кухні

Ознаки концепції		Характеристика ознак	
Кількість місць	50	10	15
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)	10.00-22.00 (без вихідних)

Продовження таблиці 1.6

Ознаки концепції		Характеристика ознак	
Форма обслуговування	Повне обслуговування	Часткове обслуговування (за участю бармена)	Повне обслуговування
Дизайнерський стиль	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек
<i>Побутове обслуговування</i>			
Тип	Бюро перекладів	Пральня, хімчистка	Бізнес-центр
Режим роботи	9.00-19.00 (без вихідних)	7.00 – 20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)
<i>Бізнес послуги</i>			
Тип	Режим роботи		
	Конференц-зал	Кімната переговорів	Тренінг-центр
Режим роботи	9.00-20.00 (без вихідних)	9.00 – 20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)
<i>Спортивно-оздоровчі послуги</i>			
Тип	Басейн		
Режим роботи	7.00 – 22.00 (без вихідних)		

Під час розроблення концептуального рішення конгрес-готелю «Obolon Business Club» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Для злагодженої роботи всіх служб конгрес-готелю «Obolon Business Club» на підприємстві буде встановлено систему управління готелю OPERA Enterprise Solution.

Межі земельної ділянки конгрес-готелю можна охарактеризувати наступним чином:

- відстань до аеропорту Жуляни – 17,8 км;
- відстань до аеропорту Бориспіль - 42,2 км;
- відстань до автовокзалу – 17 км;
- відстань до Центрального залізничного вокзалу – 11,6 км;
- найближче метро «Почайна» – 850 м.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Вийзд гостей з номеру відбувається до 12:00. При наявності підтвердження бронювання, час заїзду в готель для гарантованого бронювання можливий з 14:00 до 12:00 (наступного дня), для негарантованого з 14:00 до 20:00, за умови попередньої домовленості про час заїзду, можливо заселення з 20:00 до 24:00. При відсутності попереднього бронювання номера час заїзду в готель здійснюється з 14:00 до 00:00.

Щодо закладів харчування, то ресторан працює з 7:00 до 23:00, лобі-бар цілодобово, а кафе при конференц-залі з 10:00 до 22:00 години.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерське рішення конгрес-готелю «Obolon Business Club» вирішено в стилі хай-тек. В інтер'єрі переважають білі, сріблясті, чорні та червоні кольори, багато скла і металу [17]. Інженерні системи та будівельні конструкції виставлені на показ.

У готелі будуть встановлені зручні та практичні меблі зі шкірозамінника, металу, пластику і скла. Вікна декоровані однотонними шторами. Стіни прикрашатимуть чорно-білі великоформатні фотографії, що цілком відповідає стилю хай-тек.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Всі приміщення конгрес-готелю «Obolon Business Club» розділяють на основні та допоміжні. До основних відносяться номери, заклади ресторанного господарства, спортивно-оздоровчого та бізнес призначення, до допоміжних – господарські та виробничо-побутові, технічні.

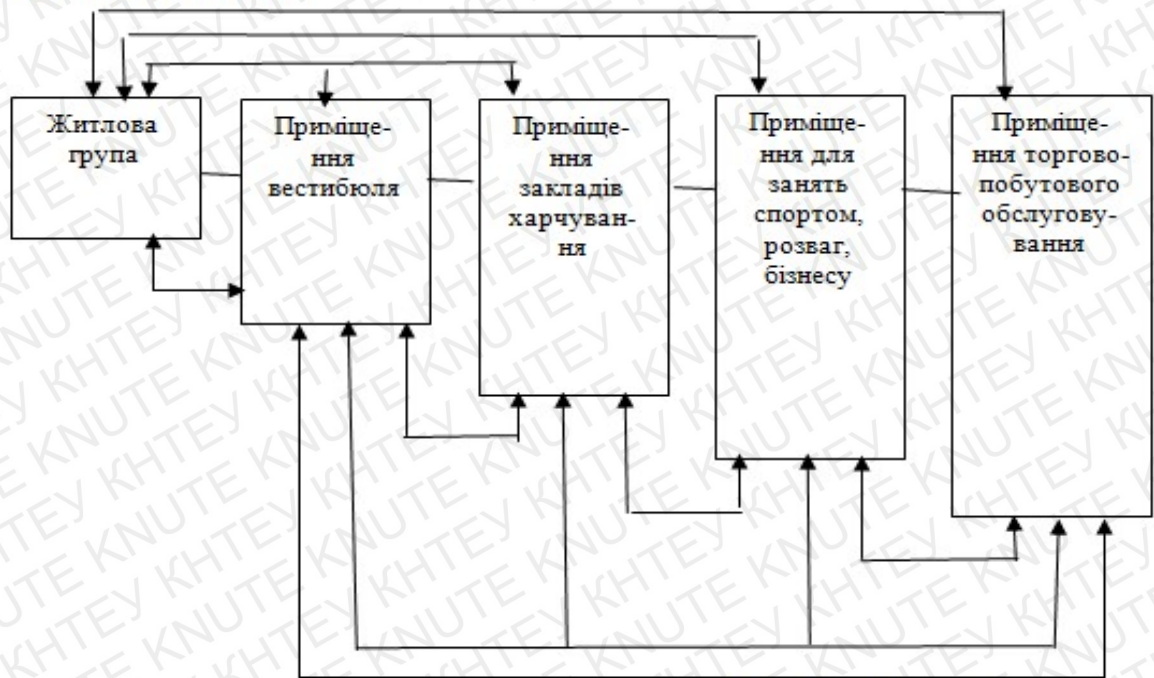
За функціональним призначенням у готелі виділяють приміщення [18]:

- приймально-вестибюльної групи;
- житлової групи;
- бізнес групи;
- спортивно-оздоровчої групи;
- адміністративної групи;

- закладу ресторанного господарства;
- господарської та виробничо-побутової групи.

Приміщення на підприємствах готельного господарства між собою зв'язані, для кращого функціонування закладу. Схематично організаційний зв'язок між групами приміщень конгрес-готелю «Obolon Business Club» наведено на рис. 1.4.

Службові приміщення



Технічні приміщення

Рис. 1.4 - Схематичний організаційний зв'язок між групами приміщень конгрес-готелю «Obolon Business Club»

Приймально-вестибюльна та безпеки

Приміщення вестибюльної групи є головним комунікаційним і технологічним вузлом готелю, де розміщено основні вертикальні і горизонтальні комунікації - ліфти, сходи, коридори, що мають зв'язок з усіма приміщеннями [19]. Вони виконують такі функції: прийом, оформлення, розміщення гостей, збереження і транспортування багажу, надання послуг з організації екскурсій, організацію забезпечення автотранспортом і забезпечення квитками на різні види

транспорту, виконання телефонних послуг і грошових операцій, збір і очікування груп туристів, торгівлю товарами повсякденного попиту тощо.

У вестибюлях передбачаються такі основні зони [20]:

- інтенсивного пішохідного руху (включає маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів),
- екстенсивного пішохідного руху (включає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів автоматів і групи приміщень прийому);
- відпочинку (очікування);
- допоміжна.

Вхід у вестибюль спроектовано у центральній частині за периметром вестибюля. У такому плануванні вестибюль візуально сприймається в реальних розмірах і сприяє швидкій орієнтації в його структурі. Найбільша площа у вестибюлі належить відкритій зоні активного пересування та відпочинку, яка забезпечує безперешкодне переміщення та вільний доступ до інших приміщень.

Рецепція — загальний зал або окрема кімната в глибині приміщення вестибюля, відокремлена стійкою і призначена для прийому й оформлення поселення гостей, оплати послуг, отримання інформації про готель.

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу споживачів та його збереження на термін перебування гостей у закладі [20]. Гардероб обладнують бар'єром, вішалками для одягу, дзеркалом, столом і стільцями.

Зона відпочинку буде розташовуватись поряд з рецепцією, у рекреаційній зоні не будуть перетинатись людські потоки, вона розташована всередині вестибюлю. Зона відпочинку облаштована м'якими меблями, журнальним столиком, рекламними матеріалами готелю.

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

Кімната для охорони буде непомітною для гостей, прохідною, із сейфом для зберігання зброї.

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.7) розраховані згідно вимог ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [21].

Таблиця 1.7

**Приймально-вестибюльна група приміщень конгрес-готелю
«Obolon Business Club»**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	70
Бюро прийому і реєстрації	11
Бюро бронювання	9
Гардероб	7
Кімната адміністратора та персоналу	14
Службовий санвузол	6
Швейцарська	6
Камера схову	9
Приміщення охорони	8
Приміщення посильних	8
Комора прибирального інвентарю	4
Санвузол загального користування	2x6
Всього	164

Вхідна група конгрес-готелю представлена сходами, які виконані із скла та металу, поруч розміщено два скляних пасажирських ліфти. Підлога вистелена із плит сірого мармуру з чорним кантом, освітлення виконано за рахунок панорамних вікон та стельових світильників. Стійка ресепшн виконана із дубу, зверху окрашена чорним лаком та має легку підсвітку. В зоні відпочинку встановлено м'які крісла оббиті тканиною винного кольору. Загальний дизайн доповнений живими квітами, абстрактійними картинами та металевими скульптурами.

Житлова

Блок приміщень житлової групи є основним у проектованому конгрес-готелі. Ці приміщення складають більше 50% об'єму будівлі і являють собою житлові кімнати - номери, а також безпосередньо пов'язані з ними допоміжні і службові приміщення [22]. До приміщень житлової групи належать:

- номери різної категорії;
- коридори, вітальні;
- ліфтові або сходові холи;
- приміщення побутового обслуговування на поверсі.

Розрахунок номерного фонду конгрес-готелю подано у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Номерний фонд конгрес-готелю «Obolon Business Club»

Категорія номеру	Кількість кімнат	Кількість місць	Кількість номерів	Місткість номерів
Апартамент	3	2	1	2
Люкс	2	2	1	2
Номер I категорії одномісний	1	1	14	14
Номер I категорії двомісний	1	2	26	52
Всього			42	70

Площа номерів визначається в залежності від переліку обладнання та меблів, які необхідно підібрати. Корисна площа номеру, $S_{кор}$, m^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

$$S_{кор} = \sum p \cdot S \quad (1.1)$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, m^2 .

Підбір устаткування та меблів для номерів проектного конгрес-готелю «Obolon Business Club» зведено у додатку Б. На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу приміщення, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{кор} = \sum p \cdot S \quad (1.2)$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення ($k=0,3-0,4$).

У таблиці 1.9 розраховано площі номерів проектного конгрес-готелю «Obolon Business Club».

Таблиця 1.9

Площі номерного фонду конгрес-готелю 3* «Obolon Business Club»

Категорія номера	Площа, м²					Кількість номерів даної категорії	Загальна площа номерів, м²
	жит-лова	санвузлів		перед-покою	загаль-на		
		основ-ного	додатко-вого				
Апартамент	52	12	3	3	70	1	70

Люкс	39	8		3	50	1	50
Номер I категорії одномісний	13	5		3	21	14	294
Номер I категорії двомісний	16	5		3	24	26	624
Площа номерного фонду							1038

В обробці номерів конгрес-готелю використовували мармур, скло і натуральну шкіру. Інтер'єр доповнюють стильні меблі, блискучі дзеркала, картини. Неповторний шарм і затишок готелю надають такі деталі інтер'єру, як світлонепроникні штори ручної роботи Hand made Black out, які створюють оптимальну атмосферу для повноцінного відпочинку. Гарнітур з якісних натуральних матеріалів створює особливу комфортну, затишну і в той же час фешенебельну атмосферу.

Санітарний вузол номерів сполучений: у номерах I категорії та напівлюкс встановлені душові кабінки, у номерах люкс та апартамент – ванни. Підлога санвузла виконана в чорно-білих кольорах.

Склад та нормативна мінімальна площа приміщень поверхового обслуговування розрахована згідно джерела [21], дані зведені у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Приміщення поверхового обслуговування конгрес-готелю

Найменування приміщення	Кількість поверхів	Площа, м ²
Хол	2	30
Кімната персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни		10
Комора для брудної білизни		6
Комора для прибирального інвентарю		4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі		4
Кімната побутового обслуговування		6
Приміщення для зберігання візків покоївок		8
Санвузол персоналу		4
Всього		144

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Приміщення побутового обслуговування будуть спроектовані відокремленими і розмішуватимуться безпосередньо у вестибюлі конгрес-готелю. До цієї групи приміщень відноситься бюро перекладів, пральня та

хімчистка та бізнес-центр. Приміщення бізнес-центру буде призначене для надання таких послуг, як друк документів, ксерокопіювання, сканування, ламінування, послуги набору тексту, послуги перекладача, послуги кур'єрської пошти DHL, відправка факсимільних повідомлень, послуги міжміського та міжнародного телефонного зв'язку, продаж канцелярських товарів.

Площі приміщень побутового призначення конгрес-готелю «Obolon Business Club» зводимо у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Приміщення побутового призначення конгрес-готелю

Найменування приміщення	Площа, м ²
Бюро перекладів	8
Пральня та хімчистка	10
Бізнес-центр	12
Всього	20

Для комфортного та охайного вигляду бізнес гостей у конгрес-готелі працюватиме пральня та хімчистка одягу. Термін виконання замовлення на прання та прасування до 8 годин. Термін виконання замовлення на послуги хімчистки – 1 доба (крім суботи та неділі).

Бюро перекладів надає можливість максимально точного, правильного і швидкого перекладу документів будь-якого рівня складності та обсягу.

Оскільки, проєктований конгрес-готель має бізнес призначення плануємо до проєктування приміщення для надання бізнес послуг, а саме: конференц-зали, кімнати переговорів та тренінг-центр. Площа бізнес-приміщень наведена у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Приміщення бізнес призначення конгрес-готелю

Найменування приміщення	Площа, м ²
Ресепшн з гардеробом	10
Конференц-зал №1	36
Конференц-зал №2	116
Конференц-зал №3	200
Кімната переговорів мала	16
Кімната переговорів велика	30
Тренінг-центр	40

Санвузли	2x4
Технічні приміщення	4
Всього	460

Конференц-зали обладнані за всіма міжнародними стандартами, мають відповідне технічне якість і пропонують високий рівень обслуговування. Конференц-зали конгрес-готелю «Obolon Business Club» розраховані на 20, 60 та 100 осіб. Конференц-зал оснащений сучасним, зручним у використанні обладнанням: мультимедійний проектором, екраном, музичним центром, мікрофонами, ноутбуком, фліп-чартом з маркерами, системою звукопідсилення і світлозатемнення.

Кімнати для переговорів передбачають розміщення 8 та 15 осіб відповідно.

Тренінг-центр призначений для проведення тренінгів, семінарів, ділових заходів для невеликих груп учасників. Можливі наступні варіанти розміщення меблів:

- театр;
- круглий стіл;
- клас.

Тренінг центр оснащений фліп-чартом, плазмовою панеллю, мультимедійним проектором, мікрофоном, ноутбуком.

Для відпочинку, підтримання організму в тонусі та відновлення сил в конгрес-готелі передбачено басейн. Приміщення басейну зводимо у табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Приміщення спортивно-оздоровчого призначення конгрес-готелю

Найменування приміщення	Площа, м ²
Басейн	180
Приміщення при басейні:	
Роздягальні з душовими і санвузлами	18
Господарська комора	8
Кімната інструкторів	6
Всього	212

Глибина в басейні від 1.20 м до 1.80 м, температура води 29°C з гідромасажем, басейн оснащений системою зустрічної течії для спортивного плавання, водоспадом для масажу верхнього плечового пояса і голови, гейзером для повітряно-бульбашкового масажу тіла.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Адміністративна

У конгрес-готелі «Obolon Business Club» блок адміністративних приміщень буде розміщений на другому поверсі, поза основними потоками проживаючих. До адміністративної групи належать приміщення дирекції, відділи кадрів, постачання, планово-економічний, інженерно-технічний, бухгалтерія, каса.

Адміністративні приміщення створюють умови для управління готельним підприємством, організації основного технологічного процесу, інженерно-технічного та господарського функціонування приміщень [19].

Всі приміщення даного блоку матимуть зручний зв'язок із блоками приймально-допоміжних приміщень, житловою групою, закладами ресторанного господарства, та будуть забезпечені природним освітленням, інтенсивність якого відповідатиме вимогам.

Перелічимо склад і площу цих приміщень згідно з джерелом [21], дані зводимо у таблицю 1.14.

Таблиця 1.14

Приміщення адміністративної групи конгрес-готелю

Найменування приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора, з зоною для проведення нарад	20
Приймальня	6
Кабінет заступників директора	12
Офіс обладнання і технічних інформаційних систем	12
Архів	8
Бухгалтерія	
- конторські приміщення	12
- каса	4
Відділ маркетингу та продажів	10
Санвузли персоналу	4
Всього	88

Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення готелів будуть проектуватись згідно з вимогами ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди» та ДБН В.2.2.-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення» [23, 24].

Господарські та виробничо-побутові приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю, до їх складу відносяться [25]:

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

Господарські та виробничо-побутові згруповано за виконуваними функціями: центральні білизняні зблоковані з комунікаціями білизно проводів, в приміщеннях малярних майстерень та складів спроектовано окремий вихід безпосередньо назовні. Приміщення господарського та виробничо-побутового призначення конгрес-готелю «Obolon Business Club» зведені у таблицю 1.15.

Таблиця 1.15

Приміщення адміністративної групи конгрес-готелю

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вузол зв'язку:	
- радіовузол	6
- ремонтна майстерня	6
Центральна білизняна:	
- відділення чистої білизни	12
- відділення брудної білизни	6
- приміщення розбирання брудної білизни	6
- майстерня лагодження білизни	4
Служба прибирання території:	
- побутові приміщення	6
Майстерні:	
- електротехнічна	8
- слюсарна	8
- столярна	16
- малярна	8

Складські приміщення:	
- резервний склад білизни	6
- матеріально-технічні склади	20
- склад видаткових матеріалів	12
- склад меблів	20
Побутові приміщення виробничого персоналу	18

Продовження таблиці 1.15

Найменування приміщення	Площа, м ²
Санвузли	8
Пральня	16
Господарське приміщення	6
Всього	192

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом згідно з розрахунком залежно від застосовуваного обладнання за чинними нормативними документами.

1.4. Сервіс

Бронювання. Дистрибуція

Основний технологічний цикл обслуговування у готелі визначається як замкнений цикл прийому і розміщення, що складається з технологічних складових: бронювання послуги, прийому споживача, реєстрації документів, попередньої оплати, надання основних і додаткових послуг, організації виїзду та розрахунку після виїзду [26].

Схема бронювання номерів у конгрес-готелі «Obolon Business Club» представлена на рис. 1.5.



Рис. 1.5. Схема бронювання номерів у конгрес-готелі «Obolon Business Club»

Для бронювання номеру у конгрес-готелі «Obolon Business Club» використовують телефон, пошту, інтернет-бронювання та централізоване бронювання. Бронювання номерів відбувається за рахунок роботи служби прийому та розміщення. Бронювання номера по телефону проходить за наступною послідовністю [19]:

- співробітником служби прийому та розміщення заповнюється бланк-заявка на бронювання по телефону, де вказується П.І.Б. гостя, країна, терміни розміщення, кількість номерів, категорія номерів, контактний телефон, дата прийому заявки, ставиться підпис співробітника, що прийняв дане замовлення;
- далі ці дані вводяться в електронну систему бронювання готелю, де даному замовленню привласнюється номер броні; замовникові називається прізвище співробітника, що прийняв це замовлення.

У конгрес-готелі, у випадку прийняття замовлення на номери по телефону, розроблені спеціальні бланки. У них необхідно лише робити відмітки в потрібних графах, а не записувати цілком заявку. Такі самі бланки є й у спеціальному розділі комп'ютера відділу бронювання.

