

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ ХОСТЕЛУ В МІСТІ КИЄВІ

Студента 2 курсу, 9м групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації «Готельний девелопмент»

Черніцький
Руслан
Леонідович

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доцент

Расулова Алла
Миколаївна

підпис керівника

Науковий консультант:

Дизайн готелю
к.т.н., доцент

Романенко
Роман Петрович

підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н., професор

Ведмідь
Надія
Іванівна

підпис гаранта

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація «Готельний девелопмент»

Затверджую
Завідувач кафедри
готельно-ресторанного бізнесу
проф. _____ М.Г. Бойко
«___» _____ 2019 р.

ЗАВДАННЯ

на випускний кваліфікаційний проект студентів
ЧЕРНІЦЬКОМУ РУСЛАНУ ЛЕОНІДОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект хостелу в місті Києві

Затверджена наказом ректора від “17” грудня 2019 р. № 4489.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2020 р.

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

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування хостелу в місті Києві за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проектного хостелу.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, прикладні засади проектування хостелу в місті Києві.

4. Графічний матеріал:

1. Функціональне зонування I поверху хостелу. План приймально-вестибюльної групи приміщень.
2. План житлового поверху.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Романенко Р.П.	25.12.2019 р.	25.12.2019 р.

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

- 1.1. Локація
- 1.2. Функціональні характеристики
- 1.3. Концептуальний стиль та атмосфера
- 1.4. Сервісна концепція
- 1.5. Організаційний дизайн
- 1.6. Ресторани

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН

- 2.1. Екстер'єр готелю
- 2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

- 3.1. Цінові політика. Фінансовий результат
- 3.2. Ефективність проекту

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	до 18.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу «Дизайн готелю»</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу «Дизайн готелю»</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.
8	<i>Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру</i>	20.11.2020 р	20.11.2020 р
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	16.11.2020 р. 18.11.2020 р
12	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	Відповідно до розкладу	Відповідно до розкладу

8. Дата видачі завдання: «25» грудня 2019 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту, к.е.н., доцент

Расулова А.М.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

10. Гарант освітньої програми, д.е.н., професор

Ведмідь Н.І.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Черніцький Р.Л.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

12. Висновок керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного
кваліфікаційного проекту

А.М. Расулова

(дата, підпис)

(прізвище, ініціали)

Відмітка про попередній захист

Висновок кафедри про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента Черніцький Р.Л.

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Н.І. Ведмідь

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

М.Г. Бойко

(підпис, прізвище, ініціали)

«_____» _____ 2020 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	8
1.1. Локація	8
1.2. Функціональні характеристики	15
1.3. Концептуальний стиль та атмосфера	20
1.4. Сервісна концепція	21
1.5. Організаційний дизайн	29
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН	31
2.1. Екстер'єр готелю	31
2.2. Дизайнерське рішення номера хостелу	35
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	41
3.1. Цінові політика. Фінансовий результат	41
3.2. Ефективність проекту	50
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	56
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. Індустрія гостинності – це одна з важливих складових світового ринку послуг, що виявляє себе як високодохідна галузь, яка швидко розвивається, створюючи нові види та форми підприємств. Одним із таких видів засобів розміщення, який активно поширюється на ринку готельних послуг, є хостели. Це один із найбільш затребуваних засобів тимчасового розміщення серед молоді в Європі та й в усьому світі. Створення мережі засобів розміщення, які б за невисоку ціну забезпечили можливість проживання для молоді, школярів та іноземних туристів під час мандрівок історичними і рекреаційними центрами країни є важливим заходом, спрямованим на розвиток внутрішнього та в'їзного туризму в Україні. З цією метою світова практика та об'єктивна необхідність пропонують скористатися прогресивним досвідом зарубіжних країн у сфері функціонування популярних і відносно недорогих закладів для подорожуючих – хостелів (молодіжних готелів).

Мета і задачі дослідження. Метою роботи є дослідження особливостей функціонування готельних підприємств на регіональному ринку готельних послуг і проектування конкурентоспроможного та високоефективного хостелу у м. Києві здатного задовольнити широкі потреби споживачів. Серед основних напрямів проведеної роботи – оцінювання перспектив обраної ринкової ніші, визначення та оцінювання основного конкурентного середовища та його тенденцій; виявлення та аналіз специфіки уподобань потенційних споживачів тощо. Завдяки вирішенню ряду актуальних питань за темою дослідження створена базова основа для найбільш прийняттого рішення щодо розміщення хостелу. Саме визначення найбільш вдалої адаптації проектного об'єкту до умов існуючого ринкового середовища закладене в основу проекту.

Об'єктом дослідження є процес обґрунтування концепції, організація сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності хостелу у Шевченківському районі м. Києва.

Предметом дослідження є теоретичні, методичні, прикладні засади проектування хостелу у Шевченківському районі м. Києва.

Відповідно до мети випускного кваліфікаційного проекту поставлені завдання, які становлять конкретні послідовні шляхи вирішення проблеми і зазначені в завданні до проекту.

Методи дослідження в роботі під час написання проекту було використано такі економічні методи дослідження: системного аналізу для визначення концепції проєктованого закладу, стратегії розвитку підприємства; економічного прогнозування аналізу для оцінки економічних передумов діяльності проєктованого закладу.

Інформаційною основою дослідження проекту є законодавчо-нормативні акти України, які регламентують діяльність підприємств, різноманітні навчальні посібники, підручники, монографії з питань корпоративного управління, стратегічного управління, менеджменту підприємств, маркетингу як вітчизняних так і зарубіжних авторів, а також статей періодичних видань щодо проектування хостелів.

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

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1 «Концепція. Організація. Сервіс», розділ 2 «Архітектура та Дизайн», розділ 3 «Ревенью менеджмент»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 61 с, на яких представлено 26 таблиць та 8 рисунків.

Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і техніки.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Локація

Одне з найбільших і найстаріших міст Європи, столиця України – Київ. Політичний, соціально-економічний, транспортний та освітньо-науковий центр країни [54]. Щорічно Київ приймає багато гостей з усього світу. До столиці України звідусіль їдуть люди, щоб побачити всесвітньо відомі пам'ятки: Софійський собор, Андріївську церкву, Києво-Печерську лавру, відвідати Києво-Могилянську академію – найдавніший університет Східної Європи; місця, пов'язані з діяльністю Григорія Сковороди, Тараса Шевченка, Івана Мазепи; здійснити мандрівки Подолом, Китаєвом, Пироговом, Феофанією. В Києві розташовано багато музеїв, пам'яток архітектури та культури, мистецьких об'єктів, парків, а також ряд бізнес-центрів, які можуть привабити своїми заходами туристів. Києво-Печерська Лавра входить в історію як центр культури та релігії Східної Європи. Києво-Печерську Лавру та Софійський Кафедральний собор було внесено в список пам'яток світової спадщини ЮНЕСКО.

Київ став одним із 50 кращих місць для відвідування цього десятиліття [54,65]. За даними Державної прикордонної служби України в 2019 році Київ відвідало 1 мільйон 550 тисяч 300 іноземних туристів, що на 26,6 % більше, ніж за аналогічний період 2017 року. Найбільша кількість туристів приїжджає до Києва з Білорусії, Ізраїлю, США, Німеччини, Туреччини, Сполученого Королівства Великої Британії та Північної Ірландії, Польщі, Литви, Франції, Італії, Азербайджану, Китаю, Грузії, Нідерландів, Казахстану та інші. Іноземні туристи подорожують до столиці України з діловою метою або з метою відпочинку, а також відвідують масові заходи - фестивалі, міжнародні спортивні змагання тощо.

