Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:
ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4* НА 170 МІСЦЬ У ГОЛОСІЇВСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

Студентки 2 курсу, 6-ї групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельна і ресторанна справа» _____ Стахової Анастасії Олександрівни
підпис студента

Науковий керівник
д.т.н., доц. _____ Федорова Діна Володимирівна
підпис керівника

Науковий консультант
к.т.н., доц. _____ Романенко Роман Петрович
підпис консультанта

Науковий консультант
д.т.н., доц. _____ Федорова Діна Володимирівна
підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н., проф. _____ Босовська Мирослава Веліксівна
підпис гаранта

КИЇВ 2018

Київський національний торговельно-економічний університет

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

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

Затверджую
Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу
проф. Бойко М.Г.
"__"_____2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентові
Стаховій Анастасії Олександрівні
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 4* на 170 місць у Голосіївському районі м. Києва. Затверджена наказом ректора від "26" грудня 2017 р. № 4388
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

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

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

1. Експлікація приміщень 1-го поверху готелю (М1:2000 та 1:500) – 1 аркуш;
2. План типового житлового поверху готелю (М 1:100) – 1 аркуш.

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

Розділ	Консультант *(прізвище, ініціали)*	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Федорова Д.Ф.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Романенко Р.П.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС
1.1. Концепція
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс
1.4. Сервіс
1.5. Ресторани. Бари.
Висновки до розділу 1
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН
2.1. Об’ємно-планувальні рішення готелю
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території
2.3. Характеристика будівлі
2.4. Інженерні системи
2.5. Дизайн
2.6. Кошторис
2.7. Охорона навколишнього середовища
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об’єкта
2.9. Охорона праці
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист
Висновки до розділу 2
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬЮ МЕНЕДЖМЕНТ
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура
3.2. Капітал .
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток
3.5. Ефективність інвестицій
Висновки до розділу 3
Висновки та пропозиції
Список використаних джерел
Додатки

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(прізвище, ініціали, підпис)

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

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник _____
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

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

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____
(прізвище, ініціали)
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

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

Завідувач кафедри Бойко М.Г.
(підпис, прізвище, ініціали)

“____”_____ 2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП 7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС 10
1.1. Концепція готелю 10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс 25
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс 34
1.4. Сервіс 37
1.5.Ресторани. Бари 47
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН 58
2.1. Об’ємно-планувальне рішення готелю 58
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території 63
2.3. Характеристика будівлі 66
2.4. Інженерні системи 68
2.5. Дизайн 79
2.6. Кошторис 81
2.7. Охорона навколишнього середовища 82
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об’єкта 83
2.9. Охорона праці 85
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи 88
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬЮ МЕНЕДЖМЕНТ 98
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура 98
3.2. Капітал 104
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду 104
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки 107
3.5. Ефективність інвестиційного проекту 120
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ 124
ДОДАТКИ 133

ВСТУП

Готельна індустрія є складовою сфери послуг, яка в наш час розвивається швидкими темпами. Щороку у світі будуються сотні нових готелів, розвиваються потужні готельні мережі, річна кількість туристів становить понад один мільярд чоловік, і має тенденцію до зростання. За наявності великої кількості пропозиції на ринку готельних послуг панує жорстка конкуренція. У боротьбі за споживача управління готелів змушене розробляти стратегії своєї діяльності, щоб запропонувати споживачеві такий продукт, який би найповніше задовольняв його потреби і очікування, був унікальним та кращим за інші.

Однією із перспективних тенденцій розвитку готельного господарства нашої держави є орієнтація на екологічність, тобто створення та розвиток еко-готелів (або «зелених» готелів). Найбільш поширені вони на рекреаційних або туристично привабливих територіях. Світове господарство налічує понад 124 готелі, відзначених 256 сертифікацією програми Green Key. Україна знаходиться на четвертому місці за кількістю «зелених» готелів світу, що становить майже 11% від загальної кількості таких готелів.

Екологічні готелі, які мають на меті зберігати здоров'я гостей, раціонально використовувати природні ресурси та позиціонують себе як такі, що несуть відповідальність за вплив підприємства на навколишнє природне середовище. Такі готелі, згідно з європейськими стандартами, повинні відповідати наступним вимогам: мати систему екологічно чистого опалення, власні очисні споруди стічних вод, проводити класифікацію всіх відходів, використовувати електрику, що виробляється за допомогою безпечного для навколишнього середовища палива, для освітлення застосовуються економічні лампи, їжа в таких готелях готується з екологічно чистих продуктів, вирощених на спеціально відведеній території закладу.

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

Відповідно до поставленої мети визначено наступні *завдання:*

1. провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в Голосіївському районі м. Києві і обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;

2. розробити загальну концепцію готелю, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;

3. розробити перелік основних і додаткових послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;

4. розробити експлікацію приміщень готелю;

5. обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при готелі; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;

6. структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі;

7. розрахувати загальну площу об’єкта, вибрати форму будівлі та поверховість;

8. визначити інженерно-будівельне рішення об’єкта і розробити пропозиції щодо дизайну готелю;

9. розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води);

10. визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об’єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;

11. розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

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

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

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

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

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

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

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 131 с, на яких представлено 66 таблиці та 15 рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

За даними польових досліджень та офіційного Інтернет-порталу Голосіївської районної державної адміністрації [7] встановлено, що у Голосіївському районі м. Києва зосереджено великий природно-рекреаційний та історико-культурний потенціал, розвинена туристична інфраструктура. Більша частина території району — зелена зона від Голосієва до Конча-Заспи, і зокрема Голосіївський ліс, що об'єднує Феофанію, Голосіївський парк імені М. Рильського площею 140,9 га та власне ліс площею близько 780 га. Флора лісу включає більш ніж 250 видів дерев і кущів. На східній околиці лісу знаходиться літературно-меморіальний музей Максима Рильського. У 2007 році тут було створено Національний природний парк «Голосіївський».

Голосіївський - прекрасний вибір для мандрівників, яких цікавить: відвідування парків, відвідування музеїв і визначні пам'ятки. В ньому знаходиться найдавніший і найбільший у Європі - Голосіївський ліс та найбільші паркові масиви: Голосіївський парк культури і відпочинку ім. М. Рильського; парк-пам’ятка садово-паркового мистецтва «Феофанія»; ботанічний сад Національного університету біоресурсів і природокористування України; парк-пам’ятка садово-паркового мистецтва; «Експоцентр України»; парк «Лиса гора»; лісопаркове господарство «Конча-Заспа».

Невід’ємною частиною туристичної інфраструктури Голосіївського району є музеї. У Голосіївському районі м. Києва функціонують: Державний музей народної архітектури та побуту України, Київський літературно-меморіальний музей М. Рильського, Музей видатних діячів української культури: Л.Українки, М.Лисенка, П.Саксаганського, М.Старицького, історико-меморіальний музей М.Грушевського, Національний музей бджільництва України при Національному науковому центрі „Інститут бджільництва імені П.І. Прокоповича”. У районі розташовано «Пирогів» - Національний музей народної архітектури та побуту України.

На території Голосіївського району м. Києва розміщені 5 кінотеатрів: “Загреб”, КП “Дитячий спеціалізований кінотеатр “Салют”, лінія кіно “Магелан”, “Батерфляй”, „СінемаСіті” у ТРК „Океан-Плаза”. У районі працює туристично-інформаційний центр, який надає туристичні послуги, інформацію про туристично-привабливі об’єкти.

Отже, Голосіївський район м. Києва є туристично привабливою дестинацією для функціонування готелю. Для відображення територіальної належності, близькості розташування до лісо-паркової зони та Голосіївського лісу та використання екологічної спрямованості готелю запропоновано назву готелю «Eco Life Hotel». Неймінг готелю «Eco Life Hotel» спрямований на формування позитивного іміджу для потенційних туристів як рекреаційної зони, придатної як для роботи, так і для відпочинку.

Готельні послуги в Голосіївському районі м. Києва надають 15 готелів (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства Голосіївського району м. Києва

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об’єкту
1.	Готель „Holiday Inn” ****, вул. Горького, 79	210	420	Міжнародний готельно-офісний комплекс, 10 поверхів, зал засідань „Городецький”, ресторан, лобі-бар, фітнес-центр, підземний паркінг.
2.	Парк-готель «Голосієво» **** Голосіївський проспект, 87	53	106	Окрема будівля, 5 поверхів, зали засідань на 400 місць та на 16 місць, ресторан на 160 місць, стоянка на 24 автомобілів, підземний паркінг на 12 автомобілів.
3.	Готель „Ramada Encore”**** Столичне Шосе 103,	322	528	Готельний комплекс, 20 поверхів. Конференц-центр 7 залів, паркінг на 1200 автомобілів, ресторан, 2 бари.
4.	Favor Park Hotel ****, вул. Маршала Конєва 6	60	110	Окрема будівля, 15 поверхів, ”, ресторан, лобі-бар, фітнес-центр, спа-комплекс, паркінг
5.	Готель „Кооператор”*** вул.Саксаганського, 53/80	95	160	Окрема будівля, 10 поверхів, спортивно-оздоровчий комплекс, стоянка на 60 автомобілів, ресторан, кафе, перукарня, пральня.

Продовження таблиці 1.1

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкту
6.	Готель „Мир" ***, пр-т 40-річчя Жовтня, 70	303	471	1 корпус готелю – окрема будівля з ресораном, 6 поверхів (готельних 3). 2 корпус готелю – окрема будівля з рестораном, що відповідає категорії ***, 15 поверхів (готельних 12).
7.	„Готель „Голосіївський" **, пр-т 40-річчя Жовтня, 93	191	311	Окрема будівля, 7 поверхів, два ресторани, конференц-зал, хімчистка, ремонт одягу, автостоянка на 40 автомобілів.
8.	Готель "Lavilia Hotel" **, вул.Вільямса, 20	84	40	Окрема будівля, 4 поверхи, стоянка на 15 автомобілів. Ресторан на три зали.
9.	„Готель-кафе „Парк" (без *) просп. 40-річчя Жовтня, 90/2	7	14	Вбудоване приміщення на 2 поверхи в житловому будинку. Площа – 400 кв.м. Кафе, Інтернет, стоянка на 4 автомобілів.
10.	„Готель -„Піано" (без *) просп. 40-річчя Жовтня, 130/57	6	13	Вбудоване приміщення на 2 поверхи в житловому будинку: 1 поверх – кафе, 2 поверх – готель (площа – 166 кв.м).
11.	Готель „Видубичі" (без *) вул.Промислова, 4	84	183	Окрема будівля, 5 поверхів, площа – 2185 кв.м. Кількість номерів: 15 – комфортабельних, 8 – 1місн., 36 – 2місн., 12 – 3місн., 13 – 4місн. Стоянка на 5 автомобілів.
12	"Готель „Знання" (без *) вул.Микільсько-Ботанічна, 31	35	67	Вбудоване приміщення на три поверхи в житловому будинку. Площа – 1099,7 кв.м. Кількість номерів: 8 – 1міс., 19 – 2місн., 4 – змісн., 1 – 4 місн., 2 – п/люкс, 1 – люкс.
13	Авто кемпінг ТОВ „БМВ" (без *) вул. Писаржевського, 6, Науки, 33-а	10	20	Окремо будівля, 2 поверхи. Номери економ-класу 2, 3, 4- місні та напівлюкс, стоянка на 10 автомобілів.
14	Ресторанно-готельний комплекс „Влада" (без*) вул. Бродівська, 79 А	28	56	Окрема будівля, 4 поверхи, конференц-зал на 40 місць, стоянка на 5 автомобілів, ресторан на 60 місць.
15.	Готельний комплекс „Феофанія", (без *) вул.Метрологічна, 14-б	68	134	Окремо будівля, 5 поверхів, стоянка на 5 автомобілів, поряд платна автостоянка, кафе

Отже, конкурентне середовище у Голосіївському районі формують 15 засобів розміщення, з яких чотири готелі категорії ****. Зважаючи на те, що

господарська діяльність готелю змінюється під впливом діяльності прямих конкурентів у таблиці 1.2. представлено результати оцінки конкурентів.

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів готелю[1], що проектується

Показники	Назва готелю			
	Парк-готель «Голосієво»	Ramada Encore Kiev	Готель „Holiday Inn”	Favor Park Hotel
Місце розташування	4	4	4	3
Транспортна доступність	5	4	3	4
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	4	5
Якість обслуговування	5	5	5	5
Асортимент додаткових послуг	4	4	4	4
Ресторанне обслуговування	4	5	4	4
Система бронювання	5	5	4	4
Вартість проживання, знижки	4	4	4	4
Середній бал	4,50	4,50	4,00	4,13

Тож, ми можемо сказати, що показники конкурентів проектованого готелю «Eco Life Hotel» доволі високі. Проте слабкі сторони конкурентів ми зможемо врахувати при проектуванні готелю «Eco Life Hotel».

Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку для забезпечення сприятливих умов для перебування споживача в готелі, підвищити обсяги продажу готельних послуг. Об’єктом сегментації є споживач.

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використана первинна маркетингова інформація, а саме дані вибіркового обстеження споживачів готелю парк-готелю «Голосієво», який є прямим конкурентом готелю «Eco Life Hotel». Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та

[1] Оцінювання за 5-ою шкалою (1б- дуже погано, 2б.- погано, 3б- задовільно, 4б- добре; 5б.- дуже добре)

статусної приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування. На підставі статистичних даних служби прийому та розміщення готелю парк-готель «Голосієво» здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Eco Life Hotel» за ознаками: стать; вік; мета подорожі; рівень доходу; зайнятість; тривалість перебування. Інтернет-опитування проводилось у соціальних мережах.

Результати анкетного опитування гостей готелю наведені у дод. Б. Сегментація споживачів еко-готелю «Eco Life Hotel» за різними знаками наведена на рис. 1.1-1.4.

Сегментація споживачів еко-готелю «Eco Life Hotel» за вимогами до готельних послуг (рис.1.1).

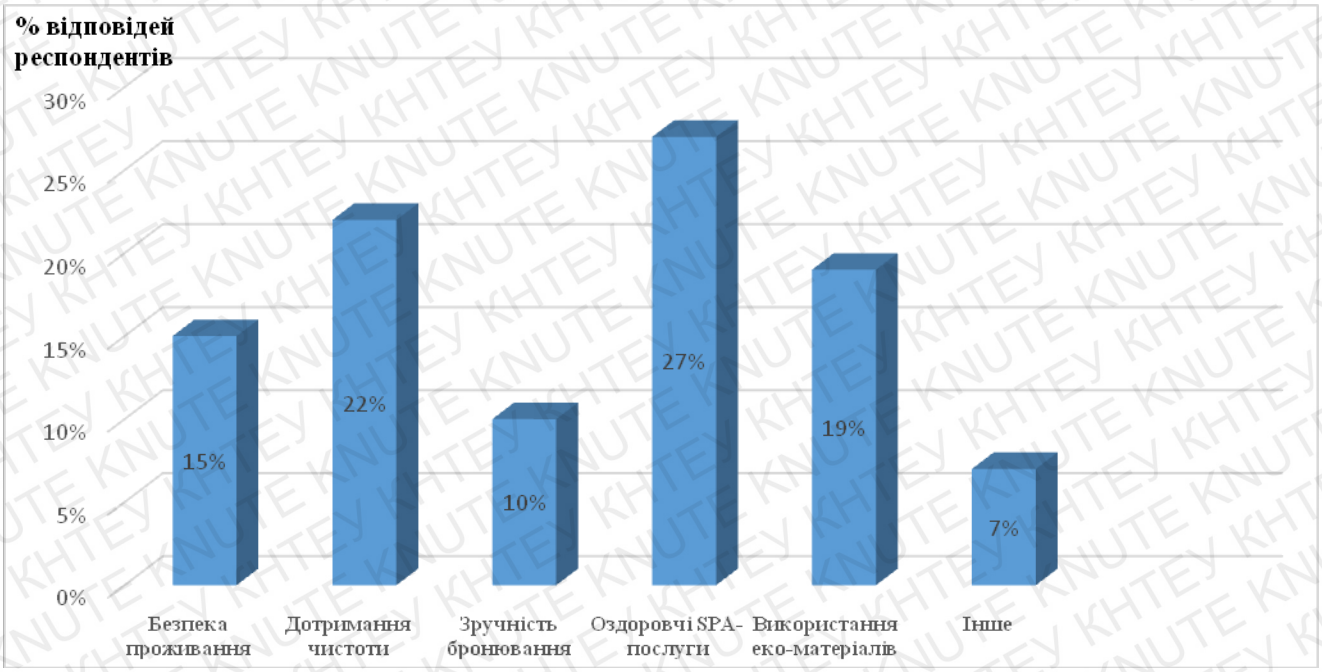

Рис.1.1. Розподіл потенційних споживачів еко-готелю «Eco Life Hotel» за вимогами до готельних послуг

Сегментація споживачів еко-готелю «Eco Life Hotel» за метою перебування (рис.1.2).

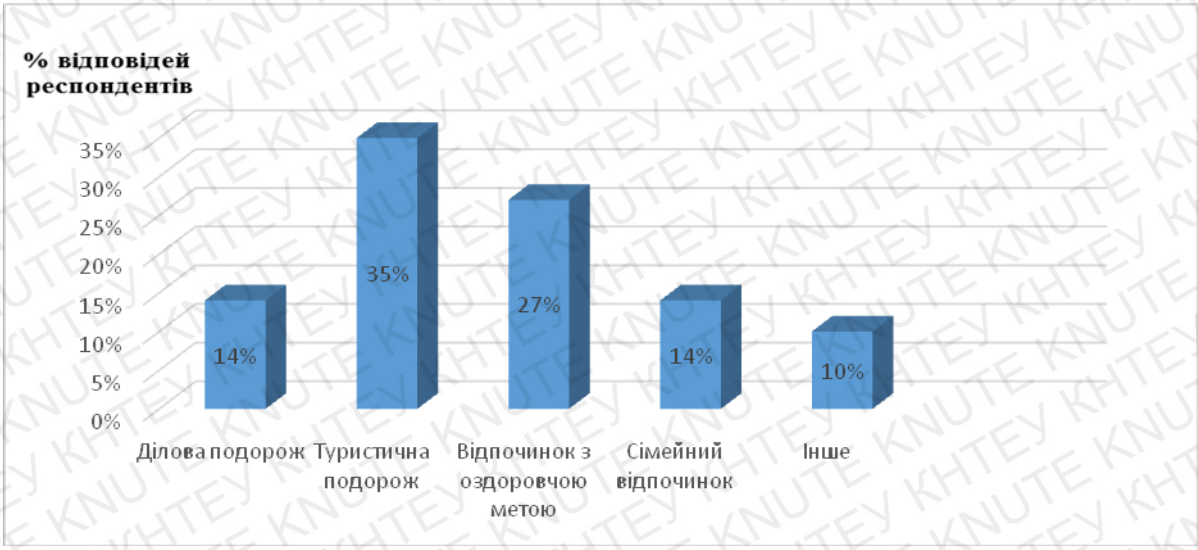

Рис.1.2. Розподіл споживачів еко-готелю «Eco Life Hotel» за метою перебування

Сегментація споживачів еко-готелю «Eco Life Hotel» за рівнем доходу (рис.1.3).

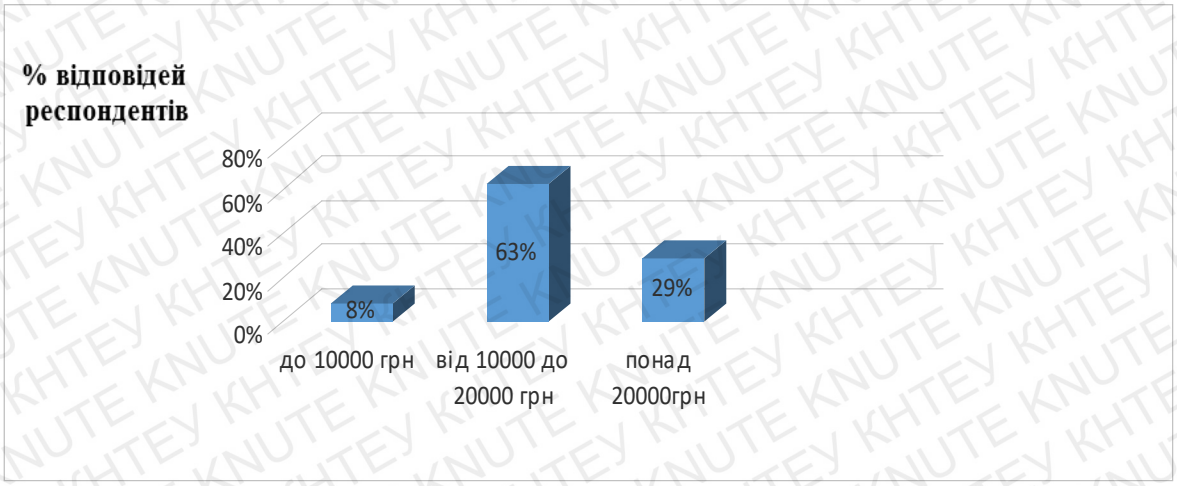

Рис.1.4. Розподіл потенційних споживачів еко-готелю «Eco Life Hotel» за рівнем доходу

Сегментація споживачів еко-готелю за тривалістю перебування (рис.1.5).

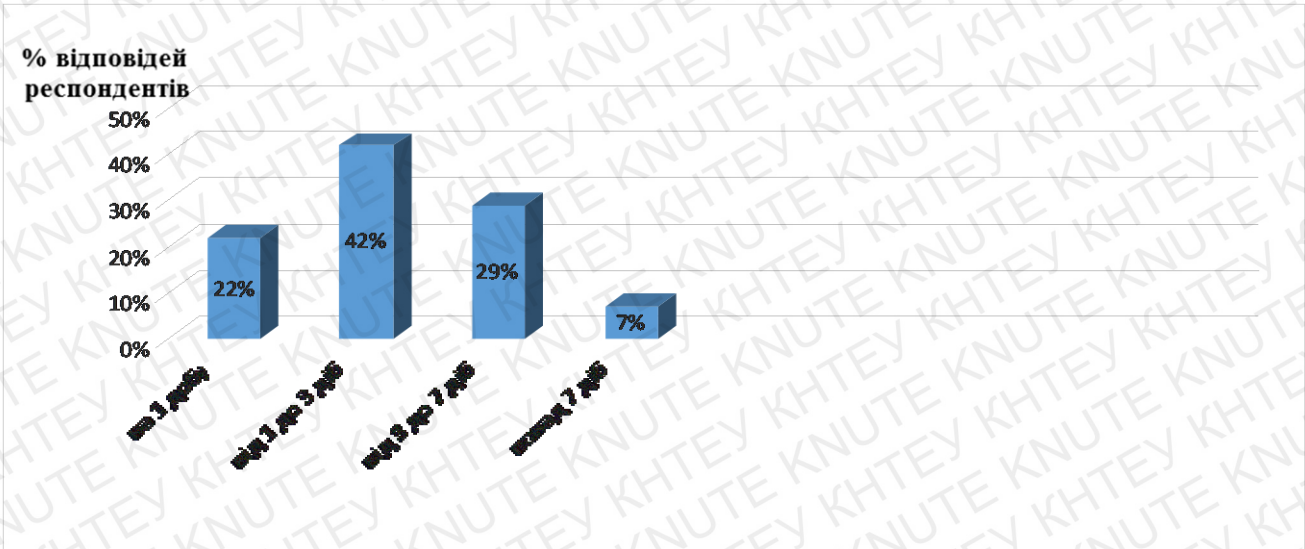

Рис.1.5. Розподіл потенційних споживачів еко-готелю «Eco Life Hotel» *за тривалістю перебування*

Сегментація споживачів еко-готелю *«Eco Life Hotel»* за вибором додаткових послуг (рис.1.6).

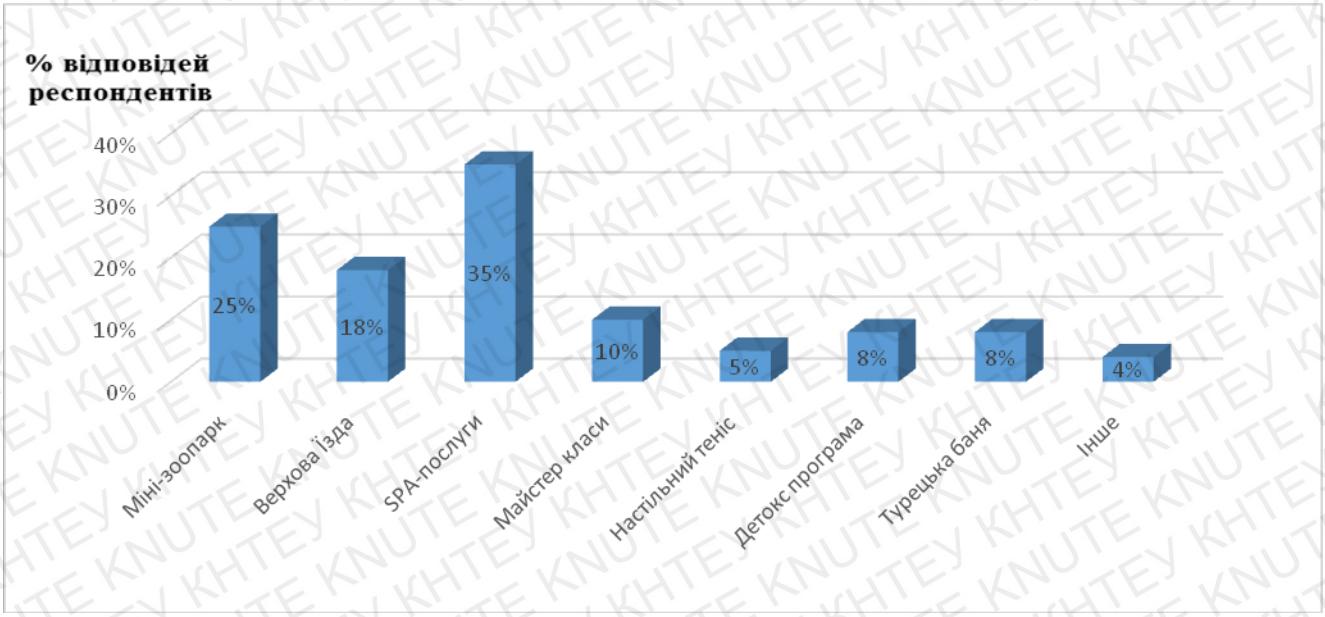

Рис1.6. Розподіл потенційних споживачів еко-готелю «Eco Life Hotel» за вибором додаткових послуг

За результатами сегментації потенційних споживачів еко-готелю «Eco Life Hotel» є змога констатувати, що цільовим ринком готелю є туристи, які є гостями міста Київ 55%. Отже, з них відпочивають з оздоровчою метою – 25%; з діловою метою – 15%, у зв'язку з близьким розташуванням аеропортів; відпочинок з родиною – 15%. Середній період перебування в готелі – від 1 до 3 діб та з середнім рівнем доходу від 10000 до 20000 тис. грн. Більшість гостей, які будуть відвідувати готель, полюбляють SPA–послуги – 25%, відвідання спортивних залів – 35%, верхову їзду – 20% та плавання у басейні – 15%. За умовами, які є найважливіші у виборі готелю – 28% обрали наявність оздоровчого SPA-комплексу, для 22% – дотримання чистоти, 15% – безпека проживання та для 10% – зручність бронювання. 57% відвідувачів, які будуть відвідувати готель.

