

**Київський національний торговельно-економічний університет**  
**Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**  
**на тему:**

**ПРОЕКТ КОНГРЕС-ГОТЕЛЮ 3\* НА 58 МІСЦЬ У**  
**СОЛОМ'ЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА**

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

*підпис студента*

Миколаєнко Руслан  
Олександрович

Науковий керівник  
д.т.н., доц.

*підпис керівника*

Федорова Діна  
Володимирівна

Науковий консультант  
к.т.н. доц.

*підпис консультанта*

Романенко Роман  
Петрович

Науковий консультант  
д.т.н., проф.

*підпис консультанта*

Кравченко Михайло  
Федорович

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

*підпис гаранта*

Босовська Мирослава  
Великсівна

**Київ 2018**

**Київський національний торговельно-економічний  
університет**

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

**Затверджую**

Зав. кафедри готельно-ресторанного  
бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” \_\_\_\_\_ 2017 р.

**Завдання**

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

---

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:.. Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388

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

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

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

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

- блок-схема приміщень 1 поверху та план приймально-вестибюльної групи;
- план житлового поверху.

5. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

| Розділ                              | Консультант<br>(прізвище, ініціали) | Підпис, дата   |                  |
|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------|------------------|
|                                     |                                     | Завдання видав | Завдання прийняв |
| Підрозділ 1.5.<br>Ресторани. Бари   | Кравченко М.Ф.                      | 28.12.2017 р   | 28.12.2017 р     |
| Розділ 2.<br>Архітектура.<br>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.-<br>31.10. 2017 р.  | 01.09.2017 р.-<br>31.10. 2017 р.  |
| 2     | Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект                                     | 01.11.2017 р.-<br>31.12.2017 р.   | 01.11.2017 р.-<br>31.12.2017 р.   |
| 3     | Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»                                                       | 02.01.2018 р.-<br>11.05.2018 р.   | 02.01.2018 р.-<br>11.05.2018 р.   |
| 4     | Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»                                               | 14.05.2018 р.-<br>18.05.2018 р.   | 14.05.2018 р.-<br>18.05.2018 р.   |
| 5     | Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті                                                   | до 18.05.2018 р.                  | 18.05.2018 р.                     |
| 6     | Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»                                     | 18.05.2018 р.-<br>07. 09. 2018 р. | 18.05.2018 р.-<br>07. 09. 2018 р. |
| 7     | Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»                             | 07.09.2018 р.-<br>10. 09. 2018 р. | 07.09.2018 р.-<br>10. 09. 2018 р. |
| 8     | Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»                                                                   | 11.09.2018 р. -<br>28.10.2018 р.  | 11.09.2018 р. -<br>28.10.2018 р.  |
| 9     | Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях                                           | 29.10.2018 р.-<br>31.10.2018 р.   | 29.10.2018 р.-<br>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.<br>16.11.2018 р      | 12.11.2018р.<br>16.11.2018 р      |
| 12    | Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії              | 19.11.2018 р.-<br>10.12.2018 р.   | 19.11.2018 р.-<br>10.12.2018 р.   |
| 13    | Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії                                        | Відповідно до розкладу            | 5.12.2018 р                       |

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

(прізвище, ініціали, підпис)

[illegible]

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

*(nidnuc, dama)*

## Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

(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 p

## ЗМІСТ

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ВСТУП</b> .....                                                                      | 8   |
| <b>РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС</b> .....                                   | 11  |
| 1.1. Концепція.....                                                                     | 11  |
| 1.2. Групи приміщень. Фронт офіс (front office).....                                    | 25  |
| 1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки.....                                           | 27  |
| 1.2.2. Житлова.....                                                                     | 28  |
| 1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча.....           | 31  |
| 1.3. Групи приміщень. Бек офіс (back office).....                                       | 34  |
| 1.3.1. Адміністративна.....                                                             | 34  |
| 1.3.2. Господарська та виробничо-побутова.....                                          | 35  |
| 1.4. Сервіс (service).....                                                              | 36  |
| 1.4.1. Бронювання (reservation). Дистрибуція (distribution).....                        | 36  |
| 1.4.2. Реєстрація (check-in). Розміщення (accomodation). Виселення (check-out)<br>..... | 39  |
| 1.4.3. Гест-релейшн (guest relation). Рум-сервіс (room service).....                    | 41  |
| 1.4.5. Велнес (wellness). Спа(spa). Фітнес (fitness).....                               | 46  |
| 1.4.6. Івент-сервіс (invent service). Анімація (animation).....                         | 46  |
| конференц-сервіс (conference).....                                                      | 46  |
| 1.5. Ресторани. Бари. ( food and beverage (f&d).....                                    | 48  |
| <b>РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН</b> .....                                              | 70  |
| 2.1 Об'ємно-планувальні рішення готелю.....                                             | 70  |
| 2.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....                   | 73  |
| 2.3 Характеритика будівлі.....                                                          | 75  |
| 2.5 Дизайн.....                                                                         | 86  |
| 2.6 Кошторис.....                                                                       | 87  |
| 2.7 Охорона наколишнього середовища.....                                                | 89  |
| 2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....                                           | 90  |
| 2.9 Охорона праці.....                                                                  | 91  |
| 2.10 Санітарно-гігієнічні заходи.....                                                   | 93  |
| 2.11 Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....                             | 99  |
| <b>РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ</b> .....                                              | 103 |
| 3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....                      | 103 |
| 3.2. Капітал.....                                                                       | 108 |
| 3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....                             | 108 |
| 3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....                                            | 111 |
| 3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....                                           | 126 |
| <b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....                                                     | 131 |
| <b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....                                                 | 134 |
| <b>ДОДАТКИ</b> .....                                                                    | 139 |
| <b>ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ</b> .....                                                         | 183 |

## ВСТУП

У світовій економічній системі туристична галузь займає важливе місце. Україна ж на сьогодні має потужний потенціал та всі об'єктивні передумови для того щоб займати лідируючі місця в даній галузі, адже укладення угоди про асоціацію з Європейським союзом може слугувати каталізатором для зовнішніх інвесторів та іноземних турист, що в свою чергу послугують стимулом для модернізації готельного бізнесу в країні, введення інноваційних технологій та збільшення робочих місць.

Завдяки туризму Україна може зменшити рівень диференціації розвитку регіонів, яка надалі не зменшується, та забезпечити велику кількість людей робочими місцями. Але для успішного розвитку туризму необхідно усунути певні перешкоди, яких в Україні існує безліч. Важливою та першочерговою складовою виступає готельний бізнес, адже він на сьогодні не відповідає міжнародним стандартам. У перспективі готельне господарство повинно стати провідним чинником активізації туризму, інтеграції держави у світові структури міжнародного співробітництва, зростання значення національної культури. Готельне господарство є основою туристичної індустрії, яка складається з засобів розміщення та обслуговування споживачів. Правильний стратегічний розвиток готельних підприємств дасть підґрунтя для розвитку готельної інфраструктури та сприятиме об'єднанню між собою інших господарських галузей [2]. Проте, стан столичного ринку готельних послуг є показником діяльності національного готельного бізнесу загалом.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблематика розвитку ринку готельних послуг України та його стан став предметом досліджень багатьох вітчизняних науковців, серед яких варто виділити М.Бойко, Л. Гопкало, Т. Кудлай, М. Мальську, С. Мельниченко, А. Расулова, Х. Роглев. та ін. Проте, відаючи належне вагомості праць даних науковців, дана тематика не втрачає актуальності, що пов'язано із динамічним розвитком даного сегменту ринку.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування конгрес-готелю 3\* на 58 місць в Солом'янському районі м. Києва.

Для досягнення цієї мети у проекті вирішуються наступні завдання:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в м. Києва і обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;
- розробити загальну концепцію конгрес-готелю 3\*, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- розробити перелік основних і додаткових послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень конгрес-готелю 3\*;
- обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при конгрес-готелі 3\*; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість;
- визначити заходи забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проєктованому конгрес-готелі;
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну конгрес-готелю;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проєкту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води);
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

Об'єкт дослідження – процес проєктування конгрес готелю 3\* на 58 місць в Солом'янському районі м. Києва.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування конгрес готелю 3\* на 58 місць в Солом'янському районі м. Києва.

**Методи дослідження.** В випускному кваліфікаційному проекті використані різні способи і прийоми наукових досліджень: статистичні спостереження, аналіз – для проведення маркетингових досліджень регіонального ринку послуг, анкетування – з метою дослідження потреб споживачів готелю, математичні методи, безпосереднього обстеження підприємств готельного господарства, графічного (для візуалізації основних положень досліджень). Для систематизації отриманої інформації використані методи комп'ютерної обробки здійснені за допомогою пакетів прикладних програм.

**Інформаційна база.** Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік [8].

**Практичне значення** одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку готельного бізнесу, розширення готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку туристичного бізнесу.

**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 \_\_\_\_ с, на яких представлено \_\_\_\_ таблиць та \_\_\_\_ рисунків.

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

### 1.1. Концепція

Випускний кваліфікаційний проект присвячений обґрунтуванню доцільності проектування конгрес-готелю 3\* на 58 місць у Солом'янському районі м. Києва.

На готельному ринку м. Києва функціонує 182 колективних засобів розміщення, де 163 з яких є готелями та аналогічними засобами розміщення, загальною місткістю 17 798. 51,5 % від загальної кількості готелів та аналогічних засобів розміщення становлять готелі, що підтвердили свою категорію (див. табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Підприємства готельного господарства м. Києва

| № п/п | Категорія готелю | Кількість підприємств, од | Кількість номерів, од |
|-------|------------------|---------------------------|-----------------------|
| 1.    | 5 зірок          | 7                         | 1451                  |
| 2.    | 4 зірки          | 29                        | 3388                  |
| 3.    | 3 зірки          | 43                        | 4178                  |
| 4.    | 2 зірки          | 4                         | 156                   |
| 5.    | 1 зірка          | 1                         | 86                    |

\* систематизовано автором за даними Booking.com B.V.

Відповідно до таблиці 1.1, сегментація номерного фонду готелів, що функціонують в м. Києві, в залежності від категорії має наступний вигляд (див. рис. 1.1).

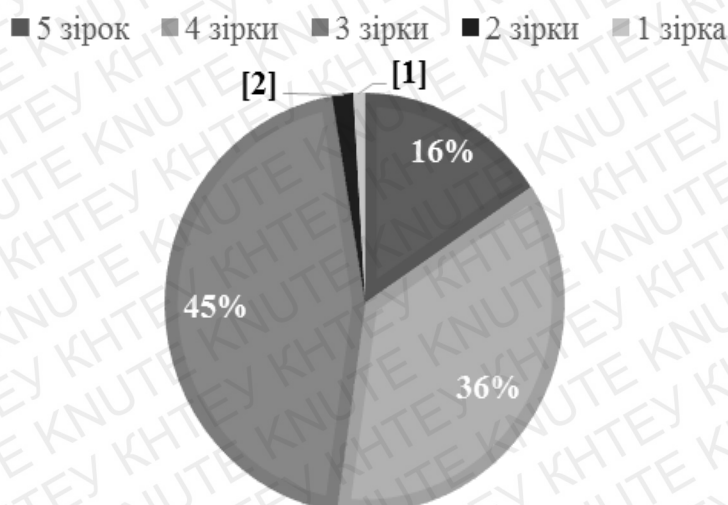


Рис. 1.1 Сегментація номерного фонду на ринку готельних послуг у м. Києві

[7,8]

Відповідно до рис 1.1, можна зробити висновок, що основу готельного ринку столиці складають готелі 3 та 4 зірки, при цьому, сегмент 5 зіркових готелів також заповнений, що позитивно характеризує розвиток ринку. Варто відмітити, що завантаження номерного фонду у п'ятизіркових готелях, за даними Colliers International у 2017 році, становила приблизно 40 %, в чотиризіркових – 45 %, та близько 55 % у готелях категорії 3 зірки, що близько 10% більше у порівнянні із попереднім роком [8].

Відповідно до сегменту відбувається градація цінової політики у готелях, при чому готелі категорії 5 зірок різняться цінами на послуги у порівнянні із чотиризірковими готелями втричі, ціна на проживання у тризіркову готелі у номері категорії «Стандарт» у 2017 році у середньому становила 1655 грн, що на 7,5 % більше у порівнянні із попереднім роком та на 21 % з 2015 роком. В свою чергу, готелі категорії 4 зірки тримали цінову політику на послуги на одному рівні протягом останніх трьох років.(див. рис.1.2).

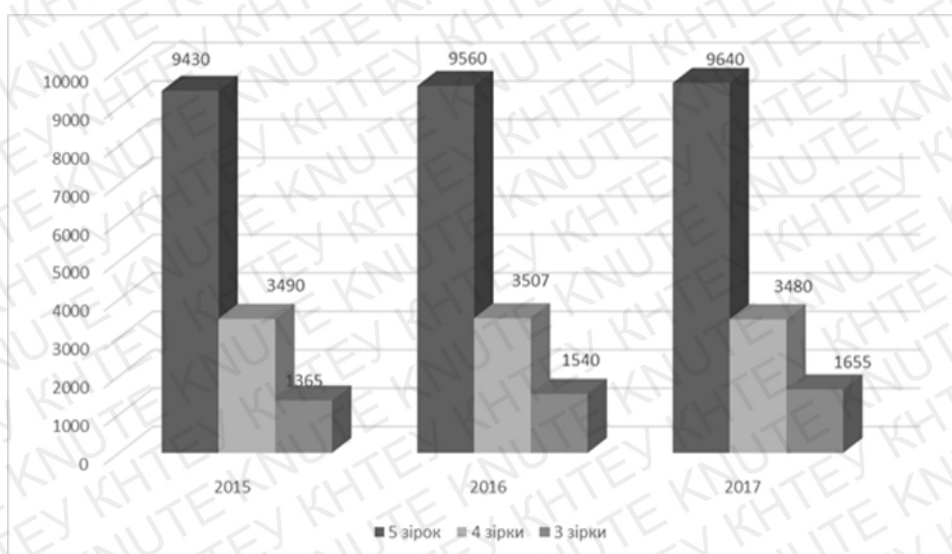


Рис.1.2 Цінова політика готелів залежно від категорії, грн [8]

Не зважаючи на стабілізацію функціонування готельних підприємств на ринку, за даними Cushman & Wakefield, показник забезпеченості номерним фондом в розрахунку на тисячу жителів у Києві є найнижчим серед столиць Центральної і Східної Європи і становить 3,5 номерів на тисячу жителів. В Софії і Бухаресті - 5,2 номерів, в Празі - 27,3 номерів. Проте, не зважаючи на самий низький показник забезпеченості номерного фонду на 1000 жителів,

темپ приросту номерного фонду у столиці становить 5,18 %, що є самим високим показником серед країн Східної Європи [1].

Готельний бізнес характеризується високим ступенем інтернаціоналізації капіталу і міжнародним характером операцій, є каталізатором економічного зростання, оскільки виконує функцію каналу перерозподілу прибутків між країнами. Поглиблення спеціалізації підприємств гостинності взаємозалежно з утворенням готельних мереж, що відіграють значну роль у розробленні й просуванні високих стандартів обслуговування [5].

Не зважаючи на нестабільність економічного та політичного становище в країні, національний готельний ринок продовжує викликати цікавість у міжнародних представників бізнесу, які розпочали своє входження на ринок готельних послуг України ще у 2005 році. Сьогодення характеризується функціонуванням на вітчизняному ринку 12 міжнародних готельних операторів та більше ніж 20 готельними підприємствами. Представники міжнародного готельного ринку, що функціонують на ринку готельних послуг міста Києва наведені у таблиці 3 [7,8].

*Таблиця 1.2*

**Міжнародні готельні оператори на готельному ринку м. Києва**

| № п/п | Міжнародний готельний оператор | Кількість готелів, од | Номерний фонд, од | Частка на ринку серед сегменту, % |
|-------|--------------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------------------|
| 1.    | Wyndham Worldwide              | 1                     | 322               | 7,7                               |
| 2.    | Warwick Hotels and Resorts     | 1                     | 160               | 4,7                               |
| 3.    | InterContinental Hotels Group  | 2                     | 470               | 8/13,9                            |
| 4.    | Hyatt Hotels Corporation       | 1                     | 234               | 16,1                              |
| 5.    | Hilton Worldwide               | 1                     | 262               | 18                                |
| 6.    | Fairmont Hotels and Resort     | 1                     | 258               | 17,7                              |
| 7.    | Carlson Rezidor Hotel Group    | 3                     | 615               | 4,7/ 12,5                         |
| 8.    | AccorHotels                    | 2                     | 493               | 11,8                              |
| 9.    | Mariott International          | 1                     | 310               | 9,1                               |

Загалом на готельному ринку столиці функціонують 9 міжнародних операторів із 11 мережами, які представлені 13 готельними підприємствами. Сукупний номерний фонд міжнародних представників становить 33,7 % від загального номерного фонду столиці. Крім того, французький оператор Ассор

планує розширити мережу готелів Ibis ще двома підприємствами у місті Києві до 2020 року [1].

Окрім міжнародних лідерів готельного бізнесу, на вітчизняному ринку функціонує три національні оператори - Reikartz Hospitality Group, Premier International та Royal Hospitality Group [9-11]. Національні оператори представлені на ринку 8 торговими маркам різних сегментів, при цьому, на ринку готельних послуг столиці функціонує 12 готелів під їх управлінням (див. рис. 1.3).



*Рис 1.3. Готелі національних операторів на ринку послуг*

Загалом, на ринку готельних послуг міста Києва під егідою національних операторів функціонує 14 % готелів, з чого можна зробити висновок про зацікавленість ринком не тільки міжнародних представників але й вітчизняних.

Для проектування готельного-ресторанного комплексу було обрано Солом'янський район міста Києва.

Солом'янський район міста Києва є одним з найбільших районів. Він займає вигідне територіальне розміщення: межує з Голосіївським, Шевченківським, Святошинським районами м. Києва та Києво-Святошинським районом Київської області. Район розташовано на пагорбах правого берега Дніпра у південно-західній частині міста. Досліджуваний регіон відноситься до розвинених промислових районів. Багато промислових підприємств мають майже дореволюційну історію, їх обладнання у значній мірі зношене, частина з них практично припинила своє профільне виробництво і здає площі в оренду.

Однак деякі їхні орендарі організували досить рентабельне виробництво, як правило орієнтоване на споживчий ринок.

Для проектування конгрес-готелю 3\* на 58 місць було обрано земельну ділянку в Солом'янському районі по вул. Дружна 17а, обрана ділянка для проектування конгрес-готелю знаходиться на відстані 36 км від міжнародного аеропорту «Бориспіль», 13 км. до аеропорту «Київ».

Будівництво конгрес-готелю за даною адресою є доцільним, оскільки поєднуються два основні фактори, які необхідно враховувати при проектуванні готелю даної категорії – район знаходиться в центральній частині міста та близьке розташування основних бізнес центрів та державних установ.

За даними ARTBUILD HOTEL GROUP найбільш перспективним сегментом в м. Києві є 3\* готелі, які будуть відповідати світовим стандартам за матеріально-технічною базою та якістю обслуговування [3]. За допомогою Booking.com, у табл. 1.3 проаналізовано існуючі готелі категорії 3\* в місті Києві.

Таблиця 1.3

#### Характеристика 3\* готелів у місті Києві

| №  | Назва готелю   | Місце знаходження         | Кількість номерів |
|----|----------------|---------------------------|-------------------|
| 1  | Баккара        | Венеціанський острів, 1   | 200               |
| 2  | Братислава     | вул. А. Малишка, 1        | 337               |
| 3  | Воздвиженський | вул. Воздвижинська        | 26                |
| 4  | Дипломат       | вул. Жилянська, 59        | 19                |
| 5  | Домус          | вул. Ярославська, 19      | 25                |
| 6  | Експрес        | вул. Шевченко 38/40       | 100               |
| 7  | Козацький      | вул. Михайлівська, 1/3    | 130               |
| 8  | Либідь         | пл. Перемоги, 1           | 273               |
| 9  | Русь           | вул. Госпітальна, 4       | 451               |
| 10 | Салют          | вул. Івана Мазепи, 11-б   | 90                |
| 11 | Славутич       | вул. Ентузіастів, 1       | 400               |
| 12 | Спартак        | вул. Фрунзе, 105          | 24                |
| 13 | Спорт          | вул. В.Васильківська, 55а | 173               |
| 14 | Турист         | вул. Раїси Окіпної, 2     | 332               |
| 15 | Хрещатик       | вул. Хрещатик, 14         | 100               |

Для визначення перспектив розвитку конгрес-готелю, що проектується, з'ясовано існуючу забезпеченість готелями у Солом'янському районі та ступінь їх завантаження наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

**Характеристика закладів готельного господарства у Солом'янському районі м. Києва**

| Назва закладу розміщення, категорія | Адреса                       | Кількість номерів | Кількість місць | Інфраструктурна характеристика об'єкту                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------|------------------------------|-------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                   | 2                            | 3                 | 4               | 5                                                                                                                                                                                                                              |
| Готель «Mercure Kyiv Congress» **** | вул. Вадима Гетьмана, 6      | 158 номерів       | 242 місця       | Окремо стояча 6-ти поверхова будівля<br>ЗРГ: 2 ресторани, бар, пивоварня, лоббі-бар<br>Послуги: тренажерний зал, басейн, Спа-центр, трансфер, прокат авто, пральня, обмін валют, 5 конференц-залів, кімната переговорів, Wi-Fi |
| Готель «Royal Congress Hotel» ***   | вул. Молодогвардійська, 32   | 122 номери        | 202 місця       | Окремо стояча 7-ми поверхова будівля<br>ЗРГ: ресторан, бар<br>Послуги: трансфер, обмін валют, конференц-зал на 70 осіб, бенкетний зал, пральня, факс, ксерокопіювання, Wi-Fi                                                   |
| Готель «Богданов Яр» ***            | вул. Богдановська, 3         | 49 номерів        | 58 місць        | Окремо стояча 3-х поверхова будівля<br>Послуги: бар парковка, трансфер, пральня, Wi-Fi                                                                                                                                         |
| Готель «Адлер» ***                  | вул. Героїв Севастополя, 5 а | 48 номерів        | 65 місць        | Окремо стояча 3-х поверхова будівля<br>ЗРГ: ресторан, бар<br>Послуги: паркова, трансфер, пральня, Wi-Fi                                                                                                                        |
| Готель «Оберіг» ***                 | пр-т Червонопрапорний 26/16  | 146 номерів       | 206 місць       | Окремо стояча 5-ти поверхова будівля<br>ЗРГ: ресторан, бар, лаунж-бар<br>Послуги: більярд, паркова, трансфер, хімчистка, пральня, трансфер, обмін валют, сауна, конференц-зал, бенкетна зала, Wi-Fi                            |
| Готель «Ейр Сіті» ***               | вул. Молодогвардійська, 32   | 66 номерів        | 106 місць       | Окремо стояча 3-х поверхова будівля<br>ЗРГ: ресторан, бар<br>Послуги: парковка, трансфер, хімчистка, пральня, трансфер, обмін валют, конференц-зал, бенкетна зала, Wi-Fi                                                       |

Продовження таблиці 1.4

| 1                        | 2                   | 3          | 4        | 5                                                                                                                   |
|--------------------------|---------------------|------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Готель «Iris Hotels» *** | вул. Жилинська, 120 | 45 номерів | 72 місця | Окремо стояча 3-х поверхова будівля<br>ЗРГ: лобі-бар<br>конференц-зал, Wi-fi, пральня, трансфер, бронювання квитків |
| Готель «Аташе» ***       | вул. Жилинська, 59  | 20 номерів | 32 місця | Готель розташований у будівлі багатопверхівки<br>Wi-fi, бронювання квитків, екскурсії                               |

Отже, конкурентне середовище у Солом'янському районі формують 8 засобів розміщення, з яких шість готелі категорії 3\* та один 4\*. Проаналізувавши основні та додаткові послуги прямих конкурентів, можна зробити висновок, що послуги проживання надаються гостям в номерах категорії «економ», «стандарт», «люкс» та «апартамент». Майже всі підприємства-конкуренти мають потужний номерний фонд, вдале місце розташування, широку інфраструктуру. Недоліком деяких готелів-конкурентів є невідповідність оснащення номерів встановленим стандартам та ціновій політиці підприємства.

### **Дослідження контингенту потенційних споживачів**

За даними Держприкордонслужби України 2014 рік характеризувався зменшенням іноземних туристичних потоків вдвічі, що мало пагубний вплив на ринок готельних послуг країни, проте станом на 2017 рік, ситуація вирівнюється, оскільки у порівнянні із 2016 роком кількість в'їзних туристів зросла на 8,3 % та на 16 % у порівнянні із 2015 роком (рис. 1.4).



Рис 1.4 Туристичні потоки на території України [3]

Збільшення туристичних потоків позитивно впливає на функціонування ринку готельних послуг у всіх регіонах країни, в тому числі і в столиці. Так станом на кінець 2017 року, послугами засобів розміщення скористалося 6,7 млн. осіб, з яких 18 % туристів скористалися засобами розміщення у столиці.

Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Об'єктом сегментації є споживач. Для здійснення сегментації важливим є вибір ознак, за якими буде здійснюватися розподіл (рис.1.2).

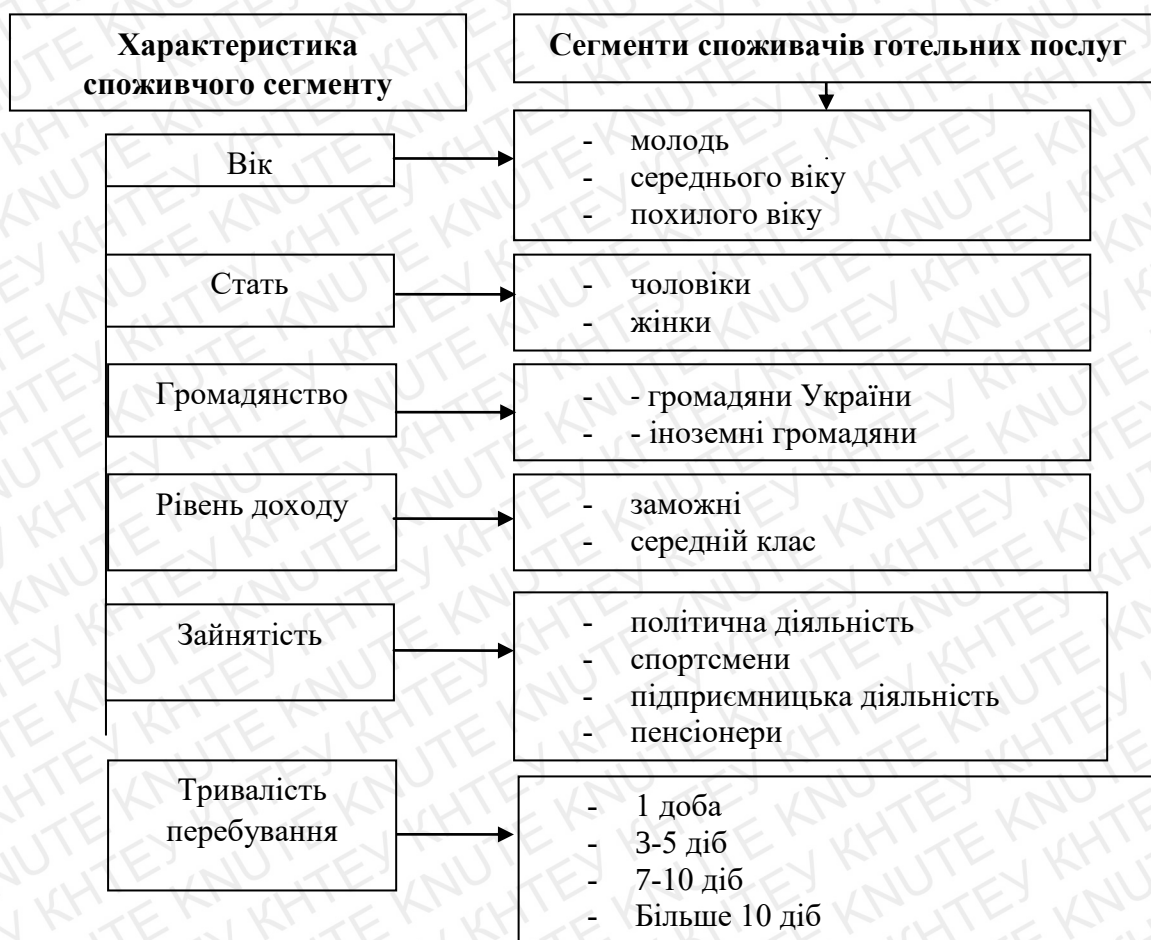


Рис. 1.5. Ознаки для сегментації споживачів підприємств готельного господарства

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

Конгрес-готель, що проектується буде відповідати рівню комфорту 4\*, тому орієнтуватиметься на споживачів вище середнього класу.

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використана маркетингова інформація, а саме дані вибіркового обстеження споживачів готельних послуг конгрес-готелю «Mercure Kyiv Congress» 4\*. Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, мети поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування.

Сегментацію потенційних споживачів конгрес-готелю «Mercure Kyiv Congress» 4\*, здійснена за такими ознаками: стать, вік, мета подорожі, рівень доходу, зайнятість, тривалість перебування.

Результати дослідження потенційних споживачів наведено нижче. Сегментація споживачів за гендерною ознакою (рис. 1.6).



Рис. 1.6 Розподіл потенційних споживачів конгрес-готель 3\* за гендерною ознакою

Отже, згідно рис. 1.6., визначено, що кількість потенційних споживачів переважають чоловіки.

Сегментація споживачів конгрес-готелю 3\* на 58 місць у Солом'янському районі м. Києва за віком (рис. 1.7).

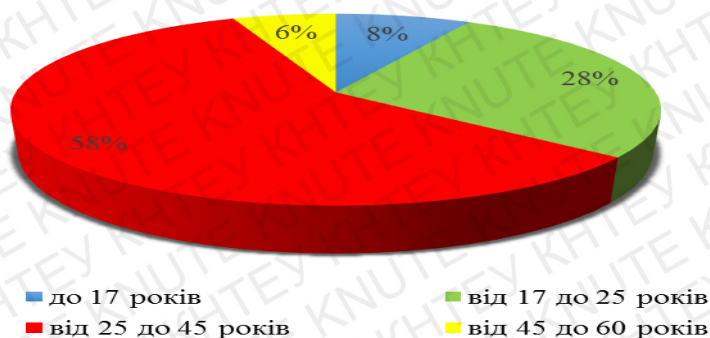


Рис. 1.7. Розподіл потенційних споживачів за віком

Сегментація споживачів за метою перебування (рис. 1.8).

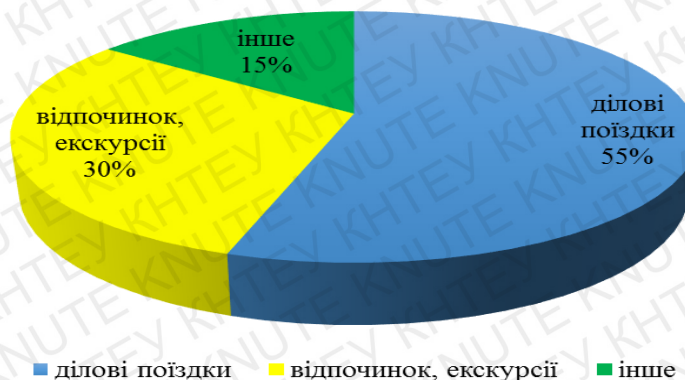


Рис. 1.8. Розподіл потенційних споживачів метою перебування

Сегментація споживачів конгрес-готелю 3\* на 58 місць за рівнем доходів (рис. 1.9).

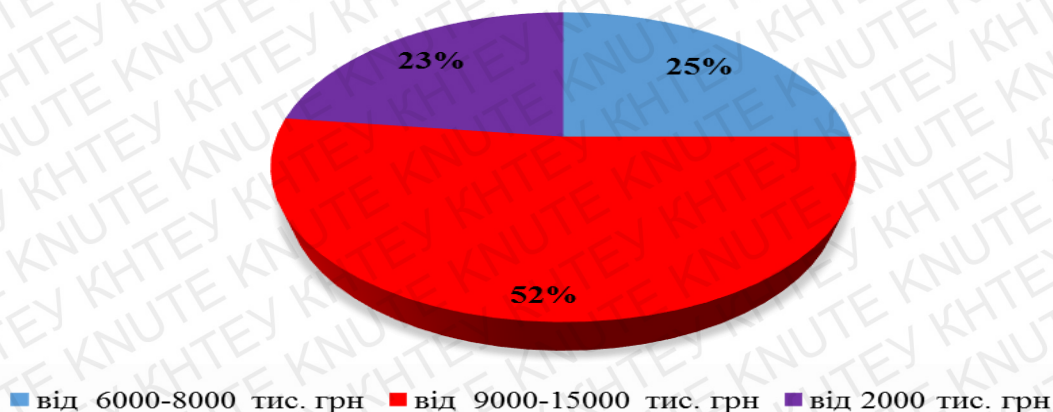


Рис. 1.9. Розподіл потенційних споживачів за рівнем доходів

Сегментація споживачів конгрес-готелю 3\* у Солом'янському районі за видом зайнятості (рис. 1.10).

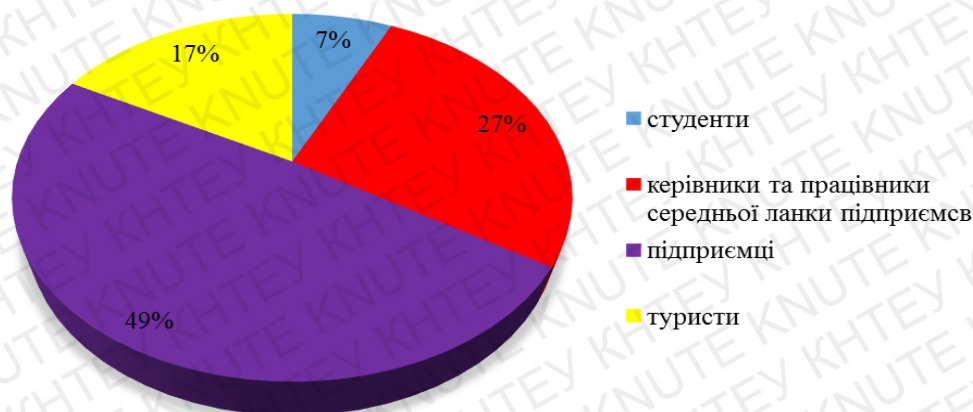
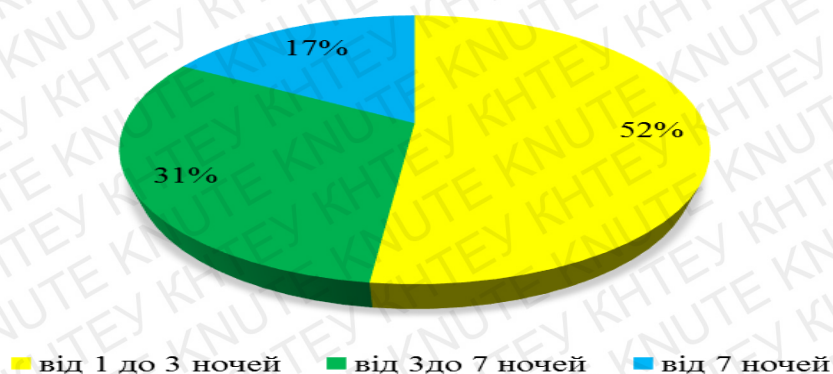


Рис. 1.10. Розподіл потенційних споживачів за видом зайнятості

Сегментація споживачів конгрес-готелю 3\* за тривалістю перебування (рис. 1.11).



*Рис. 1.11. Розподіл потенційних споживачів за тривалістю перебування*

За результатами сегментації потенційних споживачів конгрес-готелю 3\* на 58 місць у Солом'янському районі є можливість констатувати цільовим ринком готелю є державні службовці та підприємці, для яких характерними ознаками є: пізнавальна та ділова мета перебування, середній та високий рівень доходів.

#### *Визначення концептуальних засад діяльності підприємства гостинності*

Конгрес-готель відноситься до типу «діловий готель». Відповідно національним та міжнародним стандартам (ДСТУ 4268:2003, ДСТУ 4269:2003; Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів; стандарту HOTELcert International), рекомендацій Асоціації Ділового Туризму крім послуг проживання, харчування, додаткових послуг, для споживачів повинні бути визначенні кількості і площі необхідних приміщень.

Важливою складовою маркетингової стратегії готельного підприємства є його неймінг. Неймінг – комплексна система заходів із розроблення назви закладу, що відповідає загальній ідеї і дає можливість ідентифікувати певний заклад, його продукцію та послуги, підкреслюючи їх переваги та новизну, унікальні особливості та конкурентні переваги. Процес неймінгу включає підбір або створення назви закладу та перевірку її на співзвучність, легкість для вимови та запам'ятовування, комплексне дослідження її сприйняття цільовою аудиторією, визначення патентної чистоти фонетики назви. Звучні, легкі для вимови та запам'ятовування слова, що частково мають конкретне значення і спонукають споживача до сприйняття специфіки продукції та послуг певного закладу готельного господарства – складові успішної назви [5].

Для конгрес-готелю 3\* на 58 місць у Солом'янському районі м. Києва запропоновано неймінг - «Congress Hotel Space».

Розроблено *фірмовий логотип* конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» (рис.1.12).



Рис. 1.12. Фірмовий логотип

Головна ціль конгрес-готелю 3\* на 58 місць у Солом'янському районі м. Києва надати послуги відпочинку іноземним та українським бізнес-туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів обслуговування. Цілі проектового конгрес-готелю наведені на рис. 1.13.



Рис. 1.13. Цілі господарської діяльності проектового готельного підприємства

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

**Концептуальне рішення конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» у  
Солом'янському районі м. Київ**

| Ознаки концепції                                        |  | Характеристика ознак                                                                                                                       |                                                                   |
|---------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Характеристика місця розташування                       |  |                                                                                                                                            |                                                                   |
| Країна (місце) розташування                             |  | Україна                                                                                                                                    |                                                                   |
| Адміністративний вид території                          |  | Місто Київ                                                                                                                                 |                                                                   |
| Адміністративний район населеного пункту (території)    |  | Солом'янський район                                                                                                                        |                                                                   |
| Адреса розташування готелю                              |  | вул. Дружня                                                                                                                                |                                                                   |
| Система проживання і харчування                         |  | Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами                                                                         |                                                                   |
| Тип підприємства                                        |  | Конгрес-готель                                                                                                                             |                                                                   |
| Категорія                                               |  | 3*                                                                                                                                         |                                                                   |
| Кадровий склад                                          |  | 1. Керівник підприємства<br>2. Заступники<br>3. Керівники підрозділів<br>4. Спеціалісти<br>5. Обслуговуючий персонал<br>Технічний персонал |                                                                   |
| Система управління                                      |  | Лінійно-функціональна                                                                                                                      |                                                                   |
| Стиль управління                                        |  | Демократичний                                                                                                                              |                                                                   |
| Цільовий сегмент споживачів                             |  | Ділові туристи                                                                                                                             |                                                                   |
| Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень |  | Блочний                                                                                                                                    |                                                                   |
| Розміщення                                              |  |                                                                                                                                            |                                                                   |
| Вид                                                     |  | Готельне підприємство                                                                                                                      |                                                                   |
| Рівень комфорту                                         |  | Готель***                                                                                                                                  |                                                                   |
| Місткість                                               |  | 41 номери (58 місць)                                                                                                                       |                                                                   |
| Категорії номерів                                       |  | Номер I категорії одномісний                                                                                                               | Номер I категорії двомісний Люкс                                  |
| Кількість номерів                                       |  | 26                                                                                                                                         | 13 2                                                              |
| Дизайнерський стиль                                     |  | Лофт                                                                                                                                       | Лофт Лофт                                                         |
| Харчування                                              |  |                                                                                                                                            |                                                                   |
| Тип закладів                                            |  | Ресторан                                                                                                                                   | Кафе при Коворкінгу Їдальня для персоналу                         |
| Організація харчування                                  |  | Вільний вибір                                                                                                                              | Вільний вибір Комплексне меню                                     |
| Кількість місць                                         |  | 42                                                                                                                                         | 10 10                                                             |
| Режим роботи                                            |  | 6.00-24.00 (без вихідних)                                                                                                                  | Цілодобово 08.00-22.00 (без вихідних)                             |
| Форма обслуговування                                    |  | часткове обслуговування (за участю офіціантів)                                                                                             | часткове обслуговування (за участю офіціантів) Самообслуговування |
| Дизайнерський стиль                                     |  | Лофт                                                                                                                                       | Лофт Лофт                                                         |

Продовження таблиці 1.5

| Ознаки концепції                                        |                                      | Характеристика ознак         |               |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|---------------|
| Бізнес-послуги                                          |                                      |                              |               |
| Тип                                                     | Конференц-зал (зали: №1, №2, №3, №4) |                              | Коворкінг     |
| Режим роботи                                            | 8.00-22.00                           |                              | цілодобово    |
| Дизайнерський стиль                                     | Лофт                                 |                              | Лофт          |
| Побутове обслуговування                                 |                                      |                              |               |
| Тип                                                     |                                      | Режим роботи                 |               |
| Пральня, хімчистка                                      |                                      | 7.00 – 18.00                 |               |
| Салон краси                                             |                                      | 9.00-20.00                   |               |
| Каса квитків на транспорт                               |                                      | 9.00-17.00                   |               |
| Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи |                                      | 9.00-17.00                   |               |
| Рекреаційні послуги                                     |                                      |                              |               |
| Тип                                                     | Режим роботи                         |                              |               |
|                                                         | Тренажерна зала                      | Спа-центр                    |               |
| Режим роботи                                            | 7.00 – 20.00<br>(без вихідних)       | 9.00-20.00<br>(без вихідних) |               |
| Торгівля                                                |                                      |                              |               |
| Тип                                                     | Призначення                          | Режим роботи                 |               |
|                                                         |                                      | по днях                      | по годинах    |
| Торгівельні кіоски                                      | Реалізація сувенірів                 | Понеділок - субота           | 10.00 - 20.00 |

Під час розроблення концептуального рішення конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» 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 3\* «Congress Hotel Space» на підприємстві буде встановлено систему управління готелю OPERA Enterprise Solution.

Це система складається з модулів, які з легкістю можуть бути налаштовані і доповнені в залежності від побажань конкретного готелю. Вона включає в себе систему автоматизації служби прийому і розміщення гостей (Property Management System); систему автоматизації відділу продажів і маркетингу (Sales and Catering); систему управління якістю обслуговування (Quality Management System); систему оптимізації прибутку (Revenue Management); систему управління заходами (OPERA Activity Scheduler); систему централізованого бронювання (OPERA Reservation System); модуль

бронювання через Інтернет (Web-Self Service); централізованої інформаційної системи по клієнтам (Customer Information System) [13].

### *Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту*

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду до конгрес-готелю – 14.00 з можливістю уточнення часу поселення до готелю при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

### *Послуги проживання*

До складу проєктованого готелю буде входити житлова частина, представлена в конгрес-готелі на 42 номер, із загальною місткістю – 58.

### *Дизайнерське рішення приміщень готелю*

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – лофт.

Стиль лофт можна віднести до ультрасучасних стилів, в ньому застосовуються конструкції, властиві промисловим будівлям. Використовуються мобільні перегородки, здатні змикатися і розкриватися, що дозволяє міняти планування. Технологічний дизайн скрізь: стелі, стіни, підлоги, сходи, вікна, двері. Для стилю лофт характерно використання холодних тонів - металіка, синього, сірого і багатьох інших невибагливих квітів. Відмінною особливістю кольорової палітри стилю лофт є навмисне виділення з метою посилення контрасту одній зі стін іншим кольором. Наприклад, всі стіни кімнати - з відкритого цегли, а одна розкрита штукатуркою з металевим ефектом. Цей прийом важливий для зонування приміщення кімнати.