За експертними підрахунками столицю України відвідало близько 2,2 мільйонів внутрішніх туристів [59].

Іноземці проводять у Києві в середньому близько трьох діб – українські туристи перебувають в столиці приблизно той же час (рис. 1.1).

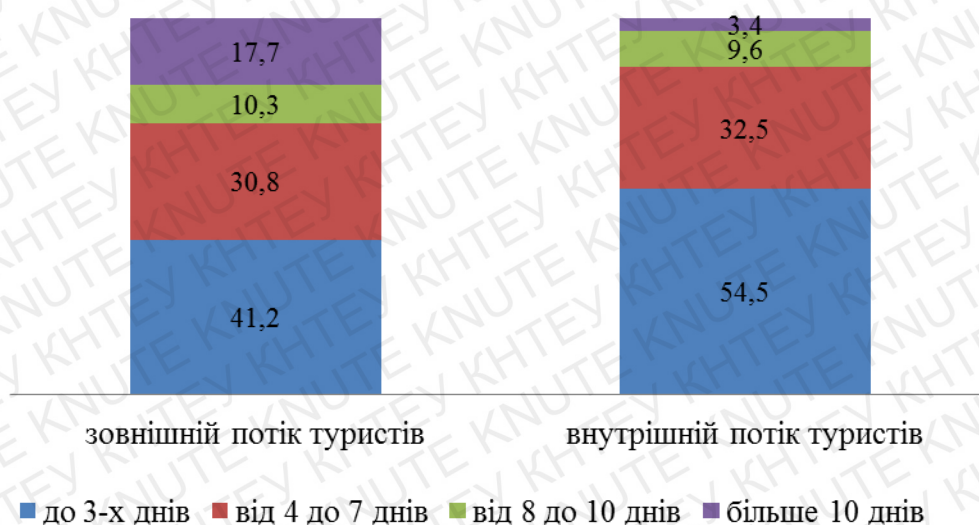


Рис. 1.1 Тривалість перебування туристів у Києві [63]

Розподіл туристів за метою та видами туризму наведено на рис. 1.2.

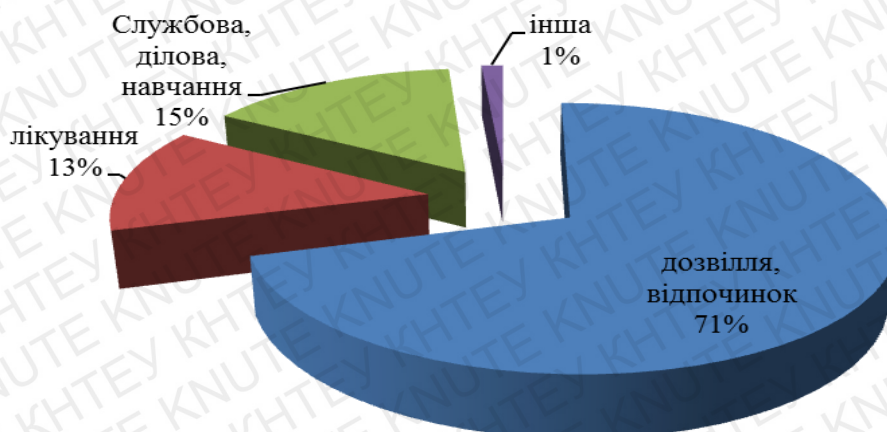


Рис.1.2 Розподіл в'їзних туристів до м. Києва, обслугованих туроператорами та турагентами за метою та видами туризму в 2019 р [61,62]

Середні витрати іноземців та жителів України становлять до 150\$ на добу (табл. 1.1)

Таблиця 1.1

Бюджет перебування туристів у м. Києві [63]

Призначення витрат	Витрати					
	до 100\$	до 200\$	до 300\$	до 400\$	до 500\$	не витрачали кошти
Проживання	51,3	10,1	3,9	1,4	0,5	32,8
Харчування	80,0	9,7	3,2	0,2	0,3	6,3
Транспорт	88,4	3,8	1,6	1,0	0,3	4,9
Сувеніри	48,9	10,8	3,3	1,1	0,5	35,4
Розваги	47,7	17,5	9,4	2,0	0,2	23,2

У середньому в готелях, як правило, турист зупиняється на 3-4 дні, в хостелах – на 1-2 дні. Близько 18,3% туристів обирають хостели під час подорожі. Хостельний бізнес є важливою складовою туристичної галузі, проте незважаючи на значний ресурсно-рекреаційний та історичний потенціал м. Києва, як туристичного осередку, ринок хостельних послуг не можна назвати насиченим та конкурентоспроможним. В Україні функціонує Всеукраїнська молодіжна хостельна асоціація (ВМХА), яка була створена у 2003 році.

За даними опитування туристів м. Києва найбільшою популярністю для вибору засобу розміщення користуються Шевченківський та Печерський райони (рис. 1.3).

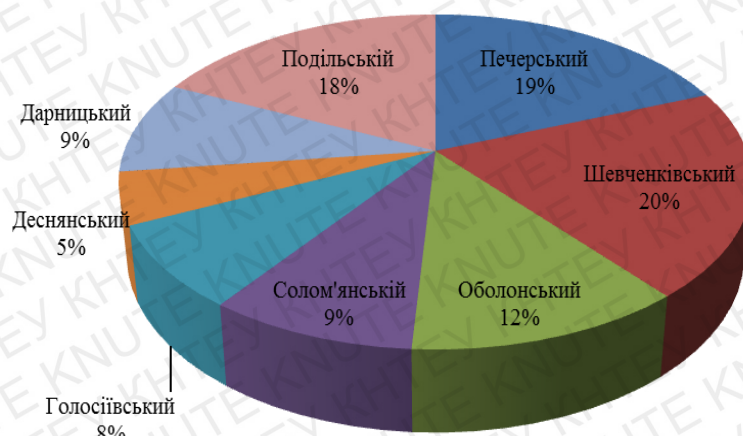


Рис. 1.3 Популярні райони м. Києва серед туристів

Шевченківський район – один з центральних районів столиці. Район межує на сході – з Печерським, на заході – зі Святошинським, на півночі – з

Подільським, на півдні – з Солом'янським, на південному сході – з Голосіївським районами Києва. Тут збереглися найцінніші історико-архітектурні та культурні пам'ятки – Золоті Ворота, Софіївський Собор (який, у свою чергу, внесено до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО), Володимирський Собор, Покровський монастир, Михайлівський Собор та інші. Через усю територію Шевченківського району пролягла головна магістраль - проспект Перемоги – одна з найкрасивіших у місті. Найпримітніші споруди на площі – Національний цирк України, готель «Либідь». Центром Шевченківського району є Хрещатик. На Майдані Незалежності та Хрещатику відбуваються найголовніші події держави, міста, району. На території району розташований Національний університет ім.Т.Шевченка, Київський Національний економічний університет ім.В.Гетьмана, Національний медичний університет ім.Богомольця, Національний педагогічний університет ім. Драгоманова та інші вищі навчальні заклади. Театри, що розташовані в Шевченківському районі, відомі навіть за межами України. Серед них: Національна опера ім.Т.Шевченка, Національний академічний театр російської драми ім.Л.Українки, Київський державний молодіжний театр та інші. Тут знаходяться Будинок художника, Будинок учених, Республіканський будинок актора, кіностудія ім.О.Довженка.