Отже, цільовий сегмент споживачів еко-готелю «Eco Life Hotel» туристи, які перебувають у діловій подорожі або у подорожі з пізнавальною метою ознайомлення із столицею України та її культурно-історичними памятками, водночас бажають насолодитися природою, отримати додаткові рекреаційні послуги, а також відпочити з родиною на вихідних. Тому у проектованому еко-готелі доцільно спроектувати як конференц зали та зали для нарад, так і спа-салон та додаткові послуги для рекреації і відпочинку.

Задачі господарської діяльності еко-готелю «Eco Life Hotel» включають забезпечення гостей бізнес- та послугами відпочинку і рекреації, надання екологічних послуг, безпечних та корисних для здоров'я гостей, позиціонування готелю як еко-готелю, який надає гіпоалергенні послуги розміщення і дотримується екологічної політики – утилізації відходів, енергозбереження, використання міжнародної програми Green Key тощо.

Використання для будівництва та оздоблення номерів матеріалів, які не містять шкідливих небезпечних складових або мають екологічний сертифікат якості. У готелі не будуть використовувати фарби та розчинники, які містять токсичні метали, шкідливі для здоров'я та навколишнього середовища. Не використовуватимуть азбест та матеріали, що його містять, наприклад, шифер.

Засоби для миття та чищення, що використовуватимуться в готелі, не міститимуть токсикантів та фосфатів, а також є біодеградуючими, тобто такими, які розкладаються природнім шляхом.

Готель надаватиме комплекс SPA-послуг, які допоможуть відновити сили, надати енергію, покращити самопочуття. SPA-комплекс заснований на акумулюванні обмінних процесів організму, зниженні його зашлакованості, виведенні токсинів і відновлення ритму системи кровообігу. Постільна білизна з натуральних матеріалів – бавовна та льон, ванна косметика, виготовлена на основі натуральних складників, гіпоалергенні меблі, які не містять токсичних домішок.

Готель буде дотримуватись екологічної політики – політики екологічного поводження з відходами. Відходи мають величезний вплив на навколишнє середовище, їх неможливо повністю позбавитись екологічно безпечним шляхом. Але водночас вони являють собою ресурси, які можна використовувати повторно. Відпрацьовану побутову техніку, токсичні витратні матеріали (лампи денного світла та енергозберігаючі лампи, батарейки та акумулятори, прилади зі ртуттю та перемикачі) здаватимуть на спеціально призначені для цього пункти утилізації. Відмовлення від закупок продуктів у дрібній розфасовці, натомість більше застосовувати тару багаторазового використання, – скляну, металеву, класичні бідони, керамічні контейнери. Приблизно половина відходів перетворюється на енергоносії, з допомогою яких буде опалюватись еко-готель, а харчові відходи будуть слугувати, як добриво для власно вирощених продуктів, каналізаційні відходи фільтрують, та повторно використовують для поливу саду та газону.

Споживання енергії підприємством важливе, адже виробництво її може спричинити шкоду для довкілля. Мінімізація споживання енергії шляхом правильної експлуатації електричних приладів: регулярне розморожування морозильники, миття охолоджувачі, випарювальних поверхонь та теплообмінників у вентиляційних системах. І, звичайно, – використання енергозберігаючої технології та приладів. Встановлення системи регулювання

опалення для того, щоб, коли кімнати не заселені, була можливість вимкнути опалення або зменшити температуру до 18 градусів. Забезпечення високого рівня теплоізоляції вікон. Електрообладнання та комп'ютерна техніка закуповується виключно енергозберігаючого класу «А», «А+», в комплексі мінімізована система паперового документообігу, що дозволяє економити папір, а значить і дерева, які знищуються для його виготовлення.

Для залучення іноземних туристів, при проектуванні та визначенні функціональних характеристик готелю ділового призначення крім галузевих стандартів (ДСТУ 42 68:2004, ДСТУ 42 69:2004) доцільно керуватися міжнародним проектом «Green Key». Програма Green Key ("Зелений Ключ") є одним із 5 проектів міжнародної недержавної незалежної організації Foundation for Environmental Education.

Оцінювання екологічної діяльності готелю базується на 5 основних критеріях, розроблених міжнародним комітетом, та включає: екологічний менеджмент на підприємстві; моніторинг споживання води та енергії; поводження з відходами; підвищення екологічної обізнаності серед персоналу та гостей; співпрацю із місцевою спільнотою, в якій працює готель.

Екологічні готелі мають на меті зберігати здоров'я гостей, раціонально використовувати природні ресурси та позиціонують себе як такі, що несуть відповідальність за вплив підприємства на навколишнє природне середовище.

Таким чином, перераховані вище основні сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності спрямовані в кінцевому підсумку на вирішення основних завдань: пошук власних конкурентних переваг; створення стабільної клієнтури через уміння знайти свого клієнта; пошук і створення нових шляхів розвитку, постійне оновлення власної політики з урахуванням динамічного розвитку ринку готельних і туристських послуг.

Результати маркетингових досліджень, щодо обґрунтування проекту готелю категорії **** у Голосіївському районі м. Києва, дозволяють зазначити про доцільність проектування еко-готелю.

Еко-готель «Eco Life Hotel» належить до засобу розміщення, який має номерний фонд, службу прийому та інші служби, що забезпечують надання готельних послуг.

Метою екологічного готелю є збереження здоров'я гостей, раціональне використання природних ресурсів. Він позиціонуватиметься як такий, що несе відповідальність за здоровя своїх гостей і вплив підприємства на навколишнє природне середовище.

Тому включає такий асортимент екологічної продукції та послуг:

- контроль процесу утворення відходів (особливо це стосується використання одноразових предметів) і сортування відходів для утилізації та переробки з подальшим використанням їх в якості енергетичних та вторинних ресурсів;

-впровадження екологічно-безпечної побутової хімії: гелі для душу, мило, шампуні, кондиціонери, лосьйони, хімічно безпечні миючі та очисні засоби;

-контроль збереження навколишнього середовища та використання альтернативних джерел енергії(сонячну енергію) для збереження ресурсів землі, та використання енергозберігаючих ламп;

-використання екологічно чистих оздоблювальних матеріалів;

-використання ресурсозберігаючих технологій: цифрові термостати (регулятори температури повітря в приміщеннях), економічні душові кабіни, енергоефективне освітлення (регулятор яскравості освітлення для доповнення природного);

-використання рециркуляція стічних вод, які повторно використовуються для поливу саду, теплиць та ландшафтного дизайну;

-використання для енергозабезпечення відновлюваних джерел енергії, таких як енергія сонця та вітру;

-система подачі свіжого повітря;

- TimeLox 2300 EMI– систем автоматичного відключення освітлення і лектроприладів, після того як споживач вийшов із номеру.

До конкурентних переваг еко-готелю «Eco Life Hotel» можна віднести:

1) використання нетоксичних миючих засобів та прального порошку;

2) виготовлення на 100% з бавовни рушників та білизни;

3) енергозберігаюче освітлення;

4) надання еко-автомобілів для перевезення гостей з місця прибуття чи для інших цілей;

5) використання самостійно вирощених або місцевих продуктів для організації харчування відвідувачів;

6) організація та проведення майстер класів з виготовлення еко-страв та проведення семінарів щодо здорового харчування;

7) можливість відвідати душ Віші та Шарко;

8) встановлена екологічна система очищення вод та буде використовуватись іонізація питної води «Ізумруд».

Унікальні пропозиції та послуги: аромотерапія; галотерапія; турецька баня (хаммам); кедрова бочка; душ Віші; душ Шарко; програма детокс; таласотерапія; вакуумний масаж з використанням французького апарата «Le Prus»; ультразвуковий пілінг; унікальні види масажу (східний, точковий, сегментарний); школа психологічної релаксації «арт-терапії» та техніка релаксації «аюрведа».

Еко-готель буде використовувати систему водоочищення «Ізумруд» (Україна). Встановлено, що споживання питної води із системи централізованого водопостачання та з альтернативних джерел (артезіанських свердловин і фасованої) не є гарантовано безпечним, а за тривалого споживання може призводити до негативних наслідків для здоров'я. Тому еко-готель буде використовувати екологічну систему очищення води «Ізумруд». Система позбавляє воду від усіх видів і форм, токсичних органічних сполук, іонів важких металів, заліза, і колоїдних суспензій. Водоочисник «Ізумруд» не відфільтровує шкідливі речовини, не затримує і не накопичує їх. Він руйнує або нейтралізує токсичні сполуки і робить воду не тільки безпечною, але і корисною для людини. Дозволяє отримувати активовану воду з правильною структурою, окислювально-відновний потенціал якої близький до людського.

Це уповільнює процеси старіння, підвищує імунітет і виводить шкідливі речовини з організму.

Місія еко-готелю «Eco Life Hotel» – надавати якісне обслуговування та унікальні послуги для гостей без шкоди для навколишнього середовища, забезпечити відповідну цінність за гроші й витрачений час.

Мета еко-готелю «Eco Life Hotel» – є надання комплексу послуг іноземним та українським туристам, покращення здоров'я гостей та раціонального використання природних ресурсів.

Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю «Eco Life Hotel»**** (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення еко-готелю «Eco Life Hotel» **

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна розташування	Україна
Адміністративний вид території	м. Київ
Адміністративний район населеного пункту	Голосіївський район
Адреса розташування готелю	Голосіївський проспект 61/1 , Голосіївський парк ім. М. Рильського
Система проживання і харчування	BB (bed and breakfast)
Тип підприємства	Еко-готель
Категорія	4*
Кадровий склад	*1.* Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти *5.* Обслуговуючий персонал *6.* Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Ділові туристи, гості м. Києва, мешканці м. Києва, які бажають відпчити у вихідні та святкові дні в рекреаційній зоні міста
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень	Блочний
Розміщення	
Вид	Готельне підприємство

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Рівень комфорту		Готель****			
Місткість		102 номери (170 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Дуплекс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	34	60	4	3	1
Дизайнерський стиль	Еко-лофт (натюрель)	Еко-лофт (натюрель)	Еко-лофт (натюрель)	Еко-лофт (натюрель)	Еко-лофт (натюрель)

Харчування

Тип закладів	Ресторан		Лобі-бар	Бар при SPA
Організація харчування	Вільний вибір	Сніданок «Шведський стіл»	Вільний вибір	Вільний вибір напоїв і страв
Кулінарне спрямування	Італійська кухня	Асортимент європейських страв	-	-
Види обслуговування	обслуговування офіціантами	часткове обслуговування (за участю офіціантів)	часткове обслугову-вання (за участю бармена, офіціантів)	часткове обслугову-вання (за участю бармена)
Види меню	Меню вільного вибору страв, винна карта	Меню сніданку	Меню вільного ви бору страв, винна карта	Меню вільного вибору страв та напоїв
Кількість місць	150 (2 зали)		10	5
Режим роботи	7.00-24.00 (без вихідних)	7.00-10.00 (без вихідних)	8.00 – 00.00 (без вихідних)	10.00-23.00 (без вихідних)
Дизайнерський стиль	Еко-лофт (натюрель)		Еко-лофт (натюрель)	Еко-лофт (натюрель)

Бізнес –послуги

Тип	Конференц-зал	Зала для нарад	Офісне приміщення
Режим роботи	Відповідно договору оренди	8.00:22.00	Цілодобово
Дизайнерський стиль	Еко-лофт	Еко-лофт	Еко-лофт

Побутове обслуговування

Тип	Салон краси	Пральня	Ремонт одягу, хімчистка	Каси продажу	Екскурсійне бюро
Режим роботи	7.00:22.00 (без вихідних)	7.00 :18.00 (понеділок, середа, п’ятниця)	10.00:18.00 (понеділок-субота)	9.00:18.00 (без вихідних)	9.00:18.00 (без вихідних)

Культурно-дозвіллєві послуги

Тип	Режим роботи	
	по днях	по годинах
Зала для проведення майстер класів та арт-терапії	субота-неділя	8.00-20.00
Дитяча кімната	понеділок– неділя	8.00-20.00

Ознаки концепції	Характеристика ознак				
Фізкультурно-оздоровчі послуги					
Тип	Режим роботи				
	Басейн	Тренажерна зала	SPA-центр	Масажний кабінет	Більярд
Режим роботи	8.00 – 20.00 (без вихідних)	7.00 – 20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)
Торгівля					
Тип	Призначення	Режим роботи			
		по днях		по годинах	
Еко-лавка	Реалізація еко-продуктів і сувенірів	понеділок - неділя		9.00 - 20.00	

Межі земельної ділянки готелю можна охарактеризувати наступним чином: площа озелененої території загального користування (з розрахунку на одне місце в готелю – 100 м^2) – 17000 м^2; відстань до аеропорту «Бориспіль» – 30 км, від аеропорту «Жуляни» - 9 км; відстань до центру столиці – 5 км.

Обґрунтування режиму та форм роботи об’єкту

Ранній заїзд до 06:00 – 100% від вартості номера (сніданок входить у вартість). Ранній заїзд після 06:00 и до 14:00 – 50% від вартості номера (сніданок входить у вартість). Пізній виїзд після 13:00 и до 23:00 – погодинна плата береться у розмірі 10% від вартості номера.

Послуги проживання

До складу проектованого готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (****) на 102 номери, із загальною місткістю – 170.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

В даний час в різних країнах світу еко-лофт є одним з найбільш затребуваних і популярних напрямків інтер’єрного дизайну, завдяки можливості наблизитися до природи при оформленні житлового простору. Екологічні інтер'єри для будь-якого жителя мегаполісу протиставляються зовні холодним і штучних матеріалів, максимально наближаючи людину до природних форм і природних мотивів. Житлові приміщення готелю будуть оформлені в природному стилі, відмінно підходять для пасивного відпочинку, медитацій і різних відновлюють практик. Пріоритетна колірна гамма стилю еко-лофт – це всі природні тони і природні відтінки. Домінують у таких

інтер'єрах коричнева і зелена палітра, пов'язана з гамою рослин і землі. Популярні кольору соломи, натурального каменю, піску, відтінки молока та вечірнього неба.

Еко-дизайн екстер’єру змушує повірити в те, що людина перебуває у природних обставинах. Будівля виготовлена зі світлих матеріалів, переважно дерево та камінь. Дерев’яний екстер’єр органічно вписується у природній ландшафт. Навкруги велика територія з зеленим садом та газони. Великі панорамні вікна та балкони, що впускають у приміщення багато світла та свіжого повітря. Головне завдання еко-стилю – створити на вигляд дуже простий, проте функціональний і при цьому затишний екстер'єр.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

Фронт-офіс походить з англійської мови від двох слів: front – передній та office – служба, місце, посада, пост; це певна група операційних підрозділів або процесів готелю, які відповідають за роботу зі споживачами, розвиток і управління відносинами «працівник-клієнт» [8].

Головними функціями фронт-офісу є: бронювання послуг; реєстрація, розміщення та виселення споживачів; здійснення розрахунків за надані послуги; надання сервісу (рум-сервіс, фітнес, івент-сервіс, тощо) [8].

Фронт-офіс на підприємствах готельного господарства передбачає такі групи приміщень: приймально-вестибюльна та безпеки; житлова; побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, оздоровча.

Приймально-вестибюльна та безпеки

У готелі «Eco Life Hotel» ми розрахували бажану площу приймально-вестибюльної зони – 130 м^2. Вестибюль готелю «Eco Life Hotel» буде поєднувати вхід до закладу із входами до інших приміщень та пасажирських ліфтів; входи для санвузлів для відвідувачів, вихід на сходи.

Для розташування функціональних зон готелю«Eco Life Hotel» «Eco Life Hotel» ми обрали концентричне планування – тристороннє планування функціональних зон відносно головного входу. Вестибюль матиме форму,

наближену до квадрата, і створюватиме компактний внутрішній простір та зручну візуальну орієнтацію. Проте, в даній моделі планування існує один недолік – перехрещування людських потоків.

Рецепція – один з головних підрозділів готелю, що складається з двох функціональних частин: зони для роботи з клієнтами та зони для працівників служби [8].

Площа зони для роботи з клієнтами (стійка рецепції, де відбувається спілкування гостей із співробітниками готелю) буде спроектована у вестибюлі готелю. Згідно наших досліджень, вона буде помітна з центрального входу, і з робочого місця працівника за стійкою рецепції.

Під час проектування цієї зони ми врахували наступні вимоги [8]:

1. служба розміщення розташована в безпосередній близькості від центрального входу в готель;

2. стійка портьє розташована так, щоб у співробітників служби була змога бачити всіх, хто вийшов з підприємства;

3. стійка портьє розташована між центральним входом в готельному підприємстві і ліфтами таким чином, щоб зі стійки рецепціїї співробітник спостерігав шлях споживача від моменту входу в приміщення до моменту входу в ліфт або номер (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю ** еко-готелю**

Приміщення	Площа, м²	Примітка
Приймально-вестибюльні приміщення		
Вестибюль	120	І-поверх
Зона приймання і реєстрації	18	При вестибюлі
Зона бронювання	13	При вестибюлі
Кімната чергового персоналу	13	1 кімната
Службовий санітарний блок	10	Не прохідний
Кімната чергового адміністратора	20	І-поверх
Сейфова	10	При кімнаті чергового персоналу
Приміщення носильників	15	Поряд із входом
Камера схову	15	І-поверх
Приміщення охорони	15	І-поверх

Продовження таблиці 1.4

Приміщення	Площа, м²	Примітка
Приміщення посильних	12	І-поверх
Відділення зв'язку	17	І-поверх
Відділення банку	10	І-поверх
Гардероб	15	При вході
Комора прибирального інвентарю	9	І-поверх
Медпункт	22	І-поверх
Санвузли (роздільні для жінок та чоловіків)	27	І-поверх
Площа приймально-вестибюльної групи	**361**	

Житлова

Приміщення житлової групи готелю «Eco Life Hotel» складаються з: номерів, коридорів, загальних горизонтальних комунікацій, ліфтових холів, приміщень побутового обслуговування на поверсі, приміщень для чергового обслуговуючого персоналу [23 с. 288].

Для проекту «Eco Life Hotel» ми обрали прямолінійну форму плану житлової частини готелю (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Склад і площа приміщень житлової групи готелю ** «Eco Life Hotel» на 170 місць у Голосіївському районі м. Києва**

№ з/п	Категорія номеру	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць у готелі, шт	Загальна площа, м2
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м^2	Площа санвузлів, м^2	Загальна площа номера, м^2			
1	Апартамент	3	2	58	12	70	1	2	70
2	Люкс	2	2	45	7	52	3	6	156
3	Дуплекс	1	2	25	5	30	4	8	120
4	Стандарт двомісний	1	2	16	4	20	60	120	1200
5	Стандарт одномісний	1	1	13	4	17	34	34	578
Усього								*170*	*2154*

Залежно від отриманої площі номерів ми визначаємо перелік обладнання та меблів, які необхідно підібрати. Тож на прикладі апартаменту наведемо розрахунок площ номера у вигляді таблиці 1.6

Таблиця 1.6

Перелік оснащення меблів та площа, яку вони займають на прикладі люкс номерів у готелі ** «Eco Life Hotel»**

Найменування обладнання	К-сть одиниць	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м^2
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2200×1800 ×500	3,96
LED-телевізор	1	1100 ×700 ×220	-
Диван	1	2100×900×900	1,89
Крісло	2	900×900×900	0,81
Стіл туалетний із дзеркалом	1	1060×660×500	0,7
Нічний столик	1	500×300×500	0,15
Шафа гардеробна	1	900 ×500 ×2100	0,45
Стілець м'який	2	640 ×800 ×900	0,51
Усього			***10,0***
Вітальня			
Диван	1	2300x900x760	2,07
Крісло	2	860x1170x960	4,50
Міні-бар	1	540x435x460	0,23
LED-телевізор	1	7454x4422x690	-
Стіл журнальний	1	1060×660×500	0,7
Усього			***2,40***
Санітарний вузол			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Ванна	1	1700x700x385	1,19
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Біде	1	265x530x370	0,14
Усього			***2,79***
Передпокій			
Тримач для сумок	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	1	450x700x1800	0,32
Шафа	1	1200x900x2400	1,08
Міні-сейф	1	260x350x275	-
Усього			***1,64***
Санітарний вузол додатковий			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Усього			0,67

У готелі «Eco Life Hotel» найбільшими за кількістю представлені двомісні номери стандарт. Приклад оснащення меблями цієї групи номерів представлений у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Перелік оснащення меблів та площа, яку вони займають на прикладі номерів стандарт двомісний у готелі ** «Eco Life Hotel»**

Найменування обладнання	К-сть одиниць	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м^2
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2200×1800 ×500	3,96
Стіл туалетний із дзеркалом	1	1060×660×500	0,7
Нічний столик	1	500×300×500	0,15
Стілець м’який	2	640 ×800 ×900	0,51
Усього			***10,0***
Санітарний вузол			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Усього			***2,79***
Передпокій			
Тримач для сумок	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	1	450x700x1800	0,32
Шафа	1	1200x900x2400	1,08
Усього			***1,64***

У готелі «Eco Life Hotel» ми спроектували групу приміщень побутового обслуговування. Для цього ми керувалися вимогами ДБН В.2.2.-20:2008 [7].

Приміщення для обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від поверхового холу [8]. Обладнуються робочим столом, стільцями, вбудованою або окремою шафою, телефоном, системою зв’язку з номерами і вестибюльними службами.

Приміщення для чистої білизни розміщується поруч із вантажно-пасажирським ліфтом, кабіна якого відчиняється в бік блоку приміщень для обслуговування на поверсі. Може бути оснащене шахтопідйомником. Приміщення для брудної білизни розміщується поряд з вантажним ліфтом. Обладнується стелажами і білизнопроводом з приймальними клапанами для спуску брудної білизни.

Площі приміщень обслуговуючого персоналу «Eco Life Hotel» наведено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Площі приміщень обслуговуючого персоналу готелю «Eco Life Hotel»

№п/п	Приміщення	Кількість поверхів	Площа на 1 поверх, м²
1.	Холи	II, III, IV поверхи	30
2.	Кімната чергового персоналу	II, III, IV поверхи	12
3.	Комора брудної білизни	II, III, IV поверхи	6
4.	Комора прибирального інвентарю	II, III, IV поверхи	4
5.	Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	II, III, IV поверхи	4
6.	Кімната побутового обслуговування	II, III, IV поверхи	6
7.	Приміщення для зберігання візків покоївок	II, III, IV поверхи	12
8.	Санвузол персоналу	II, III, IV поверхи	4
	ВСЬОГО		***234***

Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

У готелі, відповідно до концептуального рішення, ми передбачаємо приміщення для надання торговельних послуг: магазини і торговельні кіоски для реалізації сувенірів. Для зручності гостей еко-готелю всі приміщення побутового обслуговування та торгівлі працюватимуть без вихідних. У таблиці 1.9 наведено площі приміщень побутового обслуговування та торгівлі готелю «Eco Life Hotel».

Таблиця 1.9

Склад і площа приміщень побутової і торговельної груп готелю ** «Eco Life Hotel»**

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі		
Салон краси	25	І-поверх
Ремонт одягу, хімчистка	13	І-поверх
Каси продажу квитків на транспорт та театральні каси	6	І-поверх
Екскурсійне бюро	10	І-поверх
Еко-лавка	16	І-поверх
Площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі	**70**	

Важливим рішенням є організація приміщень для надання бізнес-послуг. Таке приміщення стане універсальним, оснащеним посадковими місцями. Інтер'єрне рішення відповідатиме загальній інтер'єрній концепції готелю – еко-

лофт, це забезпечить легкість організації інтер'єру приміщення за темою будь-якого ділового заходу.

Зали для проведення конференцій і нарад ми спроектуємо універсальною, оснащеною посадковими місцями. Доповненням буде фойє та приміщення для секційних засідань, підсобні та технічні приміщення. Інтер'єрне рішення буде спрямоване на стримані кольори та предмети інтер'єру. Це забезпечить універсальність і легкість організації інтер'єру приміщення за темою заходу.

Конференц-зал буде оснащуватися приладами для слухання синхронного перекладу, відкритими столиками, освітлювальними пристроями.

Орієнтований список обладнання конференц-залу готелю «Eco Life Hotel»: моторизований екран; мультимедійний проектор; дошка Flipchart та двостороння мобільна дошка; високоякісне звукове обладнання; бездротові мікрофони; універсальний пульт керування презентацією; доступ до швидкісного Wi-Fi та дротового інтернету.

Кімнату для проведення нарад у готелі «Eco Life Hotel» ми проектуємо невелику, оснащену столами, приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, відеотехнікою. Ми керуємось сучасним підходом до організації приміщень для надання бізнес-послуг, який ґрунтується на складових Easy, Smart, Ecological, Fast (ESEF).

Перелік приміщень цієї групи в проектованому об'єкті оформлено у вигляді табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення при готелі ** «Eco Life Hotel»**

Приміщення	**Площа, м^2**	Примітка
Конференц-зал на 150 місць	100	II-поверх
Зала для нарад на 30 місць	25	II-поверх
Офіс	25	II-поверх
Більярд	20	III-поверх
Зала для проведення майстер класів та арт-терапії	50	III-поверх
Дитяча кімната	28	III-поверх
Разом	**248**	

Перелік приміщень фізкультурно-оздорвчої групи еко-готелю «Eco Life Hotel» об’єднані у функціональні зони:

1.Зона очікування (рецепція+ фітобар);

2.Волога зона (аква-зона, термальна зона);

3.SPA- процедури;

4.Зона релаксації і відпочинку;

6.Фітнес-зона.