## **1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)**

Фронт-офіс включатиме в себе відділ бронювання, служби доставки багажу, відділ комутації, розрахунково-касовий відділ. Служба фронт-офіс конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» працюватиме в цілодобовому режимі, з денною, вечірньою та нічними змінами. Фахівці служби прийому зобов'язані вміти добре розбиратися в питаннях бронювання номерів і брати участь у заселенні постояльців. Вони повинні вміти залагоджувати конфлікти з клієнтами і нерідко проявляти дипломатичність у конфліктних ситуаціях.

- Організація робочого місця персоналу фронт-офісу конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» передбачає наступне:
- стійка реєстрації клієнтів повинна бути чистою і вільною від сторонніх предметів;
- повинна мати чітке функціональне зонування - інформація для клієнтів не повинна змішуватися з інформаційними матеріалами персоналу конгрес-готелю;
- устаткування і інформація для персоналу конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» повинна бути прихована від клієнтів;
- співробітники повинні бути охайно одягненими, мати бездоганний зовнішній вигляд;

Зона рецепції у вестибюлі конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» буде виконана у формі стійки, за нею — робоче місце чергового адміністратора, який обліковує зайняті номери, попередні замовлення; касир — забезпечує розрахунок клієнтів за послуги; порт'єс — обліковує ключі, видає кореспонденцію та ін. Одночасно персонал рецепції контролює рух гостей, відвідувачів і працівників конгрес-готелю, дизайнерське рішення рецепції представлено на рис.1.14.



*Рис. 1.14 Дизайнерське рішення рецепції конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space»*

Сучасний технологічний процес прийому та поселення гостей у вестибюлі повинен бути оптимальним для забезпечення комфорту гостей, тому рецепція буде розташована в проміжній частині, гості рухатимуться від головного входу до рецепції й далі — до сходової зони чи ліфта. Цей шлях буде найкоротшим, не перетинатиметься і не буде зворотнім. Рецепція також забезпечуватиме високу візуальну оглядовість входу й інших функціональних зон вестибюля.

### 1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

У планувальній та функціональній організації конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» приміщення вестибюльної групи будуть спроектовані на першому поверсі й прилягатимуть безпосередньо до головного входу. Приміщення даного блоку - основні в організації роботи конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space», презентують його, формують перші візуальні враження гостей про заклад розміщення.

Усі необхідні приміщення були розраховані згідно ДБН В.2.2-20:2008. Результати наведено в таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

#### Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space»

| Найменування приміщення              | Площа, м <sup>2</sup> | Примітка   |
|--------------------------------------|-----------------------|------------|
| Вестибюль                            | 60                    | 1-й поверх |
| Бюро прийому і реєстрації            | 12                    | 1-й поверх |
| Кімната чергового персоналу          | 8                     | 1-й поверх |
| Службовий санітарно-технічний блок   | 10                    | 1-й поверх |
| Кімната чергового адміністратора     | 8                     | 1-й поверх |
| Сейфова                              | 8                     | 1-й поверх |
| Швейцарська і приміщення носильників | 8                     | 1-й поверх |
| Камера схову                         | 11                    | 1-й поверх |
| Приміщення охорони                   | 10                    | 1-й поверх |
| Приміщення поштових                  | 8                     | 1-й поверх |
| Відділення зв'язку                   | 10                    | 1-й поверх |
| Комора прибирального інвентарю       | 6                     | 1-й поверх |
| Медпункт                             | 10                    | 1-й поверх |
| Санвузол загального користування     | 16                    | 1-й поверх |
| <b>Разом, м<sup>2</sup></b>          | <b>185</b>            |            |

Отже, згідно таблиці 1.5, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи конгрес-готелю 3\* на 58 місць становитиме не менше 185 м<sup>2</sup>.

### 1.2.2. Житлова

До приміщень житлової групи конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» належать: номери, коридори, вітальні, загальні горизонтальні комунікації, вітальні, ліфтові або сходово-ліфтові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі, приміщення для чергового обслуговуючого персоналу.

В конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» планується облаштувати 41 номер загальною місткістю 58, розрахована згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл. 1.7).

Таблиця 1.7

**Загальна площа номерів конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space»**

| №<br>п/п | Категорія номеру                                | Характеристика номера |                    |                                  |                                      |                                                | Кількість номерів<br>даної категорії, шт | Кількість місць в<br>готелі, шт. |
|----------|-------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|----------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|
|          |                                                 | Кількість<br>кімнат   | Кількість<br>місць | Житлова<br>площа, м <sup>2</sup> | Площа сан.<br>вузлів, м <sup>2</sup> | Загальна площа<br>номеру (min), м <sup>2</sup> |                                          |                                  |
| 1        | 2                                               | 3                     | 4                  | 5                                | 6                                    | 7                                              | 8                                        | 9                                |
| 1        | Люкс                                            | 3                     | 2                  | 42                               | 5,2                                  | 47,2                                           | 2                                        | 4                                |
| 2        | Стандарт одномісний                             | 1                     | 1                  | 12                               | 3                                    | 15                                             | 26                                       | 26                               |
| 3        | Стандарт двомісний                              | 1                     | 2                  | 16                               | 3                                    | 19                                             | 12                                       | 23                               |
| 4        | Стандарт двомісний<br>для малобобільних<br>груп | 1                     | 2                  | 16                               | 5                                    | 21                                             | 1                                        | 2                                |
|          | <b>Всього</b>                                   |                       |                    |                                  |                                      |                                                | <b>41</b>                                | <b>58</b>                        |

Залежно від площі номерів визначається перелік обладнання та меблів які необхідно підібрати (табл. 1.8).

Таблиця 1.8

**Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають у конгрес-  
готелю 3\* «Congress Hotel Space»**

| Необхідне устаткування       |                     |                       | Площа<br>обладнання,<br>м <sup>2</sup> |
|------------------------------|---------------------|-----------------------|----------------------------------------|
| Найменування<br>обладнання   | Кіл-ть одиниць, шт. | Габаритні розміри, мм |                                        |
| Люкс                         |                     |                       |                                        |
| Житлова кімната              |                     |                       |                                        |
| Ліжко                        | 1                   | 1400x1900x2220        | 2,66                                   |
| Туалетний столик             | 1                   | 1200x365x1610         | 0,43                                   |
| Тумбочка                     | 2                   | 508x 558x 428         | 0,55                                   |
| Шафа                         | 1                   | 1000x 2400x 600       | 2,4                                    |
| Телевізор                    | 1                   | 7454 x 4422 x 690     | -                                      |
| Стілець                      | 2                   | 380x390x960           | 0,29                                   |
| Всього                       |                     |                       | S=6.33                                 |
| Санітарний вузол             |                     |                       |                                        |
| Унітаз                       | 1                   | 860x375x698           | 0,31                                   |
| Біде                         | 1                   | 335x365x535           | 0,12                                   |
| Умивальник                   | 1                   | 800x450x165           | 0,36                                   |
| Душова кабіна                | 1                   | 890x890x1850          | 0,79                                   |
| Ванна гідромасажна           | 1                   | 1900x900x50           | 1,71                                   |
| Сушка для рушників           | 1                   | 800x500               | -                                      |
| Дзеркало                     | 1                   | 950 x450              | -                                      |
| Всього                       |                     |                       | S=3,29                                 |
| Передпокій                   |                     |                       |                                        |
| Тримач для сумок             | 1                   | 600x 420x 520         | 0,24                                   |
| Вішалка для одягу            | 1                   | 800x330x1900          | 0,26                                   |
| Шафа                         | 1                   | 1200x900x2400         | 1,08                                   |
| Дзеркало                     | 1                   | 100*75                | -                                      |
| Всього                       |                     |                       | S=1,58                                 |
| Номер І категорії одномісний |                     |                       |                                        |
| Житлова кімната              |                     |                       |                                        |
| Ліжко                        | 1                   | 1400x1900x2220        | 2,66                                   |
| Тумбочка                     | 1                   | 508x 558x 428         | 0,28                                   |
| Телевізор                    | 1                   | 7454 x 4422 x 690     | -                                      |
| Шафа                         | 1                   | 1000x 2400x 600       | 2,4                                    |
| Стілець                      | 1                   | 380x390x960           | 0,14                                   |
| Всього                       |                     |                       | S = 5,48                               |
| Санітарний вузол             |                     |                       |                                        |
| Унітаз                       | 1                   | 860x375x698           | 0,31                                   |
| Умивальник                   | 1                   | 800x450x165           | 0,36                                   |
| Душова кабіна                |                     | 890x890x1850          | 0,79                                   |
| Сушка для рушників           | 1                   | 800x500               | -                                      |
| Дзеркало                     | 1                   | 950 x450              | -                                      |
| Всього                       |                     |                       | S = 1,46                               |
| Номер І категорії двомісний  |                     |                       |                                        |
| Житлова кімната              |                     |                       |                                        |
| Ліжко                        | 2                   | 750x2050x970          | 2.66                                   |

| Необхідне устаткування  |                     |                       | Площа обладнання, м <sup>2</sup> |
|-------------------------|---------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Найменування обладнання | Кіл-ть одиниць, шт. | Габаритні розміри, мм |                                  |
| Туалетний столик        | 1                   | 1200x365x1610         | 0,43                             |
| Тумбочка                | 2                   | 508x 558x 428         | 0,28                             |
| Телевізор               | 1                   | 7454 x 4422 x 690     | -                                |
| Шафа                    | 1                   | 1000x 2400x 600       | 2,4                              |
| Стілець                 | 2                   | 380x390x960           | 0,29                             |
| Всього                  |                     |                       | S = 6,06                         |
| Санітарний вузол        |                     |                       |                                  |
| Унітаз                  | 1                   | 860x375x698           | 0,31                             |
| Умивальник              | 1                   | 800x450x165           | 0,36                             |
| Душова кабіна           | 1                   | 890x890x1850          | 0,79                             |
| Сушка для рушників      | 1                   | 800x500               | -                                |
| Дзеркало                | 1                   | 950 x450              | -                                |
| Всього                  |                     |                       | S = 1,46                         |

Номери конгрес-готелю будуть виконані в силі лофт, приблизний дизайн оформлення готельних номерів наводимо на рис. 1.15.



Рис. 1.15 Дизайн номерів конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space»

Приміщення для обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від поверхового холу. Обладнуються робочим столом, стільцями, вбудованою або окремою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами і

вестибюльними службами. Склад та нормативна мінімальна площа приміщень поверхового обслуговування розрахована згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.9).

Таблиця 1.9

**Приміщення поверхового обслуговування номерів конгрес-готелю 3\*  
«Congress Hotel Space»**

| <b>Приміщення</b>                                                   | <b>Площа, м<sup>2</sup></b> | <b>Примітка</b>    |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| Холи (вітальні)                                                     | 20                          | На кожн. житл.пов. |
| Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни | 10                          | На кожн. житл.пов. |
| Комора брудної білизни                                              | 6                           | На кожн. житл.пов. |
| Комора прибирального інвентарю                                      | 4                           | На кожн. житл.пов. |
| Площадка розбирання брудної білизни при білизно проводі             | 4                           | На кожн. житл.пов. |
| Кімната побутового обслуговування                                   | 6                           | На кожн. житл.пов. |
| Приміщення для зберігання візків покоївок                           | 6                           | На кожн. житл.пов. |
| Приміщення для чищення взуття                                       | 6                           | На кожн. житл.пов. |
| Санвузол персоналу (унітаз, умивальник)                             | 4                           | На кожн. житл.пов. |
| <b>Всього</b>                                                       | <b>66</b>                   |                    |

Отже, відповідно до таблиці 1.9, загальна площа приміщень поверхового обслуговування становитиме 66 м<sup>2</sup>.

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

У складі конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» передбачають, у відповідності з його концепцією, приміщення побутового обслуговування (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

**Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space»**

| <b>Назва приміщення</b>                                 | <b>Площа, м<sup>2</sup></b> | <b>Примітка</b>  |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|
| Пральня, хімчистка                                      | 20                          | Цокольний поверх |
| Каса квитків на транспорт                               | 6                           | 1 поверх         |
| Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи | 6                           | 1 поверх         |
| <b>Всього</b>                                           | <b>32</b>                   |                  |

Відповідно до розрахунків табл. 1.10 площа приміщень побутового обслуговування і торгівлі конгрес-готелю 3\* складає 32 м<sup>2</sup>.

### Культурно-дозвілєва група приміщень

Склад приміщень культурно-дозвілєвого призначення конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» ґрунтується на основній концепції діяльності закладу, контингенті споживачів, його потребам та вимогам.

Для сучасних туристів робота в режимі 24/7 стала нормою, а ноутбуки і смартфони - невід'ємними супутниками в поїздках. Згідно зі спільним опитуванням Fraunhofer IAO і HRS.com, 46% бізнес-туристів Німеччини продовжують працювати, проживаючи в готелі. Дослідження виявило подібну тенденцію і в інших країнах: Австрія - 42%, Швейцарія - 50%, Великобританія - 75%, Італія - 76%, Польща - 50%, Китай - 45%, Росія - 43%, Франція - 25%. Відповідно до даних опитування все більше готелів пропонують туристам відкриті робочі простору для комфортної роботи - коворкінг.

Коворкінг (від англ. Co-working - Спільна робота, Співробітництво) - робоче, комфортно, технічно обладнання простору на території готелю з доступом до Wi-Fi.

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-16-2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади». Перелік приміщень цієї групи в проєктованому об'єкті оформлено у вигляді табл. 1.11.

Таблиця 1.11

#### Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення

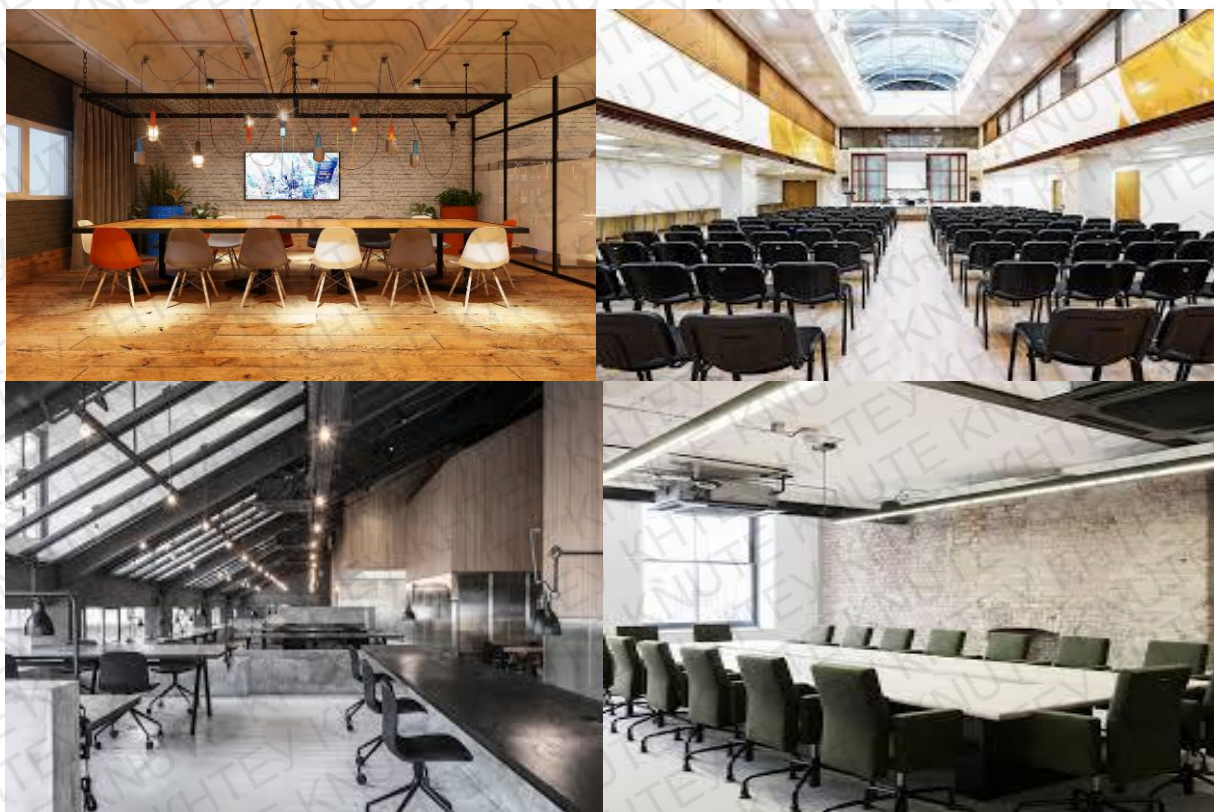
| Приміщення                    | Площа, м <sup>2</sup> | Примітка |
|-------------------------------|-----------------------|----------|
| Коворкінг                     | 120                   | 2 поверх |
| Конференц-зал №1 на 30 місць  | 25                    | 3 поверх |
| Конференц-зал №2 на 80 місць  | 50                    | 3 поверх |
| Конференц-зал №3 на 100 місць | 80                    | 3 поверх |
| Конференц-зал №4 на 150 місць | 100                   | 3 поверх |
| <b>Разом</b>                  | <b>375</b>            |          |

Отже, площа приміщень культурно-дозвільного призначення при конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» становить 375 м<sup>2</sup>.

Коворкінг при конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» буде оформлено відповідно до дизайнерського рішення готелю, в приміщенні будуть розміщені

зонами столи, переговорні кімнати будуть оснащені док-станціями, дошками для записів і обладнанням для відеоконференція, яким можна керувати через мобільний додаток та сенсорні панелі.

Конгрес зали при готелі будуть оснащені обладнанням для синхронного перекладу, радіо мікрофонами, дошками “Flipchart” та двосторонніми мобільними дошками, універсальними пультами для керування презентацією, високоякісне звукове обладнання, приблизний дизайн залів наведено на рис. 1.16.



*Рис. 1.16 Дизайн культурно-дозвілєвої групи приміщень конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space»*

### **Фізкультурно-оздоровча група приміщень**

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення будуть розміщуватись на першому поверсі конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space».

Основні та допоміжні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення в конгрес-готелі проектують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.12).

Таблиця 1.12

**Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення**

| Найменування приміщення                        | Площа, м <sup>2</sup> | Примітка |
|------------------------------------------------|-----------------------|----------|
| Тренажерний зал                                | 30                    | 1 поверх |
| Кімната інструкторів                           | 6                     | 1 поверх |
| Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів | 8                     | 1 поверх |
| Роздягальня (чоловіча та жіноча)               | 14                    | 1 поверх |
| Вбиральні                                      | 6                     | 1 поверх |
| SPA-центр, в т.ч.:                             |                       |          |
| Солярій                                        | 8                     | 1 поверх |
| Сауна                                          | 15                    | 1 поверх |
| Масажний кабінет                               | 15                    | 1 поверх |
| Підсобне приміщення                            | 5                     | 1 поверх |
| Господарська комора                            | 4                     | 1 поверх |
| <b>Разом, м<sup>2</sup></b>                    | <b>111</b>            |          |

Отже, рекомендована площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення при конгрес-готелі становить 111 м<sup>2</sup>.

**1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)****1.3.1. Адміністративна**

Адміністративні приміщення проектує в надземних поверхах, як правило, забезпечуючи природним освітленням (бічне або верхнє), інтенсивність якого має відповідати СанПиН 42-123-5777-91. Таке розміщення забезпечує швидкий доступ і контроль за роботою основних служб конгрес-готелю, взаємодію з клієнтами.

До адміністративної групи приміщень належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, планово-економічний відділ і інженерно-технічний відділ (табл. 1.13).

Таблиця 1.13

**Приміщення адміністративні при конгрес-готелю 3\***

| Приміщення                               | Площа, м <sup>2</sup> | Примітка |
|------------------------------------------|-----------------------|----------|
| Кабінет директора                        | 12                    | 2 поверх |
| Кімната відпочинку                       | 8                     | 2 поверх |
| Приймальня                               | 6                     | 2 поверх |
| Кабінет заступника директора             | 8                     | 2 поверх |
| Кабінет служби ресторанного господарства | 8                     | 2 поверх |
| Кімната головного інженера               | 8                     | 2 поверх |
| Відділ кадрів                            | 12                    | 2 поверх |

Продовження таблиці 1.13

| Приміщення                               | Площа, м <sup>2</sup> | Примітка |
|------------------------------------------|-----------------------|----------|
| Архів                                    | 8                     | 2 поверх |
| Бухгалтерія                              | 14                    | 2 поверх |
| Планово-виробничий відділ                | 12                    | 2 поверх |
| Відділ матеріально-технічного постачання | 8                     | 2 поверх |
| Кабінет начальників служб експлуатації   | 8                     | 2 поверх |
| Санвузли                                 | 8                     | 2 поверх |
| <b>Всього</b>                            | <b>120</b>            |          |

Характеристика адміністративної групи конгрес-готелю:

- кабінет директора та замісника директора мають робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей;
- бухгалтерія має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;
- відділ постачання має робочі зони товарознавців, експедиторів та для приймання відвідувачів;
- планово-виробничий відділ включає робочі зони працівників відділу, відокремлену зону начальника відділу.

### 1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

До господарських та виробничо-побутових приміщень належать побутові приміщення персоналу – гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг.

До групи приміщень, що забезпечують проведення ремонтних робіт, які виконують безпосередньо у приміщеннях готелю, належать: майстерні: столярня, слюсарно-сантехнічна, електротехнічна, механічна, малярна та ін.

Склад і площу господарських та виробничих приміщень у готелі визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі»; ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства» (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

**Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень**

| Приміщення                                                            | Площа, м <sup>2</sup> | Примітка         |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|
| Приміщення чергової ремонтної зміни                                   | 8                     | Цокольний поверх |
| Пожежний пост                                                         | 15                    | Цокольний поверх |
| Вузол зв'язку                                                         | 8                     | Цокольний поверх |
| Центральна білизняна, у тому числі:                                   |                       | Цокольний поверх |
| Відділення чистої білизни                                             | 16                    | Цокольний поверх |
| Відділення брудної білизни                                            | 8                     | Цокольний поверх |
| Приміщення розбирання брудної білизни                                 | 8                     | Цокольний поверх |
| Майстерня лагодження білизни                                          | 4                     | Цокольний поверх |
| Служба прибирання території                                           | 8                     | Цокольний поверх |
| Майстерні (електротехнічна, сантехнічна, слюсарна, столярна, малярна) | 18                    | Цокольний поверх |
| Складські приміщення                                                  | 12                    | Цокольний поверх |
| Пральня персоналу                                                     | 6                     | Цокольний поверх |
| Господарські приміщення персоналу                                     | 6                     | Цокольний поверх |
| <b>Загальна площа</b>                                                 | <b>117</b>            |                  |

Господарсько-виробничі приміщення конгрес-готелю працюють з 8:00 до 19:00, неділя – вихідний, проте в неділю в готелі працює три чергових працівника.

**1.4. Сервіс (Service)****1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)**

В конгрес-готелі 3\* на 58 місць у Солом'янському районі м. Києва буде встановлено систему автоматизації служби прийому і розміщення гостей OPERA Reservation System (рис. 1.17).

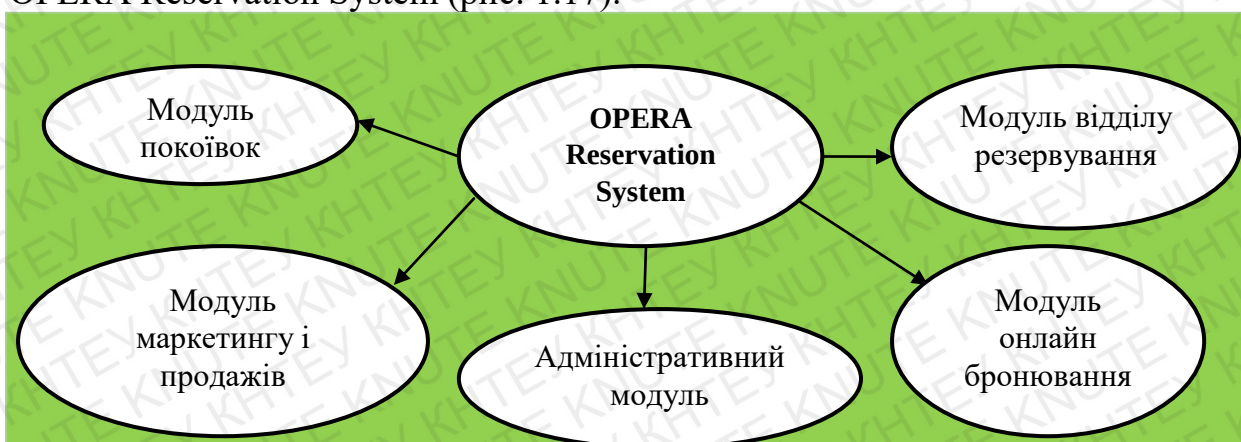


Рис. 1.17 Структура автоматизованої системи організації роботи розміщення гостей

Повна автоматизація процесів управління доходами і бронювання досягається завдяки інтеграції сервісу Karyon з системою управління готелем (PMS).

Інформація про наявність номерного фонду, стан квот і тарифної політики цього готелю по всіх каналах продажів автоматично надходить в сервіс Karyon, в той час як броні, скасування і зміни, без участі оператора надходять в PMS готелю.

Хостинг системи, адміністрування, спілкування з іноземними туристичними організаціями, розподіл комісії сервіс Karyon бере на себе. Готелю не потрібно купувати додаткове обладнання, вдаватися до послуг висококваліфікованих ІТ-фахівців, наймати персонал до відділу бронювання.

Використання сервісу Karyon мінімізує залученість персоналу в процес бронювання - інформація доставляється безпосередньо в PMS готелю, таким чином виключаються можливі помилки, мінімізується собівартість броні, знижується навантаження на персонал і підвищується достовірність інформації про бронювання для гостя.

Процес обслуговування гостей у конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Spase» представлено у вигляді таких етапів:

- попереднє замовлення місць у готелі (бронювання);
- прийом, реєстрація і розміщення гостей;
- надання послуг проживання і харчування;
- надання додаткових послуг проживаючим;
- остаточний розрахунок і оформлення виїзду.

Для того, щоб гість став прямим клієнтом, конгрес-готелю 3\* надаватиме можливості швидкого та зручного бронювання номерів через сайт конгрес-готелю, де він буде мати можливість зробити он-лайн бронювання.

Онлайн-бронювання готелю - то ж, що і звичайне бронювання, тільки автоматизовано через інтернет, минаючи людський фактор.

Клієнт в інтернеті вибирає потрібний йому варіант: країну, місто, готель, номер відповідної категорії, дату заїзду та виїзду, спосіб оплати, необхідні послуги.

Від клієнта потрібно заповнити форму і вказати інформацію про себе: ім'я, e-mail, номер телефону, тип банківської карти, з якої буде йти оплата, її номер та ім'я власника, секретний номер.

Спочатку гроші на карті блокуються, а коли клієнт підтверджує, що всі поля форми заповнені правильно, знімаються з рахунку. Після цього на електронну адресу клієнта приходить ваучер на заселення.

Далі клієнт роздруковує даний документ на принтері і пред'являє при заселенні в готель.

Конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» будуть представлені на сайтах: Expedia.com, Orbitz.com, HRS.com, Travelocity.com, Hotels.com, Priceline.com, Booking.com, Horse24.com.

На заявках бронювання конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space», обов'язково повинні містити наступну інформацію:

- дату і час заїзду;
- дату і час від'їзду;
- кількість гостей;
- категорію номера (люкс, апартамент, економічний клас);
- послуги харчування;
- ціну (при вказанні ціни варто точно визначити, за що платить гість)
- прізвище того, хто буде оплачувати рахунок;
- вид оплати (наявний, безготівковий, з використанням кредитної картки);
- особливі побажання (заздалегідь забронювати стіл у ресторані, трансфер, можливість тримати в номері тварин і т.д.).

Після реєстрації заявки її підтверджують, або відмовляють тим же чином, яким вона була отримана.

#### **1.4.2. Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)**

Служба прийому на розміщення (СПиР) конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» скрадатиметься із співробітників:

- керівник СПиР (фронт-офіс-менеджер), його заступник;
- чергові адміністратори (портъе);
- нічні аудитори;
- менеджер по роботі з гостями (guest relations manager); - оператори телефонного зв'язку;
- чергові адміністратори (портъе);
- консьєржі; - дворецькі;
- піднощики багажу (bellmen); - пажі (посильні);

Першочерговими завданнями, покладеними на службу прийому та розміщення, є:

- зустріч, реєстрація і виписка гостей;
- розподіл номерів;
- видача ключів від номерів і контроль за їх збереженням;
- облік руху грошових коштів і послуг на рахунку кожного гостя;
- стягнення плати за проживання, оформлення розрахунку при виселенні гостя;
- надання клієнтам різних інформаційних послуг;
- ведення документації, клієнтської бази, робота з поштою і повідомленнями;
- врегулювання конфліктних ситуацій і т.д.

До циклічного обслуговування споживачів у конгрес-готелі відноситься :

- Поселення (Check-in);
- Обслуговування під час проживання;
- Виселення (Check-out).

Розміщення споживачів складається із зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера. На рис. 1.18 зображено схематично зустріч гостей.

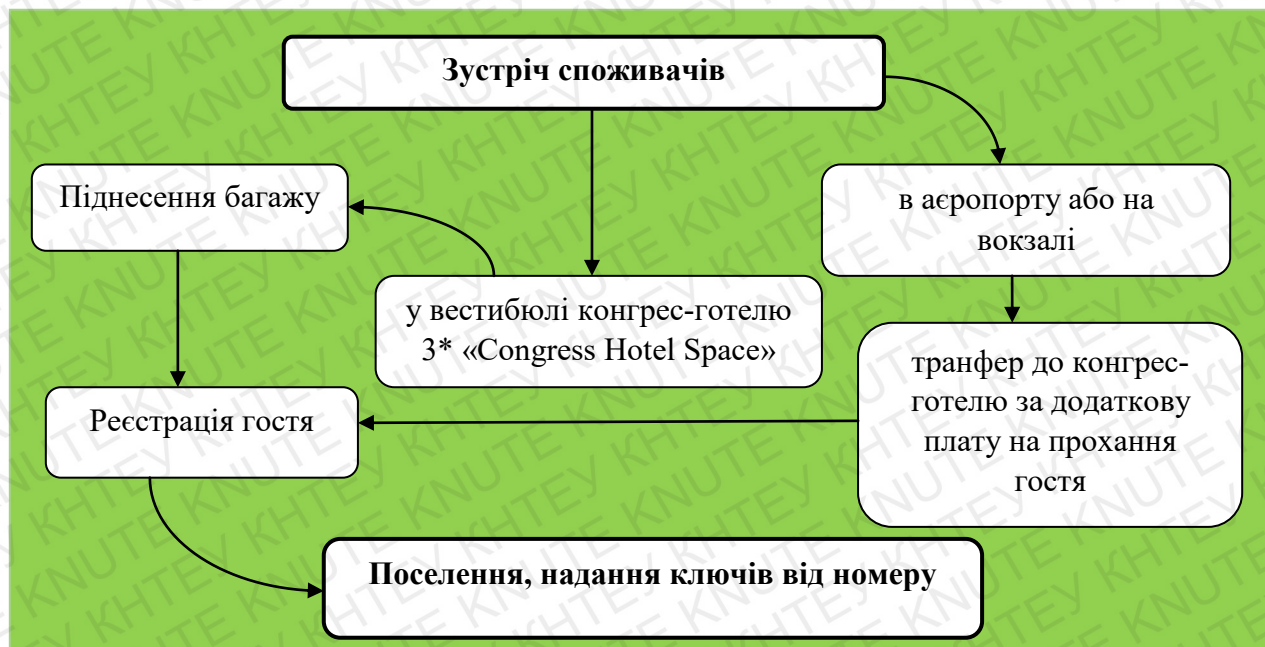


Рис. 1.18. Схема процесу поселення гостя в конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space»

При заїзді гостей до конгрес-готелю чергові адміністратори (порт'є) – повинен провести реєстрацію гостя, перевірити всі умови попереднього бронювання номеру, перевірити документи клієнта, видати ключ від номеру, звірини заплановану дату виїзду.

Відразу після розміщення гостя в готелі розрахункова частина відкриває рахунок на ім'я клієнта. Зазвичай гість користується послугами різних готельних служб, пред'являючи при цьому або картку гостя, або називаючи номер кімнати. Ці служби подають інформацію про витрати гостя в розрахункову частину, яка включає їх у загальний рахунок. Наприкінці перебування гостя розрахункова частина розраховується з ним і подає інформацію про це в усі готельні служби.

У готелі використовують два види розрахунків - готівковий і безготівковий (переведення грошей на рахунок готелю). У готелі як безготівковий розрахунок приймаються кредитні картки. Ними розплачуються

індивідуальні туристи. У заявці на бронь вказується номер кредитної картки, назва платіжної системи і термін дії картки. Для розрахунків за допомогою пластикових карток у готелі передбачено спеціальне обладнання: електронний термінал.

Одна з функцій служби прийому - ведення картотеки гостей. На кожного гостя після його перебування в готелі заповнюється спеціальна картка, в якій міститься інформація, зібрана з усіх служб готелю, що мали з гостем контакт. При повторному приїзді гостя ця інформація дає можливість персоналу значно підвищити якість обслуговування, дозволяє передбачати побажання і потреби гостя.

В конгрес-готелі передбачена служба груп сервіс. Працівник даної служби посильний виконує ряд важливих функцій. Посильний доправляє багаж гостям до номера готелю, доводить до відома подробиці роботи готелю, проводить заключну перевірку номера при заселенні гостя.

Виселення гостей здійснюється до 12:00 (час може коригуватися в залежності від побажань гостей). До цього часу гість спускається на рецепцію і розраховується, якщо оплата не була проведена раніше або якщо він користувався міні-баром і додатковими платними послугами готелю. Про що обов'язково повинен бути поінформований адміністратор. Коли гість перебувати на рецепції, покоївка оперативно перевіряє номер на наявність забутих речей, а також на можливі збитки в номері. Після дзвінка покоївки і остаточно розрахунку, чергові адміністратори (порт'є) прощаємося з гостем і бажаємо йому щасливої дороги.

#### **1.4.3. Гест-Релейшн (Guest Relation). Рум-Сервіс (Room Service)**

В конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» буде функціонувати служба Guest Relation, до службових обов'язків даної служби буде входити:

- комунікація з гостями.
- робота зі спеціальними побажаннями і пропозиціями, а також скаргами гостей.
- підтримка стандартів дій готелі;

- підпорядкування правилам, встановленим корпоративним кодексом компанії;
- координація роботи служб прийому і розміщення гостей.
- зустріч гостей в лобі;
- перевірка гостьових номерів перед заїздом гостей;
- ведення бази даних по клієнтах і їх побажанням;
- ведення бази даних по вір клієнтам і їх побажанням;
- надання гостям повної інформації про послуги в готелі;
- організація за екскурсій по готелю;
- контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей;
- внесення інформації про гостях у систему управління готелем і постійне її оновлення;
- надання інформації про скарги і пропозиції гостей frontofficemanager.

Співробітників даної служби повинні обов'язково володіти іноземною мовою.

В конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» наявна послуга "Room service" - спеціальна служба для обслуговування в номерах, яка вирішує усі проблеми з прийманням замовлень сніданку чи страв з ресторану протягом дня та ночі.

Адміністратор або офіціант, який приймає замовлення по телефону, повинен володіти декількома іноземними мовами. В номерах серед інформації про всі послуги, які готель надає мешканцям, також міститься інформація про послуги Room service.

Вся інформація викладається у друкованому вигляді в спеціальній папці з логотипом закладу. Назва послуги - "Обслуговування у кімнаті" ("Room service") друкується на першій сторінці папки великими літерами вітчизняною та іноземною мовами. Нижче, трохи меншим шрифтом, вказується термін дії цієї послуги і внутрішній телефон служби.

Обслуговування у номері конгрес-готелю зазвичай здійснюється протягом дня та ночі офіціантами.

Для обслуговування в номерах використовують матеріально-технічну базу ресторану, поряд з яким розташована служба "Room service". Там є приміщення для зберігання запасу відповідного посуду, наборів, скла, столової білизни, паперових виробів, робочі місця для миття використаного посуду.

Організація обслуговування у номері вимагає від працівників готелю специфічної підготовки і складається з наступних етапів: приймання замовлення на обслуговування; передання замовлення в цех; організація роботи з підготовки предметів сервірування для виконання замовлення; отримання готової до споживання продукції із виробництва; транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера готелю; дотримання офіціантом правил поведінки, правил етикету перед дверима номера та в номері замовника; вибір місця, зручного для споживання їжі та його сервірування; дотримання офіціантом правил подавання страв з використанням різноманітних способів на прохання замовника; дотримання офіціантом правил прибирання посуду і розрахунку зі споживачем у номері готелю.

#### **1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)**

В конгрес-готелі передбачена адміністративно господарська служба – хауспікінг – служба, відповідальна за прибирання, підтримання нормативно визначених санітарно-гігієнічних умов в житлових і підсобних приміщеннях готельного підприємства і за обслуговування гостей в номерах

Відділ хауспікінг конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» включає такі підрозділи, як:

- служба номерного фонду;
- догляд за громадськими територіями;
- відділ уніформи;
- пральню готелю;
- білизняний господарство.

Служба хаускіпінгу конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» скрадатиметься з із співробітників: керівник відділу, старша покоївка (керівник зміни), покоївок та службовців з прибирання номерів, громадських, господарських, службових та інших приміщень.

Працівники служби використовують певні технології і працюють відповідно до стандартів. Сучасна, інноваційна технологія обслуговування вимагає чіткого порядку і досконалих способів збирання житлових і нежитлових приміщень.

Для покращення роботи даної служби всі працівники раз на 3 місяці будуть проходити навчальні курси в Тренінг центрі Вікторії Буник «<https://treningiv.net>».

Також в конгрес готелі буде розмеження робіт, що виконують працівники служби хаускіпінг, розподіл прибирання номерів:

- генеральна (проводиться раз в 7-10 днів);
- підготовка номера до заселення;
- щоденна (проводиться у відсутності гостя);
- після виїзду (проводиться після звільнення номера з обов'язковою зміною махорки і постільної білизни).

Проектування конгрес-готелю передбачає урахування особливостей його функціонування та експлуатації. Тому, необхідно врахувати, що кілінгові операції у конгрес-готелі є необхідною складовою проекту і визначається комплексом заходів і дій, що потребують спеціальних приміщень, обладнання, інвентарю та комунікацій.

У кілінговий комплекс включено миття підлоги, миття вікон, хімчистка килимів, догляд за кімнатними рослинами, забезпечення чистого повітря у приміщеннях, догляд за обладнанням, тощо.

При проведенні кілінгових операцій працівники конгрес-готелю повинні бути забезпечені професійним обладнанням та миючими засобами:

- для підтримки блиску полірованих поверхонь меблів;
- для чищення килимів та килимових покриттів;

- для миття підлог мармурових, мозаїчних, паркетних, глазурованих плиток;
- для миття дерев'яних підлог і лінолеуму;
- для чищення мідних, латунних, бронзових виробів;
- для миття скла;
- для миття санвузлів;
- для видалення пилу пиłosосами або шлангами централізованої системи пиловидалення.

Вибрані обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу конгрес-готелю представлено у вигляді таблиці (табл. 1.15).

Таблиця 1.15

### Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

| №                            | Марка або назва виробника            | Призначення                                                       | Кількість  |
|------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Клінінгове обладнання</b> |                                      |                                                                   |            |
| 1.                           | Пилосос Nilfisk-Advance UZ 878-878 B | Для сухого прибирання твердих поверхонь                           | 20         |
| 2.                           | Машина VIPER FANG 18C                | Для волого прибирання підлоги                                     | 10         |
| 3.                           | Magic System 710S Safety             | Возик для покоївки                                                | 20         |
| 4.                           | Машина «EDIC»                        | Для чищення килимів                                               | 5          |
| 5.                           | Машина «Saturn high speed»           | Для полірування поверхонь                                         | 5          |
| <b>Інвентар</b>              |                                      |                                                                   |            |
| 1.                           | H2O Mop X5                           | Швабра-свеп                                                       | 20         |
| 2.                           | Lysoform                             | Комплект для підмітання (віник і совок)                           | 10         |
| 3.                           | Vikan                                | Набір для миття вікон                                             | 20         |
| 4.                           | Мікрофібра Sitec                     | Набір серветок для щоденного прибирання                           | 60         |
| <b>Миючі засоби</b>          |                                      |                                                                   |            |
| 1.                           | hacoMARBLE                           | Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог                      | 7 (1 кг)   |
| 2.                           | BROSSER 1TR-KL                       | Засіб для прибирання скла та дзеркал                              | 10 (250ml) |
| 3.                           | СУПЕРАКТИВ pH 0,5-2,5                | Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь                | 5 (5л)     |
| 4.                           | PROCHEM «Citrus Gel»                 | Засіб для видалення плям                                          | 1л         |
| 5.                           | Crystal Green                        | Порошок для чистки коврового покриття                             | 4 кг       |
| 6.                           | Contract Carpet Prespotter           | Засіб для очищення ковроліну                                      | 4 кг       |
| 7.                           | Миючий засіб A.MELA                  | Для щоденного підтримання чистоти всіх твердих поверхонь і підлог | 2 л        |

Визначення кількості обладнання та інвентарю здійснено виходячи з потреб конгрес-готелю відповідної потужності та категорії. Покоївки, що прибирають номерний фонд у бригаді мають у своєму користуванні по одному візку та одному пилососу кожна. Професійні миючі засоби для конгрес-готелю випускаються у вигляді концентратів і вже у готелі їх доводять по потрібній робочій концентрації, тому їх об'єм визначено відповідно до інструкцій використання та площ для прибирання.

#### **1.4.5. Велнес (Wellness). Спа(Spa). Фітнес (Fitness)**

Зона відпочинку та оздоровлення у конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» представлена наявністю SPA-кабінету, масажного кабінету, кабінету Fish-SPA, сауни, стоун-терапії та фітнес-центру в готелі.

Fish-SPA – пілінг ніг за допомогою рибок «гарпа руфа». Людина занурює ноги в ємність з водою, де знаходяться рибки і вони приступають до усунення омертвілого шару епідермісу, що прискорює процес поділу клітин шкіри.

У SPA-кабінеті при конгрес-готелі пропонуються процедури пілінгу, обгортання, грязьові та трав'яні ванни тощо.

У масажному кабінеті надаються такі види масажу:

- класичний масаж;
- антицелюлітний масаж;
- медовий масаж;
- аромомасаж;
- стоун-терапія.

Стоун-терапія - це релаксаційна і оздоровча процедура, заснована на прикладанні до активних точок тіла гарячих і холодних каменів різних порід.

Сауна представлена російською лазнею та фінською сауною.

#### **1.4.6. Івент-Сервіс (Invent Service). Анімація (Animation).**

##### **Конференц-Сервіс (Conference)**

Основне джерело прибутку для конгрес-готелю від обслуговування ділових туристів – це не стільки надання розміщення і оренди приміщень, а

повний комплекс обслуговування, що пропонується для організаторів (помешкання, харчування, інші).

Основні вимоги ділових туристів також стосуються і аудіовізуального обладнання, що необхідне при проведенні різного типу нарад і конференцій, офісної техніки тощо.

В конгрес-готелі забезпечено можливості надання високоякісного харчування в ресторані, відпочинок в барі і організація кави-брейк або фуршетів в кафе, яке розташовано біля конференц-залів.

Технічні рішення надання телекомунікаційних послуг враховують всі найновітніші і популярні способи обміну інформацією. Останні тенденції свідчать, що учасники конференцій, семінарів і навіть звичайних ділових поїздок більше не чекають від цих заходів глобальних відкриттів. Основний ухил робиться на встановлення нових контактів і, обумовлену зміною обстановки, підвищену творчу активність. Ділові туристи все більше звертають увагу на особливе середовище та атмосферу, що створюються під час ділових подорожей. Саме тому відділи конференц-сервісу конгрес-готелю будуть надавати сучасний комплекс послуг з обслуговування конференцій, презентацій, форумів, семінарів та інших корпоративних заходів.