Справжньою перлиною міста є Пушкінський парк. Сирецький парк та парк «Нивки» з'явилися на карті району в середині минулого століття. Один з найкрасивіших і найшановніших – парк Тараса Шевченка, розташований навпроти Головного корпусу Київського національного університету ім. Тараса Шевченка.

На території району понад 50 держав світу розташували свої посольства та представництва.

На території Шевченківського району діє 551 підприємство туристичної галузі.

Прямі конкуренти хостелу – це суб'єкти готельного бізнесу, які пропонують аналогічні послуги одним і тим же сегментам споживачів. В києві офіційно зареєстровано лише 30 хостелів, інші 233 заклади працюють нелегально оскільки в Україні досі немає чіткого законодавчого визначення поняття «хостел» [56,58] (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Аналіз найпопулярніших хостелів м. Києва

Підприємство готельного господарства	Місцезнаходження /район	Рейтинг*	Ціна за ліжко, грн.	Послуги
Хостел P2B Hostel & bar	вул. Олеся Гончара, 38 Шевченківський район	9,3	490	Бар, гіпоалергенні номери, загальна лаундж територія, безкоштовний Wi-Fi
Globe Runner Hotel & Hostel Kyiv City Center	вул. Липінського, 4 Шевченківський район	9.2	465	Трансфер, безкоштовний Wi-Fi, номера для сімейних пар
Bulgakoff	вул. Софіївська, 1 Шевченківський район	9,0	200	Безкоштовна парковка, номера облаштовано кондиціонером, мікрохвильовою пічкою та холодильником
A-HOSTEL	вул. Велика Васильківська, 55 Печерський район	9,0	250	Ресторан, бар. Бескоштовна парковка. Лаунд зона.
Sky	вул. Щекавицька 30/39 Подільський район	9,0	300	Сімейні номери. Безкоштовний Wi-Fi
Евро-комфорт	вул. Срібнокільська, 1 Дарницький район	9,4	720	Тільки для жінок. Безкоштовна парковка. Послуги консьєржа
Light Life	вул. Кіквідзе ½ Печерський район	9,2	180	Сад, загальний лаундж. Доставка страв і напоїв в номери
Westend Kiev	вул. Західна, 12 Солом'янський район	9,0	400	Загальна кухня. Безкоштовний Wi-Fi
Garden	вул. Абрикосова, 6 Подільський район	9,0	350	Загальна кухня. Є номери із санвузлами. Безкоштовний Wi-Fi, дитяча ігрова площадка, барбекю зона

Цитрус	вул. Нікольсько-Слобідська, 2В Дніпровський район	9,2	200	Розташовано поруч з річкою Десна. Є загальна кухня і ванна кімната.
--------	--	-----	-----	---

**Оцінка споживачів за даними booking.com*

Проаналізувавши найкращі хостели м. Києва виділено основні послуги на які варто звернути увагу при проектування засобу розміщення в Шевченківському районі м. Києва. Існуючі заклади-конкуренти мають невеликий номерний фонд, відсутність додаткових послуг. Єдина перевага цих хостелів, що вони були побудовані відносно недавно, а отже номери мають нову матеріально-технічну базу.

Важливим буде не тільки проінформувати споживачів про відкриття нового хостелу, а і мотивувати відвідати заклад. А ще важливішим буде утримати цих споживачів, зробивши їх постійними клієнтами. Перемога на сучасному ринку можлива, якщо компанія орієнтована на клієнта - вищою цінністю має вважатися виконання побажань цільових груп споживачів.

Результати сегментації потенційних споживачів проектованого хостелу за виокремленими ознаками, наведено нижче (рис. 1.4-1.6).