Зона очікування. Забезпечує можливість одночасного перебування великої кількості відвідувачів і надання їм послуг, а також передбачає простий і швидкий доступ до всіх приміщень вхідної зони та комунікаційних вузлів.

Аква-зона. Приміщення для водолікування, а також кабінети для проведення процедур з використанням вологого середовища. Обладнано басейном, гідромасажною ванною. Устаткування має спеціальні системи очищення і дезінфекції.

Термальна-зона. Функціонує як самостійно (відвідування лазень), та як зона для підготовки SPA- процедур (прогрівання тканин, м’язів) .

Зона SPA-процедур: грязелікування і масаж, соляна кімната, а також кабінети косметологічного і естетичного догляду, приміщення для душу Шарко та Віші. Багатофункціональні SPA-кушетки, на яких можна проводити як сеанс масажу, так і різноманітні SPA- і косметологічні процедури.

Зона релаксації. Спеціально відведене місце для відпочинку клієнтів після процедур та між ними. Устатковано ергономічними шезлонгами, масажними кріслами, кушетками для аромотерапії.

Фітнес-зона. Приміщення для загальної фізичної підготовки, обладнане як спортивний зал: тренажери, гантелі, спортивне обладнання.

Готель «Eco Life Hotel» є готелем високого рівня комфорту, тож ми передбачили критий басейн, що буде зблокований з іншими приміщеннями на цокольному поверсі. У структуру приміщення басейну входитимуть: переодягальня з душем, санітарне, технічне та підсобне приміщення.

Плануючи споруду критого басейну, ми визначили якісні характеристики приміщення: потрібну температуру, вологість, швидкість руху, якісний склад повітря. Для проектування басейну ми керувалися встановленими нормативними параметрами, представленими у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Значення робочих параметрів для проектованого критого басейну у готелі ** «Eco Life Hotel»**

Температура води	26 – 29°С
Температура в приміщенні (на 1-2 градуси вища за температуру води)	27 – 31°С
Відносна вологість	50 – 65%
Повітрообмін на одну людину	> 80 м^3
Рухливість повітря в робочій зоні	< 0,2 м/с
Концентрація вільного хлору у повітрі над дзеркалом води	< 0,3 мг/м^2

Басейн для плавання дорослих матиме мінімальну довжину 10 м. та пологу глибину до 1,45 мм [15 с.224].

Таблиця 1.12

Склад і площа спортивно-оздоровчої групи приміщень у готелі **«Eco Life Hotel»**

Приміщення	Площа, м^2	Примітка
Тренажерний зал	42	II-поверх
Кімната інструкторів	10	II-поверх
Чоловіка роздягальна з душовою	12	II-поверх
Жіноча роздягальна з душовою	12	II-поверх
Санітарний вузол	10	II-поверх
Плавальний басейн	50	I-поверх
Приміщення при басейні:		I-поверх
а) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	12х2	I-поверх
б) кімната медсестри	8	I-поверх
в) комора водного інвентаря	4	I-поверх
г) господарська комора	4	I-поверх
SPA-центр :		II-поверх
а)зона очікування	10	II-поверх
б)зона релаксації	15	II-поверх
в) зона для SPA-процедур	18	II-поверх
Масажний кабінет	20	II-поверх
Кабінет косметолога	14	II-поверх
Разом	**253**	

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Бек-офіс – служби готелю, які виконують адміністративні та забезпечуючі функції, які пов’язані із створенням умов для ефективної роботи фронт-офісу [8].

Адміністративні приміщення готелю «Eco Life Hotel» згідно з функціями у процесі управління умовно поділятимуться на основні й допоміжні. Основні будуть забезпечувати управлінський процес і будуть складатися з кабінету директора, приймальні, робочих кімнат. Допоміжні виконуватимуть функції важливого просторового доповнення в управлінській діяльності. Вони будуть представлені головним чином залами значних розмірів для проведення нарад та переговорів [8].

Проектна характеристика адміністративної групи приміщень [8]: кабінет директора; каса; бухгалтерія; відділ постачання планово-економічний відділ; інженерно-технічний відділ; приміщення громадський організацій. Основні вимоги до офісних приміщень наступні: обов’язкове природне освітлення; головну касу не розміщувати біля зовнішньої стіни з окремим входом.

Адміністративні приміщення ми спроектуємо у надземних поверхах, та забезпечимо природним освітленням, інтенсивність якого відповідає СанПиН 42 – 123 – 5777 – 91. Таке розміщення забезпечить швидкий доступ і контроль за роботою основних служб готелю «Eco Life Hotel» та взаємодію з клієнтами.

План розташування адміністративно-побутових приміщень і офісу готелю «Eco Life Hotel» ми проектуємо поблизу службового входу. Ми плануємо спроектувати побутові приміщення одним блоком поблизу службового входу, для того щоб скоротити переміщення в межах закладу персоналу і відвідувачів у верхньому одязі [30].

До приміщень адміністрації належать побутові приміщення персоналу: гардероби для домашнього одягу і спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення і службові проходи відокремлюються від приміщень для обслуговування гостей готелю і забезпечують окремим зовнішнім входом.

Щодо зони технічних приміщень, ми плануємо спроектувати їх з урахуванням можливості входу до окремних приміщень цієї зони з вулиці.

Після розподілення простору закладу на зони починають виділення приміщень у зонах, що необхідно враховувати: кількість евакуаційних виходів із приміщень має відповідати ДБН В 1.1-7-2002; евакуаційні виходи з приміщень повинні розташовуватися розосереджено; мінімальну відстань (l) між найбільш віддаленими один від одного евакуаційними виходами із приміщення визначають за формулою 1.1 [13]:

$$l = 1{,}5\sqrt{П}, \qquad (1.1)$$

де П-периметр приміщення.

влаштування розсувних і підіймальних дверей і воріт, а також обертових дверей і турнікетів на шляхах евакуації по стандартам не допускаються [13 с.238]. Склад і площу господарсько-виробничої та побутової груп приміщень готелю «Eco Life Hotel» табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площа адміністративної групи приміщень готелю ** «Eco Life Hotel» на 170 місць**

Приміщення	Площа, м^2	Примітка
Кабінет директора	10	II-поверх
Кімната для переговорів	13	II-поверх
Приймальня	10	II-поверх
Кабінет заступника директора	12	II-поверх
Інженерно-технічний відділ	16	II-поверх
Відділ кадрів	12	II-поверх
Бухгалтерія	28	II-поверх
Планово-фінансовий відділ	12	II-поверх
Відділ матеріально-технічного постачання	14	II-поверх
Санвузли з умивальниками жіночі	4	II-поверх
Санвузли з умивальниками чоловічі	4	II-поверх
Площа адміністративних приміщень	**135**	

До виробничо-побутових та господарських приміщень належать побутові приміщення персоналу: туалетні кімнати, душові, гардероби для спецодягу. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг [35].

Господарські та складські приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю.

До таких приміщень належать: побутове обслуговування; матеріально-технічне забезпечення; організації та проведення ремонтних робіт; інженерне устаткування; складські приміщення.

Приміщення господарського і складського призначення повинні мати окремий вхід (завантажувальну, забезпечену під'їздом для автомашин), обладнаний господарчий двір [8].

Приклад обґрунтування складу та площ господарсько-виробничої та побутової груп приміщень подано у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Склад і площа господарсько-виробничої та побутової груп приміщень готелю ** «Eco Life Hotel»**

Приміщення	Площа, м^2	Примітка
Приміщення чергового технічного працівника	13	І-поверх
Центральна білизняна, у тому числі:		І-поверх
- відділення чистої білизни	12	І-поверх
- відділення брудної білизни	9	І-поверх
- приміщення розбирання брудної білизни	9	І-поверх
Служба клінінгу території, у тому числі:		І-поверх
- побутові приміщення	8	І-поверх
- склад садового інвентарю і техніки	8	І-поверх
Майстерні, у тому числі:		І-поверх
- електротехніка	11	І-поверх
- слюсарна	11	І-поверх
- малярна	16	І-поверх
Складські приміщення, у тому числі:		І-поверх
- резервний склад білизни	9	І-поверх
- матеріально-технічні склади	27	І-поверх
- склад видаткових матеріалів	20	І-поверх
- склад меблів	26	І-поверх
- склади технічних служб	15	І-поверх
Побутові приміщення персоналу:		І-поверх
- санвузли (чоловічі і жіночі)	19	І-поверх
- душові (чоловічі і жіночі)	24	І-поверх
Пральня	29	І-поверх
Господарські приміщення	19	І-поверх
Усього, м^2	**285**	

1.4. Сервіс

Бронювання. Дистрибуція

Виробництво та організація надання готельних послуг визначається загальноприйнятим гостьовим циклом: бронювання – прибуття – проживання – виїзд [28]. Даний технологічний цикл обслуговування у готелі варто визначити як замкнений цикл реєстрації, розміщення та виселення, що складається з технологічних процесів: бронювання послуги, зустріч та приймання споживача, реєстрації документів, попередньої оплати, надання основних (поселення, хаускіпінг, клінінг) і додаткових послуг (рум-сервіс, івенс-сервіс, конференц-сервіс, СПА-сервіс тощо), кінцевий розрахунок за послуги, організація виїзду [32].

Для готелю «Eco Life Hotel» ми спроектували систему автоматизації діяльності засобів розміщення, яка поєднує відділи готелю, що якісно взаємодіють один з одним. Уся інформація перебуває на центральному сервері підприємства і являє собою базу даних, що об'єднує стандартний набір базових таблиць: номери, клієнти, бронь, рахунки, звіти.

Проектована структура автоматизованої системи організації роботи готелю «Eco Life Hotel» наведена на рисунку 1.7.

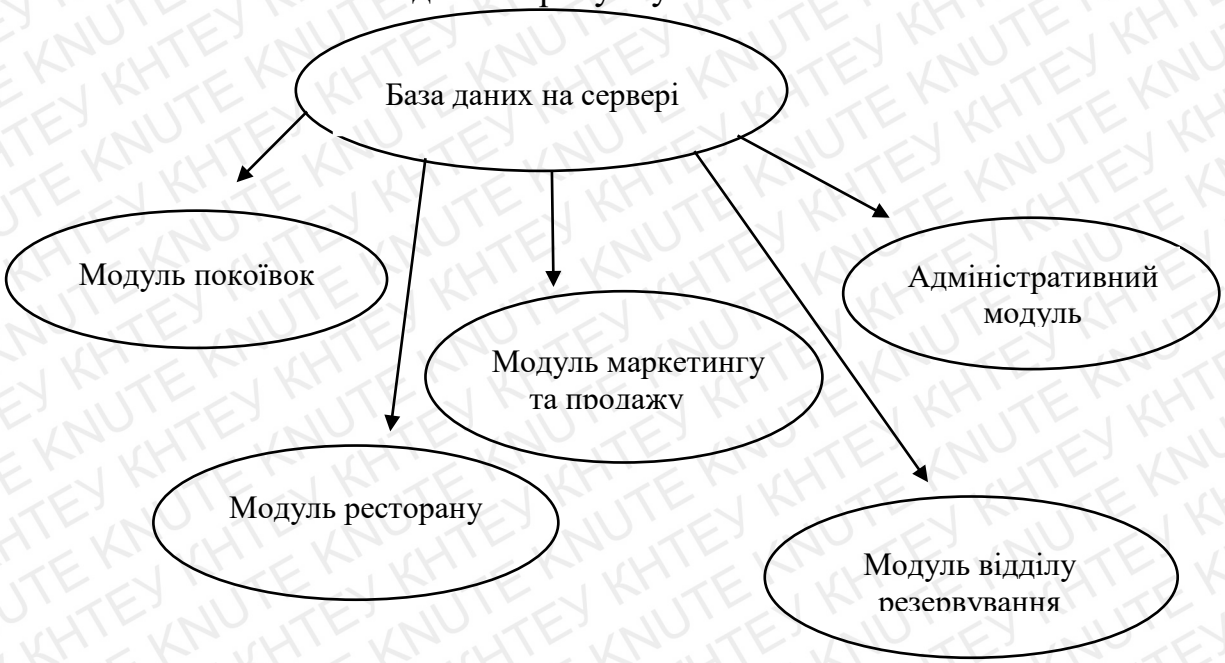

Рис.1.7. Структура автоматизованої системи організації роботи проектованого готелю «Eco Life Hotel»

У готелі «Eco Life Hotel» ми передбачили формальну структуру, яка координуватиме зусилля працівників для досягнення мети і місії організації й дасть змогу використовувати науково-технічний прогрес для скорочення часу на виконання різних операцій [8].

У роботі служби бронювання номерів ми застосуємо систему Fidelio, яка акумулює дані про технічний стан номерів, їх поточний статус, розцінки, поточну зайнятість готелю. Також з її допомогою ми будемо здійснювати резервування та реєстрацію гостей, будемо вести облік їхньої історії для визначення постійних клієнтів. Відомості з терміналів Micros надходитимуть у систему Fidelio, де вони оброблятимуться. Таким чином адміністративна служба зможе здійснювати ведення особового рахунку гостя, де будуть відображатися не лише витрати які він зробив у номері, а й плану за харчування у ресторані, за чищення одягу в хімчистці тощо. Конструктивно цей модуль поділяється на декілька підмодулів (табл. 1.14) [27].

Таблиця 1.14

Підмодулі адміністративної служби готелю «Eco Life Hotel» [27]

Назва підмодуля	Функції
Модуль відділу резервування	- перевірка кредитоспроможності клієнта перед продажем номера; - телефонна консоль (міні- АТС з можливістю переадресації дзвінків тощо); - облік телефонних дзвінків гостя в автоматичному режимі, що дає змогу визначити вартість дзвінків.
Модуль роботи покоївок	- постачання інформації про стан номерів відділу адміністрації й резервування; - надання повної інформації про заповненість готелю; - зв'язок з ТВ-системою, що дає змогу змінювати статус номера за допомогою телетексту.
Модуль маркетингу	- аналіз обсягів продажу та контингенту клієнтів; - робота з постійними клієнтами; - встановлення диференційованих цін; - застосування знижок; - пошук цільових сегментів ринку.

Проектування системи дистрибуції в готелі «Eco Life Hotel» передбачає, щоб будь-який його гість ставав постійним клієнтом. Щоб досягти цього, ми

плануємо надавати клієнту можливість зручного бронювання. На це і буде спрямований сервіс онлайн-бронювання на сайті готелю.

У еко-готелі «Eco Life Hotel» процес обслуговування гостей починається саме з бронювання, під яким розуміється попереднє замовлення місць і номерів [8]. Функції бронювання здійснюють менеджери відділу бронювання готелю.

Ранній заїзд до 06:00 – 100% від вартості номера (сніданок входить у вартість). Ранній заїзд після 06:00 и до 14:00 – 50% від вартості номера (сніданок входить у вартість).Пізній виїзд після 13:00 и до 23:00 – погодинна плата береться у розмірі 10% від вартості номера.

Умови оплати у еко-готелі: оплата проживання проводиться при заїзді. Гість може сплатити готівкою, кредитною картою або зробити преавторізацію власної кредитної карти; є можливість підтвердити бронювання, здійснивши оплату за допомогою банківської картки у розмірі вартості 1 доби проживання, 1 % туристичного збору. У разі якщо гість не заїжджає в готель або відмовляєтесь від бронювання більш ніж за 24 годин до прибуття в готель, сума передоплати не повертається; еко-готель приймає оплату готівкою, банківським переказом або банківськими картками: Visa, Mastercard або American express.

Відповідальний за процес бронювання: старший адміністратор. У його права входить отримання інформації про хід виконання процесу про визначення необхідності його коригування. Обов'язки відповідального: планування, забезпечення, реалізація, аналіз та корегування процесу.

Еко-готель використовує комп'ютерну систему FIDELIO. Вона є однією із найбільш популярних систем для підприємств готельного господарства.

Система FIDELIO FO здійснює:

- бронювання споживачів готельних послуг;

- нарахування за проживання й інші послуги, які надає підприємство готельного господарства;

- акумулювання інформації про неоплачені рахунки клієнтів, що надходять з різних місць продажів;

- надання проміжних і остаточних рахунків для розрахунків зі споживачами;

- облік інформації про безготівкові розрахунки;

- одержання фінансових і статистичних звітів.

До основних груп функцій у частині ведення інформації про клієнтів і клієнтські рахунки належать: ведення інформації про клієнтів; бронювання; заселення; ведення рахунків; виписка; безготівкові розрахунки з клієнтами.

На рис. 1.8 наведено структуру службу прийому та розміщення [35].

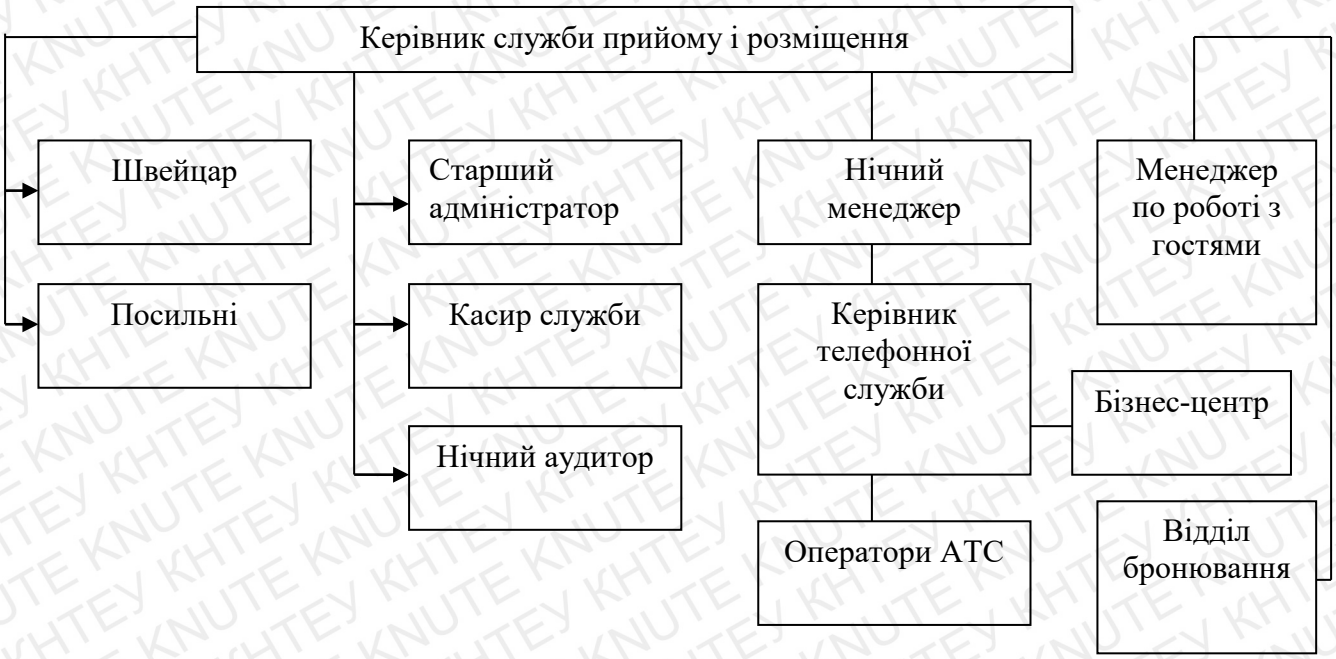

Рис.1.8.Організаційна структура служби прийому та розміщення в еко-готелі «Eco Life Hotel»

Дистрибуція є способом переміщення продукту (матеріального блага чи послуги) до кінцевого покупця. Дистрибуція послуг, які пропонує еко-готель, полягає у створенні системи, яка базується на замовленні (бронюванні) та продажу. Дистрибуція вимагає від підприємства ідентифікації потреб і переваг туристів стосовно споживання туристичного продукту. Споживачі можуть виявляти попит на поодинокі послуги (наприклад, нічліг, харчування, переїзд) та на завчасно визначену сукупність; (пакет) послуг (наприклад, відпочинок до складу якого входить проживання, харчування, трансфер, рекреація, факультативні послуги).

Розміщення. Гест-релейшн. Грум-сервіс. Хаускіпінг

На підприємстві готельного господарства велике значення має організація процесу розміщення споживача, оскільки саме на цьому етапі у споживача послуг складається враження про засіб розміщення. В процесі прийому та розміщення споживача персонал повинен оперувати такими поняттями:

- Дата заїзду споживача;
- Дата виїзду,
- Ранній заїзд(до 6:00 та після 6:00 до 14:00);
- Пізній виїзд(після 13:00 и до 23 :00);
- Розрахунковий час(при заїзді гостя у номер).

Служба прийому та розміщення – один із головних підрозділів готельного підприємства, що складається з двох функціональних частин: «Front office» та «Back office». Процедура прийому та розміщення споживача наведена на рис.1.9 [32].

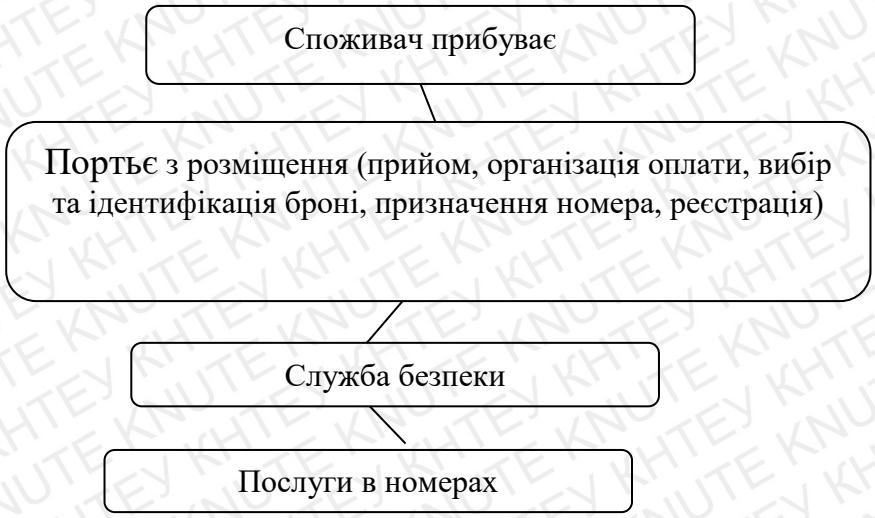

Рис.1.9 Процедура прийому та розміщення споживачів

Основними функціями служби прийму та розміщення є: реєстрація споживачів готельних послуг, які прибули до готель; розподіл номерного фонду; виписка та розрахунки з клієнтами; з'єднання з номерами споживачів готельних послуг;

Необхідні документація для роботи служби прийому і розміщення: правила приймання і розміщення гостей; опубліковані тарифи з інформацією

про послуги, що надаються;посадові інструкції згідно із штатним розписом; робочі процедури щодо приймання та розміщення; журнали інструктажів з техніки безпеки; книга реєстрації іноземних громадян; книга реєстрації громадян; документ, який підтверджує сертифікацію готелю; куточок споживача.

Грум сервіс – служба посильних у готелях, яка надає клієнтам незначні послуги, виконує їхні доручення [35]. Надання послуги доставки білетів у номер наведенні на рис.1.10 [35].

Рис.1.10. Процес надання послуги доставки квитків у номер

У сучасних умовах клієнти вимагають швидкого обслуговування. Підбираючи персонал для готелю, доцільно включити посаду Guest relation, саме цей працівник сприяє підвищенню якості обслуговування.

Guest relation – це співробітник, який працює з гостями в готелі, відповідає на їхні запитання, прохання. В обов'язки Guest relation входить врегулювання будь-яких питань і проблемних ситуацій, що виникають у гостя готелю. Основні професійні вимоги – уміння залагоджувати конфлікт, комунікабельність, знання англійської мови.

Хаускіпінг – служба прибирання, прасування, миття і взагалі догляд за всім готелем і його інвентарем. Грамотна організація цього відділу безпосередньо залежить від особи, яка буде керувати цією службою – старша покоївка.На рис. 1.11 відображена структура служби номерного фонду [28].

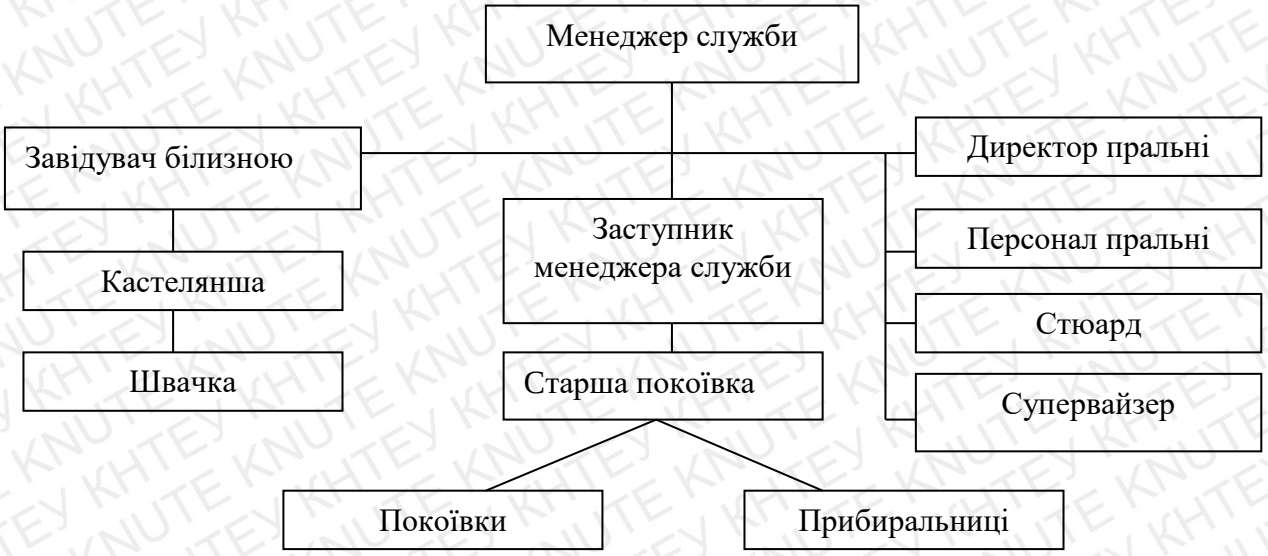

Рис.1.11.Організаційно-функціональна структура служби хаускіпінг у готелі

Клінінг

Обслуговування гостей пов’язане з експлуатацією устаткування і приміщень, що вимагає догляду за ними (прибирання і чищення), зберігання і переміщення сировини, матеріалів, напівфабрикатів, готової продукції, які здійснюються складськими, транспортними і технічними службами тощо. Позитивне сприйняття обслуговування визначається повнотою набору послуг та комфортністю навколишнього середовища, яке створюється завдяки професійному прибиранню або завдяки використання технологій клінінгу [32].У еко-готелі клінінг проводиться без використання хімічних засобів.