Форма заявки на бронювання розміщена на сайті конгрес-готелю. Клієнтам потрібно заповнити графи бланка і переправити його в готель факсом, поштою, e-mail, з кур'єром. При відправці підтвердження бронювання в ньому вказується: ім'я і прізвище гостя; терміни розміщення; тип номера; ціна і послуги, що входять у вартість номера; номер броні; ім'я, прізвище і посада співробітника, що посилає підтвердження бронювання. В разі неможливості бронювання висилається ввічлива відмова, що містить вибачення, з вказівкою причини відмови. Всі листи-заявки і відповіді на них зберігаються в архіві служби бронювання щоб уникнути яких-небудь непорозумінь і проблем, які можуть виникнути при поселенні гостей в готелі.

У конгрес-готелі «Obolon Business Club» можна забронювати номер через мережу дистрибуції. Порядок роботи під час інтернет-бронювання наступний [27]:

- клієнт заходить на WEB-сайт системи інтернет-бронювання і знайомиться з правилами бронювання.
- переконавшись в наявності вільних номерів, заповнює необхідні інформаційні поля, які включають паспортні дані, точну дату і час заселення, тривалість розміщення, координати для зворотного зв'язку і інші дані.
- після цього клієнт відправляє замовлення в систему електронною поштою.
- система автоматично обробляє замовлення і відправляє попереднє підтвердження з умовами внесення передоплати, а клієнт заноситься до листа очікування.
- після одержання відповідних гарантій (передоплати, гарантійного листа тощо) від клієнта останній одержує від агента остаточне підтвердження броні. Копія остаточного підтвердження відправляється в готель.

Заявки, розміщені на сайті готелю знімаються службою бронювання щогодини і мають першочерговий пріоритет при бронюванні.

Якщо бронювання неможливе за певними причинами, то у такому разі відділ бронювання висилає офіційну відмову в розміщенні, що містить вибачення, причину відмови, повідомляє період поліпшення ситуації з вільними номерами виражає надію на подальшу співпрацю.

Для зручності та покращення роботи персоналу конгрес-готель «Obolon Business Club» автоматизовано системою управління OPERA Enterprise Solution, яка складається з модулів. Для проектованого конгрес-готелю система буде вкомплектована наступними модулями [28]:

- систему автоматизації служби прийому й розміщення гостей (Property Management System);
- систему автоматизації відділу продажів і маркетингу (Sales and Catering);

- систему керування якістю обслуговування (Quality Management System);
- систему оптимізації прибутку (Revenue Management);
- систему керування заходами (OPERA Activity Scheduler);
- систему централізованого бронювання (OPERA Reservation System);
- модуль бронювання через Інтернет (Web-Self Service);
- централізовану інформаційну систему по клієнтах (Customer Information System).

Реєстрація. Розміщення. Виселення.

До функцій служби прийому і розміщення входить бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, стягування плати за проживання, ведення необхідної документації [29]. До обов'язків цієї служби входить також ведення і підтримка в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду. На рисунку 1.6 наведено структуру служби прийому та розміщення конгрес-готелю «Obolon Business Club».



Рис.1.6.Організаційна структура служби прийому та розміщення в конгрес-готелю «Obolon Business Club»

Прийом гостя здійснюється в два етапи: зустріч (може здійснюватись супроводжувальними особами, водіями або швейцарами у місці прибуття гостя (аеропорт, вокзал) або безпосередньо біля будівлі готелю та прийом (реєстрація документів гостя) [26].

Після визначення тарифу клієнт передоплачує послуги, що узгоджує з адміністратором. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли клієнт вибуває з готелю. Оплату приймає касир служби прийому та розміщення.

В анкеті та реєстраційній картці зазначається: прізвище, ім'я та по батькові; дата народження; місце народження; серія, номер паспорта, коли і ким виданий; адреса постійного місця проживання; мета приїзду; тривалість проживання. Черговий адміністратор називає ідентифікаційний код і код за ДКУД, назву готелю, номер кімнати, дату прибуття та від'їзду. В реєстраційній картці інформацію заповнюють українською й англійською мовами. Після заповнення анкети проживаючого та реєстраційної картки клієнт обов'язково повинен їх підписати.

Після реєстрації клієнта касир служби прийому і розміщення відкриває рахунок з користування номером.

Видача ключів від номера завершує процес реєстрації гостей, здійснює цей процес адміністратор. Водночас до його обов'язків належить дотримання строгого контролю за збереженням ключів — вагомому пункту гарантування безпеки перебування клієнтів та їхнього майна, іміджу готелю,

Оформлення від'їзду та запис оплати клієнта. Основні контакти клієнта з касиром служби прийому і розміщення відбуваються в період оформлення розрахунку перед від'їздом, що повинно здійснюватись швидко, не викликаючи незадоволення в клієнта. Це один з головних етапів у готельному циклі обслуговування, який повинен продемонструвати рівень гостинності закладу розміщення. Технологія оформлення від'їзду клієнта пов'язана з такими діями касира [19]:

1. Якщо клієнт повідомляє про від'їзд, необхідно дізнатись про номер проживання.
2. Отримати особисті дані про клієнта і перевірити його анкету.
3. Перевірити отримання клієнтом додаткових послуг у готелі, насамперед безпосередньо перед від'їздом.

4. Назвати суму оплати.

5. Прийняти оплату згідно з рахунком, зареєструвати її, зазначити час реєстрації у журналі обліку громадян, які проживають у готелі, анкеті проживаючого або реєстраційній картці.

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

Серед методів розрахунку в конгрес-готелі використовують: готівку; пластикові картки; дорожні чеки; автоматизовану систему Інтернет. Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація готелю.

Гест-релейшн. Рум-сервіс

В конгрес-готелі «Obolon Business Club» додатковою послугою буде рум-сервіс. При організації обслуговування в номерах гості роблять замовлення по телефону метрдотелю або покоївкам, які підтримують постійний зв'язок з метрдотелем [22]. Під час прийняття замовлення в обов'язковому порядку враховуються і фіксуються такі дані:

- номер кімнати, в яку слід подати сніданок, обід чи вечерю;
- кількість гостей, які обслуговуються;
- докладне найменування і кількість замовлених блюд, закусок, напоїв; час подачі замовлення.

Прийнявши замовлення, метрдотель передає його безпосереднім виконавцям: офіціанту, працівникам кухні. Для обслуговування в готельних номерах використовується спеціальний столовий посуд і прилади.

Хаускіпінг. Клінінг

В конгрес-готелі «Obolon Business Club» передбачено адміністративно господарська служба – хаускіпінг, яка відповідає за прибирання, підтримання нормативно визначених санітарно-гігієнічних умов в житлових і підсобних приміщеннях готелю і за обслуговування гостей в номерах [20].

Для підтримки чистоти і порядку на житловому поверсі службою хаускіпінг проводиться прибирання. Прибирання номерів буває трьох видів: щоденна, після виїзду проживаючого, генеральне. Щодня покоївка готелю

виконує поточне і проміжне прибирання номерів.

Прибирання номерного фонду покоївкою здійснюється в наступній послідовності:

- 1) прибираються заброньованих номерах;
- 2) номери звільнилися від проживаючих на протязі дня;
- 3) прибирання виконується в номерах, зайнятих проживають.

Процес поточного прибирання номера складається з послідовності робіт: провітрювання приміщення, прибирання та миття посуду, прибирання ліжок, тумбочки, столу, видалення пилу, прибирання санітарного вузла [30]. В обов'язки покоївки включено також перевірка збереження устаткування номера. Якщо номер складається з декількох кімнат, процес прибирання завжди починається в спальні, потім продовжується у вітальні і в інших приміщеннях. Завершуються роботи прибиранням санітарного вузла.

При прибиранні номера після виїзду гостя в додаткові роботи покоївки входять: приймання номера, зміна постільної білизни та рушників, заміна інформації, реклами.

Для генерального прибирання конгрес-готелі «Obolon Business Club» планується залучити професійні сервісні компанії. Клінінг (від англ. clean — чистота, чистий) – спеціалізована послуга з професійного прибирання приміщень, прилеглої території та підтримки чистоти [31]. Клінінгова служба використовуватиме спеціальні миючі пробіотики-очисники, до складу яких входять миючі компоненти й корисні бактерії, що борються не тільки з забрудненнями, але і з шкідливими мікроорганізмами і бактеріями.

Конгрес-готель працюватиме з клінінговою фірмою InWhiteSolutions [32], яка надаватиме наступні види клінінгу (табл. 1.16).

Таблиця 1.16

Види та характеристика клінінгу

Види клінінгу	Характер робіт
Після будівництва конгрес-готелю «Obolon Business Club»	Збір, сортування, упакування та вивезення будівельного сміття. Миття вікон, віконних рам, укосів підвіконь. Вологе прибирання підлоги в усіх приміщеннях за допомогою сервісного візка та професійної хімії. Очищення кахельної плитки та швів.

	Протирання люстр, бра, торшерів тощо. Чищення та полірування дзеркальних та скляних та інших поверхонь, в т.ч. і елементів інтер'єру. Комплексна чистка підлогових покриттів. Прибирання та дезінфекція туалетних кімнат та вбиральнь.
--	---

Продовження таблиці 1.16

Види клінінгу	Характер робіт
Очищення вентиляційних систем конгрес-готелю «Obolon Business Club»	Очищення систем вентиляції від бруду пилу Очищення систем вентиляції від жиру на кухні закладів ресторанного господарства
Очищення ліфтових систем «Obolon Business Club»	Мийка та полірування стелі, стін і підлоги кабіни ліфту Чистка ліфтового пульта. Догляд за дзеркальними поверхнями. Шліфування та полірування хромованих елементів кабіни ліфту. Видалення подряпин і дефектів хромованих поверхонь.
Генеральне прибирання конгрес-готелю «Obolon Business Club»	Миття вікон, а так само скляних і дзеркальних поверхонь; зовнішнє миття вікон (висотні роботи), а так же догляд за рамами і підвіконнями. Миття і чищення фасадів будівлі. Очищення горизонтальних поверхонь від пилу та бруду, полірування меблів для запобігання забруднення і тривалості терміну служби предметів інтер'єру. Чищення та дезінфекція унітазу, ванни, душевої кабіни, умивальника. Виявлення і видалення грибка, вапняного нальоту. Хімчистка поверхонь м'яких меблів і килимових покриттів. Видалення плям. Комплексна чистка та правильний догляд за всіма видами підлогових покриттів: граніт, паркет, лінолеум, мармур, кахель, плитка, ламінат та інших. Збір, сортування, упакування та вивезення сміття в призначені для цього місця.

Велнес. СПА. Фітнес

Для відпочинку бізнес-туристів у готелі передбачений басейн, який оснащений унікальною системою очищення води Ospa-Chlorozonanlagen (дія заснована на використанні чистих, вискоєфективних з'єднань кисню та озону з мінімальним додаванням хлору) [33].

Відвідування басейну входить у вартість проживання. Плавання – це дієвий спосіб позбавитися від стресу, зміцнити нервову систему та покращити фізичну форму.

У басейні проводитиметься аквааеробіка - це одна з різновидів аеробіки, яка проходить в басейні. Це ефективний засіб для тих, хто прагне відновити здоров'я, схуднути й підтримувати себе в тонусі. Заняття проводяться в організованих групах та у індивідуальній формі з тренером. Для бажаючих навчитися плавати, можна замовити послуги інструктора.

Івент-сервіс. Анімація

Зона для проведення бізнес подій має в своєму розпорядженні власну зону реєстрації та кафе.

В конгрес-готелі організовуватимуться «під ключ» такі види бізнес-заходів:

- переговори і конференції;
- з'їзди;
- ділові зустрічі;
- конгреси;
- симпозіуми;
- семінари;
- презентації нових продуктів і рішень компанії;
- корпоративні заходи.

Організаційне обслуговування проведення ділових заходів конгрес-готелю включає себе такі послуги:

- забезпечення місцями проживання в інших, сусідніх, готелях згідно тристороннім договором, якщо кількість учасників конференції перевищує кількість місць проживання в готелі;
- забезпечення повного трансферу для всієї групи учасників будь-яких заходів, зборів або нарад;
- забезпечення харчуванням всіх учасників (сніданок, обід, вечеря);
- організація кава-брейків, бізнес-ланчів, бенкетів, фуршетів;
- забезпечення технікою заходів будь-якого рівня складності;
- організація поліграфічних послуг;
- повний комплекс послуг в області відео- та фото виробництва;

➤підготовка культурної програми.

Розмістити столи в конференц-залах проектного готельного підприємства можна за різною структурою, що впливає на їх місткість. Варіанти розміщення меблів в конференц-залі наведені у таблиці 1.17

Таблиця 1.17

Варіанти розміщення меблів в конференц-залі конгрес-готелю

Назва приміщення	Варіанти розміщення меблів				
	Театр	Клас	Круглий стіл	П-стіл	Т-стіл
Конференц-зал №1	20	15	16	12	10
Конференц-зал №2	60	40	35	30	20
Конференц-зал №3	100	70	45	40	30

Проектування комплексу бізнес послуг в конгрес-готелі «Obolon Business Club» потребує відповідні приміщення та обладнання для проведення різноманітних заходів, які подано у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Перелік меблів та приміщення, які прийматимуть участь в обслуговуваннях типових івентів конгре-готелю

Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
Конференції	Вестибюль Хол Ресепшн та гардеробна при бізнес приміщеннях Конференц-зала Санвузли	Стільці (20, 60, 100 шт.) Інтерактивна дошка (1 шт.) Трибуна (1 шт.) Екран VGA SPLITTER (1 шт.) Мультимедійний проектор EPSON (1 шт.) Фліпчарт (1, 2 шт.)

Бізнес приміщення конгрес-готелю досить світлі, завдяки системі багаторівневого освітлення, яке при потребі можна регулювати. Для оснащення залів використовуються ергономічні меблі: м'які стільці і зручні столи, за якими комфортно працювати протягом тривалого часу.

1.5. Ресторани. Бари.

При конгрес-готелі 3* «Obolon Business Club», що проектується, згідно концептуального рішення передбачаються такі види закладів ресторанного господарства (табл. 1.19).

Таблиця 1.19

Заклади ресторанного господарства при конгрес-готелі 3*

Заклад ресторанного господарства	Кількість місць	Режим роботи	Вид обслуговування
Ресторан «Senator»	50	7:00-10:00-організація сніданків по типу «шведський стіл».	Самообслуговування, часткове обслуговування офіціантами
		11:00-23:00 – організація обслуговування гостей за меню вільного вибору.	Повне обслуговування офіціантами
Лобі-бар «Biblioteke»	10	Цілодобово – організація обслуговування гостей за меню бару	Обслуговування барменом та офіціантами
Кафе «Conversation»	15	10.00-22.00 – організація обслуговування гостей за меню кафе	Обслуговування барменом та офіціантами
Їдальня для персоналу	20	6:00-08:00 – сніданок	Самообслуговування
		12:00-14:00 – обід	
		18:00-20:00 – вечеря	

Ресторан «Senator» буде обслуговувати як проживаючих у готелі, так мешканців району, туристів. Кількість місць у проектованому закладі харчування - 50 посадочних місць. Ресторан спеціалізується на італійській кухні з використанням органічних та власно вирощених продуктах (додаток В). Основний метод обслуговування споживачів у ресторані – офіціантами. Щотижня в ресторані проходять концерти, виставки, майстер-класи та інші розважальні заходи. Кожного вечора у залі ресторану звучить жива музика та проходять розважальні програми.

Уранці, з 7.00 до 10.00 години, у ресторані організовують сніданок за типом «шведського столу», у цей час працює лінія роздачі. «Шведський стіл» працює за методом самообслуговування. Меню сніданку за типом «шведського столу» розроблено за варіантом континентального сніданку (додаток Г).

При вестибюлі конгрес-готелю цілодобово працюватиме лобі-бар «Biblioteke». Фішкою закладу буде бізнес-бібліотека з книгами від провідних видавництв. Книги з лобі-бару виносити не можна, але є можливість розглядати і читати в залі. У лобі-барі діятиме меню європейської кухні (додаток Д).

Для організації харчування відвідувачів та учасників конференцій та нарад працюватиме кафе «Conversation», яке буде розміщено та поверсі з бізнес приміщеннями. Меню кафе складено спеціально для людей з розумовим навантаженням та наведено у додатку Е.

У лобі-барі «Biblioteke» та кафе «Conversation» здійснюватиметься часткове обслуговування за участю офіціантів та барменів.

Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства при конгрес-готелі «Obolon Business Club» наведена на рис. 1.7.



Рис.1.7. Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства

Просторове забезпечення сервісного процесу у проектованому ресторані «Senator» наведено на рис. 1.8

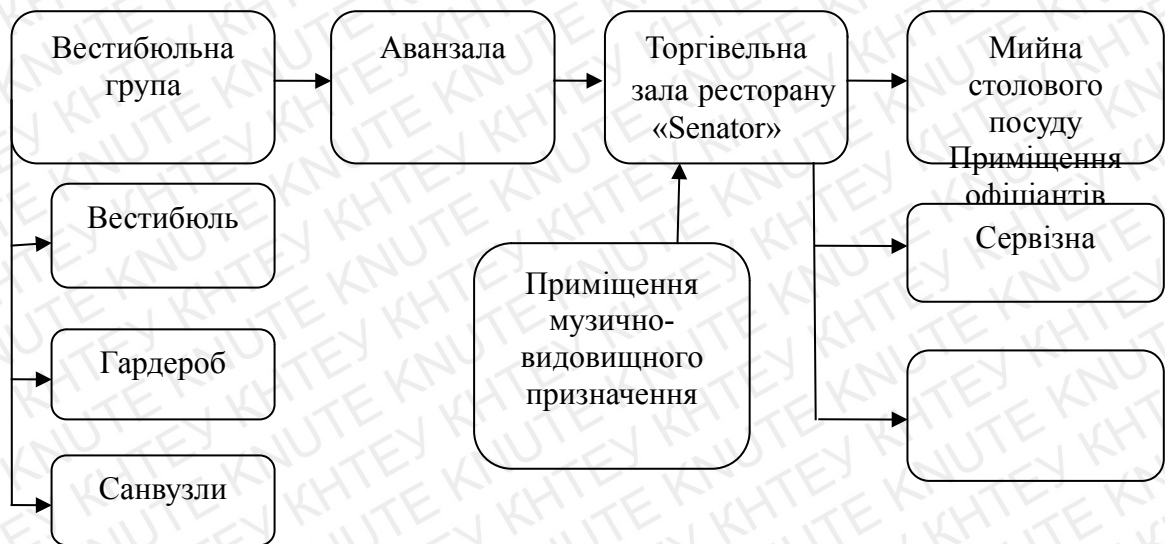


Рис. 1.8. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Senator»

Сервісний процес закладу ресторанного господарства забезпечують наступні приміщення: вестибюль, гардероб, аванзал, санвузли, торговельні зали, приміщення музично-видовищного призначення, кімната офіціантів, мийна столового посуду та сервізну [34].

Вестибюль: слугує для входу відвідувачів до закладу. Тут передбачається розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів.

Аванзал: призначений для збору груп гостей, зустрічі відвідувачів, з шкіряним диваном та кріслами і з зовнішньою скляною стіною.

Гардероб: приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів і збереження його на термін перебування їх у закладі.

Санвузли: до структури цих приміщень входять туалетна кімната і кабінки вбиралень.

Торговельні зали: приміщення для обслуговування споживачів. Зал є основним універсальним приміщенням, де безпосередньо здійснюється процес індивідуального та гуртового обслуговування відвідувачів.