Відділи конференц-сервісу конгрес-готелю передбачають наступні послуги для ділових туристів:

- конференц-зали, кімнати для нарад де можна проводити тренінги, сучасну оргтехніку, засоби презентації, відео-аудіо-апаратуру, комп'ютери з виходом в Інтернет;
- підготовку фото звітів, стенограм;
- транспортні послуги: зустріч в аеропорту, надання особистого транспорту, обладнаного засобами мобільного зв'язку;
- центр оперативної поліграфії, тиражування, виготовлення рекламної продукції;
- мобільну фуршетну групу, організацію харчування, проведення банкетів, бізнес-ланчів тощо.

Діловий туризм всесезонний, прогнозований, орієнтований на клієнтів з високим доходом, які потребують послуг високої якості, та сприяє активізації споживання додаткових послуг конгрес-готелю. Також, завдяки завчасному бронюванню місць при проведенні ділових заходів, конгрес-готель матиме змогу на належному рівні завчасно із урахуванням всіх вимог забезпечити належне й якісне обслуговування відвідувачів, що позитивно вплине на імідж конгрес-готелю, а відповідно і міста Києва.

### 1.5. Ресторани. Бари. ( Food and Beverage (F&D))

При конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць, що проектується, передбачається розміщення ресторану вищого класу, кафе та їдальні. Характеристика закладів ресторанного господарства представлена в таблиці 1.16

Таблиця 1.16

#### Характеристика закладів ресторанного господарства

| Заклад ресторанного господарства | Кухня       | Кількість місць | Режим роботи | Обслуговування             |
|----------------------------------|-------------|-----------------|--------------|----------------------------|
| Ресторан «Farfalle»              | Італійська  | 42              | 07:00-23:00  | Обслуговування офіціантами |
| Кафе «Pausa» при коворіг студії  | Європейська | 10              | Цілодобово   | Обслуговування барменом    |
| Їдальня для працівників          | Європейська | 10              | 10:00-21:00  | Самообслуговування         |

Ресторан «Farfalle» буде розміщено на першому поверсі конгрес-готелю обслуговування відвідувачів відбуватиметься за двома меню:

1. Меню сніданку, який організовуватиметься за типом «шведський стіл» з 7.00 до 10.00 години за попередньо сформованим меню (додаток Б).
2. Меню вільного вибору «a la carte» з 11.00 до 24.00 години (додаток В) карта напоїв ресторану представлена в додатку В.

Кафе «Pausa» при коворіг студії буде розміщено на території коворігуну на другому поверсі в меню закладу будуть представлено широкий вибір бургерів, буріто, ролів та напоїв (додаток Г).

Їдальня для персоналу буде розташовано на першому поверсі, харчування персоналу відбуватиметься за типом комплексне меню (додаток Д).

### Організація сервісно-виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Виробничий процес закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі складається з наступних стадій: визначення обсягу добового попиту на продукцію згідно концептуальних засад діяльності закладу, розробка виробничої програми, формування запасів, зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення, виробництво готової кулінарної продукції, організація споживання ресторанного продукту.

На рис. 1.19 наведено структурно-технологічну схему організації виробництва закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space».

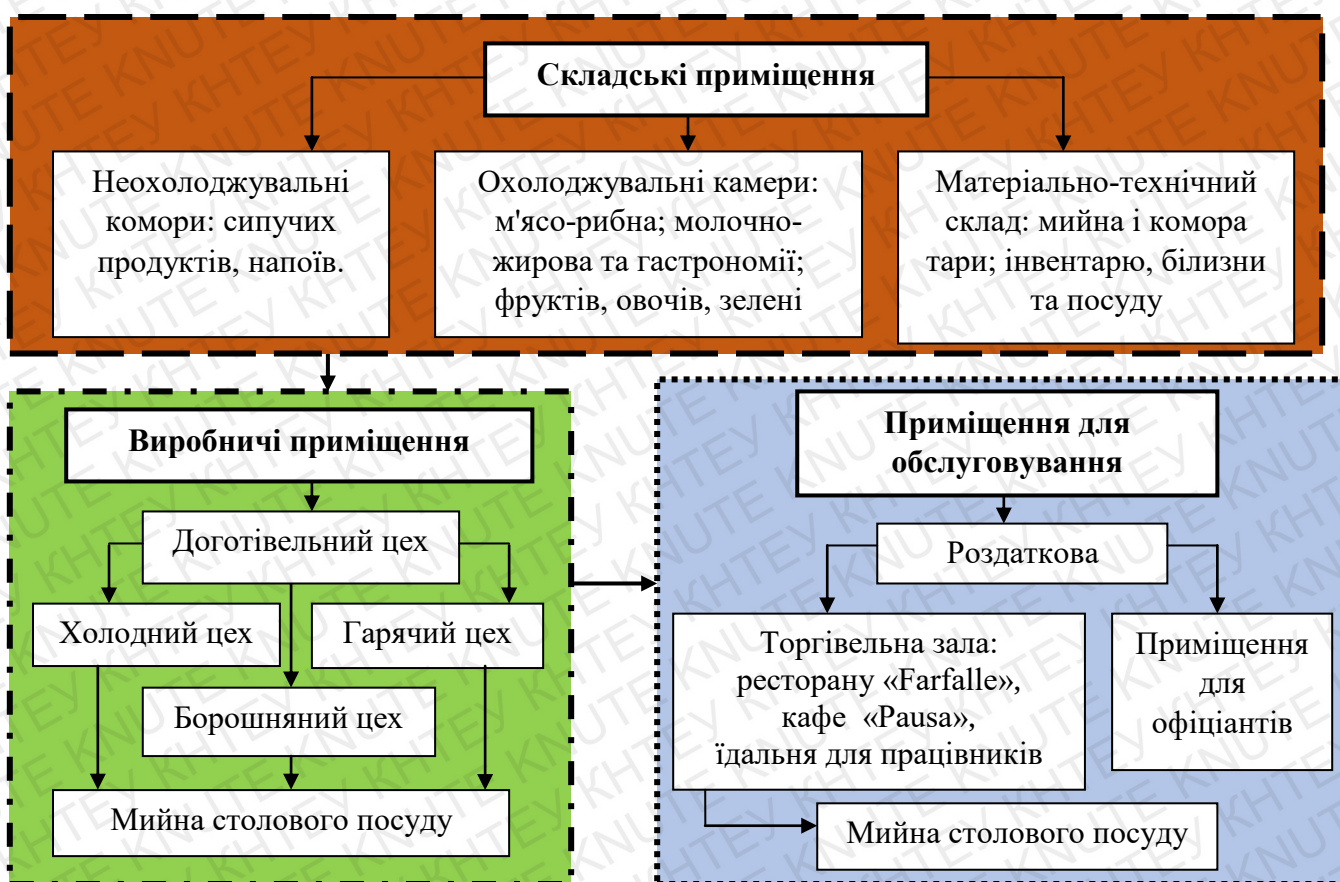


Рис. 1.19 Схема виробничо-торговельної структури

Відповідно до обраної концепції закладу, визначаємо номенклатуру послуг, розраховуємо обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проєктованих закладах ресторанного господарства наводнено у вигляді схеми (рис. 1.20).

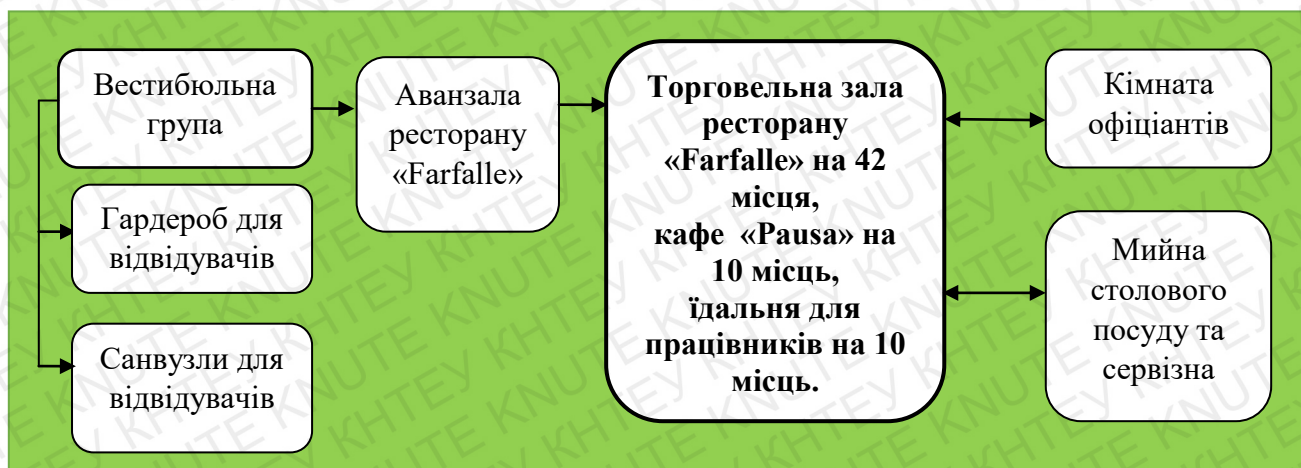


Рис. 1.20. Просторове розміщення сервісного процесу проєктованого закладу ресторанного господарства

### Приміщення для споживачів

Площу обідньої зали ресторану слід приймати не менше  $2,0 \text{ м}^2$  на 1 місце в залі (враховується естрада). Отже, мінімальна площа обідньої зали ресторану  $= 42 \cdot 2 = 84 \text{ м}^2$ , кафе  $2 \cdot 10 = 20 \text{ м}^2$ , їдальні  $2 \cdot 10 = 20 \text{ м}^2$ .

Площу вестибюлю розраховують за нормами від  $0,3$  до  $0,45 \text{ м}^2$  на одне місце. Тобто мінімальна площа вестибюлю проєктованого закладу становитиме  $0,45 \cdot 42 = 19 \text{ м}^2$ .

Аванзал призначено для збору гостей, очікування вільних місць в залі. Площу аванзалу визначають із розрахунку  $0,1 \text{ м}^2$  на одне місце в залі, отже, мінімальна площа його становить  $5 \text{ м}^2$ .

Гардероб призначено для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів місткість гардеробу становить  $10 \text{ м}^2$ .

В закладах ресторанного господарства високого класу з обслуговуванням офіціантами проектується туалетну, а також убиральні окремо для жінок та чоловіків. Враховуючи площу, яку займають унітази, умивальники, пісуари та засоби для сушіння рук, а також ширину проходів при блочному проектуванні, площа кожної убиральні становитиме 14 м<sup>2</sup>.

У таблиці 1.17 наведено площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані.

Таблиця 1.17

**Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства**

| № п/п | Приміщення                                  | Площа, м <sup>2</sup> |              |           |
|-------|---------------------------------------------|-----------------------|--------------|-----------|
|       |                                             | Ресторан «Farfalle»   | Кафе «Pausa» | Їдальня   |
| 1     | Вестибюль                                   | 19                    | -            |           |
| 2     | Гардероб                                    | 10                    | -            |           |
| 3     | Аванзал                                     | 5                     | -            |           |
| 4     | Туалетні кімнати                            | 14                    | -            |           |
| 5     | Торговельна зала                            | 84                    | 20           | 20        |
| 6     | Приміщення для офіціантів та адміністратора | 8                     | 6            |           |
|       | <b>Всього</b>                               | <b>140</b>            | <b>26</b>    | <b>20</b> |

На підставі маркетингових досліджень, що проведені у досліджуваному районі, розроблено добову динаміку завантаженості закладів ресторанного господарства при готелі «Farfalle».

Розрахунок оборотності місця за 1 годину здійснюється за формулою 1.1:

$$\eta = \frac{60}{\tau} \quad (1.1)$$

де,  $\eta$  – оборотність місця, разів/год;

$\tau$  – тривалість відвідування, хв.

Розрахунок кількості відвідувачів здійснюється за формулою 1.2:

$$n = m \times \eta \times k \quad (1.2)$$

де,  $n$  – кількість відвідувачів за годину, осіб;

$m$  – кількість місць у залі, місць;

$k$  – коефіцієнт заповнення зали.

При складанні графіків враховано режим роботи закладу, середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем, приблизний коефіцієнт завантаження в кожну годину роботи підприємства.

У таблиці 1.18 представлено графік завантаження торговельної зали ресторану «Farfalle» на 42 місць. Завантаженість ресторану під час сніданку за типом «шведський стіл» при середньому завантаженні конгрес-готелю 70% становитиме – 39 осіб.

Таблиця 1.18

**Прогнозована динаміка завантаження ресторану «Farfalle»**

| Години роботи         | Тривалість відвідування, хв. | Оборотність місця за годину, разів | Коефіцієнт завантаження зали | Кількість відвідувачів |
|-----------------------|------------------------------|------------------------------------|------------------------------|------------------------|
| 7-10                  | <i>Шведський стіл</i>        |                                    |                              | 39                     |
| 10-11                 | 60                           | 1                                  | 0,2                          | 8                      |
| 11-12                 | 60                           | 1                                  | 0,2                          | 8                      |
| 12-13                 | 60                           | 1                                  | 0,1                          | 4                      |
| 13-14                 | 60                           | 1                                  | 0,2                          | 8                      |
| 14-15                 | 60                           | 1                                  | 0,3                          | 13                     |
| 16-17                 | 60                           | 1                                  | 1                            | 42                     |
| 17-18                 | 90                           | 0,7                                | 0,9                          | 25                     |
| 18-20                 | 120                          | 0,5                                | 0,9                          | 19                     |
| 20-22                 | 90                           | 0,7                                | 0,4                          | 11                     |
| 22-23                 | 60                           | 1                                  | 0,2                          | 8                      |
| <b>Всього за день</b> |                              |                                    |                              | <b>157</b>             |

За результатами проведених розрахунків, (табл. 1.18) визначено, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становить 157 особа, а оборотність місця в залі за день – 3,7.

Розраховано прогнозовану завантаженість лоббі-бару (див. табл.1.19).

Таблиця 1.19

**Прогнозована динаміка завантаження кафе «Pausa» на 10 осіб**

| Години роботи, год. | Тривалість відвідування, хв. | Оборотність місця за годину | Заповненість зали, частка одиниці | К-ть відвідувачів |
|---------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| 08-10               | 20                           | 3                           | 0,2                               | 6                 |
| 10-12               | 40                           | 1,5                         | 0,4                               | 6                 |

Продовження таблиці 1.19

| Години роботи, год.                | Тривалість відвідування, хв. | Оборотність місця за годину | Заповненість зали, частка одиниці | К-ть відвідувачів |
|------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| 12-14                              | 40                           | 1,5                         | 0,4                               | 6                 |
| 14-16                              | 20                           | 3                           | 0,4                               | 12                |
| 16-18                              | 20                           | 3                           | 0,4                               | 12                |
| 18-20                              | 40                           | 1,5                         | 0,6                               | 9                 |
| 20-22                              | 30                           | 2                           | 0,9                               | 18                |
| 22-24                              | 40                           | 1,5                         | 0,9                               | 14                |
| 24-02                              | 40                           | 1,5                         | 0,3                               | 5                 |
| 02-04                              | 40                           | 1,5                         | 0,3                               | 5                 |
| 06-08                              | 60                           | 1                           | 0,2                               | 2                 |
| Загальна к-ть відвідувачів за день |                              |                             |                                   | 95                |

Загальна кількість гостей кафе «Pausa» за день становить 95 осіб, отже денна оборотність місця – 9,5 разів.

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами розраховуємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу, за формулою (1.3):

$$n = N * m \quad (1.3)$$

де

n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.;

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

Визначивши загальну кількість страв кожної групи для ресторану слов'янської кухні, результати наводимо у табл. 1.20.

Таблиця 1.20

## Прогнозований розподіл страв у ресторані «Farfalle»

| Група страв              | Коефіцієнт<br>споживання | Кількість<br>страв |
|--------------------------|--------------------------|--------------------|
| Холодні закуски          | 1,9                      | 298                |
| Гарячі закуски           | 0,3                      | 47                 |
| Супи                     | 0,18                     | 28                 |
| Основні страви           | 1,2                      | 188                |
| Десерти                  | 0,4                      | 63                 |
| Гарячі напої             | 0,5                      | 79                 |
| Холодні напої            | 0,6                      | 94                 |
| Алкогільні коктейлі      | 0,1                      | 16                 |
| Вина-горілчані напої, мл | 0,15                     | 24                 |
| Пиво, мл                 | 0,1                      | 16                 |

Розраховано прогнозовану завантаженість кафе (див. табл.1.21).

Таблиця 1.21

## Прогнозований розподіл страв кафе «Pausa»

| Група страв     | Коефіцієнт<br>споживання | Кількість<br>страв |
|-----------------|--------------------------|--------------------|
| Фірмові страви  | 0,3                      | 29                 |
| Холодні закуски | 1,9                      | 181                |
| Десерти         | 0,4                      | 38                 |
| Гарячі напої    | 0,5                      | 48                 |
| Холодні напої   | 0,6                      | 57                 |

На основі отриманих даних і меню ресторану та кафе складено денні виробничі програму закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі (табл. 1.22 , табл. 1.23).

Таблиця 1.22

## Виробнича програма ресторану «Farfalle»

| Назва страви                                                             | Вихід страви, г | Кількість,<br>шт. |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| <b>Холодні страви</b>                                                    |                 | <b>298</b>        |
| <b>Закуски</b>                                                           |                 |                   |
| Карпаччо із шотландського лосося Label Rouge                             | 120/40          | 19                |
| Крудіте із сібаса зі свіжими томатами і маракуйєю                        | 150/30          | 27                |
| Тар-тар з тунця з авокадо, в'яленими томатами та гірчично-медовим соусом | 150             | 18                |
| Карпаччо із телятини зі свіжим трюфелем                                  | 150/20          | 19                |
| Курячий паштет з трюфельною олією та грінками                            | 90/20/40        | 12                |

Продовження таблиці 1.23

| Назва страви                                                              | Вихід страви, г | Кількість, шт. |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|
| Моцарелла буррата з печеним перцем та соусом песто                        | 80/40/20        | 18             |
| <b>Салати</b>                                                             |                 |                |
| Салат зі шпинатом, авокадо і креветками                                   | 170             | 22             |
| Мікс сіжого салату із морськими гребінцями та авокадо                     | 180             | 28             |
| Салат із свіжих овочів телятиною на грилі                                 | 190             | 22             |
| Салат Ромен з індичкою, хрусткою ціабатою, яйцем пашот та домашнім соусом | 170             | 26             |
| Салат із кіноа, зеленою спаржею, помідорами черрі та авокадо .            | 180             | 27             |
| Салат із руколою помідорами та пармезаном                                 | 180             | 28             |
| Салат з баклажанів із томатами та козячим сиром                           | 160             | 32             |
| <b>Гарячі закуски</b>                                                     |                 | <b>47</b>      |
| Мідії в винному бульйоні                                                  | 140             | 13             |
| Палента із білими грибами                                                 | 120/40          | 14             |
| Запечені цукіні із моцарелою                                              | 130             | 20             |
| <b>Супи</b>                                                               |                 | <b>28</b>      |
| Суп томатний з морепродуктами                                             | 250             | 5              |
| Тосканський суп в хлібі із телячим ребром та чечевицею                    | 300             | 4              |
| Бульйон курячий з домашньою локшиною                                      | 250             | 5              |
| Крем-суп з гарбуза та качиною грудкою                                     | 250             | 4              |
| <b>Основні страви</b>                                                     |                 | <b>188</b>     |
| <b>Рибні</b>                                                              |                 |                |
| Восьминіг смажений на грилі з картопляним салатом                         | 150/80          | 6              |
| Стейк з тунця з овочами та апельсиново-медовим дресінгом                  | 140/50/40       | 7              |
| Камбала тюрбо із овочами на пару                                          | 180/60          | 6              |
| Дорадо в солі на грилі                                                    | 1шт.            | 8              |
| <b>М'ясні</b>                                                             |                 |                |
| Стейк із телятини з цукіні та соусом Марсала                              | 200/60/20       | 11             |
| Ростбіф з ароматом трюфеля                                                | 220             | 12             |
| Котолета по-міланськи з шафрановим різото                                 | 160/80          | 13             |
| Курча із в'яленими томатами                                               | 230             | 8              |
| Качина грудка конфі із карамелізованою грушою                             | 180/80          | 11             |
| Качина ніжка в мандариновому соусі                                        | 220             | 9              |
| Індичка під вершковим соусом, подається з пюре та солодким перцем         | 130/80/20       | 11             |
| <b>Паста та різото</b>                                                    |                 |                |
| Лінгвіні з морепродуктами                                                 | 180             | 7              |
| Лінгвіні з цукіні та креветками                                           | 170             | 8              |
| Тальятеле з морськими гребінцями                                          | 220             | 6              |
| Тальятеле з білими грибами                                                | 180             | 8              |
| Папарделле із білими грибами та сиром моцарелла                           | 200             | 7              |
| Папарделле із соусом болоньезе                                            | 180             | 6              |
| Гречана паста з цукіні та креветками                                      | 220             | 4              |
| Равіолі із лососем та сиром філадельфія                                   | 180             | 10             |
| Равіолі з кроликом                                                        | 180             | 7              |
| Равіолі зі шпинатом та жовтком                                            | 160             | 8              |

Продовження таблиці 1.23

| Назва страви                                                           | Вихід страви, г | Кількість, шт. |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|
| Різото із морепродуктами                                               | 180             | 7              |
| Різото з білими грибами та ароматом трюфеля                            | 160             | 8              |
| <i>Десерти</i>                                                         |                 | <b>63</b>      |
| Пана کوتа з полуничним соусом                                          | 110/30          | 10             |
| Крем-брюле з маракуєвим сорбетом                                       | 120/30          | 9              |
| Тірамісу класичне                                                      | 120             | 10             |
| Чізкейк - сирно-вершковий десерт з крихтою печива та сезонними ягодами | 120             | 8              |
| Фондант із ванільним морозивом                                         | 90/50           | 7              |
| Морозиво                                                               | 100             | 11             |
| Сорбети                                                                | 100             | 8              |
| <i>Безалкогольні напої</i>                                             |                 |                |
| <i>Гарячі напої</i>                                                    |                 | <b>79</b>      |
| <i>Чай</i>                                                             |                 |                |
| <i>Зелений чай</i>                                                     |                 |                |
| М'ятна фантазія                                                        | 500             | 2              |
| Листовий з жасмином                                                    | 500             | 1              |
| Золота квітка з молочним ароматом                                      | 500             | 3              |
| <i>Фруктовий чай</i>                                                   |                 |                |
| Лісові ягоди                                                           | 500             | 2              |
| <i>Трав'яний чай</i>                                                   |                 |                |
| Ромашка                                                                | 500             | 2              |
| <i>Чорний чай</i>                                                      |                 |                |
| Цейлонський                                                            | 500             | 1              |
| Саусеп                                                                 | 500             | 3              |
| Бризки шампанського                                                    | 500             | 2              |
| <i>Кава</i>                                                            |                 |                |
| Еспресо                                                                | 60              | 11             |
| Еленіко                                                                | 60              | 5              |
| Подвійний еспресо                                                      | 140             | 6              |
| Американо                                                              | 140             | 4              |
| Капучіно                                                               | 140             | 8              |
| Кава «глясе -карамель»                                                 | 200             | 9              |
| Кава-лате                                                              | 200             | 11             |
| Фраппе з бейлізом                                                      | 200             | 9              |
| <i>Холодні напої</i>                                                   |                 | <b>94</b>      |
| <i>Вода</i>                                                            |                 |                |
| Евіан негазована                                                       | 330             | 3              |
| Бонаква газована                                                       | 500             | 4              |
| Боржомі газована                                                       | 500             | 2              |
| Кока-кола                                                              | 250             | 1              |
| Спрайт                                                                 | 250             | 2              |
| Тонік                                                                  | 250             | 3              |
| Соки в асортименті                                                     | 200             | 2              |
| <i>Фреші</i>                                                           |                 |                |
| Апельсиновий                                                           | 250             | 6              |
| Грейпфрутовий                                                          | 250             | 3              |

Продовження таблиці 1.23

| Назва страви                                  | Вихід страви,<br>г | Кількість,<br>шт. |
|-----------------------------------------------|--------------------|-------------------|
| Моркв'яний                                    | 250                | 2                 |
| Яблучний                                      | 250                | 4                 |
| Ананасовий                                    | 250                | 2                 |
| <b>Напої власного виробництва</b>             |                    |                   |
| Мохіто класичне безалкогольне                 | 250                | 13                |
| Мохіто полуничне безалкогольне                | 330                | 14                |
| Айс-ті                                        | 330                | 12                |
| Холодна кава                                  | 330                | 9                 |
| Лимонад                                       | 330                | 6                 |
| Мілк - шейк                                   | 330                | 6                 |
| <b>Алкогольні коктейлі</b>                    |                    | <b>16</b>         |
| Amore Amaro                                   | 100                | 2                 |
| Aperol Spritz                                 | 150                | 2                 |
| Hugo                                          | 150                | 1                 |
| Passion fruit Spritz                          | 180                | 3                 |
| Negroni by Martini                            | 170                | 1                 |
| Miritto rosso fizz                            | 180                | 2                 |
| Panch Angostura                               | 145                | 1                 |
| Sgroppino                                     | 220                | 3                 |
| Basil beauty                                  | 175                | 1                 |
| <b>Вино-горільчані напої</b>                  |                    | <b>24</b>         |
| <b>Вина</b>                                   |                    |                   |
| <b>Біле вино</b>                              |                    |                   |
| Домашнє столове вино в карафах                | 500                | 2                 |
| Боттічелло (напівсолодке біле)                | 100/750            | 1                 |
| Сереніссіма Піно Гріджіо Венето біле сухе     | 100/750            | 3                 |
| Сереніссіма Соаве біле сухе                   | 100/750            |                   |
| Анно Доміні Фіано Дель Беневентано біле сухе  | 100/750            | 2                 |
| <b>Червоне вино</b>                           |                    |                   |
| Домашнє столове вино в карафах                | 500                | 2                 |
| Томбако Монтепульчано Д'абруццо червоне сухе  | 100/750            | 3                 |
| Піантаферро Кьянті червоне сухе               | 100/750            | 1                 |
| Сереніссіма Бардоліно червоне сухе            | 100/750            |                   |
| Піантаферро Неро де Авола червоне сухе        | 100/750            | 2                 |
| <b>Ігристі вина</b>                           |                    |                   |
| Боттічелло Ламбруско Дель Емілія              | 100/750            | 1                 |
| Мартіні Просекко D.O.C.                       | 100/750            |                   |
| Анно Доміні Просекко Фрізант                  | 100/750            | 2                 |
| <b>Горілка</b>                                |                    |                   |
| Женевер                                       | 100                |                   |
| Sterling/стерлінг                             | 100                | 1                 |
| “хортиця vip”                                 | 100                |                   |
| <b>Коньяк</b>                                 |                    |                   |
| Метакса сентенару                             | 50                 | 2                 |
| Ремі мартен v.s.o.p. remy martin v.s.o.p. 680 | 50                 |                   |
| Курвуазьє v.s.o.p. courvoisier v.s.o.p. 680   | 50                 | 1                 |

Продовження таблиці 1.23

| Назва страви                           | Вихід страви, г | Кількість, шт. |
|----------------------------------------|-----------------|----------------|
| Хеннесі v.s.o.p. hennessy v.s.o.p. 780 | 50              | 1              |
| <b>Пиво</b>                            |                 | <b>16</b>      |
| Паулайнер нефільтроване                | 500             | 4              |
| Крушовіце                              | 500             | 3              |
| Приватня проварня                      | 500             | 2              |
| Стела артуа                            | 500             | 3              |
| Чернігівське                           | 500             | 4              |
| Старопрамен                            | 500             | 2              |

Таблиця 1.24

## Виробнича програма кафе «Pausa» при коврінг студії

| Назва страви                                                                               | Вихід, г  | Кількість, шт. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| <b>Фірмові страви</b>                                                                      |           | <b>29</b>      |
| Бургер «Канзас»                                                                            | 300       | 4              |
| Бургер «Диззи»                                                                             | 280       | 3              |
| Бургер «Марсалис»                                                                          | 300       | 4              |
| Вега бургер «Аюр»                                                                          | 280       | 5              |
| Вега бургер «Блю»                                                                          | 280       | 4              |
| Бурріто «Мекс»                                                                             | 250       | 5              |
| Бурріто «Хантнер»                                                                          | 250       | 4              |
| <b>Холодні закуски</b>                                                                     |           | <b>181</b>     |
| Салат із королівськими креветками руколою, помідорами чері та соусом вінігрет              | 180       | 20             |
| Салат із тунця руколою, фрізе, яйце пашот, лайм, оливкова олія                             | 150       | 19             |
| Салат із запеченою телятиною, асорті салатів, помідорами, печерицями та домашнім майонезом | 200       | 21             |
| Салат з телятиною на грилі                                                                 | 170       | 17             |
| Салат «Цезар»                                                                              | 180       | 18             |
| Салат овочеве асорті                                                                       | 160       | 20             |
| Салат «Грецьки»                                                                            | 180       | 19             |
| Салат із руколи та авокаду                                                                 | 160       | 22             |
| Салат з бульгуром і м'ятою                                                                 | 170       | 25             |
| <b>Десерти</b>                                                                             |           | <b>38</b>      |
| Сирники із свіжими ягодами та сметаною                                                     | 120/20/20 | 10             |
| Суфле ванільне із лимонною цедрою та малиновим соусом                                      | 130       | 3              |
| Бельгійські вафлі на вибір шоколад, карамель або джем                                      | 90/30     | 9              |
| «Тірамісу»                                                                                 | 130       | 5              |
| Шоколадний фондан із ванільним морозивом                                                   | 120/30    | 6              |
| Чорничний чизкейк                                                                          | 120       | 5              |
| <b>Гарячі напої</b>                                                                        |           | <b>48</b>      |
| <b>Кава</b>                                                                                |           |                |
| Еспресо                                                                                    | 30        | 8              |
| Американо                                                                                  | 90        | 7              |

Продовження таблиці 1.24

| Назва страви                                                     | Вихід, г     | Кількість, шт. |
|------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| Кава Лате                                                        | 160          | 4              |
| Кава Мокачіно                                                    | 180          | 5              |
| Кава Декафенато (кава еспресо без кофеїну)                       | 60           | 2              |
| Кава по-ірландські                                               | 180          | 3              |
| Карамель Маккіато                                                | 150          | 2              |
| Мокка                                                            | 120          | 1              |
| <b>Чайна карта</b>                                               |              |                |
| <b>Домашні чай з ягодами, фруктами та травами</b>                |              |                |
| Обліпиха з апельсином                                            | 300          | 2              |
| Журавлина з м'ятою                                               | 300          | 1              |
| Малина з імбирем                                                 | 300          | 1              |
| <b>Чай зелений</b>                                               |              |                |
| Саусеп                                                           | 200/500      | 2              |
| Японська сакура                                                  | 200/500      | 2              |
| <b>Чорний чай</b>                                                |              |                |
| Англійський сніданок                                             | 200/500      | 3              |
| Кардамон                                                         | 200/500      |                |
| Ерл Грей                                                         | 200/500      | 2              |
| <b>Чай трав'яний</b>                                             |              |                |
| Імбирний                                                         | 200/500      | 2              |
| Трав'яний збір                                                   | 200/500      | 1              |
| <b>Холодні напої</b>                                             |              | <b>57</b>      |
| <b>Лимонади власного виробництва</b>                             |              |                |
| Лимонад домашній із інжиру                                       | 200/500      | 10             |
| Лимонад домашній із червоного базилику                           | 200/500      | 8              |
| Лимонад домашній імбирний з м'ятою                               | 200/500      | 7              |
| <b>Смузі</b>                                                     |              |                |
| Смузі з ананасом, полуницею, бананом та вершками                 | 200          | 5              |
| Смузі з обліпихою, ананасом та грушею                            | 200          | 4              |
| Смузі з чорницею, ананасом, яблуком та органічним йогуртом       | 200          | 2              |
| Зелений смузі з авокадо, шпинатом, грушею та органічним йогуртом | 200          | 5              |
| <b>Фреші</b>                                                     |              |                |
| Апельсиновий                                                     | 200          | 1              |
| Яблучний                                                         | 200          | 2              |
| Грейпфрутовий                                                    | 200          | 1              |
| Грушевий                                                         | 200          | 2              |
| Ананасовий                                                       | 200          | 1              |
| <b>Вода та сік</b>                                               |              |                |
| Мінеральна вода «Моршинська» не газована                         | 250          | 3              |
| Мінеральна вода «Моршинська» сильно газована                     | 250          | 2              |
| «Фанта»                                                          | 250          | 1              |
| «Кока-Кола»                                                      | 250          | 1              |
| Сік «Галіція» в асортименті                                      | 250/500/1000 | 2              |

### Формування сировинних запасів

Основою розрахунку кількості сировини  $Q$  є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (1.2):

$$Q = \frac{n * g_p}{1000} \quad (1.2)$$

де

$n$  – кількість порцій (виробів), шт.;

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

На основі розрахунків складаємо таблицю добової потреби закладу ресторанного господарства у сировині, продуктах (напівфабрикатах, купівельних товарах) за товарними групами (додаток Ж).

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу закладів ресторанного господарства є формування продуктових запасів. Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів зводимо до табл. 1.25.

Таблиця 1.25

### Управління сировинними і продуктовими запасами

| Товарна група                      | Добова потреба, кг | Оптимальний обсяг запасу, кг | Умови поповнення запасів                                     | Стратегія управління запасами |
|------------------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| М'ясо, птиця, субпродукти          | 32,1               | 35,0                         | вітчизняний посередник; власним транспортом, м'ягкий маршрут | рівномірне постачання         |
| Риба та морепродукти               | 29,1               | 33,0                         |                                                              |                               |
| М'ясна та рибна гастрономія        | 3,0                | 5,0                          |                                                              |                               |
| Молоко, молочні та жирові продукти | 19,09              | 23,0                         |                                                              |                               |
| Овочі та зелень                    | 47,8               | 52,0                         |                                                              |                               |
| Фрукти та ягоди                    | 15,5               | 19,0                         |                                                              |                               |
| Бакалійні товари                   | 3,0                | 5,0                          |                                                              |                               |
| Сипучі продукти                    | 19,21              | 24,2                         |                                                              |                               |
| Безалкогольні напої                | 28,0               | 32,0                         |                                                              |                               |
| Алкогільні напої                   | 34,0               | 40,0                         |                                                              |                               |

### Проектування складських приміщень

Приміщення для отримання та зберігання сировинних і матеріально-технічних ресурсів визначаємо на підставі асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності

технологічних процесів. Складське механічне, ваговимірювальне та підйомно-транспортне устаткування визначаємо за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Площа приміщень для зберігання сировини визначається з урахуванням габаритів складського устаткування та тари (ємність, габаритні розміри, висота складування) та коефіцієнту використання основних проходів між устаткуванням.

Площу складських приміщень визначаємо за встановленим у них устаткуванням. Корисну площу розраховують як суму площ, що займає встановлене обладнання в даному приміщенні:

$$S_{\text{кор.}} = p_1 \times S_1 + p_2 \times S_2 + \dots + p_n \times S_n = \sum pS \quad (1.4)$$

де,  $p$  – кількість одиниць обладнання одного виду (типу);

$S$  – площа, що займає одиниця обладнання цього виду.

На основі корисної площі визначаємо орієнтовану загальну площу:

$$S_0 = S_{\text{кор.}} / k, \text{ м}^2 \quad (1.5)$$

де,  $k$  – коефіцієнт використання площі приміщення (для складських приміщень становить 0,4–0,6).

Результати розрахунків зводимо у таблицю 1.26.

Таблиця 1.26

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів**

| Проектуваний процес у складуванні та зберіганні продуктів |                                                                        |                                 |                |                       |        |                       |      |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|-----------------------|--------|-----------------------|------|
| № з/п                                                     | Приміщення                                                             | Устаткування                    | Кількість, од. | Габаритні розміри, мм |        | Площа, м <sup>2</sup> |      |
|                                                           |                                                                        |                                 |                | Довжина               | ширина |                       |      |
| 1                                                         | Завантажувальна                                                        | Ваги товарні (0,5, 100,0 кг)    | 1              | 1100                  | 400    | 0,44                  |      |
|                                                           |                                                                        | Стіл виробничий                 | 1              | 1500                  | 500    | 0,75                  |      |
|                                                           |                                                                        | Ваги настільні (0,04 - 10,0 кг) | 1              | 390                   | 330    | -                     |      |
|                                                           |                                                                        | Візок вантажний                 | 2              | 1000                  | 400    | 0,8                   |      |
|                                                           |                                                                        | (50 кг)                         |                |                       |        |                       |      |
|                                                           | Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup>                         |                                 |                |                       |        |                       | 1,99 |
|                                                           | Площа завантажувальної, м <sup>2</sup> визначено згідно СНиП II-Л.8-71 |                                 |                |                       |        |                       | 12   |
| Охолоджувальні камери                                     |                                                                        |                                 |                |                       |        |                       |      |
| 2                                                         | фруктів, зелені, напоїв                                                | Стелаж STELLAR-0001             | 2              | 1000                  | 700    | 1,4                   |      |
|                                                           |                                                                        | Підтоварник ПК-6-2              | 1              | 1000                  | 700    | 0,7                   |      |

Продовження таблиці 1.26

| № з/п                   | Приміщення                                     | Устаткування                 | Кількість, од. | Габаритні розміри, мм |        | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------|------------------------------------------------|------------------------------|----------------|-----------------------|--------|-----------------------|
|                         |                                                |                              |                | Довжина               | ширина |                       |
|                         | Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup> |                              |                |                       |        | 2,1                   |
|                         | Площа камери, м <sup>2</sup>                   |                              |                |                       |        | 6                     |
| 3                       | молочних продуктів, жирів                      | Стелаж STELLAR-0001          | 2              | 1000                  | 700    | 1,4                   |
|                         |                                                | Підтоварник ПК-6-2           | 1              | 1000                  | 700    | 0,7                   |
|                         | Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup> |                              |                |                       |        | 1,4                   |
|                         | Площа камери, м <sup>2</sup>                   |                              |                |                       |        | 6                     |
| Неохолоджувальні комори |                                                |                              |                |                       |        |                       |
| 4                       | сухих продуктів                                | Стелаж STELLAR-0001          | 2              | 1000                  | 700    | 1,4                   |
|                         |                                                | Підтоварник ПК-6-2           | 1              | 1000                  | 700    | 0,7                   |
|                         | Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup> |                              |                |                       |        | 2,1                   |
|                         | Площа, м <sup>2</sup>                          |                              |                |                       |        | 6                     |
| 5                       | напоїв                                         | Стелаж STELLAR-0001          | 1              | 1000                  | 700    | 0,7                   |
|                         |                                                | Підтоварник ПК-6-2           | 1              | 1000                  | 700    | 0,7                   |
|                         | Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup> |                              |                |                       |        | 1,4                   |
|                         | Площа комори, м <sup>2</sup>                   |                              |                |                       |        | 5                     |
| 6                       | комора та мийна тари                           | Стелаж STELLAR-0001          | 2              | 1000                  | 700    | 1,4                   |
|                         |                                                | Ванна мийна                  | 1              | 600                   | 600    | 0,4                   |
|                         | Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup> |                              |                |                       |        | 1,8                   |
|                         | Площа комори, м <sup>2</sup>                   |                              |                |                       |        | 4                     |
| 7                       | приміщення комірника                           | Стіл офісний Ніка ОН-46-1    | 1              | 1000                  | 600    | 0,6                   |
|                         |                                                | Стілець офісний TILT PS74    | 5              | 400                   | 400    | 0,8                   |
|                         |                                                | Шафа офісна Ніка Еко ШН-65-1 | 2              | 600                   | 400    | 0,6                   |
|                         | Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup> |                              |                |                       |        | 2,0                   |
|                         | Площа приміщення, м <sup>2</sup>               |                              |                |                       |        | 5                     |

На основі складеної виробничої програми закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі визначаємо перелік, тип і кількість механічного, холодильного та немеханічного устаткування, виробничих цехів.

Основою для підбору устаткування є :

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність устаткування;
- зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні устаткування.

Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою:

$$S_{ц} = S_{уст} / K \quad (1.4)$$

де  $S_{ц}$  – площа цеху,  $m^2$ ;

$S_{уст}$  – площа устаткування,  $m^2$ ;

$K$  – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,3 – 0,4).

Перелік устаткування та визначення площі доготівельного цеху наведено у таблиці 1.27.

Таблиця 1.27

**Визначення площі доготівельного цеху ЗРГ при конгрес-готелі 3\*  
«Congress Hotel Space»**

| Назва устаткування                                 | Марка              | Кількість,<br>шт. | Габаритні розміри,<br>мм |        | Площа,<br>$m^2$ |
|----------------------------------------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|--------|-----------------|
|                                                    |                    |                   | довжина                  | ширина |                 |
| Ванна мийна 3-х секційна                           | Shinbo KCS         | 2                 | 1500                     | 600    | 1,8             |
| Стіл виробничий з бортом                           | Shinbo WG          | 4                 | 1200                     | 600    | 2,88            |
| Ваги електронні порційні                           | BBC 6BPI1          | 2                 | 250                      | 180    | -               |
| Холодильна шафа                                    | Equipe EQR1400P    | 4                 | 1410                     | 800    | 4,52            |
| Полички настінні 2-рівнева                         | STELLAR            | 2                 | 500                      | 250    | –               |
| Рукомийник                                         | C/S – 1            | 2                 | 600                      | 400    | 0,48            |
| Бачок для відходів                                 | Forcar AV4652      | 2                 | 450                      | 370    | 0,82            |
| М'ясорубка                                         | FAMA TS22 FTS116UE | 1                 | 490                      | 250    | -               |
| Овочерізка                                         | GAM CUOCOJET       | 1                 | 235                      | 550    | -               |
| Кутер                                              | GAMPRATIC3         | 1                 | 350                      | 240    | -               |
| <b>Разом площа устаткування, <math>m^2</math></b>  |                    |                   |                          |        | <b>11</b>       |
| <b>Площа доготівельного цеху, <math>m^2</math></b> |                    |                   |                          |        | <b>27</b>       |

Площа доготівельного цеху складала:  $S_{д.ц.} = 11 / 0,4 = 27 m^2$

Отже, площа доготівельного цеху ЗРГ при конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space»  $27 m^2$ .

У табл. 1.28 наведено Необхідне обладнання для гарячого цеху ЗРГ при конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space».

Таблиця 1.28

## Обладнання гарячого цеху ЗРГ при конгрес-готелі 3\*

## «Congress Hotel Space»

| Назва устаткування                             | Марка                  | Кількість,<br>шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа,<br>м <sup>2</sup> |
|------------------------------------------------|------------------------|-------------------|-----------------------|--------|--------------------------|
|                                                |                        |                   | довжина               | ширина |                          |
| Ванна мийна двосекційна                        | Shinbo KCS318-1818-2   | 1                 | 1040                  | 600    | 0,62                     |
| Стіл виробничий з бортиком                     | Shinbo WG304-2448-11/2 | 3                 | 1200                  | 600    | 2,16                     |
| Плита електрична 4 конфорки                    | Lotus PC-78ET          | 3                 | 700                   | 800    | 1,68                     |
| Піч конвекційна                                | Convotherm FS101013    | 2                 | 900                   | 800    | 1,44                     |
| Полички настінні                               | ПК2                    | 2                 | 700                   | 250    | —                        |
| Холодильна шафа                                | Equipe EQR1400P        | 2                 | 1410                  | 800    | 2,26                     |
| Стелаж виробничий                              | Skilltec 186 074       | 2                 | 1500                  | 450    | 1,4                      |
| Блендер                                        | Vema FR 2068M          | 1                 | 150                   | 150    | -                        |
| Ваги електронні настільні                      | BBC 6ВП1               | 1                 | 250                   | 180    | -                        |
| Рукомийник                                     | Shinbo KCS318-1818-1   | 1                 | 600                   | 600    | 0,36                     |
| Бачок для відходів                             | ACP 100                | 1                 | 300                   | 300    | 0,09                     |
| Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup> |                        |                   |                       |        | <b>10,0</b>              |
| Площа гарячого цеху, м <sup>2</sup>            |                        |                   |                       |        | <b>25</b>                |

Площа гарячого цеху склала:  $S_{г.ц.} = 10 / 0,4 = 25 \text{ м}^2$

Підбір обладнання хододного цеху наведено в таблиці 1.29.