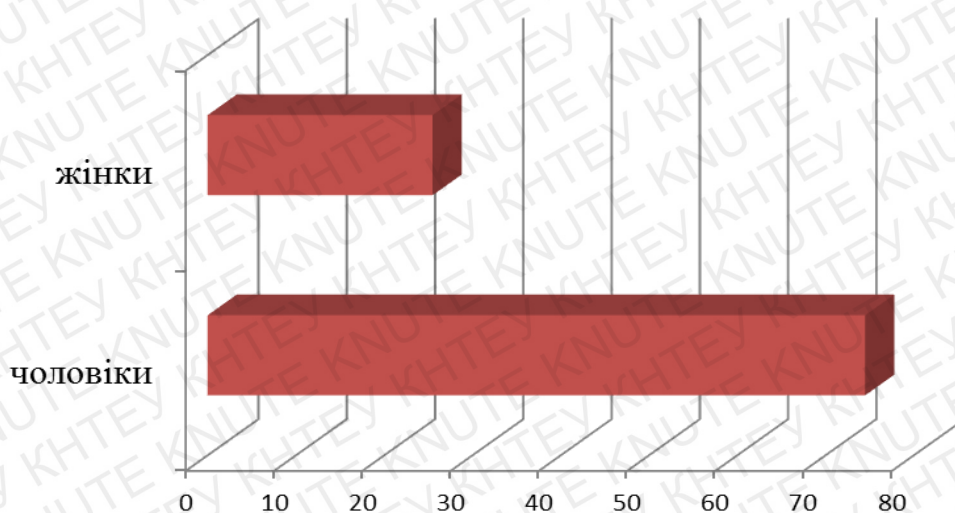


Рис. 1.4 Розподіл потенційних споживачів хостелу за гендерною ознакою

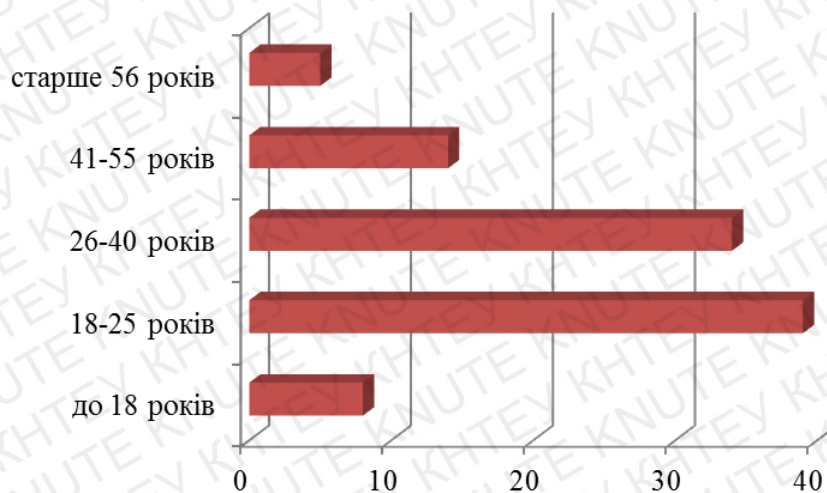


Рис. 1.5 Розподіл потенційних споживачів хостелу за віком

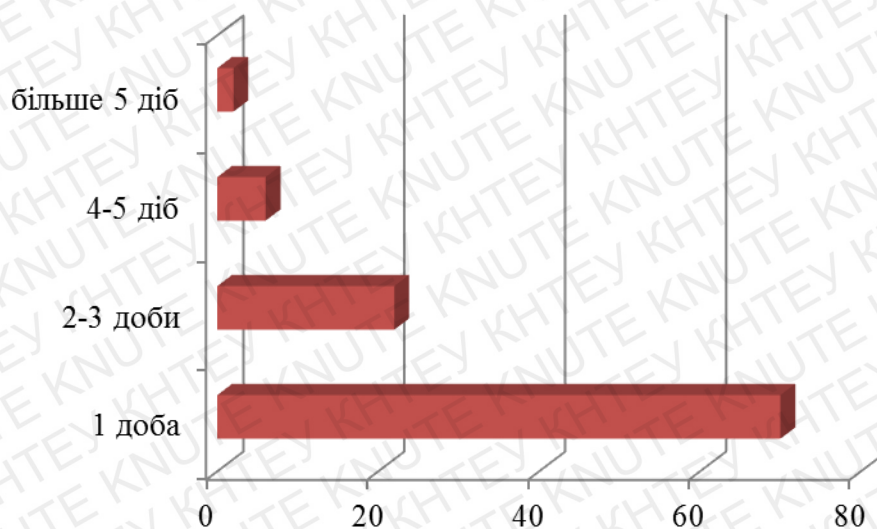


Рис. 1.6. Розподіл потенційних споживачів хостелу за тривалістю перебування

За даними статистичних досліджень туристичних потоків, основним контингентом відвідувачів даного туристичного регіону є туристи з України, що складають 70%, іноземні туристи – 30% [61-63].

Врахування статистичних даних щодо контингенту туристів дозволило сформувати цільову аудиторію проектного хостелу «Kingdom». Найбільшу частку займають туристи віком від 20 до 40 років, які відвідують Київ з пізнавальною метою, або це навчання, транзитні маршрути.

1.2 Функціональні характеристики

Найголовнішими функціональними приміщеннями хостелу є [48]:

блок приймально-вестибюльної групи; блок приміщень житлової групи; блок культурно-дозвілевої групи; блок фізкультурно-оздоровчих приміщень; блок адміністрації; блок господарських та виробничо-побутових приміщень.

Приймально-вестибюльна та безпеки

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучувальною ланкою всіх груп приміщень засобу розміщення. Він створює перше враження про хостел. У цьому блоці здійснюються: прийом, оформлення і розміщення споживачів, розрахунки з ними тощо. У групі приміщень прийому знаходяться: черговий адміністратор, що веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; каса, де з клієнтами проводиться оплата всіх наданих послуг, автоматично зареєстрованих на індивідуальних картках. Допоміжна зона включає приміщення пункту прийому речей в ремонт, хімчистку і пральню, камеру схову. У планувальній структурі хостелу приміщення приймально-вестибюльної групи прилягатимуть безпосередньо до головного входу. Приймально-вестибюльна група приміщень буде мати прямий зв'язок зі всіма іншими групами, крім групи службових і господарських приміщень.

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи хостелу розраховані згідно вимог ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Склад та площа приміщень приймально-вестибюльної групи хостелу «Kingdom» на 8 номерів (44 місця) у м. Києві

Приміщення	Площа приміщень, м ²
Вестибюль	12
Бюро прийому і реєстрації	6
Кімната чергового персоналу	8
Приміщення охорони	6
Комора прибирального інвентарю	3
Загальна площа	35

Житлова

До приміщень житлової групи належать: номери, коридори, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у засобах розміщення будь-яких типів. На ці приміщення припадає 70 %, на коридори - від 13 до 22 % площі житлової частини будівлі готельного господарства. У готелі «Kingdom» передбачено загальні зони відпочинку.

Таблиця 1.4

Експлікація приміщень поповерхового обслуговування готелю «Kingdom», м. Київ

Приміщення	Площа приміщень, м ²
Кімната з вбудованими шафами для чистої білизни	10
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентрю	4
Санвузол персоналу	4
Кухонна ніша	20
Загальна площа	44

Номер для гостя має багатофункціональне призначення. Він забезпечує ночівлю, є місцем відпочинку. У номері встановлено шафи для зберігання особистих речей гостя. В готелі передбачено багатомісні номери на 2, 4, 5, 6, 7 та 8 місць (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Житлова група приміщень готелю «Kingdom»

Приміщення	Площа приміщень, м ²
Номер 2-хмісний	10
номер 4-хмісний	16
номер 4-хмісний сімейний	16
номер 5-місний	18
номер 6-місний	20
номер 7-місний	24
номер 8-місний	28
номер 8-місний жіночий	28
Блок санітарно-технічних зручностей (унітаз, душ, умивальник)	26
Шафи зберігання особистих речей	12
Загальна площа	198

Простір, що виділяється на одну людину в номері, - не менше 5 м³, де площа (під одномісну або двоярусне ліжко) - 4 м², і відстань від спинки

двох'ярусної ліжка до стелі - не менше 75 см. Відповідно до нормативної документації України мінімальна площа 4-хмісного номеру не може бути менше 16 м². Житлова площа номерів у проектуваному закладі від 10 м², що відповідає сучасним стандартам дотримання мінімальної площі номерів для комфортного перебування гостя. Розмір ліжка - не менше 80 на 190 см, відстань між ліжками - не менше 75 см (якщо відсутня перегородка).

Відповідно до вимог спроектовано окремо блок санітарно-технічних зручностей: 1 унітаз - на 12 осіб; 1 раковина - на 6 осіб; 1 духова на 15 осіб. Всього 4 унітаза, 3 душових і 8 умивальників. Обов'язкова наявність гарячої води, мила і сушарок для рук (в місцях загального користування).

Оснащення номерів меблями та інвентарем та технічне оснащення наведено в табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Оснащення номерів в готелі «Kingdom»

Технічне оснащення	Оснащення меблями та інвентарем
Двері без замків з внутрішнім запобіжником	Ліжко односпальне 90*200 см Ліжко двоспальне 160*200 см (сімейний номер) Ліжко двоюрисне 90*200 см
Загальне освітлення кімнати	На 1 особу комплект постільних речей: матрац з намотрацником, подушка, ковдра, покривало, простирадло, підковдра, наволочка.
Світильники біля кожного ліжка	Килимове покриття підлоги
Електророзетки із зазначенням напруги, не менше двох штук на кімнату	Вбудовані шафи із замком для кожного гостя окремо
Блок санітарно-технічних зручностей	
Унітаз	440*660*400
Умивальник	480*660*350
Душова кабіна	800*800*2200
Дзеркало	600 *2000
Сушарка для рук Trento 10437	20*23*24

Номери готелю будуть виконані в стилі хай-тек.

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Склад і площа приміщень побутового обслуговування в готелі повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Перелік приміщень цієї групи в проєктованому об'єкті оформлено у вигляді табл. 1.7

Таблиця 1.7

Склад і площі приміщень побутових, дозвілєво-анімаційних та спортивно-оздоровчих в готелі «Kingdom»

Приміщення	Площа приміщень, м ²
Приміщення побутового обслуговування споживачів	
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімічистка, прання, прасування)	12
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення	
Ігрова кімната	30
Кінотеатр	16
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Зал тренажерів	38
Приміщення при залі тренажерів	
- Зберігання і ремонт тренажерів	8
-Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	12*2
-Господарська комора	4
Загальна площа	132

Приміщення культурно-дозвілєвого призначення у готелі проєктуватимуться згідно його концепції, а саме підприємство готельного господарства для ночівлі з умовами відпочинку в загальних місцях засобу розміщення [48,65].

В готелі передбачено міні-кінотеатр та ігрову зону, а також зал тренажерів. Приміщення для відпочинку оснащені більярдними столами, висота яких регулюється освітлювачами, стійками для кийів, шафами, поличками для куль. Стіл знаходиться по середині кімнати. Відстань від стіни до столу 2 м. Світильники розміщено над столами на відстані 80 см від гральної поверхні. Також в приміщенні є настільний теніс та футбол, Х-бокс та інші настільні ігри.