Розрахунок площ приміщень для відвідувачів закладу ресторанного господарства при конгрес-готелі «Obolon Business Club» здійснено в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Площі приміщень для відвідувачів закладу ресторанного господарства

Приміщення для відвідувачів	Площа м ²
Вестибюль (визначається за нормативом 0,3 м ² на 1 місце)	15
Аванзал (визначається за нормативом 0,2 м ² на 1 місце)	10
Торговельна зала (визначається за нормативом 2,2 м ² на 1 місце) - зал ресторану «Senator» на 50 місць+8 м ² естрада+10 м ² танцювальний майданчик	128
- зал лобі-бару «Biblioteke» на 10 місць	22
- зал кафе «Conversation» на 15 місць	33
Санвузли для відвідувачів	2 по 8 м ²
Гардероб для відвідувачів (за нормативом 0,1 м ² на 1 місце)	5

Поелементарну структуру організації процесу обслуговування представлено у таблиці 1.21 урахуванням існуючих вимог.

Таблиця 1.21

Поелементарна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- вестибюль - гардероб - санвузли	-гардеробна стійка -санітарні прилади -стійка адміністратора -м'які меблі	гардеробник адміністратор відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала ресторану; - торговельна зала лобі-бару; - торговельна зала кафе	- меблі та обладнання торговельних залів; - столовий посуд, набори та білизна; - елементи інтер'єру	адміністратор офіціант бармен відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова - сервізна - мийна посуду - приміщення офіціантів	- торговельно-технологічне устаткування	мийник столового посуду прибиральник офіціант відвідувач
Додаткових послуг	Продаж продукції на винос	- торговельна зала ресторану; - торговельна зала лобі-бару; - торговельна зала кафе	- торговельне устаткування, посуд - та набори	кухарі офіціанти відвідувач
	Розрахунок за картками		- торговельне устаткування	відвідувач
	Дисконтні картки, знижки		- торговельне устаткування	відвідувач
	Інтернет wi-fi		- інтернет обладнання	техніки відвідувач
	Музичні послуги		-музичне обладнання - меблі	адміністратор відвідувач

З таблиці 1.21 бачимо, що в проектованому закладі ресторанного господарства при конгрес-готелі «Obolon Business Club» пропонуються різні додаткові послуги для максимального задоволення потреб споживачів. Створення приємної атмосфери сприйняття послуг закладу забезпечується комплексом надаваних послуг, рівнем обслуговування споживачів, а також загальним враженням від інтер'єру. Інтер'єр закладу характеризується дизайнерським рішенням поєднання елементів матеріально-технічного забезпечення закладу, зокрема наявністю достатньої кількості меблів, предметів для сервірування та необхідного устаткування для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства при готелі проектується на підстава загальної концепції готелю, схеми організації виробничого процесу та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день [16].

Оборотність місця за годину розраховують за формулою:

$$\varphi = 60/t \quad (1.1)$$

де t – тривалість відвідування, хв.

Кількість відвідувачів за годину визначають за формулою:

$$N_{\text{год}} = P * \varphi * k \quad (1.2)$$

де P – кількість місць у залу;

k – коефіцієнт заповнення зали, частка від одиниці.

Денна оборотність місця розраховується наступним чином:

$$h = N/n \quad (1.3)$$

де h – денна оборотність місця, осіб.

N – кількість місць в торговельній залі закладу.

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

Оборотність місця протягом дня в ресторані залежить від тривалості вживання їжі. Розрахунок прогнозованої динаміки завантаженості ресторану «Senator» на 50 місць проводимо у таблиці 1.22.

Кількість гостей готелю, які харчуються в ресторані на сніданок у проектного конгрес-готелі «Obolon Business Club» з кількістю місць 70, складатиме - 53 особи, за умови завантаженості підприємства готельного господарства 75%.

Таблиця 1.22

Прогнозована динаміка завантаженості ресторану «Senator» на 50 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, рази	Наповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
7.00-10.00	Шведська лінія			53
10.00-11.00	Прибирання торговельної зали			
11.00-12.00	40	1,5	0,1	8
12.00-13.00			0,2	15

13.00-14.00	60	1,0	0,4	20
14.00-15.00			0,3	15
15.00-16.00	90	0,7	0,3	11
16.00-17.00			0,2	7
17.00-18.00			0,5	18
18.00-19.00	120	0,5	0,7	18
19.00-20.00			0,9	23
20.00-21.00	90	0,7	0,6	21
21.00-22.00			0,4	14
22.00-23.00			0,1	4
Загальна кількість відвідувачів за день				171
Денна оборотність місця, рази				3,4

Отже, загальна кількість відвідувачів за день – 171. Денна оборотність 3,4 рази. З таблиці 1.23 можемо зробити висновки, що завантаження торгового залу ресторану максимально припадає на годину в межах 18.00 до 22.00. Також слід зазначити що і у обідній час (з 13.00 до 15.00) спостерігається значне завантаження торгового залу.

Після визначення денної кількості споживачів у ресторані «Senator» при конгрес-готелі необхідно визначити прогнозовану кількість страв, що реалізується протягом робочого дня. Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюється на підставі прогнозованої завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства при готелі з урахуванням наявності шведської лінії шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали за формулою:

$$n = N * t \quad (1.4)$$

де n - загальна кількість страв, порцій;

N - кількість відвідувачів, осіб;

t - коефіцієнт споживання групи страв.

Визначаємо асортиментний склад продукції та загальну кількість страв та напоїв для ресторану «Senator» у таблицях 1.23-1.24.

Таблиця 1.23

Погруповий розподіл страв для ресторану «Senator»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,1	17
Холодні закуски	1,9	325
Гарячі закуски	0,3	51
Супи	0,18	31
Основні страви	1,2	205
Гарніри	0,3	51
Солодкі та кондитерські вироби	0,5	86
Гарячі напої	0,5	86
Холодні напої	0,6	103
Хлібобулочні вироби	0,1	17
Піца	0,3	51

Таблиця 1.24

Погруповий розподіл напоїв для ресторану «Senator»

Група напоїв	Коефіцієнт споживання	Кількість напоїв
Ігристі вина	0,15	26
Білі вина	0,1	17
Червоні вина	0,1	17
Горілка та віскі	0,2	34
Настоянки	0,05	9
Коньяк	0,05	9
Пиво	0,1	17

На основі визначеної денної кількості страв і напоїв розраховуємо виробничу програму ресторану «Senator», дані зводимо у додаток Ж.

У розрахунку вихід порції на одного гостя становить 1/3 стандартної порції для кожної страви в меню сніданку. Кількість порцій для сніданку визначали за рахунок таких даних: вихід порції на одного гостя, кількість гостей та вихід стандартної порції. Розрахунок виробничої програми сніданку за типом «шведський стіл» проводимо у таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

Виробнича програма сніданку за типом «шведський стіл»

Назва страви	Вихід стандартної страви, г	Вихід страви на одну особу, г	Кількість порцій, шт.
Холодні закуски			
Брускетта з черрі і авокадо	140	46	17
Брускетта з копченим лососем, свіжим шпинатом і яйцем пашот	140	46	17
Рибне асорті (сьомга/палтус/оселедець)	50/50/50	38	13

М'ясне асорті (бекон/саламі)	60/60	40	17
Салат «Грецький»	180	45	13
Салат з помідорами та огірками	180	45	13
Овочеve асорті (помідори/огірки/перець салатний)	50/50/50	38	13
Асорті сирів (бринза/пармезан/горгонзола)	40/40/40	30	13
Гарячі закуски			
Фрітата с зеленню	120	40	17
Фрітата з томатами та моцарелою	120	40	17
Запечена яєшня з панчетою та овочами	180	45	13
Яйце по-флорентійські	130	43	17
Яєшня з сосисками та чіабатою	150	50	17
Страви з молоком			
Вівсяна	150	38	13
Каша з трьох видів злаків і гарбузовим маслом	150	38	13
Мюслі	150	38	13
Солодкі страви			
Сирники з медом та сметаною	120/10	43	17
Оладки зі сметаною і кленовим сиропом	120/10/10	46	17
Банановий кекс з ванільним кремом і ягодами	130	43	17
Фруктове асорті (банан/апельсин/яблуко)	50/50/50	38	13
Кисломолочні напої			
Молоко	100	33	17
Кефір	100	33	17
Домашній йогурт зі свіжим манго і Гранола	100	33	17
Гарячі напої			
Чай чорний/зелений	200	66	17
Кава	100	33	17
Хлібобулочні вироби			
Хліб білий	50	8	8
Хліб зі злаками	50	8	8
Чіабатта	80	12	8
Круасан з шоколадом	80	12	8

Сировинне забезпечення виробничої програми

На основі денної виробничої програми ресторану, яка слугує підґрунтям для визначення потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми:

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000} \quad (1.5)$$

де Q – кількість сировини, кг.

n – кількість порцій (виробів), шт.

g_p – норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто), г.

Важливою складовою виробничого процесу є формування сировинних запасів. Для цього проводимо розрахунок необхідної кількості сировини на одну страву, та на кількість страв відповідно до денної виробничої програми.

У додатку К зведено добову потребу ресторану «Senator» у сировині, напівфабрикатах, купівельних товарах за товарними групами.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

На основі виробничої програми цеху, технологічних операцій, що виконуються у гарячому та холодному цехах, розроблена їх структурно-технологічна схема, підібране устаткування та розрахована площа.

Технологічний процес приготування гарячих закусок, супів, соусів, основних страв та гарнірів, гарячих солодких страв та борошняних виробів завершується в гарячому цеху [35].

Для приготування страв у гарячому цеху виділено технологічні лінії: супів; основних страв, гарнірів та соусів; гарячих солодких страв; борошняних виробів.

Для визначення технологічних ліній в гарячому цеху звертали увагу на виробничу програму. Схема виробничого процесу гарячого цех представлена на рис. 1.9.

Витрати на виконання виробничої програми гарячого цеху визначаємо у таблиці 1.26.

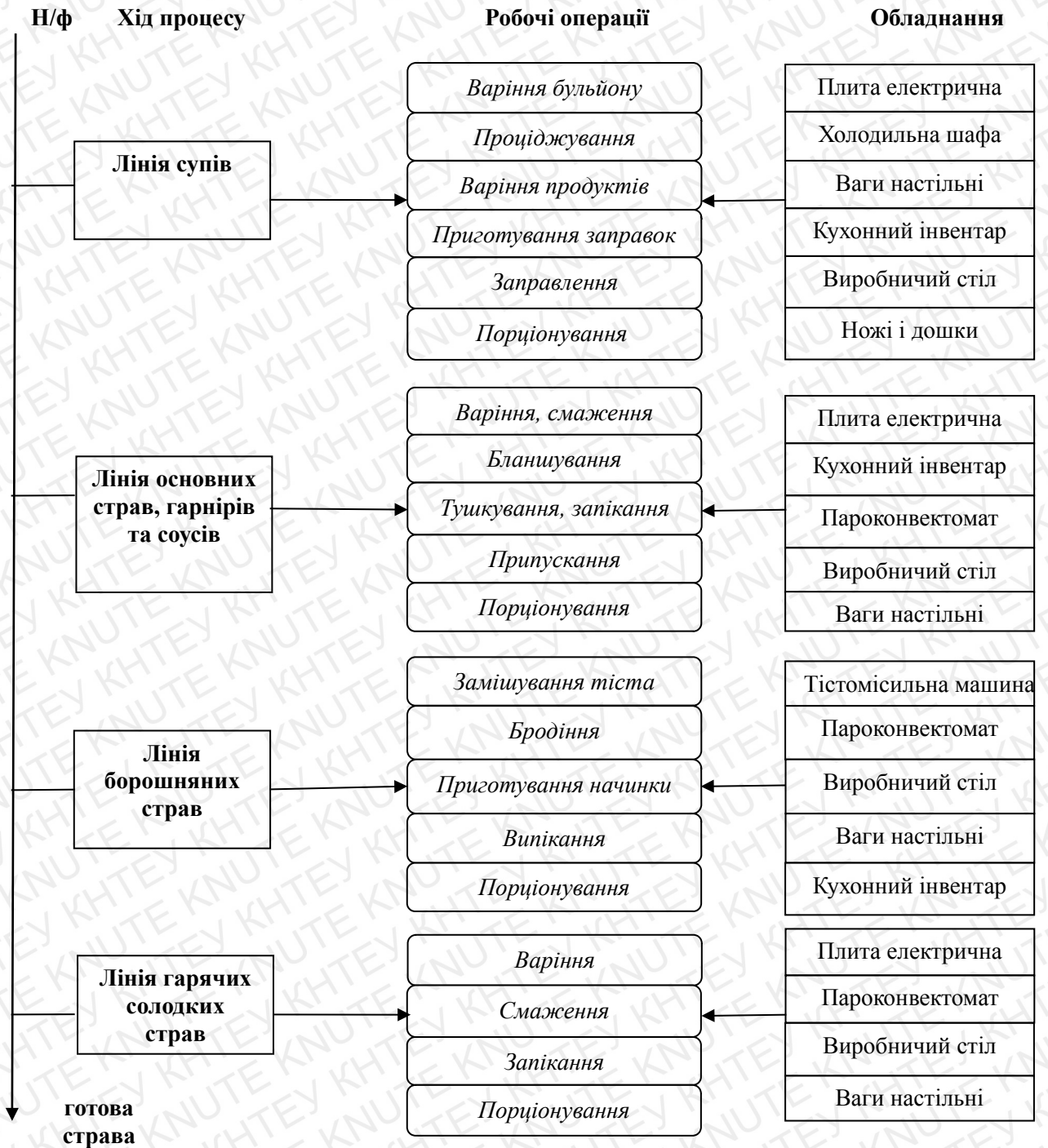


Рис. 1.9. Схема виробничого процесу гарячого цеху ресторану

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм на виготовлення одиниці продукції:

$$N_{\text{яв}} = \frac{n \cdot K_{\text{тм}} \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} = \frac{H \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (1.6)$$

де H - норма часу на виробництво;

T – тривалість робочого дня цеху, год.;

λ – коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$).

Норми часу, H , розраховують за формулою:

$$H = n * K_{mp} \quad (1.7)$$

де n – кількість порцій, шт.;

K_{mp} – коефіцієнт трудоемкості.

Таблиця 1.26

Витрати на виконання виробничої програми гарячого цеху

Назва виробу, страви	Кільк. порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Морське асорті у вершковому соусі	3	1,0	3,0
Мінестроне класичний	2	1,4	2,8
Спагеті з кальмарами та артишоками з соусом	5	1,2	6,0
Обсмажені креветки з тосканськими травами	15	1,0	15,0
Мідії, томлені в білому вині з тосканськими травами	10	1,0	10,0
Баклажан запечений з пармезаном	14	1,1	15,4
Фрітата з телятиною	12	1,1	13,2
Курачий суп з домашньою пастою	8	1,1	8,8
Тосканський пікантний суп з морепродуктами	10	1,2	12,0
Гарбузовий крем-суп з лососем	6	1,2	7,2
Крем-суп з лісовими грибами	7	1,2	8,4
Паровий лосось в імбирно-часниковому соусі	10	1,1	11,0
Філе морського окуня обсмажене на грилі	14	1,3	18,2
Філе лосося з томатами чері та шафрановим соусом	11	1,2	13,2
Сьомга смажена в кунжуті з лаймово-медовим соусом	9	1,1	9,9
Морепродукти на грилі	11	1,1	12,1
Домашні котлетки зі щуки з гарбузовим соте	12	1,2	14,4
Медальйони в панчетті з сирним соусом	7	1,3	9,1
Стейк Рибай з томатами	8	1,2	9,6
Свинина на кістці у хрусткій паніровці з моцарелою та пармою	11	1,2	13,2
Каре ягняти у паніровці з духмяних трав	6	1,3	7,8
Яловичина з шоколадно-трюфельним соусом	10	1,2	12,0
Теляча печінка з гарбузовим пюре і трюфелям	9	1,2	10,8
Курча з в'яленими томатами	7	1,2	8,4
Качина ніжка-конфі з яблуками, вишнею та соусом	12	1,3	15,6
Спагеті Карбонара	11	1,2	13,2
Тальятеле з куркою та сиром горгонзола	13	1,3	16,9
Лазанья Болоньезе	11	1,2	13,2
Різотто з креветками та мідіями	12	1,2	14,4
Різотто з білими грибами	13	1,2	15,6
Равіолі з телятиною та трюфельною пастою	8	1,4	11,2

Продовження таблиці 1.26

Запечена картопля з тосканськими травами	14	1,1	15,4
Овочі гриль	17	1,0	17,0
Шпинат з пармезаном	11	1,0	11,0
Полента з горгонзолою	9	1,1	9,9
Капричоза	8	1,4	11,2
Маргарита	10	1,4	14,0
Гавайська	6	1,4	8,4
Римська	9	1,4	12,6
Сицилійська	7	1,4	9,8
Кватро Формаджі	5	1,4	7,0
Тоскана	6	1,4	8,4
Фокачча з травами	4	1,3	5,2
Фокачча з соусом Песто	4	1,3	5,2
Хлібний кошик	6	1,3	7,8
Чіабатта	3	1,3	3,9
Всього			498,4

Загальну чисельність робітників визначають за формулою 1.8:

$$N_2 = N_1 * \alpha \quad (1.8)$$

де α – коефіцієнт, який враховує режим роботи закладу та відсутність працівників із поважних причин.

Необхідна кількість виробничого персоналу гарячого цеху становить:

$$N_{яв} = 498,4 * 100 / (8 * 1,14 * 3600) = 1,5$$

$$N_2 = 1,5 * 1,58 = 2 \text{ особи.}$$

Оскільки в гарячому цеху виготовлятимуть борошняні вироби передбачаємо встановлення тістомісильної машини, просіювача борошна та пекарської шафи (табл. 1.27) [36].

Таблиця 1.27

Визначення площі гарячого цеху з борошняним відділенням

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	ВМ-2	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	СП2П	2	1200	600	1,44
Кулінарний центр	VCC 112	1	1200	777	1,03
Пароконвектомат	TEC3MX	1	1120	960	1,07
Плита електрична	ПЕ-0,51-01	2	1000	800	1,6
Холодильна шафа	Zanussi	2	680	580	0,79
Мікрохвильова піч	Gorenje SMO20DGB	1	452	262	-
Полички настінні	ПК2	1	700	250	—

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Гриль решітчатий електричний	Zanussi 100389	1	400	700	0,28
Зонт витяжний зі змінними фільтрами	INNERS	1	2800	2200	-
Ваги настільні	EW 30	1	285	310	—
Стелаж	СТ-II	1	630	715	0,45
Електрокип'ятильник	HENDI 209882	1	360	360	0,13
Тістомісильна машина	Pizza group TF22 VS	1	690	400	0,28
Стіл виробничий	Abat CKP-7-2	2	1400	600	1,68
Просіювач борошна	ПМ-250	1	700	700	0,49
Пекарська шафа	Bartscher AC 464VO	1	760	955	0,72
Рукомийник	БО	1	400	400	0,16
Бачок для відходів	ACP 100	1	300	300	0,09
Площа устаткування, м²					10,93

Площу цехів визначаємо за формулою 1.9:

$$S = S_{\text{заг}}/k \quad (1.9)$$

де $S_{\text{заг}}$ – площа, яку займає технологічне і нейтральне обладнання, м²;

k – коефіцієнт використання площі приміщення.

Площа гарячого цеху з борошняним відділенням складає:

$$S=10,93/0,3=35 \text{ м}^2.$$

Холодний цех призначений для випуску широкого асортименту виробів: бутербродів, холодних страв і закусок, солодких страв та напоїв [37]. У процесі приготування більшість продуктів не підлягають тепловій обробці, тому із обладнання використано різні види холодильного, механічного і немеханічного обладнання.

Для приготування страв у холодному цеху виділено технологічні лінії: м'ясних, рибних та овочевих закусок; салатів; холодних солодких страв.

Схема виробничого процесу холодного цеху представлена на рис. 1.10.

Витрати на виконання виробничої програми холодного цеху визначаємо у таблиці 1.28.