Таблиця 1.29

## Обладнання холодного цеху ЗРГ при конгрес-готелі 3\*

## «Congress Hotel Space»

| Назва устаткування         | Марка                  | Кількість,<br>шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа,<br>м <sup>2</sup> |
|----------------------------|------------------------|-------------------|-----------------------|--------|--------------------------|
|                            |                        |                   | довжина               | ширина |                          |
| Ванна мийна двосекційна    | Shinbo KCS318-1818-2   | 1                 | 1040                  | 600    | 0,63                     |
| Стіл виробничий з бортиком | Shinbo WG304-2448-11/2 | 3                 | 1200                  | 600    | 2,16                     |
| Полички настінні           | ПК2                    | 2                 | 700                   | 250    | —                        |
| Холодильна шафа            | Equipe EQR1400P        | 2                 | 1410                  | 800    | 2,26                     |
| Стелаж виробничий          | Skilltec 186 074       | 1                 | 1500                  | 450    | 0,68                     |
| Блендер                    | Vema FR 2068M          | 1                 | 150                   | 150    | -                        |
| Ваги електронні настільні  | BBC 6ВП1               | 1                 | 250                   | 180    | -                        |

Продовження таблиці 1.29

| Назва устаткування           | Марка                | Кількість,<br>шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа,<br>м <sup>2</sup> |
|------------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|--------|--------------------------|
|                              |                      |                   | довжина               | ширина |                          |
| Рукомийник                   | Shinbo KCS318-1818-1 | 1                 | 600                   | 600    | 0,36                     |
| Міксер для коктейлів         | Ceado M98/2          | 1                 | 220                   | 330    | -                        |
| Слайсер                      | Lusso 275/S          | 1                 | 505                   | 410    | -                        |
| Соковижималка                | Ceado ES700          | 1                 | 280                   | 440    | -                        |
| <b>Всього, площа корисна</b> |                      |                   |                       |        | <b>7</b>                 |
| <b>Площа цеху</b>            |                      |                   |                       |        | <b>17,0</b>              |

Отже, загальна площа цеху становить 17,0 м<sup>2</sup>.

У таблицях 1.30, та 1.31 наведено підбір та характеристику устаткування мийної кухонного, столового посуду та сервізної.

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (котлів, каструль, листів та ін.), кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної матиме зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). Тут встановлюють підтоварники для використаного посуду, стелажі для чистого посуду та інвентаря, мийні ванни з трьома відділеннями - для замочування, миття і дезінфекції використаного посуду та його споліскування.

Таблиця 1.30

**Підбір устаткування мийної кухонного посуду ЗРГ при конгрес-готелі 3\*  
«Congress Hotel Space»**

| Назва устаткування           | Марка                  | Кількість,<br>шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа,<br>м <sup>2</sup> |
|------------------------------|------------------------|-------------------|-----------------------|--------|--------------------------|
|                              |                        |                   | довжина               | ширина |                          |
| Ванна мийна двосекційна      | Shinbo KCS318-1818-2   | 1                 | 1040                  | 600    | 0,62                     |
| Стелаж виробничий            | Skilltec 186 074       | 1                 | 1500                  | 450    | 0,68                     |
| Стіл виробничий з бортиком   | Shinbo WG304-2448-11/2 | 1                 | 1200                  | 600    | 0,72                     |
| Бачок для відходів           | ACP_100                | 1                 | 300                   | 300    | -                        |
| Рукомийник                   | Durcon                 | 1                 | 300                   | 300    | 0,09                     |
| <b>Всього, площа корисна</b> |                        |                   |                       |        | <b>2,1</b>               |
| <b>Площа цеху</b>            |                        |                   |                       |        | <b>6</b>                 |

Площа мийної кухонного посуду склала 6 м<sup>2</sup>.

Таблиця 1.31

**Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної ЗРГ при  
конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space»**

| Найменування устаткування     | Марка                  | Кількість, шт | Габаритні розміри, мм |        | Площа, м² |
|-------------------------------|------------------------|---------------|-----------------------|--------|-----------|
|                               |                        |               | довжина               | ширина |           |
| Мийна столового посуду        |                        |               |                       |        |           |
| Ванна мийна двосекційна       | Shinbo KCS318-1818-2   | 2             | 1040                  | 600    | 1,3       |
| Машина для миття посуду       | Comenda LC1200         | 1             | 706                   | 800    | 0,56      |
| Стелаж виробничий             | Skilltec 186 074       | 1             | 1500                  | 450    | 0,68      |
| Стіл виробничий               | Shinbo WG304-2448-11/2 | 2             | 1200                  | 600    | 1,44      |
| Утилізатор харчових відходів  | УВ                     | 1             | 400                   | 400    | 0,16      |
| Рукомийник                    | -                      | 1             | 400                   | 330    | 0,13      |
| Бачок для відходів            | БО-400                 | 1             | 400                   | 400    | 0,16      |
| Загальна площа обладнання     |                        |               |                       |        | 4,43      |
| Площа мийної столового посуду |                        |               |                       |        | 11        |
| Сервізна                      |                        |               |                       |        |           |
| Стелаж виробничий             | Skilltec 186 074       | 2             | 1500                  | 450    | 1,36      |
| Шафа для зберігання посуду    | ШД-15/6Н               | 2             | 1200                  | 600    | 1,44      |
| Загальна площа обладнання     |                        |               |                       |        | 2,8       |
| Площа сервізної               |                        |               |                       |        | 6         |

Отже, мийна столового посуду 11 м<sup>2</sup> та сервізної 6 м<sup>2</sup>.

В табл. 1.32 наведено експлікацію складських, виробничих та адміністративних приміщень закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць у Солом'янському районі м. Києва.

Таблиця 1.32

**Експлікація приміщень ЗРГ при конгрес-готелі 3\*  
«Congress Hotel Space»**

| № з/п                       | Найменування приміщень | Площа, м <sup>2</sup> |
|-----------------------------|------------------------|-----------------------|
| <i>Виробничі приміщення</i> |                        |                       |
| 1                           | Доготівельний цех      | 27                    |
| 2                           | Гарячий цех            | 25                    |
| 3                           | Холодний цех           | 17                    |

Продовження таблиці 1.32

| № з/п                                      | Найменування приміщень                 | Площа, м <sup>2</sup> |
|--------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|
| 4                                          | Приміщення технолога                   | 5                     |
| 5                                          | Мийна кухонного посуду                 | 6                     |
| 6                                          | Мийна столового посуду                 | 11                    |
| 7                                          | Сервізна                               | 6                     |
| 8                                          | Роздаткова                             | 6                     |
|                                            | <b>Разом</b>                           | <b>103</b>            |
| <i>Складські приміщення</i>                |                                        |                       |
| 9                                          | Завантажувальна                        | 12                    |
| 10                                         | Комора сухих продуктів                 | 6                     |
| 11                                         | Комора напоїв                          | 5                     |
| 12                                         | Камера для зберігання фруктів, зелені  | 6                     |
| 13                                         | Камера молочно-жирової продукції       | 6                     |
| 14                                         | Комора та мийна тари                   | 4                     |
|                                            | <b>Разом</b>                           | <b>39</b>             |
| <i>Адміністративно-побутові приміщення</i> |                                        |                       |
| 15                                         | Кабінет адміністратора                 | 6                     |
| 16                                         | Контора                                | 5                     |
| 17                                         | Кабінет комірника                      | 5                     |
| 18                                         | Приміщення для персоналу               | 6                     |
| 19                                         | Гардероб жіночий з душовими кабінами   | 10                    |
| 20                                         | Гардероб чоловічий з душовими кабінами | 10                    |
| 21                                         | Санвузол для персоналу                 | 7                     |
| 22                                         | Гардероб офіціантів                    | 7                     |
|                                            | <b>Разом</b>                           | <b>56</b>             |
|                                            | <b>Разом</b>                           | <b>198</b>            |

### Сервіс

Високий рівень обслуговування – невід’ємна частина успішного функціонування будь-якого готелю. Він забезпечується колективними зусиллями працівників усіх служб підприємства готельного господарства, постійним і ефективним контролем з боку адміністрації, проведенням роботи щодо вдосконалення форм і методів обслуговування, вивчення та впровадження передового досвіду, нової техніки і технології, розширення асортименту та поліпшення якості послуг, що надаються.

У табл. 1.18 наведено організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі з урахуванням вимог ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004, див. додаток 3.

Розрахунок кількості меблів для споживачів проводимо згідно з рекомендаціями, зводимо у таблицю табл. 1.33

Таблиця 1.33

## Характеристика меблів ЗРГ при конгрес-готелі

| Тип меблів                              | Габаритні розміри, мм | Характеристика                   | Кількість меблів |
|-----------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| <b>Ресторан на 42 місць</b>             |                       |                                  |                  |
| Стіл 2-місний                           | 800 x 800             | Для споживання страв споживачами | 3                |
| Стіл 4-місний                           | 1200 x 800            | —*—                              | 6                |
| Стіл 6-місний                           | 900 x 1500            | —*—                              | 2                |
| Крісла                                  | 600×600               | Для сидіння гостей               | 42               |
| Візок офіціантський                     | 400×700               | Для обслуговування               | 9                |
| <b>Кафе на 10 місць</b>                 |                       |                                  |                  |
| Стіл 2-місний                           | 800 x 800             | Для споживання страв споживачами | 1                |
| Стіл 4-місний                           | 1200 x 800            | —*—                              | 2                |
| Крісла                                  | 600×600               | Для сидіння гостей               | 10               |
| Барні табурети                          | Ø400                  | Для сидіння гостей               | 4                |
| <b>Їдальня для працівників 10 місць</b> |                       |                                  |                  |
| Стіл 2-місний                           | 800 x 800             | Для споживання страв споживачами | 5                |
| Крісла                                  | 600×600               | Для сидіння гостей               | 10               |

Для обслуговування споживачів обґрунтовано підбір барної зони ресторану. Результати досліджень наведені в таблиці 1.34.

Таблиця 1.34

**Устаткування барної зони ресторану та кафе при конгрес-готелі на 58 місць у Соломянському районі м. Києва**

| Назва устаткування                | Марка                                  | Кількість | Габаритні розміри, мм |        | Площа м <sup>2</sup> |
|-----------------------------------|----------------------------------------|-----------|-----------------------|--------|----------------------|
|                                   |                                        |           | довжина               | ширина |                      |
| Барна стійка                      | Дерев'яна                              | 2         | 4000                  | 800    | 6,4                  |
| Кавомолка з дозатором             | Gaggia MDF                             | 2         | 115                   | 290    | -                    |
| Льодогенератор                    | BREMA CB 184 ABS                       | 2         | 355                   | 404    | 0,4                  |
| Кавомашини                        | Nuova simonelli appia ii compact 2gr s | 2         | 550                   | 545    | -                    |
| Подрібнювач льоду                 | Paderno 41457-00                       | 2         | 150                   | 120    | -                    |
| Бачок для відходів                | БО                                     | 2         | 300                   | 300    | 0,2                  |
| Блендер                           | Bartscher A135009                      | 2         | 220                   | 350    | -                    |
| Разом (корисна площа барної зони) |                                        |           |                       |        | 3,5                  |
| Площа барної стійки ресторану     |                                        |           |                       |        | 9                    |
| Площа барної стійки кафе          |                                        |           |                       |        | 9                    |

### Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу. У проектованому закладі ресторанного господарства передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою (1.6):

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad (1.6)$$

де

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

$N_1$  – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант в ресторані (8-12 чоловік);

$P$  – місткість зали, місць.

$$N_{\text{оф(ресторану)}} = 42/10 = 4, N_{\text{оф(кафе)}} = 10/10 = 1$$

Для закладів ресторанного конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» кількість офіціантів у зміну складає 5 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 10 чоловік.

Кількість обслуговуючого персоналу проектованого закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.35.

Таблиця 1.35

#### Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ЗРГ при конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space»

| Посада             | Розряд | Кількість |
|--------------------|--------|-----------|
| Адміністратор залу |        | 4         |
| Хостес             |        | 3         |
| Бармен             |        | 5         |
| Офіціант           | 3-5    | 10        |
| Сомельє            |        | 2         |
| Касир              |        | 4         |

Згідно розрахунків для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» необхідно 28 працівників.

## РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

### 2.1 Об'ємно-планувальні рішення готелю

За допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» в залежності від категорії та місткості майбутнього закладу підібрано склад і площі приміщень підприємства готельного господарства, що проектується (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

#### Загальна площа приміщень конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space»

| Найменування приміщення                                             | Площа, м <sup>2</sup> | Примітка           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Приймально-вестибюльної група</b>                                |                       |                    |
| Вестибюль                                                           | 60                    | 1-й поверх         |
| Бюро прийому і реєстрації                                           | 12                    | 1-й поверх         |
| Кімната чергового персоналу                                         | 8                     | 1-й поверх         |
| Службовий санітарно-технічний блок                                  | 10                    | 1-й поверх         |
| Кімната чергового адміністратора                                    | 8                     | 1-й поверх         |
| Сейфова                                                             | 8                     | 1-й поверх         |
| Швейцарська і приміщення носильників                                | 8                     | 1-й поверх         |
| Камера схову                                                        | 11                    | 1-й поверх         |
| Приміщення охорони                                                  | 10                    | 1-й поверх         |
| Приміщення поштових                                                 | 8                     | 1-й поверх         |
| Відділення зв'язку                                                  | 10                    | 1-й поверх         |
| Комора прибирального інвентарю                                      | 6                     | 1-й поверх         |
| Медпункт                                                            | 10                    | 1-й поверх         |
| Санвузол загального користування                                    | 16                    | 1-й поверх         |
| <b>Разом, м<sup>2</sup></b>                                         | <b>185</b>            |                    |
| <b>Житлова група</b>                                                |                       |                    |
| Люкс                                                                | 94,4                  | На кожн. житл.пов. |
| Стандарт одномісний                                                 | 390                   | На кожн. житл.пов. |
| Стандарт двомісний                                                  | 228                   | На кожн. житл.пов. |
| Стандарт двомісний для малобобільних груп                           | 21                    | На кожн. житл.пов. |
| <b>Разом, м<sup>2</sup></b>                                         | <b>733,4</b>          |                    |
| <b>Поверхового обслуговування номерів</b>                           |                       |                    |
| Холи (вітальні)                                                     | 20*2                  | На кожн. житл.пов. |
| Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни | 10*2                  | На кожн. житл.пов. |
| Комора брудної білизни                                              | 6*2                   | На кожн. житл.пов. |
| Комора прибирального інвентарю                                      | 4*2                   | На кожн. житл.пов. |
| Площадка розбирання брудної білизни при білизно проводі             | 4*2                   | На кожн. житл.пов. |
| Кімната побутового обслуговування                                   | 6*2                   | На кожн. житл.пов. |
| Приміщення для зберігання візків покоївок                           | 6*2                   | На кожн. житл.пов. |
| Приміщення для чищення взуття                                       | 6*2                   | На кожн. житл.пов. |
| Санвузол персоналу (унітаз, умивальник)                             | 4*2                   | На кожн. житл.пов. |
| <b>Разом, м<sup>2</sup></b>                                         | <b>132</b>            |                    |

Продовження таблиці 2.1

| Найменування приміщення                                 | Площа, м <sup>2</sup> | Примітка         |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|
| <b>Побутового обслуговування і торгівлі</b>             |                       |                  |
| Пральня, хімчистка                                      | 20                    | Цокольний поверх |
| Каса квитків на транспорт                               | 6                     | 1 поверх         |
| Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи | 6                     | 1 поверх         |
| <b>Разом, м<sup>2</sup></b>                             | <b>32</b>             |                  |
| <b>Культурно-дозвільного призначення</b>                |                       |                  |
| Коворкінг                                               | 80                    | 2 поверх         |
| Конференц-зал №1 на 10 місць                            | 20                    | 2 поверх         |
| Конференц-зал №2 на 30 місць                            | 40                    | 2 поверх         |
| Конференц-зал №3 на 60 місць                            | 70                    | 2 поверх         |
| Конференц-зал №4 на 80 місць                            | 90                    | 2 поверх         |
| <b>Разом, м<sup>2</sup></b>                             | <b>300</b>            | 2 поверх         |
| <b>Фізкультурно-оздоровчого призначення</b>             |                       |                  |
| Тренажерний зал                                         | 30                    | 1 поверх         |
| Кімната інструкторів                                    | 6                     | 1 поверх         |
| Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів          | 8                     | 1 поверх         |
| Роздягальня (чоловіча та жіноча)                        | 14                    | 1 поверх         |
| Вбиральні                                               | 6                     | 1 поверх         |
| SPA-центр, в т.ч.:                                      |                       |                  |
| Солярій                                                 | 8                     | 1 поверх         |
| Сауна                                                   | 15                    | 1 поверх         |
| Масажний кабінет                                        | 15                    | 1 поверх         |
| Підсобне приміщення                                     | 5                     | 1 поверх         |
| Господарська комора                                     | 4                     | 1 поверх         |
| <b>Разом, м<sup>2</sup></b>                             | <b>111</b>            |                  |
| <b>Адміністративні</b>                                  |                       |                  |
| Кабінет директора                                       | 12                    | 2 поверх         |
| Кімната відпочинку                                      | 6                     | 2 поверх         |
| Приймальня                                              | 6                     | 2 поверх         |
| Кабінет заступника директора                            | 8                     | 2 поверх         |
| Кабінет служби ресторанного господарства                | 6                     | 2 поверх         |
| Кімната головного інженера                              | 6                     | 2 поверх         |
| Відділ кадрів                                           | 8                     | 2 поверх         |
| Архів                                                   | 6                     | 2 поверх         |
| Бухгалтерія                                             | 10                    | 2 поверх         |
| Планово-виробничий відділ                               | 8                     | 2 поверх         |
| Відділ матеріально-технічного постачання                | 6                     | 2 поверх         |
| Кабінет начальників служб експлуатації                  | 6                     | 2 поверх         |
| Санвузли                                                | 8                     | 2 поверх         |
| <b>Разом, м<sup>2</sup></b>                             | <b>96</b>             |                  |
| <b>Господарських та виробничо-побутових</b>             |                       |                  |
| Приміщення чергової ремонтної зміни                     | 8                     | Цокольний поверх |
| Пожежний пост                                           | 15                    | Цокольний поверх |
| Вузол зв'язку                                           | 8                     | Цокольний поверх |
| Центральна білизняна, у тому числі:                     |                       | Цокольний поверх |
| Відділення чистої білизни                               | 16                    | Цокольний поверх |
| Відділення брудної білизни                              | 8                     | Цокольний поверх |

Продовження таблиці 2.1

| Найменування приміщення                                               | Площа, м <sup>2</sup> | Примітка         |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|
| Приміщення розбирання брудної білизни                                 | 8                     | Цокольний поверх |
| Майстерня лагодження білизни                                          | 4                     | Цокольний поверх |
| Служба прибирання території                                           | 8                     | Цокольний поверх |
| Майстерні (електротехнічна, сантехнічна, слюсарна, столярна, малярна) | 18                    | Цокольний поверх |
| Складські приміщення                                                  | 12                    | Цокольний поверх |
| Пральня персоналу                                                     | 6                     | Цокольний поверх |
| Господарські приміщення персоналу                                     | 6                     | Цокольний поверх |
| <b>Разом, м<sup>2</sup></b>                                           | <b>117</b>            |                  |
| <b>Заклади ресторанного господарства</b>                              |                       |                  |
| Торговельна зала ресторану                                            | 84                    | 1 поверх         |
| Торговельна зала кафе                                                 | 20                    | 2 поверх         |
| Торговельна зала їдальні                                              | 20                    | 1 поверх         |
| Вестибюль                                                             | 19                    | 1 поверх         |
| Гардероб                                                              | 10                    | 1 поверх         |
| Аванзал                                                               | 5                     | 1 поверх         |
| Приміщення для офіціантів та адміністратора ресторану                 | 8                     | 1 поверх         |
| Приміщення для офіціантів та адміністратора кафе                      | 6                     | 2 поверх         |
| Туалетні кімнати                                                      | 14                    | 1 поверх         |
| Доготівельний цех                                                     | 27                    | 1 поверх         |
| Гарячий цех                                                           | 25                    | 1 поверх         |
| Холодний цех                                                          | 17                    | 1 поверх         |
| Приміщення технолога                                                  | 5                     | 1 поверх         |
| Мийна кухонного посуду                                                | 6                     | 1 поверх         |
| Мийна столового посуду                                                | 11                    | 1 поверх         |
| Сервізна                                                              | 6                     | 1 поверх         |
| Роздаткова                                                            | 6                     | 1 поверх         |
| Завантажувальна                                                       | 12                    | 1 поверх         |
| Комора сухих продуктів                                                | 6                     | 1 поверх         |
| Комора напоїв                                                         | 5                     | 1 поверх         |
| Камера для зберігання фруктів, зелені                                 | 6                     | 1 поверх         |
| Камера молочно-жирової продукції                                      | 6                     | 1 поверх         |
| Комора та мийна тари                                                  | 4                     | 1 поверх         |
| Кабінет адміністратора                                                | 6                     | 1 поверх         |
| Контора                                                               | 5                     | 1 поверх         |
| Кабінет комірника                                                     | 5                     | 1 поверх         |
| Приміщення для персоналу                                              | 6                     | 1 поверх         |
| Гардероб жіночий з душовими кабінами                                  | 10                    | 1 поверх         |
| Гардероб чоловічий з душовими кабінами                                | 10                    | 1 поверх         |
| Санвузол для персоналу                                                | 7                     | 1 поверх         |
| Гардероб офіціантів                                                   | 7                     | 1 поверх         |
| <b>Разом, м<sup>2</sup></b>                                           | <b>384</b>            |                  |
| <b>Корисна площа, конгрес-готелю</b>                                  | <b>2111,4</b>         |                  |

Робоча площа закладу розраховується за формулою:

$$S_p = S_k * K_1, \quad (1.3)$$

де  $S_k$  – корисна площа закладу;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1 = 1,10–1,25$ .

Отже,  $S_p = 2111,4 * 1,24 = 2592 \text{ м}^2$ .

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі (стін, сходів, вентиляційних шахт, ліфтів тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p * K_2, \quad (1.4)$$

де  $S_p$  – робоча площа закладу;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_2 = 1,03–1,15$ .

Отже,  $S_{\text{заг}} = 2592 * 1,1 = 2851 \text{ м}^2$ .

Визначення поверховості будівлі

Заклад, який проектується налічуватиме чотири поверхи, на першому поверсі буде знаходитись прийнятно – вестибюльна група приміщень, заклад ресторанного господарства, приміщення побутового обслуговування споживачів при конгрес-готелі, деякі приміщення для обслуговуючого персоналу, фізкультурно-оздоровчі приміщення та номер для людей з обмеженими можливостями. На другому поверсі – адміністративні приміщення, конгрес зали та коврінг студія з кафе, житлові номери та приміщення поверхового обслуговування номерів будуть розміщені на третьому та четвертому поверсі.

## 2.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» буде запроектовано по вул. Дружна 17а, Солом'янського району м. Києва.

Будівля конгрес-готелю та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі – лофт - сучасний стиль, девіз якого звучить як «мінімум перегородки, максимум свіжого повітря» [<http://homester.com.ua/design/apartments/styles/loft/>].

Характерні риси стилю лофт [homester.com.]:

1. Відкрита планування, практично повне відсутність перегородки. Всі функціональні зони розділяються за допомогою різних видів зонування

(кольорові контрасти, акцентування світлом або скляні перегородки, які не порушують основну концепцію відкритого простору)

2. Комбінування старого та нового в інтер'єрі. гармонічне поєднання старого та нового сучасна техніка, хроміровані поверхні, скляні перегородки та сталеві плити для облицювання стін.

3. Меблі в даному стилі можуть бути практично будь-яким, але краще виглядають комбінації антикваріату з чимось сучасним і мінімалістичним (наприклад, комод "на ножках" і хромірований шкаф).

4. Високі світлі стелі також є необхідною складовою стилю лофт. Чим більше світла і простору буде в такому приміщенні, тим краще.

Згідно з прийнятим рішенням загальна площа першого поверху готельного комплексу складає 687 м<sup>2</sup> з другого по четвертий – 422 м<sup>2</sup>.

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – функціоналізм та конструктивізм. Район здебільшого забудований 1-9 поверховими будівлями.

Площа ділянки під будівництво, визначається за формулою:

$$S_d = n_3 * N, \quad (2.3)$$

де  $n_3$  – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>;

$N$  – кількість місць у готелі.

$n_3 = 50 \text{ м}^2$ ;  $N = 58$  місць.

Площа ділянки під будівництво:

$$S_d = 58 * 55 = 3190 \text{ м}^2$$

Рельєф ділянки рівнинний, з невеликим ухилом в північно-східному напрямку. Тип ґрунтів – глинястий. Глибина промерзання ґрунту – до 1,1 м.

На ділянці будівництва вирізняють такі зони:

- площа під забудову площею  $S_{\text{пов}} = 687 \text{ м}^2$ ,
- майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення  $= 58 * 0,2 = 12 \text{ м}^2$ ,
- зона озеленення визначається за формулою:  $S_{\text{оз}} = S_d * 0,55$  (2.4),  
 $S_{\text{оз}} = 3190 * 0,55 = 1754,50 \text{ м}^2$ ,
- майданчики для стоянки легкових автомобілів відвідувачів готелю

на 25 місць площею  $=58*20*25/100=290 \text{ м}^2$ , також буде спроектовано розворотний майданчик  $24 \text{ м}^2$ ,

- облаштовано зелену захисну смугу шириною 4 м,
- розвантажувальний майданчик загальною площею  $80 \text{ м}^2$ ,
- майданчик для сміттєзбірників на відстані 10 м від конгрес-готелю площею  $26 \text{ м}^2$ .

### 2.3 Характеристика будівлі

Конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space», що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – середньоповерхова;
- за конструктивною схемою – з несучими стінами.

Проектована будівля відповідає усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Характеристика окремих конструктивних елементів споруди наводиться у вигляді таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

#### Характеристика конструктивних елементів будівлі

| № пор.                      | Найменування конструктивного елементу | Характеристика конструктивного елементу                                                                                                                                                            |
|-----------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                           | 2                                     | 3                                                                                                                                                                                                  |
| I. Підземна частина будівлі |                                       |                                                                                                                                                                                                    |
| 1                           | Фундамент                             | Стіни зовнішні – стрічковий збірний<br>Глибина закладання 1,7м;<br>Матеріал – залізобетон;<br>Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці;<br>Стіни внутрішні – стрічковий монолітний; |

Продовження таблиці 2.2

| 1                            | 2                                            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                              |                                              | Глибина закладання 3,2м;<br>Матеріал – залізобетон;<br>Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці;<br>Колони – <i>стаканного типу</i> ;<br>Глибина закладання 1,5 м;<br>Матеріал – залізобетон;<br>Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці.         |
| II. Надземна частина будівлі |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2                            | Стіни                                        | Стіни зовнішні – несучі;<br>Матеріал – цегла М 150, будівельний розчин М100;<br>Товщина 510 мм;<br>Стіни внутрішні – <i>самонесучі</i> ;<br>Матеріал – цегла М150), будівельний розчин М100;<br>Товщина 150 мм.                                                                  |
| 3                            | Колони                                       | Матеріал – залізобетон;<br>Розміри перерізу 300мм×300 мм;<br>Крок сітки колон 6м, 3м.                                                                                                                                                                                            |
| 4                            | Ригелі (балки)                               | Матеріал – залізобетон;<br>Форма перерізу – тавровий;                                                                                                                                                                                                                            |
| 5                            | Перекрыття                                   | Тип – збірні, плити пустотні;<br>Матеріал – залізобетон;<br>Висота 220мм.                                                                                                                                                                                                        |
| 6                            | Покрівля                                     | Тип – <i>горішня</i> ;<br>Форма – <i>плоска</i> ;<br>Структура:<br>- гідроізоляція – рулона гідролізація<br>- утеплювач – пінопласт<br>- пароізоляція - шар рубероїду на бітумній мастиці<br>- цементно-піщана армована стяжка<br>- керамзитова розуклонка<br>- плита перекрыття |
| 7                            | Сходи, ліфтові шахти (два і більше поверхів) | Тип – <i>двомаршеві</i><br>Призначення – для відвідувачів та персоналу;<br>Ширина сходового маршу 1200мм;<br>Довжина сходового маршу 3500 мм;<br>Призначення ліфта – <i>пасажирський</i> ;<br>Тип, марка, розмір кабіни ліфта CLD-1, Otis-200;<br>Тип шахти – <i>цегляна</i> .   |
| 8                            | Вікна                                        | Тип віконних блоків – <i>подвійні</i> ;<br>Матеріал віконного блоку – <i>металопластик</i> ;<br>Засклення – <i>двокамерні</i><br>Розміри 2000 мм× 1500 мм, кількість 60 шт;<br>Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;                                                        |
| 9                            | Двері                                        | Призначення – <i>зовнішні</i><br>Тип дверного блоку – <i>двостулкові</i> ;<br>Тип дверних полотен – <i>засклені</i> ;<br>Матеріал дверного блоку – <i>дерево</i> ;<br>Розміри 2100мм× 1600 мм, кількість 2 шт.                                                                   |

| 1 | 2     | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9 | Двері | Призначення – зовнішні<br>Тип дверного блоку – двостулкові;<br>Тип дверних полотен – глухі;<br>Матеріал дверного блоку – дерево;<br>Розміри 2100мм×900 мм, кількість 3 шт.<br>Призначення – внутрішні<br>Тип дверного блоку – остулкові;<br>Тип дверних полотен – глухі;<br>Матеріал дверного блоку – дерево;<br>Розміри 2100мм×900 мм, кількість 63 шт. |

При вирішенні внутрішнього простору будівлі конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» враховані наступні вимоги:

- Приміщення конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» заблоковані згідно із призначенням. Група житлових приміщень ізолювана від приміщень інших груп.
- Усі приміщення, що входять до складу однієї секції, розміщені на одному поверсі.
- Основні входи до конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» мають зручні підходи та розміри, що враховують можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів.
- У конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» забезпечені умови доступу інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках.
- В конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» буде встановлено систему відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу. Ганки основних входів обладнані пандусами.

## 2.4 Інженерні системи

### Зовнішні інженерні мережі

На основі визначеного місця будівництва проектуемого конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» за адресою м. Київ Соломянський район, вул. Дружна 17а, проаналізовано можливість підключення інженерних комунікацій. Характеристика зовнішніх інженерних мереж:

Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП

№11 по вул. Локомотивна 17;

Мережа водопостачання – міський водогін Ø 500 мм, що пролягає перпендикулярно вул. Дружна на відстані 120 м від межі території забудови;

Мережа каналізації – вздовж ділянки проходить районний каналізаційний колектор Ø 1000 мм по вул. Дружна на відстані 50 м від межі території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на вул. Дружна на відстані 40 м від ділянки будівництва;

Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ 3 Ø 800 мм проходить по вул. Дружна між на відстані 75 м від межі території забудови;

Отже, дослідивши розміщення та характеристики інженерних систем на території, прилеглої до ділянки будівництва, можна визначити, що проєктований готель має можливість підключення до таких інженерних мереж: енергозабезпечення, водопостачання, каналізація, теплопостачання.

### **Інженерні характеристики закладу**

З метою отримання технічних умов на приєднання конгрес-готелю 3\* на 58 місць до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У готелі на 41 номер передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля та ін.

Загальні витрати електроенергії конгрес-готелем 3\* «Congress Hotel Space» Р визначаються за укрупненим показником РжН.(ДБН В.2.5–23 – 2010)

$$P = (P_{ж.} \cdot N + P_{з.р.г.} \cdot N_1 + P_{р.м.} \cdot S_{р.м.} + P_{в.} \cdot N_2 + P_{ф.о.} \cdot S_{ф.о.} + P_{а.} \cdot S_{а.} + P_{г.} \cdot N_{г.}) \cdot T, \quad (2.5)$$

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

$N$  – кількість місць у готелі, місць;

$P_{з.р.г.}$  – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

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

$P_{\text{рт}}$  – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібно́ї торгівлі, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{\text{рт}}$  – площа підприємств роздрібно́ї торгівлі, м<sup>2</sup>;

$P_{\text{фо}}$  – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{\text{фо}}$  – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м<sup>2</sup>;

$P_{\text{г}}$  – питоме навантаження від функціонування приміщень відкритої автостоянки, кВт/місце;

$N_{\text{г}}$  – кількість місць у гаражі, місць;

$T$  – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$$P_{\text{жН}} = ((0,5 \cdot 58) + (1,03 \cdot 42 + 10 + 10) + (0,15 \cdot 32) + (0,15 \cdot 111) + (0,05 \cdot 20)) \cdot 365 = 41869,15 \text{ кВт}$$

## 2. Витрати тепла на опалення.

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

$$Q_0 = q_b \cdot V_a \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.6)$$

де  $q_b$  – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м<sup>3</sup> · °C); ( $q_b = 3,5254 \cdot 10^{-7}$ );

$R_1$  – 1,17;

$T_0$  – 4490 год;

$t$  – 17,2 °C.

$$Q_{\text{б. конгрес-готелю}} = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 8250,70 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 223,65 \text{ Гкал}$$

$V_b$  – будівельний об'єм будівлі, м<sup>3</sup>, визначений за формулою 2,7:

$$V_b = S_b \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3), \quad (2.7)$$

де  $S_b$  – площа і-го поверху будівлі готельного комплексу, м<sup>2</sup>;

$h_1$  – висота поверху будівлі, 3,3 м<sup>2</sup>;

$h_2$  – висота перекриття, 0,3 м<sup>2</sup>;

$h_3$  – висота покрівлі, 0,8 м<sup>2</sup>;

$n$  – кількість поверхів будівлі;

$$V_{\text{б. конгрес-готелю}} = 687 \cdot (1 \cdot 3,3 + 2 \cdot 0,3 + 0,8) + 422 \cdot (3 \cdot 3,3 + 4 \cdot 0,3 + 0,8) = 8250,70 \text{ м}^3$$

3. Витрати теплоти на вентиляцію, Гкал:

$$Q_v = 6,9819 \cdot 10^{-7} \cdot 27870,48 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 1502,77 \text{ Гкал.}$$

Забезпечення приміщень готельного комплексу припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

**Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи конгрес-готелем  
3\* «Congress Hotel Space»**

| №<br>п/п | Приміщення                                                 | Площа<br>$S_{пр}$ , м <sup>2</sup> | Висота<br>$H_{пр}$ , м | Об'єм $V$ ,<br>м <sup>3</sup> | Витрати повітря на<br>вентиляцію, м <sup>3</sup> /год |                 |
|----------|------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------|
|          |                                                            |                                    |                        | $V = S_{пр} \cdot H_{пр}$     | припливну                                             | витяжну         |
| 1        | Приймально-вестибюльна група                               | 185                                | 3,3                    | 610,5                         | 2442                                                  | 1221            |
| 2        | Приміщення поверхового обслуговування номерів              | 132                                | 3,3                    | 435,6                         | 1742,4                                                | 3484,8          |
| 3        | Житлова група                                              | 754,4                              | 3,3                    | 2489,52                       | 9958,08                                               | 19916,16        |
| 4        | Приміщення побутового обслуговування споживачів і торгівлі | 32                                 | 3,3                    | 105,6                         | 422,4                                                 | 844,8           |
| 5        | Приміщення культурно-дозвіллієвого призначення             | 300                                | 3,3                    | 990                           | 3960                                                  | 7920            |
| 6        | Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення            | 111                                | 3,3                    | 366,3                         | 1465,2                                                | 2930,4          |
| 7        | Група адміністративних приміщень                           | 96                                 | 3,3                    | 316,8                         | 1267,2                                                | 2534,4          |
| 8        | Група господарських приміщень                              | 117                                | 3,3                    | 386,1                         | 1544,4                                                | 9266,4          |
| 9        | Група приміщень закладів ресторанного господарства         | 384                                | 3,3                    | 1267,2                        | 5068,8                                                | 30412,8         |
|          | <b>Загальна площа</b>                                      | <b>2111,4</b>                      |                        |                               | <b>27870,48</b>                                       | <b>78530,76</b> |

4. Розрахунок витрат холодної води конгрес-готелем 3\* «Congress Hotel Space», визначено за формулою:

$$B_{заг} = \frac{q_u^{tot} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (2.8)$$

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

$U$  – кількість місць у готелі;

$T$  – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

$B_n$  – витрати води на поливання території.

$$B_{заг. \text{ конгрес-готелю}} = ((58 \cdot 250) + (42 + 10 + 10 \cdot 12) + (20 \cdot 16) + (8 \cdot 290) + (9 \cdot 60) + (12 \cdot 50)) / 1000 \cdot 365 + 1497 = 8232 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води конгрес-готелем 3\* «Congress Hotel Space»:

$$B_{\text{ггд}} = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T, \quad (2.9)$$

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

$$B_{\text{гар. конгрес-готелю}} = ((58 \cdot 150) + (42 + 10 + 10 \cdot 4) + (20 \cdot 7) + (8 \cdot 190) + (9 \cdot 35) + (12 \cdot 30)) / 1000 \cdot 365 = 4061,36 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території,  $\text{м}^3$ , визначають за формулою:

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_n \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (2.10)$$

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

$S_n$  – площа ділянки яку поливатимуть,  $\text{м}^2$ ;

$\tau$  – час роботи поливного крану за добу, год ( $2 - 3 \text{ год}$ );

$T_n$  – період поливу території протягом року, діб ( $187 \text{ діб}$ );

710 – площа, яка обслуговується одним краном,  $\text{м}^2$ .

$$B_{\text{п. конгрес-готелю}} = 1,08 \cdot 1754,50 \cdot 3 \cdot 187 / 710 = 1497 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод  $B_{\text{стічн}}$ ,  $\text{м}^3$ .

$$B_{\text{стічн. конгрес-готелю}} = p \cdot B_{\text{заг}} \quad (2.11)$$

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

$$B_{\text{стічн. конгрес-готелю}} = 0,85 \cdot 4061,36 = 6997 \text{ м}^3$$

### Інженерні системи проектного закладу

**Система опалення.** У конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць, буде спроектовно системи опалення згідно зі ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ № 3. Температура теплоносія на вході становить  $85-90^\circ\text{C}$ . У конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» буде передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки Apator LQM III FAUN з електронним випірюючим пристроєм DN 25 Q.

Резервна опалювальна система складатиметься з генератора тепла – електричного котла потужністю 24 кВт, марки Deten 24 кВт.

У житлових, адміністративних, торгівельних приміщень конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Nova Florida DESIDERYO B4 350/100 з нижнім розведенням трубопроводів; у гарячого цеху закладу ресторанного господарства використовується місцеве опалення за рахунок технологічного устаткування. У приміщеннях: вестибюлю готелю, вестибюлю ресторану та фізкультурно оздоровчих приміщеннях влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18-20 °C і відносної вологості повітря у межах 30–60%.

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

**Система вентиляції (згідно із ДБН В.2.5-67:2013).** Повітря з житлових приміщень конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» видалятиметься через санітарні вузли. Витяжна вентиляція в конгрес-готелі передбачена з механічним спонуканням.

У кожному приміщенні санітарного вузла проектом передбачено індивідуальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу.

Індивідуальні витяжні канали та збірні вентиляційні шахти передбачені в будівельних конструкціях конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space». Проектом передбачено приплив повітря до житлових кімнат; витяжку – із санітарних вузлів та ван. Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» запроектовано із сталевих труб.

У приміщеннях закладів ресторанного господарства передбачені місцеві вентиляційні відсмоктувачі.

При проектуванні систем вентиляції з механічним спонуканням передбачено в проектованому конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space»

вентилятори та шумопоглинальне обладнання. 1 раз на 5 місяців проводитиметься профілактичний огляд та очищення системи вентиляції з оформленням акту відповідних робіт.

**Система водопостачання.** Водозабезпечення систем конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» здійснюється від міського.

На вводі системи у готель влаштований водомірний вузол із встановленням водоочищувальної установки для очищення загального об'єму води від механічних забруднень розміром часточок більше 0,02 мм, лічильника Gross WPVD-UA У конгрес-готелі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012.

Система поділяється на: потипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих труб Ø 100 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюється централізована від нагрівача у теплопункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні не нижче 40°C з оцинкованих труб Ø 50 мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

**Система каналізації.** У конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб Ø 50 мм; стояків, які виконуються з чавунних труб Ø 100 мм;

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

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 готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства Екосервіс груп ООО з частотою 1 раз на день, і дощову каналізацію, яку виведено у вуличну мережу.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського буде спроектовано окремо від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками.

**Система електропостачання енергозабезпечення.** У конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 350 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space», прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на цокольному поверсі конгрес-готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

У конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки SDMO HX3000, потужністю 4,5 кВт, систему стабілізації напруги марки ORTEA VEGA 1.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із

забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною. Керування освітленням проектується дистанційним типом. У загальних приміщеннях готеля передбачене освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

Блискавкозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

**Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій.** У конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах та дверях, сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони конгрес-готелю. Датчики пожежної сигналізації встановлені у разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

*Радіотрансляція мережі.* Системою міської радіотрансляційної мережі планується забезпечити такі приміщення закладу: вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, складські приміщення, холи, торговельна зала ЗРГ.

До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені наступні приміщення в закладі: вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, торговельна зала ресторану.

У всіх приміщеннях конгрес-готелю *ресторану,*) передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

**Вертикальний транспорт.** Для ефективного використання будівлі конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space», забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено пасажирський ліфт

## 2.5 Дизайн

### *Зовнішня архітектурна композиція*

Фасад конгрес-готелю буде виконано із білого вогністійкого дерева, заходи з благоустрою території конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» реалізовані в таких елементах: огороження території відсутнє, головні доріжки які ведуть до входу в готель та ресторан вимощені бруківкою коричневого та білого кольорів, геометричний розмір бруківки – 350х350 та висотою – 40мм; озеленення здійснено шляхом насадженням підстрижених газонів, декоративних кущів та ялин.

### *Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів*

Вестибюль конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» обладнано стійкою рецепції із білого дерева, м'якими меблями, журнальні столики, що створюють зони відпочинку гостей закладу. Підлога вестибюльної групи приміщень конгрес-готелю виконана зі світлого дзеркального кафелю.

Конгрес зали та коврінг студія виконана в сірих кольорах, меблі дерев'яні білого кольору, підлого виконана із дерева темного кольору.

Дизайн ресторану виконаний відповідно до обраної концепції, стриманий декор та високий прагматизм в плануванні простору. Меблі виконані із дерева темних кольорів столи прямокутної і квадратної форми на 2, 4 та 6 осіб розставлені групами у центрі зали і вздовж стін., стіни пофарбовано в білий колір, підлога виконана із дерева темного кольору.

Для забезпечення вертикального взаємозв'язку житлових приміщень з першим поверхом застосували два ліфти та сходишкову клітку.

Освітлення коридору здійснюється при використанні штучних світильників.

Житлова частина конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» представлена однокімнатними одномісними та двомісними номерами першої та другої категорії, номерами «люкс».

Усі номери декоровано у стилі лофт. Для меблювання номеру використовуються спеціальні готельні меблі з дерева білого або чорного

кольору: ліжко, диван, приліжкові тумбочки, стіл, шафа та стільці. В оформленні приміщень застосовується як фарби світлих кольорів та штукатурка темних кольорів, підлога виконана із перкетної дошки світлого кольору. Санітарний вузол номеру сполучений, обладнаний душовою кабіною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. Над умивальником розташовані дзеркало, поличка для туалетного приладдя, держак рушника, штепсельна розетка для електробритв. Стіни приміщення обкладені однотонною кахельною плиткою.

### Паспорт проекту

Будівельно – технічні показники проекту заведено до табл. 2.4.