Екологічний клінінг (або еко-клінінг) – це комплекс заходів із виявлення прихованих загроз, здатних впливати на стан здоров'я людини, викликаючи тим самим різноманітні захворювання, і комплекс заходів із організації усунення цих загроз [35]. Іншими словами еко-клінінг можна охарактеризувати як якісне багатоступеневе екологічне прибирання. У готелях зупиняється безліч людей з найрізноманітнішими смаками і звичками, але в одному вони схожі: всі піклуються про своє здоров’я.

До еко-клінінгу відносять: парове очищення меблів та підлогових покриттів; парове очищення гардин і жалюзі; очищення повітря в приміщенні (системою Eagle 5000); обладнання для миття підлоги з дозуючою системою; екологічно безпечні миючі засоби.

Еко-клінінг працює над зменшенням використання води і електроенергії, а також обсягів сміття і викидів хімікатів. Використовувати меншу кількість хім-засобів і води дають змогу властивості серветок з мікрофібри. Застосовують розчини замість концентратів, що є важливим аспектом для еко-готелю «Eco Life Hotel». У табл. 1.15 показані засоби та обладнання за допомогою яких проводиться прибирання готелю.

Таблиця 1.15

Обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
		Клінінгове обладнання	
1.	Пилосос Nifisk-Advance UZ-878-878B	Для сухого прибирання твердих поверхонь	6
2.	Машина ViperFANG 18 C	Для вологого прибирання підлоги	2
3.	Magic System 710S Safety	Возик для покоївки	8
4.	Edic	Універсальна машина для збирання сміття і пилу	2
5.	Numatic	Роторна машина для миття підлоги і чистки килимів	2
6.	Water-Fed Pole	Система для миття вікон і фасадів	1
7.	Пароочисник SG 4/4	Для очищення текстилю, підлоги, скла	1
8.	Eagle 5000	Система очищення повітря	1
		Інвентар	
1.	H2O Mop X5	Швабра	12
2.	Lysoform	Комплект для підмітання(віник та савок)	10
3.	Vikan	Набір для миття вікон	6
4.	Pongal	Професійні серветки з мікрофібри	40
5.	Відро з центрафугою	Набір для миття підлоги	10
		Мийні засоби	
1.	Azzurro	Миючий засіб для мармурових підлог	5(5л)
2.	Decalc	Миючий засіб для видалення вапна і відкладень з поверхонь.	3(5л)
3.	Edelweiss igienic	Універсальний дезінфікуючий засіб	5(5л)
4.	Onda	Універсальний миючий засіб з дезодоруючим і дезинфікуючим ефектом	2(8л)
5.	Tergi tutto	Чистячий поліруючий засіб	10(375 мл)
6.	Суперактив pH 0,5-2,5	Засіб для чистки сантехнічних поверхонь	5(5л)
7.	Brosser 1TR-KL	Засіб для очищення скла та дзеркал	10 (250 мл)

Покоївка виконує прибирання готельних номерів із заданою циклічністю (періодичністю) і у рамках заданого часу на прибирання. Циклічність прибирання залежить від типу прибирання і групи номерів (стандартні, поліпшеного планування, напівлюкс, люкс і тому подібне). Поточне прибирання стандартних заселених номерів – один раз на два дні, номерів поліпшеного планування – щодня; проміжного (впродовж дня) прибирання стандартних заселених номерів – немає, «люкс» же прибирається – двічі на день; вечірньої підготовки стандартних заселених номерів – немає, в напівлюксі є. Час прибирання залежить від типу прибирання. До розрахункової години – прибирання заброньованих номерів; після розрахункової години – прибирання номерів, що звільняються, поточне або генеральне прибирання заселених і вільних номерів; з 14:00 до 16:00 – проміжне (упродовж дня) прибирання заселених номерів; з 20:00 до 22:00 – вечірня підготовка заселених номерів.

Wellness. SPA. Фітнес

У еко-готелі SPA-послуги дають можливість споживачам послуг обирати сучасні та найдавніші методики оздоровлення, класичні і нетрадиційні рецепти медицини, пропонують декілька варіантів дієтичного харчування, індивідуально складену програму фізичних тренувань і, звичайно ж, повний комплекс послуг догляду за тілом.

Наявність SPA-центру в структурі еко-готелю має важливе значення для розвитку всього готельного комплексу і дає додаткову конкурентну перевагу, що, в свою чергу, забезпечує збільшення сукупного доходу [8].

До SPA-процедур у еко-готелі відносяться: гідротерапія (водолікування), таласотерапія, бальнеопроцедури, термальні процедури, масажі, аромотерапія тощо. [8]. Процедури будуть проводити лікарі з вищою медичною освітою та професійні спеціалісти.

Діяльність SPA-комплексів ґрунтується на використанні ефективних природно-оздоровчих компонентів, які транспортуються із всесвітньо відомих рекреаційних місцевостей. Між сеансами SPA, гості можуть скористатись

освіжаючими душовими із регулюванням струменем води. За бажанням додають аромаекстракти лимона, маракуї, хвої, тощо. У SPA-комплексі є бар де можна підживитися енергетичними напоями. У еко-готелі представлена слов'янська модель надання послуг SPA. До технологічного обладнання SPA-комплексу будуть відноситись вологі установки для процедур – мармурові столи з підігрівом для мильного масажу, грязьових аплікацій і таласотерапії; кушетки з підігрівом з водяними матрацами, які будуть використовуватись для обгортань і укутувань; кушетки з паровим ложем і укриттям [8]. Відвідати SPA-комплекс можуть як гості еко-готелю так і гості та жителі м. Києва. Також у готелі будуть відведені спеціальні кімнати для проведення арт-терапії.

Для організації Велнес, СПА, фітнес у готелі «Eco Life Hotel» буде організовано спеціальні приміщення, об'єднані у блок, що забезпечить зручність для клієнтів та технічного обслуговування [8]. Необхідне обладнання для організації даного спектра послуг подано у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Перелік обладнання для організації надання велнес, СПА, фітнес послуг

Комплекс	Обладнання	Кількість, од.
Послуги ароматерапії	Ароматизатор WDT DuftDos Vari	2
Еко-послуги	Лежак з дерева	3
Послуга «Аюрведа»	Набір меблів для послуги	3
Послуги кардіотренування	Бігова доріжка Discover SE серії Elevation	4
Послуги соляної кімнати	Лежак з мозаїки Lux	4
Послуги масажу	Стіл масажний LEO Comfort	5
Послуги силового фітнесу	Комплекс для силового тренування Signature Cable Motion	2

Івент-сервіс. Анімація. Конференц сервіс

Сервіс у еко-готелі, крім розміщення та харчування, включає й інші елементи, спрямовані на задоволення потреб у розвагах, веселому змістовному відпочинку, емоційному розвантажені. У сервісній діяльності та готельному обслуговуванні виникають нові напрямки івентивної та анімаційної діяльності. У готелі планується кожної суботи та неділі проводитись майстер-класи по виготовленні здорових страв, також настільні ігри – теніс, більярд, благодійні аукціони з метою збереження і покращення навколишнього середовища.

Конференц-сервіс – це організація проведення конференцій, семінарів, тренінгів, презентацій [35]. Еко-готель «Eco Life Hotel» буде надавати в оренду конференц зал, зали для проведення нарад та офіс. Перелік комплексу конференц-послуг у еко-готелі: оренда конференц-залу (телевізор, фліпчарт, радіомікрафон, блокноти і ручки, доступ до швидкісного Wi-Fi інтернету); тематичне оформлення залу; розроблення сценарію заходу (проведення різних свят, масових заходів за допомогою участі аніматорів, які допоможуть у організації); організація інтерактивних ділових заходів (створення умов для залучення всіх слухачів до процесу, надання можливості кожному слухачеві виступати з мікрофоном); організація кава-брейків, бізнес-ланчів (у перерві можна відвідати кава-перерву у фойє конференц-зали та замовити бізнес-ланч у зал); оренда додаткового обладнання (система звукопідсилення, затемнення вікон, техніка для проведення відеоконференцій, диктофон); допомога у підготовці до виступу на презентації, тім-білдінгах, семінарах (підключення техніки, оформлення залу); трансфер, паркування автомобілів.

1.5.Ресторани. Бари

Структура закладів ресторанного господарства еко-готелю 4* «Eco Life Hotel» подано в таблиця 1.17.

Таблиця 1.17

Структура закладів ресторанного господарства еко-готелю «Eco Life Hotel»

Вид закладів	Ресторан «Italiano»	Лобі	Бару при spa-центрі
Кількість місць	150	10	5
Контингент споживачі	Мешканці готелю та гості міста	Мешканці готелю та гості міста	Мешканці готелю та гості міста
Рівень сервісу	Вищий	-	-
Організація харчування	Шведський стіл з 7.00-11.00 вільний вибір страв з 12.00-23.00	Вільний вибір страв і напоїв	Вільний вибір страв та напоїв
Режим роботи	7.00-24.00 (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)	9.00-21.00 (без вихідних)
Кулінарна концепція кухні	Італійська кухня	Європейська	Меню фрешів, смузі, кислородних напоїв

Ресторан «Italiano» матиме суміжні 2 зали – на 70 і 80 місць, які за потреби (наприклад, для обслуговування бенкетів, фуршетів, різних святкових заходів) легко трансформуються в один великий зал на 150 посадкових місць за допомогою розсувних дверей. Сніданок за типом «шведський стіл» буде організований у залі на 80 місць. Зала ресторану на 80 місць буде працювати як вечірній ресторан при готелі з 12-ої години дня до опівночі. Прогнозована динаміка завантаженості торгівельної зали ресторану «Italiano» наведена у таблиці 1.18. Оборотність місця за день визначається за формулою [8]:

$$\eta = N / n \qquad (1.1)$$

де N – кількість споживачів за день, осіб;

n – кількість місць в залі;

$$\eta = 277/70 = 4{,}0 \text{ рази}$$

Таблиця 1.18

Прогнозована динаміка завантаженості торгівельної зали ресторану

Години роботи	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
7:00-11:00	Шведський стіл		170
11:00-11:00	Перерва		
11:00-12:00	1	0,2	14
12:00-13:00	1	0,3	21
13:00-14:00	1	0,3	21
14:00-15:00	1	0,5	35
15:00-16:00	0,7	0,4	20
16:00-17:00	0,7	0,4	20
17:00-18:00	0,7	0,5	25
18:00-19:00	0,5	0,7	25
19:00-20:00	0,5	0,9	32
20:00-21:00	0,7	0,6	29
21:00-22:00	0,7	0,4	20
22:00-23:00	0,7	0,2	10
23:00-24:00	1	0,1	7
Загальна кількість відвідувачів за день, осіб			**277**

Меню ресторану «Italiano» та сніданку «шведський стіл» наведено у додатках В та Г. Меню лобі представлено у додатку Д, бару при spa-центрі – у додатку Е. Меню ресторану представляє собою перелік вишуканих страв європейської кухні: фірмові, холодні та гарячі закуски, супи, основні страви,

гарніри, десерти, напої. У додатку Ж наведено необхідну кількість сировин для приготування денної виробничої програми.

Згідно ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення», до групи приміщень закладу, що проектується, для споживачів належать наступні приміщення: вестибюль (включаючи вбиральні, гардероб), аванзал, торговельні зали (ресторану, барів) приміщення для офіціантів [14].

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми на рис. 1.12 [8].

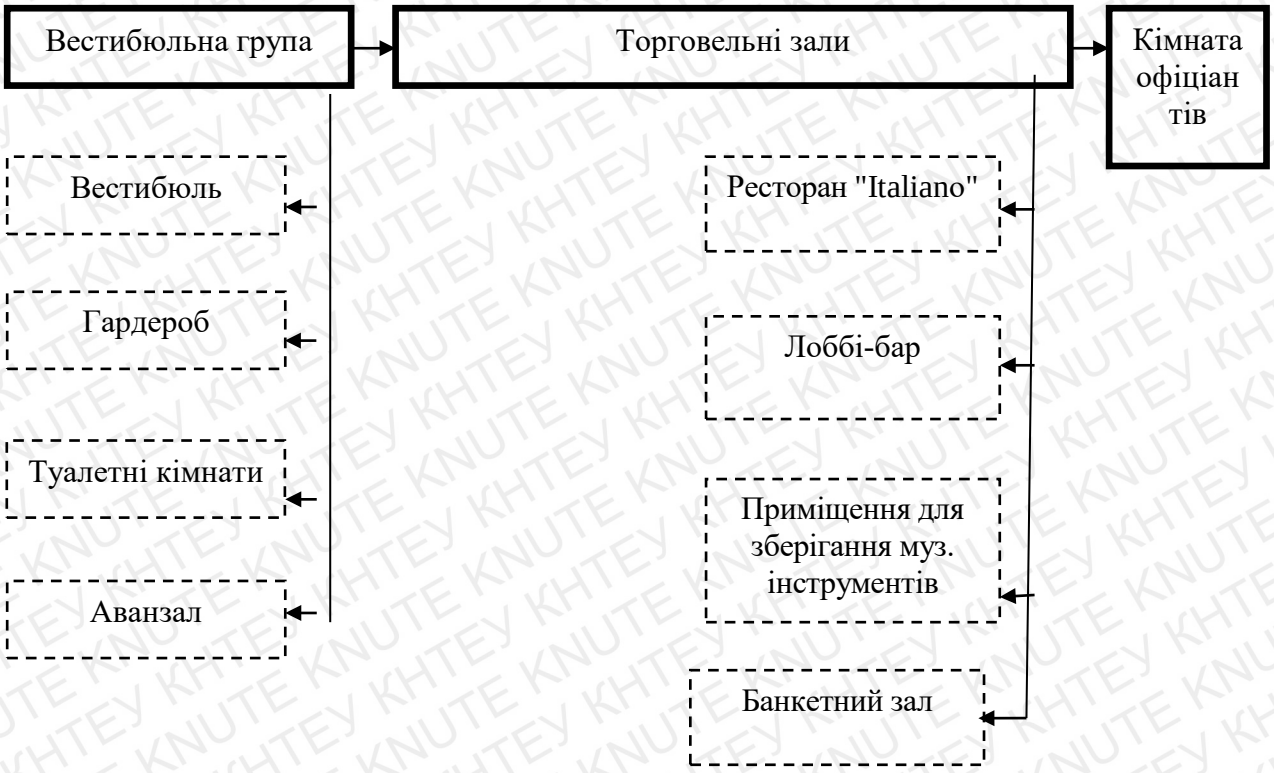

Рис.1.12.Просторове забезпечення сервісного процесу закладу, що проектується

До групи торговельних приміщень відносять вестибюль (включаючи гардероб та санвузли), торгівельні зали.

У таблиці 1.19 вказано структурно технологічну схему процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства [8].

Структурно-технологічна схема процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства показує зони де відбуваються елементи процесу та їх учасників.

Таблиця 1.19

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства еко-готелю

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Самообслуговування				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	· вестибюль; · гардероб верхнього одягу; · санітарний вузол;	· стільці; · лави; · вішалки; · сантехнічні прилади	Відвідувачі Гардеробник Прибиральниця
Роздавальні	Надання послуг харчування	-торговельна зала лобі-бар -бар при SPA	-роздавальна лінія	Споживач Бармен
Споживання	Споживання продукції та послуг	-торговельна зала, лобі-бар -бар при SPA	торгові меблі, устаткування	Офіціант Споживач
Забезпечення процесу обслуговування	Санітарне оброблення використаного столового посуду, таць, наборів тощо	-торговельна зала; -мийна столового посуду	- столи для використаного посуду; ванни для миття посуду -посудомийна машина; шафи для зберігання посуду	Працівник торговельної зали Споживач Мийник посуду Оператор посудомийної машини
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	автопаркування; -камера схову цінних речей; -аванзала; -інші.	-гардеробна стійка; -сейф;стійка адміністратора; -м’які меблі.	Паркувальник Туалетник Менеджер з обслуговування Адміністратор
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	-торговельна зала; -естрада.	-меблі та обладнання; -столовий посуд, набори, білизна; -декорації шоу-програм	Адміністратор Офіціант Бармен Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	-торговельна зала; -роздавальна; -мийна столового посуду; -приміщення офіціантів	-торговельно-технологічне устаткування; -устаткування для забезпечення видовищних заходів	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач

Залежно вед контингенту гостей, що обслуговують, категорії й оснащення закладів використовуються різні види сервісу. Обслуговування в закладах ресторанного господарства готелю «Eco Life Hotel» здійснюється офіціантами та барменами. Обслуговування в ресторані готелю «Eco Life Hotel» буде здійснюватись офіціантами і барменом. Організація сніданків здійснюватиметься за типом «шведський стіл» із частковим обслуговуванням офіціантами, з 12:00 ресторан працюватиме в режимі індивідуальних замовлень за меню вільного вибору. При цьому в роботі офіціантів використовуватиметься французький сервіс. Французький сервіс звичайний для ресторанів високої кухні, де він підкреслює елегантність обслуговування і вважається самим вражаючим і дорогим у світі.

В лобі-барі реалізація продукції здійснюється через барну стійку. За стійкою обслуговування здійснюється барменом.

Під час бронювання готелю у ваучері можна побачити зазначення типу харчування. У еко-готелі тип сніданку BB (bed and breakfast). Цей тип харчування в готелі означає, що до вартості проживання включено лише сніданок (шведський стіл), додаткове харчування (обід або вечерю) можна замовити за додаткову плату.

Асортимент страв та кулінарних виробів буде змінюватись по днях тижня та проводитись тижні національної кухні [8, 28]. Для обслуговування "шведського столу" в ресторані створюються бригади кухарів та офіціантів. Для обслуговування 170 відвідувачів буде працювати 6 офіціантів на лінії роздачі та 4 у залі, також 4 кухарі буде у доготівельному цеху, 4 у гарячому та 4 у холодному цехах. "Шведський стіл" працює за методом самообслуговування. Перевага такої форми обслуговування полягає у прискоренні обслуговування туристів та інших мешканців готельного комплексу. В середньому на сніданок гості витрачають 15-20 хв.; на обід, вечерю – 25-30 хв. Сніданок на "шведській лінії", якщо це є основною і єдиною послугою, організовують з 7.00 до 11.00. При організації інших видів харчування встановлюють такий режим роботи: сніданок – з 8.00 до 10.00, обід – з 12.00 до 15.00, вечеря – з 18.00 до

20.00.Організація святкових заходів та бенкетів буде здійснюватися у торгівельній залі ресторану.

Кількість меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування наведено у таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Характеристика меблів ресторану «Italiano» на 150 місць

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двомісний	800x800	Для споживання страв	14
Стіл чотиримісний	1200x800	Для споживання страв	20
Стіл шестимісний	900x1500	Для споживання страв	10
Стільці	600x600	Для сидіння гостей	150
Барні табурети	Ø400	Для сидіння гостей	6
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни	4
Стіл для офіціантів	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	6
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв під час групового обслуговування	6

У еко-готелі існує наявність послуг "Room service" - служба, яка приймає замовлення на сніданки чи ресторанні страви, замовлені до номеру, протягом дня. Диспетчер, який приймає замовлення по телефону, повинен володіти декількома іноземними мовами. В номерах серед інформації про всі послуги, які готель надає мешканцям, також буде міститися інформація про послуги з обслуговування в номерах. Вся інформація буде у друкованому вигляді в спеціальній папці з логотипом закладу. Обслуговування у номері еко-готелю буде здійснюватися з 7.00 до 23.00. Меню страв та асортимент алкогольних напоїв "Обслуговування у кімнаті" двома мовами.

Розрахуємо кількість офіціантів вечірнього ресторану «Italiano» за формулою [8]:

$$N_{оф}=P/N1, \qquad (1.2)$$

де *Nоф* – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

N1– кількість місць у залі на одного офіціанта (15);

Р – місткість зали, місць.

$$Nоф=80/15=5,3$$

Для обслуговування у залі потрібно 6 офіціантів на зміну. Кількість обслуговуючого персоналу наведено у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства еко-готелю

Посада	Розряд	Кількість		
		Ресторан	Лобі-бар	Бар при SPA
Адміністратор залу		2	-	-
Офіціант	4	14	2	-
Гардеробник		2	-	-
Бармен-касир	5	2	2	2
Мийник столового посуду		2	-	-
Прибиральник залів		2	2	-
Разом		**25**	**6**	**2**

Підбір обладнання для барної зони ресторану наведений в таблиці 2.22.

Таблиця 2.22

Устаткування барної зони ресторану «Italiano»

Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм			Площа, $м^2$
			Довжина	Ширина	Висота	
Барний комбайн	Р 720Х (С10)	1	365	540	400	-
Льодогенератор	SL280	1	390	460	700	0,18
Холодильна вітрина для напоїв	W-13-2	1	1700	450	2100	0,77
Міксер універсальний	8-20F	1	530	400	300	-
Кавомашина	SAECO/5 Gloria	1	760	400	600	0,304
Рукомийник	РК	1	420	500	-	0,21
Бачок для відходів пересувний	БВ	1	400	400	450	0,16
Касовий термінал	-	1	350	350	-	0,12
Кип`ятильник	Hendi 209882	1	360	360	480	0,13
Барна стійка фірми «Cassone»	RTE1234J	1	4000	500	900	2
Шафа для вина Liebherr	WKr4211	2	740	600	1650	0,88
Winekeeper	Mahogany - 7994	1	1000	483	628.5	0,48

Підбір устаткування проводимо на основі наказу Міністерства економіки України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм

технічного оснащення закладів громадського харчування". Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою (1.3) [8].

$$S_ц = \frac{S_{уст}}{к} \quad (1.3)$$

де $S_ц$ – площа цеху, м^2;

$S_{уст}$ – площа устаткування, м^2;

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

Таблиця 1.23

Підбір устаткування доготівельного цеху ресторану «Italiano»

Назва устаткування	Марка	Кіль-кість, шт	Габаритні розміри, мм			Площа, м^2
			Довжина	Ширина	Висота	
Ванна мийна	ВМ1-2СМ	2	1680	840	860	2,8
Стіл виробничий з полицями	СП-4	3	1700	700	850	2,38
Стіл з охолоджувальною шафою	СОЕСМ-3	1	790	700	850	0,6
Овочерізка	Robot Couple CL	1	320	300	550	-
Універсальний привід зі змінним механізмом	KENWOOD MG 710	1	303	220	360	-
Маринатор	ELECTRIC VMR-10	1	320	300	550	-
Полиці навісні	Green ПЛК-006	2	25	120	300	-
Стелаж виробничий	СМ	1	900	600	1800	0,54
Холодильна шафа	ШХ-04М	1	697	620	2028	0,4
Ваги порційні	SW-2C	1	260	287	137	0,07
Рукомийник	-	1	339	346	150	0,12
Бак для відходів	-	1	400	400	400	0,16
Загальна площа устаткування						**7,07**
Площа цеху						**20,02**

Кулінарна обробка напівфабрикатів в проектованому ресторані здійснюється в холодному та гарячому цехах.Холодний цех проектованого ресторану призначений для випуску широкого асортименту виробів: бутербродів, холодних страв і закусок, солодких страв та напоїв [8].

У гарячому цеху проектованого ресторану завершується технологічний процес приготування страв. Саме в цьому цеху здійснюється теплова обробка різноманітних продуктів, доводяться до готовності напівфабрикати, готуються перші, другі і солодкі страви, а також продукти для холодного цеху [28].

Таблиця 1.24

Устаткування холодного цеху ресторану «Italiano»

Тип	Марка	Габаритні розміри, мм		Кількість од.	Площа, $м^2$
		довжина	ширина		
Шафа холодильна	Zanussi DR1425KJ	680	580	2	0,8
Соковижималка	Sammic LI-240	240	200	1	-
Ванна мийна двосекційна	LL6S1V-14 SX	1400	700	1	0,98
Стіл виробничий з мийною ванною	ТРК 18 ВТ	1000	600	1	0,6
Стіл виробничий	СПП	1000	600	2	1,2
Стелаж пересувний	СТК	630	715	1	0,16
Процесор кухонний	MIRRA 120	425	370	1	0,14
Слайсер	RGV Lusso 25GL	480	530	1	-
Паста-машина	Imperia Titania	130	180	1	-
Блендер	Hamilton Beach HBF400-CE	178	203	1	-
Ваги настільні	CWE 7775	345	327	2	-
Раковина для миття рук	РК	420	500	1	0,21
Бачок для відходів	БВ	400	400	2	0,16
Полиця настінна	РР - 15	1500	400	1	0,6
Загальна площа устаткування					**5,6**
Площа цеху					**14**

Таблиця 1.25

Устаткування гарячого цеху ресторану «Italiano»

Тип	Марка	Габаритні розміри		Кількість од.	Площа, $м^2$
		довжина	ширина		
Шафа холодильна	S-711S Inox	700	600	1	0,42
Стіл виробничий з мийною ванною	LL6S1V-14 SX	1400	700	1	0,98
Стіл виробничий	LTGR 10/6	1000	600	2	0,6
Стелаж пересувний	СТК	630	715	1	0,45
Кулінарний центр	Vario Cooking Center 112	420	1200	1	0,50
Плита на 4 конфороки	KCE V 800	800	800	1	0,64
Ваги настільні електронні	CWE 7745	345	327	1	-
Пароконвектомат	TEC3MX	1120	960	1	1,07
Раковина для миття рук	РМ	420	500	1	0,21
Бачок для відходів	БВ	400	400	1	0,16
Стіл виробничий	СПП	1000	600	2	1,2
Просіювач борошна	ПЕ-350	350	780	1	0,27
Тістомісильна машина	Pizza group TF22 VS	690	400	1	0,28

Продовження таблиці 1.25

Тип	Марка	Габаритні розміри		Кількість од.	Площа, м^2
		довжина	ширина		
Кухонний процесор	MIRRA 120	425	370	1	0,16
Стелаж	СТ 1	1300	500	4	0,65
Хоспер	HJX-25L/BC	640	600	1	0,39
Параконвектомат	TECNOEKA KF 981 EV-QASK	910	750	1	0,68
Кип'ятильник	Hendi 209882	360	360	1	0,13
Мікрохвильова піч	MC32F604TCT	350	550	1	-
Блендер	Hamilton Beach HBF400-CE	178	203	1	-
Полиця настінна	PP - 15	1500	400	2	1,2
Тепловий стіл	Kogast EPV-14	1500	700	2	2,2
Загальна площа устаткування					**12,01**
Площа цеху					**28**

Після визначення площ окремих приміщень проектованого закладу ресторанного господарства, у складі ресторану на 150 місць, лобі-бару на 10 місць та бару при спа-салоні на 5 місць, результати зводимо у таблицю 1.26.