Рис. 1.10. Схема виробничого процесу холодного цеху

Таблиця 1.28

Витрати на виконання виробничої програми холодного цеху

Назва виробу, страви	Кільк. порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Севіче з риби та креветок	4	1,0	4,0
Брускетта з лососем, рікотою, базиліком	18	0,8	14,4
Брускетта з пармою, сиром горгонзола та інжиром	23	0,8	18,4
Брускетта з моцарелою, томатами та базиліком	9	0,8	7,2
Рибне асорті	27	0,8	21,6
Тар-тар з лосося з лаймом та авокадо	14	1,0	14,0
Салат з підкопченим лососем, овочами та ніжною рікотою	10	0,9	9,0
Салат з креветками, руколою, авокадо, томатами чері та в'яленими томатами	22	0,9	19,8
Салат з телятиною-гриль, овочами, артишоками	24	0,9	21,6
Салат з обсмаженим курячим філе, овочами, яйцем	16	0,9	14,4

Продовження таблиці 1.28

Овочевий салат з горіховим соусом	21	0,9	18,9
Капрезе	15	1,0	15,0
Овочева антипасті (томати/огірки/перець болгарський)	29	0,8	23,2
Паштет з курячої печінки з чабатотою	20	1,2	24,0
Асорті з оливков та маслин	13	0,8	10,4
М'ясні антипасті	18	0,9	16,2
Тар-тар з телятини з артишоками та каперсами	20	1,0	20,0
Карпачо з яловичини з в'яленими томатами	17	1,0	17,0
Італійське сирне асорті (Пармезан/ Брі/Горгонзола)	9	0,8	7,2
Панна котта з полуницею	11	1,1	12,1
Крем-брюле	10	1,1	11,0
Морозиво Семіфредо	7	1,2	8,4
Сорбети	4	1,0	4,0
Всього			331,8

Виробничий персонал холодного цеху складає:

$$N_1 = 331,8 \cdot 100 / (8 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 1,0$$

$$N_2 = 1,0 \cdot 1,58 = 2 \text{ особи.}$$

Розрахунок площі холодного цеху здійснюємо у табл. 1.29 [36].

Таблиця 1.29

Визначення площі холодного цеху

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл з охолоджувальною шафою	COECM-3	1	790	700	0,55
Ванна мийна	BM-2	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	СП2П	3	1200	600	2,16
Полички настінні	ПК2	1	700	250	—
Холодильна шафа	ZanussiDR1425KJ	2	680	580	0,79
Морозильна шафа	CB105-S	1	697	620	0,86
Ваги настільні порційні	EW 30	1	285	310	—
Слайсер	RGV Lusso 25GL	1	480	530	-
Блендер	Hamilton Beach	1	310	280	-
Паста-машина	Imperia Titania	1	130	180	-
Соковижималка	JTB-40	1	350	250	-
Кухонний комбайн	Bosch MCM68840	1	250	500	-
Стелаж	СТ-П	1	630	715	0,45
Рукомийник	БО	1	400	400	0,16
Бачок для відходів	ACP 100	1	300	300	0,09
Площа устаткування, м²					5,78

Площа холодного цеху складає: $S = 5,78 / 0,35 = 17 \text{ м}^2$.

Склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства

Розраховуємо загальну площу закладу ресторанного господарства при конгрес-готелі, на основі визначених площ для відвідувачів та виробничих приміщень, згідно з ДБН В.2.2-25:2009. Дані заносимо у таблицю 1.30 [38].

Таблиця 1.30

Площі приміщень закладу ресторанного господарства

№п/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів ресторану		
1.	Вестибюль	15
2.	Гардероб	5
3.	Санвузли	16
4.	Аванзал	10
5.	Торговельна зала, в т.ч.	110
6.	Естрада	8
7.	Танц майданчик	10
8.	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
Площа всього		180
Для відвідувачів кафе		
9.	Вестибюль	6
10.	Торговельна зала	33
11.	Підсобне приміщення кафе	5
Площа всього		44
Для відвідувачів лобі-бару		
12.	Торговельна зала лобі-бару	22
13.	Підсобне приміщення лобі-бару	5
Площа всього		27
Виробничі		
14.	Доготівельний цех	23
15.	Гарячий цех	35
16.	Холодний цех	17
17.	Приміщення завідуючого виробництвом	6
18.	Мийна столового посуду	14
19.	Мийна кухонного посуду	8
20.	Сервізна	9
21.	Роздаткова	14
Площа всього		126
Складські		
22.	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	6
23.	Охолоджувальна камера молочних, жирових продуктів та гастрономії	6
24.	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені	6
25.	Комора сухих продуктів	12
26.	Комора винно-горілчаних виробів	10
27.	Комора і мийна тари, інвентаря	14
28.	Завантажувальна	18
Площа всього		72

Продовження таблиці 1.30

№п/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
Адміністративні та побутові приміщення		
29.	Кабінет директора	6
30.	Приміщення для персоналу	10
31.	Гардероб для офіціантів та адміністратора	10
32.	Душові	12
33.	Санвузол	5
34.	Білизняна	6
Площа всього		49
Площа приміщень ЗРГ		498

Загальна площа приміщень закладу ресторанного господарства при конгрес-готелі, у складі ресторану «Senator», лобі-бару «Biblioteke» та кафе «Conversation» склала 498 м².

Типи харчування в закладах ресторанного господарства

Під час бронювання готелю у ваучері можна побачити зазначення типу харчування, так у конгрес-готелі «Obolon Business Club» використовується ВВ (bed and breakfast). Цей тип харчування означає, що до вартості проживання включено лише сніданок (шведський стіл), додаткове харчування (обід або вечерю) можна замовити за додаткову плату.

Асортимент продукції на «шведській лінії» розміщують у відповідному порядку, спочатку асортимент соків, прохолоджувальних напоїв, далі – молочні продукти, масло вершкове, салати, холодні страви із риби, м'яса, птиці [39]. Асортимент страв та кулінарних виробів буде мінятись по днях тижня та проводитись тижні національної кухні. «Шведський стіл» працюватиме за методом самообслуговування. На початку лінії споживач бере тачу, ставить на направляючі лінії столу (чи прилавків), вибирає закуски та страви і рухається вздовж лінії самообслуговування, беручи страви за допомогою кухарів. Далі він сідає за підготовлений стіл. Солодкі страви та гарячі напої вибирає самостійно. За бажанням споживача офіціант повністю може обслужити його за столиком.

Перевага такої форми обслуговування полягає у прискоренні обслуговування туристів та інших мешканців конгрес-готелю, це швидкість обслуговування та споживання їжі, в середньому 15-20 хв.

Обслуговування у ресторані та кафе за меню «а-ля карт» відбуваються за наступними етапами [34]:

1. Зустріч гостя – адміністратор зустрічає гостя, перевіряє чи була попередня бронь, проводить гостя до столика, вручає меню. Повідомляє про діючі акції та спеціальні пропозиції, про вечірню шоу-програму, часи проведення.

2. Приймання замовлення – офіціант приймає замовлення гостей, консультує, відповідає на запитання гостей, дає поради щодо замовлення страв чи напоїв, інформує про тривалість приготування страви.

3. Оформлення замовлення – офіціант оформлює заяву на замовлення, відправляє замовлення на кухню та бар.

4. Сервірування столу – за необхідності досервіровує стіл додатковими кувертами чи прибирає зайві, доставляє необхідні столові прибори чи скло.

5. Обслуговування – в першу чергу офіціант приносить напої. Обслуговування здійснюється відповідно до встановлених стандартів подавання конкретного типу напою. Після обслуговування напоями приносить страви в порядку подавання з дотриманням всіх вимог.

6. Розрахунок – по завершенню обіду чи вечері приносить чек і здійснює розрахунок гостей.

7. Прибирання та сервірування столу – після того, як гості пішли, офіціант прибирає та сервірує стіл для виконання нових замовлень.

В лобі-барі обслуговування здійснюватиметься частково офіціантами. Гості замовлятимуть продукцію на барній стійці у бармена, а офіціанти приноситьимуть замовлені страви до столику та прибиратимуть посуд.

Кількість меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування проектного закладу ресторанного господарства наведено у таблиці 1.31.

Таблиця 1.31

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства

Тип меблів	Габаритні	Характеристика	Кількість меблів
------------	-----------	----------------	------------------

	розміри, мм		Ресторан	Лобі-бар	Кафе
Стіл двомісний	800x800	Для споживання страв	5	5	4
Стіл чотиримісний	1200x800		10		2
Стільці	600x600	Для сидіння гостей	50	10	15
Барні табурети	Ø400		6	3	4
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, білизни, скла	1		
Стіл для офіціантів	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	2		
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв під час обслуговування	2		

Розрахуємо кількість офіціантів проводимо за формулою:

$$N_{of} = P / N_I \quad (1.10)$$

де N_{of} – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

N_I – кількість місць у залі на одного офіціанта;

P – місткість зали, місць.

Кількість офіціантів для ресторану на 50 місць складає:

$$N_{of} = 50 / 20 = 3$$

Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.32.

Таблиця 1.32

Склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість		
		Ресторан	Лобі-бар	Кафе
Адміністратор залу		2	-	-
Офіціант	4	6	2	2
Бармен	5	2	2	2
Мийник посуду		2	-	-
Прибиральник залів		2	-	-
Разом		20	4	4

Отже, в ресторані «Senator» працюватиме обслуговуючого персоналу – 20 осіб, у лобі-барі «Biblioteke» та кафе «Conversation» по 4 особи. Роботу по управлінню обслуговуючим персоналом буде здійснювати адміністратор.

РОЗДІЛ 2.

АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

До складу приміщень конгрес-готелю 3* «Obolon Business Club» відносяться такі [29]:

- приймально-вестибюльні;
- номерний фонд;
- приміщення закладів ресторанного господарства;
- приміщення поповерхового обслуговування;
- приміщення побутового та торгівельного призначення;
- бізнес приміщення;
- спортивно-оздоровчі приміщення;
- адміністративні приміщення;
- господарські та виробничо-побутові приміщення;
- технічні приміщення

Зводимо площі приміщень конгрес-готелю у таблицю 2.1.

Таблиця 2.1

Приміщення конгрес-готелю 3* «Obolon Business Club»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приймально-вестибюльні приміщення	164
Номерний фонд	1038
Приміщення поповерхового обслуговування	144
Приміщення побутового обслуговування	20
Приміщення бізнес призначення	460
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення	212
Адміністративні приміщення	88
Господарські та виробничо-побутові приміщення	192
Технічні приміщення	46
Приміщення закладу ресторанного господарства	498
Разом площа конгрес-готелю «Obolon Business Club»	2862
Корисна площа	2816

На основі отриманої корисної площі конгрес-готелю «Obolon Business Club» розраховуємо робочу площу готельного підприємства за формулою 2.1:

$$S_p = S_k * K_I \quad (2.1)$$

де S_p – робоча площа закладу, м²;

S_k – корисна площа закладу, м²;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, який враховує площі, що займають конструктивні елементи будівлі, для конгрес-готелю обираємо - 1,18.

$$S_p = 2816 * 1,18 = 3323 \text{ м}^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі розраховується загальна площа конгрес-готелю (формула 2.2).

$$S_{\text{заг}} = S_p * K_2 \quad (2.2)$$

де $S_{\text{заг}}$ – загальна площа, м^2 ;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, який враховує площ коридорів та технічних приміщень, для конгрес-готелю обираємо - 1,09.

$$S_{\text{заг}} = 3323 * 1,09 = 3622 \text{ м}^2$$

На першому поверсі конгрес-готелю «Obolon Business Club» плануємо розмістити: приймально-вестибюльні приміщення (164 м^2), приміщення побутового обслуговування (20 м^2), заклад ресторанного господарства, саме ресторан та лобі-бар (454 м^2), отже його площа становить:

$$S_{I \text{ пов}} = (164 + 20 + 454) * 1,18 * 1,09 = 821 \text{ м}^2$$

Господарські та виробничо-побутові (192 м^2) та спортивно-оздоровчі приміщення (212 м^2) знаходитиметься на цокольному поверсі конгрес-готелю та складатиме:

$$S_{\text{цок}} = (192 + 212) * 1,18 * 1,09 = 520 \text{ м}^2$$

Другий поверх конгрес-готелю буде зайнято під бізнес-приміщення (432 м^2), на їх території знаходитиметься кафе (44 м^2) та адміністративні приміщення (88 м^2) готельного підприємства, звідси площа поверху дорівнюватиме:

$$S_{II \text{ пов}} = (460 + 44 + 88) * 1,18 * 1,09 = 761 \text{ м}^2$$

Площі житлового поверху розраховуємо наступним чином:

$$S_{\text{житл. поверх}} = (3622 - 821 - 520 - 761) / 2 = 761 \text{ м}^2$$

Звідси, в проектованому конгрес-готелі 3* «Obolon Business Club» на 70 місць буде 4-ри надземних поверхи та 1 цокольний: перші два поверхи призначенні для громадських функцій, на решті розміщені номери та приміщення поповерхового призначення.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Місцем проектування майбутнього конгрес-готелю 3* «Obolon Business Club» обрано Оболонський район міста Києва, а саме проспект Бандери, 17 [6]. Провівши дослідження території радіусом охоплення 800 м, яка межує з ділянкою забудови, визначено такі підприємства та установи, що можуть вплинути на роботу проектного готельного підприємства: банківські та адміністративні установи, нотаріальні контори, торговельно-розважальні та бізнес-центри.

Конгрес-готель «Obolon Business Club» буде розміщено неподалік від історичного та бізнес центру столиці, всього за 850 м від метро «Почайна». За рахунок вдалої транспортної розв'язки, готельне підприємство матиме швидку сполучення як з правим, так і з лівим берегом Києва.

Передбачено, що проєктований конгрес-готель «Obolon Business Club» функціонуватиме цілорічно. Для гостей підприємства передбачено 42 номери різної категорії комфорту, загальною місткістю 70 місць.

Будівля та внутрішній простір конгрес-готелю запроектовані в єдиному стилі – хай-тек.

Готельне підприємство спроектовано у вигляді простих геометричних форм з сучасних екологічно безпечних будівельних матеріалів. Фасад готелю оздоблений - керамзитними панелями сріблястого кольору та армованим матовим склом [40]. Криша – плоска. Вікна в конгрес-готелі – великі панорамні, виконані з удароміцного скла та відображають ультрафіолет.

Вхідна зона до готельного підприємства суцільно зашклена та доповнена скляним козирком для захисту відвідувачів від негоди.

Для перегородок всередині будівлі застосовано загартоване скло та полікарбонат.

За попередньо прийнятими рішеннями площа цокольного поверху конгрес-готелю складає 520 м², площа першого поверху - 821 м², з другого по четвертий - 761 м².

Міська інженерна інфраструктура та загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва - конгрес-готель 3* «Obolon Business Club» на 70 місць, рік здачі 2019. Ділянка під будівництво знаходиться в Оболонський район міста Києва, проспект Бандери, 17.

Архітектурний стиль забудови – індастрі. Район забудовано переважно багатоповерховими житловими, бізнес та торговими будівлями.

Необхідну площу ділянки під будівництво конгрес-готелю на 70 місць визначаємо за формулою 2.3:

$$S^0 = n^3 * N \quad (2.3)$$

$$S^0 = 55 * 70 = 3850 \text{ м}^2$$

де S^0 – площа ділянки під будівництво, м^2 ;

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

N – кількість місць у закладі, місць.

Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5% в бік вул. Оболонський проспект.

Типи ґрунтів – дерново-підзолисті, глибина промерзання ґрунту 0,9 м.

На ділянці під будівництво конгрес-готелю виділяємо такі зони [16]:

- 1) ділянка під забудову (площа I-го поверху будівлі готелю) - 821 м^2 .
- 2) упоряджені майданчики перед входом у приміщення громадського та житлового призначення площею $S_{ум} = 70 * 0,2 = 14 \text{ м}^2$.
- 3) озеленення території навколо конгрес-готелю, розраховуємо за формулою 2.4.

$$S_{оз} = S^0 * 0,55 \quad (2.4)$$

$$S_{оз} = 3850 * 0,55 = 2118 \text{ м}^2$$

- 4) захисна смуга шириною 8 м.
- 5) передбачена стоянка для легкових автомобілів загальною кількістю місць – 14 (формула 2.5):

$$S_{ac} = N * n_{ac} * \rho / 100 \quad (2.5)$$

де N – кількість місць у конгрес-готелі, місць;

n_{ac} – норматив площі автостоянки на 1 машино-місце, m^2 ;

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

$$S_{ac} = 70 * 25 * 20 / 100 = 350 \text{ м}^2$$

- 6) розворотний майданчик площею $S_{pm} = 144 \text{ м}^2$.
- 7) відстань від автостоянки до готелю становить 10 м^2 .
- 8) організовано проїзди на територію шириною 6 м до розвантажувального майданчика та автостоянки.
- 9) майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів розраховуємо за формулою 2.6.

$$S_{m.n} = B * L \quad (2.6)$$

$$S_{m.n} = 20 * 3,5 = 70 \text{ м}^2.$$

- 10) господарські та технічні споруди (майданчик для сміття), загальною площею $S_{smc} = 30 \text{ м}^2$.
- 11) пішохідні доріжки шириною 3 м, вимощені бруківкою.

2.3. Характеристика будівлі

Конгрес-готель «Obolon Business Club», що проектується є будівлею, яка відповідає таким вимогам [41]:

- за призначенням – громадською спорудою;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – малоповерхова;
- за конструктивною схемою – безкаркасна.

Характеристика окремих конструктивних елементів споруди конгрес-готелю «Obolon Business Club» наведена у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
<i>Підземна частина</i>		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий з обв'язкою ростверками Глибина закладання 13 м Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Стіни внутрішні – пальовий з обв'язкою ростверками Глибина закладання 13 м Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Колони – пальовий з обв'язкою ростверками Глибина закладання 13 м Матеріал – залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці
<i>Надземна частина</i>		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі Матеріал – цегла, будівельн. розчин М50, товщина 380 мм Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції Матеріал – цегла, будівельний розчин М50 Товщина 120 мм
3.	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу – 400х400 мм Крок сітки колон – 3х6 та 6х6 м
4.	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон Форма перерізу - тавровий Матеріал – залізобетонні Висота 280 мм
5.	Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні Матеріал – залізобетон Висота 250 мм
6.	Покрівля	Тип – суміщена, форма – плоска Структура: - захисний прошарок: шар дрібного гравію на бітумній мастиці; 3 шари руберойду (20мм) – гідроізоляція: плівка «Гідробар'єр» – утеплювач: синтетичне волокно (100мм); тришарова поліетиленова пароізоляція (100мм) збірні залізобетонні плити перекриття
7.	Сходи, ліфтові шахти	Сходи – 1 основний марш, 1 допоміжний марш Ліфти – 1 пасажирський, розміри 1800х1200х2100 мм 1 вантажопідйомний, розміри 1800х1800х2500 мм Тип шахти – цегляна

Продовження таблиці 2.2

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
8.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет трьохкамерний

		Розміри 2000x1200 мм Розміри 1200x1200 мм Відстань від полу до підвіконня 900 мм
9.	Двері	Призначення - внутрішні Тип дверного блоку - одностулкові Тип дверних полотен - глухі Матеріал дверного блоку - дерево Розміри 800x2100 мм Призначення - зовнішні; тип дверного блоку – двостулкові Матеріал дверного блоку – металопластик Розміри 2400x1800мм Завантажувальні: 2000x2100 мм (матеріал: залізо) Для відвідувачів вхідні: 2000x2100 мм (матеріал: дерево)

При вирішенні внутрішнього простору будівлі конгрес-готелю враховані наступні вимоги [19]:

- приміщення готельного підприємства зблоковані згідно із призначенням. Група житлових приміщень ізольована від приміщень інших груп та розміщена окремо на третьому та четвертому поверхах.
- житлові кімнати з необхідними допоміжними приміщеннями згруповані у секції. Усі приміщення, що входять до складу однієї секції, розміщені на одному поверсі.
- Основні входи мають зручні підходи та розміри, що враховують можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів.