Адміністративна

Адміністративні приміщення проектуєть, виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером [48].

Склад і площу адміністративної групи приміщень проєктованого хостелу наведено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Склад і площа адміністративних приміщень хостелу «Kingdom»

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора та фінансово-економічної служби	12
Архів	8
Загальна площа	20

До господарських та виробничо-побутових приміщень хостелу належать побутові приміщення персоналу та білизняна (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

Склад і площа господарсько-виробничої та побутової групи приміщень хостелу «Kingdom»

Приміщення	Площа, м ²
Центральна білизняна, у тому числі:	
Відділення чистої білизни	12
Відділення брудної білизни	6
Побутові приміщення	6
Загальна площа	24

Хостел «Kingdom», що знаходиться в Шевченківському районі має 2 входи: головний вихід до приймально-вестибюльної групи приміщень та службовий вхід. Корисну площу хостелу, що проектується визначено як суму площ всіх приміщень для забезпечення виробничого процесу, за винятком технічних (додаток Б).

Загальна площа хостелу «Kingdom» в Шевченківському районі м. Києва складає за розрахунками 592 м² і розрахована на 44 місця (8 номерів).

1.3 Концептуальний стиль та атмосфера

Для успішної роботи хостелу необхідно розробити неймінг закладу. Неймінг хостелу спрямований на формування серед потенційних споживачів іміджу засобу розміщення, де є всі умови для комфортної ночівлі та відпочинку. Розроблено *фірмовий логотип* хостелу (рис.1.7).



Рис. 1.7. Фірмовий логотип проєктованого хостелу в Шевченківському районі м. Києва

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформульовано концептуальне рішення хостелу «Kingdom» (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Концептуальне рішення хостелу «Kingdom» в Шевченківському районі, м.Київ

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Шевченківський район
Система проживання і харчування	Розміщення, а також користування послугами самостійного приготування їжі, умови для відпочинку
Тип підприємства	Хостел

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Кадровий склад	Керівник підприємства, спеціалісти Обслуговуючий персонал Технічний персонал

Система управління	Лінійна	
Стиль управління	Демократичний	
Цільовий сегмент споживачів	Споживачі, які відвідують м. Київ з метою пізнавального туризму	
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний	
Вид	Готельне підприємство	
Місткість	8 номерів (44 місця)	
Дизайнерський стиль	Хай-тек	
Організація харчування	Наявність кухонного блоку	
Культурно-дозвіллевi послуги		
Тип	Режим роботи	
	по днях	по годинах
Ігрова кімната	понеділок– неділя	цілодобово
Кінотеатр	понеділок– неділя	цілодобово
Рекреаційні послуги		
Тренажерна зала	цілодобово	

Під час розроблення концептуального рішення хостелу у Шевченківському районі м. Києва, було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

1.4. Сервісна концепція

Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Disribution)

Основний технологічний цикл обслуговування у хостелі «Kingdom» необхідно визначити як замкнений циклом прийому та розміщення, що складається з технологічних складових: бронювання послуги, прийому споживача, реєстрації документів, попередньої оплати, надання послуг, організації виїзду та розрахунку після виїзду.

На сьогоднішній день існує декілька професійних розробок автоматизованої системи управління. В хостелі «Kingdom» обрано систему Fidelio Front Office (FFO).

Система Fidelio Front Office (FFO) допомагає автоматизувати основні етапи роботи хостелу: від комп'ютерного резервування номерів, реєстрації, розміщення та виписки гостей до управління номерним фондом, ведення

бухгалтерії та фінансів. До переваг FFO слід віднести: легкість в експлуатації, обумовлену достатньо простою логікою побудови системи і зручністю інтерфейсу, високий рівень безпеки, забезпечений строгим розмежуванням доступу користувачів, гнучкість настройки. З проаналізованих систем Fidelio є більш ефективною для управління сучасним хостелом. До того ж апаратні вимоги для системи невеликі - достатньо мати комп'ютери з процесорами 486 з частотою 120 МГц і операційною пам'яттю від 16 Мб.

Система Fidelio - це центральна система, яка акумулює дані про технічний стан номерів, поточний статус номерів, поточні розцінки на місце, поточне зайнятість хостелу. Також з її допомогою здійснюється резервування і реєстрації гостей (модуль відділу резервування), ведеться облік їхньої історії для визначення постійних клієнтів. Відомості з терміналів Micros надходять у систему Fidelio, де вони обробляються. Таким чином, адміністративна служба здійснює ведення особового рахунку гостя, Конструктивно цей модуль розпадається на кілька підмодулів.

Така система здатна встановлювати кількість днів для зберігання оперативної інформації про гостя, як для активних так і неактивних рахунків; підказати як повинна розраховуватися середня вартість номера і завантаження хостелу; гнучко змінювати формат інформації про гостя; встановлювати пріоритети номерів, щоб змінити послідовність, в якій продаються номери; передавати певні повідомлення та інструкції операторам всякий раз, коли вони підключаються до системи.

Модуль відділу резервування здійснює перевірку кредитоспроможності клієнта перед продажем номера.

Модуль відділу резервування призначений для автоматизації роботи відділу резервування номерів. Конструктивно він пов'язаний з системою Fidelio. Основні функції модуля:

- ведення листа очікування на необмежене число днів;

- оформлення групових заявок через звичайну, групову або делегаційну системи;
- перегляд інформації про попереднє перебування гостя, в тому числі номер кімнати, особливі запити і коментарі оператора;
- бронювання номерів по кожній заявці або групі заявок;
- присвоєння номерів різних тарифних статусів;
- попередження виникнення ситуації перевищення попиту над кількістю вільних номерів;
- друк підтверджень заявок.

Проектування системи дистрибуції у хостелі передбачає, щоб будь-який його гість ставав прямим клієнтом. Щоб досягти цього, потрібно надати клієнту можливість зручного бронювання. На це і спрямований сервіс онлайн бронювання на сайті хостелу.

Електронна або інтернет-дистрибуція - це інструмент управління та оптимізації бронювань і доходів засобу розміщення, одержуваних за допомогою онлайн-каналів бронювання, до яких відносяться: веб-сайт готельної компанії, call-центри, GDS-системи та інтернет-агенції.



Рис. 1.8. Процес дистрибуції готельних послуг в хостелі «Kingdom»

Система он-лайн бронювання (IBE) перетворює сайт хостелу в інтерактивний портал бронювання для індивідуальних (B2C) і групових клієнтів (B2C).

Гостю хостелу після завершення його реєстрації надається електронний особистий кабінет, в якому він може самостійно управляти своїми бронями:

вибирати оптимальний тариф з наданих засобом розміщення, змінити дати заїзду (за умови наявності місць).

Реєстрація. Розміщення. Виселення

Показчики розташування хостела повинні бути розміщені на підході до хостелу, на самій будівлі, де розташований хостел, і всередині нього.

Розміщення споживачів в хостелі «Kingdom», який проектується в Шевченківському районі м. Київ планується в багатомісних номерах: в т.ч. сімейному з одним великим двоспальним ліжком та окремим номером для жінок.

Основні вимоги щодо користування послугами хостелу «Kingdom», що здійснює діяльність на території України у сфері надання послуг розміщення споживачам, і регулюють відносини між споживачами (фізичними особами, які проживають у засобі розміщення або мають намір скористатися готельними послугами) та хостелом прописано у Правилах користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг.