Таблиця 2.4

#### Будівельно-технічні показники проекту

| № пор.                                | Показник                                             | Од. вимір-ня   | Значення  |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| 1                                     | Площа ділянки під будівництво $S_d$                  | м <sup>2</sup> | 3190,00   |
| 2                                     | Площа будівлі готельного комплексу $S_{пов}$         | м <sup>2</sup> | 687       |
| 3                                     | Коефіцієнт забудови $K_z$                            |                | 0,25      |
| 4                                     | Площа озеленення $S_{оз}$                            | м <sup>2</sup> | 1754,50   |
| 5                                     | Коефіцієнт озеленення $K_{оз}$                       |                | 0,55      |
| 6                                     | Загальна площа готельного комплексу $S_{заг}$        | м <sup>2</sup> | 2851      |
| 7                                     | Корисна площа готельного комплексу $S_k$             | м <sup>2</sup> | 2090,4    |
| 8                                     | Будівельний об'єм готельного комплексу $V_b$         | м <sup>3</sup> | 8250,70   |
| 9                                     | Вартість будівництва(капітальні вкладення) $B_{A+B}$ | тис. грн       | 191168,83 |
| Питомі показники вартості будівництва |                                                      |                |           |
| 10                                    | Вартість одного місця                                | тис. грн       | 3296,01   |
| 11                                    | Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі            | тис. грн       | 67,05     |
| 12                                    | Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі             | тис. грн       | 23,17     |

### 2.6 Кошторис

Попередню вартість будівництва конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Spase» в Соломянському районі м. Києва розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

$$B_{збр} = S_{заг} * Y * K_t * I_k * I_p \quad (2.12)$$

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

$S_{заг}$  – загальна площа готельного комплексу, м<sup>2</sup>;

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

K<sub>T</sub> – територіальний поправочний коефіцієнт

I<sub>K</sub> – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$;

$$B_{\text{зб.р}} = (2851 * 1000 * 1 * 28,41) / 1000 = 80996,91 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загально будівельних робіт з будівництва готельного комплексу розраховано за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт (згідно з досвідом вітчизняних та зарубіжних будівельних компаній) внесено до таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

### Зведений кошторис

| № глави                                      | Стаття витрат                                                                     | Співвідношення вартості   | Витрати, тис. грн. |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|
| 1                                            | 2                                                                                 | 3                         | 4                  |
| <i>Розд. А. Базисна вартість будівництва</i> |                                                                                   |                           |                    |
| 1                                            | Підготування території будівництва                                                | 1,5% вартості будівництва | 1513,98            |
| 2                                            | Основні об'єкти будівництва у тому числі:                                         |                           |                    |
| 2.1                                          | Загально будівельні роботи                                                        | 57%                       | 80996,91           |
| 2.2                                          | Електротехнічні роботи                                                            | 6%                        | 8525,99            |
| 2.3                                          | Сантехнічні роботи                                                                | 5%                        | 7104,99            |
| 2.4                                          | Зв'язок і сигналізація                                                            | 3%                        | 4263,00            |
| 2.5                                          | Устаткування, меблі та інвентар                                                   | 29%                       | 41,21              |
| <i>Разом за гл. 2</i>                        |                                                                                   | 100%                      | 100932,10          |
| 3                                            | Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення                                  | 3%, гл. 2                 | 3027,96            |
| 4                                            | Об'єкти енергетичного господарства                                                | 0,8%, гл. 2               | 807,46             |
| 5                                            | Об'єкти транспортного господарства та зв'язку                                     | 0,3 %, гл 2               | 302,80             |
| 6                                            | Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепло- та газопостачання  | 6%, гл.2                  | 6055,93            |
| 7                                            | Благоустрій і озеленення території                                                | 3%, гл.2                  | 3027,96            |
| <i>Разом за гл. 1-7</i>                      |                                                                                   |                           | 115668,18          |
| 8                                            | Тимчасові будівлі та споруди                                                      | 0,5%, сума за гл.1-7      | 578,34             |
| 9                                            | Інші роботи та витрати                                                            | 6%, сума за гл.1-7        | 6940,09            |
| <i>Разом за гл. 1-9</i>                      |                                                                                   |                           | 123186,61          |
| 10                                           | Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що базується, та авторський нагляд | 2%, сума за гл.1-7        | 2313,36            |
| 11                                           | Підготування експлуатаційних кадрів                                               | 0,5%, сума за гл.1-9      | 615,93             |
| 12                                           | Проектні та вишукувальні роботи                                                   | 8%, сума за гл.1-7        | 9253,45            |

Продовження таблиці 2.5

| 1                                                                                       | 2                                       | 3                    | 4         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------|-----------|
|                                                                                         | Сумарна базисна вартість будівництва    |                      | 135369,37 |
| <i>Розд. Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами будівництва</i> |                                         |                      |           |
| 1                                                                                       | Обов'язкові платежі (податки та збори)  | 42% , сума за гл.1-9 | 51738,38  |
| 2                                                                                       | Резервний компенсаційний фонд замовника | 3% базисної вартості | 4061,08   |
| <i>Разом за розд. Б</i>                                                                 |                                         |                      | 55799,46  |
| <i>Капітальні витрати за проектом</i>                                                   |                                         | $V_{A+B}$            | 191168,83 |

Отже, капітальні витрати за проектом становитимуть 262399,38 тис. грн.

## 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). Таку заяву складають замовник і виконавець ОВНС.

Оцінюють екологічність проектних рішень будівель готелів за двома напрямками:

- екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- вплив будівлі на навколишнє середовище.

До складових розділу ОВНС належать такі:

- підстави для виконання ОВНС;
- фізико-географічні особливості району та майданчика (траси) будівництва об'єкта проектування;
- загальна характеристика об'єкта проектування;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;

- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- комплексні заходи забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;
- оцінювання впливу на навколишнє середовище під час будівництва;
- заява про екологічні наслідки діяльності.

У системах холодопостачання застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Передавальні антени встановлено згідно з вимогами ДСПіН 239.

Потужність поглинутої в повітрі дози (ППД) гамма-випромінювання у приміщеннях готелів, які здаються в експлуатацію, не повинна перевищує 73 пГр/с (30 мкР/год), у тих, що експлуатуються, – 122 пГр/с (50 мкР/год).

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

Заява про наміри наведена в дод. К.

## **2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта**

Конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць у Соломянському районі м. Києва є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію конгрес-готелю відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. Постанова КМУ № 534):

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

Свідоцтво – документ, що засвідчує відповідність закінченого будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним нормам,

стандартам і правилам. Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву.

До заяви додаються:

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

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

На закінченому будівництвом на об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання.

## 2.9 Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» на проектованому підприємстві буде створено систему управління охороною праці. В Конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць у Соломянському районі м. Києва, створюється система управління охороною праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07)).

*Документація при організації служби охорони праці закладу  
ресторанного господарства*

Зазначимо перелік документації при організації системи управління охороною праці конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» у Соломянському районі м. Києва (табл.2.6)

Таблиця 2.6

**Перелік документації при організації системи управління охороною праці у конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space»**

|                                |                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Служба охорони праці           | 1. Наказ власника чи керівника про створення служби охорони праці № 12 від 11.09.2018                                                                                                      |
|                                | 2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника чи керівника №14 від 11.09.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)                                    |
|                                | 3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 15 від 14.09.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05) |
| Комісія з питань охорони праці | 1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. № 16 від 14.09.2018                                                                                 |
|                                | 2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №16 від 15.09.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)                           |
| Для всіх підприємств           | Розпорядниця:                                                                                                                                                                              |
|                                | Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 17 від 15.09.2018                                                                                                     |
|                                | Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № 17 від 16.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)                        |
|                                | Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 18 від 16.09.2018                                                                                |
|                                | Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № 19 від 21.09.2018                                                                                               |
|                                | Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника №19 від 21.09.2018                                                                                   |
|                                | Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 21.09.2018                                                                                    |
|                                | Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»                                                            |
|                                | Звітна документація форми офіційної статистичної звітності                                                                                                                                 |
|                                | Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)                                                                                                   |

Уся документація буде зберігатися в службі охорони праці конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» в належному стані, зручному для використання при необхідності або у випадку контролю підприємства органами державного нагляду.

Умови праці в конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць у Соломянському районі м. Києва затверджені згідно наказу директора конгрес-готелю, відповідають усім вимогам з охорони праці.

Систему управління охороною праці в конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» наведено в дод. Л. План заходів наведено в додатку М.

### **Вимоги до ділянки та території готелю**

Територія конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць у Соломянському районі м. Києва прибиратиметься 2 рази протягом дня, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується очищення доріжок від снігу та посипання сольовим розчином для боротьби з ожеледдю.

У північно-східній частині ділянки на відстані 10 м. від будівлі конгрес-готелю облаштовано площадку із асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженням.

Протипожежні розриви між будівлею конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць у Соломянському районі м. Києва та прилеглими до нього спорудами складають 25 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомашин до будинку конгрес-готелю у південній частині ділянки, оскільки довжина будівлі готелю складає 900 м, проектом передбачений пожежний проїзд навкруг усієї будівлі; проїзди до пожежних гідрантів розташованих на відстані 5,5 м від південно-західного кута будівлі конгрес-готелю.

### **2.10 Санітарно-гігієнічні заходи**

Приміщення медичного пункту конгрес-готеля буде розміщено на першому поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування конгрес-готеля 3\* «Congress Hotel Space» розміщені на другому поверсі і за допомогою звукоізолюючих перегородок та перекриття максимально ізольовані від житлових приміщень. Адміністративні приміщення розміщені на другому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на цокольному поверсі.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» вибиратимуть з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, для застосування в будівництві житлових будинків.

Номери конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів із приміщень закладу ресторанного господарства. У жилих приміщеннях конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» дотримуються гігієнічних нормативів та чинників, що створюються джерелами, розміщеними у громадських приміщеннях.

При плануванні житлових номерів конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» передбачено дотримання мінімальних розривів: відстань від ліжок до зовнішніх стін готелю – 0,5 м; від ліжок до опалювальних приладів – не менше 0,7 м; між узголів'ями двох ліжок – не менше 0,4 м; ширина центрального проходу між ліжками – не менше 0,6 м.

Для харчування персоналу конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» передбачена їдальня з розрахунку одночасної мінімальної посадки 40 % персоналу найбільшої зміни, розташована на першому поверсі.

У формі таблиці 2.7 наведено площу та об'єм виробничих, приміщень по поверхового обслуговування та адміністративних приміщень на одне робоче місце.

Таблиця 2.7

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

| Приміщення             | Чисельність працівників зміни | На одного працівника  |                       |
|------------------------|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|                        |                               | площа, м <sup>2</sup> | об'єм, м <sup>3</sup> |
| 1                      | 2                             | 3                     | 4                     |
| Приміщення комірника   | 1                             | 6,0                   | 18                    |
| Доготівельний цех      | 2                             | 6,0                   | 18                    |
| Гарячий цех            | 3                             | 6,0                   | 18                    |
| Холодний цех           | 2                             | 6,0                   | 18                    |
| Мийна столового посуду | 1                             | 13                    | 36                    |
| Мийна кухонного посуду | 1                             | 6                     | 18                    |

Продовження таблиці 2.7

| 1                                 | 2 | 3   | 4    |
|-----------------------------------|---|-----|------|
| Кімната чергового персоналу       | 3 | 4,5 | 15   |
| Кімната побутового обслуговування | 3 | 4,5 | 15,5 |
| Кабінет директора                 | 1 | 8,0 | 24,0 |
| Бухгалтерія                       | 2 | 8,0 | 24,0 |
| Кабінет зав. виробництвом         | 1 | 8,0 | 24,0 |

Обслуговуючий персонал конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою один раз в пів року. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

Обслуговуючий персонал, що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, будуть забезпечені санітарним одягом – білими халатами та відповідним спецодягом у кількості два комплекти на одного працівника і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

Таблиця 2.8

### Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях

| Найменування приміщень                                                | Найменування речовин | Клас небезпеки | Шлях проникнення в організм | ГДК у повітрі робочої зони мг/м3 | Загальний характер дії                                                                   | Заходи і засоби захисту працівників |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-----------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1                                                                     | 2                    | 3              | 4                           | 5                                | 6                                                                                        | 7                                   |
| Гарячий цех                                                           | Акролеїн             | 2              | Верхні дихальні шляхи       | 0,2                              | Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей                                      | Витяжні системи                     |
| Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, комора і мийна тари | Окис вуглецю         | 4              | Те саме                     | 20                               | Може мати загальну токсичну дію                                                          | Витяжні системи, вуглецеві маски    |
| Комора сухих продуктів                                                | Пил борошна          | 4              | Те саме                     | 6                                | Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль | Марлеві пов'язки                    |

Продовження таблиці 2.8

| 1                                                                                                               | 2                                                                                        | 3 | 4                                       | 5 | 6                                                                                           | 7                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Комора сухих продуктів                                                                                          | Пил цукру                                                                                | 4 | Те саме                                 | 6 | Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив                                    | Марлеві пов'язки                    |
| Мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари                                             | Пари синтетичних мийних засобів                                                          | 3 | Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив   | 5 | Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості            | Марлеві пов'язки та витяжні системи |
| Житлові приміщення                                                                                              | Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів                                                | 3 | Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив   | 5 | Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості            | Витяжні системи                     |
| Житлові, підсобні приміщення приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства | Пари дезінфекційних засобів                                                              | 3 | Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки | 5 | Подразнює шкіру, слизові оболонки очей                                                      | Витяжні системи                     |
| Житлові приміщення                                                                                              | Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або ін. (з домішкою диоксида кремнію понад 10%) | 4 | Те саме                                 | 2 | Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фікляти фіброзні процеси | Витяжні системи                     |

В усіх приміщеннях конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. В адміністративних та приміщеннях розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на рік, а за необхідності у час виявлення проблеми.

Заземлені конструкції, що розміщуються у приміщеннях готелю (батареї опалення, водопровідні труби), надійно захищені водостійкими та вогнестійкими матеріалами.

Загальне оцінювання умов праці в конгрес-готелі здійснено на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях конгрес-готелю визначено параметри метеорологічних умов, які забезпечено 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 занесені в табл. 2.9 (відповідно до ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень).

Таблиця 2.9

### Норми мікроклімату виробничих приміщень

| Виробниче приміщення                | Холодний період |                    |                     | Теплий період |                    |                     |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------|---------------|--------------------|---------------------|
|                                     | температура     | відносна вологість | швидкість руху, м/с | температура   | відносна вологість | швидкість руху, м/с |
| Торгівельні зали                    | 18-20           | 60 – 40            | 0,3                 | 21 – 23       | 60 – 40            | 0,2                 |
| Доготівельний цех                   | 17-19           | 60 - 40            | 0,2                 | 20 – 23       | 60 – 40            | 0,3                 |
| Гарячий цех                         | 19-21           | 60 - 40            | 0,2                 | 22 – 25       | 60 - 40            | 0,3                 |
| Холодний цех                        | 17-19           | 60 - 40            | 0,1                 | 22 – 25       | 60 - 40            | 0,2                 |
| Мийна кухонного та столового посуду | 17-19           | 60 - 40            | 0,2                 | 21 – 23       | 60 - 40            | 0,3                 |
| Роздавальня                         | 17-19           | 60 - 40            | 0,1                 | 21 – 23       | 60 - 40            | 0,2                 |
| Гардероби                           | 18-20           | 60 - 40            | 0,2                 | 21 – 23       | 60 - 40            | 0,3                 |
| Адміністрація                       | 22-24           | 40-60              | 0,1                 | 22 – 24       | 40-60              | 0,2                 |

Для забезпечення необхідних за нормативами параметрів мікроклімату конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» передбачено:

1.У гарячому цеху, крім загальної вентиляції, використовується місцева, над секційно-модульним обладнанням (плитами, сковорідками, фритюрницями, мармітами) встановлено вентиляційні відсоси, які призначені для видалення пару.

2.Рациональне розміщення устаткування - основні джерела теплоти розміщено безпосередньо біля зовнішніх стін будівлі і в один ряд на такій відстані один від одного, щоб теплові потоки від них не перехресувались на робочих місцях.

3.Ефективне планування і конструкторське рішення виробничих приміщень.

4. Раціоналізація режимів праці й відпочинку, перерви.

5.Удосконалення технологічних процесів та устаткування – впровадження нових технологій та обладнання, які не пов'язані з необхідністю проведення робіт в умовах інтенсивного нагріву дасть можливість зменшити виділення тепла у виробничі приміщення.

6. Використання засобів індивідуального захисту - спецодяг буде повітряно-вологопроникним (бавовняним, з льону, грубововняного сукна), матиме зручний покрій.

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт (ДБН В.2.5-28-2006). Природне і штучне освітлення у конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» наводять у табл. 2.10.

Таблиця 2.10

### Норми та якісні показники освітлення конгрес-готелів

| Приміщення                                                         | Системи освітлення | Норми освітлення |                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------------------|
|                                                                    |                    | штучного, лк     | природного (коефіцієнт природного освітлення), % |
| Житлові кімнати (номери)                                           | Суміщене           | 300              | 1,5                                              |
| Вестибюль                                                          | Суміщене           | 200              | 1,5                                              |
| Загальні вітальні, холи                                            | Суміщене           | 200              | 1,5                                              |
| Адміністративні приміщення, приміщення обслуговування відвідувачів | Суміщене           | 400              | 1,5                                              |
| Сходи, загальні коридори, господарські приміщення                  | Штучне             | 150              | -                                                |
| Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах                | Суміщене           | 150              | 1,5                                              |
| Приміщення обслуговуючого персоналу                                | Суміщене           | 150              | 1,5                                              |
| Складські приміщення                                               | Штучне             | 75               | -                                                |
| Виробничі приміщення                                               | Суміщене           | 300              | 0,9                                              |
| Технічні приміщення                                                | Штучне             | 50               | -                                                |

При проектуванні конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо). Для охоронного освітлення площадок конгрес-готель 3\* «Congress Hotel Space» застосовується освітленість 2 лк, для робочого освітлення – 5 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 4 лк, на відкритих площадках – 3 лк.

Допустимий рівень шуму, що створюється в жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме 25-37 дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях в конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» з робочими місцями з постійним перебуванням людей не перевищуватиме 50 дБ.

### **2.11 Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист**

Приміщення конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- приміщення особливо небезпечні, електрощитова, тепловий пункт, вентиляційна, виробничі приміщення закладів ресторанного господарства;
- приміщення з підвищеною небезпекою адміністративні та фізкультурно оздоровчі;
- приміщення без підвищеної небезпеки житлові кімнати, конгрес зали, вестибюль.

Згідно з НПА ОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів») в конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» розроблені заходи із електробезпеки.

Захисне заземлення виконано відповідно до ГОСТ 12.1.009-76, 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;

- 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.

Відповідно до зазначеного заземлюються:

- неструмовідні частини електричних машин, апаратів, трансформаторів;
- каркаси розподільчих щитів, шаф, щитів управління, а також їх знімні частини і частини, що відкриваються, якщо на них встановлено електрообладнання напругою більше 42 В змінного і більше 110 В постійного струму.
- металоконструкції виробничого обладнання, на якому є споживачі електроенергії.

### **Пожежна безпека**

У проекті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації номери готелю, адміністративні приміщення, виробничі та приміщення по поверхового обслуговування; житлові поверхи готелю, виробничі, адміністративні та складські приміщення планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщеного у приміщенні служби охорони готелю, державній пожежній частині.

Висота будівлі конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» становить 13,2 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип визначено 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. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, у конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» їх тип та кількість наведено у табл. 2.11.

Таблиця 2.11

**Вибір типу та кількості вогнегасників**

| Найменування приміщень                                                   | Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою | Вогнегасники |           |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------|-----------|
|                                                                          |                                                  | Тип          | Кількість |
| Адміністративні                                                          | А,В,Е                                            | ВП – 5       | 1         |
| Приймально-вестибюльна група                                             | А                                                | ВП – 5       | 1         |
| Приміщення культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення | А, Е                                             | ВП – 5       | 2         |
| Виробничі                                                                | В,Е                                              | ВВК – 5      | 2         |
| Гарячий і холодний цехи                                                  | Г                                                | ВВК – 5      | 1         |
| Доготівельний цех                                                        | Д                                                | ВВК – 5      | 1         |
| Мийна столового посуду і сервізна                                        | Д                                                | ВВК – 5      | 1         |
| Мийна кухонного посуду                                                   | Д                                                | ВВК – 5      | 1         |
| Складські                                                                | В                                                | ВВК – 5      | 1         |
| Господарські та технічні приміщення                                      | В,Е                                              | ВВК – 5      | 1         |
| Житлові поверхи                                                          | А,В                                              | ВП – 5       | 6         |

**Евакуація людей**

На випадок виникнення пожежі у проекті розроблено план евакуації людей додаток, планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 4 штуки.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 12 м. Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених вхідних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток 63 м.

Евакуаційні шляхи забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться у приміщеннях будівель і споруд, протягом 20- 25 хв.

Номери конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» обладнувато системою оповіщення про пожежу в конгрес-готелі буде встановлено люмінесцентну систему світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти тощо).

План евакуації наведено у додатку Н.

### **Цивільний захист.**

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

Начальником цивільного буде виконавчий директор конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space», який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт.

Керівництво конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» забезпечуватиме своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; виконує інші заходи щодо цивільного захисту і несе пов'язані з ними матеріальні і фінансові витрати в об'ємах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту готелю № 1 від 09.09.2018 р. призначаються заступники з евакуації, з інженерно-технічної частини, з матеріально-технічного постачання, заступник з оперативних питань.

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

План заходів з цивільного захисту наведено у додатку П.

## РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

### 3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований готелю 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ). ТОВ – це одноосібне товариство (на чолі із директором), що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном. ТОВ несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи [39]. Основним нормативним документом для ТОВ є Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 № 2275-VIII. Для створення підприємства засновникам треба розробити установчі документи. Для ТОВ ним є статут, затверджений засновниками (ч. 3 ст. 62 ГК, ч. 1 ст. 11 Закону про ТОВ).

Характеристика обраної форми власності новоствореного готелю «Congress Hotel Space» наступна [39]:

- організаційно-правова форма підприємства: товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ);
- установчі документи: установчий договір, статут;
- виконавчі органи: колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор);
- назва капіталу: статутний капітал;
- порядок формування капіталу: сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам.

Склад пакетної документації необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідатиме чинному законодавству України наводимо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

**Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання[39]**

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

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Congress Hotel Sprase», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Реєстр погоджувальних процедур діяльності [39]**

| <b>Назва процедур</b>                                                                                                        | <b>Назва державного органу, що має надати дозвіл</b>                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації                                               | Голосіївська 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 Центрі зайнятості                                                                                          | Центр зайнятості                                                                                                                                        |
| 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                                                            |

| Назва процедур                                                                                           | Назва державного органу, що має надати дозвіл                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Реєстрація ТОВ в органах статистики                                                                      | Управління статистикою м. Київ                                                          |
| Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД                                                   | 55.10.0 Діяльність готелів<br>55.30.1 Діяльність ресторанів<br>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                                                    | Ощадбанк                                                                                |

Додатково необхідно скласти «внутрішні документи» проектного готелю «Congress Hotel Space» за переліком документів, що перевіряються в ході сертифікаційної перевірки послуг проектного готелю [39].

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу готелю зображено на рис. 3.1. Таким переліком при організації праці повинні керуватися всі підприємства [39].

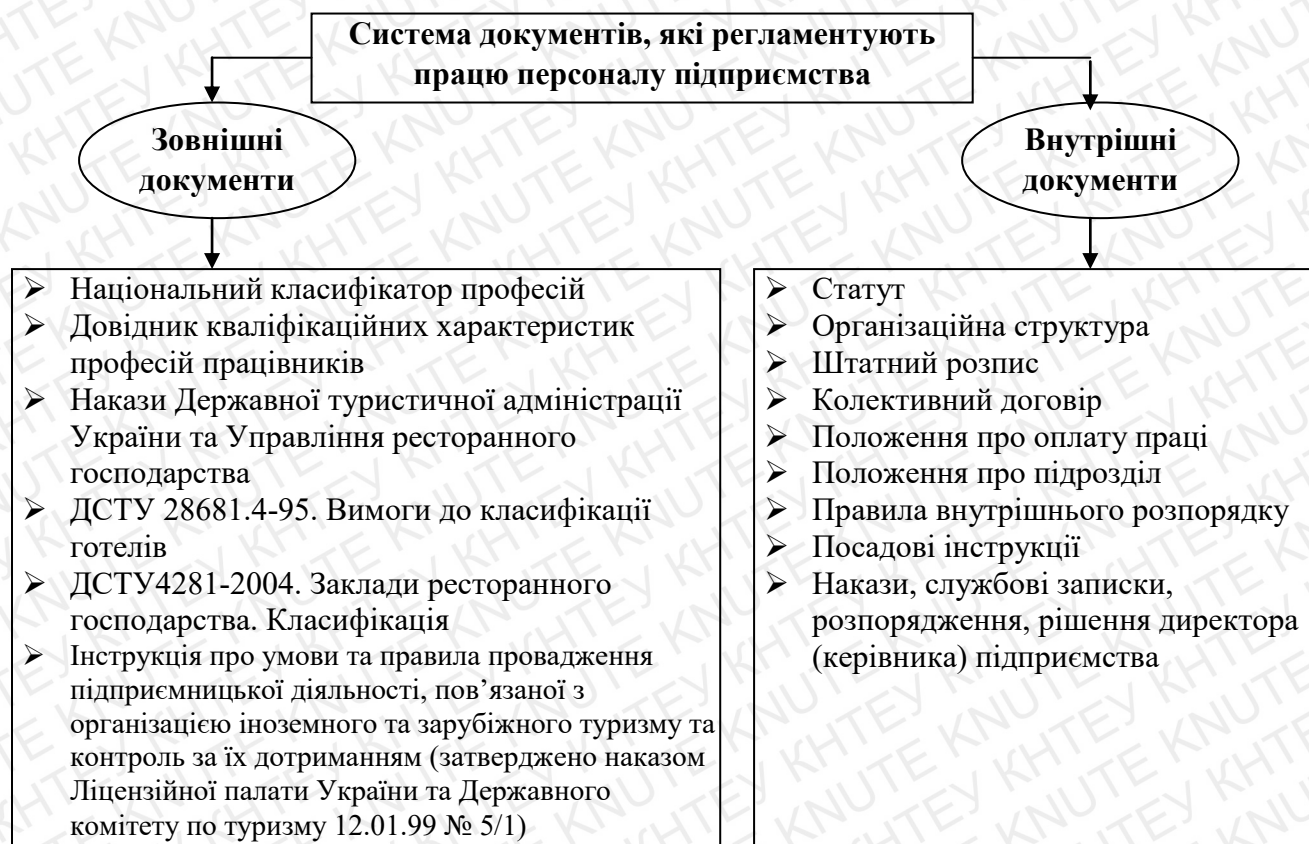


Рис 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом товариства з обмеженою відповідальністю є статут. Він містить назву та місцезнаходження товариства; юридичний статус товариства; мета, предмет діяльності товариства; статутний капітал; майно товариства; права і обов'язки учасника; права і господарська діяльність товариства; управління і контроль діяльності товариства; контроль за діяльністю директора; трудовий колектив і оплата праці; зовнішньоекономічна діяльність; розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків; реорганізація і припинення діяльності товариства; вирішення спорів; інші умови [39]. Для проектового готелю «Congress Hotel Spase» розроблено статут підприємства, який наведено у додатку Р.

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 [39].

*Посадові інструкції складаються з таких розділів: «Загальні положення», «Завдання та обов'язки», «Права», «Відповідальність», «Повинен знати», «Кваліфікаційні вимоги», «Взаємовідносини (зв'язки) за професією, посадою».* Для посади – порт'є готелю у дод. С розроблена посадова інструкція.

Організаційна структура проектового готелю формується виходячи з вимог довготривалого забезпечення його конкурентоспроможності, економічної ефективності, доцільності і раціональної кооперації. В рамках організаційної структури підприємства виділяються дві основні складові: структура управління та виробнича структура. Для створення реальних умов надання перспективності і конкурентоздатності проекту необхідним є формулювання місії функціонування закладу, що забезпечує повне та гармонійне узгодження інтересів всіх зацікавлених сторін в діяльності організації [39].

Структура управління закріплюється статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи (служби) підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління [39].

Функціональний розподіл праці досягається завдяки спеціалізації працівників за видами діяльності. Поділ праці за операційною ознакою пов'язаний із спеціалізацією і обмеженням у виконанні конкретних трудових операцій або робіт. Управління готелю «Congress Hotel Space» обрано за лінійно-функціональною структурою. За такої структури управління всю повноту влади має лінійний керівник, що очолює колектив. Розроблювати конкретні питання і готувати відповідні рішення, програми, плани йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (управлінь, відділів, бюро).

Вищий рівень управління готелем представлений директором, що приймає загальні рішення стратегічного характеру. На рис. 3.2 наведено організаційну структуру управління готелю 3\* «Congress Hotel Space».

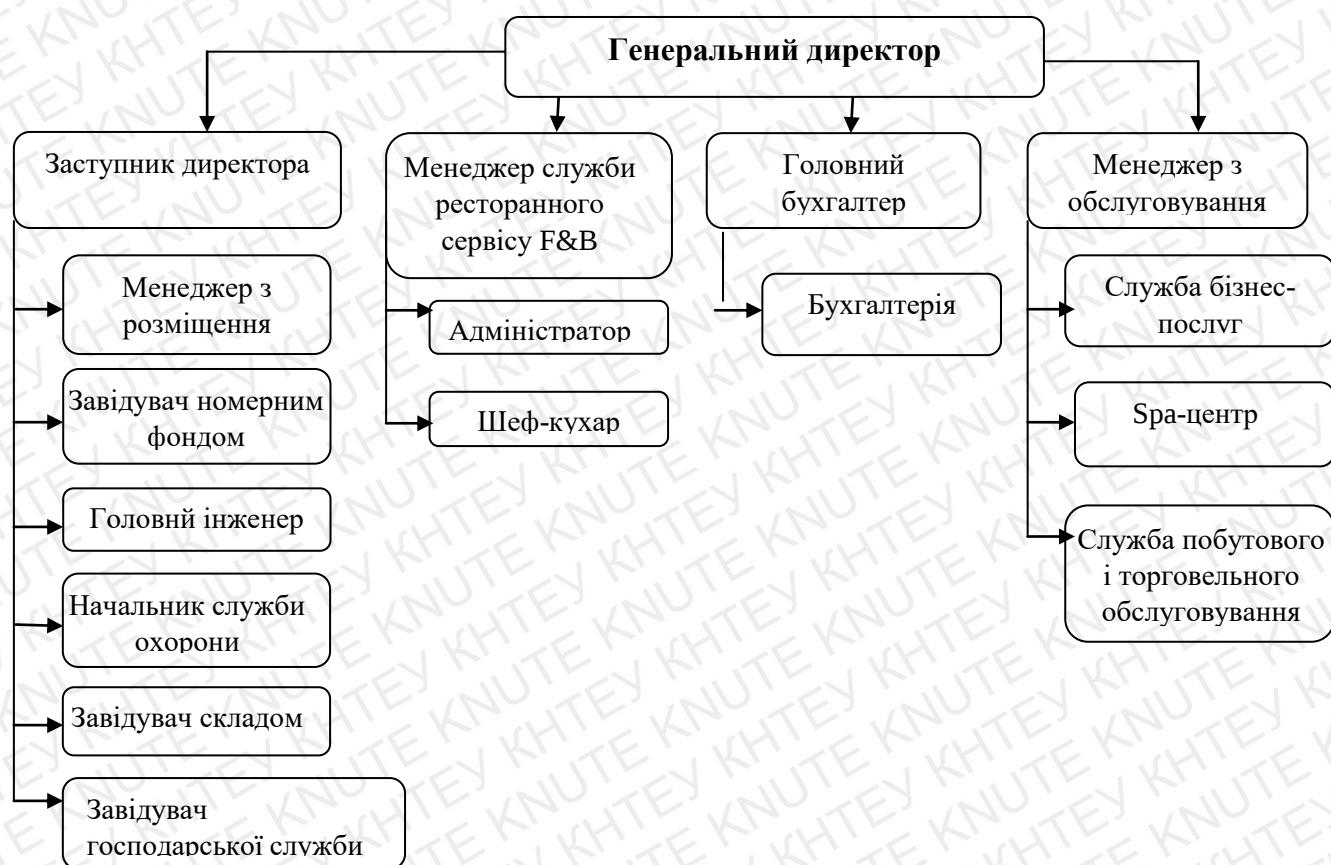


Рис. 3.2. Організаційна структура управління готелем «Congress Hotel Space»

Оперативне управління готелем здійснює директор, якому підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їх діяльність з метою одержання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства.

Управлінська структура готелю включає посади генерального директора, заступника директора та менеджера з обслуговування. Вони становлять середній рівень управління і забезпечують реалізацію політики готелю, відповідають за доведення завдань до підрозділів і відділів, а також за їх виконання. Директори відділів, як правило, мають широке коло обов'язків і велику свободу щодо прийняття рішень. Крім виконання функцій з реалізації загальних постановочних завдань у конкретні управлінські рішення, вони також виконують завдання, спрямовані на задоволення потреб гостей.

### **3.2. Капітал**

Відповідно до Закону України «Про господарські товариства», згідно з якими у товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний капітал, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 1000 мінімальним заробітним платам, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю. Статутний капітал товариства з обмеженою відповідальністю може бути збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

Розмір статутного фонду товариства з обмеженою відповідальністю ТОВ «Congress Hotel Space», формується за рахунок власних засновників-фізичних осіб. Всього статутний фонд становить 200 000 тис. грн.

### **3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду**

Основою економічного обґрунтування параметрів створення готелю є розроблення виробничої програми, у тому числі за основними центрами відповідальності та сервісу, і, відповідно, обсягів діяльності, які визначатимуть дохідну та витратну складові проекту.

Основні види діяльності готелю «Congress Hotel Space» :

- надання послуг з тимчасового розміщення;
- надання додаткових послуг – бізнес-послуг, послуг тренажерного залу і Спа-центру, послуг побутового обслуговування;
- надання та організація послуг харчування.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на 2019 р. визначемо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості.

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення в проектованому готелі 3\* «Congress Hotel Space» на 2019 р. у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

**Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення в конгрес-готелі  
«Congress Hotel Space» на 2019 рік**

| Категорії і місткість номерів             | Кількість номерів в | Кількість місць              | Кількість днів експлуатації номерів |                   |            | Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах |                   |            | Обсяг реалізації послуг (Q <sub>пл</sub> ), людино-днів |                       |                       |                         |
|-------------------------------------------|---------------------|------------------------------|-------------------------------------|-------------------|------------|------------------------------------------------------|-------------------|------------|---------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
|                                           |                     |                              | між-сезонн<br>я                     | висо-кий<br>сезон | сезо<br>н  | між-сезонн<br>я                                      | висо-кий<br>сезон | сезон      | між-сезонн<br>я                                         | висо-кий<br>сезон     | сезон                 | разом                   |
| <b>А</b>                                  | <b>1</b>            | <b>2 = 1 · M<sub>i</sub></b> | <b>3</b>                            | <b>4</b>          | <b>5</b>   | <b>6</b>                                             | <b>7</b>          | <b>8</b>   | <b>9 = 2 · 3 · 6</b>                                    | <b>10 = 2 · 4 · 7</b> | <b>11 = 2 · 5 · 8</b> | <b>12 = 9 + 10 + 11</b> |
| Люкс                                      | 2                   | 4                            | 120                                 | 125               | 120        | 0,5                                                  | 0,7               | 0,6        | 288                                                     | 400                   | 336                   | 1024                    |
| Стандарт одномісний                       | 26                  | 26                           | 120                                 | 125               | 120        | 0,5                                                  | 0,7               | 0,6        | 1872                                                    | 2600                  | 2184                  | 6656                    |
| Стандарт двомісний                        | 13                  | 26                           | 120                                 | 125               | 120        | 0,5                                                  | 0,7               | 0,6        | 1872                                                    | 2600                  | 2184                  | 6656                    |
| Стандарт двомісний для маломобільних груп | 1                   | 2                            | 120                                 | 125               | 120        | 0,5                                                  | 0,7               | 0,6        | 144                                                     | 200                   | 168                   | 512                     |
| <b>Разом</b>                              | <b>42</b>           | <b>58</b>                    | <b>120</b>                          | <b>125</b>        | <b>120</b> | <b>0,5</b>                                           | <b>0,7</b>        | <b>0,6</b> | <b>4176</b>                                             | <b>5800</b>           | <b>4872</b>           | <b>14848</b>            |

Обсяг реалізації послуг харчування у ЗРГ при готелі «Congress Hotel Space» буде забезпечуватись за рахунок:

- сніданку за типом «шведського столу», який включений у вартість номеру;

- обслуговування гостей готелю за меню вільного вибору у ресторані, лобі-барі та барі при SPA-центрі;
- організація та обслуговування івентів.

Обсяг реалізації послуг закладу ресторанного господарства при готелі «Congress Hotel Space» на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

**Обсяг реалізації послуг ЗРГ при конгрес-готелі  
«Congress Hotel Space» на 2019 рік**

| Показники                                                | Міжсезоння | Високий сезон | Сезон | Разом за рік |
|----------------------------------------------------------|------------|---------------|-------|--------------|
| 1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні | 4176       | 5800          | 4872  | 14848        |
| 2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %             |            |               |       |              |
| 2.1. Room-service *                                      | 10         | 40            | 25    |              |
| 2.2. Меню вільного вибору                                | 30         | 70            | 50    |              |
| 2.3. Кейтерінг (банкети)                                 | 10         | 30            | 20    |              |
| 3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)       |            |               |       |              |
| 3.1. Room-service *                                      | 418        | 1740          | 974   | 3132         |
| 3.2. Меню вільного вибору                                | 1253       | 3770          | 2436  | 7459         |
| 3.3. Кейтерінг(банкети)                                  | 418        | 1740          | 974   | 3132         |

\*Room-service (додаткові послуги із замовлення комплексних сніданків, страв вільного вибору до номеру)

У вартість проживання входить користування тренажерним залом. Готель «Congress Hotel Space» надаватиме такі види додаткових послуг:

- оренда конференц-зали, тривалість - 4 години, оренда коворкінг зони, тривалість – 1 година;
- одноденне перебування у SPA-центрі;
- продаж білетів, середня ціна товару;
- послуги салону краси – в залежності від складності виконання.

Розрахунок прогнозованих обсягів діяльності готелю «Congress Hotel Space» на 2019 рік визначаємо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

**Прогнозовані обсяги діяльності готелю «Congress Hotel Space»**

| Додаткові послуги                         | <i>Чрі</i> | <i>Мі, місць</i> | <i>Ді, днів</i> | <i>N</i> | <i>t<sub>i</sub>, год</i> | Всього |
|-------------------------------------------|------------|------------------|-----------------|----------|---------------------------|--------|
| Спа-центр                                 | 1          | 12               | 365             | 11       | 1                         | 48180  |
| <b>Обсяг реалізації оздоровчих послуг</b> |            |                  |                 |          |                           | 48180  |
| Оренда конференц-зали                     | 1          | 30               | 255             | 11       | 4                         | 30600  |
| Оренда конференц-зали                     | 1          | 80               | 255             | 11       | 4                         | 81600  |
| Оренда конференц-зали                     | 1          | 100              | 255             | 11       | 4                         | 102000 |
| Оренда конференц-зали                     | 1          | 150              | 255             | 11       | 4                         | 153000 |
| Оренда зали коворкінг                     | 1          | 30               | 255             | 11       | 4                         | 30600  |
| <b>Обсяг реалізації бізнес послуг</b>     |            |                  |                 |          |                           | 397800 |
| Продаж білетів                            | 1          | 2                | 365             | 12       | 1                         | 8760   |

Результати планового обсягу реалізації послуг готелю надано у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

**Прогнозування обсягів діяльності готелю за центрами доходів**

| Показники                                        | Міжсезоння | Високий сезон | Сезон  | Разом за рік |
|--------------------------------------------------|------------|---------------|--------|--------------|
| Обсяг реалізації послуг проживання готелю        | 4176       | 5800          | 4872   | 14848        |
| Обсяг реалізації послуг з організації харчування | 2088       | 7250          | 4385   | 13723        |
| Обсяг реалізації оздоровчих послуг               | 9636       | 21681         | 16863  | 48180        |
| Обсяг реалізації бізнес послуг                   | 95160      | 179710        | 122930 | 397800       |
| Обсяг реалізації побутових послуг                | 6132       | 13797         | 10731  | 30660        |

**3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки**

Основну частину доходів готелю «Congress Hotel Space» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження [39]:

- дохід від продажу номерів/місць;
- дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот;
- доходи об'єктів спортивно-оздоровчого та дозвілевого призначення;
- інші операційні доходи.

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, які розраховують за формулою [39]:

$$Днф = \sum_{i=0}^n N_i M_i ДКЦ_i \quad (3.1)$$

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

$N_i$  – 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;

$Д$  – 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. На основі маркетингового дослідження проведеного у першому розділі та вартості закладів-конкурентів (готель «Адлер» та готель «Royal Congress Hotel») на проживання, встановлено ціни на номери у конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space» (табл. 3.8).

Таблиця 3.8

**Ціни на проживання по сезонах у готелі 3\*«Congress Hotel Space»  
на 2019 рік**

| Категорії номерів                         | Ціна за місце (номер) за добу, грн |               |       |
|-------------------------------------------|------------------------------------|---------------|-------|
|                                           | міжсезоння                         | високий сезон | сезон |
| Люкс                                      | 2900                               | 3300          | 3000  |
| Стандарт одномісний                       | 2000                               | 2600          | 2200  |
| Стандарт двомісний                        | 1700                               | 2200          | 2000  |
| Стандарт двомісний для маломобільних груп | 1200                               | 1600          | 1400  |

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у проектованому готелі «Congress Hotel Space» наводимо у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

**Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей**

| Категорія і місткість номерів              | 2019 обсяг реалізації послуг (Q <sub>пл</sub> ), 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        |
| Люкс                                       | 288                                                         | 400           | 336         | 1024         | 2900                               | 3300          | 3000  | 835                                              | 1320          | 1008         | 3163         |
| Стандарт одномісний                        | 1872                                                        | 2600          | 2184        | 6656         | 2000                               | 2600          | 2200  | 3744                                             | 6760          | 4805         | 15309        |
| Стандарт двомісний                         | 1872                                                        | 2600          | 2184        | 6656         | 1700                               | 2200          | 2000  | 3182                                             | 5720          | 4368         | 13270        |
| Стандарт дво-місний для маломобільних груп | 144                                                         | 200           | 168         | 512          | 1200                               | 1600          | 1400  | 173                                              | 320           | 235          | 728          |
| <b>Разом</b>                               | <b>4176</b>                                                 | <b>5800</b>   | <b>4872</b> | <b>14848</b> | -                                  | -             | -     | <b>7934</b>                                      | <b>14120</b>  | <b>10416</b> | <b>32470</b> |

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на 2019 рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

**Обсяг доходів від реалізації послуг ЗРГ при готелі на 2019 рік**

| Показники                                                              | Міжсезоння | Високий сезон | Сезон       | Разом       |
|------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|-------------|-------------|
| 1. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)                     |            |               |             |             |
| 1.1. Room-service *                                                    | 418        | 1740          | 974         | 3132        |
| 1.2. Меню вільного вибору                                              | 1253       | 3770          | 2436        | 7459        |
| 1.3. Кейтерінг(банкети)                                                | 418        | 1740          | 974         | 3132        |
| 2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:                            |            |               |             |             |
| 2.1. Room-service *                                                    | 180        | 220           | 200         |             |
| 2.2. Меню вільного вибору                                              | 500        | 650           | 550         |             |
| 2.3. Кейтерінг(банкети)                                                | 650        | 1000          | 850         |             |
| 3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн: |            |               |             |             |
| 3.1. Room-service *                                                    | 75         | 383           | 195         | 653         |
| 3.2. Меню вільного вибору                                              | 627        | 2451          | 1340        | 4417        |
| 3.3. Кейтерінг(банкети)                                                | 272        | 1740          | 828         | 2840        |
| <b>Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.</b>    | <b>973</b> | <b>4573</b>   | <b>2363</b> | <b>7909</b> |

Таблиця 3.11

**Обсяг доходів від реалізації послуг ЗРГ при готелі на 2019 рік**

| Показники                               | Міжсезоння  | Високий сезон | Сезон       | Разом за рік |
|-----------------------------------------|-------------|---------------|-------------|--------------|
| Плановий обсяг реалізації бізнес послуг | 95160       | 179710        | 122930      | 397800       |
| Середня вартість бізнес-послуг*         | 25          | 45            | 35          |              |
| <b>Разом, тис. грн.</b>                 | <b>2379</b> | <b>8087</b>   | <b>4303</b> | <b>14769</b> |

\* середня вартість замовлення конференц-залу з устаткуванням у розрахунку на 1 годину на 1 посадочне місце (розраховано як середній показник вартості аренди на 1 год конференц залів різної місткості у готелі)

Планування обсягу операційних доходів готелю «Congress Hotel Space» проводимо в таблиці 3.11. Планування операційних доходів від надання інших платних послуг в структурних підрозділах готелю здійснюється за умови, що їх частка в доході від операційної діяльності становить 10%.