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Ділянка для будівництва конгрес-готелю має пряме підключення до міських мереж енергопостачання, водопостачання, каналізації та газопроводу:

- мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №216 по проспекту Бендери;
- мережа водопостачання – міський водогін Ø 500 мм, що пролягає на відстані 250 м від межі території забудови;
- мережа каналізації – вздовж ділянки проходить районний каналізаційний колектор Ø 1000 мм на відстані 150 м від межі території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на відстані 50 м від

ділянки будівництва;

- мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ 4 $\varnothing$ 800 мм.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання конгрес-готелю до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

1. Загальні витрати електроенергії конгрес-готелю визначають за укрупненим показником (ДБН В.2.5-23-2010«Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення»), який розраховують за формулою 2.7:

$$P_{жN} = (P_{жс} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{с} * N_2 + P_{фo} * S_{фo} + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.7)$$

де $P_{жс}$ – питома навантаження електроенергії житловою частиною конгрес-готелю, 0,5 кВт;

N – кількість місць у конгрес-готелі, 70 місць;

$P_{зрг}$ – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, 1,03 кВт;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, 75 місць;

$P_{р.т.}$ – питома навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, 0,6 кВт/м²;

$S_{р.т.}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, 20 м²;

$P_{фo}$ – питома навантаження від функціонування приміщень спортивно-оздоровчого призначення, 0,15 кВт/м²;

$S_{фo}$ – площа приміщень спортивно-оздоровчого призначення, 212 м²;

$P_{с}$ – питома навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, 0,15 кВт;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, 223 місця;

$P_{г}$ – питома навантаження від функціонування приміщень гаражу, 0,05 кВт;

$S_{г}$ – кількість місць у гаражі, 14 місць;

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

$$P_{жс}N = (0,5 * 70 + 1,03 * 75 + 0,6 * 20 + 0,15 * 212 + 0,15 * 223 + 0,05 * 14) * 365 = 69423 \text{ кВт}$$

2. Розрахунок витрат теплоти на опалення конгрес-готелю проводимо за формулою 2.8 [16]:

$$Q_0 = q_6 * V_6 * T_0 * \Delta t * R_1 \quad (2.8)$$

де Q_0 - витрати тепла на опалення, Гкал;

q_6 – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, Гкал; ($q_6 = 3,5254 * 10^{-7} - 3,2674 * 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \min$);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою 2.9:

$$V_6 = S_6 * (n * h_1 + n * h_2 + h_3) \quad (2.9)$$

$$V_6 = 520 * (3,3 + 0,3) + 821 * (3,3 + 0,3 + 1,7) + 761 * (3 * 3,3 + 3 * 0,3) = 14442 \text{ м}^3$$

де S_6 – площа і-го поверху будівлі: цоколь - 520 м², І-го поверху - 821 м², з ІІ по ІV - 761 м²;

n – кількість поверхів;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

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

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С.

Значення параметрів T_0 , Δt , R_1 для міста Київ наводимо у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Значення параметрів T_0 , Δt , R_1 для розрахунку витрат тепла

Регіон	Тривалість опалювального періоду T_0 , год.	Середня різниця температур повітря в середині та зовні будівлі Δt , °С	Поправочний коефіцієнт R_1
м. Київ	4490	17,2	1,17

Витрати теплоти на опалення конгрес-готелю «Obolon Business Club»

складають:

$$Q_0 = 3,4 \cdot 10^{-7} \cdot 14442 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 444 \text{ Гкал}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію конгрес-готелю розраховуємо за формулою 2.10:

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

де Q_v - витрати тепла на вентиляцію, Гкал;

q_v – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°C, Гкал/(м³*°C) ($6,4832 \cdot 10^{-7}$ - $6,9819 \cdot 10^{-7}$);

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

Розрахунок вентиляційної системи конгрес-готелю «Obolon Business Club» проводимо у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Розрахунок вентиляційної системи конгрес-готелю «Obolon Business Club»

Приміщення	Площа, S_{np} , м ²	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			$V=S_{np}*h_{np}$	Припливну	Витяжну
Приміщення готелю					
Номерний фонд	1038	3,3	3425,4	13701,6	6850,8
Приймально-вестибюльні приміщення	164	3,3	541,2	2164,8	1082,4
Приміщення побутового обслуговування	20	3,3	66,0	264,0	132,0
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення	212	3,3	699,6	2798,4	1399,2
Приміщення бізнес призначення	460	3,3	1518,0	6072,0	3036,0
Адміністративні приміщення	88	3,3	290,4	1161,6	580,8
Складські приміщення	58	3,3	191,4	765,6	1148,4
Побутові приміщення персоналу	26	3,3	85,8	-	514,8

Продовження таблиці 2.4

Приміщення	Площа, S _{пр} , м ²	Висота, h _{пр} , м	Об'єм, V, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			V=S _{пр} *h _{пр}	Припливну	Витяжну
Приміщення ЗРГ					
Приміщення для відвідувачів	251	3,3	828,3	3313,2	1656,6
Виробничі приміщення	126	3,3	415,8	1663,2	2494,8
Складські приміщення	72	3,3	237,6	950,4	1425,6
Адміністративні приміщення	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Побутові приміщення	17	3,3	56,1	-	336,6

персоналу					
Разом			8408,4	33066,0	20763,6

Витрати тепла на вентиляцію розраховуємо за витратами повітря на припливну вентиляцію:

$$Q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 33066 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 1656 \text{ Гкал}$$

4. Загальні витрати води конгрес-готелем визначаємо за формулою.

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} \cdot U / 1000) \cdot T + B_n \quad (2.11)$$

де $B_{\text{заг}}$ - загальні витрати води готелем, м³;

q_u^{tot} – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

U – кількість місць у конгрес-готелі;

T – кількість робочих днів конгрес-готелю за рік;

B_n – витрати води на поливання території.

Витрати гарячої води розраховують за формулою 2.12.

$$B_{\text{гар}} = (q_u^h \cdot U / 1000) \cdot T \quad (2.12)$$

де q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, л.

$$B_{\text{гар}} = (100 \cdot 70 / 1000) \cdot 365 = 2555 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території розраховані за формулою 2.13:

$$B_n = B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n / 710 \quad (2.13)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м³;

$S_{\text{пол}}$ – площа ділянки, яку поливають, визначаємо за формулою 2.14

$$S_{\text{пол}} = S_d - S_{I \text{ нов.}} \quad (2.14)$$

$$S_{\text{пол}} = 3850 - 821 = 3029 \text{ м}^2$$

τ – час роботи поливного крану за добу, год;

T_n – період поливу території протягом року, діб;

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м².

$$B_n = 1,08 \cdot 3029 \cdot 187 \cdot 3 / 710 = 2585 \text{ м}^3$$

Враховуючи витрати на полив води визначаємо загальні витрати холодної води конгрес-готелю:

$$B_{\text{заг}} = (200 \cdot 70 / 1000) \cdot 365 + 2585 = 7695 \text{ м}^3$$

Стічні води становлять 0,86 від загальних:

$$B_{\text{стіч}} = p * B_{\text{заг}} \quad (2.15)$$

$$B_{\text{стіч}} = 0,86 * 7695 = 6618 \text{ м}^3/\text{рік}$$

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення. Для теплопостачання конгрес-готелю «Obolon Business Club» передбачаємо зовнішнє джерело - котельню. Температура теплоносія на вході становитиме 115-120°C. Для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води передбачаємо тепловий пункт, який обладнано водонагрівачами теплообмінного типу, опалювальним газовим котлом [Buderus Logano G234WS 55](#), який забезпечений пусковою апаратурою, приладами управління та автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання

Прокладка труб в приміщеннях готелю буде прихованою за технологічними, гігієнічними або архітектурно-планувальними вимогами [43]. Магістралі при цьому переносять в технічні приміщення, стояки і підведення до опалювальних приладів розміщують в спеціально передбачених шахтах і борознах в будівельних конструкціях або вбудовують в них.

Резервна опалювальна система складатиметься з генератора тепла – газового котла потужністю 407 Квт, марки Колві 350, замкнутого опалювального контуру, що виконаний із металопластикових труб діаметром 100 мм, системи термодіафрагм із термостатичними головками, встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

Система кондиціонування та вентиляції. З житлових приміщень конгрес-готелю «Obolon Business Club» видалення повітря виконуватиметься через санітарні вузли, при цьому витяжна вентиляція буде із механічним спонуканням

У кожному санвузлі передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в збірну вентиляційну шахту [24]. Витяжні вентилятори центральних систем планується встановити на рівні верхнього технічного поверху, для безперервної цілодобової роботи передбачено

автоматичне перемикання та вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовані з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуться в будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуться у приміщеннях 3 м, з можливістю доступу для ремонту.

Вентиляція приміщень громадського, виробничого і побутового призначення запроектована окремо від вентиляції номерів.

Для систем вентиляції з механічним спонуканням застосовуватимуться вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, який перевищує допустимий рівень встановлений чинними нормами.

Проектом передбачено застосування системи кондиціонування повітря другого класу в житлових приміщеннях готелю, приймально-вестибюльних, спортивно-оздоровчих, бізнес приміщеннях, а також торгівельних залах закладів ресторанного господарства.

Передбачаємо один раз на рік проводити у конгрес-готелі «Obolon Business Club» профілактичний огляд, ремонт, чищення і випробування системи вентиляції з оформленням акту.

Система водопостачання. Конгрес-готель «Obolon Business Club» буде обладнано господарсько-питним водопроводом холодної і гарячої води від міського водогону «Київводоканал», побутовою каналізацією, зливостокami та внутрішнім протипожежним водопроводом, що проектується відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація» [44].

На вводі системи у конгрес-готель влаштований водомірний вузол з встановленням лічильника В-Meters 1/2 ГВ 90С. У готельному підприємстві організовано об'єднану просту систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012.

Для систем водопостачання використовуємо оцинковані сталеві труби, їх виготовляють з умовним діаметром 50 мм.

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

Система каналізації. У конгрес-готелі організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня каналізація відповідно вимог ДБН В.2.5-64:2012 включатиме дві самостійні системи - побутову та виробничу [44]. Внутрішня каналізація будівлі складатиметься з:

- приймальних пристроїв;
- відвідних ліній з чавунних труб 50 мм;
- стояків з чавунних труб 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.

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

У конгрес-готелі передбачено систему сміттєвидалення, що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів засобу розміщення з частотою 4 рази на тиждень спеціалізованим автотранспортом підприємства «КиївСпецТранс» і дощову каналізацію, яку виведено у дворову 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.

Внутрішні водостоки відводять дощову і талу воду з покрівлі по трубопроводах, розташованих усередині будинку. Із внутрішніх водостоків вода потрапляє в зовнішні мережі дощової каналізації (закритий випуск) або на тротуари (відкритий випуск).

Система електропостачання. Енергозабезпечення конгрес-готелю здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 250

кВА, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Спосіб прокладання групових електромереж вирішено виконати приховано: в цегляних стінах та перегородках безпосередньо під штукатуркою, в гіпсокартонних та шлакобетонних перегородках в каналах, бороздах, в шарі підготовки підлоги з захистом проводів цементним закидом товщиною 10 мм.

У номерах згідно з вимогами ДСТУ 4269-2003 передбачені 2 розетки для підключення міні-холодильника та інших побутових приладів, 1 розетка в санвузлі, яка підключається через пристрій захисного відключення 10 мА, призначену для фена та електробритви [45].

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

Заклади ресторанного господарства забезпечені електроприймачами II категорії надійності електропостачання згідно з вимогами ДБН В.2.5-23:2010, ПУЭ, ПУЕ, залежно від кількості місць, електрообладнанням – згідно з вимогами ДБН В.2.5-23:2010, ДБН В.2.5-24:2003, норми освітленості приміщень для відвідувачів прийнят за вимогами ДБН В.2.5-28:2006 [42,46,47].

У готелі крім електропостачання є також і слабкоструміві системи. За допомогою слабкострумівих установок здійснюють телефонізацію, внутрішній оперативний зв'язок, радіо- і телетрансляцію, забезпечують пожежну і охоронну сигналізацію.

У готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор та систему стабілізації напруги.

Система газопостачання включена до міського газогону. Обслуговування, ремонт та заміна газового обладнання та газопроводу проводиться спеціалізованими організаціями за договором з готелем [48].

Завданням технічної експлуатації систем газопостачання готелів є забезпечення безперебійної їх роботи і відсутність витоків газу в приміщення.

Забезпечення безпеки при експлуатації газового господарства покладається на відповідального за безпечну експлуатацію газового господарства, призначуваного на головного інженера наказом директора.

Системи сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. В конгрес-готелі «Obolon Business Club» встановлена комбінована система сигналізації: пожежна та охоронна. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі [49]. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у житлових приміщеннях, коридорах, поверхових холах, закладах ресторанного господарства, складах та майстернях. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

У готелі передбачена система відеоспостереження на основі встановлених відеокамер чорно-білого зображення фірми TIANDY TC-D5627H-R80. Передбачаємо встановити відеокамери на в'їзді до автомобільної стоянки, переходу від стоянки до конгрес-готелю, у головного та службового входів до підприємства, у вестибюлі та на ресепшені, біля ліфтів, у розвантажувальній зоні продуктів та майна, холі конференц-залу та в басейні.

Номери конгрес-готелю будуть захищені за допомогою електронних карткових замків [Vizit-ML400-40](#), захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму заціпки.

В номерах готелю будуть встановлені міні-сейфи [Safeguard M PLUS](#), він має енергонезалежну пам'ять мінімум на 500 подій та електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

Системою радіотрансляційної мережі планується забезпечити такі приміщення готелю: номери, вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, складські приміщення, холи, торгівельні зали закладів ресторанного господарства.

До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені: ресепшн,

робочі кабінети адміністрації та персоналу, бізнес-приміщення, торгівельні зали закладу ресторанного господарства. Передбачається отримання десяти телефонних номерів у міському телефонному вузлі «ПАТ-Укртелеком».

Системою швидкісного Wi-Fi забезпечені всі приміщення проектного конгрес-готелю «Obolon Business Club», окрім господарських та виробничо-побутових та виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.

У додатку Л розроблено завдання на проектування, до якого включаються основні наміри замовника щодо особливостей будівництва готельного підприємства.

Вертикальний транспорт. Для ефективного використання будівлі конгрес-готелю «Obolon Business Club», забезпечення комфортності проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт, а саме 1 пасажирський ліфт та 1 вантажопідійомний.

У середині будівлі для розміщення ліфтів передбачено глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше 1 год.

2.5. Дизайн

Дизайнерською ідеєю проектного конгрес-готелю «Obolon Business Club» відповідно до прийнятої концепції є хай-тек, цій тематиці підпорядковано увесь комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів та технічного оснащення майбутнього готельного підприємства.

Дальній рекламний засіб – біг-борд розташований на відстані 1,5 км від проектного готельного підприємства. Розміри бігборда складають 3*6 м, на якому зображено фасад конгрес-готель, номери категорії стандарт, перелік додаткових послуг, адресу та схему проїзду.

Ближній рекламний засіб – банер розміщений в 500 метрів від конгрес-готелю, розміри 300*500 мм, з зображенням конгрес-готелю, переліком послуг, адресою та контактною інформацією.

На фасаді конгрес-готелю встановлено світлову вивіску з назвою

готельного підприємства та категорією комфорту. Кольорова гама – срібно-чорна.

Для освітлення в вечірній час застосовані декоративні ліхтарі. Озеленення території здійснюватиметься листяними декоративно-карликовими деревами: березою, дубом, липою розміщеними на відстані 5 м від будівлі та декоративними чагарниками.

Доріжки та головний підхід до готелю будуть вимощені фігурною плиткою, шириною 3 м.

Інтер'єр приміщень для відвідувачів конгрес-готелю

Вхідна група конгрес-готелю представлена сходами, які виконані із скла та металу, поруч розміщено два скляних пасажирських ліфти. Підлога вистелена із плит сірого мармуру з чорним кантом, освітлення виконано за рахунок панорамних вікон та стельових світильників. Стійка ресепшн виконана із дубу, зверху окрашена чорним лаком та має легку підсвітку. В зоні відпочинку встановлено м'які крісла оббиті тканиною винного кольору. Загальний дизайн доповнений живими квітами, абстрактійними картинами та металевими скульптурами.

В обробці номерів конгрес-готелю використовували мармур, скло і натуральну шкіру. Інтер'єр доповнюють стильні меблі, блискучі дзеркала, картини. Неповторний шарм і затишок готелю надають такі деталі інтер'єру, як світлонепроникні штори ручної роботи Hand made Black out, які створюють оптимальну атмосферу для повноцінного відпочинку. Гарнітур з якісних натуральних матеріалів створює особливу комфортну, затишну і в той же час фешенебельну атмосферу.

Санітарний вузол номерів сполучений: у номерах І категорії та напівлюкс встановлені душові кабінки, у номерах люкс та апартамент – ванни. Підлога санвузла виконана в чорно-білих кольорах.

Основні показники проекту зведені у таблицю 2.5.

Таблиця 2.5

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_0 (м ²)	3850
2.	Площа I-го поверху готелю, $S_{пов}$ (м ²)	821
3.	Коефіцієнт забудови, k_3	0,2
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$ (м ²)	2118
5.	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$	0,55
6.	Загальна площа готелю, S_z (м ²)	3622
7.	Корисна площа готелю, S_k (м ²)	3323
8.	Будівельний об'єм готелю, V_0 (м ³)	14442
9.	Вартість будівництва, $B_{А+Б}$ (тис. грн.)	463710,4
<i>Питомі показники вартості:</i>		
10.	Вартість 1 місця (тис. грн.)	6624,4
11.	Вартість 1 м ² загальної площі (тис. грн.)	128,0
12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі (тис. грн.)	32,1

2.6. Кошторис

Попередню вартість будівництва конгрес-готелю «Obolon Business Club» розраховується за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт (формула 2.16) [16]:

$$B_{зБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K \quad (2.16)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа будівель конгрес-готелю, 3622 м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, 1500 у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт, для Києва - 1;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол.США (станом на 10.08.2018 - 1 USD=27,54 грн.);

$$B_{зБР} = 3622 * 1500 * 1 * 27,54 / 1000 = 149624,8 \text{ тис.грн.}$$

Розрахунок вартості загальнобудівельних робіт конгрес-готелю «Obolon Business Club» проводимо у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Вартість загальнобудівельних робіт конгрес-готелю 3*

«Obolon Business Club»

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			

1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	2493,7
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	60%	149624,8
2.2	Електротехнічні	6%	14962,5
2.3	Сантехнічні	5%	12468,7
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	4987,5
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	67331,2
	Разом за главою 2		249374,7
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	4987,5
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	1496,2
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,5% гл. 2	1246,9
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання	5% гл. 2	12468,7
7	Благоустрій і озеленення території.	2% гл. 2	4987,5
	Разом за главами 1-7		277055,3
8	Тимчасові будівлі та споруди.	1,3% гл.1-7	3601,7
9	Інші роботи та витрати.	5% гл.1-7	13852,8
	Разом за главами 1-9		294509,7
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	5541,1
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-9	1472,5
12	Проектні та вишукувальні роботи.	4% гл.1-7	11082,2
	Усього. Базисна вартість будівництва.		312605,6
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	46% гл.1-9	135474,5
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	5% від суми базисної вартості	15630,3
	Всього по розділу Б		151104,8
	Разом вартість будівництва		463710,4

Вартість загально будівельних робіт конгрес-готелю «Obolon Business Club» склала чотириста шістдесят три мільйони сімсот десять тисяч та чотириста гривень.