Таблиця 1.26

Склад і площі приміщень закладів ресторанного господарства

Назва приміщення	Площа, м^2
Для споживачів	
Вестибюль	40
Гардероб	10
Аванзала	23
Туалетні кімнати	20
Ресторан (2 зали) з естрадою та танцмайданчиком	290
Лобі-бар	20
Бар при спа-салоні	12
Площа приміщень для споживачів	**415**
Виробничі	
Доготівельний цех	20
Гарячий цех	28
Холодний цех	14
Мийна кухонного посуду	9
Сервізна	8
Мийна столового посуду	13
Роздаткова	15
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Площа виробничих приміщень	**113**
Складські	
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	6

Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів та жирів, гастрономії	6
Охолоджувальна камера для зберігання фруктів, овочів, зелені, напоїв	6
Комора сухих продуктів	10
Комора винно-горілчаних виробів	11
Комора для зберігання інвентарю та мийної тари	6
Завантажувальна	10
Приміщення комірника	6
Площа складських приміщень	**61**
Адміністративні та побутові приміщення	
Кабінет менеджера ЗРГ	6
Офісні приміщення	14
Приміщення для персоналу	10
Приміщення для офіціантів та адміністратора	8
Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	20
Білизняна	7
Санвузли для персоналу	8
Площа адміністративних та побутових приміщень	**73**
Усього площа закладу ресторанного господарства	**662**

Площа закладу ресторанного господарства при еко-готелі «Eco Life Hotel» становить 662 м^2.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об’ємно-планувальне рішення готелю

Враховуючи рекомендації ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначено склад та площі приміщень готельного підприємства 4* «Eco Life Hotel» на 170 місць, зводимо їх у таблицю 2.1 [7]. У будівлі готелю запроектовані 5 входів ззовні: до вестибюлю готелю, до ресторану, до завантажувальної ЗРГ, вхід в готель із внутрішнього двору, службовий вхід до господарських приміщень. Перед входом передбачено крильце зі сходами.

Таблиця 2.1

Площі приміщень еко-готелю 4* «Eco Life Hotel»

Приміщення	Площа, м²	Примітка
Приймально-вестибюльні приміщення		
Вестибюль	120	І-поверх
Зона приймання і реєстрації	18	При вестибюлі
Зона бронювання	13	При вестибюлі
Кімната чергового персоналу	13	1 кімната
Службовий санітарний блок	10	Не прохідний
Кімната чергового адміністратора	20	І-поверх
Сейфова	10	При кімнаті чергового персоналу
Приміщення носильників	15	Поряд із входом
Камера схову	15	І-поверх
Приміщення охорони	15	І-поверх
Приміщення посильних	12	І-поверх
Відділення зв’язку	17	І-поверх
Відділення банку	10	І-поверх
Гардероб	15	При вході
Комора прибирального інвентарю	9	І-поверх
Медпункт	22	І-поверх
Санвузли (роздільні для жінок та чоловіків)	27	І-поверх
Площа приймально-вестибюльної групи	**361**	
Номерний фонд		
Апартамент, 1 номер	70	III, IV поверхи
Люкс, 3 номери	156	III, IV поверхи
Делюкс, 4 номери	120	III, IV поверхи
Стандарт двомісний, 60 номерів	1200	II, III, IV поверхи
Стандарт одномісний, 34 номери	578	II, III, IV поверхи
Площа номерного фонду	**2154**	
Приміщення обслуговуючого персоналу		
Холи	30х3	II, III, IV поверхи
Кімната чергового персоналу	12х3	II, III, IV поверхи
Комора брудної білизни	6х3	II, III, IV поверхи
Комора прибирального інвентарю	4х3	II, III, IV поверхи

Продовження таблиці 2.1

Приміщення	Площа, м²	Примітка
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4х3	II, III, IV поверхи
Кімната побутового обслуговування	6х3	II, III, IV поверхи
Приміщення для зберігання візків покоївок	12х3	II, III, IV поверхи
Санвузол персоналу	4х3	II, III, IV поверхи
Площа приміщень обслуговуючого персоналу	**234**	
Приміщення побутового обслуговування та торгівлі		
Салон краси	25	I-поверх
Ремонт одягу, хімчистка	13	I-поверх
Каси продажу квитків на транспорт та театральні каси	6	I-поверх
Екскурсійне бюро	10	I-поверх
Еко-лавка	16	I-поверх
Площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі	**70**	I-поверх
Приміщення анімаційно-дозвілєвого призначення		
Конференц-зал на 150 місць	100	II-поверх
Зала для нарад на 30 місць	25	II-поверх
Офіс	25	II-поверх
Більярд	20	III-поверх
Зала для проведення майстер класів та арт-терапії	50	III-поверх
Дитяча кімната	28	III-поверх
Площа приміщень анімаційно-дозвілєвого призначення	**248**	
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення		
Тренажерний зал	42	II-поверх
Кімната інструкторів	10	II-поверх
Чоловіка роздягальна з душовою	12	II-поверх
Жіноча роздягальна з душовою	12	II-поверх
Санітарний вузол	10	II-поверх
Плавальний басейн	50	I-поверх
Приміщення при басейні:		I-поверх
а) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	12х2	I-поверх
б) кімната медсестри	8	I-поверх
в) комора водного інвентаря	4	I-поверх
г) господарська комора	4	I-поверх
SPA-центр :		II-поверх
а)зона очікування	10	II-поверх
б)зона релаксації	15	II-поверх
в) зона для SPA-процедур	18	II-поверх
Масажний кабінет	20	II-поверх
Кабінет косметолога	14	II-поверх
Площа спортивно-оздоровчого приміщень	**253**	
Адміністративні приміщення		
Кабінет директора	10	II-поверх

Продовження таблиці 2.1

Приміщення	Площа, м²	Примітка
Кімната для переговорів	13	II-поверх
Приймальня	10	II-поверх
Кабінет заступника директора	12	II-поверх
Інженерно-технічний відділ	16	II-поверх
Відділ кадрів	12	II-поверх
Бухгалтерія	28	II-поверх
Планово-фінансовий відділ	12	II-поверх
Відділ матеріально-технічного постачання	14	II-поверх
Санвузли з умивальниками жіночі	4	II-поверх
Санвузли з умивальниками чоловічі	4	II-поверх
Площа адміністративних приміщень	**135**	
Господарські та виробничо-побутові приміщення		
Приміщення чергового технічного працівника	13	I-поверх
Центральна білизняна, у тому числі:		I-поверх
- відділення чистої білизни	12	I-поверх
- відділення брудної білизни	9	I-поверх
- приміщення розбирання брудної білизни	9	I-поверх
Служба клінінгу території, у тому числі:		I-поверх
- побутові приміщення	8	I-поверх
- склад садового інвентарю і техніки	8	I-поверх
Майстерні, у тому числі:		I-поверх
- електротехніка	11	I-поверх
- слюсарна	11	I-поверх
- малярна	16	I-поверх
Складські приміщення, у тому числі:		I-поверх
- резервний склад білизни	9	I-поверх
- матеріально-технічні склади	27	I-поверх
- склад видаткових матеріалів	20	I-поверх
- склад меблів	26	I-поверх
- склади технічних служб	15	I-поверх
Побутові приміщення персоналу:		I-поверх
- санвузли (чоловічі і жіночі)	19	I-поверх
- душові (чоловічі і жіночі)	24	I-поверх
Пральня	29	I-поверх
Господарські приміщення	19	I-поверх
Площа господарських та виробничо-побутових приміщень	**285**	
Технічні приміщення		
Електрощитова	8	I-поверх
Теплопункт	6	I-поверх
Вентиляційні камери	24	I-поверх
Площа технічних приміщень	**38**	
Усього площа готелю	**3778**	
Заклади ресторанного господарства		
Приміщення для споживачів		
Вестибюль	40	I-поверх
Гардероб	10	I-поверх

Продовження таблиці 2.1

Приміщення	Площа, м²	Примітка
Аванзала	23	І-поверх
Туалетні кімнати	20	І-поверх
Ресторан (2 зали) з естрадою та танцмайданчиком	290	І-поверх
Лобі-бар	20	І-поверх
Бар при спа-салоні	12	І-поверх
Площа приміщень для споживачів	**415**	
Виробничі приміщення		
Доготівельний цех	20	І-поверх
Гарячий цех	28	І-поверх
Холодний цех	14	І-поверх
Мийна кухонного посуду	9	І-поверх
Сервізна	8	І-поверх
Мийна столового посуду	13	І-поверх
Роздаткова	15	І-поверх
Приміщення завідуючого виробництвом	6	І-поверх
Площа виробничих приміщень	**113**	
Складські приміщення		
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	6	І-поверх
Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів та жирів, гастрономії	6	І-поверх
Охолоджувальна камера для зберігання фруктів, овочів, зелені, напоїв	6	І-поверх
Комора сухих продуктів	10	І-поверх
Комора винно-горілчаних виробів	11	І-поверх
Комора для зберігання інвентарю та мийної тари	6	І-поверх
Завантажувальна	10	І-поверх
Приміщення комірника	6	І-поверх
Площа складських приміщень	**61**	
Адміністративні та побутові приміщення		
Кабінет менеджера ЗРГ	6	І-поверх
Офісні приміщення	14	І-поверх
Приміщення для персоналу	10	І-поверх
Приміщення для офіціантів та адміністратора	8	І-поверх
Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	20	І-поверх
Білизняна	7	І-поверх
Санвузли для персоналу	8	І-поверх
Площа адміністративних та побутових приміщень	**73**	
Усього площа закладу ресторанного господарства	**662**	
Усього площа готелю «Eco Life Hotel»	**4440**	
Корисна площа готелю «Eco Life Hotel»	**4402**	

Для врахування площі коридорів та технічних приміщень визначаємо робочу площу закладу за формулою [36]:

$$S_р=S_k{}^*K_1 \quad (2.1)$$

де - S_k корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі (в нашому випадку – 1,16)

$$S_р=4402*1,15=5062 \text{ м}^2$$

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

$$S_{заг}= S_р{}^*K_2 \quad (2.2)$$

де $S_р$– робоча площа закладу;

K_2- коефіцієнт збільшення площі(в нашому випадку 1,09)

$$S_{заг}=5062^*1,09=5518 \text{ м}^2$$

Оскільки на першому поверсі проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» буде розміщено такі групи приміщень: приймально-вестибюльна, побутового обслуговування і торгівлі, господарська та виробничо-побутова та заклад ресторанного господарства, басейн, косметологічний та масажний кабінет, площу першого поверху визначаємо наступним чином: для врахування площі коридорів, технічних приміщень та конструктивних елементів визначаємо робочу площу І поверху за формулою:

$$S_{пов}=S_k{}^*K_1* K_2 \quad (2.3)$$

де - S_k корисна площа І поверху;

$$S_{I пов}=(361+70+285+662+90+14+20)*1,15*1,09=1882 \text{ м}^2$$

Другий поверх буде зайнятий під приміщення адміністративного призначення, анімаційно-дозвілєвого, спортивно-оздоровчого призначення, обслуговуючого персоналу, 12 номерів І категорії двомісних та 8 номерів одномісних:

$$S_{II пов}=(135+248+129+78+240+136)*1,15*1,09=1212 \text{ м}^2$$

Розраховуємо площу житлової групи приміщень:

$$S_{ж.г}=S_{заг}-S_{I пов}- S_{II пов} \quad (2.4)$$

5518-1882-1212=2424 м^2

Кількість житлових поверхів визначаємо за формулою:

$$S_{житл.\ пов}=S_{ж.г}/n \quad (2.5)$$

де n – кількість номерів житлової групи;

$S_{житл.\ пов}$=2424/2=1212 м^2

Оскільки площа першого поверху будівлі дорівнює 1882 м^2, а площа другого та житлових поверхів відповідно - 1212 м^2 , тому є необхідність рахувати об’єми окремо першого та житлових поверхів. Визначаємо об’єм будівлі за формулою:

$$V_б= S_б*(n*h_1+n*h_2+h_3) \quad (2.6)$$

де $S_б$ – площа n-го поверху будівлі, м^2;

n – кількість поверхів;

h_1 – висота поверху будівлі, м;

h_2 – висота перекриття, м;

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

$V_б$=1882*(3,3+0,3+1,7)+1212*(3*3,3+3*0,3)=23064 м^3

Отже, загальна площа еко-готелю «Eco Life Hotel» на 170 місць – 5518 м^2, кількість поверхів – 4, будівельний об'єм – 23064 м^3.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

О’єкт будівництва – еко-готель 4* «Eco Life Hotel», розташований в Голосіївському районі міста Києва.

Проведено дослідження території радіусом охоплення 800 м, яка межує з ділянкою забудови. З урахуванням загальної еколого-містобудівної ситуації визначено, що територія придатна для будівництва еко-готелю, адже знаходиться в тихій місцевості та має чудове транспортне сполучення із центром міста, всього 15 хвилин, що є важливим для іноземних туристів. Визначено, що на досліджуваній території існують такі підприємства, установи,

що можуть вплинути на роботу проектованого готелю: лісо-паркова зона та Голосіївський парк ім. М. Рильського, дитячий парк атракціонів, Ботанічний сад НУБіП України, Свято-Покровський Голосіївський монастир, Горіхуватські ставки та торгівельні центри.

Відстань готелю від до аеропорту «Бориспіль» – 30 км, від аеропорту «Жуляни» - 9 км; відстань до центру столиці – 5 км.

Будівля еко-готелю «Eco Life Hotel» має чотири поверхи, два нижніх поверхи призначені для громадських функцій, на решті розміщені житлові приміщення. Готель спроектовано в стилі – еко-лофт. Фасад виконаний із декоративної штукатурки кремового кольору, для цоколю використано – камінь [42]. Покрівля зроблена з бітумної черепиці коричневого кольору. Для придання будівлі стилю еко-лофт, його фасад прикрашений білою ліпниною. Вхід до готельного підприємства прикрашено масивними колонами, що підтримують навіс та захищають гостей готелю від зовнішніх опадів. Кольорова палітра, в якій виконано фасад готелю це коричневі, кремові та білі кольори.

Згідно з прийнятим рішенням площа першого поверху – 1882 м^2, другого, третього та четвертого поверхів – 1212 м^2.

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об’єкт будівництва готель з екологічним спрямуванням 4* «Eco Life Hotel» на 170 місць, розташований по проспекту Голосіївський 61/1, рік здачів експлуатацію – 2019.

Архітектурний стиль забудови району - постмодернізм. Район забудований багатоповерховими будинками, торговими центрами, магазинами.

Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 6% в бік вул. Велика Окружна, типи ґрунтів – суглинкові, глибина промерзання ґрунту 0,61 м.

Площа ділянки під будівництво готелю визначаємо за формулою:

$$S_д = n_з * N \quad (2.7)$$

де $S_д$ – площа ділянки під будівництво, м^2;

$n_з$ – норматив площі земельної ділянки, м^2/місце;

N – кількість місць у закладі, місць.

Проектується еко-готель на 170 місць, норматив площі земельної ділянки - 40 м^2. Площа ділянки під будівництво становить:

$$S_д = 40*170=6800 \text{ м}^2.$$

На ділянці будівництва плануємо виділити такі зони [8]:

1. Зона під забудову (площа І-го поверху): $S_{пов}$=1882 м^2;
2. Упорядженні майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення $S_{у.м.}$=0,2*170=34 м^2;
3. Зона озеленення, розраховується за формулою:

$$S_{оз} = S_д * 0,55 \quad (2.8)$$

$$S_{оз}=6800*0,55=3740 \text{ м}^2$$

4. Зелена захисна смуга шириною 6 м;
5. Майданчики для стоянки легкових автомобілів, розраховуємо за формулою:

$$S_{ac} = \frac{N \cdot n_{ac} \cdot \rho}{100} \quad (2.9)$$

де $п_{ас}$ – норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце, приймається 25 м^2/місце;

N – кількість місць у готелі, місць;

ρ – норматив кількості машино-місць на автостоянці для типу та категорії готелю, для готелю 4* - 25%;

$$S_{ac} = \frac{170*25*25}{100} = 1062 м^2$$

Площа стоянки для легкових автомобілів біля проектованого готелю склала 1062 м^2, що вміщує 42 машиномісця.

6. Ширина проїздів на автостоянці складає 3,6 м, з рухом автомобілів в одному напрямку без зустрічних потоків і перетинань. Автостоянка готелю відноситься до автостоянок невеликої місткості та передбачає роздільні в'їзди-виїзди шириною 3,5 м кожний. Відстань від автостоянки до будівлі готелю складає 140 м.

7. Майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів розраховуємо за формулою:

$$S_{м.т.п.}=B*L \quad (2.10)$$

де В – ширина, приймається не меншою за 3,5 м та влаштовується за рахунок розширення проїжджої частини вулиці у вигляді відкритої «кишені»;

L – довжина одиничної посадочної площадки для звичайного автобусу;

$$S_{м.т.п.}=3,5*20=70 \text{ м}^2$$

8. Внутрішні проїзди (до входу: головного в готелю, пожежні, до службової рампи для ЗРГ, із внутрішнього двору):

$$S_{н.п.}= L*3,5= 210 \text{ м}^2 \quad (2.11)$$

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

$$S_{н.п.}=80*3,5= 280 \text{ м}^2$$

9. Розворотний майданчик для автомобілів, площею $S_{рм}=144\text{м}^2$ (розмірами 12х12 м);

10. Господарські та технічні споруди: окремо розташовані бойлери, трансформаторні підстанції, склади тари, площадка для сміттєзбірників, загальною площею $S_{гтс}=50 \text{ м}^2$;

11. Пішохідні комунікації: основний підхід до готелю шириною 4 м; пішохідні доріжки шириною 2 м, загальною площею $S_{тк} = 60 \text{ м}^2$,

12. Малі архітектурні форми: альтанки з лавками для відпочинку та фонтанами, загальною площею, $S_{маф}= 34 \text{ м}^2$.

2.3. Характеристика будівлі

Еко-готель, що проектується 4* «Eco Life Hotel» - це будівля, яка є:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – малоповерхова;
- за конструктивною схемою – з неповним каркасом.

Характеристика окремих конструктивних елементів споруди готелю наводиться у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№ пор.	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний;
		Глибина закладання 2.5 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Колони – стаканного типу;
		Глибина закладання 2.5 м;
		Матеріал – залізобетонні блоки стаканного типу;
		Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці.
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – несучі;
		Матеріал – цегла М 125, будівельний розчин М 150;
		Товщина 510 мм;
		Стіни внутрішні – самонесучі;
		Матеріал – цегла М 200, будівельний розчин М 150;
		Товщина 200 мм.
3	Колони	Матеріал – залізобетон;
		Розміри перерізу 400*400 мм;
		Крок сітки колон 6х6 м.
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон;
		Форма перерізу –тавровий.
5	Перекриття	Тип – збірні;
		Матеріал – плити пустотні залізобетонні;
		Висота 220 мм.
6	Покрівля	Тип – з плоским дахом, з ухилом 2%,
		Форма – пласка;
		Структура: настил: бітумна мастика";
		пароізоляція: Rockwool 20 мм, Rockwool 20 мм;
		утеплювач Rockmin 100 мм;
		захисний прошарок 40 мм; тришарова поліетиленова пароізоляція (100мм);
		збірні залізобетонні плити перекриття.
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – двомаршеві, П-подібні;
		Призначення – для відвідувачів; розміри:3600х3000мм 1 шт; додаткові розміри: 2400х3600 ми 2шт
		Призначення ліфта – пасажирський та вантажний;
		Марка, розмір кабіни: OTIC, для відвідувачів 1200х900 мм 2 шт
		Марка, розміри: OTIC, вантажний 2500х2500 мм, 2 шт.
		Тип шахти – залізобетонна;

Продовження таблиці 2.2

		Ліфтовий хол – 3500х3500 мм.
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;
		Засклення – склопакет двокамерний;
		Розміри: 3000х1500 мм, 2000х1500мм, 1500х1500 мм;
		Відстань від підлоги до підвіконня 700 мм
9	Двері	Призначення – внутрішні/зовнішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові, двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – пластик, MDF, залізні;
		Розміри 550х2100 мм, 700х2100 мм, 900х2100 мм, 1500х2100 мм, 1800х2100 мм

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Обране місце розташуване по вул. Голосіївський проспект 61/1 та має всі необхідні для підключення системи комунікацій:

– Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №5262 по вул. Голосіївський проспект;

– Мережі водопостачання – міський водогін ∅ 500 мм проходить по вул. Голосіївський проспект на відстані 40 м від межі території забудови.

– Мережі каналізації – районний колектор ∅ 500 мм проходить проходить по вул. Голосіївський проспект на відстані 60 м від межі території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод на вул. Голосіївський проспект на відстані 70 м від ділянки будівництва.

– Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ - 5, що проходить по вул. Голосіївський проспект на відстані 70 м від межі території забудови.

Інженерні характеристики закладу

1. Розрахунок загальних витрат електроенергії проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» проводимо за формулою 2.12 [8]:

$$P_{жN}=(P_ж*N+P_{зрг}*N_1+P_{р.т}*S_{р.т.}+P_{фо}*S_{фо}+P_в*N_2+P_г*S_г)*T \quad (2.12)$$

де $P_ж$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною, кВт;

N – кількість місць у готелі;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

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

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

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

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

$P_в$ – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, місць;

$P_г$ – питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу, кВт;

$S_г$ – кількість місць у гаражі, місця;

Т – кількість робочих днів готелю на рік, днів.

Вихідні дані для розрахунку витрат електроенергії наступні:

Житлова частина готелю	0,5 кВт
Заклад ресторанного господарства	1,03 кВт
Приміщення побутового обслуговування відвідувачів	0,6 кВт
Приміщення видовищного призначення	0,15 кВт
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення	0,15 кВт
Стаціонарні відкриті стоянки	0,05 кВт

$P_{жN}$=(0,5*170+1,03*235+0,6*70+0,15*218+0,15*80+0,05*42)*365=151785 кВт

2. Розрахунок витрат теплоти на опалення проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» проводимо за формулою:

$$Q_0 = q_б * V_б * T_0 * \Delta t * R_1 \quad (2.13)$$

де $q_б$ – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, Гкал;

$V_б$ – будівельний об’єм будівлі, м³;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, 4490 год;

Δt - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, 17,2°С;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища

- 1,17.

Витрати тепла на опалення еко-готелю «Eco Life Hotel» становлять:

$$Q_0=3,5254*10^{-7}*23064*4490*17,2*1,17=735 \text{ Гкал}$$

3. Розрахунок витрат тепла на вентиляцію проектованого готелю «Eco Life Hotel» проводимо за формулою:

$$Q_в=q_в*V*T_0*\Delta t \qquad (2.14)$$

де $q_в$ – питома теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°С, Гкал/(м^3*°С), ($q_В=6,4832*10^{-7}$);

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

Витрати повітря на припливну та витяжну вентиляцію еко-готелем «Eco Life Hotel» проводимо у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Витрати повітря на припливну та витяжну вентиляцію

Приміщення	Площа, $S_{пр}$, м^2	Висота, $h_{пр}$, м	Об'єм, V, м^3	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
			$V=S_{пр}*h_{пр}$	Припливну	Витяжну
Приміщення готелю					
Приймально-вестибюльні	359	3,3	1184,7	4738,8	2369,4
Номерний фонд	2154	3,3	7108,2	28432,8	14216,4
Побутового обслуговування і торгівлі	70	3,3	231,0	924,0	462,0
Анімаційно-дозвілєві	159	3,3	524,7	2098,8	1049,4
Спортивно-оздоровчі	218	3,3	719,4	2877,6	1438,8
Адміністративні	135	3,3	445,5	1782,0	891,0
Душові та санвузли для персоналу	43	3,3	141,9		851,4
Складські	97	3,3	320,1	1280,4	1920,6
Приміщення закладу ресторанного господарства					
Для відвідувачів	533	3,3	1758,9	7035,6	3517,8
Виробничі цехи	98	3,3	323,4	1293,6	1940,4
Складські	45	3,3	148,5	594,0	891,0
Адміністративні	26	3,3	85,8	343,2	171,6
Душові та санвузли для персоналу	28	3,3	92,4		554,4
Разом			**13084,5**	**51400,8**	**30274,2**

$$Q_в=6,4832*10^{-7}*51400,8*4490*17,2=2574 \text{ Гкал.}$$

4. Розрахунок витрат води проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» проводимо за формулою.

$$В_{заг}=(q_u^{tot}*U/1000)*Т+В_п \quad (2.15)$$

де q_u^{tot} – середньодобова норма витрати води на одне місце:

U – кількість місць у готелі;

Т – кількість робочих днів готелю за рік;

$В_п$ – витрати води на поливання території.