Керівництво та персонал хостелу повинні дотримуватися принципу "відкритість для всіх". Система забезпечення інформацією і прийому попередніх замовлень з бронювання місць повинна бути налагоджена. У хостелі повинні бути в наявності членські карти Федерації, а також національні членські карти, придбавши які, клієнти отримують право на отримання знижок в хостелах і інших організаціях, що надають знижки по цих картах.

Інформацію для проживаючих і показчики необхідно оформляти в зрозумілій формі і розміщувати в помітних місцях.

Для організації розміщення клієнта в хостелі проектується служба прийому та розміщення із стійкою адміністратора.

Стойка адміністратора укомплектовується таким чином: технічне устаткування; файли для реєстраційних карт; картки для ключів; ключі; буклети; касові апарати.

Необхідною документацією, що передбачається для роботи служби прийому та розміщення є: правила прийому і розміщення гостей; опубліковані тарифи з інформацією про послуги, що надаються; посадові інструкції згідно з штатним розкладом; робочі процедури щодо прийому та розміщення; журнали інструктажів по техніці безпеки; книга реєстрації іноземних громадян; книга реєстрації громадян, куточок споживача.

Розміщення споживачів складається із зустрічі, реєстрації, вручення ключа від шафки і супроводу до номера.

У готелі автоматизована система і процес реєстрації проходить дуже швидко.

Розрізняють два типи клієнтів, що прибувають для реєстрації. Одні з них заздалегідь забронювали місця в готелі, інші ні. Поселення в засіб розміщення клієнтів по броні займає кілька хвилин. При попередньому замовленні дані про клієнта уже відомі із заявки на бронювання. Адміністратор уточнює номер заявки, вибирає необхідний модуль у комп'ютерній системі і здійснює реєстрацію. Від гостя потрібно лише підписати реєстраційну картку.

Процес реєстрації гостей без попереднього бронювання займає більше часу, іноді до 5 хвилин.

При розміщенні потрібно обговорити такі питання, як вартість номера, терміни проживання, порядок оплати. Готель зобов'язаний укласти з гостем договір на надання послуг. Договір на надання послуг укладається при пред'явленні гостем паспорта, або іншого документа, що підтверджує його особу.

Якщо підтвердження на розміщення отримано, гість заповнює реєстраційну картку (анкету), що є договором між Виконавцем і Споживачем. В анкеті гість вказує адресу свого постійного місця проживання, адресу організації, що оплачує проживання (якщо оплата здійснюється третьою особою), і вид платежу (готівка, кредитна картка або чек).

Анкета-документ, що дає право на заняття місця в номері, тобто надає дозвіл на поселення, має бути заповнена в двох екземплярах (для адміністратора і в картотеку для контролю виїзду).

Неправильно заповнена реєстраційна картка (анкета) проживаючого робить неможливим повернення забутої в номері речі гостя. Крім того, правильно заповнена адреса гарантує одержання оплати, навіть якщо гість виїхав, не заплативши за надані послуги. Помилкова дата від'їзду в анкеті приводить до того, що номер може простояти непроданим добу, якщо гість виїжджає раніше. А у випадку, коли гість планував залишитися довше, місце може бути продано ще раз. Неправильно записаний номер кредитної картки може призвести до несплати послуг, якщо гість виїхав, не заплативши готівкою.

Заповнивши картку, гість підписує її, тим самим укладаючи з хостелом договір, що підтверджує вид розміщення, тривалість проживання і вартість номера. Після того, як гість заповнив анкету, адміністратор звіряє дані анкети і паспорти гостя, вписує в анкету номер кімнати, у якій буде жити гість, дату та час прибуття і підписує її. Далі адміністратор виписує дозвіл на поселення. Після оплати гість одержує 2-й екземпляр рахунку. При реєстрації гостеві виписується рахунок за проживання. Він містить у собі тариф номера (або місця), помножений на число діб, оплату бронювання, оплату додаткових послуг, що гість замовляє при реєстрації і різні готельні збори.

Адміністратор заповнює візитну картку (картку гостя)-документ на право входу в хостел і одержання ключа від особистого шкафчика. Картка гостя завжди виписується в одному екземплярі і повинна містити такі дані: прізвище гостя, номер кімнати і термін проживання.

У хостелі використовують два види розрахунків - готівковий і безготівковий (переведення грошей на рахунок засобу розміщення). У хостелі як безготівковий розрахунок приймаються кредитні картки. Ними розплачуються індивідуальні туристи. У заявці на бронь вказується номер кредитної картки, назва платіжної системи і термін дії картки. Для

розрахунків за допомогою пластикових карток у хостелі передбачено спеціальне обладнання: електронний термінал.

У хостелі «Kingdom» передбачені електронні ключі від шафок для особистих речей.

Доступ в хостел «Kingdom», також як і до вбиралень, камерам схову повинен бути відкритий протягом усього дня; виняток становлять багатомісні номери, доступ до яких з міркувань безпеки повинен бути обмежений.

Прийом і реєстрація ведуться з 7.00 до 24.00. Можливість відбутися з хостелу «Kingdom», в т.ч. в ранні години (якщо того вимагають проїзні документи), повинна надаватися гостям принаймні до 10.00. Інформація про години роботи хостелу, реєстрації нових проживаючих і звільнення номерів повинна бути чітко представлена на стійці адміністратора.

У години тимчасового закриття хостела «Kingdom» в денний час, що проживають повинні мати право доступу в хостел, вбиральню. Крім того, їм повинна надаватися інформація про вільні місця в хостелі і при наявності таких здійснюватися їх бронювання.

За домовленістю, клієнтам надається можливість доступу в хостел «Kingdom» в нічний час або ранні ранкові години.

Залежно від наявності вільних місць приїжджають повинні надавати можливість замовити сімейні номери. Обов'язкова наявність телефону для загального користування.

Гест-релейшин.

Основні обов'язки відділу по роботі з гостями:

1. Комунікація з гостями.
2. Робота зі спеціальними побажаннями і пропозиції, а також скарги гостей.
3. Ведення бази даних по клієнтам і їх побажань.
4. Надання гостям повної інформації про засіб розміщення.
5. Контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей.

6. Внесення інформації про гостей у системі управління засобом розміщення і постійної її оновлення.

7. Складання гостьових листів.

Хаускіпінг (Houskepping). Клінінг (Cleaning)

У готелі передбачена служба хаускіпінгу, яка виконуватиме функції підтримання порядку і чистоти. Керівник підрозділу служби експлуатації номерного фонду готелю несе відповідальність за чистоту всього засобу розміщення і його номерів. Він має декілька покоївок. Покоївки зазвичай працюють у дві зміни: з 7.00 до 15.00 і з 15.30 до 22.00.

Всі меблі, обладнання, постільні речі та приміщення готелю «Kingdom» повинні бути чистими. У готелі «Kingdom» регулярно повинна проводитися профілактика появи домашніх комах. Обслуговуючий персонал повинен дотримуватися вимог особистої гігієни, стежити за своєю зовнішністю.