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю повинен відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінювання впливу на навколишнє середовище (ОВНС). Виконують ОВНС та готують відповідні матеріали організації, які мають належну ліцензію на основі заяви про наміри

(згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003) [50], яка наведена у додатку М.

Оцінювати екологічність проектних рішень будівель готелів слід за двома напрямками: екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу; вплив будівлі на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків від автостоянок, миття автомобілів, виробничих процесів харчоблоків).

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції не повинен забруднювати навколишнє середовище. В закладі ресторанного господарства в мийних відділеннях будуть встановлені жировловлювачі, в доготівельному цеху – крахмаловідстійники, у виробничих цехах – димовловлювачі, місцева витяжна вентиляція з очисними фільтрами.

Територія конгрес-готелю буде утримуватись у чистоті. На території підприємства повинні бути обладнані майданчики з цементу, асфальту або цегли для встановлення сміттєзбірників, контейнерів для збору відходів. Сміттєзбірники (бетоновані, металеві) будуть регулярно очищатися при заповненні не більше 2/3 їх об'єму та щоденно хлоруватися.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Порядок здачі об'єкту в експлуатацію наведений у ДБН А 3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Відповідно до вимог ДБН А 3.1-3-94 здача в експлуатацію готелю відбувається у такому порядку [51].

Завершені будівництвом об'єкти приймають в експлуатацію на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, що видається інспекцією державного архітектурно-будівельного контролю.

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву за формою наведеною у додатку Н.

До заяви додають: проектну документацію, затверджену в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією.

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів виконавчим комітетом міської ради, або місцевою державною адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті завершених будівництвом об'єктів в експлуатацію (далі – уповноважений орган).

У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі в десятиденний термін замовнику та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

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

2.9. Охорона праці

Згідно з законом України «Про охорону праці» власником готельного підприємства створюється система управління охороною праці. Оскільки в конгрес-готелі чисельність працівників перевищує 50 передбачено службу охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), система управління якою наведена у таблиці 2.7 [52].

Таблиця 2.7

Системи управління охороною праці у конгрес-готелі

Кількість працюючих у готелі, осіб	Система управління охороною праці
69 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))

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

конгрес-готелю наведено у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Перелік документації при організації системи управління охороною праці у проєктованому конгрес-готелі

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 2.08.2018
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 2 від 2.08.2018 (НПАОП 0.00-421.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 3.08.2018 (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 3.08.2018
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 4.08.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 4.08.2018
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, за № 7 від 5.08.2018 (НПАОП 0.00-4.12-05)
	3. Інструкція з охорони праці, затверджена наказом власника № 8 від 5.08.2018 (НПАОП 0.00-4.12-05)
	4. Інструкція з охорони праці, затверджена наказом власника № 9 від 6.08.2018 (НПАОП 0.00-4.12-05)
	5. Зміст інструкції з охорони праці, затвердженої наказом власника № 10 від 6.08.2018 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Інформація про стан охорони праці у конгрес-готелі	Зовнішні органи управління охороною праці
	Кабінет Міністрів України Міністерства та відомства Держнагляд охорони праці Виконавча дирекція фонду соціального страхування від нещасних випадків Профспілки
	Звітна документація
Інформація про стан охорони праці у конгрес-готелі	8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	Конгрес-готель
Інформація про стан охорони праці у конгрес-готелі	Суб'єкт управління
	Роботодавець Служба охорони праці Керівники структурних підрозділів та допоміжних служб Комісія з питань охорони праці
Інформація про стан охорони праці у конгрес-готелі	Об'єкт управління
	Виробнича діяльність працівників Технологічні процеси Виробниче устаткування Будівлі та споруди Виробниче середовище
Інформація про стан охорони праці у конгрес-готелі	Заходи та засоби з охорони праці
	Організаційні Технічні Санітарно-гігієнічні Соціально-економічні Метрологічні Нормативно-методичні Інформаційні Навчальні

Рис. 2.1. Управління охороною праці у конгрес-готелі «Obolon Business Club»

Вимоги до ділянки та території конгрес-готелю «Obolon Business Club»

Територію конгрес-готелю «Obolon Business Club» планується прибирати 2 рази протягом дня, у літню пору року також відбуватиметься поливання доріжок водою для запобігання пилоутворенню; у зимню пору року заплановано прибирання від снігу за допомогою снігомашин, посипання асфальту сіллю для боротьби з ожеледдю.

У північно-західній частині ділянки готелю облаштовано площадку з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і декоративно-листяними зеленими насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю становить 25 м.

Протипожежні розриви між конгрес-готелем «Obolon Business Club» та прилеглими будівлями становить 60 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до території 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 медичного пункту, закладу ресторанного господарства та приміщення побутового обслуговування розміщені на 1-му поверсі, максимально ізольовані від житлових приміщень просторово звукоізолюючими перегородками та перекриттями.

Спортивно-оздоровчі приміщення розміщені на цокольному поверсі, бізнес та адміністративні приміщення розміщені на другому поверсі, доступ до них забезпечений через ліфти та основні сходи, огорожувальні конструкції звукоізолювані.

Господарські та виробничо-побутові приміщення знаходяться на цокольному поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службовий вантажний ліфт, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей і відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють у проектованому засобі розміщення.

Номери знаходитимуться в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю та інших чинників, ізольовані від шумів і запахів із кухні. У жилих приміщеннях готелів дотримуються гігієнічних нормативів щодо вентиляції, кондиціювання та прибирання, а також розташування меблів, обладнання та деталей інтер'єру.

Площі та об'єми виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце конгрес-готелю зведені у таблиці 2.9 [53].

Таблиця 2.9

Площа виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Кількість	На одного працівника
------------	-----------------------	-----------	-----------	----------------------

			працівників у зміну	площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення ЗРГ					
Доготівельний цех	23	3,3	2	11,5	38,0
Гарячий цех	35	3,3	3	11,7	38,5
Холодний цех	17	3,3	2	8,5	28,1
Приміщення завідуючого виробництвом	6	3,3	1	6,0	19,8
Мийна столового посуду	14	3,3	1	14,0	46,2
Мийна кухонного посуду	8	3,3	1	8,0	26,4
Сервізна	9	3,3	1	9,0	29,7
Приміщення поверхового обслуговування					
Кімната персоналу з вбудованими шафами	10	3,3	1	10,0	33,0
Кімната побутового обслуговування	6	3,3	1	6,0	19,8
Приймально-вестибюльні приміщення готелю					
Бюро прийому і реєстрації	11	3,3	2	5,5	18,2
Бюро бронювання	9	3,3	1	9,0	29,7
Гардероб	7	3,3	1	7,0	23,1
Кімната адміністратора та персоналу	14	3,3	1	14,0	46,2
Швейцарська	6	3,3	1	6,0	19,8
Камера схову	9	3,3	1	9,0	29,7
Приміщення охорони	8	3,3	2	4,0	13,2
Приміщення посильних	8	3,3	1	8,0	26,4
Адміністративні приміщення готелю					
Кабінет директора	20	3,3	1	20,0	66,0
Приймальня	6	3,3	1	6,0	19,8
Кабінет заступників директора	12	3,3	2	6,0	19,8
Офіс обладнання і технічних систем	12	3,3	2	6,0	19,8
Архів	8	3,3	1	8,0	26,4
Бухгалтерія	16	3,3	2	8,0	26,4
Відділ маркетингу та продажів	10	3,3	1	10,0	33,0

У приміщеннях готельного підприємства можливі виділення шкідливих речовин у повітря робочої та житлової зони. Наведемо заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях конгрес-готелю «Obolon Business Club» (табл. 2.10).

Таблиця 2.10

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях конгрес-готелю

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в	ГДК у повітрі робочої	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
------------	----------	----------------	--------------------	-----------------------	------------------------	-------------------------------------

			організм	зони мг/ м²		
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Провітрення приміщення, витяжка, вентиляція, використання індивідуальних предметів захисту
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари	Окис вуглецю	4	Верхні дихальні шляхи	20	Може мати загальну токсичну дію	Провітрення, індивідуальні засоби захисту
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Провітрення приміщення, індивідуальні засоби захисту
Мийна столового та кухонного посуду	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру та слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Використання індивідуальних засобів захисту (рукавиці і, маски), провітрення приміщення
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Провітрення приміщення, індивідуальні засоби захисту
Житлові, підсобні приміщення, спортивно-оздоровчі, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей	Провітрення приміщення, індивідуальні засоби захисту
Житлові приміщення	Пил бавовняний, льняний, вовняний, пуховий	4	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Провітрення приміщення, індивідуальні засоби захисту

Для захисту обслуговуючого персоналу від негативних факторів під час роботи передбачено видачу санітарного одягу – білих халатів, у кількості 4 комплекти на рік. Персонал готельного підприємства повинен проходити обов'язкове медичне обстеження 1 раз на рік.

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях конгрес-готелю «Obolon Business Club» визначено параметр метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях. Оптимальні та допустимі

норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи наведено в таблиці 2.11 (відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень») [54].

Таблиця 2.11

Норми мікроклімату у приміщеннях конгрес-готелю

Група приміщень	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Готель						
Приймально вестибюльні приміщення	22 - 24	60-40	0,1	23-25	60-40	0,1
Житлові приміщення	21-23	60-40	0,1	23-25	60-40	0,1
Адміністративні приміщення	21-23	60-40	0,1	23-25	60-40	0,1
Господарські та виробничо-побутові приміщення	19-21	60-40	0,2	21-23	60-40	0,3
Технічні приміщення	17-19	60-40	0,2	20-22	60-40	0,3
Заклад ресторанного господарства						
Приміщення для відвідувачів	22 - 24	60-40	0,1	23-25	60-40	0,1
Адміністративно-побутові приміщення	21-23	60-40	0,1	23-25	60-40	0,1
Складські приміщення	17-19	60-40	0,2	20-22	60-40	0,3
Виробничі приміщення	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3

Для підтримання норм мікроклімату та чистоти у приміщеннях готелю передбачається:

- пилеприбирання - вологе прибирання та сухе прибирання з застосуванням готельних пилососів, у номерах та громадських місцях виконується щоденно, в ЗРГ – двічі на день;
- система загальнообмінної вентиляції зі штучним спонуканням у всіх приміщеннях без природної вентиляції, окрім складських;

➤ природна вентиляція – у всіх приміщеннях номерного фонду, приміщеннях, що мають безпосередній вихід назовні, торговельних залах ЗРГ.

Загальне штучне освітлення передбачене в усіх без винятку приміщеннях конгрес-готелю. Характеристику системи освітлення для приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт наведено у таблиці 2.12 (згідно з ДБН В. 2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення») [55].

Таблиця 2.12

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Готель			
Приймально-вестибюльні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Житлові приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Коридори	Штучне освітлення	200	-
Бізнес приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Спортивно-оздоровчі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Господарські та виробничо-побутові приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Адміністративні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Технічні приміщення	Штучне освітлення	200	-
Заклад ресторанного господарства			
Торгівельні зали	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Виробничі цехи	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Мийна столового посуду	Штучне освітлення	200	-
Мийна кухонного посуду	Штучне освітлення	200	-

Для створення сприятливих умов для роботи, виробниче освітлення у приміщеннях конгрес-готелю буде відповідати наступним вимогам:

- створювати на робочій поверхні освітленість, що відповідає характеру зорової роботи і не є нижчою за встановлені норми;
- забезпечити достатню рівномірність та постійність рівня освітленості у виробничих приміщеннях, щоб уникнути частої переадаптації органів зору.

Передбачається також встановлення аварійного та евакуаційного освітлення.

Джерелами шуму та вібрації вважається виробниче обладнання безпосередньо у цехах виробництва (кухонні машини, печі, міксери, овочерізки, м'ясорубки, холодильні шафи, мікрохвильові печі, тощо), а також обладнання охолоджувальних комор. Проте використання сучасних технічних рішень, сучасної техніки дозволяє отримати рівні шуму та вібрацій в межах допустимих. Тому розроблення окремих засобів захисту не є потрібним.

Теплове устаткування кухні закладу ресторанного господарства є економічним та безпечним для персоналу, тому додаткових засобів захисту, окрім використання рукавичок та фартухів, не передбачено.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Виділяють три системи засобів і заходів забезпечення електробезпеки: система технічних засобів і заходів; система електрозахисних засобів; система організаційно-технічних заходів і засобів.

Основні технічні засоби і заходи забезпечення електробезпеки при нормальному режимі роботи електроустановок включають [49]: ізоляцію струмовідних частин; недоступність струмовідних частин; блоківки безпеки; засоби орієнтації в електроустановках; виконання електроустановок, ізольованих від землі; захисне розділення електричних мереж.

Ізоляція струмовідних частин. Забезпечує технічну працездатність електроустановок, зменшує вірогідність потраплянь людини під напругу, замикань на землю і на корпус електроустановок, зменшує струм через людину при доторканні до неізольованих струмовідних частин в електроустановках, що живляться від ізольованої від землі мережі за умови відсутності фаз із пошкодженою ізоляцією.

Основними заходами забезпечення недоступності струмовідних частин є застосування захисних огорожень, закритих комутаційних апаратів (пакетних вимикачів, комплектних пускових пристроїв, дистанційних електромагнітних

приладів управління споживачами електроенергії тощо), розміщення неізольованих струмовідних частин на недосяжній для ненавмисного доторкання до них інструментом висоті, різного роду пристосуваннями тощо, обмеження доступу сторонніх осіб в електротехнічні приміщення.

Застосування блоківки безпеки. Блоківки безпеки застосовуються в електроустановках, експлуатація яких пов'язана з періодичним доступом до огорожених струмовідних частин (випробувальні і дослідні стенди, установки для випробування ізоляції підвищеною напругою), в комутаційних апаратах, помилки в оперативних переключеннях яких можуть призвести до аварії і нещасних випадків, в рубильниках, пусковій апаратурі, автоматичних вимикачах, які працюють в умовах підвищеної небезпеки. Механічні блоківки безпеки виконуються, переважно, у вигляді механічних конструкцій (стопори, замки, пружинно-стержневі і гвинтові конструкції тощо), які не дозволяють знімати захисні огороження електроустановок, відкривати комутаційні апарати без попереднього зняття з них напруги.

Захисне заземлення. Відповідно до ГОСТ 12.1.009-76, захисне заземлення – це навмисне електричне з'єднання з землею чи її еквівалентом металевих неструмовідних частин електроустановок, які можуть опинитись під напругою. Захисному заземленню підлягають:

- електроустановки напругою 380 В і більше змінного струму і 440 В і більше постійного струму незалежно від категорії приміщень (умов) щодо небезпеки електротравм (в готелі встановлено електроплити, розраховані на потужність 380 В);
- електроустановки напругою більше 42 В змінного струму і більше 110В постійного струму в приміщеннях з підвищеною і особливою небезпекою електротравм, а також електроустановки поза приміщеннями.

Пожежна безпека. Приміщення оснащені системами автоматичної пожежної сигналізації та переносними вогнегасниками у приміщеннях: приймально-вестибюльній групі приміщень, коридорах готелю, пожежному пості, завантажувальній, виробничих цехах, коридорах, торговельних залах

закладів ресторанного господарства [21, 56].

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

Для конгрес-готелю «Obolon Business Club» визначено один вогнегасник на 70 м² приміщення або на 20 м погонної довжини коридору. Вибір типів та кількості вогнегасників відповідно до категорії вибухопожежної небезпеки приміщень конгрес-готелю «Obolon Business Club» наведено у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Готель			
Приймально-вестибюльні приміщення	В	ВП-5	2
Спортивно-оздоровчі приміщення	В	ВП-5	2
Бізнес приміщення	В	ВП-5	2
Пожежний пост	В	ВП-5	1
Коридори готелю	В	ВП-5	4
Заклад ресторанного господарства			
Завантажувальна	В	ВП-5	1
Доготівельний та холодний цехи	Д	ВВК-5	2
Гарячий цех	Г	ВВК-5	1
Коридор ресторану	Д	ВВК-5	2
Мийна столового та кухонного посуду	Д	ВП-10	2
Торговельні залі	В	ВП-5	4
Вестибюль	В	ВП-5	1

Згідно із ГОСТ 12.1.004-91 кожен об'єкт повинен мати таке об'ємно-планувальне і технічне виконання, щоб евакуація людей з нього була завершена до настання гранично допустимих значень небезпечних факторів пожежі, а при недоцільності евакуації був забезпечений захист людний в об'єкті [57].

Розміщення вогнегасників наведено на схемі евакуації (додаток Р). На вулиці біля спроектованої будівлі розміщено пожежний гідрант. Пропонується

також введення системи автоматичної пожежної сигналізації для складських приміщень, приміщень обслуговування, коридорів.

В конгрес-готелі «Obolon Business Club» передбачені [58]: коридори із мінімальною шириною проходу 1,8 м; двері, що відкриваються назовні для людини, що спрямовується покинути приміщення із мінімальною шириною 0,65 м; кількість евакуаційних виходів із будови становить 3 шт. (не включаючи головного входу, який також може бути використаний для евакуації з будівлі), що цілком пояснюється обраною формою будівлі.

На випадок пожежі передбачена і забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через запасні евакуаційні виходи, які ведуть з приміщень [59]: першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку; будь-якого поверху, крім першого, в коридор, що веде на сходову клітку, в тому числі через хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні.

Цивільний захист. Планування цивільного захисту об'єкта – це розроблення сукупності документів, у яких визначені сили і засоби, порядок і послідовність дій з метою забезпечення захисту населення, виробництва, а також виконання завдань вищих органів, пов'язаних із поданням допомоги населенню інших об'єктів і міст [60].

Ці документи, розроблені з урахуванням реальних можливостей і умов об'єкта, є настановою для організованих дій як з метою підготовки об'єкта до захисту в надзвичайних умовах, так із метою ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій (стихійних лих, виробничих аварій і вогнищ воєнних конфліктів).

На об'єкті мають бути розроблені два плани: на воєнний та мирний час.

План цивільного захисту на воєнний час – це документи, які визначають організацію і порядок переведення об'єкта з мирного на воєнний час і ведення цивільного захисту в початковий період війни.

План цивільного захисту на мирний час – це документи, які визначають організацію і порядок виконання заходів цивільного захисту з метою запобігання або зменшення можливих втрат від важких виробничих аварій,

катастроф, і стихійних лих, а також ведення рятувальних та інших невідкладних робіт при їх виникненні. План заходів з цивільного захисту та охорони праці проектового готелю наведено в додатку С.

У проектованому готелі за типовою структурою створюють систему цивільного захисту. Начальником цивільного захисту є керівник готелю, який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво конгрес-готелю «Obolon Business Club» незалежно від форми власності 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.

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

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

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

Протипожежна служба. Створюють на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює

їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

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

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

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

РОЗДІЛ 3.

РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований конгрес-готель 3* «Obolon Business Club» на 70 місць планується оформити з організаційно-правовою формою господарювання -

товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ), форма власності була обрана за такими ознаками (табл. 3.1) [61].

Таблиця 3.1

Переваги та ризики товариства з обмеженою відповідальністю

Назва організаційно-правової форми	Визначення	Переваги	Ризики
Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) Юридична особа	Учасники володіють частками капіталу підприємства відповідно до їхніх внесків	Відповідальність учасників обмежується їхніми внесками до капіталу підприємства, швидка реєстрація	Можливі корпоративні конфлікти, складна процедура зміни власника, виходу із складу товариства

Склад пакетної документації необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідатиме чинному законодавству України наведений на рис. 3.1.



Рис.3.1.Склад пакетної документації для створення суб'єкта господарювання

Учасники товариства несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом товариства з обмеженою відповідальністю є статут.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності конгрес-готелю «Obolon Business Club», що відповідають чинному законодавству і обумовлені

конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.2 [16].