Таблиця 3.12

**Планування обсягу операційних доходів конгрес-готелю «Congress Hotel Space» на 2019 рік**

| Види доходів                                                      | Міжсезоння   | Високий сезон | Сезон        | Разом        |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|--------------|--------------|
| 1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн | 7934         | 14120         | 10416        | 32470        |
| 2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн           | 973          | 4573          | 2363         | 7909         |
| 3. Дохід від реалізації бізнес-послуг                             | 2379         | 8087          | 4303         | 14769        |
| Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн                 | 11286        | 26780         | 17082        | 55148        |
| 4. Інші операційні доходи, тис. грн                               | 793          | 1412          | 1042         | 3247         |
| <b>Разом: операційні доходи готелю, тис. грн</b>                  | <b>12080</b> | <b>28192</b>  | <b>18124</b> | <b>58395</b> |

Операційні доходи проектового готелю «Congress Hotel Space» на 58 місць на 2019 рік становлять 58395 тис.грн.

*Основні засоби*

На баланс проектового готелю «Congress Hotel Space» основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

Вартість придбання основних засобів та інших необоротних матеріальних активів за умови детального визначення переліку основних засобів по

структурних господарських підрозділах закладу готельного господарства визначається за допомогою прайс-листів підприємств з продажу обладнання та оснащення для готелів, закладів ресторанного господарства, структурних підрозділів, що потребують спеціального устаткування.

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI до основних засобів та інших необоротних активів готелю відносять: будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; спортивний інвентар; меблі [39].

Результати розрахунків суми амортизації за кожним видом основних засобів та інших необоротних активів по проектуваному конгрес-готелю «Congress Hotel Space» наводимо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів  
готелю «Congress Hotel Space» на 2019 рік**

| Групи                                                     | Первісна<br>вартість, тис.<br>грн. | Термін<br>корисного<br>використання,<br>роки | Річна сума<br>амортизації<br>основних засобів,<br>тис. грн. |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Будівлі                                                   | 131676                             | 30                                           | 4389                                                        |
| Холодильне, механічне, теплове,<br>торговельне обладнання | 57426,6                            | 5                                            | 11485                                                       |
| Інші                                                      | 2066,5                             | 4                                            | 517                                                         |
| <b>Разом</b>                                              | <b>191168,8</b>                    |                                              | <b>16391</b>                                                |

*Оплата праці*

Планування чисельності персоналу в конгрес-готелі «Congress Hotel Space» здійснюється за такими категоріями адміністративного, виробничого і допоміжного персоналу.

При розрахунку чисельності персоналу використовували методи: нормативний та техніко-економічних розрахунків. При реалізації й середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ( $Ч_{сп}$ ), використовують формулу [39]:

$$Ч_{сп} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.2)$$

де  $Q_p$  – об’ємні параметри об’єкта обслуговування;

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

$K_{\text{зам}}$  – коефіцієнт заміщення, для проектного засобу розміщення коефіцієнт заміщення приймаємо на рівні 1,1.

Розрахунок чисельності покоївок у готелі 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць проводимо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

**Розрахунок чисельності покоївок готелю 3\* «Congress Hotel Space»**

| Категорія і місткість номерів              | Одноразова місткість номерів | Норма обслуговування номерів у першу зміну | Явочна чисельність покоївок |                        |             | Середньо-облікова чисельність покоївок |
|--------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|------------------------|-------------|----------------------------------------|
|                                            |                              |                                            | у першу зміну               | у другу та третю зміни | на добу     |                                        |
| Люкс                                       | 2                            | 3                                          | 0,7                         | 0,5                    | 1,2         | 1                                      |
| Стандарт одномісний                        | 26                           | 4,5                                        | 8,7                         | 0,5                    | 9,2         | 10                                     |
| Стандарт двомісний                         | 13                           | 4,5                                        | 2,9                         | 0,5                    | 3,4         | 4                                      |
| Стандарт дво-місний для маломобільних груп | 1                            | 4,5                                        | 0,2                         | 1,5                    | 1,7         | 2                                      |
| <b>Разом</b>                               | <b>42</b>                    |                                            | <b>12,4</b>                 | <b>3,0</b>             | <b>15,4</b> | <b>17</b>                              |

Планування фонду заробітної плати працівників конгрес-готелю «Congress Hotel Space» на 2019 рік складаємо у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування фонду заробітної плати працівників конгрес-готелю «Congress Hotel Space» на 2019 рік**

| Посада               | Кількість штатних одиниць | Посадовий оклад, грн. | Доплати та надбавки, грн. |        |      | Заробітна плата, грн. | Місячний фонд заробітної плати, грн. |
|----------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------------|--------|------|-----------------------|--------------------------------------|
|                      |                           |                       | категорія                 | звання | інше |                       |                                      |
| 1                    | 2                         | 3                     | 4                         | 5      | 6    | 7                     | 8                                    |
| <b>АДМІНІСТРАЦІЯ</b> |                           |                       |                           |        |      |                       |                                      |
| Директор             | 1                         | 14700                 | 450                       | 450    |      | 15600                 | 15600                                |
| Заступник директора  | 1                         | 10000                 | 350                       | 350    |      | 10700                 | 10700                                |
| Секретар             | 1                         | 5000                  |                           |        | 200  | 5200                  | 5200                                 |
| <b>БУХГАЛТЕРІЯ</b>   |                           |                       |                           |        |      |                       |                                      |
| Головний бухгалтер   | 1                         | 8500                  |                           |        | 300  | 8800                  | 8800                                 |
| Бухгалтер-касир      | 1                         | 6000                  |                           |        |      | 6000                  | 6000                                 |

Продовження таблиці 3.15

| 1                                          | 2         | 3             | 4           | 5           | 6           | 7             | 8             |
|--------------------------------------------|-----------|---------------|-------------|-------------|-------------|---------------|---------------|
| <i>СЛУЖБА ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ</i>        |           |               |             |             |             |               |               |
| Адміністратор                              | 2         | 5000          |             |             | 250         | 5250          | 10500         |
| Порт'є                                     | 2         | 4500          |             |             |             | 4500          | 9000          |
| <i>СЛУЖБА ХАУСКІПІНГ</i>                   |           |               |             |             |             |               |               |
| Завідувач номерним фондом                  | 1         | 5000          |             |             | 250         | 5250          | 5250          |
| Покоївка                                   | 17        | 3800          |             |             |             | 3800          | 83600         |
| Прибиральник приміщень                     | 2         | 3800          |             |             |             | 3800          | 7600          |
| <i>СЛУЖБА БІЗНЕС-ПОСЛУГ</i>                |           |               |             |             |             |               |               |
| Менеджер конференц-сервісу                 | 1         | 4000          |             |             |             | 4000          | 4000          |
| Технік                                     | 2         | 4000          |             |             | 250         | 4250          | 8500          |
| <i>СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧА СЛУЖБА</i>          |           |               |             |             |             |               |               |
| Тренер                                     | 2         | 4000          |             |             | 100         | 4100          | 8200          |
| Масажист-косметолог                        | 2         | 4000          |             |             | 200         | 4200          | 8400          |
| Працівник SPA-зони                         | 2         | 4000          |             |             | 100         | 4100          | 8200          |
| <i>СЛУЖБА ПОБУТОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ</i>    |           |               |             |             |             |               |               |
| Оператор хімчистки                         | 1         | 3800          |             |             |             | 3800          | 3800          |
| Продавець                                  | 2         | 3800          |             |             |             | 3800          | 7600          |
| <i>ПРАЛЬНЯ</i>                             |           |               |             |             |             |               |               |
| Оператор пральних машин                    | 1         | 3800          |             |             |             | 3800          | 3800          |
| <i>ТЕХНІЧНА СЛУЖБА</i>                     |           |               |             |             |             |               |               |
| Головний інженер                           | 1         | 5600          |             |             | 300         | 5900          | 5900          |
| Сантехнік                                  | 1         | 4000          |             |             |             | 4000          | 4000          |
| Електрик                                   | 1         | 4000          |             |             |             | 4000          | 4000          |
| <i>СКЛАДСЬКА СЛУЖБА</i>                    |           |               |             |             |             |               |               |
| Завідувач складом                          | 1         | 5500          |             |             | 300         | 5800          | 5800          |
| Вантажник                                  | 1         | 3800          |             |             | 200         | 4000          | 4000          |
| <i>СЛУЖБА ОХОРОНИ</i>                      |           |               |             |             |             |               |               |
| Начальник служби                           | 1         | 5400          |             |             | 300         | 5700          | 5700          |
| Охоронці                                   | 2         | 3800          |             |             | 200         | 4000          | 8000          |
| <b>Разом</b>                               | <b>48</b> | <b>133600</b> | <b>800</b>  | <b>800</b>  | <b>2950</b> | <b>138150</b> | <b>255950</b> |
| <i>СЛУЖБА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ F&amp;B</i> |           |               |             |             |             |               |               |
| Шеф-кухар                                  | 1         | 8100          | 450         | 450         |             | 9000          | 9000          |
| Кухарі                                     | 4         | 6000          |             |             | 200         | 6200          | 24800         |
| Мийник посуду                              | 2         | 3800          |             |             |             | 3800          | 7600          |
| Прибиральник приміщень                     | 2         | 3800          |             |             |             | 3800          | 7600          |
| Адміністратор                              | 2         | 4800          |             |             |             | 4800          | 9600          |
| Офіціант                                   | 8         | 3800          |             |             |             | 3800          | 30400         |
| Бармен                                     | 5         | 4000          |             |             |             | 4000          | 20000         |
| <b>Разом по ЗРГ</b>                        | <b>24</b> | <b>34300</b>  | <b>450</b>  | <b>450</b>  | <b>200</b>  | <b>35400</b>  | <b>109000</b> |
| <b>Разом по готелю</b>                     | <b>72</b> | <b>167900</b> | <b>1250</b> | <b>1250</b> | <b>3150</b> | <b>173550</b> | <b>364950</b> |

Для персоналу готелю «Congress Hotel Space» передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці готелю на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

### Планування преміальної частини фонду оплати праці готелю

| Групи працівників         | Плановий розмір основної заробітної плати, грн. | Плановий розмір премій на місяць у розрахунку до основної заробітної плати |              |
|---------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                           |                                                 | %                                                                          | єал.         |
| Адміністративний персонал | 44200                                           | 20                                                                         | 8840         |
| Основний персонал         | 267800                                          | 30                                                                         | 80340        |
| Допоміжний персонал       | 47300                                           | 10                                                                         | 4730         |
| <b>Разом</b>              | <b>359300</b>                                   |                                                                            | <b>93910</b> |

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю «Congress Hotel Space» передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

### Розрахунок фонду оплати праці в конгрес-готелі на 2019 рік

| Показники                                 | Фонд заробітної плати, тис.грн. |
|-------------------------------------------|---------------------------------|
| Місячний фонд основної заробітної плати   | 359,3                           |
| Місячний фонд додаткової заробітної плати | 5,65                            |
| Разом місячний фонд оплати праці          | 364,95                          |
| Річний фонд основної заробітної плати     | 4379,4                          |
| Річний фонд додаткової заробітної плати   | 67,8                            |
| Разом річний фонд оплати праці            | 4447,2                          |
| Участь працівників у прибутках            | 1126,9                          |
| <b>Разом ФОП</b>                          | <b>5574,1</b>                   |

У таблиці 3.18 проводимо узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу проектного конгрес-готелю «Congress Hotel Space».

Таблиця 3.18

**План з праці конгрес-готелю «Congress Hotel Space» на 2019 рік**

| <b>Показники</b>                                          | <b>У розрахунку на 2019 рік</b> |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Планова чисельність працівників, усього                   | 72                              |
| • у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб     | 7                               |
| • основний операційний персонал, осіб                     | 54                              |
| • допоміжний персонал, осіб                               | 11                              |
| <b>Фонд основної заробітної плати, тис. еал.</b>          | <b>4379,4</b>                   |
| • у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн. | 618,6                           |
| • основний операційний персонал, тис.грн.                 | 3240,0                          |
| • допоміжний персонал, тис.грн.                           | 520,8                           |
| <b>Фонд додаткової заробітної плати</b>                   | <b>1194,7</b>                   |
| <b>Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.</b>      | <b>5574,1</b>                   |
| Структура фонду оплати праці:                             |                                 |
| - основна заробітна плата, %                              | 78,6                            |
| - додаткова заробітна плата, %                            | 21,4                            |

Загальний фонд оплати праці конгрес-готелю «Congress Hotel Space» на 2019 рік склав 5574,1 тис. грн., з них 4379,4 тис. грн. – основний фонд, а 1194,7 тис. грн. – додатковий фонд.

*Поточні витрати*

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. В план операційних витрат готелю «Congress Hotel Space» включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та надання їм усіх складових основних і додаткових послуг [39]. Враховуємо, що під час проектування готельного підприємства кредити не будуть залучатись.

**Стаття 1:**

Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, покупних товарів, що були реалізовані ЗРГ. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на 2019 рік проводиться у додатку Т. Планування витрат на сировину, продукти та закупні товари становить 12254 тис. грн.

**Стаття 2.**

Витрати на оплату праці розраховано у табл. 3.18 та становлять 5574,1 тис. грн.

**Стаття 3.**

Єдиний соціальний внесок розраховано у таблиці 3.19.

*Таблиця 3.19***Відрахування на соціальні заходи готелю на плановий 2019 рік**

| Назва фонду до якого здійснюється відрахування | Ставка збору, % до ФОП | Сума відрахувань, тис. еал. на рік |
|------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------|
| Єдиний соціальний внесок                       | 22                     | 1226,3                             |

**Стаття 4.**

Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів розраховано у таблиці 3.13 та складають 16391 тис.грн.

**Стаття 5.**

Витрати на ресурсне забезпечення (опалення, електроенергію, водопостачання) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю наведено в таблиці 3.20.

*Таблиця 3.20***Витрати на ресурсне забезпечення готелю на 2019 рік**

| Види витрат                                                                 | Обсяг витрат у натуральних показниках | Тарифи за умовну одиницю, грн. | Поточні витрати за рік, тис. грн. |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Електроенергія                                                              | 41869,15                              | 1,89                           | 79                                |
| Опалення                                                                    | 223,65                                | 1825,45                        | 408                               |
| Гаряча вода                                                                 | 4061,36                               | 16,71                          | 68                                |
| Холодна вода                                                                | 8232                                  | 96,74                          | 796                               |
| Разом                                                                       |                                       |                                | 1352                              |
| Відрахування до ремонтного фонду – 0,9% доходу від реалізації послуг готелю |                                       |                                | 525,6                             |
| <b>Разом</b>                                                                |                                       |                                | <b>3228,6</b>                     |

Таким чином, загальні витрати конгрес-готелю «Congress Hotel Space» за статтю 5 становитимуть 3239,8 грн на плановий рік.

**Стаття 6.**

Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, реалізації одягу, столової білизни,

посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу готелю на 2019 рік проводимо у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі на 2019 рік**

| еаліз 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. |
|---------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|
| Адміністративний персонал | 7                                               | 1                                                                 | 1000                                   | 7,0                   |
| Виробничий персонал       | 54                                              | 2                                                                 | 600                                    | 64,8                  |
| <b>Разом</b>              |                                                 |                                                                   |                                        | 71,8                  |

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на 2019 рік проводимо у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

**Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів 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 (двоспальний набір)      | 58                        | 2                                          | 116                    | 1600                   | 185,6                 |
| Постільна білизна ( еалізації й набір)     | 29                        | 2                                          | 58                     | 1000                   | 58                    |
| Рушники великі                             | 140                       | 2                                          | 280                    | 330                    | 92,4                  |
| Рушники маленькі                           | 140                       | 4                                          | 560                    | 160                    | 89,6                  |
| Порцеляновий та фарфоровий посуд           | 200                       | 4                                          | 800                    | 75                     | 60                    |
| Столові набори                             | 200                       | 2                                          | 400                    | 60                     | 24                    |
| Скляний посуд                              | 200                       | 3                                          | 600                    | 60                     | 36                    |
| Металеві набори                            | 235                       | 2                                          | 470                    | 45                     | 21,15                 |
| Столова білизна                            | 60                        | 2                                          | 120                    | 225                    | 27                    |
| <b>Разом</b>                               |                           |                                            |                        |                        | 593,75                |

Витрати за статтею – 665,55 тис. грн.

**Стаття 7**

Втрати на оренду приміщень не плануємо, оскільки майбутній конгрес-готель – нове будівництво.

**Стаття 8.**

Податки, збори та інші обов'язкові платежі на місяць: ліцензія на продаж алкогольних напоїв – 12,0 тис. грн. (одноразово), фіскальні апарати та їх обслуговування – 5,0 тис.грн., патент на здійснення торговельної діяльності – 2,6 тис.грн., дозвіл на розміщення об'єкта зовнішньої реклами – 3,5 тис.грн. Витрати за статтею склали – 23,1 тис.грн.

**Стаття 9.**

Витрати на транспортування не плануємо, використовуватимуть автотранспорт фірми-постачальника.

**Стаття 10.**

Витрати на охорону готелю передбачаємо в обсязі 0,06% від доходу готелю – 35,0 тис. Грн.

**Стаття 11.**

Витрати матеріалів оздоровчо-рекреаційного призначення не плануємо.

**Стаття 12.**

Інші адміністративно-управлінські витрати готелю не плануємо.

**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 8% від постійних витрат готелю – 1711 тис. грн.

**Стаття 14.**

Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю не передбачаємо, оскільки статутний капітал повністю покриває витрати проектного готелю.

Зазначені кошториси та розрахунки закладаємо в основу поточних витрат діяльності готелю «Congress Hotel Space», зводимо у таблиці 3.23. При цьому поточні витрати готельного підприємства було поділено на умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ).

Таблиця 3.23

**Зведений кошторис операційних витрат конгрес-готелю «Congress Hotel Space» на 2019 рік**

| <b>Номер статті</b> | <b>Калькуляційна статті витрат</b>                                                                            | <b>Поточні витрати, тис. Грн.</b> | <b>Витрати умовно-змінні та умовно-постійні</b> |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1.                  | Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю                                    | 12254,0                           | ЗВ                                              |
| 2.                  | Витрати на оплату праці                                                                                       | 5574,1                            | ЗВ                                              |
| 3.                  | Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування                                                       | 1226,3                            | ЗВ                                              |
| 4.                  | Амортизаційні відрахування                                                                                    | 16391                             | ПВ                                              |
| 5.                  | Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів | 3228,6                            | ЗВ                                              |
| 6.                  | Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів                                                    | 665,55                            | ПВ                                              |
| 7.                  | Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів                                                 | -                                 | ПВ                                              |
| 8.                  | Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі                                           | 23,1                              | ПВ                                              |
| 9.                  | Витрати на транспортування                                                                                    | -                                 | ЗВ                                              |
| 10.                 | Витрати на охорону                                                                                            | 35,0                              | ПВ                                              |
| 11.                 | Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення                                                         | -                                 | ЗВ                                              |
| 12.                 | Інші адміністративно-управлінські витрати                                                                     | -                                 | ЗВ                                              |
| 13.                 | Інші поточні витрати діяльності                                                                               | 1369                              | ПВ                                              |
| 14.                 | Фінансові витрати                                                                                             | -                                 | ПВ                                              |
|                     | <b>Разом поточні витрати, у тому числі:</b>                                                                   | <b>40766,7</b>                    |                                                 |
|                     | • <b>умовно-змінні</b>                                                                                        | <b>22283,0</b>                    |                                                 |
|                     | • <b>умовно-постійні</b>                                                                                      | <b>18483,7</b>                    |                                                 |

*Прибуток*

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток, точка беззбитковості.

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Розрахунки планового маржинального прибутку конгрес-готелю «Congress Hotel Space» проводимо у таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

**Планування маржинального прибутку конгрес-готелю  
«Congress Hotel Space» на 2019 рік**

| Показник                                                  | Алгоритм розрахунку | Значення, тис. Грн |
|-----------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| 1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:           | табл. 3.12          | 58395              |
| 1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення | табл. 3.12          | 32470              |
| 1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ           | табл. 3.12          | 7909               |
| 1.3. Дохід від реалізації бізнес-послуг                   | табл. 3.12          | 14769              |
| 1.4. Інші операційні доходи                               |                     | 3247               |
| 2. Податок на додану вартість                             | 20%                 | 11679              |
| 3. Чистий дохід                                           | рядок 1 – рядок 2   | 46716              |
| 4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:                   | 3.23                | 22283,0            |
| 4.1. Собівартість продукції ЗРГ                           | 3.23                | 12254              |
| 4.2. Інші змінні витрати                                  | 3.23                | 10029              |
| 5. Маржинальний прибуток                                  | рядок 3 – рядок 4   | 24433              |
| 6. Постійні витрати                                       | 3.23                | 18483,7            |
| 7. Прибуток (збиток)                                      | рядок 5 – рядок 6   | 5949,35            |

Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 3.25). Цільовий прибуток для досягнення середньоринкової рентабельності операційної діяльності беремо на рівні 12%.

Таблиця 3.25

**Планування цільового прибутку готелю «Congress Hotel Space»**

| № пор. | Показник                                                          | Алгоритм розрахунку | Значення на 2019 р. | Розрахунок |
|--------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|------------|
| 1      | Операційні доходи готелю, тис. грн                                | табл. 3.24          |                     | 58395      |
| 2      | Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, % |                     | 12                  |            |
| 3      | Цільовий необхідний прибуток, тис. грн                            | п.1хп.2/100         |                     | 7007       |

Планування основних результатів діяльності конгрес-готелю «Congress Hotel Space» на 2019 рік наводимо у таблиці 3.26.

Таблиця 3.26

**Планування основних результатів діяльності конгрес-готелю на 2019 рік**

| № пор. | Стаття                            | Алгоритм розрахунку | Розрахунок, тис. грн |
|--------|-----------------------------------|---------------------|----------------------|
| 1      | Доходи від операційної діяльності | табл. 3.24          | 46716                |
| 2      | Умовно-змінні витрати             | табл. 3.24          | 22283,0              |

Продовження таблиці 3.26

| № пор. | Стаття                                                         | Алгоритм розрахунку                                         | Розрахунок, тис. грн |
|--------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|
| 3      | Умовно-постійні витрати                                        | табл. 3.24                                                  | 18483,7              |
| 4      | Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування | табл. 3.24                                                  | 5949,35              |
| 5      | Податок на прибуток                                            | 18%                                                         | 1070,9               |
| 6      | Чистий прибуток можливий                                       | п. 4 – п. 5                                                 | 4878,5               |
| 7      | Рентабельність операційної діяльності, %                       | (рядок 6/рядок 1)*100                                       | 10,44                |
| 8      | Чистий прибуток цільовий                                       | табл. 3.25                                                  | 7007                 |
| 9      | Чистий прибуток плановий                                       | Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики | 4878,5               |

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

#### Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готельного підприємства та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Congress Hotel Space» проводимо у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

#### Основні показники рентабельності на перший рік функціонування готелю «Congress Hotel Space»

| Назва показника                                       | Алгоритм розрахунку      | Умовні позначення                                                                        | Значення                                  |
|-------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Рентабельність операційної діяльності ( $P_{on}$ ), % | $P_{pn} = \Pi / Д * 100$ | $\Pi$ – чистий прибуток, тис. грн.;<br>$Д$ – дохід від операційної діяльності, тис. грн. | $P_{pn} = 46716 / 4878,5 * 100 = 10,44\%$ |

|                                                 |                       |                                       |                                           |
|-------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------|
| Рентабельність поточних витрат ( $P_{Bon}$ ), % | $P_{пв} = П/ПВ * 100$ | ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн. | $P_{пв} = 4878,5/40766,7 * 100 = 12\%$    |
| Рентабельність основних засобів ( $P_{ОВ}$ ), % | $P_{ов} = П/ОЗ * 100$ | ОЗ – основні засоби, тис. грн.;       | $P_{ов} = 4878,5/191168,8 * 100 = 2,55\%$ |

### 3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності закладу готельного господарства упродовж наступних років [39].

Для проектного конгрес-готелю темп зростання доходів операційної діяльності упродовж восьми років пропонується в обсязі 7% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного готелю приймаємо на весь 2019 період рівень змінних витрат першого року створення – 47,7%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу – 18483,7 тис. грн.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток.

Планові показники діяльності готелю «Congress Hotel Space» на перші десять років подано у таблиці 3.28.

Таблиця 3.28

#### Планування основних результатів діяльності конгрес-готелю «Congress Hotel Space» на перші десять років

| 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  | 46716                                 | 7                                | 22283          | 47,70                    | 18483,7                    | 5949,3                                          | 4878,4                    |
| 2-й  | 49519                                 | 7                                | 23620,5        | 47,70                    | 18483,7                    | 7414,72                                         | 6080,1                    |
| 3-й  | 52490                                 | 7                                | 25037,8        | 47,70                    | 18483,7                    | 8968,62                                         | 7354,3                    |

|              |               |   |                 |       |               |               |               |
|--------------|---------------|---|-----------------|-------|---------------|---------------|---------------|
| 4-й          | 55640         | 7 | 26540,0         | 47,70 | 18483,7       | 10615,8       | 8704,9        |
| 5-й          | 58978         | 7 | 28132,4         | 47,70 | 18483,7       | 12361,7       | 10136,6       |
| 6-й          | 62517         | 7 | 29820,4         | 47,70 | 18483,7       | 14212,5       | 11654,2       |
| 7-й          | 66268         | 7 | 31609,6         | 47,70 | 18483,7       | 16174,2       | 13262,9       |
| 8-й          | 70244         | 7 | 33506,2         | 47,70 | 18483,7       | 18253,7       | 14968,0       |
| 9-й          | 74458         | 7 | 35516,6         | 47,70 | 18483,7       | 20457,9       | 16775,5       |
| 10-й         | 78926         | 7 | 37647,6         | 47,70 | 18483,7       | 22794,4       | 18691,4       |
| <b>Разом</b> | <b>615754</b> |   | <b>293714,1</b> |       | <b>184837</b> | <b>137203</b> | <b>112506</b> |

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів [39]:

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [39]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.3)$$

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.

Дисконтована ставка для проєктованого конгрес-готелю «Congress Hotel Spase» склала 1,06%.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.28.

Таблиця 3.28

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом  
конгрес-готелю «Congress Hotel Space»**

| 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          | <b>191168,8</b>                             | 21269                                                              | 21269                                   |                                          |                          |
| 2-й          |                                             | 21652                                                              | 42921                                   |                                          |                          |
| 3-й          |                                             | 22147                                                              | 65068                                   |                                          |                          |
| 4-й          |                                             | 22758                                                              | 87826                                   |                                          |                          |
| 5-й          |                                             | 23487                                                              | 111313                                  |                                          |                          |
| 6-й          |                                             | 24337                                                              | 135651                                  |                                          |                          |
| 7-й          |                                             | 25312                                                              | 160962                                  |                                          |                          |
| 8-й          |                                             | 26414                                                              | 187377                                  |                                          |                          |
| 9-й          |                                             | 27650                                                              | 215027                                  |                                          |                          |
| <b>Разом</b> | <b>191168,8</b>                             | <b>215027</b>                                                      |                                         | <b>202855,2</b>                          | <b>11686,4</b>           |

Дисконтований грошовий потік за 9 років експлуатації проекту становитиме 202855,2 тис. грн., а чистий приведений дохід становитиме 11686,4 тис. грн.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою [39]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.4)$$

де  $ID$  – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

$КГП$  – кумулятивний грошовий потік.

Показник «індекс дохідності» може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Для готелю «Congress Hotel Space» індекс дохідності становить :

$$ID = 202855,2 / 191168,8 = 1,06$$

Інвестиційний проект розробленого готелю «Congress Hotel Space» може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Цей показник розраховується за формулою [39]:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.5)$$

де  $IP$  - індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

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

$ІВ$  - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації – 93814,9 тис. грн.) за період 9 років експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 93814,9 / 9 = 10423,9 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 10423,9 / 191168,8 \cdot 100 = 5,45\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту конгрес-готелю «Congress Hotel Space» дорівнює 5,45%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [39]:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП_{р.}} \quad (3.6)$$

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [39]:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} . \quad (3.7)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \times t} = 202855,2/9 = 22539 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = 191168,8 / 22539 = 8,5 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 8,5 роки. Отже, у розробленому проекті конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект конгрес-готелю 3\* на 58 місць у Солом'янському районі м. Києва». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

В розділі 1 «Концепція. Організація. Сервіс» обґрунтовано необхідність проектування готелю 3\* в Солом'янському районі м. Києва. На готельному ринку м. Києва функціонує 182 колективних засоби розміщення, де 163 з яких є готелями та аналогічними засобами розміщення, загальною місткістю 17 798. За даними ARTBUILD HOTEL GROUP найбільш перспективним сегментом в м. Києві є 3\* готелі, які будуть відповідати світовим стандартам за матеріально-технічною базою та якістю обслуговування.

Солом'янський район міста Києва є одним з найбільших районів. Він займає вигідне територіальне розміщення: межує з Голосіївським, Шевченківським, Святошинським районами м. Києва та Києво-Святошинським районом Київської області.

Для проектування конгрес-готелю 3\* на 58 місць було обрано земельну ділянку в Солом'янському районі по вул. Дружна 17а, обрана ділянка для проектування конгрес-готелю знаходиться на відстані 36 км від міжнародного аеропорту «Бориспіль», 13 км. до аеропорту «Київ».

Досліджено перспектив розвитку конгрес-готелю, що проектується, з'ясовано існуючу забезпеченість готелями у Солом'янському районі, конкурентне середовище формують 8 засобів розміщення, з яких шість готелі категорії 3\* та один 4\*.

Проведено сегментацію потенційних споживачів конгрес-готелю 3\* на 58 місць у Солом'янському районі є можливість констатувати цільовим ринком готелю є державні службовці та підприємці, для яких характерними ознаками є: пізнавальна та ділова мета перебування, середній та високий рівень доходів.

Для конгрес-готелю 3\* на 58 місць у Солом'янському районі м. Києва запропоновано неймінг - «Congress Hotel Space», також для закладу забороновано логотип.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space». Для злагодженої роботи всіх служб конгрес-готелю на підприємстві буде встановлено систему управління готелю OPERA Enterprise Solution. Житлова частина конгрес-готелю 3\* представлена 42 номерами, із загальною місткістю – 58. Послуги харчування в конгрес-готелі надаватимуться у ресторані італійської кухні «Farfalle» на 42 місць та кафе європейської кухні «Pausa» при коврінг студії на 10 місць, для харчування персоналу буде передбачено їдальню. В закладі буде спроектовано Коворкінг студію яка працюватиме цілодобово в приміщенні будуть розміщені зонами столи, переговорні кімнати будуть оснащені док-станціями, дошками для записів і обладнанням для відеоконференція, яким можна керувати через мобільний додаток та сенсорні панелі. Також при конгрес-готелі будуть функціонувати 4 конференц зали загальною місткістю 360.

В розділі 2 «Архітектура. Дизайн» за допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» в залежності від категорії та місткості майбутнього закладу підібрано склад і площі приміщень підприємства готельного господарства, загальна площа конгрес-готелю складає 2851 м<sup>2</sup>.

Наведено загальну характеристику ділянки будівництва конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» розраховано площу ділянки під будівництво закладу – 3190 м<sup>2</sup>, розраховано за укрупненим показником витрати конгрес-готелем на: електроенергію, опалення та воду.

Вартість загально будівельних робіт конгрес-готелю 3\* «Congress Hotel Space» на 58 місць складає 191168,8 тис. грн. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища.

За результатами проведених досліджень визначено організаційно-правову

форму господарювання та розроблено організаційну структуру управління для проектного конгрес-готелю 3\* ТОВ «Congress Hotel Space». Розроблено штатний розпис, план з праці, план доходів і витрат на майбутні періоди діяльності закладу, визначено рентабельність його діяльності – 10,44%, що є середнім значенням по галузі. Результати економічних розрахунків дозволили здійснити діагностику ефективності інвестиційного проекту, розрахувати його рентабельність (5,45%) та період окупності – до 8,5 років.

Кумулятивний грошовий потік упродовж дев'яти років експлуатації проекту становив 202855,2 тис. грн. Він складається з прибутку та амортизаційних відрахувань, що будуть накопичені за дев'ять років експлуатації готелю.

Капітальні витрати на будівництво та оснащення шинку становлять 191168,8 тис. грн, що більше за кумулятивний грошовий потік. Це означає, що за дев'ять років капітальні витрати зможуть окупитись, а чистий приведений дохід становитиме 11686,4 тис. грн.

Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення закладу ресторанного господарства можуть бути окуплені за 8,5 роки експлуатації. Через дев'ять років готель отримає чистий приведений дохід обсягом 11686,4 тис. грн.

Показник «індекс дохідності» проекту становить 1,06, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення. Це свідчить про можливість принести додаткові інвестиційні доходи за умови реалізації інвестиційного проекту і є позитивним критерієм при прийнятті інвестиційного рішення.

Таким чином, можна дійти висновку, у розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, що інвестиційний проект закладу ресторанного господарства. Він може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності. Розроблений проект дозволяє створити створити конкурентоспроможний готель та може бути прийнятий до впровадження.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
6. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
9. ВСН 01-89. «Підприємства по обслуговуванню автомобілів»
10. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
11. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
12. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
13. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
14. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
15. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
16. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
17. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
18. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
19. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».

20. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку».
21. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
22. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
23. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
24. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
25. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
26. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
27. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
28. СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».
29. СНиП 2.04.05-91 «Опалення, вентиляція та кондиціонування».
30. Аналітична компанія Cushman & Wakefield in Ukraine – Режим доступу: <http://www.cushmanwakefield.com/en/alliances/ukraine/>
31. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
32. Гандзюк М.П. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський / за ред. М.П. Гандзюка. – 2-ге вид. – К. : Каравела, 2005. – 390 с.
33. Гогіташвілі Г.Г. Основи охорони праці / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін, – Л. : Новий світ-2000, 2005. – 232 с
34. Гончаренко О. Концепція плановості розвитку готельного ринку України / О. Гончаренко, Н. Комар [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://dspace.tneu.edu.ua/bitstream/316497/17356/1/252-254.pdf>
35. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.

36. Державної Служби Статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukrstat.org/uk>
37. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
38. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л., Расулов Р.А. та ін. / Навчальний посібник «Проектування закладів ресторанного господарства» навч. посібн. [для студ. вищ. навч. закл.] / друге вид. перер. і доп./ – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010, 307 с.
39. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г, Плешкань Н.М.. - HoReCa: навч. посіб. -ге вид., виправл. І доповн. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412с.
40. 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.
41. Маначинська Ю. А. Статистична оцінка ринку готельних послуг України / Ю. А. Маначинська // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. - 2014. - Вип. 2. - С. 99-109. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchtei\\_2014\\_2\\_14](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchtei_2014_2_14).
42. Мельниченко С. Готельні мережі на ринку туристичних послуг України / С. Мельниченко, Т. Бурак // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. - 2014. - № 3. - С. 5-15. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknteu\\_2014\\_3\\_2](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknteu_2014_3_2).
43. Мельниченко С. Національні готельні мережі на міжнародному ринку / С. Мельниченко, Т. Кудлай // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. - 2017. - № 2. - С. 19–30. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt\\_2017\\_2\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt_2017_2_4).
44. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. / О.Б. Моргулець. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 384 с.
45. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. –240 с.

46. Протоєрейський О.С. Охорона праці в галузі: навч. посіб. / О.С. Протоєрейський, О.І. Запорожець. – К. : Книжкове вид-во НАУ, 2005. – 268 с.
47. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник / Христо Роглев // Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Кондор, 2009. – 405 с.
48. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
49. Сучасні концепції, передумови та перспективи розвитку підприємств України/М. Г. Бойко / під заг. ред. К.Ф. Ковальчука.– ІМА-прес, 2012.– с. 29-42.
50. Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Босовська М.В., Полтавська О.В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська М.В., О.В. Полтавська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 798 с
51. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / за ред. чл.-кор. НАН України, д-р екон. наук, проф. С.І. Дорогунцова. – К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.
52. Хоміков В.І., Бакум І.В. Управління потенціалом підприємства : навч. посібник. – К. : Кондор, 2009. – 400 с.
53. Цивільна оборона: Методичні вказівки до виконання розділу дипломного проекту з цивільної оборони для студентів всіх спеціальностей денної та заочної форм навчання / Уклад: Хіврич О.В., Заєць В.А. – К.: НУХТ, 2009. – 17 с. (№ 7275).
54. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.booking.com>.
55. Colliers International [Електронний ресурс] - Режим доступу: [http://www.colliers.com/ru-ua/ukraine/insights/market-news/2017/2017\\_08\\_09\\_press-release\\_hotels\\_1h2017](http://www.colliers.com/ru-ua/ukraine/insights/market-news/2017/2017_08_09_press-release_hotels_1h2017)

56. Premier International [Электронный ресурс] - Режим доступа:  
[https://www.phnr.com/about\\_us](https://www.phnr.com/about_us)

57. Reikartz Hospitality Group [Электронный ресурс] - Режим доступа:  
<https://reikartz.com/uk/hotels/>

58. Royal Hospitality Group [Электронный ресурс] - Режим доступа:  
<https://rhg.com.ua/nashi-oteli/>

# ДОДАТКИ

## ДОДАТОК А СТАТТЯ

## Додаток Б

### Меню сніданку шведської лінії та розрахунок загальної кількості страв і напоїв

| Меню шведського столу                                 | Вихід стандартної порції, г | Вихід порції шведського столу на одного гостя, г | Кількість порцій шведського столу | Кількість стандартних порцій |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| 1                                                     | 2                           | 3                                                | 4                                 | 5                            |
| <b>Холодні напої</b>                                  |                             |                                                  |                                   |                              |
| Фреш апельсиновий                                     | 150                         | 50                                               | 60                                | 80                           |
| Сік вишневий                                          | 150                         | 50                                               | 60                                | 80                           |
| Сік яблучний                                          | 150                         | 50                                               | 60                                | 80                           |
| Вода мінеральна «Моршинська»                          | 250                         | 83                                               | 120                               | 96                           |
| <b>Холодні закуски та салати</b>                      |                             |                                                  |                                   |                              |
| Мікс із свіжого салату із креветками та авокадо       | 100                         | 25                                               | 60                                | 20                           |
| Салат із помідорів, огірків, редисом та сметаною      | 100                         | 25                                               | 60                                | 20                           |
| Овочеве асорті (огірки, помідори, болгарський перець) | 50/50/50                    | 16/16/16                                         | 40                                | 13                           |
| Асорті м'ясне (ковбаса салямі, прошуто)               | 50/50                       | 16/16                                            | 40                                | 13                           |
| Асорті сирів (радомер, ементаль, моцарела)            | 50/50/50                    | 16/16/16                                         | 40                                | 13                           |
| <b>Сухі сніданки та молочні продукти</b>              |                             |                                                  |                                   |                              |
| Мюслі, вівсяні пластівці, кукурудзяні пластівці       | 50/50/50                    | 13/13/13                                         | 50                                | 54                           |
| Родзинки                                              | 10                          | 2,5                                              | 50                                | 13                           |
| Асорті з горіхів                                      | 10                          | 2,5                                              | 50                                | 13                           |
| Курага                                                | 10                          | 2,5                                              | 50                                | 13                           |
| Цукати                                                | 10                          | 2,5                                              | 50                                | 13                           |
| Молоко пряжене                                        | 150                         | 25                                               | 60                                | 10                           |
| Йогурт з лісовими ягодами                             | 150                         | 25                                               | 60                                | 10                           |
| Сир кисломолочний                                     | 100                         | 25                                               | 46                                | 12                           |
| Сметана                                               | 50                          | 13                                               | 46                                | 12                           |
| Вершкове масло                                        | 10                          | 3                                                | 150                               | 45                           |
| <b>Гарячі страви та закуски</b>                       |                             |                                                  |                                   |                              |
| Лосось на грилі                                       | 100                         | 33                                               | 60                                | 20                           |
| Сосиски відварні                                      | 50                          | 13                                               | 60                                | 16                           |
| Куряче філе із моцарелою                              | 100                         | 33                                               | 60                                | 20                           |
| Овочі-гриль                                           | 100                         | 25                                               | 70                                | 18                           |
| Вівсяна каша з грушею та гранолою на воді або молоці  | 150                         | 50                                               | 70                                | 20                           |
| Яйця «Бенедикт» із голландським соусом                | 100                         | 33                                               | 50                                | 17                           |

| 1                                                            | 2              | 3              | 4  | 5  |
|--------------------------------------------------------------|----------------|----------------|----|----|
| Яйця пашот                                                   | 80 (2 шт.)     | 20             | 60 | 15 |
| Омлет із овочами                                             | 150            | 50             | 60 | 20 |
| <b>Соуси промислового виробництва</b>                        |                |                |    |    |
| Майонез                                                      | 25             | 6,25           | 60 | 15 |
| Кетчуп                                                       | 25             | 6,25           | 60 | 15 |
| Гірчиця                                                      | 25             | 6,25           | 60 | 15 |
| <b>Десерти</b>                                               |                |                |    |    |
| Сирники                                                      | 100            | 33             | 50 | 17 |
| Оладки із гречаного борошна                                  | 100            | 33             | 50 | 17 |
| Асорті фруктове (яблука, груші, виноград, банани, апельсини) | 50/50/50/50/50 | 16/16/16/16/16 | 50 | 16 |
| Джем смородиновий                                            | 25             | 6,25           | 60 | 15 |
| Конфітюр полуничний                                          | 25             | 6,25           | 60 | 15 |
| Карамель                                                     | 25             | 6,25           | 60 | 15 |
| <b>Хлібобулочні вироби</b>                                   |                |                |    |    |
| Хліб пшеничний                                               | 30             | 10             | 60 | 20 |
| Хліб житній                                                  | 30             | 10             | 60 | 20 |
| Булочка з кунжутом                                           | 30             | 10             | 60 | 20 |
| Булочка з висівками                                          | 30             | 10             | 60 | 20 |
| <b>Борошняні кондитерські вироби</b>                         |                |                |    |    |
| Бельгійські вафлі                                            | 42             | 14             | 50 | 17 |
| Круасан із вишнями                                           | 42             | 14             | 50 | 17 |
| Мафін банановий                                              | 60             | 20             | 50 | 17 |
| <b>Гарячі напої</b>                                          |                |                |    |    |
| Чай чорний                                                   | 200            | 66             | 70 | 23 |
| Чай зелений                                                  | 200            | 66             | 60 | 23 |
| Кава еспresso                                                | 50             | 16,5           | 70 | 23 |
| Кава капучіно                                                | 200            | 66             | 70 | 18 |