У готелі «Kingdom» повинні бути встановлені урни та інші спеціальні пристосування для сміття і відходів, в т.ч. для використаних засобів особистої гігієни, з належним захистом від поширення запахів і проникнення комах. Як зсередини, так і зовні готель повинен виглядати охайним, прибраним і красиво оформленим. Для прибирання всіх приміщень готелю «Kingdom» розроблені докладні інструкції. Необхідно перевіряти кожного дня наявність прибирального інвентарю і матеріалів. При проведенні клінінгових операцій працівники готелю «Kingdom» повинні бути забезпечені професійним обладнанням та миючими засобами для підтримки блиску полірованих поверхонь меблів, для чищення килимів та килимових покриттів, для миття підлог.

Фізкультурно-оздоровча

Додаковою послугою готелю є надання послуг спеціального спортивно-оздоровчого комплексу, до складу якого входить тренажерний зал. Тренажерний зал призначений для занять загальною фізичною і силовою підготовкою. Зал обладнаний сучасною системою кондиціонування. Вона

забезпечує постійну циркуляцію свіжого повітря, завдяки чому заняття в будь-який час року проходять з максимальним комфортом. Зал укомплектований тренажерами компанії CYBEX, а так же відео- та аудіо-обладнанням, що створює відмінну атмосферу для тренувального процесу.

«Кардіо-зона» тренажерного залу включає в себе бігову доріжку «CYBEX 525T» і велотренажер «CYBEX 525C / R». Також зал обладнаний гантелями в діапазоні від 0.5 до 55 кг і штангою. Доступ до тренажерного залу мають тільки клієнти хостелу. Послуги тренажерного залу є безкоштовними. Час роботи з 10.00 – 20.00.

1.5. Організаційний дизайн

При визначенні організаційно-правової форми господарювання враховували наступні чинники: складність створення, оподаткування, вірогідність банкрутства, розподіл прибутків, можливість інвестування, зміни власника, ліквідність, тривалість життєвого циклу, відповідальність, контроль [48]. Для створення підприємства готельного господарства – хостелу на 44 місця (8 номерів) обрано форму товариства з обмеженою відповідальністю — ТОВ «Kingdom».

Для хостелу «Kingdom» було обрано лінійну структуру управління засобом розміщення (додаток II).

Лінійний тип організаційної структури управління у хостелі відображає лінійні форми зв'язку між ланками управління; весь комплекс функцій управління та вироблення управлінських рішень зосереджується у директора. Директор повністю відповідальний за функціонування всього засобу розміщення, оскільки він невеликий за розмірами. Кожен працівник хостелу безпосередньо підпорядковується лише одному керівнику через якого надходять всі управлінські рішення.

Переваги та недоліки лінійної організаційної структури управління перелічено в табл.1.11.

Таблиця 1.11

Переваги та недоліки лінійної організаційної структури управління хостелом «Kingdom»

Переваги 1	Недоліки 2
✓ Чіткі і прості зв'язки між підрозділами (один канал зв'язків); ✓ Єдність і чіткість розпоряджень; ✓ Чітка відповідальність керівника за результати діяльності хостелу; ✓ Оперативність у прийнятті рішень; ✓ Отримання виконавцями пов'язаних між собою розпоряджень і завдань, забезпечених ресурсами	✓ Високі вимоги до керівника, який повинен мати різнобічні знання і досвід з усіх функцій управління та сфер діяльності, що водночас обмежує можливості керівника ефективно управляти організацією; ✓ Перевантаження інформацією, великий потік документації, безліч контактів з підлеглими, вищими та суміжними організаціями; ✓ Відсутність спеціалістів з окремих функцій управління і планування; ✓ Невідповідність до зростаючих вимог сучасного виробництва.

Організаційна схема може змінюватися, її варто періодично переглядати, особливо при значних змінах в структурі управління хостелом. Обов'язки різних працівників можуть змінюватися залежно від їхньої кваліфікації і чисельного складу.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН

2.1. Екстер'єр готелю

Проведено дослідження території Шевченківського району та визначено територію придатну для будівництва хостелу за містобудівними та санітарними умовами, а також враховано відстань до транспортних вузлів, що є важливим для гостей хостелу. Засіб розміщення «Kingdom» планується побудувати в Шевченківському районі м. Києва по вул. Коперника 22. Відстані до транспортних вузлів: до центрального залізничного вокзалу – 3,1 км, до міжнародного аеропорту ім. Сікорського - 6,8 км, до міжнародного аеропорту «Бориспіль» через E40/M03 – 39,7 км.

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – функціоналізм та конструктивізм. Район здебільшого забудований 5-ти та 9-ти поверховими будівлями.

Згідно концептуального рішення будівля та внутрішній простір спроектовано в стилі хай-тек.

Стиль обрано за наступними критеріями:

✓ економічність (відносно недорогі матеріали для оформлення приміщень; невисока матеріалоемність; довговічність та практичність матеріалів і обладнання; обладнання, що економить використання природних ресурсів та енергозатрати);

- ✓ функціональність та простота;
- ✓ екологічність матеріалів та обладнання (натуральні або близькі до натуральних матеріали, що не виділяють токсичних газів і часточок, шкідливих для здоров'я).

Рельєф ділянки рівнинний, з невеликим ухилом в північно-східному напрямку. Тип ґрунтів – глинястий. На ділянці будівництва вирізняють такі зони:

Хостел «Kingdom», що проектується в Шевченківському районі, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – місцевого значення;
- за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – одноповерхова;
- за конструктивною схемою – безкаркасна будівля.

Характеристика окремих конструктивних елементів будівлі згідно з отриманим завданням на проектування наведено у додатку П.

Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №11 по вул. Коперника. Мережа водопостачання – міський водогін Ø 500 мм, що пролягає перпендикулярно вул. Коперника на відстані 120 м від межі території забудови;

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

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

Отже, дослідивши розміщення та характеристики інженерних систем на території, прилеглій до ділянки будівництва, можна визначити, що хостел, який проектується має можливість підключення до таких інженерних мереж:

енергозабезпечення, водопостачання, каналізація, теплопостачання.

Для отримання технічних умов на приєднання хостелу «Kingdom» на 44 місця до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У хостелі на 8 номерів передбачається короткострокове проживання відвідувачів в основному на 1-2 дня з умовами для самостійного готування їжі та санітарно-технічними зручностями на поверсі.

1. Загальні витрати електроенергії хостелом P визначаються за укрупненим показником $P_{жН}$. (ДБН В.2.5–23 – 2010):

$$P_{жН} = ((0,5 \cdot 44) + (1,03 \cdot 44) + (0,15 \cdot 20) + (0,05 \cdot 38)) \cdot 365 = 26360,3 \text{ кВт}$$

Витрати тепла на опалення в хостелі «Kingdom»:

Будівельний об'єм будівлі, м^3 , визначений за формулою з врахуванням що висота поверху будівлі $3,3 \text{ м}^2$; висота перекриття $0,3 \text{ м}^2$; висота покрівлі $0,8 \text{ м}^2$:

$$V_{б. \text{ хостелу}} = 592 \cdot (3,3 + 0,3 + 0,8) = 2605 \text{ м}^3$$

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал , проведено за формулою з врахуванням наступних даних:

q_b – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , $\text{Гкал}/(\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C})$; ($q_b = 3,5254 \cdot 10^{-7}$); $R_1 = 1,17$; $T_0 = 4490$ год (тривалість опалювального періоду за рік); будівельний об'єм будівлі 2605 м^3

$$Q_{б. \text{ хостелу}} = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 2605 \cdot 4490 \cdot 1,17 = 82,98 \text{ Гкал}$$

3. Витрати теплоти на вентиляцію, Гкал :

$$Q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 5979,6 \cdot 4490 \cdot 1,17 = 299,39 \text{ Гкал}$$