Таблиця 3.2

**Реєстр погоджувальних процедур діяльності конгрес-готелю
«Obolon Business Club»**

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Київська 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	Київський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м.Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
Реєстрація ТОВ в органах статистики	Управління статистикою м. Київ
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. Київ
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Приват Банк»

Державний реєстратор протягом трьох робочих днів з моменту отримання документів зобов'язаний здійснити державну реєстрацію товариства з обмеженою відповідальністю та не пізніше наступного робочого дня з моменту реєстрації видати свідоцтво про державну реєстрацію та оригінал статуту з відміткою про державну реєстрацію засновникам або уповноваженим ними особам.

Внутрішньоорганізаційні документи, що регламентують роботу персоналу конгрес-готелю, складають відповідно до чинної нормативно-правової бази, зображено на рис. 3.2 [16].



Рис. 3.2. Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю

Перша група охоплює норми і нормативи, необхідні при виконанні завдань підприємств готельного та ресторанного господарства і планування праці у сфері надання послуг та управління.

Документи другої групи регламентують завдання, функції, права, обов'язки підрозділів і працівників системи управління персоналом; містять методи і правила виконання робіт з управління персоналом.

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом підприємства є Положення про структурний підрозділ, яке є внутрішнім нормативним документом, на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати його роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та

обов'язки, а головне – відповідальність працівників [62]. У додатку Т розроблено положення про дирекцію проектового готелю.

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція. Цей документ регламентує діяльність у межах кожної управлінської посади, містить вимоги до працівника, що обіймає певну посаду. Для посади – директор у додатку У розроблена посадова інструкція.

Організаційна структура конгрес-готелю

Управління проектованим конгрес-готелем «Obolon Business Club» 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.

Сутність лінійного управління наступна: кожен виробничий підрозділ очолює керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику, який в свою чергу є підзвітним вищому органу [63].

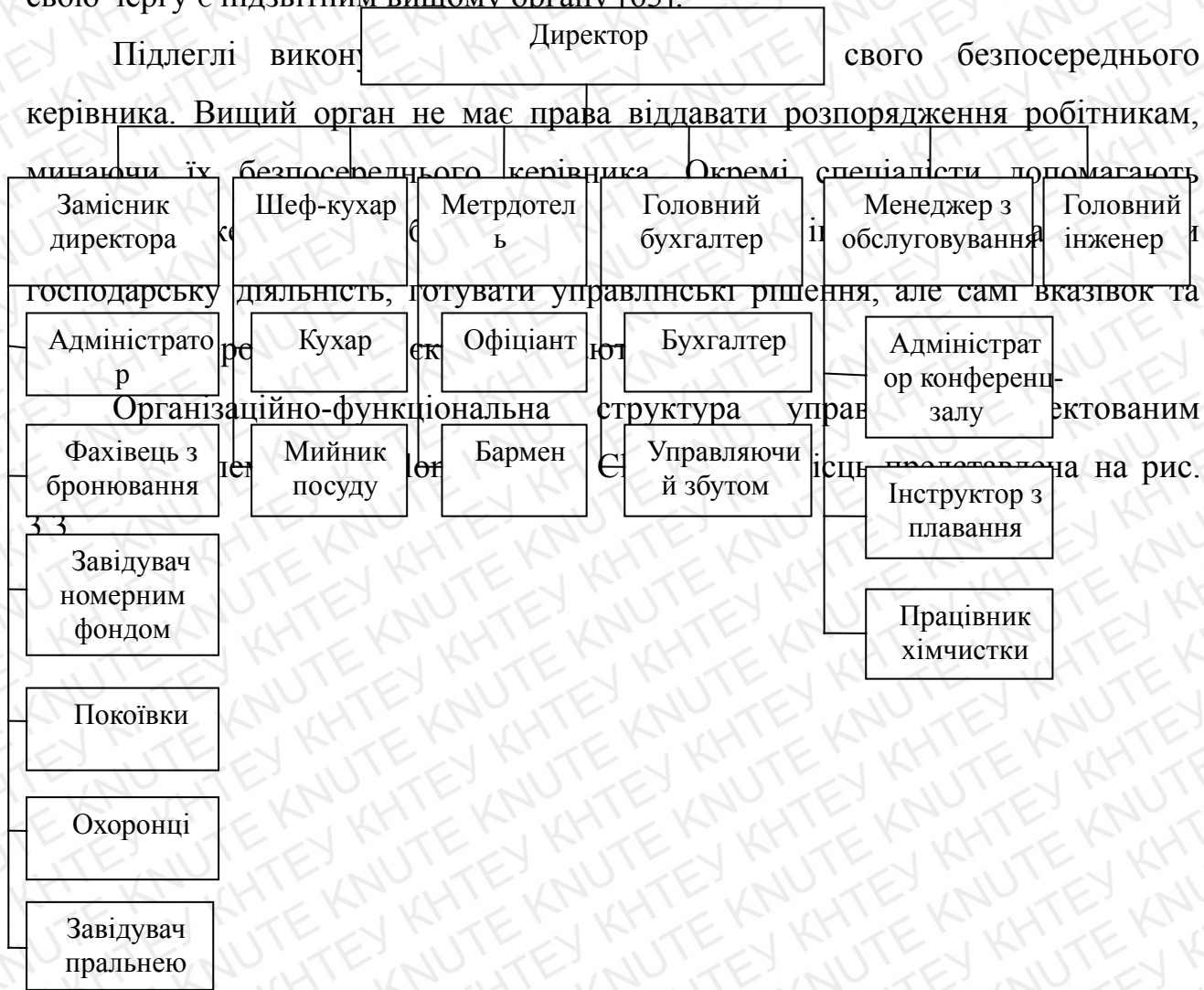


Рис. 3.3. Організаційна структура управління готелем «Obolon Business Club»

3.2. Капітал

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків (часток, акцій за номінальною вартістю, пайових внесків) засновників (учасників) підприємства та реєструється у відповідних органах [16].

Розмір статутного капіталу використовують як основу для розрахунку економічних коефіцієнтів, що характеризують насамперед автономність бізнесу, а також дають змогу оцінити загальний фінансовий стан підприємства.

Статутний капітал проектного конгрес-готелю 3* «Obolon Business Club» становить: 482258,8 тис. грн. та складатиметься від внесків його засновників.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного готелю є: надання послуг з тимчасового розміщення; надання та організація послуг харчування; надання послуг спортивно-оздоровчого, бізнес, побутового та торгового призначення.

Для визначення обсягів діяльності конгрес-готелю «Obolon Business Club» обґрунтуємо планові обсяги послуг з тимчасового розміщення. Обґрунтування обсягу реалізації послуг, $Q_{пл}$, з тимчасового розміщення на плановий період визначемо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами [16]:

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення конгрес-готелю 3* «Obolon Business Club» розраховуємо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення конгрес-готелю «Obolon Business Club» на 2019 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-сезон-ня	висо-кий сезон	сезон	між-сезонн-я	висо-кий сезон	сезон	між-сезоння	висо-кий сезон	сезон	разом
Апартамент	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Люкс	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Номер І категорії одномісний	14	14	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1008	1400	1176	3584
Номер І категорії двомісний	26	52	120	125	120	0,6	0,8	0,7	3744	5200	4368	13312
Разом	42	70	120	125	120	0,6	0,8	0,7	5040	7000	5880	17920

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю), а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в

залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у закладі ресторанного господарства при готелі приймаємо за умову обов'язковості організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу, іншу частину виробничої програми закладу ресторанного господарства складає обсяг виробництва страв за вільним вибором (табл.3.4).

Таблиця 3.4

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при конгре-готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	5040	7000	5880	17920
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	60	80	70	
2.3. Обслуговування івентів	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ				
3.1. Сніданки	5040	7000	5880	17920
3.2. Меню вільного вибору	3024	5600	4116	12740
3.3. Обслуговування івентів	1008	2800	1764	5572

У конгрес-готелі «Obolon Business Club» планується отримання додаткових доходів від надання послуг оренди конференц-залу, кімнати для переговорів, послуги тренінг-центру, басейну. Обґрунтування обсягу реалізації додаткових послуг розраховуємо [16]:

$$PC = \sum_{i=1}^n \chi p_i * M_i * N / t_i * D_i \quad (3.3)$$

де M_i – кількість місць у приміщенні i -го типу у плановому періоді;

χp_i – кількість приміщень i -го типу в експлуатації у плановому періоді;

N – тривалість робочого часу приміщення;

D_i – кількість днів роботи приміщення у плановому році;

t_i – тривалість однієї процедури.

Прогнозований обсяг діяльності конгрес-готелю «Obolon Business Club» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Прогнозовані обсяги діяльності конгрес-готелю «Obolon Business Club»

Додаткові послуги	Чрі	Мі, місць	N	Di, год	t _i	Всього
Оренда конференц-залу	3	180	12	365	3	49275,0
Оренда кімнати для переговорів	2	23	12	365	2	2798,3
Послуги тренінг-залу	1	20	12	365	3	1825,0
Обсяг реалізації бізнес послуг						53898,3
Послуги басейну	1	30	11	365	1	995,5
Обсяг реалізації оздоровчих послуг						995,5

Прогнозування обсягів діяльності конгрес-готелю за центрами доходів зводимо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Прогнозування обсягів діяльності конгрес-готелю за центрами доходів

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг готелю	5040	7000	5880	17920
Обсяг реалізації послуг з організації харчування	3024	5600	4116	12740
Обсяг реалізації послуг з обслуговування івентів	1008	2800	1764	5572
Обсяг реалізації оздоровчих послуг	199,1	497,7	298,6	995,5
Обсяг реалізації бізнес послуг	10779,7	26949,2	16169,5	53898,3

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи підприємства готельного господарства утворюються в результаті здійснення господарських операцій. Доходи відповідно до П(С)БО № 15 – збільшення економічних вигод закладів у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, які обумовлюють зростання власного капіталу.

Основну частину доходів від операційної діяльності. Операційні доходи забезпечують відшкодування витрат та формування фінансового результату господарської діяльності. Склад операційних доходів наведено на рис. 3.

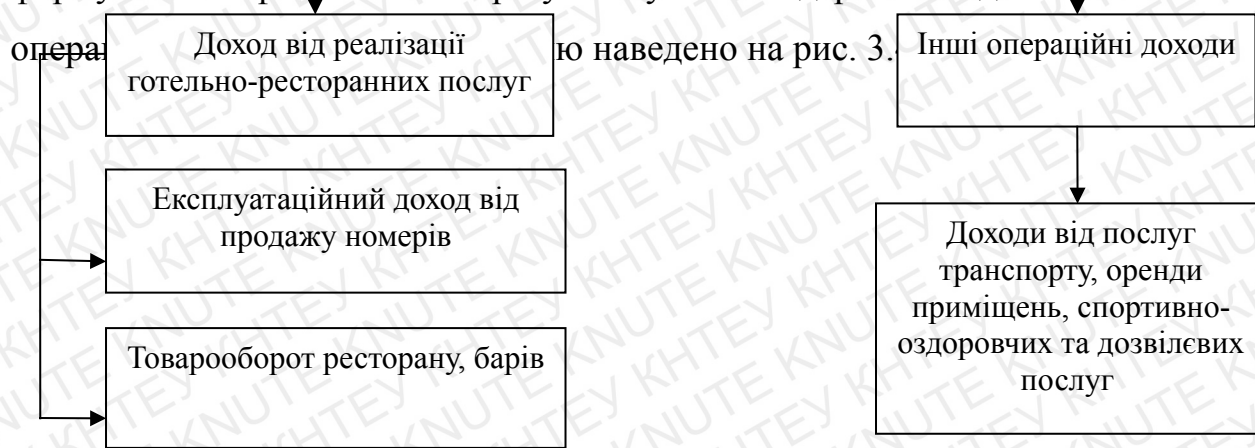


Рис. 3.4. Склад доходу від операційної діяльності конгрес-готелю

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

- ✓ дохід від продажу номерів/місць (D_{nf});
- ✓ дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот (D_{zp});
- ✓ інші операційні доходи (D_{io}).

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою [16]:

$$D_{o.o} = D_{nf} + D_{zp} + D_{io} \quad (3.4)$$

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

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

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

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

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії

по сезонах року [65]. Цінову політику конгрес-готелю «Obolon Business Club» складала на основі цін на послуги проживання готелю «Puscha Congress Hotel». Дані про ціну за місце на добу у конгрес-готелю наводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Ціна за номер за добу у конгрес-готелі «Obolon Business Club»

Категорія номерів	Ціна за місце (номер) за добу, грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент	7180	7580	7380
Люкс	4150	4570	4350
Номер I категорії одномісний	1330	1530	1430
Номер I категорії двомісний	1550	1750	1650

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Obolon Business Club» наводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у конгрес-готелі «Obolon Business Club»

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино/дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	144	200	168	512	7180	7580	7380	1033,9	1516,0	1239,8	3789,8
Люкс	144	200	168	512	4150	4570	4350	597,6	914,0	730,8	2242,4
Номер I категорії одномісний	1008	1400	1176	3584	1330	1530	1430	1340,6	2142,0	1681,7	5164,3
Номер I категорії двомісний	3744	5200	4368	13312	1550	1750	1650	5803,2	9100,0	7207,2	22110,4
Разом	5040	7000	5880	17920				8775,4	13672,0	10859,5	33306,9

Для послуги з тимчасового розміщення конгрес-готелю «Obolon Business Club» розроблено «матрицю послуга/вигода», що показує відношення готельного сервісу (табл. 3.9) [16].

Таблиця 3.9

Матриця «послуга/вигода» готельного продукту

≡		Вигоди (для споживачів)
---	--	-------------------------

ослуги, які надає готель		Якість	Програма лояльності	Можливість бронювання	Безпека	Цінова політика
	Апартамент	+	+*	+	+	7380
	Люкс	+	+++	+	+	4357
	Номер I категорії одномісний	+	-	+	+	1430
	Номер I категорії двомісний	+	-	+	+	1650

* Пакет «Раннього бронювання» - при бронюванні номера апартамент мінімум за 30 днів до заїзду і передоплатою за першу добу або за весь період перебування, надається знижка 15% від діючого на момент бронювання тарифу.

**Пакет «Тиждень знижка» - знижка 7%, якщо гість проживає у готелі більше тижня.

Товарообіг ЗРГ складається з двох складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при конгрес-готелі на плановий рік проводимо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	5040	7000	5880	17920
1.2. Меню вільного вибору	3024	5600	4116	12740
1.3. Обслуговування івентів	1008	2800	1764	5572
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки				
2.2. Меню вільного вибору	340	400	380	
2.3. Обслуговування івентів	550	600	550	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки				
3.2. Меню вільного вибору	1028,2	2240,0	1564,1	4832,2
3.3. Обслуговування івентів	554,4	1680,0	970,2	3204,6
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	1582,6	3920,0	2534,3	8036,8

Планування обсягу операційних доходів конгрес-готелю 3* «Obolon Business Club» розраховуємо в таблиці 3.11. Інші операційні доходи для

готельного підприємства категорії 3* становить 0,7% від основних операційних доходів готелю.

Таблиця 3.11

Планування обсягу операційних доходів конгрес-готелю на 2019 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	8775,4	13672,0	10859,5	33306,9
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	1582,6	3920,0	2534,3	8036,8
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	10357,9	17592,0	13393,8	41343,7
3. Інші операційні доходи, ти. грн	725,1	1231,4	937,6	2894,1
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	11083,0	18823,4	14331,4	44237,8

Основні засоби

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів конгрес-готелю «Obolon Business Club». Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України [66].

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому проведено за допомогою прямолінійного методу. За прямолінійним методом річну суму амортизації (A) визначають діленням вартості, що амортизується, на термін корисного використання об'єкта основних засобів (T). Вартість амортизації розраховують як первісну (OZ_{nv}) мінус ліквідаційна вартість (OZ_{lv}):

$$A = (OZ_{nv} - OZ_{lv}) / T \quad (3.6)$$

На основі планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення конгрес-готелю «Obolon Business Club» (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Сума амортизації за видами основних засобів конгрес-готелю

«Obolon Business Club» на 2019 рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	463710,4	30	15457,0
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	13911,3	5	2782,3
3. Інші	4637,1	4	1159,3
Разом	482258,8		19398,6

Оплата праці

Діапазон посадових окладів працівників готелю передбачений Єдиною тарифною сіткою оплати праці. Механізм матеріального стимулювання працівників готельного господарства діє через форми і системи оплати праці, які використовуються для різних категорій працівників готелю, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці» [67].

Чисельність покоївок конгрес-готелю «Obolon Business Club» розраховуємо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Розрахунок чисельності покоївок конгрес-готелю «Obolon Business Club»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* К _{зам}
Апартамент	1	3	0,3			
Люкс	1	4,5	0,2			
Номер категорії I одномісний	14	7	2,0			
Номер категорії I двомісний	26	6,5	4,0			
Разом	42		6,6	2	8,6	9

Планування фонду заробітної плати працівників конгрес-готелю «Obolon Business Club» на 2019 рік розраховано та наведено у додатку Ф.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці конгрес-готелю розраховуємо у таблиці 3.14

Таблиця 3.14

Преміальна частина фонду оплати праці конгрес-готелю на 2019 рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	65500	20	13100
Основний персонал	223140	30	66942
Допоміжний персонал	35530	10	3553
Разом	324170		83595

Плановий фонд оплати праці конгрес-готелю «Obolon Business Club» передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат, так і за рахунок прибутків закладу (табл. 3.15).

Таблиця 3.15

Фонд оплати праці конгрес-готелю «Obolon Business Club» на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	324,2
Місячний фонд додаткової заробітної плати	83,6
Разом місячний фонд оплати праці	407,8
Річний фонд основної заробітної плати	3890,0
Річний фонд додаткової заробітної плати	1003,1
Разом річний фонд оплати праці	4893,2

У таблиці 3.16 проводимо узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці (основної та додаткової) структуру фонду оплати праці проектного конгрес-готелю «Obolon Business Club» на 2019 рік.

Таблиця 3.16

План з праці конгрес-готелю «Obolon Business Club» на 2019 рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
-----------	------------------------------

Планова чисельність працівників, усього	69
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	8
• основний операційний персонал, осіб	52
• допоміжний персонал, осіб	9
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	3890,0
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	786,0
• основний операційний персонал, тис.грн.	2677,7
• допоміжний персонал, тис.грн.	426,4
Фонд додаткової заробітної плати	1003,1
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	4893,2
Структура фонду оплати праці:	
• основна заробітна плата, %	79,5
• додаткова заробітна плата, %	20,5

Фонд оплати праці проектного конгрес-готелю 3* «Obolon Business Club» становить 4893,2 тис. грн. Загальна кількість персоналу – 69 осіб.

Витрати

В план поточних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та надання їм усіх складових основних і додаткових послуг. До плану поточних витрат не включають витрати, які не відносяться до експлуатації готелю та його виробничих підрозділів.

При проектуванні було враховано, що готель здійснює виключно операційні витрати, без використання кредитних коштів. Поточні витрати проектного конгрес-готелю згруповані за калькуляційними статтями [16]:

Стаття 1. Обґрунтування вартості придбання сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; закупівельних товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства готелю.

Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів закладу ресторанного господарства при готелі на 2019 рік становить 6850,4 тис. грн., дані розрахунку наведено у додатку Х.