## Додаток В

## Меню ресторану «Farfalle»

| Назва страви                                                              | Вихід страви, г |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Холодні страви</i>                                                     |                 |
| <i>Закуски</i>                                                            |                 |
| Карпаччо із шотландського лосося Label Rouge                              | 120/40          |
| Крудіте із сібаса зі свіжими томатами і маракуйєю                         | 150/30          |
| Тар-тар з тунця з авокадо, в'яленими томатами та гірчично-медовим соусом  | 150             |
| Карпаччо із телятини зі свіжим трюфелем                                   | 150/20          |
| Курячий паштет з трюфельною олією та грінками                             | 90/20/40        |
| Моцарелла буррата з печеним перцем та соусом песто                        | 80/40/20        |
| <i>Салати</i>                                                             |                 |
| Салат зі шпинатом, авокадо і креветками                                   | 170             |
| Мікс сіжого салату із морськими гребінцями та авокадо                     | 180             |
| Салат із свіжих овочів телятиною на грилі                                 | 190             |
| Салат Ромен з індичкою, хрусткою чіабатою, яйцем пашот та домашнім соусом | 170             |
| Салат із кіноа, зеленою спаржею, помідорами черрі та авокадо .            | 180             |
| Салат із руколою помідорами та пармезаном                                 | 180             |
| Салат з баклажанів із томатами та козячим сиром                           | 160             |
| <i>Гарячі закуски</i>                                                     |                 |
| Мідії в винному бульйоні                                                  | 140             |
| Палента із білими грибами                                                 | 120/40          |
| Запечені цукіні із моцарелою                                              | 130             |
| <i>Супи</i>                                                               |                 |
| Суп томатний з морепродуктами                                             | 250             |
| Тосканський суп в хлібі із телячим ребром та чечевичею                    | 300             |
| Бульйон курячий з домашньою локшиною                                      | 250             |
| Крем-суп з гарбуза та качиною грудкою                                     | 250             |
| <i>Основні страви</i>                                                     |                 |
| <i>Рибні</i>                                                              |                 |
| Восьминіг смажений на грилі з картопляним салатом                         | 150/80          |
| Стейк з тунця з овочами та апельсиново-медовим дресінгом                  | 140/50/40       |
| Камбала тюрбо із овочами на пару (броколі, морква бейбі, спаржа)          | 180/60          |
| Дорадо в солі на грилі                                                    | 1шт.            |
| <i>М'ясні</i>                                                             |                 |
| Стейк із телятини з цукіні та соусом Марсала                              | 200/60/20       |
| Ростбіф з ароматом трюфеля                                                | 220             |
| Котолета по-міланськи з шафрановим різото                                 | 160/80          |
| Курча із в'яленими томатами                                               | 230             |
| Качина грудка конфі із карамелізованою грушою                             | 180/80          |
| Качина ніжка в мандариновому соусі                                        | 220             |
| Індичка під вершковим соусом, подається з пюре та солодким перцем         | 130/80/20       |
| <i>Паста та різото</i>                                                    |                 |
| Лінгвіні з морепродуктами                                                 | 180             |
| Лінгвіні з цукіні та креветками                                           | 170             |
| Тальятеле з морськими гребінцями                                          | 220             |

| Назва страви                                                           | Вихід страви, г |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Тальятеле з білими грибами                                             | 180             |
| Папарделле із білими грибами та сиром моцарелла                        | 200             |
| Папарделле із соусом болоньезе                                         | 180             |
| Гречана паста з цукіні та креветками                                   | 220             |
| Равіолі із лососем та сиром філадельфія                                | 180             |
| Равіолі з кроликом                                                     | 180             |
| Равіолі зі шпинатом та жовтком                                         | 160             |
| Різото із морепродуктами                                               | 180             |
| Різото з білими грибами та ароматом трюфеля                            | 160             |
| <i>Десерти</i>                                                         |                 |
| Пана кота з полуничним соусом                                          | 110/30          |
| Крем-брюле з маракуєвим сорбетом                                       | 120/30          |
| Тірамісу класичне                                                      | 120             |
| Чізкейк - сирно-вершковий десерт з крихтою печива та сезонними ягодами | 120             |
| Фондант із ванільним морозивом                                         | 90/50           |
| Морозиво (лавандове, горіхове, ванільне)                               | 100             |
| Сорбети (лимон, апельсин, полуниця із базиліком)                       | 100             |

### Барна карта ресторану «Farfalle»

| Найменування напою                | Вихід, мл |
|-----------------------------------|-----------|
| <i>Безалкогольні напої</i>        |           |
| <i>Гарячі напої</i>               |           |
| <i>Чай</i>                        |           |
| <i>Зелений чай</i>                |           |
| М'ятна фантазія                   | 500       |
| Листовий з жасмином               | 500       |
| Золота квітка з молочним ароматом | 500       |
| <i>Фруктовий чай</i>              |           |
| Лісові ягоди                      | 500       |
| <i>Трав'яний чай</i>              |           |
| Ромашка                           | 500       |
| <i>Чорний чай</i>                 |           |
| Цейлонський                       | 500       |
| Саусеп                            | 500       |
| Бризки шампанського               | 500       |
| <i>Кава</i>                       |           |
| Еспресо                           | 60        |
| Еленіко                           | 60        |
| Подвійний еспресо                 | 140       |
| Американо                         | 140       |
| Капучіно                          | 140       |
| Кава «глясе -карамель»            | 200       |
| Кава-лате                         | 200       |
| Фраппе з бейлізом                 | 200       |

|                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Холодні напої</b>                                                         |         |
| <b>Вода</b>                                                                  |         |
| Евіан негазована                                                             | 330     |
| Бонаква газована                                                             | 500     |
| Боржомі газована                                                             | 500     |
| Кока-кола                                                                    | 250     |
| Спрайт                                                                       | 250     |
| Тонік                                                                        | 250     |
| Соки в асортименті                                                           | 200     |
| <b>Фреші</b>                                                                 |         |
| Апельсиновий                                                                 | 250     |
| Грейпфрутовий                                                                | 250     |
| Моркв'яний                                                                   | 250     |
| Яблучний                                                                     | 250     |
| Ананасовий                                                                   | 250     |
| <b>Напої власного виробництва</b>                                            |         |
| Мохіто класичне безалкогольне (м'ята, лайм, содова, лід)                     | 250     |
| Мохіто полуничне безалкогольне (м'ята, полуниця, содова, лід)                | 330     |
| Айс-ті (лимон, чай чорний, лід)                                              | 330     |
| Холодна кава (кава, молоко, лід)                                             | 330     |
| Лимонад (содова, грушевий сироп, лайм, лід)                                  | 330     |
| Мілк - шейк (молочний коктейль шоколадний, ванільний)                        | 330     |
| <b>Алкогільні коктейлі</b>                                                   |         |
| Amore Amaro (фреш лимона, лайм, Angostura, Amaro)                            | 100     |
| Aperol Spritz (апероль, Prosecco, апельсин, содова)                          | 150     |
| Hugo (Prosecco, St-Germain, лайм, м'ята)                                     | 150     |
| Passion fruit Spritz (Prosecco, сорбет маракуйя, Malibu, Bacardi rum)        | 180     |
| Negroni by Martini (Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire) | 170     |
| Mirito rosso fizz (Prosecco, Grand Marnier, Angostura, пюре маракуйї)        | 180     |
| Panch Angostura (Amaro, фреш лимона, яблучний сік)                           | 145     |
| Sgroppino (Домашній лимончело, лимонний сорбет, фреш лимона)                 | 220     |
| Basil beauty (Absolut citron, кокосовий сорбет, базилік, маракуйя, ананас)   | 175     |
| <b>Вина</b>                                                                  |         |
| <b>Біле вино</b>                                                             |         |
| Домашнє столове вино в карафах                                               | 500     |
| Боттічелло (напівсолодке біле)                                               | 100/750 |
| Сереніссіма Піно Гріджіо Венето біле сухе                                    | 100/750 |
| Сереніссіма Соаве біле сухе                                                  | 100/750 |
| Анно Доміні Фіано Дель Беневентано біле сухе                                 | 100/750 |
| <b>Червоне вино</b>                                                          |         |
| Домашнє столове вино в карафах                                               | 500     |
| Томбако Монтепульчано Д'абруццо червоне сухе                                 | 100/750 |
| Піантаферро Кьянті червоне сухе                                              | 100/750 |
| Сереніссіма Бардоліно червоне сухе                                           | 100/750 |
| Піантаферро Неро де Авола червоне сухе                                       | 100/750 |
| <b>Ігристі вина</b>                                                          |         |
| Боттічелло Ламбруско Дель Емілія                                             | 100/750 |
| Мартіні Просекко D.O.C.                                                      | 100/750 |

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| Анно Доміні Просекко Фрізант                  | 100/750 |
| <i>Горілка</i>                                |         |
| Женевер                                       | 100     |
| Sterling/стерлінг                             | 100     |
| “хортиця вір”                                 | 100     |
| <i>Коньяк</i>                                 |         |
| Метакса сентенару                             | 50      |
| Ремі мартен v.s.o.p. remy martin v.s.o.p. 680 | 50      |
| Курвуазьє v.s.o.p. courvoisier v.s.o.p. 680   | 50      |
| Хеннессі v.s.o.p. hennessy v.s.o.p. 780       | 50      |
| <i>Пиво</i>                                   |         |
| Паулайнер нефільтроване                       | 500     |
| Крушовіце                                     | 500     |
| Приватня проварня                             | 500     |
| Стела артуа                                   | 500     |
| Чернігівське                                  | 500     |
| Старопрамен                                   | 500     |

## Додаток Г

## Меню кафе «Pausa» при коврінг студії

| Назва страви                                                                                                                  | Вихід, г  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Фірмові страви</b>                                                                                                         |           |
| Бургер «Канзас» (пшенична булочка з кунжутом, помідор, цибуля червона, тунець смажений на грилі, моцарела)                    | 300       |
| Бургер «Диззи» (ржана булочка, помідор, цибуля червона, котлета рублена з телятини, сир російський)                           | 280       |
| Бургер «Марсалис» (пшенична булочка, помідор, огірок свіжий, цибуля червона, філе індички на грилі, сир моцарела)             | 300       |
| Вега бургер «Аюр» (лаваш, фалафель оздоровчий, морква по-корейськи, томати, огірок маринований)                               | 280       |
| Вега бургер «Блю» (лаваш, фалафель, сир тофу, морква по-корейськи, томати, перець болгарський)                                | 280       |
| Бурріто «Мекс» (пшенична тортілья, сир, пекінська капуста, соус, яловичина гриль)                                             | 250       |
| Бурріто «Хантнер» пшенична тортілья, сир, пекінська капуста, соус, курка гриль)                                               | 250       |
| <b>Холодні закуски</b>                                                                                                        |           |
| Салат із королівськими креветками руколою, помідорами чері та соусом вінегрет                                                 | 180       |
| Салат із тунця руколою, фрізе, яйце пашот, лайм, оливкова олія                                                                | 150       |
| Салат із запеченою телятиною, асорті салатів, помідорами, печерицями та домашнім майонезом                                    | 200       |
| Салат з телятиною на грилі (мікс салату, помідори чері, огірок, соус вінегрет)                                                | 170       |
| Салат «Цезар» (салат Айсберг, філе куряче смажене на грилі, помідори чері, сир пармезан, крутони, класичний соус з анчоусами) | 180       |
| Салат овочеве асорті (помідори рожеві, огірки, перець болгарський, редис, сметани, зелень)                                    | 160       |
| Салат «Грецьки» (Свіжі томати, болгарський перець та огірки, сир «Фета» і оливкова олія з орегано)                            | 180       |
| Салат із руколи та авокаду (мікс салату, томати, авокадо мигдаль та паростки)                                                 | 160       |
| Салат з бульгуром і м'ятою (огірок, помідори чері, мікс свіжого салату, болгарський перець, оливкова олія, фреш лимону)       | 170       |
| <b>Десерти</b>                                                                                                                |           |
| Сирники із свіжими ягодами та сметаною                                                                                        | 120/20/20 |
| Суфле ванільне із лимонною цедрою та малиновим соусом                                                                         | 130       |
| Бельгійські вафлі на вибір шоколад, карамель або джем (абрикосовий, лісові ягоди, полуниця)                                   | 90/30     |
| «Тірамісу» (ніжний крем із сиру "Маскарпоне", збитих вершків і печива "Савоярді", просоченого кавовим сиропом)                | 130       |
| Шоколадний фондан із ванільним морозивом                                                                                      | 120/30    |
| Чорничний чизкейк                                                                                                             | 120       |
| <b>Гарячі напої</b>                                                                                                           |           |
| <b>Кава</b>                                                                                                                   |           |
| Еспресо                                                                                                                       | 30        |

| Назва страви                                                                                      | Вихід, г     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Американо                                                                                         | 90           |
| Кава Лате                                                                                         | 160          |
| Кава Мокачіно                                                                                     | 180          |
| Кава Декафенато (кава еспресо без кофеїну)                                                        | 60           |
| Кава по-ірландські                                                                                | 180          |
| Карамель Маккіато                                                                                 | 150          |
| Мокка                                                                                             | 120          |
| <b>Чайна карта</b>                                                                                |              |
| <b>Домашні чаї з ягодами, фруктами та травами</b>                                                 |              |
| Обліпіха з апельсином                                                                             | 300          |
| Журавлина з м'ятою                                                                                | 300          |
| Малина з імбирем                                                                                  | 300          |
| <b>Чай зелений</b>                                                                                |              |
| Саусеп                                                                                            | 200/500      |
| Японська сакура                                                                                   | 200/500      |
| <b>Чорний чай</b>                                                                                 |              |
| Англійський сніданок                                                                              | 200/500      |
| Кардамон                                                                                          | 200/500      |
| Ерл Грей                                                                                          | 200/500      |
| <b>Чай трав'яний</b>                                                                              |              |
| Імбирний                                                                                          | 200/500      |
| Трав'яний збір                                                                                    | 200/500      |
| <b>Холодні напої</b>                                                                              |              |
| <b>Лимонади власного виробництва</b>                                                              |              |
| Лимонад домашній із інжиру                                                                        | 200/500      |
| Лимонад домашній із червоного базилика                                                            | 200/500      |
| Лимонад домашній імбирний з м'ятою                                                                | 200/500      |
| <b>Смузі</b>                                                                                      |              |
| Смузі з ананасом, полуницею, бананом та вершками                                                  | 200          |
| Смузі з обліпіхою, ананасом та грушею                                                             | 200          |
| Смузі з чорницею, ананасом, яблуком та органічним йогуртом                                        | 200          |
| Зелений смузі з авокадо, шпинатом, грушею та органічним йогуртом                                  | 200          |
| <b>Фреші</b>                                                                                      |              |
| Апельсиновий                                                                                      | 200          |
| Яблучний                                                                                          | 200          |
| Грейпфрутовий                                                                                     | 200          |
| Грушевий                                                                                          | 200          |
| Ананасовий                                                                                        | 200          |
| <b>Вода та сік</b>                                                                                |              |
| Мінеральна вода «Моршинська» не газована                                                          | 250          |
| Мінеральна вода «Моршинська» сильно газована                                                      | 250          |
| «Фанта»                                                                                           | 250          |
| «Кока-Кола»                                                                                       | 250          |
| Сік «Галіція» в асортименті (яблучний, апельсиновий, вишевий, яблучно-чорничний, мультіфруктовий) | 250/500/1000 |

## Додаток Д

## Комплексне меню для персоналу

| Назва страви                                            | Вхід/г   |
|---------------------------------------------------------|----------|
| <b>Сніданок</b>                                         |          |
| <b>Холодні закуски</b>                                  |          |
| Асорті із овочів (помідори, перець болгарський, огірок) | 50/50/50 |
| <b>Основні страви</b>                                   |          |
| Яйця пашот                                              | 2 шт.    |
| Сосиски з гірчицею                                      | 100/20   |
| Оладки із абрикосовим джемом                            | 120/30   |
| Запіканка із цукатами                                   | 150/20   |
| <b>Гарячі напої</b>                                     |          |
| Чай чорний                                              | 250      |
| Кава                                                    | 250      |
| <b>Обід</b>                                             |          |
| <b>Холодні закуски</b>                                  |          |
| Салат «Шопський»                                        | 150      |
| Салат «Оліве»                                           | 150      |
| <b>Супи</b>                                             |          |
| Бульйон курячий з домашніми галушками                   | 250      |
| Уха                                                     | 250/10   |
| <b>Основні страви</b>                                   |          |
| Хек смажений                                            | 120      |
| Тефтелі домашні                                         | 90       |
| Відбивна куряча                                         | 120      |
| Картопляне пюре                                         | 150      |
| Овочеve cote                                            | 150      |
| <b>Борошняні страви</b>                                 |          |
| Шарлотка із яблуками                                    | 100      |
| Круасан із вишнями                                      | 90       |
| <b>Напої</b>                                            |          |
| Узвар                                                   | 250      |
| Лимонад домашній                                        | 250      |
| <b>Вечеря</b>                                           |          |
| <b>Холодні страви</b>                                   |          |
| Салат із капусти з помідорами та огірками               | 150      |
| Вінегрет із квасолею                                    | 150      |
| <b>Основні страви</b>                                   |          |
| Риба тушкована з овочами                                | 160      |
| Телятина запечена із бульгурром                         | 120      |
| Вареники із картоплею та шкварками                      | 100/30   |
| <b>Кондитерські страви</b>                              |          |
| Тістечко «Медове»                                       | 70       |
| <b>Напої</b>                                            |          |
| Кава чорна                                              | 250      |
| Лимонад домашній                                        | 250      |

## Додаток Ж

**Добова потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах  
за товарними групами**

| Товарна група                      | Найменування сировини, продукту, напівфабрикату | Гатунок, термічний стан | Кількість, кг |
|------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------|---------------|
| М'ясо, птиця, субпродукти          | Телятина вирізка                                | охолоджена              | 4,2           |
|                                    | Яловичина вирізка                               | охолоджена              | 4,8           |
|                                    | Яловичина стейк                                 | охолоджений             | 4,5           |
|                                    | Свинина лопатка                                 | охолоджена              | 2,3           |
|                                    | Яловичина лпатка                                | охолоджена              | 3,2           |
|                                    | Куряче філе                                     | охолоджене              | 5,2           |
| Риба та морепродукти               | Качине філе                                     | охолоджене              | 2,5           |
|                                    | Качина ніжка                                    | охолоджена              | 2,3           |
|                                    | Курча                                           | охолоджене              | 3,2           |
|                                    | Курка                                           | охолоджена              | 2,2           |
|                                    | Печінка куряча                                  | охолоджена              | 1,1           |
|                                    | Тунець філе                                     | охолоджений             | 4,1           |
|                                    | Лосось філе                                     | охолоджений             | 3,7           |
|                                    | Дорадо                                          | охолоджена              | 3,4           |
|                                    | Морський гребінець                              | охолоджені              | 2,5           |
|                                    | Мідії                                           | охолоджені              | 1,2           |
| М'ясна та рибна гастрономія        | Креветки                                        | охолоджені              | 3,5           |
|                                    | Лосось                                          | с/с                     | 1,5           |
|                                    | Пармська шинка                                  | Свіжа                   | 1,7           |
|                                    | Ковбаса салями                                  | Свіжа                   | 1,7           |
|                                    | Сосиски                                         | Свіжі                   | 3,2           |
| Молоко, молочні та жирові продукти | Оливкова олія                                   | холодного віджиму       | 1,1           |
|                                    | Соняшникова олія                                | рафінована              | 1,9           |
|                                    | Яйце куряче                                     | I категорія             | 45 шт.        |
|                                    | Сметана                                         | 15% жиру                | 2,3           |
|                                    | Сир кисломолочний                               | 9% жиру                 | 2,5           |
|                                    | Молоко                                          | 2,6% жиру               | 3,2           |
|                                    | Вершки                                          | 30% жиру                | 1,5           |
|                                    | Масло вершкове                                  | 82% жиру                | 1,1           |
|                                    | Сир козиний                                     | 45% жиру                | 0,9           |
|                                    | Сир Пармезан                                    | 40% жиру                | 0,6           |
|                                    | Сир Філадельфія                                 | 22% жиру                | 1,09          |
|                                    | Морозиво                                        | заморожене              | 2,9           |
| Овочі та зелень                    | Шпинат                                          | свіжі                   | 0,5           |
|                                    | Картопля                                        | свіжий                  | 1,6           |
|                                    | Авокадо                                         |                         | 4,2           |
|                                    | Помідори                                        | свіжі                   | 3,6           |
|                                    | Помідори чері                                   | свіжі                   | 1,9           |
|                                    | Огірки                                          | свіжі                   | 1,9           |
|                                    | Морква                                          | свіжі                   | 1,7           |
|                                    | Морква бейбі                                    |                         | 0,9           |
|                                    | Цибуля-порей                                    | свіжа                   | 1,7           |
|                                    | Капуста пекінська                               | свіжа                   | 3,3           |

| Товарна група       | Найменування сировини, продукту, напівфабрикату | Гатунок, термічний стан | Кількість, кг |
|---------------------|-------------------------------------------------|-------------------------|---------------|
|                     | Цибуля ріпчаста                                 | свіжі                   | 1,2           |
|                     | Перець болгарський                              | свіжа                   | 3,1           |
|                     | Мікс свіжого салату                             | свіжа                   | 4,9           |
|                     | Часник                                          | свіжий                  | 0,4           |
|                     | Базилік                                         | свіжа                   | 0,9           |
|                     | Перець чілі                                     | свіжий                  | 0,8           |
|                     | Редис                                           | свіжа                   | 1,6           |
|                     | М'ята                                           | свіжа                   | 1,2           |
|                     | Квасоля біла                                    | свіжий                  | 0,7           |
|                     | Цукіні                                          | свіжий                  | 1,8           |
|                     | Горошок зелений                                 | свіжий                  | 0,8           |
| Фрукти та ягоди     | Яблуко                                          | свіже                   | 1,4           |
|                     | Груша                                           | свіжа                   | 1,2           |
|                     | Полуниця                                        | свіжа                   | 2,9           |
|                     | Лайм                                            |                         | 2,3           |
|                     | Смородина                                       | свіжа                   | 1,5           |
|                     | Лимон                                           | свіжий                  | 2,9           |
|                     | Апельсин                                        | свіжий                  | 1,6           |
|                     | Грейпфрут                                       | свіжий                  | 0,8           |
|                     | Ананас                                          | свіжа                   | 0,9           |
| Бакалійні товари    | Соевий соус                                     | скляна бутылка          | 0,5           |
|                     | Оцет                                            |                         | 0,2           |
|                     | Бальзамічний оцет                               |                         | 0,2           |
|                     | Гірчиця                                         |                         | 0,4           |
|                     | Мед                                             |                         | 0,5           |
|                     | Шоколад чорний                                  | Плитка                  | 1,2           |
|                     | Джеми                                           |                         | 0,8           |
| Сипучі продукти     | Борошно пшеничне                                | в/г                     | 11,0          |
|                     | Борошно кукурудзяне                             | в/г                     | 11,0          |
|                     | Борошно гречане                                 |                         | 2,5           |
|                     | Цукор                                           | в/г                     | 3,2           |
|                     | Цукрова пудра                                   | в/г                     | 1,2           |
|                     | Кіноа                                           | в/г                     | 1,6           |
|                     | Булгур                                          |                         | 0,5           |
| Безалкогольні напої |                                                 | мл                      | 17            |
| Алкогільні напої    |                                                 | мл                      | 35            |

## Додаток 3

**Структурно-технологічна схема процесу обслуговування в закладах  
ресторанного господарства при конгрес-готелі 3\* «Congress Hotel Space»**

| Зона                             | Елементи процесу                                                    | Засоби забезпечення процесу                                       |                                                                                                                                                       | Учасники                                                                            |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  |                                                                     | просторові                                                        | матеріально-технічні                                                                                                                                  |                                                                                     |
| Самообслуговування               |                                                                     |                                                                   |                                                                                                                                                       |                                                                                     |
| Первинного обслуг.               | Надання попередніх послуг                                           | - вестибюль<br>- гардероб<br>- санітарний вузол<br>- аванзала     | - гардеробна стійка<br>- журнальні столики<br>- м'які меблі                                                                                           | - гардеробник<br>- пакувальник<br>- відвідувач<br>- адміністратор                   |
| Роздавальні                      | Надання послуг харчування                                           | - торгівельні зала                                                | - роздавальна лінія                                                                                                                                   | - офіціанти<br>- споживачі                                                          |
| Споживання                       | Споживання продукції та послуг                                      | - торгівельні зала                                                | - торгові меблі<br>- устаткування                                                                                                                     | - офіціанти<br>- споживачі                                                          |
| Забезпечення процесу обслуговув. | Санітарне оброблення використаного столового посуду, таць, наборів  | - торгівельні зала<br>-мийна столового посуду                     | - столи для використаного посуду,<br>- ванни для миття посуду<br>- посудомийна машина<br>- шафи для зберігання посуду                                 | - працівники торгівельної зали<br>- споживачі<br>- мийник<br>- посуду               |
| Дозвілля                         | Надання послуг з організації весільних бенкетів                     | - торгівельна зала<br>- вестибюль<br>- аванзал                    | - дивани, столи, стільці<br>- технологічне устаткування                                                                                               | - адміністратор<br>- офіціанти<br>- споживачі                                       |
| Первинного обслуг.               | Надання попередніх послуг                                           | - автопаркування<br>- камера схову<br>- аванзала<br>- вестибюль   | -стійка адміністратора<br>- гардеробна стійка<br>- сейф<br>- санітарні прилади                                                                        | - адміністратор<br>- швейцар<br>-прибиральник<br>- хостес                           |
| Обслуговування офіціантами       |                                                                     |                                                                   |                                                                                                                                                       |                                                                                     |
| Послуг харчування і відпочинку   | Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку | - торгівельна зала<br>- бенкетна зала<br>- бар                    | - меблі та обладнання торгівельного залу<br>- столовий посуд<br>- столові набори<br>- столова білизна<br>- елементи інтер'єру<br>- декорація бенкетів | - адміністратор<br>- менеджер<br>- хостес<br>- офіціанти<br>- відвідувачі<br>- інші |
| Допоміжна                        | Забезпечення процесу обслуговування                                 | - торгівельна зала<br>- роздавальна<br>- приміщення для персоналу | - торгівельно-технологічне устаткування                                                                                                               | - спеціалісти відповідного спрямування<br>- споживачі                               |

**Додаток К****ПОГОДЖЕНО**

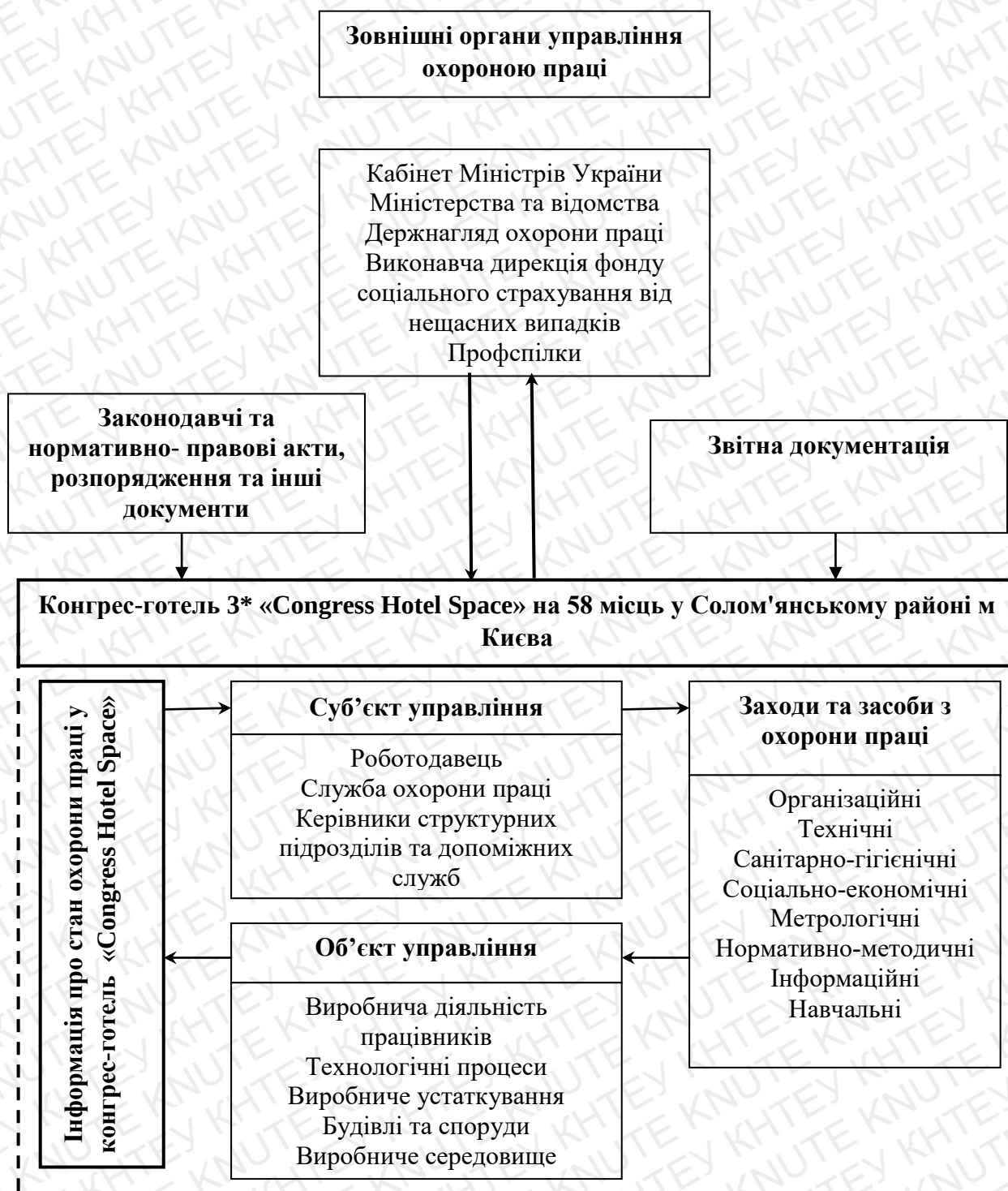
(орган місцевого самоврядування, посада,  
ініціали, прізвище керівника, дата)

**Заява про наміри**

1. *Інвестор (замовник):* ТОВ «Congress Hotel Space»
2. *Місце розташування майданчика (трас) будівництва (варіанти):* м. Київ, Солом'янський район вул. Дружня.
3. *Характеристика діяльності об'єкта:* послуги проживання, харчування, додаткові послуги (орієнтовно за об'єктами – аналогами, належність до об'єктів, що становлять підвищену небезпеку, наявність транскордонного впливу)  
*Технічні і технологічні дані:* конгрес-готель – 58 місць, ресторан на 42 місць, та кафе та 10 місць (види та обсяги продукції, що виробляється, термін експлуатації)
4. *Соціально-економічна необхідність планової діяльності:* організація та надання готельних послуг
5. *Потреба в ресурсах при будівництві та експлуатації:* земельних – 3190 м<sup>2</sup>, електроенергія – 41869,15 кВт/год, тепло – 223,65 Гкал, водних – 8232 м<sup>3</sup>/рік, трудових – 77 осіб
6. *Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації):* прокладання проїздів
7. *Екологічні та інші обмеження планової діяльності за варіантами:* відсутні
8. *Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами:* відсутні
9. *Можливі впливи планової діяльності (при будівництві та експлуатації) на навколишнє середовище:* клімат і мікроклімат тепло, повітряне дим та пил, водне каналізаційні стоки, ґрунт тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні, навколишнє соціальне середовище (населення) 77 робочих місць
10. *Відход виробництва і можливість їх повторного використання, утилізація, знешкодження або безпечного захоронення:* утилізація твердих побутових відходів, сортування ТБВ
11. *Обсяг виконання ОВНС:* розрахунок величини впливу за вказаними напрямками
12. *Участь громадськості:* Київ, Солом'янський район вул. Дружня.

Замовник \_\_\_\_\_ Миколаєнко Р.М.

Генпроектувальник \_\_\_\_\_ «ДоброБуд»



**Схема управління охороною праці у конгрес-готелі  
«Congress Hotel Space»**

**Додаток М****ЗАТВЕРДЖЕНО****директор ТОВ «Congress Hotel Space»**

(посада роботодавця)

**Микалаєнко Р.М.**

(підпис) (ІПБ роботодавця)

**22 липня 2018**

(дата)

**План заходів з охорони праці**

| <b>Найменування заходу</b>                                                                                                                                                      | <b>Шлях виконання заходу</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Відповідальність за виконання</b>                                                                              | <b>Строк виконання</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1.Створення: системи управління охороною праці на підприємстві;системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту. | 1.Створення служби охорони праці.<br>2.Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки.<br>3.Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві.<br>4.Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт. | Директор<br>Керівник служби охорони праці                                                                         | 2018                   |
| 2.Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці.                                                  | Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальності осіб.                                                                                                                                                                                                       | Директор                                                                                                          | 2018                   |
| 3.Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті.                                                                                                                          | 1.Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу.<br>2.Аналіз конструкційних особливостей та обладнання.                                                                                                                                                                                                     | Комірник<br>Зав.виробництвом<br>Адміністратор                                                                     | 2018                   |
| 4.Моніторинг умов праці на робочих місцях.                                                                                                                                      | 1.Організація триступеневого контролю за станом охорони праці.<br>2.Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці.                                                                                                                | Директор<br>Зав.виробництвом<br>Бригадир кухарів<br>Бригадир офіціантів<br>Адміністратор<br>Комірник<br>Вантажник | Постійно               |

| Найменування заходу                                                                                                           | Шлях виконання заходу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Відповідальність за виконання                                                  | Строк виконання |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 5.Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту. | 1.Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу.<br>2.Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв.<br>3.Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу.                                                                                                                                                                                                                                                                       | Уповноважений представник трудового колективу, директор                        | Щорічно         |
| 6.Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту.                                                                  | Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Уповноважений представник трудового колективу, директор                        | Постійно        |
| 7.Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці.                             | 1.Впровадження професійного психофізіологічного добору працівників.<br>2.Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів.<br>3.Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю.<br>4.Впровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень.<br>5.Забезпечення працівників гарячим та дієтичним харчуванням з урахуванням їх стану здоров'я.<br>6.Контроль за походженням періодичних медоглядів. | Директор<br>Керівник служби охорони праці<br>Зав.виробництвом<br>Адміністратор | Постійно        |
| 8.Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці.        | Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Керівник служби охорони праці<br>Комісія з питань охорони праці                | Постійно        |

**Додаток Н**  
**план евакуації**

**Додаток П****ЗАТВЕРДЖУЮ***директор ТОВ «Congress Hotel Space»*

(посада роботодавця)

*Микрлаєнко Р.М.*

(підпис) (ПІБ роботодавця)

**22 листопада 2018**

(дата)

**План заходів цивільного захисту готелю**

| <b>№ пор.</b> | <b>Захід</b>                                                                                                                                | <b>Відповідальні за виконання</b>                   | <b>Термін виконання</b>  |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------|
| 1             | Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту                                                  | Начальник цивільного захисту                        | 2018 р.                  |
| 2             | Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту     | Начальник, заступники начальника цивільного захисту | 2018 р.                  |
| 3             | Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми          | Начальник штабу цивільного захисту                  | 2018 р.                  |
| 4             | Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель готелю                                                   | Начальник штабу цивільного захисту                  | 2018 р.                  |
| 5             | Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсів          | Начальник штабу цивільного захисту                  | За окремим планом        |
| 6             | Розроблення та розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту                                                      | Заступники начальника цивільного захисту            | 2018 р.                  |
| 7             | Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту | Керівники навчальних груп                           | 2018 р.                  |
| 8             | Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю                                                | Начальник штабу цивільного захисту                  | 2018 р.                  |
| 9             | Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю                                                                                    | Начальник штабу цивільного захисту                  | Не рідше як двічі на рік |
| 10            | Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту                                               | Начальник штабу цивільного захисту                  | 2018 р.                  |

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**

**Рішенням засновників (учасників)  
Товариства з обмеженою відпо-  
відальністю «Congress Hotel Space»**

**Протокол установчих зборів  
засновників (учасників)  
№ 1 від «1» листопада 2018 р.**

## **СТАТУТ**

### **ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ**

**«Congress Hotel Space»**

**м. Київ - 2018 р.**

Товариство з обмеженою відповідальністю «Congress Hotel Space», надалі – Товариство, створене за рішенням засновників (учасників) Товариства (Протокол установчих зборів засновників (учасників) № 1 від «1» листопада 2018 р.). Цей Статут визначає порядок створення, діяльності та припинення Товариства.

## **1. Загальні положення**

1.1. Товариство створене на підставі Цивільного кодексу України № 435-ГУ від 16 січня 2003 року, Господарського кодексу України № 436-ГУ від 16 січня 2003 року, Закону України «Про господарські товариства» та інших нормативно-правових актів України.

1.2. Товариство має круглу печатку з власним найменуванням. Товариство може мати штампи та бланки, що містять найменування Товариства, власну емблему, зареєстрований у встановленому порядку знак для товарів та послуг, а також інші засоби індивідуалізації. Товариство має фірмове найменування та іншу атрибутику юридичної особи.

1.3. Товариство створено (засновано) на невизначений строк.

1.4. В своїй діяльності Товариство керується чинним законодавством України, цим Статутом, іншими внутрішніми актами (в тому числі правилами, регламентами, положеннями) Товариства, а також рішеннями його органів, прийнятих у відповідності до їх компетенції у встановленому порядку.

1.5. В питаннях діяльності Товариства, що прямо не врегульовані положеннями цього Статуту, Товариство керується чинним законодавством України.

## **2. Найменування та місцезнаходження Товариства**

2.1. Повне найменування Товариства:

2.1.1. Українською мовою: Товариство з обмеженою відповідальністю «Congress Hotel Space»;

2.1.2. Російською мовою: Общество с ограниченной ответственностью «Congress Hotel Space»;

2.2. Скорочене найменування Товариства:

2.2.1. Українською мовою: ТОВ «Congress Hotel Space»;

2.2.2. Російською мовою: ООО «Congress Hotel Space»;

2.3. Місцезнаходження та адреса Товариства: Україна, м. Київ, Солом'янський район, вул. Дружна 17а

## **3. Учасники (засновники) Товариства**

3.1. Учасниками Товариства є:

Петров Б., Сидоров М., Микалаєнко Р.

3.2. До складу учасників Товариства за рішенням Загальних зборів учасників можуть бути прийняті інші фізичні та юридичні особи. При цьому визначається порядок та розмір внесення новими учасниками внесків до статутного (складеного) капіталу Товариства.

#### **4. Мета діяльності Товариства**

4.1. Товариство створюється з метою отримання прибутку в процесі діяльності по виробництву продукції, виконанню робіт, наданню послуг, а також при здійсненні іншої, не забороненої чинним законодавством України діяльності, в тому числі зовнішньоекономічної.

#### **5. Предмет діяльності Товариства**

5.1. Предметом діяльності Товариства є:

- надання послуг з тимчасового розміщення у номерах готелю;
- надання послуг з харчування у закладах ресторанного господарства, розташованих на території готелю;
- надання споривно-оздоровчих, дозвілевих, транспортних, конференц послуг на території готелю.

5.2. Окремі види діяльності, перелік яких встановлений чинним законодавством України, Товариство може здійснювати лише на підставі спеціального дозволу (ліцензії).

Право Товариства здійснювати діяльність, для заняття якою необхідне одержання спеціального дозволу (ліцензії), виникає з моменту одержання такої ліцензії або у зазначений в ній строк і припиняється з закінченням строку її дії, якщо інше не встановлено чинним законодавством України.

#### **6. Правове положення Товариства**

6.1. Товариство є юридичною особою, має самостійний баланс та розрахунковий (поточний) банківський рахунок, а також має право мати валютний та інші банківські рахунки.

6.2. Товариство вважається створеним як юридична особа з дня його державної реєстрації згідно чинного законодавства України.

6.3. Товариство для досягнення мети своєї діяльності має право від свого імені набувати та здійснювати майнові та особисті немайнові права, нести обов'язки, бути позивачем та відповідачем в судах різної юрисдикції.

6.4. Товариство є власником майна, переданого йому учасниками Товариства у власність як вклад до статутного (складеного) капіталу, продукції, виробленої Товариством у результаті господарської діяльності, одержаних доходів, іншого майна, набутого на підставах, що не заборонені чинним законодавством України. Товариство здійснює у відповідності з чинним законодавством України володіння, користування та розпорядження майном, що належить йому на праві власності.

6.5. Товариство самостійно відповідає за своїми зобов'язаннями усім належним йому майном. Товариство не відповідає за зобов'язаннями його

учасників, окрім схвалених відповідним органом Товариства зобов'язань його учасників (засновників), що пов'язані зі створенням Товариства. Товариство не відповідає за зобов'язаннями держави.

6.6. Учасники Товариства не відповідають за зобов'язаннями Товариства і несуть ризик збитків, пов'язаних з його діяльністю, у межах вартості своїх вкладів, окрім випадків, встановлених чинним законодавством України. Держава не відповідає за зобов'язаннями Товариства.

6.7. Товариство може створювати дочірні підприємства (господарські товариства) з правами юридичної особи, а також філії та представництва на території України та за її межами з дотриманням вимог, встановлених чинним законодавством України і законодавством відповідної іноземної держави.

Правове положення господарських товариств, що є залежними від Товариства, визначається чинним законодавством України.

6.8. Філії та представництва Товариства є відокремленими підрозділами Товариства, що розташовані поза його місцезнаходженням. Створення філій та відкриття представництв Товариства здійснюється згідно з вимогами чинного законодавства України чи держави, на території якої вони засновуються. Філії та представництва не є юридичними особами і діють на підставі затвердженого Товариством положення.

Керівники філій та представництв призначаються Товариством і діють на підставі виданої Товариством довіреності.

6.9. Товариство наділяє свої філії та представництва майном.

6.10. Філії та представництва Товариства здійснюють діяльність від імені Товариства.

Відповідальність за діяльність своїх філій/представництв несе Товариство.

6.11. Дочірні підприємства (господарські товариства) є самостійними юридичними особами, вони не відповідають по боргам Товариства, а Товариство відповідає за зобов'язаннями дочірніх підприємств лише у випадках і в межах, встановлених чинним законодавством України.

6.12. Товариство самостійно планує свою господарську і іншу діяльність, а також соціальний розвиток його колективу. При цьому Товариство керується положеннями чинного законодавства України, а також рішеннями його органів, прийнятих в межах їх компетенції.

6.13. Товариство має право: вчиняти будь-які правочини (договори, контракти), що не суперечать чинному законодавству України, в тому числі договори купівлі-продажу, міни (бартеру), підряду, оренди, схову, доручення, застави, тощо; випускати, реалізовувати та купувати цінні папери; страхувати власне майно; на підставі довіреностей здійснювати представництво інтересів юридичних та фізичних осіб, як українських, так і іноземних; користуватися на договірній основі банківськими кредитами та надавати банку право використовувати свої вільні грошові кошти, отримувати позику від своїх учасників та інших фізичних та юридичних осіб у встановленому чинним

законодавством України порядку, надавати позики працівникам та учасникам в порядку, передбаченому чинним законодавством України.

6.14.Товариство може здійснювати зовнішньоекономічну діяльність в порядку, встановленому чинним законодавством України. Для здійснення зовнішньоекономічної діяльності Товариство має право: відкривати валютні рахунки в банківських установах, укладати зовнішньоекономічні контракти з іноземними юридичними особами і здійснювати операції, що пов'язані з використанням іноземної валюти, засновувати підприємства з іноземними інвестиціями, а також брати участь у їх діяльності, здійснювати інші операції в процесі зовнішньоекономічної діяльності.

6.15.Товариство самостійно встановлює (визначає) ціни та тарифи на свою продукцію, товари, роботи та послуги, окрім випадків, передбачених чинним законодавством України.

6.16.Товариство може на добровільних засадах об'єднуватися в об'єднання підприємств з дотриманням вимог чинного законодавства України.

6.17.Товариство може брати участь у діяльності та/чи співпрацювати в іншій формі з українськими, іноземними та міжнародними юридичними особами.

6.18.Товариство має право приймати на роботу українських та іноземних спеціалістів на умовах трудових договорів (контрактів) з дотриманням вимог чинного законодавства України.

Товариство може залучати для виконання робіт (надання послуг) фахівців, в тому числі і іноземних, на підставі договору підряду, доручення та інших договорів з оплатою за домовленістю сторін.

6.19.Товариство може здійснювати кооперацію з іншими українськими та іноземними юридичними особами, в тому числі здійснювати спільну діяльність без створення юридичної особи шляхом об'єднання їх активів та іншого майна для досягнення не заборонених чинним законодавством України цілей та мети діяльності Товариства.