Витрати гарячої води розраховують за формулою:

$$В_{гар} = (q_u^h*U/1000)*Т \quad (2.16)$$

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

Вихідні дані для розрахунків гарячої та холодної води наступні:

	Холодна вода	Гаряча вода
Готелі з ваннами в окремих номерах (25%)	200 л	100 л
Адміністративні приміщення	16 л	7 л
Видовищні приміщення	10 л	3 л
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	50 л	30 л
СПА на одного відвідувача	290 л	190 л

$$В_{гар}=((100*170+7*7+3*80+30*32+190*16)/1000)*365=7770 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території розраховані за формулою:

$$B_п = B_к * S_д * \tau * T_п / 710 \quad (2.17)$$

де $В_к$ – норма витрат води одним поливним краном, 1,08 м^3/год;

τ – час роботи поливного крану за добу, 2 год;

$Т_п$ – період поливу території протягом року, 187 діб;

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

$$В_п = 1,08*(6800-1882)*187*2/710=2798 \text{ м}^3$$

Загальні витрати води готелем становлять:

$$В_{заг}=((200*170+16*7+10*80+50*32+290*16)/1000)*365+2798=17818 \text{ м}^3$$

Стічні води становлять 0,86 від загальних та розраховуються за формулою:

$$В_{стіч} = р*В_{заг} \quad (2.18)$$

$$В_{стіч}=0,86*17818=15324 \text{ м}^3.$$

Потреби еко-готелю «Eco Life Hotel» в електроенергії, теплі та воді на рік, зводимо у таблицю2.4.

Таблиця 2.4

Потреби еко-готелю «Eco Life Hotel» в інженерних ресурсах на рік

Вид ресурсу	Річна потреба
Електроенергія	151785 кВт
Тепло	735 Гкал
Вода гаряча	7770 $м^3$
Вода холодна	17818 $м^3$
Відведення стічних вод	15324 $м^3$

Інженерні системи проектованого готелю

Будівлю проектованоного еко-готелю «Eco Life Hotel» обладнано всіма необхідними інженерними комунікаціями і обладнанням.

Система опалення. Система опалення в проектованому готелі буде виконана згідно зі ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» для підтримання температурного режиму [44]. Теплопостачання передбачено від автономного джерела – газового котла Buderus Logamax Plus GB162 V2 – 100, потужністю 100 кВт. Температура теплоносія на вході становить 85-90°С.

У готелі «Eco Life Hotel» плануємо зробити резервну опалювальну систему, яка складатиметься з генератора тепла – газового котла Vaillant ecoVIT exclusiv VKK 656/4, потужністю 65 кВт замкненого опалювального контору, що виконаний із металопластикових труб діаметром 100 мм, системи термокранів із термостатичними головками, встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води з температурою 60–70°С.

У приміщеннях: готельних номерів, зали закладів ресторанного господарства, адміністративних та анімаційно-дозвілєвих передбачено використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки «Calgoni Alpa 500». В приймально-вестибюльних

приміщеннях готелю та ресторану, виробничих приміщеннях влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18-20°С і відносної вологості повітря у межах 30-60%. В складських та господарських приміщеннях: використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей.

Розрахункові температури повітря і вимоги до повітрообміну в житлових номерах еко-готелю 4* «Eco Life Hotel» наведено у таблиці 2.5 [7].

Таблиця 2.5

Температури і вимоги до повітрообміну в житлових номерах еко-готелю 4* «Eco Life Hotel»

Нормований параметр		Нормована величина
Розрахункова температура приміщення, °С	холодний період року	22
	теплий період року	24
Повітрообмін для однієї людини, $м^3$/год	холодний період року	50
	теплий період року	50

Два рази на рік проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акта.

Система вентиляції у проектованому готелі розробляється згідно з ДБН В.2.5-67:2013 [44]. Видаляння повітря з житлових приміщень виконано через санітарні вузли. Витяжна система житлових приміщень готелю передбачена із механічним спонуканням.

У кожному приміщені санвузла проектом передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в вентиляційну шахту.

Витяжні вентилятори центральних систем встановлюватимуть на рівні верхнього технічного поверху. Вони передбачені для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним

спонуканням запроектовано з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуть у будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуть у приміщеннях у сервісних шафах з можливістю доступу для ремонту.

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

Під час проектування систем вентиляції з механічним спонуканням заплановано використовувати вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що унеможливлюють проникання до житлових приміщень шуму, який перевищує допустимий до нічного часу рівень, встановлений чинними нормами [45].

Проектом передбачено застосування системи кондиціонування повітря другого класу в житлових приміщеннях, а також у приміщеннях загального користування.

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях номерного фонду, холів, спортивно-оздоровчих, анімаційно-дозвілєвих ьа приміщеннях для відвідувачів закладу ресторанного господарства встановлено місцеві рециркуляційні системи кондиціонування повітря цілорічної дії. Додатково системи кондиціонування встановлено в адміністративних приміщеннях.

Два рази на рік проводитимется профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акта.

Система водопостачання. Водозабезпечення систем еко-готелю «Eco Life Hotel» здійснюється від міського водогону «Київводоканал». На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол із встановленням лічильника MWN. У готелі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам ДБНВ.2.5-64:2012 [46]. Згідно з цими нормами система поділяється на: протипожежну з

ПХВ труб ∅ 50 мм із встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з ПХВ труб ∅ 40 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з ПХВ труб ∅ 20 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту дільниць водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 15 м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюється централізована від нагрівача в теплопункті з оцинкованих труб ∅ 20 мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладають у паронепроникній теплоізоляції.

Система каналізації. В проектованому еко-готелі «Eco Life Hotel» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно вимог ДБНВ.2.5-64:2012 [46]. Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб ∅ 50мм; стояків, які виконуються з чавунних труб ∅ 100мм. У мийних посуду та трапи ∅ 100 мм

Стояки встановлені приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються і відводяться до вуличної мережі окремо.

Зовнішня каналізація включає сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку виведено у дворову внутрішньо квартальну мережу. Частота вивезення відходів – щоденно, підрядник – «ЕкоСвіт».

Система каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення буде проектовано окремо від системи каналізації житлової частини.

Система енергопостачання. Енергозабезпечення еко-готелю «Eco Life Hotel» здійснюватиметься від об’єктної трансформаторної підстанції потужністю 250 кВА, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій закладу, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на першому поверсі підприємства. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники, вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової і 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.

У номерах згідно з вимогами ДСТУ 4269-2003 передбачені 2 розетки для підключення міні-холодильника та інших побутових приладів і 1 розетка в санвузлі, яка підключається через пристрій захисного відключення 10 мА, призначену для фена та електробритви [4].

Електроосвітлення приміщень готелів та прилеглої до них території виконано у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28-2006 [47]. В місцях встановлення комп'ютера використані без відблискові лампи.

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

Блискавкозахист будівлі виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева антена над покрівлею будинку [48]. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинку, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення

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

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

Забезпечення безпеки при експлуатації газового господарства покладається на відповідального за безпечну експлуатацію газового господарства, призначуваного з числа керівних або інженерно-технічних працівників наказом директора.

Системи сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. В еко-готелі «Eco Life Hotel» встановлена комбінована система сигналізації ВБН В2.5-78.11.01-2003 (пожежна і охоронна) [49]. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у житлових приміщеннях, коридорах, поверхових холах, закладах ресторанного господарства, складах та майстернях. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

У готелі передбачена система відеоспостереження на основі встановлених відеокамер PTZ Dahua DH-SD49412T-HN-S2 кольорового зображення. Відеокамери передбачається встановити на в'їзді на автомобільну стоянку, переходу від стоянки до засобу розміщення, у головного та службового входу готелю, у вестибюлі та ресепшені, в ліфтах, в розвантажувальній зоні продуктів та майна.

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачено електронні замки. Для їх управління застосовано електронні картки з мікрочипом.

У еко-готелі «Eco Life Hotel» в номерах будуть встановлені міні-сейфи, які матимуть енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

У готельному підприємстві передбачено влаштування таких систем:

- радіотрансляційної мережі у приміщеннях: номерний фонд, вестибюль, робочі адміністрація, приміщення персоналу, складські приміщення, холи, торгівельні зали ЗРГ;
- міського телефонного зв'язку у приміщеннях: номерного фонду, вестибюлю, адміністрації, приміщень персоналу, спортивних та анімаційних

приміщеннях, торгівельній залі ресторану;

- встановлення засобів супутникового зв'язку у приміщеннях: реєстрації, бронювання, кабінеті директора;
- супутникового, ретрансляційного телебачення у приміщеннях: номерного фонду, вестибюлі, спортивних і анімаційних приміщеннях, закладах ресторанного господарства;
- комп'ютерної мережі у приміщеннях: номерного фонду, адміністрації, закладах ресторанного господарства.

У приміщеннях номерного фонду, поповерхового обслуговування, ресторану, приймально-вестибюльної групи передбачено встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до інтернету.

Автоматизація інженерного обладнання. В еко-готелі «Eco Life Hotel» передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики – датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розташований у приміщені чергового працівника служби безпеки з обсягом довго термінованого архівування, розрахованим на 20 подій.

Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання виводитиметься на монітор комп'ютера. Усю інформацію оброблятимуть і залежно від виду сигналу формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які будуть зберігатися в архіві тривалого зберігання.

Байлік. І. М. та Писаревський зауважують, що система диспетчеризації готелю дасть змогу у реальному часі спостерігати процеси, що відбуваються на всіх об'єктах і територіях, контролювати роботу всіх мереж [50].

Ця система, у якій всі зміни стану устаткування оброблятимуться, протоколюватимуться, виводитимуться на пульт оператора, дасть змогу звести до мінімуму ризик виникнення позаштатних ситуацій, покращити і спростити нагляд за станом інженерних систем готелю.

Ліфти та інші види механічного транспорту. Для ефективного використання будівлі готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт –ліфти.

У проектованому еко-готелі «Eco Life Hotel» передбачено 2 пасажирських та 1 пасажирсько-вантажний ліфти без провідників, які розташовуються в безпосередній близькості до сходової клітки.

Основні наміри замовника щодо особливостей будівництва готелі «Eco Life Hotel» наведено у завданні на проектування (додаток К).

2.5. Дизайн

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – білборд розташований на вул. Васильківська на відстані 1,5 км від проектованого готелю. Білборд має прямокутну форму та містить інформацію щодо: назви, режиму роботи, місця знаходження, фотографії номерів та перелік додаткових послуг засобу розміщення.

Ближній рекламний заклад – брандмауер прямокутної форми по вул. Голосіївський проспект відстані 400 м від готелю, містить таку інформацію: назва, режим роботи, місце знаходження, послуги, вартість номерів та їх фото.

Рекламний засіб на території готелю на фасаді будівлі вивіска прямокутної форми, з підсвічуванням у нічний час.

Заходи з благоустрою реалізовано в таких елементах:

- огородження території – декоративне, за рахунок природнього каменю та зелених насаджень;
- центральний прохід до готелю та декоративні доріжки замощенітротуарною плиткою; під’їзди обрамлені бордюром і заасфальтовані;
- озеленення вирішено засадженням газонної трави, кущами туї та клумбами сезонних квітів;
- штучне освітлення забезпечують декоративні ліхтарі розсіяного освітлення із циліндричними плафонами.

На території готелю передбачено влаштування малих архітектурних форм альтанки з лавками для відпочинку та фонтанами, виконані у формі прямокутника замощеного бруківою сірого та червоного кольорів, засіяні газонною травою.

Інтер'єр приміщень для відвідувачів

Інтер'єр готелю творено єдиною композицією як у громадських, так і житлових приміщеннях. Вхідна зона представлена вестибюлем виконаним у золотих, коричневих та бежевих кольорах [51]. Головні двері готелю виконано з масивного дерева коричневого кольору. Підлога – мармурова бежевих тонах. Доповненням у дизайні виступає ліпнина та білі колони. Серед аксесуарамів у вестибюлі виступають картини, дзеркала, канделябри, статуетки. Загальне освітлення вхідної зони забезпечуються через вітринні вікна, у поєднанні із загальним освітленням у якості великої позолоченої люстри. У зоні відпочинку встановлені м'які шкіряні дивани та крісла, журнальний столик, торшери.

Зона реєстрації та бронювання виконана у єдиному об'ємі із вестибюлем. У кінці вестибюлю будуть розміщені ліфтові холи.

Інтер'єр житлових приміщень передбачає створення спокійної атмосфери, шляхом використання природних оздоблювальних матеріалів пастельних тонів із матовою текстурою. Меблі виконані в стилі еко-лофт, з дерева.

Освітлення виконано за допомогою загального стельового та штучного, і вигляді світильників біля ліжок. Для оздоблення стін використано шпалери світлих кольорів з неяскравим орнаментом. Стеля натяжна з легкою ліпниною і вигляді квітів.

Санітарний вузли номерів сполучені, обладнані душовими кабінами (ваннами), умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. Підлога у ванній кімнаті з підігрівом.

На кожному поверсі розташована зона відпочинку, де встановлено дивани та крісла, журнальний столик. Стіни прикрашені картинами та живими квітами.

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту зведені у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, $S_д$	$м^2$	6800
2	Площа забудови (І-го поверху), $S_б$	$м^2$	1882
3	Коефіцієнт забудови, $к_з$		0,28
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	$м^2$	3740
5	Коефіцієнт озеленення, $к_{оз}$		0,55
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	$м^2$	5518
7	Корисна площа закладу, $S_к$	$м^2$	4402
8	Будівельний об'єм закладу, $V_б$	$м^3$	23064
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $В_{А+Б}$	тис.грн	864359,1
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	тис. грн	5084,5
11	Вартість 1 $м^2$ загальної площі	тис. грн	156,6
12	Вартість 1 $м^3$ об'єму будівлі	тис. грн	37,5

2.6. Кошторис

Попередню вартість будівництва проектованого еко-готелю 4* «Eco Life Hotel» розраховуємо за укрупненим показником вартості загально будівельних робіт:

$$В_{ЗБР}=S_{заг}*Y*K_Т*I_К \quad (2.19)$$

де $В_{ЗБР}$ – вартість загально будівельних робіт, тис.грн.;

$S_{заг}$ – загальна площа готелю, $м^2$;

Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на одиницю потужності, для 4* готелей - 2000 у.о.;

$K_Т$ – територіальний поправковий коефіцієнт, для міста Київ - 1;

$I_К$ – офіційний валютний курс гривні (до USD), станом на 25 серпня становить 28,01 грн. к 1 дол.США;

$В_{ЗБР}$ =5518*2000*1,0*28,01=309118360/1000=309118,4 тис. грн.

Розрахунок значення вартості загально-будівельних робіт проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» проводимо у таблиці 2.7, з урахуванням вартості загально будівельних робіт.

Таблиця 2.7

Зведений кошторисний розрахунок

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис.грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% вартості по гл. 2	5423,1
2	Основні об’єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загальнобудівельні роботи	57%	309118,4
2.2	Електротехнічні	6%	32538,8
2.3	Сантехнічні	6%	32538,8
2.4	Зв’язок та сигналізація	2%	10846,3
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	29%	157270,8
	Разом за главою 2		**542313,0**
3	Об’єкти підсобного та обслуговуючого призначення	2% гл.2	5423,1
4	Об’єкти енергетичного господарства	0,9% гл.2	1626,9
5	Об’єкти транспортного господарства та зв’язку	0,4% гл. 2	2169,3
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	3% гл. 2	10846,3
7	Благоустрій і озеленення території	5% гл. 2	5423,1
	Разом за главами 1-7		**573224,8**
8	Тимчасові будівлі та споруди	1% гл.1-7	2866,1
9	Інші роботи та витрати	4% гл.1-7	21209,3
	Разом за главами 1-9		**597300,3**
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об’єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за гл. 1-7	11464,5
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,6% гл.1-9	1791,9
12	Проектні та вишукувальні роботи	3% гл.1-7	14330,6
	Усього. Базисна вартість будівництва		**624887,3**
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов’язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов’язкові платежі (податки та збори)	38% гл.1-9	226974,1
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника	2% від суми базисної вартості	12497,7
Всього по розділу Б			**239471,8**
Разом вартість будівництва			**864359,1**

Вартість загально-будівельних робіт для еко-готелю 4* «Eco Life Hotel» на 170 місць складає вісімсот шістдесят чотири мільйони триста п’ятдесят дев’ять тисяч сто гривень.

2.7. Охорона навколишнього середовища

Еко-готель «Eco Life Hotel» матиме позитивний вплив на навколишнє соціальне середовище, оскільки його забудова передбачає благоустрій

навколишнього простору, озеленення прилеглої території, постійний контроль за станом доріг, освітлення, каналізації, енергопостачання, водопостачання, контроль «спокою на вулиці» завдяки охоронній системі та камер спостереження.

Лук'янов В.О. та Мунін Г.Б. підкреслюють, що під час будівництва та експлуатації проектованого готелю будуть дотримані всі норми, що забезпечить відповідність підприємства вимогам та попередить нанесення будь-якого негативного удару навколишньому середовищу [52].

З метою забезпечення найбільш безпечних умов праці необхідно провести наступні заходи:

- поліпшити контроль за виконанням вимог та інструкцій з техніки безпеки;

- поліпшити організацію робочих місць, укомплектувати їх технологічної відміткою;

- приділити особливу увагу і провести курсове навчання з охорони праці та техніки безпеки з робітниками;

- провести перевірку знань техніки безпеки персоналу, що обслуговує електроустановки, вантажопідйомні машини;

- усунути в обладнанні конструктивні недоліки, наслідки яких можуть призвести до травмування.

Заява про наміри будівництва готельного підприємства «Eco Life Hotel» наведена у додатку Л.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об’єкта

Здача в експлуатацію готельного підприємства відбудеться відповідно до вимог постанови КМУ від 13 квітня 2011 року №461 (зі змінами та доповненнями).Для прийняття об’єкта в експлуатацію створюється робоча комісія, до складу якої входять [53]:

- представник замовника;

- генеральний підрядник (будівельна організація);

- експлуатаційна організація;

- генеральний проектувальник;

- органи державного санітарно-епідеміологічного нагляду;

- державна екологічна інспекція;

- держнаглядохоронпраці.

Робоча комісія призначається замовником і повинна встановити відповідність об'єкта та змонтованого устаткування проекту, будівельно-монтажних робіт обов'язковим вимогам будівельних норм, результати комплексного вирпобування устаткування, підготовленість об'єкта до експлуатації (охорона праці та техніки безпеки, санітарія, пожежна безпека).

Робочою комісією складається чотири акти:

- акт робочої комісії про прийняття устаткування після індивідуального випробування;

- акт робочої комісії про прийняття устаткування після комплексного випробування;

- акт робочої комісії про готовність закінченого будівництвом об'єкта для представлення в державну приймальну комісію;

- акт робочої комісії про прийняття в експлуатацію закінченого будівництвом закладу.

Паралельно органами районної чи міської виконавчої влади призначається державана технічна комісія у складі представників: експлуатаційної організації; замовника; генерального підрядника; генерального проектувальника; органів державного архітектурно-будівельного контролю; органів ДСЕН; державного пожежного нагляду; Державної екологічної інспекції; держнаглядохоронпраці; органів державної виконавчої влади. Комісії надаються наступні матеріали [54]:

- перелік організацій, що брали участь у виконанні будівельно-монтажних робіт (види робіт та прізвища відповідальних);

- комплект робочих креслень;

- документи (сертифікати) про якість матеріалів, конструкцій та виробів;

- акти про виконані роботи та акти про прийняття окремих відповідальних конструкцій;

- акти про випробування змонтованого устаткування, внутрішніх систем водопостачання, каналізації і вентиляції, зовнішніх інженерних мереж;

- акти про випробування зовнішніх і внутрішніх електроустановк і електромереж;

- акти про випробування обладнання телефонізації, радіофікації, телебачення, сигналізації та автоматики;

- акти радіаційного обстеження об’єкта;

- журнали виконання робіт, авторського та технічного наглядів, матеріали перевірок органами державного нагляду в процесі будівництва.

Додаткові матеріали: довідка про усунення недоробок, виявлених робочими комісіями; затверджена проектно-кошторисна документація і довідка про основні техніко-економічні показники об’єкта; перелік проектних, наукових та інших організацій, які брали участь у проектуванні об’єкта; документи на відведення земельної ділянки і дозвіл органів Держархбудконтролю на виконання будівельно-монтажних робіт; документ з геодезії, геології та гідрогеології ділянки будівництва; паспорти на устаткування та механізми; акти робочої комісії; довідки міських експлуатаційних організацій із забезпечення об’єкта інженерними комунікаціями та прийняття їх на обслуговування. Заява про видачу свідоцтва про відповідність збудованого об’єкта проектній документації наведена у додатку М.

2.9. Охорона праці

В еко-готелі «Eco Life Hotel» згідно із Законом України «Про охорону праці» функції керівника служби охорони праці виконує інженер з охорони праці та пожежної безпеки [55]. Керівник з охорони праці відповідатиме за виконання вимог законів про працю, правил і норм з охорони праці, державних стандартів, а також виконання зобов'язань, передбачених колективним

договором. Систему охорони праці в готелі «Eco Life Hotel» обрано виходячи із чисельності працівників у готельному підприємстві, в готелі 4* на 170 місць працюватиму 101 особа, виходячи із цього було обрано наступна система управління охороною праці: служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07, комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07).

У готелі проходитимуть заходи щодо профілактики травматизму, створення нормальних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу. Необхідний перелік документації для організації системи управління охороною праці еко-готелю «Eco Life Hotel» зводимо у таблицю 2.8.

Таблиця 2.8

Перелік документації для організації системи управління охороною праці

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 11.08.18
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 2 від 11.08.18 (НПАОП 0.00-421.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 11.08.18 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 4 від 12.08.18
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 12.08.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 12.08.18
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 7 від 13.08.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 8 від 13.08.18
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 9 від 13.08.18
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 10 від 14.08.18
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 14.08.18
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов’язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	9. Облікова документація (журнали, переліки, графіки, протоколи, плани)

На основі досліджень Лесенко Г.Г. розроблена схема управління охороною праці готелю наведена на рис. 2.1 [23].

Рис. 2.1 Схема управління охороною праці еко-готелю «Eco Life Hotel»

Працівники готелю будуть допускаються до роботи лише після проходження інструктажу з техніки безпеки. Видами інструктажу є вступний, первинний, повторний, позаплановий, поточний. План заходів з охорони праці наведений додатку Н.

Вимоги до ділянки та території готелю.

Територія еко-готелю «Eco Life Hotel» прибирається два рази на день: влітку територія поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а взимку планується прибирання снігу, посипання доріжок та під'їздів піском та сіллю для боротьби з ожеледицею.

У північно-східній частині ділянки облаштовано площадку з асфальтним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту, приймально-вестибюльна група приміщень, приміщення закладів ресторанного господарства, побутового обслуговування і торгівлі, господарські та виробничо-побутові приміщення розташовані на першому поверсі та максимально ізольовані від житлових приміщень за допомогою звукоізолюючими перегородками та перекриттями.

Площа приміщення на одного працюючого згідно із санітарними нормами становить не менше 4,5 м^2, об'єм 15 м^3. Відповідно до НПАОП 0.00-1.31-10 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відео терміналами, повинна становити не менше 6 м^2, об'єм – 20 м^3 [56].

Площа та обсяг приміщень, які передбачено на одне робоче місце наведено у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м^2	об'єм, м^3
Виробничі приміщення готелю			
Приміщення чергового технічного працівника	1	13	42,9
Майстерні	4	9,5	31,4
Центральна білизняна	3	10	33,0
Пральня	3	9,6	31,7
Адміністративні приміщення готелю			
Кабінет директора	1	10	33,0
Приймальня	1	10	33,0
Кабінет заступника директора	2	6	19,8
Інженерно-технічний відділ	2	8	26,4
Відділ кадрів	2	6	19,8
Бухгалтерія	3	9,3	30,7
Планово-фінансовий відділ	2	6	19,8
Відділ матеріально-технічного постачання	2	7	23,1
Приміщення поповерхового обслуговування			
Кімната чергового персоналу	1	12	39,6
Виробничі приміщення закладу ресторанного господарства			
Доготівельний цех	3	7,3	7,3
Гарячий цех	3	9,6	9,6
Холодний цех	2	8,5	8,5
Мийна кухонного посуду	1	9	9
Мийна столового посуду	1	13	13

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, $м^2$	об'єм, $м^3$
Адміністративні приміщення закладу ресторанного господарства			
Кабінет менеджера ЗРГ	1	6	19,8
Офісні приміщення	2	7	23,1
Кабінет комірника	1	6	19,8
Кабінет завідувача виробництвом	1	6	19,8

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю обирали з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків.

Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів кухні. У жилих приміщеннях готелю дотримуються гігієнічних нормативів.

У приміщеннях закладів ресторанного господарства щоденно здійснюється вологе прибирання приміщень. У приміщеннях відвідувачів, виробничих та комірника знаходяться аптечки першої допомоги. Заземлені конструкції, що знаходяться у приміщеннях закладу надійно захищені огородженням.

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

Таблиця 2.10

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, $мг/м^3$	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів Пари дезінфекцій-них засобів	3	Верхні дихальні шляхи,слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу "пелюстка".

Продовження таблиці 2.10

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м^3	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева венти-ляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна венти-ляція, кондиціо-нування, біла куртка та шапоч-ка б/п, рукавиці комбіновані, фартух про гумований з нагрудником
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, оку-ляри захисні, біла куртка та шапоч-ка б/п, рукавиці комбіновані
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, оку-ляри захисні, біла куртка та шапочка б/п, рукавиці комбіновані
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева венти-ляція, засоби індивідуального захисту

В еко-готелі «Eco Life Hotel» для захисту працівників від загазованості

організована систему загальнообмінної змішаної припливно-витяжної вентиляції з кратністю 3 рази за годину, а також місцевими системами витяжної вентиляції в місцях виділення теплових надлишків і продуктів пригорання.

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю (табл. 2.11) визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях (оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря у робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»).

Таблиця 2.11

Норми мікроклімату у виробничих приміщеннях готелю [57]

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Приміщення чергової ремонтної зміни	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Майстерні	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Радіовузол	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Центральна білизняна	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Пральня	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Кабінет директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приймальня						
Кабінет заступ.директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Інженерно-технічний відділ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Відділ кадрів	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Бухгалтерія	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Планово-фінансовий відділ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Відділ матеріально-технічного постачання	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Торгівельні зали ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Гарячий цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Холодний цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Доготівельний цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Приміщення для персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет менеджера ЗРГ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Офісні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приміщення комірника	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Мийні столового та кухонного посуду	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3

Для підтримання норм мікроклімату у готелі проводитиметься наступні заходи: пилеприбирання (вологе та сухе прибирання з застосуванням готельних пилососів - у номерах та громадських місцях виконується щоденно, в обідніх залах ЗРГ - двічі на день); природна та штучна вентиляція приміщень готелю.