Стаття 2. Витрати на оплату праці. Витрати на оплату праці конгрес-готелю склали 4893,2 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування - ставка єдиного соціального внеску становить 22% від загального фонду оплати праці: 1076,5 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховані у таблиці 3.12 та становлять 19398,6 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів в тому числі на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію. Планування поточних витрат на експлуатацію конгрес-готелю «Obolon Business Club» здійснюємо у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Витрати на ресурсне забезпечення готелю

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	69423	1,98	137,5
Опалення	444	1841,6	817,7
Гаряча вода	7695	97,54	750,6
Холодна вода	2555	15,79	40,3
Ремонтні відрахування*			486,6
Разом			2232,7

* Відрахування до ремонтного фонду у обсязі 1,1% доходу від реалізації послуг готелю

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. До швидкозношуваних малоцінних предметів у готелі та інших його підрозділах належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року та (або) вартість яких менше 2500 грн (з 01.01.2012). Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати закладу. Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у конгрес-готелі «Obolon Business Club» проводимо у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Сума зносу спеціального одягу персоналу у готелі

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	8	1	1400	11,2
Оперативно-виробничий персонал	52	2	800	83,2
Разом				94,4

До малоцінних швидкозношуваних предметів належать офісна техніка, постільна білизна, столовий та кухонний посуд, столові набори, столова білизна, спецодяг, формений одяг, канцелярське приладдя, господарський та виробничо-торговельний інвентар тощо. Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів конгрес-готелю на 2019 рік проводимо у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів конгрес-готелю на 2019 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Постільна білизна	70	2	140	1050	147,0
Рушники 70*140	70	2	140	240	33,6
Рушники 50*90	70	4	280	120	33,6
Інвентар в конференц-зал	50	2	100	400	40,0
Порцеляновий та фарфоровий посуд	75	4	300	44	13,2
Столові набори	75	2	150	30	4,5
Скляний посуд	75	3	225	49	11,0
Металеві набори	75	2	150	30	4,5
Столова білизна	40	2	80	260	20,8
Разом					308,2

Загальні витрати: 402,6 тис. грн.

Стаття 7 Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів не плануються.

Стаття 8 Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі. Розрахунок податків, зборів, інших платежів для проектного конгрес-готелю «Obolon Business Club» наведено у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Розрахунок податків, зборів, інших платежів

Назва	Ціна за рік, тис.грн.
Плата за землю	911,4 (раз на рік)
Сертифікат на послуги тимчасового проживання та сертифікат на харчування	3,5*12
Ліцензія на продаж алкогольних напоїв	8,0 (одноразово)
Фіскальні апарати та їх обслуговування	6,5*12
Сертифікат відповідності на продукти харчування	5,0*12
Торговий патент на здійснення торговельної діяльності	2,3*12
Збір за місця для паркування транспортних засобів	1,75*12
Збір за першу реєстрацію транспортного засобу	0,85*12
Дозвіл на розміщення об'єкта зовнішньої реклами	3,6*12
Разом	1200.2

Стаття 9. Витрати на транспортування не передбачаємо.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 11,4 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення не передбачаємо.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати: на проведення різних івентів, анімацій та виставок у сумі 57,6 тис. грн.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від поточних витрат готелю: 2003,4 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати не передбачаємо, оскільки готель не планує залучати банківську допомогу, у вигляді кредитних коштів.

Зведений кошторис операційних витрат конгрес-готелю «Obolon Business Club» на 2019 рік зводимо у таблицю 3.21. При цьому поточні витрати діяльності проектного готелю для подальших розрахунків розділяємо на умовно-постійні та умовно-змінні витрати.

Таблиця 3.21

Зведений кошторис операційних витрат конгрес-готелю

«Obolon Business Club» на 2019 рік

Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
<i>Стаття 1</i> Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	6850,4	ЗВ
<i>Стаття 2</i> Витрати на оплату праці	4893,2	ЗВ
<i>Стаття 3</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1076,5	ЗВ
<i>Стаття 4</i> Амортизаційні відрахування	19398,6	ПВ
<i>Стаття 5</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2334,5	ЗВ
<i>Стаття 6</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	402,6	ПВ
<i>Стаття 7</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
<i>Стаття 8</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1200,2	ПВ
<i>Стаття 9</i> Витрати на транспортування		ЗВ
<i>Стаття 10</i> Витрати на охорону	26,5	ПВ
<i>Стаття 11</i> Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	57,6	ЗВ
<i>Стаття 12</i> Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
<i>Стаття 13</i> Інші поточні витрати діяльності	2003,4	ПВ
<i>Стаття 14</i> Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати, у т. ч.	38243,5	
умовно-змінні	15212,2	
умовно-постійні	23031,3	

Прибуток

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Точка беззбитковості, або поріг рентабельності характеризує обсяг доходів готелю, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності та досягнення умов самоокупності [68].

Розрахунки планового маржинального прибутку конгрес-готелі «Obolon Business Club» проводимо у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Планування маржинального прибутку готелю на плановий рік

Показник	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	44237,8
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	33306,9
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	8036,8
1.3. Інші операційні доходи	2894,1
2. Податок на додану вартість	8847,6
3. Чистий дохід	35390,2
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	15212,2
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	6850,4
4.2. Інші змінні витрати	8361,8
5. Маржинальний прибуток	20178,0
6. Постійні витрати	23031,3
7. Прибуток (збиток)	-2853,3

З таблиці 3.22 бачимо, що отримані розрахунки запланованих обсягів доходів і витрат говорять про значні обсяги витрат, закладені у проектування майбутнього готелю 3* «Obolon Business Club».

Для проектного готелю «Obolon Business Club» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства. Цільовий прибуток готелю «Obolon Business Club» на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

Цільовий прибуток готелю «Obolon Business Club» на 2019 рік

№ пор.	Показник	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	44237,8
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	4423,8

У табл. 3.24 розраховуємо основні результати діяльності готелю «Obolon Business Club» на 2019 рік. Податок на прибуток встановлено на рівні 18% [69].

Таблиця 3.24

Основні результати діяльності готелю «Obolon Business Club» на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Значення, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	44237,8
2	Умовно-змінні витрати	15212,2
3	Умовно-постійні витрати	23031,3
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	-2853,3
5	Податок на прибуток	-513,6
6	Чистий прибуток можливий	-2339,7
7	Рентабельність операційної діяльності, %	-5,3
8	Чистий прибуток цільовий	4423,8
9	Чистий прибуток плановий	-2339,7

Аналізуючи таблицю 3.24 бачимо, що можливий прибуток менший за необхідний, що свідчить високі показники витрат та конкуренцію на ринку готельних послуг. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності закладу готельного господарства упродовж наступних десяти років.

Розрахунок планового доходу від операційної діяльності виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою [16]:

$$D_{\text{пл.}} = \frac{D_{\text{баз.}} \cdot I}{100}, \quad (3.7)$$

де $D_{\text{пл.}}$ – дохід від операційної діяльності у плановому році, грн;

$D_{\text{баз.}}$ – дохід від операційної діяльності у базисному році, грн;

I – темп зростання доходу від операційної діяльності у плановому періоді, %.

Для конгрес-готелю темп зростання доходів операційної діяльності упродовж років планується в обсязі 8% річних. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для конгрес-готелю приймаємо на весь плановий період - 30%). Планові постійні витрати (23036,9 тис. грн.) визначаємо як сталу величину. Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величина, що

дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта - 19398,6 тис. грн. Планові показники діяльності проектного конгрес-готелю «Obolon Business Club» на перші роки діяльності розраховуємо у таблиці 3.25.

Таблиця 3.25

Основні результати діяльності конгрес-готелю на перші роки

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		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	35390,2	8	15206,6	30	23036,9	-2853,3	-2339,7
2-й	38221,4	8	11466,4	30	23036,9	3718,1	3048,8
3-й	41279,2	8	12383,7	30	23036,9	5858,5	4804,0
4-й	44581,5	8	13374,4	30	23036,9	8170,1	6699,5
5-й	48148,0	8	14444,4	30	23036,9	10666,7	8746,7
6-й	51999,9	8	15600,0	30	23036,9	13363,0	10957,7
7-й	56679,8	8	17004,0	30	23036,9	16639,0	13644,0
8-й	61781,0	8	18534,3	30	23036,9	20209,8	16572,0
9-й	66723,5	8	20017,1	30	23036,9	23669,6	19409,0
10-й	72061,4	8	21618,4	30	23036,9	27406,1	22473,0
11-й	77826,3	8	23347,9	30	23036,9	31441,5	25782,0
12-й	84052,4	8	25215,7	30	23036,9	35799,8	29355,8
13-й	90776,6	8	27233,0	30	23036,9	40506,7	33215,5
14-й	98038,7	8	29411,6	30	23036,9	45590,2	37384,0
Разом	867559,9		264857,5		322516,6	280185,8	229752,4

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [16]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.8)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведеного доходу по розробленому інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.26.

Таблиця 3.26

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом готелю
«Obolon Business Club»**

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід.
1-й		17058,9	17058,9	16642,8	
2-й		22447,4	39506,4	38542,8	
3-й		24202,6	63708,9	62155,1	
4-й		26098,1	89807,1	87616,6	
5-й		28145,3	117952,4	115075,5	
6-й		30356,3	148308,6	144691,3	
7-й		33042,6	181351,2	176928,0	
8-й		35970,6	217321,8	212021,3	
9-й		38807,6	256129,5	249882,4	
10-й		41871,6	298001,0	290732,7	
11-й		45180,6	343181,7	334811,4	
12-й		48754,4	391936,1	382376,7	
13-й		52614,1	444550,2	433707,5	
14-й		56782,6	501332,8	489105,1	
Разом	482258,8	501332,8		491502,7	9243,9

Кумулятивний грошовий потік за чотирнадцять років експлуатації проекту становить 501332,8 тис. грн, грошовий потік, приведений до нинішньої вартості шляхом дисконтування – 491502,7 тис. грн, чистий приведений дохід – 9243,9 тис. грн. Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення конгрес-готелю можуть бути окуплені за 14 років експлуатації. Через чотирнадцять років заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 9243,9 тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом [16]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KGP_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.9)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KGP – кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу дохідності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Індекс дохідності дорівнює:

$$ID = \frac{491502,7}{482258,8} = 1,02$$

Індекс дохідності дорівнює 1, що свідчить про можливість реалізації розробленого інвестиційного проекту.

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

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \times 100\%, \quad (3.10)$$

де IP - індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток без амортизації - 229752,4 тис. грн. за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 229752,4 / 14 = 16410,9 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 16410,9 / 482258,8 \times 100 = 3,4\%.$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 3,4%.

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

$$ПО = \frac{IB}{ЧП \cdot p}. \quad (3.11)$$

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [16]:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.12)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \times t} = 491502,7/14 = 35107,3 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = \frac{482258,8}{35107,3} = 13,7 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту конгрес-готелю 3* «Obolon Business Club» на 70 місць становить 13,7 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо

проектування конгрес-готелю 3* на 70 місця в Оболонському районі м. Києва. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Досліджено інфраструктуру ділового туризму міста Києва по районах. Встановлено, що в Оболонському районі функціонує лише два заклади, які пропонують послуги з оренди конференц-залів, тому вважаємо актуальним будівництво конгрес-готелю на 70 місць у цій адміністративно-територіальній одиниці столиці. Окреслено туристичну привабливість Оболонського району та обрано ділянку під будівництво, яка знаходиться за адресою проспект Бандери, 17.

2. Проаналізовано конкурентне середовище досліджуваного району на основі додатку Booking.com, визначено, що готельне господарство Оболонського району формують вісім засобів розміщення. З них виділено основних конкурентів проєктованого конгрес-готелю - готель 3* «Вісак», готель 3* «Оболонь» та готель 3* «Puscha Congress Hotel».

3. Визначено задачі господарської діяльності проєктованого конгрес-готелю - надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на взірцевому рівні з дотриманням найвищих стандартів, раціонального використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

4. Розроблено концепцію проєктованого конгрес-готелю: неймінг підприємства - «Obolon Business Club», кількість номерів 42, заклади харчування: ресторан «Senator» на 50 місць, лобі-бар «Biblioteke» на 10 місць та кафе «Conversation» на 15 місць. Визначено бізнес послуги, які надаватимуться в проєктованому підприємстві: оренда конференц-залу, кімнат переговорів та тренінг-центру; бюро перекладів; бізнес-центр; екскурсійне обслуговування, замовлення послуг гідів-перекладачів; замовлення автотранспорту за замовленням гостей; організація event-сервісу; послуги басейну.

5. Визначено склад та площу основних приміщень проєктованого конгрес-готелю «Obolon Business Club». Для злагодженої роботи всіх служб конгрес-готелю, на підприємстві буде встановлено систему управління готелем

OPERA Enterprise Solution. Визначено послідовність технологічного циклу бронювання-поселення-проживання на проектованому підприємстві. Проаналізовано роботу служби хаускіпінг та підібрано необхідний клінінговий інвентар для підтримання засоу розміщення у належному стані.

6. Розроблено меню для ресторану: меню шведського столу та меню «a-la carte», лобі-бару та кафе при конгрес-центрі. Спрогнозовано добову динаміку завантаженості ресторану «Senator», складено виробничу програму. Обґрунтовано процес організації обслуговування в закладах ресторанного господарства при конгрес-готелі.

7. Визначено загальну площу будівлі конгрес-готелю, яка склала 3622 м², розраховано поверховість проектованого засобу розміщення – чотири наземних поверхи та 1 цокольний. Визначено необхідні інженерні системи: опалення, енергопостачання, водозабезпечення, вентиляції та кондиціонування, каналізації та сміттєвидалення, зв'язку та сигналізації, автоматизації та радіотрансляційних мереж.

8. Розраховано попередню вартість будівництва конгрес-готелю «Obolon Business Club» за укрупненими показниками, яка склала 463710,4 тис. грн. Розроблено заходи щодо охорони праці, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги, засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування, техніки безпеки, пожежної безпеки, з охорони навколишнього середовища та цивільної безпеки.

9. Обґрунтовано організаційно-правовий статус проектованого конгрес-готелю, який планується створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Розроблено внутрішні організаційно-регламентуючі документи підприємства гостинності, а саме: положення про структурний підрозділ та посадову інструкцію.

10. Визначено операційні доходи конгрес-готелю «Obolon Business Club» на плановий рік, які становлять 44237,8 тис.грн. Розроблено штатний розпис конгрес-готелю, кількість персоналу склала 69 осіб. Загальний фонд оплати

праці на плановий рік становить 4893,2 тис. грн.. Визначено поточні витрати готельного підприємства - 38243,5 тис. грн.

11. Розраховано чистий прибуток конгрес-готелю «Obolon Business Club», який менший за необхідний, що свідчить про високі показники витрат на будівництво та значну конкуренцію на ринку готельних послуг.

12. Обґрунтовано індекс дохідності конгрес-готелю, який становить 1,02, що свідчить про ефективність встановленим економічним критеріям. Період окупності інвестиційного проекту конгрес-готелю «Obolon Business Club» склав 13,7 років.

13. Для залучення більшої кількості ділових туристів на базі проєктованого конгрес-готелю планується організовувати тимблдінг, корпоративні вечори та бізнес-семінари з навчання провідними світовими спеціалістами.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Головне управління статистики у місті Києві. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.ukrstat.gov.ua/p.php3?c=2697&lang=1>
2. Оренда конференц—залів в Києві [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zaly.in.ua/kiev/>
3. Офіційний інтернет-портал Оболонська районні в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://obolon.kievcity.gov.ua/content/menyu-2.html>
4. Оболонський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
5. Оболонський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.lun.ua/uk/>
6. Домік. Енциклопедія нерухомості [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://domik.ua/nedvizhimost/kiev-prodam-uchastok-pod-zhiluyu-zastrojku-geroev-stalingrada-pr-id9589654.html>
7. Додаток Booking.com [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.booking.com/index.ru>.
8. Готель «Екатерина» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.otelkaterina.com/room.htm>
9. Готель «МТА» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tennis-academy.com.ua/>
10. Готель «Вісак» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://visak-hotel.com.ua/ru/page/rooms>
11. Готель «Пуща» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://puscha-hotel.com.ua/room/apartamenty>
12. Готель «Оболонь» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://obolon-hotel.com.ua/>
13. Готель «Persian Palace Hotel» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://persianpalace.com.ua/ru/stoimost.html>
14. Готель «Колос» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kolos-hotel-obolon.kievhotel.net/>

15. Готель «Ministerka Lake-House» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ministerka.com.ua>
16. НоReCa: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі /[А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.- Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.
17. Дизайн інтер'єра гостини и отелей [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://interiorcom.ru/portfolio/design-hotels-and-inns/>
18. [Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.](#)
19. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.
20. Головка О. М.Організація готельного господарства: навч. посібник / Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. – К.: Кондор, 2012. – С. 337.
21. ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
22. [Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.](#)
23. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
24. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
25. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, управление, сертификация / С.И. Байлик. – К. : Вира-Р, Альтерпресс, 2006. – 207 с.
26. Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Опорний конспект лекцій. – К., 2002.
27. Правила та умови бронювання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://booking.amk-web.com/uk/7-dniv-kyiv-21/terms-and-conditions/>
28. Система «Opera enterprise solution» як інструмент підвищення якості надання послуг на підприємствах туристично-рекреаційної сфери [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://novainfo.ru/article/6717>

- 29.** Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. - К.: Кондор, 2009. - 408с.
- 30.** Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва / Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 344 с.
- 31.** Клінінг: що це і навіщо він потрібний [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukr.cleaningservices>.
- 32.** Клінінгова фірма InWhiteSolutions [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.iws.ua/ua/horeca>
- 33.** Хлорозонні установки для басейну [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.mako.ru/ua/index.php?show_aux_page=218
- 34.** Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
- 35.** Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.
- 36.** Лідер-Вей - Професійне обладнання для ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://lider-w.com/>
- 37.** Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
- 38.** ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
- 39.** Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
- 40.** Сделайте модный экстерьер дома: стиль хай-тек [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bostikpro.com.ua/blog/sdelayte-modnyy-eksterer-doma-stil-khay-tek/>

41. Школа І.М. Навчальний посібник / За ред. проф. І.М.Школи. - Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2003. - 662 с.
42. ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення»
43. Кількісна оцінка якості готельного продукту [Текст] : монографія / В.Г. Топольник, А.П. Бутова, І.В. Кошавка, А.В. Полякова [та ін.]; Під ред. д-ра техн. наук, проф. В.Г. Топольник. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. - 208 с.
44. ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»
45. ДСТУ 4269-2003 «Класифікація готелів»
46. ДБН В.2.5-24:2003 «Електрична кабельна система опалення»
47. ДБН В.2.5-28:2006 «[Природне і штучне освітлення](#)»
48. Технічна експлуатація житлових будівель, готелів і туристичних комплексів : навч. посібник / В. І. Абелешов; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х. : ХНАМГ, 2012. - 261 с.
49. [Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: Навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. та доп. — К.: Дакор, 2008. — 328 с.](#)
50. ДБН А.2.2-1-2003 «Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд»
51. ДБН А 3.1-3-94 «Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення».
52. НПАОП 0.00-4.21-04 «Типове положення про службу охорони праці»
53. НПАОП 0.00-1.31-10 «Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин»
54. ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»
55. ДБН В. 2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»
56. ДБН В.1.1-7-02 «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва»
57. ГОСТ 12.1.004-91 «Пожежна безпека. Загальні вимоги»

58. Гандзюк, М. П. Основи охорони праці: підручник для вузів / М. П. Гандзюк, Є. П. Желібо, М. О. Халімовський. – 4-те вид. – К. : Каравела, 2007. – 384 с.

59. Охорона праці: підручник / К. Н. Ткачук, К. К. Ткачук, Ю. А. Гурін, ін ; за ред. К. Н. Ткачука. – 2-ге вид., доп. і перероб. – Кривий Ріг : Видав. центр КТУ, 2011. – 325 с.

60. Цивільна оборона та цивільний захист: Підручник. — 3-тє вид., стер. Затверджено МОН /Стеблюк М.І. — К., 2013. — 487 с

61. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII

62. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. / П.Р. Пуцентейло. – Київ : Центр навч. літ., 2007. – 344 с.

63. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. –193с.

64. Бойцова М., Піроженко О. Усе про облік та організацію готельного бізнесу. – Харків: Фактор, 2005. – 232 с.

65. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.

66. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.

67. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.

68. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу: Навч. посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.

69. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.

ДОДАТКИ