6.20.Товариство має і інші права, передбачені чинним законодавством України, а також може здійснювати і інші дії, що не суперечать чинному законодавству України.

6.21.В своїй діяльності Товариство зобов'язане дотримуватися вимог чинного законодавства України, а при веденні справ за кордоном – чинного законодавства відповідної держави.

## **7. Розмір та порядок формування статутного (складеного) капіталу Товариства.**

### **Розмір часток учасників.**

### **Розмір, вартість, склад та порядок внесення учасниками вкладів до статутного (складеного) капіталу Товариства**

7.1.Для забезпечення діяльності Товариства формується статутний (складений) капітал Товариства, який розподіляється на частки та складається з

вартості вкладів його учасників. В якості вкладу до статутного (складеного) капіталу Товариства учасник може внести грошові кошти, цінні папери, інші речі або майнові чи інші відчужувані права, що мають грошову оцінку. Грошова оцінка вкладу учасника Товариства здійснюється за згодою учасників Товариства, а у випадках, встановлених чинним законодавством України, вона підлягає незалежній експертній перевірці.

7.2. Розмір статутного (складеного) капіталу Товариства складає 10 млн.грн.

7.3. Розмір, вартість та склад вкладів учасників до статутного (складеного) капіталу Товариства:

Вклад учасника Микалаєнко Р. до статутного (складеного) капіталу Товариства загальною вартістю 100 000 тис.грн. складається з грошових коштів/майна (перелічити) в розмірі 100 000 тис. грн.

Вклад учасника Стахова В. до статутного (складеного) капіталу Товариства загальною вартістю 100 000 тис. грн. складається з грошових коштів/майна (перелічити) в розмірі 100 000 тис. грн.

7.4. Розмір частки кожного учасника у статутному (складеному) капіталі Товариства на момент його формування (заснування) визначається на підставі процентного співвідношення між вартістю вкладу кожного учасника та розміром статутного (складеного) капіталу Товариства.

Частка учасника Миколаїно Р. у статутному (складеному) капіталі Товариства складає 50% статутного (складеного) капіталу Товариства.

Частка учасника Стахова В. у статутному (складеному) капіталі Товариства складає 50% статутного (складеного) капіталу Товариства.

7.5. До моменту державної реєстрації Товариства кожен із його учасників зобов'язаний сплатити (внести до статутного (складеного) капіталу Товариства) не менше, ніж 50 % суми своїх вкладів. Внесення до статутного (складеного) капіталу Товариства грошей підтверджується документами, виданими банківською установою.

Частина статутного (складеного) капіталу Товариства, що залишилася несплаченою, підлягає сплаті протягом першого року діяльності Товариства. Якщо учасники протягом першого року діяльності Товариства не сплатили повністю суму своїх вкладів, Товариство повинно оголосити про зменшення свого статутного (складеного) капіталу і зареєструвати відповідні зміни до цього Статуту Товариства у встановленому чинним законодавством України порядку або прийняти рішення про ліквідацію Товариства.

7.6. Учаснику Товариства, який повністю вніс свій вклад до статутного (складеного) капіталу Товариства, видається свідоцтво Товариства. У свідоцтві Товариства зазначається сума грошового вкладу і дата його внесення та/або опис внесеного до статутного (складеного) капіталу Товариства майна і дати його внесення.

## **8. Зміна (збільшення або зменшення) статутного (складеного) капіталу Товариства**

8.1. Товариство має право змінювати (збільшувати або зменшувати) розмір свого статутного (складеного) капіталу.

8.2. Зміна (збільшення або зменшення) розміру статутного (складеного) капіталу Товариства здійснюється за рішенням Загальних зборів учасників Товариства.

8.3. Збільшення статутного (складеного) капіталу Товариства допускається тільки після його повної сплати, тобто після внесення усіма учасниками Товариства вкладів у повному обсязі.

8.4. Збільшення статутного (складеного) капіталу Товариства може здійснюватися за рахунок додаткових вкладів учасників Товариства та іншими засобами, що допускаються (не забороняються) чинним законодавством України. Збільшення статутного (складеного) капіталу Товариства не може здійснюватися за рахунок вкладів осіб, що не є учасниками Товариства (третіх осіб).

8.5. Збільшення статутного (складеного) капіталу Товариства за рахунок додаткових вкладів учасників Товариства здійснюється за рішенням Загальних зборів учасників Товариства шляхом внесення учасниками Товариства додаткових вкладів, розмір (вартість) яких повинен бути пропорційним розміру їх часток у статутному (складеному) капіталі Товариства.

8.6. В рішенні Загальних зборів учасників Товариства про збільшення статутного (складеного) капіталу Товариства за рахунок додаткових вкладів його учасників зазначається: загальна сума, на яку збільшується статутний (складений) капітал Товариства, розмір (вартість) додаткового вкладу кожного із учасників Товариства, склад та строки внесення додаткових вкладів учасників Товариства, а також інші умови внесення додаткових вкладів учасниками Товариства. При цьому, розмір (вартість) додаткового вкладу кожного із учасників Товариства повинен бути пропорційним розміру їх часток у статутному (складеному) капіталі Товариства.

8.7. Додаткові вклади повинні бути внесені учасниками Товариства протягом 1 місяця мати прийняття Загальними зборами учасників Товариства рішення про збільшення статутного (складеного) капіталу Товариства за рахунок додаткових вкладів його учасників, якщо у цьому рішенні Загальних зборів учасників Товариства не встановлений інший строк для внесення додаткових вкладів учасниками Товариства.

8.8. У разі недотримання встановлених в пункті 8.7. цього Статуту строків внесення додаткових вкладів, а також невнесення (неповного внесення) додаткових вкладів учасниками Товариства чи хоча б одним із них, збільшення статутного (складеного) капіталу Товариства вважається таким, що не відбулось.

8.9. Встановлений цим Статутом порядок внесення додаткових вкладів учасниками Товариства може змінюватися рішенням Загальних зборів

учасників Товариства про збільшення статутного (складеного) капіталу Товариства за рахунок додаткових вкладів його учасників.

8.10. Статутний (складений) капітал Товариства може бути зменшений за рішенням Загальних зборів учасників Товариства, але не менш як до мінімального розміру, передбаченого чинним законодавством України для товариств з обмеженою відповідальністю.

8.11. Зменшення статутного (складеного) капіталу Товариства допускається після повідомлення про це в порядку, встановленому чинним законодавством України та цим Статутом, усіх його кредиторів. У цьому разі кредитори мають право вимагати дострокового припинення або виконання відповідних зобов'язань Товариства та відшкодування їм збитків.

8.12. Якщо інше не встановлено чинним законодавством України, повідомлення про зменшення статутного (складеного) капіталу Товариства розміщується в друкованих засобах масової інформації, в яких публікуються відомості про державну реєстрацію юридичних осіб. Товариство має право додатково повідомити своїх кредиторів про зменшення свого статутного (складеного) капіталу у письмовому вигляді.

8.13. Зменшення статутного (складеного) капіталу Товариства здійснюється в порядку, передбаченому чинним законодавством України для зменшення статутних (складених) капіталів товариств з обмеженою відповідальністю.

8.14. Рішення Товариства про збільшення розміру його статутного (складеного) капіталу набирає чинності з дня внесення цих змін до державного реєстру.

8.15. Рішення Товариства про зменшення його статутного (складеного) капіталу набирає чинності не раніше як через 3 місяці після державної реєстрації і публікації про це у встановленому порядку.

## **9. Права та обов'язки учасників (засновників) Товариства**

9.1. Учасники Товариства мають право:

9.1.1. брати участь в управлінні справами Товариства в порядку, встановленому чинним законодавством України та цим Статутом;

9.1.2. брати участь у розподілі прибутку Товариства та одержувати його частину (дивіденди). Право на отримання частини прибутку Товариства, що розподіляється між учасниками Товариства пропорційно частці кожного з них у статутному (складеному) капіталі Товариства (право на отримання дивідендів), мають особи, які є учасниками Товариства на початок строку виплати дивідендів;

9.1.3. вийти у встановленому порядку з Товариства;

9.1.4. здійснити відчуження часток у статутному (складеному) капіталі Товариства в порядку, встановленому чинним законодавством України;

9.1.5. одержувати інформацію про діяльність Товариства в порядку, встановленому чинним законодавством України та цим Статутом. На вимогу свого учасника

Товариство зобов'язане надати йому для ознайомлення річні баланси, звіти про фінансово-господарську діяльність Товариства, протоколи Ревізійної комісії (Ревізора) Товариства, протоколи зборів органів управління Товариства, тощо;

9.1.6.отримати у випадку ліквідації Товариства частину його майна, що залишилось після розрахунків з кредиторами, чи його вартість, пропорційно частці кожного з учасників у статутному (складеному) капіталі Товариства (право на ліквідаційну квоту).

9.2.Учасники Товариства можуть також мати інші права, встановлені чинним законодавством України та цим Статутом.

9.3.Учасники Товариства зобов'язані:

9.3.1.додержуватись положень цього Статуту і виконувати рішення Загальних зборів учасників Товариства;

9.3.2.виконувати свої зобов'язання перед Товариством, в тому числі і пов'язані з майновою участю, а також робити вклади у розмірі, в порядку та засобами, що передбачені цим Статутом;

9.3.3.не розголошувати комерційну таємницю та конфіденційну інформацію про діяльність Товариства.

Під комерційною таємницею мають на увазі відомості, пов'язані з управлінням, фінансами та іншою професійною діяльністю в галузі аудиту, розголошення (передача, витік) яких може завдати шкоди інтересам Товариства.

Склад і обсяг відомостей, що складають комерційну таємницю, а також порядок їх захисту визначаються органами управління Товариства в межах їх компетенції.

Комерційною таємницею є також інформація, методики, результати науково-дослідницької діяльності та інші види інтелектуальної власності, власником якої є Товариство, і які можуть бути реалізовані як комерційна інформація, а передчасне розголошення якої може нанести збитки Товариству.

9.3.4.сприяти Товариству у вирішенні ним своїх статутних завдань;

9.3.5.утримуватися від будь-якої діяльності, що може нанести майнові або інші збитки Товариству.

9.4. Учасники Товариства можуть також мати (нести) інші обов'язки, встановлені чинним законодавством України та цим Статутом.

## **10. Перехід частки (її частини) учасника**

### **у статутному (складеному) капіталі Товариства до іншої особи**

10.1.Учасник Товариства має право продати чи іншим чином відступити свою частку (її частину) у статутному (складеному) капіталі Товариства одному або кільком учасникам Товариства.

10.2.Учасник Товариства має право відчужувати свою частку (її частину) у статутному (складеному) капіталі Товариства третім особам.

10.3.Учасники Товариства користуються переважним правом купівлі частки (її частини) учасника пропорційно до розмірів своїх часток у

статутному (складеному) капіталі Товариства. Купівля здійснюється за ціною та на інших умовах, на яких частка (її частина) пропонувалася для продажу третім особам. Якщо учасники Товариства не скористаються своїм переважним правом протягом 1 місяця з дня повідомлення про намір учасника Товариства продати частку (її частину), частка (її частина) учасника Товариства може бути відчужена третій особі.

10.4. Частка учасника Товариства може бути відчужена до повної її сплати лише у тій частині, в якій її уже сплачено.

10.5. У разі придбання частки (її частини) учасника самим Товариством воно зобов'язане реалізувати її іншим учасникам Товариства або третім особам у строк, що не перевищує 1 року, або зменшити свій статутний (складений) капітал. Протягом цього періоду розподіл прибутку, а також голосування і визначення кворуму (на) Загальних зборах учасників Товариства проводиться без урахування частки, придбаної Товариством.

10.6. Частка у статутному (складеному) капіталі Товариства переходить до спадкоємця фізичної особи або правонаступника юридичної особи - учасника Товариства.

10.7. Розрахунки із спадкоємцями (правонаступниками) учасника Товариства, які не вступили до Товариства, здійснюються відповідно до положень, передбачених статтею 11 цього Статуту.

## **11. Порядок виходу учасника зі складу Товариства та порядок проведення розрахунків з ним**

11.1. Учасник Товариства має право вийти з Товариства, повідомивши Товариство про свій вихід не пізніше ніж за 3 місяці до виходу.

11.2. Учасник, який виходить з Товариства, має право одержати вартість частини майна Товариства, пропорційну його частці у статутному (складеному) капіталі Товариства. Виплата проводиться після затвердження звіту за рік, в якому він вийшов з Товариства, і в строк до 12 місяців з дня виходу.

11.3. За домовленістю між учасником та Товариством виплата вартості частини майна Товариства може бути замінена передачею майна в натурі.

11.4. Учаснику Товариства, який вибув, виплачується належна йому частина прибутку, одержана Товариством в даному році до моменту його виходу.

11.5. Якщо вклад до статутного (складеного) капіталу Товариства був здійснений шляхом передачі права користування майном, відповідне майно повертається учаснику Товариства без виплати винагороди.

11.6. Порядок і засіб визначення вартості частини майна Товариства, що пропорційна частці учасника у статутному (складеному) капіталі Товариства, а також порядок і строки її виплати встановлюються чинним законодавством України.

11.7. Спори, що виникають у зв'язку з виходом учасника з Товариства, у тому числі спори щодо порядку визначення частки у статутному (складеному) капіталі, її розміру і строків виплати, вирішуються судом.

## **12. Фонди Товариства**

12.1.В Товаристві створюється резервний (страховий) фонд у розмірі 25 % статутного (складеного) капіталу Товариства. Розмір щорічних відрахувань до резервного (страхового) фонду не може бути менше 5 % суми чистого прибутку.

12.2.Резервний (страховий) фонд призначається на покриття непередбачених та додаткових витрат, в тому числі на: заходи щодо розробки та впровадження нових перспективних програм, поповнення нестачі власних оборотних коштів, покриття збитків від зниження ціни продукції, тощо. Витрата резервного (страхового) фонду здійснюється за розпорядженням Загальних зборів учасників Товариства.

12.3.Товариство, крім резервного (страхового) фонду, може створювати й інші фонди. Порядок створення, використання, поповнення та ліквідація фондів, регулюється спеціальними положеннями про них, що затверджуються Загальними зборами учасників Товариства.

## **13. Порядок розподілу прибутку та покриття збитків Товариства**

13.1.Прибуток Товариства утворюється з надходжень від його господарської діяльності після покриття матеріальних та прирівняних до них витрат і витрат на оплату праці. З економічного прибутку Товариства сплачуються передбачені чинним законодавством України податки та інші обов'язкові платежі, а також відсотки по кредитах банків і по облігаціях. Прибуток, одержаний після зазначених розрахунків, залишається у розпорядженні Товариства, яке визначає напрямки його використання відповідно до рішень Загальних зборів учасників Товариства.

13.2.Збитки, що виникли в процесі здійснення діяльності Товариством, покриваються в першу чергу за рахунок резервного (страхового) фонду.

13.3.В разі недостатності коштів резервного (страхового) фонду Загальні збори учасників Товариства можуть прийняти рішення про направлення на покриття збитків коштів з інших фондів.

## **14. Органи управління та контролю Товариства**

14.1.Органами управління Товариства є: директор готелю «Congress Hotel Space» - Миколаєнко Р.

14.1.1.Загальні збори учасників Товариства: Миколаєнко Р., Стахов В.

14.1.2.одноособовий виконавчий орган Товариства - Директор Товариства (готелю «Congress Hotel Space»).

14.2. Органом контролю Товариства є Ревізійна комісія (Ревізор) Товариства.

14.3. Склад, порядок створення та відкликання, а також повноваження органів управління та контролю Товариства визначаються чинним законодавством України, а також положеннями Статуту Товариства.

## **15. Посадові особи Товариства**

15.1.Посадовими особами Товариства визнаються Директор Товариства і Голова ревізійної комісії (Ревізор) Товариства. Обмеження щодо поєднання однією особою зазначених посад встановлюються чинним законодавством України.

15.2.Посадовими особами Товариства не можуть бути особи, службову або іншу діяльність яких визнано Конституцією України та чинним законодавством України несумісною з перебуванням на цих посадах, а також особи, яким перебування на відповідних посадах заборонено рішенням суду.

15.3.Посадові особи Товариства повинні зберігати комерційну таємницю та конфіденційну інформацію Товариства і несуть передбачену чинним законодавством України відповідальність за її розголошення.

15.4.Посадові особи Товариства відповідають за шкоду, заподіяну ними Товариству, в межах і порядку, передбачених чинним законодавством України та Статутом Товариства.

## **16. Загальні збори учасників Товариства**

16.1.Вищим органом Товариства є Загальні збори учасників Товариства. Вони складаються з учасників Товариства або призначених ними представників.

Представники учасників Товариства можуть бути постійними або призначеними на певний термін. Учасник Товариства мають право у будь-який час замінити свого представника у (на) Загальних зборах учасників Товариства, сповістивши про це інших учасників Товариства.

Учасник Товариства вправі передати свої повноваження у (на) Загальних зборах учасників Товариства іншому учаснику Товариства або представнику іншого учасника Товариства.

16.2.В період, коли Товариство має лише одного учасника, якому належить частка, розміром 100 % статутного (складеного) капіталу Товариства, функції Загальних зборів учасників Товариства здійснюються єдиним учасником Товариства шляхом одноособового прийняття ним рішень, які оформляються письмово. При цьому, положення цього Статуту Товариства, а також чинного законодавства України, які регулюють порядок та процедуру підготовки, скликання та проведення Загальних зборів учасників Товариства не застосовуються, за виключенням положень про періодичність скликання та проведення Загальних зборів учасників Товариства.

З моменту державної реєстрації Статуту Товариства в новій редакції чи змін, що вносяться до Статуту Товариства, в результаті яких число учасників Товариства стає більшим одного, кожний учасник Товариства втрачає право одноособового здійснення функції Загальних зборів учасників Товариства, а рішення з питань, зазначених в пункті 16.14. цього Статуту, приймаються Загальними зборами учасників Товариства.

16.3.Загальні збори учасників Товариства скликаються не рідше одного разу на рік. Позачергові Загальні збори учасників Товариства скликаються

Головою Товариства при наявності обставин, що загрожують пов'язаним з участю у Товаристві інтересам в тому числі і майновим) учасників Товариства, у разі неплатоспроможності Товариства, а також у будь-якому іншому випадку, якщо цього потребують інтереси Товариства в цілому, зокрема, якщо виникає загроза значного скорочення статутного (складеного) капіталу Товариства. Голова Товариства обирається Загальними зборами учасників Товариства.

16.4. Загальні збори учасників Товариства повинні скликатися також на вимогу виконавчого органу Товариства.

16.5. Учасники Товариства, що володіють не менш як 10 % голосів, можуть вимагати скликання Загальних зборів учасників Товариства. Якщо протягом 25 днів Голова Товариства не виконав зазначеної вимоги, вони мають право самостійно скликати Загальні збори учасників Товариства.

16.6. Про проведення Загальних зборів учасників Товариства учасники повідомляються письмово, із зазначенням часу і місця проведення Загальних зборів учасників Товариства, а також їх порядку денного. Письмове повідомлення про проведення Загальних зборів учасників Товариства повинно бути зроблено не менше як за 30 днів до скликання Загальних зборів учасників Товариства.

16.7. Будь-хто з учасників Товариства має право вимагати розгляду питання на Загальних зборах учасників Товариства за умови, що воно було ним поставлено не пізніше як за 25 днів до початку Загальних зборів учасників Товариства.

16.8. Не пізніше як за 7 днів до скликання Загальних зборів учасників Товариства учасникам Товариства повинна бути надана можливість ознайомитися з документами, внесеними до порядку денного Загальних зборів учасників Товариства.

16.9.3 питань, не включених до порядку денного Загальних зборів учасників Товариства, рішення можуть прийматися тільки за згодою всіх учасників Товариства, присутніх на цих Загальних зборах учасників Товариства.

16.10. Всі учасники Товариства (їх представники) мають право бути присутніми на Загальних зборах учасників Товариства, брати участь в обговоренні питань порядку денного та голосувати при прийнятті рішень Загальними зборами учасників Товариства.

Учасник Товариства не має права голосу при вирішенні Загальними зборами учасників Товариства питань щодо вчинення з ним правочину та щодо спору між ним та Товариством.

Брати участь у Загальних зборах учасників Товариства з правом дорадчого голосу можуть члени виконавчого органу Товариства, які не є учасниками Товариства.

16.11. Кожний учасник Товариства (його представник) має на Загальних зборах учасників Товариства кількість голосів, пропорційну розміру його частки у статутному (складеному) капіталі Товариства. Голосування на Загальних зборах учасників Товариства провадиться за принципом - на 1 % статутного (складеного) капіталу Товариства припадає 10 голосів.

16.12.Учасники Товариства (їх представники), які беруть участь в Загальних зборах учасників Товариства, реєструються із зазначенням кількості голосів, яку має кожний учасник Товариства. Цей перелік підписується Головою та секретарем Загальних зборів учасників Товариства.

Загальні збори учасників Товариства обирають Голову Загальних зборів учасників Товариства, який організує ведення протоколу Загальних зборів учасників Товариства. Секретар Загальних зборів учасників Товариства веде протокол Загальних зборів учасників Товариства. Головою Загальних зборів учасників Товариства не може бути обраний Директор Товариства.

16.13.Загальні збори учасників Товариства вважаються повноважними, якщо на них присутні учасники Товариства (їх представники), що володіють у сукупності більш як 60 % голосів.

16.14.До компетенції Загальних зборів учасників Товариства відносяться наступні питання:

16.14.1.визначення основних напрямків діяльності Товариства і затвердження його планів та звітів про їх виконання;

16.14.2.внесення змін до Статуту Товариства, у тому числі зміна (збільшення, зменшення) розміру статутного (складеного) капіталу Товариства;

16.14.3.призначення (обрання) та звільнення Директора Товариства, обрання та відкликання інших органів Товариства;

16.14.4.затвердження річних результатів діяльності Товариства, враховуючи його дочірні підприємства, філії, представництва; затвердження звітів і висновків Ревізійної комісії (Ревізора) Товариства, порядку розподілу прибутку Товариства, строку та порядку виплати частини прибутку (дивідендів); визначення порядку покриття збитків;

16.14.5.створення, реорганізація та ліквідація дочірніх підприємств, філій та представництв, затвердження їх статутів та положень;

16.14.6.винесення рішень про притягнення до майнової відповідальності посадових осіб органів управління Товариства;

16.14.7.затвердження правил, процедур та інших внутрішніх документів Товариства, визначення його організаційної структури;

16.14.8.визначення умов оплати праці посадових осіб Товариства, його дочірніх підприємств, філій та представництв;

16.14.9.затвердження договорів (угод) на суму, що перевищує 1 000 000,00 грн.;

16.14.10.прийняття рішення про припинення діяльності Товариства, призначення ліквідаційної комісії, затвердження ліквідаційного балансу;

16.14.11.прийняття рішення про обрання уповноваженої особи учасників Товариства для представлення інтересів учасників Товариства у випадках, передбачених чинним законодавством України;

16.14.12.вирішення питання про придбання Товариством частки його учасника;

16.14.13.виключення учасника з Товариства;

16.14.14.встановлення розміру, форми і порядку внесення учасниками Товариства додаткових внесків до статутного (складеного) капіталу Товариства;

16.14.15.визначення форм контролю за діяльністю виконавчого органу Товариства, створення та визначення повноважень відповідних контролюючих органів Товариства;

16.14.16.обрання Голови Товариства;

16.14.17.прийняття рішень з інших питань, віднесених до компетенції Загальних зборів учасників Товариства.

16.15.Загальні збори учасників Товариства мають також право приймати рішення з будь-яких питань діяльності Товариства, в тому числі і з тих, що передані Загальними зборами учасників Товариства до компетенції виконавчого органу Товариства.

16.16.Питання, зазначені в підпунктах 1-16 пункту 16.14. цього Статуту Товариства, а також інші питання, які в силу положень чинного законодавства України повинні вирішуватися Загальними зборами учасників товариства з обмеженою відповідальністю, відносяться до виключної компетенції Загальних зборів учасників Товариства.

Цим Статутом Товариства до виключної компетенції Загальних зборів учасників Товариства може бути також віднесено вирішення інших питань.

Питання, віднесені до виключної компетенції Загальних зборів учасників Товариства, не можуть бути передані ними для вирішення виконавчому(им) органу(ам) Товариства.

16.17.3 питань визначення основних напрямків діяльності Товариства, затвердження його планів та звітів про їх виконання, внесення змін до Статуту Товариства, в тому числі зміни (збільшення, зменшення) розміру його статутного (складеного) капіталу, а також при вирішенні питання про виключення учасника з Товариства рішення вважається прийнятим, якщо за нього проголосують учасники, що володіють у сукупності більш як 50 % загальної кількості голосів учасників Товариства.

З питань ліквідації Товариства, відчуження майна Товариства на суму, що становить 50 і більше відсотків вартості майна Товариства та з решти питань рішення приймається простою більшістю голосів учасників Товариства, що приймають участь у Загальних зборах учасників Товариства.

16.18.Книга протоколів Загальних зборів учасників Товариства має бути невідкладно надана учаснику(ам) Товариства за його (їх) письмовою чи усною вимогою. Учасник Товариства має право запросити окремий(і), зазначений(і) ним, протокол(и) Загальних зборів учасників Товариства, який(і) невідкладно повинен(ні) бути йому наданий(і). За вимогою учасника(ів) Товариства повинні видаватися засвідчені Товариством витяги з Книги протоколів Загальних зборів учасників Товариства чи витяги з протоколів Загальних зборів учасників Товариства.

16.19.У разі відсутності можливості провести Загальні збори учасників Товариства у формі спільної присутності учасників Товариства для

обговорення питань порядку денного і прийняття відповідних рішень Загальними зборами учасників Товариства допускається прийняття рішення методом опитування. У цьому разі проект рішення або питання для голосування надсилається учасникам Товариства, які повинні письмово сповістити щодо нього свою думку. Протягом 10 днів з моменту одержання повідомлення від останнього учасника голосування всі вони повинні бути проінформовані Головою про прийняте рішення.

### **17. Директор Товариства**

17.1.В Товаристві створюється одноособовий виконавчий орган - Директор Товариства, який здійснює поточне керівництво діяльністю Товариства і є підзвітним Загальним зборам учасників Товариства.

17.2.Директор Товариства призначається (обирається) та звільняється Загальними зборами учасників Товариства. Якщо інше не зазначено в рішенні Загальних зборів учасників Товариства Директор Товариства призначається (обирається) строком на 1 рік.

17.3.Загальні збори учасників Товариства мають право в будь-який час прийняти рішення про дострокове звільнення Директора Товариства.

17.4.Директор Товариства може бути обраний (призначений) також і не зі складу учасників Товариства.

17.5.До компетенції Директора Товариства відноситься вирішення всіх питань, що не відносяться до виключної компетенції Загальних зборів учасників Товариства. Загальні збори учасників Товариства мають право винести рішення про передачу частини повноважень, що належать їм, до компетенції Директора Товариства.

#### **17.6.Директор Товариства:**

17.6.1.без довіреності діє від імені Товариства, в тому числі представляє його інтереси перед всіма третіми особами, включаючи державні органи та органи місцевого самоврядування;

17.6.2.вчиняє правочини від імені Товариства. Правочини (договори, угоди), що підлягають затвердженню Загальними зборами учасників Товариства чи на вчинення яких необхідна згода Загальних зборів учасників Товариства, можуть вчинятися Директором лише після їх затвердження (надання згоди на їх вчинення) Загальними зборами учасників Товариства;

17.6.3.видає довіреності на право представництва від імені Товариства, в тому числі довіреності з правом передоручення;

17.6.4.затверджує штатний розклад та правила внутрішнього трудового розпорядку Товариства, посадові оклади працівників Товариства;

17.6.5.приймає та звільняє працівників Товариства, застосовує до них заходи заохочення і накладає стягнення;

17.6.6.розпоряджається майном Товариства для забезпечення його поточної діяльності в межах, встановлених цим Статутом та чинним законодавством України;

17.6.7.відкриває банківські рахунки Товариства;

17.6.8.розробляє поточні плани діяльності Товариства і заходи, що є необхідними для його успішного розвитку;

17.6.9.подає на затвердження Загальних зборів учасників Товариства річний звіт та баланс Товариства;

17.6.10.забезпечує належне виконання рішень Загальних зборів учасників Товариства;

17.6.11.приймає рішення щодо інших питань поточної діяльності Товариства;

17.6.12.виконую інші функції та вчиняє інші дії від імені Товариства, що необхідні для досягнення мети Товариства і забезпечення його нормальної діяльності, у відповідності до чинного законодавства України, положень цього Статуту Товариства та трудового договору, укладеного з ним.

17.7. Порядок діяльності Директора Товариства та прийняття ним рішень регулюється чинним законодавством України, цим Статутом, іншими внутрішніми документами Товариства, а також укладеним з ним трудовим договором.

17.8 Директор Товариства не має права приймати рішення, обов'язкові для учасників Товариства.

17.9.Директор Товариства не може бути одночасно Головою Загальних зборів учасників Товариства.

## **18. Ревізійна комісія (Ревізор) Товариства.**

### **Аудиторська перевірка діяльності та звітності Товариства**

18.1.Для здійснення контролю за фінансово-господарською діяльністю Директора Товариства Загальними зборами учасників Товариства обирається Ревізійна комісія (Ревізор) Товариства.

18.2.Строк повноважень Ревізійної комісії (Ревізора) складає 1 рік.

18.3.Голова та члени Ревізійної комісії (Ревізор) Товариства обираються з числа учасників Товариства. Ревізійна комісія Товариства обирається в кількості не менше 3-х осіб. Директор Товариства не може бути членом Ревізійної комісії (Ревізором) Товариства.

18.4. Перевірки діяльності Директора Товариства проводяться Ревізійною комісією (Ревізором) Товариства за дорученням Загальних зборів учасників Товариства, з власної ініціативи або на вимогу учасників Товариства. Ревізійна комісія (Ревізор) Товариства має право вимагати від посадових осіб (в тому числі Директора Товариства) Товариства надання усіх необхідних матеріалів, бухгалтерських чи інших документів та особистих пояснень.

18.5.Ревізійна комісія (Ревізор) Товариства доповідає про результати проведених перевірок Загальним зборам учасників Товариства.

18.6.Ревізійна комісія (Ревізор) Товариства складає висновок по річних звітах та балансах Товариства. Без висновку Ревізійної комісії (Ревізора) Товариства Загальні збори учасників Товариства не мають права затверджувати річний баланс Товариства.

18.7.Ревізійна комісія (Ревізор) Товариства має право ставити питання перед Головою Товариства про скликання позачергових Загальних зборів учасників Товариства, якщо виникла загроза суттєвим інтересам Товариства або виявлено зловживання посадовими особами Товариства.

18.8. Порядок створення, діяльності та повноваження Ревізійної комісії (Ревізора) Товариства встановлюються чинним законодавством України, цим Статутом Товариства та рішеннями Загальних зборів учасників Товариства. Загальні збори учасників Товариства мають право затверджувати Положення про Ревізійну комісію (Ревізора) Товариства.

18.9.Для здійснення контролю за фінансовою діяльністю Товариства згідно з рішенням Загальних зборів учасників Товариства, а також на вимогу Ревізійної комісії (Ревізора) Товариства і в інших випадках, встановлених чинним законодавством України, може призначатися аудиторська перевірка діяльності та звітності Товариства.

18.10.Порядок проведення аудиторських перевірок діяльності та звітності Товариства встановлюється чинним законодавством України.

18.11.На вимогу будь-кого з учасників Товариства може бути проведено аудиторську перевірку річної фінансової звітності Товариства із залученням професійного аудитора, не пов'язаного майновими інтересами з Товариством чи з його учасниками.

Витрати, пов'язані з проведенням такої перевірки, покладаються на учасника Товариства, на вимогу якого проводиться аудиторська перевірка. Витрати учасника Товариства на оплату послуг аудитора можуть бути йому компенсовані Товариством (за рахунок його коштів) за рішенням Загальних зборів учасників Товариства.

18.12.Залученням професійного аудитора для перевірки та підтвердження правильності річної фінансової звітності Товариства обов'язково у випадках, передбачених чинним законодавством України.

18.13.Публічна звітність Товариства про результати його діяльності не вимагається, крім випадків, встановлених чинним законодавством України.

## **19. Компетенція та повноваження трудового колективу Товариства та його виборних органів**

19.1.Трудовий колектив Товариства становлять усі громадяни, які своєю працею беруть участь в його діяльності на основі трудового договору (контракту, угоди), а також інших форм, що регулюють трудові відносини працівника з Товариством.

### **19.2.Трудовий колектив Товариства:**

19.2.1.розглядає проект колективного договору;

19.2.2.розглядає порядок надання працівникам Товариства соціальних пільг;

19.2.3.розглядає порядок заохочення, матеріального і морального стимулювання продуктивної праці, винахідницької і раціоналізаторської діяльності.

19.3.Повноваження трудового колективу Товариства реалізуються у порядку, передбаченому чинним законодавством України.

## **20. Припинення діяльності Товариства**

20.1. Припинення діяльності Товариства відбувається шляхом його реорганізації (злиття, приєднання, поділу, перетворення) або ліквідації.

20.2.Реорганізація Товариства відбувається за рішенням Загальних зборів учасників Товариства, а у випадках, передбачених чинним законодавством України - за рішенням суду або відповідних органів державної влади. При цьому вся сукупність прав та обов'язків переходить до правонаступників Товариства.

20.3 Товариство ліквідується:

20.3.1.за рішенням Загальних зборів учасників Товариства;

20.3.2.за рішенням суду у випадках, передбачених чинним законодавством України.

20.4. Ліквідація Товариства проводиться призначеною Загальними зборами учасників Товариства ліквідаційною комісією, а у випадку припинення діяльності Товариства за рішенням суду- ліквідаційною комісією, призначеною судом.

З дня призначення ліквідаційної комісії до неї переходять повноваження по управлінню справами Товариства. Ліквідаційна комісія у триденний строк з моменту її призначення публікує інформацію Товариства в одному з офіційних (республіканському і місцевому) органів преси із зазначенням строку подачі заяв кредиторами своїх претензій.

Ліквідаційна комісія після закінчення строку для пред'явлення вимог кредиторами складає проміжний ліквідаційний баланс Товариства, який містить відомості про склад майна Товариства, перелік пред'явлених кредиторами вимог, а також про результати їх розгляду.

Проміжний ліквідаційний баланс Товариства затверджується Загальними зборами учасників Товариства або судом, який прийняв рішення про ліквідацію Товариства.

Виплата грошових сум кредиторам Товариства у разі його ліквідації проводиться у порядку черговості, встановленою чинним законодавством України, відповідно до проміжного ліквідаційного балансу Товариства, починаючи від дня його затвердження, за винятком кредиторів четвертої черги, виплати яким провадяться зі сплину місяця від дня затвердження проміжного ліквідаційного балансу Товариства.

В разі недостатності у Товариства грошових коштів при його ліквідації для задоволення вимог кредиторів ліквідаційна комісія здійснює продаж майна Товариства.

Після завершення розрахунків з кредиторами Товариства ліквідаційна комісія складає ліквідаційний баланс Товариства, який затверджується Загальними зборами учасників Товариства або судом, що прийняв рішення про ліквідацію Товариства.

Майно та грошові кошти, що належать Товариству, включаючи виручку від розпродажу його майна при ліквідації, після розрахунків по оплаті праці осіб, які працюють на умовах найму, та виконання зобов'язань перед бюджетом, банками, власниками акцій, випущених Товариством та іншими кредиторами, розподіляється між учасниками Товариства у шестимісячний строк після опублікування інформації про його ліквідацію.

Майно, передане Товариству його учасниками у користування, повертається у натуральній формі без винагороди.

У разі виникнення спорів щодо виплати заборгованості Товариства його грошові кошти не підлягають розподілу між учасниками Товариства до вирішення цього спору або до одержання кредиторами гарантій.

Ліквідація Товариства вважається завершеною, а Товариство таким, що припинило свою діяльність, з дня внесення до єдиного державного реєстру запису про його припинення.

20.5. Претензії до Товариства у разі його ліквідації задовольняються за рахунок майна Товариства. Претензії не виявлені та не заявлені, а також претензії, не задоволені внаслідок статку майна Товариства при його ліквідації, вважаються погашеними.

**Учасники:**

\_\_\_\_\_  
(П.І.П.) (підпис)

\_\_\_\_\_  
(П.І.П.) (підпис)

\_\_\_\_\_  
(П.І.П.) (підпис)

## **Посадова інструкція порт'є готелю**

### **1. Загальні положення**

1.1 Дана посадова інструкція визначає функціональні обов'язки, права і відповідальність порт'є готелю

1.3 Порт'є готелю призначається на посаду і звільняється з посади в установленому чинним трудовим законодавством порядку наказом директора готелю.

1.4 Посадове підпорядкування:

1.4.1 Пряме підпорядкування адміністратору готелю

1.4.2. Додаткове підпорядкування - відсутнє

1.4.3 Віддає розпорядження – носіям багажу, гардеробникам

1.4.4 Працівника заміщає особа, призначена у встановленому порядку

### **2. Кваліфікаційні вимоги до адміністратора готелю:**

2.1. Освіта – середня спеціальна або неповна вища

2.2. Досвід роботи - не менш 5 років

2.3. Знання – постанови, розпорядження, накази, інші керівні і нормативні документи вищестоящих і інших органів з питань готельного обслуговування. Правила надання готельних послуг в Україні. Правила і методи організації процесу обслуговування клієнтів. Порядок утримання житлових і інших приміщень готелю. Основи естетики, етики, психології й обслуговування відвідувачів. Основи економіки, організації праці і керування. Структуру керування готелем, права й обов'язки працівників готелю. Законодавство про працю. Правила внутрішнього розпорядку. Правила і норми охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії і протипожежного захисту.

2.4. Навички - роботи по спеціальності

2.5. Додаткові вимоги – відсутні.

### **3. Документи, які регламентують діяльність адміністратора готелю**

3.1 Зовнішні документи: Законодавчі і нормативні акти стосовно роботи, що виконується.

3.2 Внутрішні документи: Статут підприємства, Накази і розпорядження директора готелю; Положення про готель, Посадова інструкція адміністратора готелю, Правила внутрішнього трудового розпорядку.

### **4. Посадові обов'язки адміністратора готелю**

Порт'є готелю:

4.1. Забезпечує роботу з ефективного і культурного обслуговування клієнтів, створенню для них комфортних умов.

4.2. Здійснює контроль за своєчасною підготовкою номерів до прийому прибуваючих до готелю, дотриманням чистоти в готелі, регулярною зміною білизни в номерах, збереженням майна й устаткування.

- 4.3. Інформує проживаючих у готелі про надані додаткові платні послуги, приймає замовлення на їх виконання і контролює їх виконання.
- 4.4. Дає усні довідки, що стосуються готелю, розташування міських визначних пам'яток, видовищних, спортивних споруд і т.д.
- 4.5. Приймає й оформляє необхідні документи.
- 4.6. Здійснює контроль за виконанням працівниками вказівок керівництва організації.
- 4.7. Контролює дотримання працівниками організації трудової і виробничої дисципліни, правил і норм охорони праці, техніки безпеки, вимог виробничої санітарії і гігієни.
- 4.8. Вживає заходи до вирішення конфліктів, що виникають при обслуговуванні проживаючих.
- 4.9. Розглядає претензії, пов'язані з незадовільним обслуговуванням клієнтів і проводить відповідні організаційно-технічні заходи.
- 4.10. Інформує керівництво організації про наявні недоліки в обслуговуванні клієнтів, вживає заходів до їх ліквідації.

## **5. Права порт'є готелю**

Порт'є готелю має право:

- 5.1. Знайомитися з проектами рішень керівництва підприємства стосовно його діяльності.
- 5.2. Подавати пропозиції з удосконалення роботи, пов'язаної з передбаченими даною інструкцією обов'язками.
- 5.3. В межах своєї компетенції повідомляти безпосередньому керівнику про всі недоліки в діяльності підприємства (структурного підрозділу, окремих працівників), виявлені у процесі виконання своїх посадових прав і обов'язків і вносити пропозиції по їх усуненню.
- 5.4. Запитувати особисто або за дорученням безпосереднього керівника від керівників підрозділів і інших спеціалістів інформацію і документи, необхідні для виконання його посадових обов'язків.
- 5.5. Залучати спеціалістів усіх (окремих) структурних підрозділів до вирішення задач, покладених на нього (якщо це передбачено положеннями про структурні підрозділи, якщо ні - то з дозволу керівника організації).
- 5.6. Вимагати від керівництва підприємства, свого безпосереднього керівника надання допомоги у виконанні обов'язків, передбачених даною посадовою інструкцією.

## **6. Відповідальність порт'є готелю**

Порт'є готелю несе відповідальність:

- 6.1. За неналежне виконання або невиконання своїх посадових обов'язків, передбачених даною посадовою інструкцією, - у межах, визначених чинним трудовим законодавством України.
- 6.2. За правопорушення, здійснені в процесі виконання своєї діяльності, - в

## **7. Умови роботи порт'єготелю**

7.1. Режим роботи порт'є готелю визначається згідно з Правилами внутрішнього трудового розпорядку, встановленими на підприємстві.

## **8. Умови оплати праці**

8.1. Умови оплати праці порт'є готелю визначаються згідно з Положенням про оплату праці персоналу.

## **9 Кінцеві положення**

9.1 Дана Посадова інструкція складена в двох екземплярах, один із яких зберігається у Підприємства, інший — у працівника.

9.2 Задачі, Обов'язки, Права і Відповідальність можуть бути уточнені відповідно до зміни Структури, Задач і Функцій структурного підрозділу і робочого місця.

9.3 Зміни і доповнення до даної Посадової інструкції вносяться наказом генерального директора підприємства.

Керівник структурного підрозділу

(підпис)

(прізвище,  
ініціали)

УЗГОДЖЕНО:

Начальник юридичного відділу

(підпис)

(прізвище, ініціали)

00.00.0000

З інструкцією ознайомлений:

(підпис)

(прізвище,  
ініціали)

00.00.00

**Додаток Т****Планування собівартості реалізованої продукції закладу  
ресторанного господарства на 2019 рік**

| <b>№ пор.</b> | <b>Назва продукції</b>                | <b>Роздрібний товарооборот без ПДВ, тис. грн</b> | <b>Середній відсоток торговельної націнки</b> | <b>Коефіцієнт торговельної націнки</b> | <b>Собівартість реалізованих товарів, тис. грн</b> |
|---------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>1</b>      | <b>Продукція власного виробництва</b> |                                                  |                                               |                                        | <b>9059,8</b>                                      |
| 1.1           | Фірмові страви                        | 3939,8                                           | 300                                           | 3                                      | 985,0                                              |
| 1.2           | Холодні закуски                       | 16975,4                                          | 300                                           | 3                                      | 4243,9                                             |
| 1.3           | Гарячі закуски                        | 3693,6                                           | 300                                           | 3                                      | 923,4                                              |
| 1.4           | Супи                                  | 997,9                                            | 300                                           | 3                                      | 249,5                                              |
| 1.5           | Другі страви                          | 11472,5                                          | 300                                           | 3                                      | 2868,1                                             |
| 1.6           | Гарніри                               | 216,7                                            | 300                                           | 3                                      | 54,2                                               |
| 1.7           | Десерти                               | 1969,9                                           | 300                                           | 3                                      | 492,5                                              |
| 1.8           | Алкогільні коктейлі                   | 756,0                                            | 300                                           | 3                                      | 189,0                                              |
| 1.9           | Холодні напої                         | 3088,8                                           | 300                                           | 3                                      | 772,2                                              |
| 1.10          | Гарячі напої                          | 1128,6                                           | 300                                           | 3                                      | 282,2                                              |
| <b>2</b>      | <b>Закупні товари</b>                 |                                                  |                                               |                                        | <b>4193,8</b>                                      |
| 2.1           | У тому числі алкогольні вироби, пиво  | 13906,4                                          | 300                                           | 3                                      | 3476,6                                             |
|               | <b>Разом за рік</b>                   | <b>51014,6</b>                                   | <b>300</b>                                    | <b>3</b>                               | <b>12253,7</b>                                     |

# ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