Усі житлові та підсобні приміщення еко-готелю «Eco Life Hotel», а також загальні коридори і холи мають природне освітлення. Характеристика системи освітлення з урахуванням характеристик зорових робіт згідно ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення» наведено у таблиці 2.12 [58].

Таблиця 2.12

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Вестибюль готелю	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Коридори готелю	Штучне освітлення	200	-
Житлові приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Анімаційно-дозвілєві приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Спортивно-оздоровчі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Господарсько-виробничі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Адміністративні, побутові та технічні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Торгівельні зали закладу ресторанного господарства	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Виробнич приміщення закладу ресторанного господарства	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Мийні столового та кухонного посуду	Штучне освітлення	200	-
Технічні приміщення	Штучне освітлення	200	-

Загальне штучне освітлення передбачено в усіх без винятку приміщеннях готелю. У житлових, виробничих, адміністративних та інших кімнатах передбачено також місцеве освітлення окремих функціональних зон. У готелі для охоронного освітлення площадок 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.

При проектуванні готелю необхідно забезпечити захист номерів і виробничих і громадських приміщень від шуму або вібрації, які спричиняють негативну дію не тільки на органи слуху, але й на нервову систему людини.

Для захисту від шуму у коридорах використовуються:

– шумоізоляційні матеріали на стінах та стелі;

– спеціальні потрійні склопакети на вікнах, які мають за мету утримання потрібного температурного режиму в приміщенні , пропускання необхідної частки природного освітлення в приміщення, вібро- та шумоізоляцію з вулиці;

– килимові доріжки та спеціальні покриття на підлозі коридорів та житлових номерів;

– шумозахисні двері із ущільненою посадкою.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електробезпека

Запорожець О. І., Протоєрейський О. С. пропонують використовувати такі заходи електробезпеки, під час експлуатації устаткування у готелі [59]:

Заходи щодо захисту від ураження електричним струмом:

- заземлення (з використанням засобів захисного відключення) всього стаціонарного електроустаткування (корпуси електродвигунів,трансформатори, світильники, апарати, проводи електричних апаратів, каркаси розподільних обладнань), а також корпуси пересувних та переносних електроприймачів;

- використання механічного та електричного блокування, яке забезпечує відключення струмоведучих частин, якщо до них відкрито доступ;

- теплове електричне устаткування гарячого цеху встановлено на фермах і змонтовано з врахуванням вимог до його розміщення. Електроводи захищені від механічних пошкоджень, розміщені в металевих трубах. Кожна одиниця

устаткування закріплена за певним працівником. Ремонт проводить лише слюсар-електрик.

- обладнання закладу працює від електромережі, має рухомі частини, тому працівники під час роботи з ним повинні виконувати правила техніки безпеки. Біля всіх типів електричного обладнання розміщені гумові килимки.

Засоби захисту персоналу від електомагнітного випромінювання:

- підбір устаткування, що відповідає вимогам Держаних санітарних норм, своєчасне технічне обслуговування та ремонт.

- встановлення раціональних режимів роботи устаткування і обслуговуючого персоналу;

- захист від статичної електрики:

- зниження інтенсивності генерації заряду статичної електрики;

- відведення заряду шляхом заземлення обладнання та комунікацій, а також забезпечення постійного електричного контакту з заземленням тіла людини.

Застосування засобів захисту під час експлуатації всіх видів технологічного устаткування:

Механічне - захисні огорожі. Для захисту працівників від рухомих частин механічного обладнання використані огороджувальні засоби, що складають єдину конструкцію з машиною. Також є попереджувальні пристрої, що не допускають вмикання машини у разі знятих огороджень та у аварійних ситуаціях.

Теплове - запобіжні пристосування. Захисне заземлення являє собою конструкцію штучного заземлення: ряд вертикальних труб, забитих у землю на 0,7 м нижче її рівня, розташованих по прямій чи замкнутій лінії та з'єднаних привареною стальною смугою. Величина опору контуру залежить від розмірів (діаметра та довжини) та числа трубчатих стержнів, власних електричних властивостей (електропровідності) та стану (вологості) навколишнього ґрунту, а також від відстані між стержнями та взаємного розташування.

Холодильне обладнання – запобіжні пристосування. Захисне заземлення представлене конструкцією штучного заземлення.

Ваговимірювальне обладнання – повна ізоляція проводів.

Пожежна безпека.

В еко-готелі «Eco Life Hotel» встановлена адресна система автоматичної пожежної сигналізації, номери готелю, адміністративні приміщення, виробничі та приміщення по поверхового обслуговування; житлові поверхи готелю, виробничі, адміністративні та складські приміщення будуть забезпечені переносними вогнегасниками [60]. Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщеного у приміщенні служби охорони готелю, державній пожежній частині № 13.

Враховуючи, що готель належить до громадських будівель та споруд, в приміщеннях будуть розташовані вуглекислотні вогнегасники місткістю 5 л. Тип та кількість вогнегасників наведений в таблиці 2.13 [61].

Таблиця 2.13

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Вестибюль готелю	В	ВП-5	2
Спортивно-оздоровчі приміщення	В	ВП-5	2
Анімаційно-дозвілєві приміщення	В	ВП-5	1
Пожежний пост	В	ВП-5	1
Коридори готелю	В	ВП-5	2
Завантажувальна	В	ВП-5	1
Доготівельний цех	Д	ВВК-5	1
Холодний цех	Д	ВВК-5	1
Гарячий цех	Г	ВВК-5	1
Коридор ЗРГ	Д	ВВК-5	2
Мийна столового посуду	Д	ВП-10	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-10	1
Зала ресторану	В	ВП-5	2
Зала кафе	В	ВП-5	1
Вестибюль ресторану	В	ВП-5	1

В еко-готелі «Eco Life Hotel» передбачені [62]: коридори із мінімальної шириною проходу 1,8 м; двері, що відкриваються назовні для людини, що спрямовується покинути приміщення із мінімальною шириною 0,65 м; кількість евакуаційних виходів із будови становить 3 шт. (не включаючи головного входу, який також може бути використаний для евакуації), що цілком пояснюється обраною формою будівлі. Схема евакуації персоналу готелю наведена у додатку П.

Від мережі аварійного освітлення вмикаються освітленні табло з надписами «Вихід» (над евакуаційним виходом – «Запасний вихід») над усіма технологічними виходами. Для охоронного освітлення площадок закладу застосовуються освітленість на 0,2 лк, для робочого освітлення 0,5 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітлення у приміщеннях для споживачів та виробничих приміщеннях.

Цивільний захист.

Керівництво готелю забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні заходи, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій. У готелі передбачені посади: заступника з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання та оперативних питань.

Органом управління цивільним захистом є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об’єкті.Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в готелях створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів.

За словами Левчук К. О. основні принципи щодо захисту населення наступні [63]:

- захист персоналу та гостей готелю планується і здійснюється диференційовано, залежно від економічного та природного характеру його розселення, виду, ступеня небезпеки, можливих надзвичайних ситуацій;

▪ усі заходи щодо життєзабезпечення персоналу та гостей готелю готуються заздалегідь і здійснюються на підставі законів держави;

▪ при захисті персоналу та гостей готелю використовують усі наявні засоби захисту (евакуацію із небезпечних районів, захисні споруди, індивідуальні засоби захисту);

▪ персонал та гості готелю повинні знати основні свої обов'язки щодо безпеки життєдіяльності, дотримуватись установлених правил поведінки під час надзвичайних ситуацій.

Сисоєнко Н. В. відмічає, що для готелю система заходів захисту від надзвичайних ситуацій включає [64]:

▪ планування та здійснення необхідних заходів для захисту своїх працівників, об'єктів господарювання;

▪ розроблення планів локалізації та ліквідації аварій з подальшим погодженням з Державною службою України з надзвичайних ситуацій;

▪ підтримання у готовності до застосування сил і засобів із запобігання виникненню та ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій;

▪ створення та підтримання матеріальних резервів для попередження та ліквідації надзвичайних ситуацій;

▪ забезпечення своєчасного оповіщення своїх працівників.

Основною особливістю дії засобу розміщення при загрозі або виникненні надзвичайних ситуацій є в першу чергу захист персоналу та відвідувачів. Виходячи з цього, ст. 130 Кодексу цивільного захисту України передбачає, що у готелі розробляються та затверджуються інструкції щодо дій при загрозі або виникненні надзвичайних ситуацій.

Всі працівники підприємства повинні бути навчені діям, чітко знати свої обов'язки та неухильно їх виконувати. Це також стосується адміністрації малого підприємства, яка в екстремальній обстановці не може приймати помилкові рішення або віддавати необґрунтовані розпорядження.

План заходів з цивільного захисту готелю наведено у додатку Р.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬЮ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований еко-готелю 4* «Eco Life Hotel» на 170 місць планується створити з формою власності - приватне акціонерне товариство (ПрАТ). Приватне акціонерне товариство - акціонерне товариство, яке має статутний (складений) капітал, поділений на визначену кількість акцій рівної номінальної вартості, і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки майном товариства.

Відповідно до вибраної організаційно-правової форми підприємства розроблено алгоритм дій при державній реєстрації суб'єкта господарювання залежно від його організаційно-правової форми. Для функціонування приватного акціонерного товариства необхідно підготувати пакет документації, який відповідає чинному законодавству України (табл. 3.1) [65].

Таблиця 3.1

Пакет документації для реєстрації ПрАТ «Eco Life Hotel»

Назва документа	Зміст документа
Протоколи загальних зборів акціонерів	Відповідно до ст. 320 ЦК України власник має право використовувати своє майно для здійснення підприємницької діяльності, крім випадків, встановлених законом. Реалізуючи своє право власності, власник майна може заснувати на його основі суб'єкт господарювання, про що приймається відповідне рішення ним самим або уповноваженим ним органом. Таким рішенням є наказ, постанова, розпорядження, протокол зборів та інші акти, якими відповідно до своїх повноважень власник майна або уповноважений ним орган утворює суб'єкт господарювання
Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків акціонерів.
Реєстраційна картка	Цей документ є водночас заявою про здійснення державної реєстрації. Саме з реєстраційної картки дані про суб'єкт господарювання вносяться до державного реєстру. Відомості, що містяться в реєстраційній картці, повинні відповідати дійсності, установчим документам та чинному законодавству України. Заявник подає один примірник реєстраційної картки із заповненими відповідними полями, а орган державної реєстрації робить дві її ксерокопії, або, за бажанням заявника, він може самостійно подати три примірники заповнених карток
Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.

Продовження таблиці 3.1

Назва документа	Зміст документа
Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
Рахунки про сплату внеску до статутного фонду.	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного фонду товариства.

Створення приватного акціонерного товариства шляхом заснування передбачає такі етапи [66]:

-прийняття зборами засновників рішення про створення акціонерного товариства та про приватне розміщення акцій;

-реєстрація Державною комісією з цінних паперів та фондового ринку випуску акцій та видача тимчасового свідоцтва про реєстрацію випуску акцій;

-присвоєння акціям міжнародного ідентифікаційного номера цінних паперів;

- приватне розміщення акцій серед засновників товариства;

-оплата засновниками повної номінальної вартості акцій;

-затвердження установчими зборами товариства результатів приватного розміщення акцій серед засновників товариства, затвердження статуту товариства, а також прийняття інших рішень, передбачених законом;

-реєстрація товариства та його статуту в органах державної реєстрації;

-подання Державній комісії з цінних паперів та фондового ринку звіту про результати приватного розміщення акцій;

-реєстрація Державною комісією з цінних паперів та фондового ринку звіту про результати приватного розміщення акцій, отримання свідоцтва про державну реєстрацію випуску акцій; видача засновникам товариства документів, що підтверджують право власності на акції.

Додатково необхідно скласти «внутрішні документи» проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» за переліком документів, що перевіряються в ході

сертифікаційної перевірки послуг проектованого готелю: наказ по підприємству про проведення сертифікації і призначення відповідального для роботи з комісією; нормативні документи («ГОСТи», «СанПіН»); правила внутрішнього трудового розпорядку з розподілом обов'язків; посадові інструкції, трудові книжки (трудові угоди), штатний розклад; документи про професійну освіту персоналу; особисті медичні книжки персоналу; журнали та інструкції з охорони праці та техніки безпеки; сертифікати відповідності на сировину і продукцію; збірник рецептур страв і кулінарних виробів; бракеражний журнал, договори на поставку продукції; договір на прибирання та вивіз сміття; договір на проведення дезінфекції та дератизації; договір на обслуговування обладнання; договір з енергонагляду.

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу готелю зображено на рис. 3.1 [8].

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. Для проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» розроблено статут підприємства, який наведено у додатку С.

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція [67]. Цей документ регламентує діяльність у межах кожної управлінської посади, містить вимоги до працівника, що обіймає певну посаду. Для посади – адміністратор готелю у додатку Т розроблена посадова інструкція.

Організаційна структура проектованого 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.

Структура управління закріплюється статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи (служби) підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління [68].

Характеристика системи управління еко-готелю 4* «Eco Life Hotel» на ланковому рівні наведена в таблиці 3.2.

Функціональний розподіл праці досягається завдяки спеціалізації працівників за видами діяльності.

Таблиця 3.2

Повноваження органів управління еко-готелю 4* «Eco Life Hotel»

Назва органу управління	Функції	Завдання до вирішення
Вищий (стратегічний) рівень: - директор	Визначення пріоритетних напрямків діяльності ТОВ «Eco Life Hotel»	Обрання голови товариства; затвердження статуту підприємства; затвердження річних результатів діяльності; затвердження звітів та висновків ревізійної комісії; затвердження порядку розподілу прибутку
Ревізійна комісія	Контроль за діяльністю директора	Перевірка усіх необхідних матеріалів, бухгалтерських та інших документів
Середній (функціональний) рівень: - менеджери	Управління ТОВ «Eco Life Hotel» відповідно до статуту	Керування поточними справами ТОВ «Eco Life Hotel»; представництво ТОВ у відносинах з іншими юридичними та фізичними особами; ведення переговорів та укладання угод від імені ТОВ
Нижчий (операційний) рівень: адміністратор, покоївки, кухарі, офіціанти	Управління поточної діяльності закладу	Маркетинг та управління інформацією; управління торгово-виробничою діяльністю; планування та прогнозування діяльності; управління персоналом

Поділ праці за операційною ознакою пов'язаний із спеціалізацією і обмеженням у виконанні конкретних трудових операцій або робіт. Управління еко-готелю «Eco Life Hotel» 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 еко-готелю 4* «Eco Life Hotel».

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.

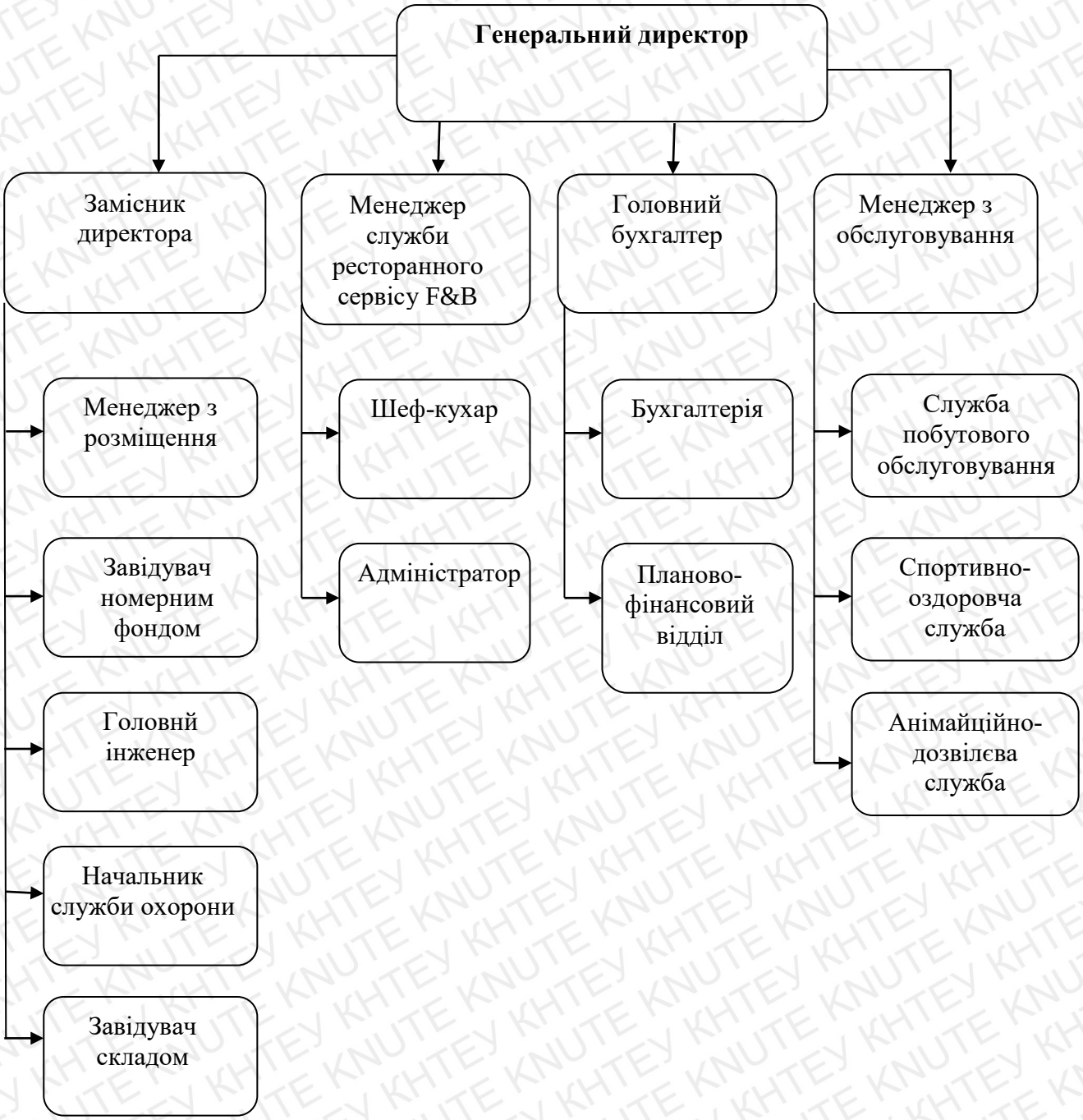

Рис. 3.2. Організаційна структура управління еко-готелем «Eco Life Hotel»

Управлінська структура еко-готелю включає посади генерального директора, замісника директора та менеджера з обслуговування. Вони становлять середній рівень управління і забезпечують реалізацію політики готелю, відповідають за доведення детальніших 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, 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 [8]. Розмір статутного фонду приватного акціонерного товариства «Eco Life Hotel», формується за рахунок власних коштів засновників-фізичних осіб. Всього статутний фонд становить 894611,7 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 [8].

Основні види діяльності еко-готелю «Eco Life Hotel» наведені на рис. 3.3.

Рис. 3.3. Основні види діяльності еко-готелю 4 «Eco Life Hotel»*

Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на 2019 період визначемо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості. Провівши маркетингові дослідження ринку готельних послуг, визначено коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах:

- міжсезоння – 50%;
- сезон – 60%;

- високий сезон – 70%.

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення в проектованому еко-готелі 4* «Eco Life Hotel» на 2019 рік проводимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення в еко-готелі «Eco Life Hotel» на 2019 рік

Категорії і місткість номерів	Кіль-кість номерів	Кіль-кість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаже-ності номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-діб			
			між-сезоння	висо-кий сезон	сезон	між-сезоння	висо-кий сезон	сезон	між-сезоння	висо-кий сезон	сезон	разом
Апартамент	1	2	120	125	120	0,5	0,7	0,6	120	175	144	439
Люкс	3	6	120	125	120	0,5	0,7	0,6	360	525	432	1317
Делюкс	4	8	120	125	120	0,5	0,7	0,6	480	700	576	1756
Номер І категорії одномісний	34	34	120	125	120	0,5	0,7	0,6	2040	2975	2448	7463
Номер І категорії двомісний	60	120	120	125	120	0,5	0,7	0,6	7200	10500	8640	26340
Разом	**102**	**170**	**120**	**125**	**120**	**0,5**	**0,7**	**0,6**	**10200**	**14875**	**12240**	**37315**

Обсяг реалізації послуг харчування у ЗРГ при еко-готелі «Eco Life Hotel» буде забезпечуватись за рахунок:

- сніданку за типом «шведського столу», який включений у вартість;
- обслуговування гостей готелю за меню вільного вибору у ресторані, лобі-барі та барі при Спа-салоні;
- організація та обслуговування івентів.

Обсяг реалізації послуг закладу ресторанного господарства при еко-готелі «Eco Life Hotel» на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Обсяг реалізації послуг ЗРГ при еко-готелі «Eco Life Hotel» на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	11520	16000	13440	40960
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	

Продовження таблиці 3.4

2.2. Меню вільного вибору	60	80	70	
2.3. Обслуговування івентів	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	11520	16000	13440	40960
3.2. Меню вільного вибору	6912	12800	9408	29120
3.3. Обслуговування івентів	2304	6400	4032	12736

У вартість проживання входить користування басейном та тренажерним залом. Еко-готель «Eco Life Hotel» надаватиме такі види додаткових послуг:

- оренда конференц-зали, тривалість - 4 години, оренда зали для нарад, тривалість – 1 година;
- одноденне перебування у SPA-центрі;
- гра в більярду, тривалість – 1 година;
- послуги дитячої кімнати, тривалість – 1 година;
- продаж еко-товарів, середня ціна товару;
- участь у майстер класах та арт-терапії, тривалість – 3 години;
- послуги салону краси – в залежності від складності виконання;
- екскурсійні послуги, тривалість – в середньому 4-5 годин.

Розрахунок прогнозованих обсягів діяльності готелю «Eco Life Hotel» на 2019 рік визначаємо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Прогнозовані обсяги діяльності готелю «Eco Life Hotel»

Додаткові послуги	*Чрі*	*Мі, місць*	*Di, днів*	*N*	$t_{i,}$ *год*	Всього
Spa-центр	1	14	365	11	1	56210,0
Обсяг реалізації оздоровчих послуг						**56210,0**
Оренда конференц-зали	1	150	365	11	4	150562,5
Оренда зали для нарад	1	30	365	11	1	120450,0
Участь у мастер-класах та арт-терапії	1	50	365	11	3	66916,7
Послуга дитячої кімнати	1	12	365	11	1	48180,0
Послуги більярду	1	30	365	11	1	120450,0
Обсяг реалізації бізнес та розважальних послуг						**506559,2**
Екскурсійні послуги	1	6	365	12	4	6570,0
Послуги салону краси	1	4	365	12	1	17520,0
Продаж еко-товарів	1	2	365	12	1	8760,0
Обсяг реалізації побутових послуг						**32850,0**

Результати планового обсягу реалізації послуг готелю надано у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Прогнозування обсягів діяльності готелю за центрами доходів

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг готелю	10200	14875	12240	37315
Обсяг реалізації послуг з організації харчування	6912	12800	9408	29120
Обсяг реалізації послуг з обслуговування івентів	2304	6400	4032	12736
Обсяг реалізації оздоровчих послуг	14052,5	22484	19673,5	56210,0
Обсяг реалізації бізнес та розважальних послуг	126639,8	202623,7	177295,7	506559,2
Обсяг реалізації побутових послуг	8212,5	13140	11497,5	32850,0

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів еко-готелі «Eco Life Hotel» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження [69]:

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

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

$$Днф = \sum_{i=0}^{n} НіМіДКЦі \quad (3.1)$$

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

$Н_i$ – кількість номерів і-го типу і категорії в експлуатації у плановому році;

$М_i$ – кількість місць у номері і-го типу і категорії в експлуатації у плановому році;

Д – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

$К_{зі}$ – коефіцієнт завантаження номерів *і*-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 (парк-готель «Голосієво» та готель «Ramada Encore») на проживання, встановлено ціни на номери у еко-готелі 4* «Eco Life Hotel» (табл. 3.7) [70].

Таблиця 3.7

Ціни на проживання по сезонах у еко-готелі 4*«Eco Life Hotel» на 2019 рік

Категорії номерів	Ціна за місце (номер) за добу, грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент	5100	5500	5300
Люкс	3500	3900	3700
Делюкс	2600	3000	2800
Номер І категорії одномісний	1300	1700	1500
Номер І категорії двомісний	1500	1900	1700

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у еко-готелі «Eco Life Hotel» наводимо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорія і місткість номерів	2019 обсяг реалізації послуг (*Qпл*), людино/діб				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсе-зоння	висо-кий сезон	сезон	разом	міжсе-зоння	висо-кий сезон	сезон	міжсе-зоння	висо-кий сезон	сезон	разом
Апартамент	120	175	144	439	5100	5500	5300	612,0	962,5	763,2	2337,7
Люкс	360	525	432	1317	3500	3900	3700	1260,0	2047,5	1598,4	4905,9
Делюкс	480	700	576	1756	2600	3000	2800	1248,0	2100,0	1612,8	4960,8
Номер І категорії одномісний	2040	2975	2448	7463	1300	1700	1500	2652,0	5057,5	3672,0	11381,5
Номер І категорії двомісний	7200	10500	8640	26340	1500	1900	1700	10800,0	19950,0	14688,0	45438,0
Разом	**10200**	**14875**	**12240**	**37315**				**16572,0**	**30117,5**	**22334,4**	**69023,9**

Операційний дохід від реалізації послуг закладу ресторанного господарства складається з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва
- продажу закупних товарів.

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. 3.9).

Таблиця 3.9

Обсяг доходів від реалізації послуг ЗРГ при готелі на 2019 рік

Показники	Міжсе-зоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки (входить у вартість проживання)	10200	14875	12240	37315
1.2. Меню вільного вибору	6120	11900	8568	26588
1.3. Обслуговування івентів	2040	5950	3672	11662
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки (входить у вартість проживання)				
2.2. Меню вільного вибору	500	550	500	
2.3. Обслуговування івентів	750	800	750	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки (входить у вартість проживання)				
3.2. Меню вільного вибору	3060,0	6545,0	4284,0	13889,0
3.3. Обслуговування івентів	1530,0	4760,0	2754,0	9044,0
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	**4590,0**	**11305,0**	**7038,0**	**22933,0**

Для послуги з тимчасового розміщення еко-готелю «Eco Life Hotel» розроблено «матрицю послуга/вигода», що показує відношення готельного сервісу (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Матриця «послуга/вигода» готельного продукту

Послуги, які надає готель		Вигоди (для споживачів)				
		Якість	Програма лояльності	Можливість бронювання	Безпека	Цінова політика
	Апартамент	+	+*	+	+	5300
	Люкс	+	+**	+	+	3700
	Делюкс	+	+***	+	+	2800
	Стандарт одномісний	+	-	+	+	1500
	Стандарт двохмісний	+	-	+	+	1700

* весільний пакет - ніч в номері апартамент з раннім заїздом і пізнім виїздом за запитом, пляшка шампанського і солодкий сюрприз від шеф-кухаря в першу шлюбну ніч і сніданок на наступний ранок (за фіксованою ціною).

** завчасне бронювання готелю (за 7 днів до заїзду) дає можливість знижки в 5% на номер люкс.

*** пакет сімейний – фіксована ціна на номер де люкс з послугами: ранній заїзд/ пізній виїзд (за наявності вільних номерів), трансферу та екскурсії по місту.

Планування обсягу операційних доходів еко-готелю «Eco Life Hotel» 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 на рівні 10%, оскільки проектований готель – 4*.

Таблиця 3.11

Планування обсягу операційних доходів еко-готелю «Eco Life Hotel» на 2019 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	16572,0	30117,5	22334,4	69023,9
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	4590,0	11305,0	7038,0	22933,0
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	21162,0	41422,5	29372,4	91956,9
3. Інші операційні доходи, ти. грн	2116,2	4142,3	2937,2	9195,7
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	**23278,2**	**45564,8**	**32309,6**	**101152,6**

Операційні доходи проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» на 170 місць на 2019 рік становлять 101152,6 тис.грн.

Основні засоби

На баланг проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» основні засоби та інші необротні 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 та ін [71].

Результати розрахунків суми амортизації за кожним видом основних засобів та інших необоротних активів по проектованому еко-готелю «Eco Life Hotel» наводимо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів еко-готелю «Eco Life Hotel» на 2019 рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	864359,1	30	28812,0
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	25930,8	5	5186,2
Інші	4321,8	4	1080,4
Разом	**894611,7**		**35078,6**

Оплата праці

Високий рівень обслуговування в еко-готелі «Eco Life Hotel», його імідж суттєво залежать від якісного складу та культури обслуговування персоналу закладу. Планування чисельності персоналу еко-готелю здійснюється за такими категоріями:

- адміністративний персонал;
- виробничий персонал;
- допоміжний персонал.

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

$$Ч_{сп} = Q_р / Н_{обс} * К_{зам} \quad (3.2)$$

де $Q_р$ - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$Н_{обс}$ - норма обслуговування;

$К_{зам}$ – коефіцієнт заміщення, для проектованого засобу розміщення коефіцієнт заміщення приймаємо на рівні 1,1.

Розрахунок чисельності покоївок у еко-готелі 4* «Eco Life Hotel» на 170 місць проводимо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Розрахунок чисельності покоївок еко-готелю 4* «Eco Life Hotel»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньоблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
Апартамент	1	3	0,3			
Люкс	3	4,5	0,7			
Делюкс	4	6,5	0,6			
Номер І категорії одномісний	34	7	4,9			
Номер І категорії двомісний	60	6,5	9,2			
Разом	102		15,7	4	19,7	22

Планування фонду заробітної плати працівників проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» на плановий 2019 рік розраховуємо та наводимо у додатку У [72]. Для персоналу еко-готелю «Eco Life Hotel» передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці еко-готелю на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Планування преміальної частини фонду оплати праці еко-готелю

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративний персонал	73900	20	14780
Основний персонал	336950	30	101085
Допоміжний персонал	132500	10	13250
Разом	**543350**		**129115**

Розрахунок планового фонду оплати праці еко-готелю «Eco Life Hotel» наводимо у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок фонду оплати праці в еко-готелі на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	543,4
Місячний фонд додаткової заробітної плати	129,1
Разом місячний фонд оплати праці	672,5
Річний фонд основної заробітної плати	6520,2
Річний фонд додаткової заробітної плати	1549,4
Разом річний фонд оплати праці	**8069,6**

У таблиці 3.16 проводимо узагальнення попередніх розрахунків розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу еко-готелю «Eco Life Hotel».

Таблиця 3.16

План з праці еко-готелю «Eco Life Hotel» на 2019 рік

Показники	У розрахунку на 2019 рік
Планова чисельність працівників, усього	115
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	8
• основний операційний персонал, осіб	76
• допоміжний персонал, осіб	31
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	6520,2
•у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	886,8
•основний операційний персонал, тис.грн.	4043,4
•допоміжний персонал, тис.грн.	1590
Фонд додаткової заробітної плати	1549,4
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	8069,6
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата,%	80,8
- додаткова заробітна плата, %	19,2

Загальний фонд оплати праці еко-готелю «Eco Life Hotel» на 2019 рік склав 8069,6 тис. грн., з них 6520,2 тис. грн. – основний фонд, а 1549,4 тис. грн. – додатковий фонд.

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. В план операційних витрат еко-готелю «Eco Life Hotel» включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових

послуг. 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 Ф. Планування витрат на сировину, продукти та закупні товари становить 10600,3 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховано у табл. 3.18 та становлять 8069,6тис. грн.

Стаття 3.Єдиний соціальний внесок розраховано у таблиці 3.17 [73].

Таблиця 3.17

Відрахування на соціальні заходи еко-готелю на плановий 2019 рік

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22	1775,3

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів розраховано у таблиці 3.13 та складають 35078,6 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 еко-готелю наведено в таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Витрати на ресурсне забезпечення еко-готелю на 2019 рік

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергія	151785	1,89	286,9
Опалення	735	1825,45	1341,7
Гаряча вода	17818	16,71	297,7
Холодна вода	7770	96,74	751,7
Відрахування до ремонтного фонду – 0,9% доходу від реалізації послуг готелю			910,4
Разом			**3588,4**

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу еко-готелю проводимо у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі на 2019 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративний персонал	8	1	1200	9,6
Виробничий персонал	76	2	700	106,4
Разом				**116,0**

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на 2019 рік проводимо у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу,тис. грн.
Постільна білизна (двоспальний набір)	68	2	136	1000	136,0
Постільна білизна (односпальний набір)	34	2	68	930	63,2
Рушники великі	170	2	340	250	85,0
Рушники маленькі	170	4	680	130	88,4
Інвентар в дитячу кімнату	12	2	24	300	7,2
Порцеляновий та фарфоровий посуд	235	4	940	43	40,4
Столові набори	235	2	470	34	16,0
Скляний посуд	235	3	705	50	35,3
Металеві набори	235	2	470	32	15,0
Столова білизна	70	2	140	220	30,8
Разом					**517,3**

Витрати за статтею – 633,3 тис. грн.

Стаття 7. Втрати на оренду приміщень не плануємо, оскільки майбутній еко-готель – нове будівництво.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі на місяць: ліцензія на продаж алкогольних напоїв – 10,5 тис. грн. (одноразово), фіскальні апарати та їх обслуговування – 6,6 тис.грн., патент на здійснення торговельної діяльності – 2,4 тис.грн., медична ліцензія на Spa-послуги – 8,0 тис.грн. (одноразово), збір за місця для паркування – 1,8 тис.грн., збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 0,9 тис.грн. (одноразово), дозвіл на розміщення об'єкта зовнішньої реклами – 3,8 тис.грн. Витрати за статтею склали – 204,5 тис.грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануємо, оскільки усі купівельні матеріали будуть завозитися автотранспортом фірми-постачальника.

Стаття 10. Витрати на охорону готелю (надаватиме холдинг охоронних підприємств «Шериф») передбачаємо в обсязі 0,06% від доходу еко-готелю – 60,7 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 10% від постійних витрат готелю – 3705,7 тис. грн.

Стаття 14. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю не передбачаємо, оскільки статутний капітал повністю покриває витрати проектованого готелю.

Зазначені кошториси та розрахунки закладаємо в основу поточних витрат діяльності проектованого готелю «Eco Life Hotel» на 2019 рік зводимо у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

Зведений кошторис операційних витрат еко-готелю «Eco Life Hotel»

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні та умовно-постійні
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	10600,3	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	8069,6	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1775,3	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	35078,6	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	3588,4	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	633,3	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	204,5	ПВ
9.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10.	Витрати на охорону	60,7	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	-	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	3705,7	ПВ
14.	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати, у томі числі:	**63716,4**	
	• **умовно-змінні**	**24033,6**	
	• **умовно-постійні**	**39682,8**	

Прибуток

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток, точка беззбитковості. Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності [8].

Розрахунки планового маржинального прибутку проектованого еко-готелю 4* «Eco Life Hotel», місткістю 170 місць на плановий 2019 рік проводимо у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Планування маржинального прибутку еко-готелю «Eco Life Hotel»

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.12	101152,6
1.1. Дохід від реалоізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.12	69023,9
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.12	22933,0
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.12	9195,7
2. Податок на додану вартість	20%	20230,5
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	80922,1
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.23	24033,6
4.1.Собівартість продукції ЗРГ	3.23	10600,3
4.2. Інші змінні витрати	3.23	13433,3
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	56888,5
6. Постійні витрати	3.23	39682,8
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	17205,7

Для проектованого еко-готелю єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку [71].

Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 3.23). Цільовий прибуток для досягнення середньоринкової рентабельності операційної діяльності беремо на рівні 13%.

Таблиця 3.23

Планування цільового прибутку еко-готелю «Eco Life Hotel»

№ пор.	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2019 р.	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.24		101152,6
2	Середньогалузевий рівень рента-бельності операційної діяльності, %		13	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п.1хп.2/100		13149,8

Планування основних результатів діяльності еко-готелю «Eco Life Hotel» на 2019 рік наводимо у таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

Планування основних результатів діяльності еко-готелю «Eco Life Hotel» на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.24	101152,6
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.24	24033,6
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.24	39682,8
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.24	17205,7
5	Податок на прибуток	18%	3097,0
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	14108,6
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1)*100	13,9
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.25	13149,8
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	14108,6

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

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування еко-готелю «Eco Life Hotel» проводимо у таблиці 3.25 [8].

Таблиця 3.25

Основні показники рентабельності на перший рік функціонування еко-готелю «Eco Life Hotel»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності ($Р_{оп,}$), %	$Р_{рп}$=П/Д*100	*П* – чистий прибуток, тис. грн.; *Д* –дохід від операційної діяльності, тис. грн.	$Р = \frac{14108,6}{101152} = 13,9\%$
Рентабельність поточних витрат ($Р_{Воп}$), %	$Р_{пв}$=П/ПВ*100	*ПВ* – обсяг поточних витрат, тис. грн.	$Р = \frac{14108,6}{63716,4} = 22,1\%$
Рентабельність основних витрат ($Р_{ОВ}$), %	$Р_{ов}$=П/ОВ*100	*ОВ* – операційні витрати, тис. грн.;	$Р = \frac{14108,6}{894611,7} = 1,6\%$

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

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

Для проектованого еко-готелю темп зростання доходів операційної діяльності упродовж тринадцяти 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 проектованого еко-готелю приймаємо на весь 2019 період рівень змінних витрат першого року створення – 30%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу - 39682,8 тис. грн.

Планові показники діяльності еко-готелю «Eco Life Hotel» на перші тринадцять років подано у таблиці 3.26.

Таблиця 3.26

Планування основних результатів діяльності еко-готелю «Eco Life Hotel» на перші тринадцять 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	80922,1	7	24033,6	30	39682,8	17205,7	14108,6
2-й	86586,6	7	25976,0	30	39682,8	20927,8	17160,8
3-й	92647,7	7	27794,3	30	39682,8	25170,6	20639,9
4-й	99133,0	7	29739,9	30	39682,8	29710,3	24362,5
5-й	106072,3	7	31821,7	30	39682,8	34567,8	28345,6
6-й	113497,4	7	34049,2	30	39682,8	39765,4	32607,6
7-й	121442,2	7	36432,7	30	39682,8	45326,8	37167,9
8-й	129943,2	7	38982,9	30	39682,8	51277,4	42047,5
9-й	139039,2	7	41711,8	30	39682,8	57644,6	47268,6
10-й	148771,9	7	44631,6	30	39682,8	64457,6	52855,2
11-й	159186,0	7	47755,8	30	39682,8	71747,4	58832,9
12-й	170329,0	7	51098,7	30	39682,8	79547,5	65228,9
13-й	182252,0	7	54675,6	30	39682,8	87893,6	72072,8
Разом	**1629822,6**		**488703,8**		**515876,3**	**625242,5**	**512698,9**

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [8]:

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

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

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

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t.

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом еко-готелю «Eco Life Hotel»

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	894611,7	49187,2	49187,2		
2-й		52239,4	101426,7		
3-й		55718,5	157145,2		
4-й		59441,1	216586,2		
5-й		63424,2	280010,4		
6-й		67686,2	347696,7		
7-й		72246,5	419943,2		
8-й		77126,1	497069,3		
9-й		82347,2	579416,5		
10-й		87933,8	667350,3		
11-й		93911,5	761261,7		
12-й		100307,5	861569,3		
13-й		107151,4	968720,7		
Разом	**894611,7**	**968720,7**		**913887,4**	**19275,7**

Дисконтована ставка для проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» склала 1,06%. Розмір амортизаційних відрахувань на 2019 період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта - 35078,6 тис. грн.

Дисконтований грошовий потік за 13 років експлуатації проекту становитиме 913887,4 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 [8]:

$$ІД = \sum_{t=1}^{n} \frac{КГП_t}{(1+i)^t} / ІВ \qquad (3.4)$$

де *ІД* – 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 еко-готелю «Eco Life Hotel» індекс дохідності становить:

$$ІД = \frac{913887,4}{894611,7} = 1,02$$

Інвестиційний проект розробленого еко-готелю «Eco Life Hotel» може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Цей показник розраховується за формулою:

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

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 - 512698,9 тис. грн.) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$ЧП$=512698,9/13=39438,4 тис. грн.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

IP=39438,4/894611,7*100=4,4%.

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту еко-готелю «Eco Life Hotel» дорівнює 4,4%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [8]:

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

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

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

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^{n} \frac{ЧГП}{(1+i)^n \times t} = 913887,4/13 = 70299,0 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = \frac{894611,7}{70299,0} = 12,7 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 12,7 років. Отже, у розробленому проекті еко-готелю 4* «Eco Life Hotel» на 170 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

Випусковий кваліфікаційний проект присвячений проектуванню готелю 4* на 170 місць у Голосіївському районі м. Києва. Проект складається з трьох розділів: «Концепція. Організація. Сервіс», «Архітектура. Дизайн» та «Ревенью менеджмент». За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Досліджено Голосіївський район міста Києва, охарактеризовано загальну ситуацію існуючих закладів готельного господарства, яка представлена 15 готельними підприємствами різної місткості та категорії комфорту.

2. Визначено потенційних споживачів проектованого готельного підприємства на основі сегментації ринку, цільовий сегмент споживачів засобу розміщення туристи, які перебувають у діловій подорожі або у подорожі з пізнавальною метою ознайомлення із столицею України та її культурно-історичними памятками, водночас бажають насолодитися природою, отримати додаткові рекреаційні послуги, а також відпочити з родиною на вихідних.

3. Окреслено концепцію проектованого готелю, який планується створити за типом еко-готелю «Eco Life Hotel». Основними цілями майбутнього підприємства є надання екологічних послуг, безпечних та корисних для здоров’я гостей, дотримання екологічної політики.

4. Визначено конкурентні переваиг еко-готелю «Eco Life Hotel»: використання нетоксичних миючих засобів та прального порошку; виготовлення на 100% з бавовни рушників та білизни; енергозберігаюче освітлення; надання еко-автомобілів для перевезення гостей з місця прибуття чи для інших цілей; використання самостійно вирощених або місцевих продуктів для організації харчування відвідувачів; організація та проведення майстер класів з виготовлення еко-страв та проведення семінарів щодо здорового харчування; можливість відвідати душ Віші та Шарко; встановлена екологічна система очищення вод та буде використовуватись іонізація питної води «Ізумруд».

5. Підібрано площі приймально-вестибюльної, житлової, побутового обслуговування і торгівлі, спортивно-оздоровчої, анімаційно-дозвілєвої, адміністративної, господарсько-виробничої групи приміщень відповідно до нормативних документів, охарактеризовано їх роботу.

6. Охарактеризовано роботу персоналу еко-готелю під час бронювання, поселення та виселення гостей. Визначено основні служби готельного підприємства: хаускіпінг, велнес та івент.

7. Визначено заклади ресторанного господарства відповідно до категорії готелю, складено меню, розраховано добову кількість відвідувачів та складено виробничу програму, підібрано площу закладу.

8. Розраховано загальну площу еко-готелю 4* «Eco Life Hotel», визначено етажність будівлі та об'ємно-планувальне рішення. Окреслено інженерно-будівельне рішення еко-готелю, його розміщення в містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю, який буде виконано у стилі еко-лофт. Розраховано експлуатаційні показники проекту та кошторис будівництва, який склав 407107,2 тис. грн.

9. Розроблено заходи з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.

10. Визначено і обґрунтувано організаційно-правовий статус об’єкта, який буде приватним акціонерним товариством. Побудовано органи управління і визначено завдання вирішення для кожної структурної одиниці. Складено організаційну структуру еко-готелю «Eco Life Hotel», яка буде лінійно-функціональною.

11. Обґрунтовано операційні доходи еко-готелю «Eco Life Hotel» від послуг з тимчасового проживання, харчування та додаткових послуг готелю, які склали 101152,6 тис. грн. Розроблено план із праці та визначено, що для якісного обслуговування гостей необхідно 115 осіб, загальний фонд оплати праці складає 8069,6 тис. грн.

12. Сплановано поточні витрати еко-готелю, які становлять 63716,4 тис. грн. Сформувано операційний прибуток за перший рік створення - 14108,6тис. грн.. рівень рентабельності операційної діяльності склав 13,9%.

13. Розраховано період окупності проектованого еко-готелю «Eco Life Hotel» , який становить 12,7 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

14. Пропонуємо для підтримання екологізації проектованого засобу розміщення в подальшій роботі планується організація з перероблення побутового сміття та відходів. Для залучення більшої кількості туристів будуть проводитись майстер класи з виготовлення страв з органічної продукції, ручок та листівок із вторсировини.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України Про по порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. № 483.

2. Положення про ескізний архітектурний проект: наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 51/-839/1.

3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.

4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

5. ДСТУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення».

6. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.

7. Офіційний Інтернет-портал Голосіївської районної державної адміністрації . Режим доступу: http://golos.kievcity.gov.ua

8. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун- т, 2016. - 348 с.

9. Апатенко Т.М., Мізяк М.І. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ для виконання практичних завдань, розрахунково-графічної роботи та самостійної роботи з дисципліни «Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу денної та заочної форм навчання, за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно- ресторанна справа» професійного спрямування "Готельне господарство"), Харків. – ХНУМГ, 2013.

10. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Учебное пособие. – К.: ВИРА-Р, 2012.

11. Волков Ю.Ф. Інтер'єр та обладнання готелів і ресторанів / Ю.Ф. Волков – Ростов н / Д: Фенікс, 2013 - 352 с.

12. Гладуняк Ю. В. Державне регулювання розвитку готельного господарства: проблеми та перспективи / Ю. В. Гладуняк // Наук. вісн. Нац. ун-ту держ. податкової служби України (економіка, право). -2017. - № 3. - С. 29-36.

13. Грищук М.В. Основи охорони праці: підруч. для студ. вищ. навч. зак./ М.В. Грищук. – Київ: Кондор, 2013. – 238 с.

14. Джанджугазова Є.А. Маркетинг в індустрії гостинності / Е.А. Джанджугазова – М. : Академія, 2013. – 185 с.

15. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бінесу: навч. посіб./ Л.П. Дядечко. – Київ: Центр навч. літ., 2014. – 224 с.

16. Єкімова Н.Ю. Основні тенденції в історії дзеркала і його місце в художній системі інтер'єра :XVIII - XX ст.: автореф. дис. ... канд.мист.: 17.00.09/ Єкімова Н.Ю; – СП., 2012 – 183с.

17. Карпенко В.С. Ілюзії відбітого простору в дзеркальних об’єктах як засіб тектоніки / Карпенко В.С. // Теорія та практика дизайну. Збірник наукових праць. – К.: «Дія», 2015. – Вип.7. - С. 70-76.

18. Кіптенко В.К. Менеджмент туризму: підручник/ В.К. Кіптенко. – Київ: Знання, 2012. – 502 с.

19. Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2014. – 304 с.

20. Козлова Т. «Лицо» сетевых отелей / Т. Козлова // Новости турбизнеса. – 2015. – № 22. – С. 23.

21. Король С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві: навч. посіб./ С.Я. Король. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 354 с.

22. Кузнецова І.О. Дизайн інтер’єру / І.О.Кузнецова, К.М. Арбузова // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв . Мистецтвознавство. Архитектура. - 2014. - № 2. - С. 52-56.

23. Лесенко Г.Г. Довідник з охорони праці для керівників та спеціалістів/ Г.Г. Лесенко. – Київ: Основи, 2018. – 288 с.

24. Лукьянова Л.Г. Интерьер гостиниц. — К. : Выс- шая шк., 2011. - 247 с.

25. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг / О.О. Любіцева. – К. : Атерпрес, 2012 – 436 с.

26. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 256 с.

27. Михеев А. Коментарии експерта: обсуждаем повышение конурентоспособности отелей / А. Михеев // Гостиничное дело // [под. ред. ИД «Панорама» изд. «Индустрия гостеприимства и торговли»]. – 2013. – С. 17 .

28. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – К. : ЦУЛ, 2016. – 344 с.

29. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания : учеб. [для высших учеб. заведений] / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М. Ястина. - М. : Колос, 2012.-216 с.-ил.

30. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично- готельного підприємництва : навч. посіб. / П. Р. Пуцентейло. – К. : ЦУЛ, 2012. – 344 с.

31. Рентч М. С. Преимущества брендирования отелей / М. С. Рентч // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2018. – № 3. – С. 48–50

32. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту. — Навч. посібник. — К. : Кондор, 2015.

33. Рубін М. Формування конкурентних стратегій підприємства готельного бізнесу / М. Рубін // Туристична індустрія: сучасний стан та пріоритети розвитку : Мат. VIII Міжнар. н.-п. конф. – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2013. – Вип. 8. – С. 57–62.

34. Цьохла С. Ю. Економічні основи курортної індустрії й пер- спективи розвитку / С. Ю. Цьохла // Ученые записки ТНУ им. В. И. Вернадского. Серия: Экономика. – 2014. – Т. 21 (60). – № 1. – С. 286–294.

35. Чудновський А.Д. Готельний та туристичний бізнес: Підручник. / А.Д. Чудновський. – М. : Асоціація авторів і видавців «Тандем» ; Вид-во ЕКМОС, 2012. – 168 с.

36. Шаповал С.Л. Основи будівництва: навч.посіб / за ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2013. – 186 с.

37. Шаповал СЛ. Громадське будівництво: курс лекц. / С.Л. Шаповал. - К. : КНТЕУ, 2014. – 208 с.

38. Шваб Л.І. Економіка підприємства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. 2-е вид. – К.: Каравела, 2015. – 508 с.

39. Шкапова О.М. Маркетинг послуг : навч. посіб. / О.М. Шкапова. – К. : Кон- дор, 2014. – 304 с.

40. Юр’єв А. П. Формування ціни та цінової політики на підприємствах туристичного бізнесу : монографія / А. П. Юр’єв, К. В. Єрмілова ; Донецький ін-т турист. бізнесу. – Донецьк, 2014. – 200 с.

41. Яворська Л.Н., Мєхєєва А.І. Інтер'єр туристичних установ / Л.Н. Яворська., А.І. Мєхєєва – М., 2011.- 83 с.

42. Классический стиль в фасадном декоре [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://artfasad.com/idei-fasada-doma/klassicizm-v-fasadnom-dekore/

43. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень»

44. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»

45. Вентиляція виробничих приміщень: обладнання, проектування, різновиди [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://domopta.com.ua/ventylyatsiya-vyrobnychyh-prymishhen-obladnannya-proektuvannya-riznovydy/

46. ДБНВ.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»

47. ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»

48. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд»

49. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення»

50. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с

51. Стиль інтер’єру – правила оформлення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://rem.pp.ua/klasichnij-stil-interyeru-pravila-oformlennya/

52. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.

53. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».

54. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».

55. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. - К.: Основа, 2006.

56. НПАОП 0.00-1.31-10 «Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин»

57. ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень

58. ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»

59. Запорожець О. І., Протоєрейський О. С., Франчук Г. М., Боровик І. Основи охорони праці. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. - 264 с.

60. Правила пожежної безпеки України: затв. наказом Міністерства України з питань надзвичайних ситуацій від 19.10.2004. № 126

61. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».

62. Про пожежну безпеку. Довідково-інформаційні матеріали. – К., 2002.

63. Левчук К. О. Цивільний захист: навчальний посібник / К. О. Левчук, Р. Я. Романюк, А. О. Толок — Дніпродзержинськ : ДДТУ, 2016 р. — 325 с

64. Сисоєнко Н. В. Цивільний захист. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів / Н. В. Сисиєнко, В. В. Плахута, К. П. Малоног. – Черкаси: Вид. від ЧНУ імені Богдана Хмельницького, 2009. – 52 с.

65. Дудник, Л. М. Українське господарське право та господарське процесуальне право: навч. посіб. / Л. М. Дудник ; М-во освіти і науки України, Укр. держ. ун-т фінансів та міжнар. торгівлі. - Київ : Геопринт, 2015. – 569 с.

66. Корпоративне управління: теорія та практика. Підручник / М.П. Мальська, Н.Л. Мандюк, Ю.С. Занько / К.: Центр учбової літератури, 2012. – 661 с.

67. Посадові інструкції: розроблення та оформлення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.help/article/posadovi-instrukcii-rozroblennya-ta-oformlennya/

68. Іванілов О. С. Економіка підприємства : підручник / О. С. Іванілов. - К. : Центр учбової літератури, 2011. - 728 с

69. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія/ [Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. Г. Бойко та ін.]; за заг. ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. Нац. торг. – екон. ун-т, 2010. – 596 с

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

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

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

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

ДОДАТКИ