Розрахунок витрат холодної води в хостелі визначено за формулою [48] з врахуванням середньодобової норми витрат води на одне місце із загальними душовими:

$$V_{заг. \text{ хостелу}} = ((100 \cdot 44) + (50 \cdot 44) + (3 \cdot 16)) / 1000 \cdot 365 + 964,28 = 3390 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води в хостелі:

$$V_{гар. \text{ хостел}} = ((60 \cdot 44) + (30 \cdot 44) + (3 \cdot 7)) / 1000 \cdot 365 = 1453,06 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м³, визначають за формулою з врахуванням норм витрат води одним поливальним краном за годину (1,08м³/год), площі ділянки, часу роботи поливного крана за добу (2 год.), періоду поливу території протягом року (187 діб) та площі, яку обслуговує один кран:

$$V_{\text{п. хостелу}} = 1,08 * 376 * 2 * 187 / 710 = 213,9 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $V_{\text{стічн.}}$, м³.

$$V_{\text{стічн. хостелу}} = p * V_{\text{заг}} = 3390 * 0,85 = 2881,5$$

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

При проектуванні інженерно-технічних приміщень передбачено обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до жилих приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень.

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях хостелу «Kingdom» за прийнятою концепцією є стиль хай-тек.

При проектуванні хостелу «Kingdom» враховувались наступні принципи: будівля засобу розміщення гармонійно вписується до архітектурного ансамблю прилеглих споруд.

Застосовано ближній рекламний засіб – біг-борд, розташований на відстані 0,2 км, на перехрестях з детальною інформацією про заклад. Рекламний засіб на території закладу на фасаді будівлі вивіска, табличка біля входу з назвою та режимом роботи закладу.

Фасад будівлі - це його візитна картка, і від того яким буде зовнішній вигляд споруди, залежить перше враження, яке складеться про весь заклад.

Оформлення фасаду будівлі планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Фасад будівлі буде виконано із акрилової штукатурки білого кольору. Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище.

Підприємство розміщуватиметься в окремій будівлі - каркасного типу. Фасад хостелу має прямокутну форму з виступом на південну сторону. На

ділянці засобу розміщення буде спроектовано під'їзні дороги, зони відпочинку. Вночі фасад буде підсвічуватися неоновим лампами.

Заходи з благоустрою території хостелу реалізовані в таких елементах: територія огорожена по периметру; головні доріжки, які ведуть до входу вимощені бруківкою, геометричний розмір – 350х350 та висотою – 40мм; озеленення здійснено шляхом насадженням підстрижених газонів, листяних дерев та декоративних кущів. Штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі зі сферичними плафонами.

2.2. Дизайнерське рішення номера хостелу

Вхідна зона хостелу «Kingdom» представлена вестибюлем оздобленим у стилі хай-тек з шоколадним відтінком, використано м'які меблі з однотонною оббивкою, що відрізняються простотою геометричних форм. Вестибюль обладнано стійкою адміністратора. Одним з найважливіших моментів у створенні інтер'єру в стилі хай-тек є вірно підібране освітлення, світильники будуть вбудовані у поєднанні з каскадом невеликих підвісних галогенних ламп. Підлога вестибюльної групи приміщень хостелу буде виконана із світло шоколадного кафелю.

Житлова частина хостелу буде представлена однокімнатними номерами першої, другої категорії та третьої категорії на 2,4,6,7 та 8 місць. Усі номери декоровано у стилі хай-тек. Меблі вирізняються простотою форм і високою функціональністю. При оформленні вікон перевагу віддали римським шторам та жалюзі - шоколадний, молочний, кавовий кольори. При оформленні стін застосували монохромні фото, постери з графічними малюнками.

Підлога лаундж-зони застелена ворсистим килимом спокійного відтінку, який допомагає дещо пом'якшити суворий простір, внісши в техногенний антураж трохи тепла і затишку. Серед аксесуарів добре вписані електронні прямокутні годинники з металевим каркасом, однотонні матові або керамічні

вази простих форм, які при своєму простому зовнішньому виді не позбавлені шику і витонченості.

Будівельно – технічні показники хостелу «Kingdom» надано в додатку Р

Попередню вартість будівництва хостелу «Kingdom» в Шевченківському районі м. Києва розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт з врахуванням, що офіційний валютний курс гривні (до USD) становить 28,13 грн./\$:

$$B_{\text{зб.р}} = (592 \cdot 2500 \cdot 1 \cdot 28,13) / 1000 = 41632 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загально будівельних робіт з будівництва хостелу «Kingdom» розраховано за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт (згідно з досвідом вітчизняних та зарубіжних будівельних компаній) (додаток С).

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект хостелу «Kingdom» повинен відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінювання впливу на навколишнє середовище (ОВНС).

Виконують ОВНС та готують відповідні матеріали організації, які мають належну ліцензію на основі заяви про наміри (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003). Таку заяву складають замовник і виконавець ОВНС.

Оцінюють екологічність проектних рішень будівлі хостелу за двома напрямками:

- екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- вплив будівлі на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків від автостоянок, миття автомобілів, виробничих процесів харчоблоків).

До складових розділу ОВНС належать такі:

- підстави для виконання ОВНС;

- фізико-географічні особливості району та майданчика (траси) будівництва об'єкта проектування;
- загальна характеристика об'єкта проектування;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- комплексні заходи забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;
- оцінювання впливу на навколишнє середовище під час будівництва;
- заява про екологічні наслідки діяльності.

У системах холодопостачання застосовуються озонобезпечні холодоагенти. Передавальні антени в готелі встановлено згідно з вимогами ДСПІН 239.

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

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

Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Готель «Kingdom» у Шевченківському районі м. Києва є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію засобу розміщення відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. Постанова КМУ № 534):

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

Свідоцтво – документ, що засвідчує відповідність закінченого будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам. Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву.

До заяви додаються:

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

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

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

Охорона праці

Згідно з Законом України “Про охорону праці” власником в закладах незалежно від форми власності та від виду діяльності розробляється система управління охороною праці.

Виходячи із того, що в готелі «Kingdom» працюватиме 12 працівників, відповідно створюємо службу охорони праці, керівником якої буде призначено директора закладу: 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).

Перелік документації при організації служби управління охороною праці наведено в таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Перелік документації при організації системи готелі комплексів

Служба готелю	Перелік документації
Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці 2. Типове положення про службу охорони праці на підприємстві (НПАОП 0.00-4.21-04), 3. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.12-05)
Адміністративна служба	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб 3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях 4. Інструкції з пожежної безпеки 5. Інструктажі з питань охорони праці 6. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу 7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці» 8. Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності) 9. Облікова документація

В готелі «Kingdom» будуть постійно опрацьовуватися нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.) копії яких зберігатимуться у

директора закладу. Розроблено структурну схему управління охороною праці хостелу (дод. В) та план заходів з охорони праці (дод. Г).

Вимоги до ділянки та території хостелу

Територія хостелу «Kingdom» прибиратиметься 2 рази протягом дня, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується прибирання снігу або листя та посипання доріжок для боротьби з ожеледдю.

У південно-західній частині ділянки облаштовано площадку із асфальтним покриттям для сміттєзбірників обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями, площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до будівлі становить 12 метрів.

У хостелі на випадок пожежі передбачена і буде забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через так звані евакуаційні виходи.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі хостелу «Kingdom» – 2 (вестибюль, вхід для персоналу). Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні 18 метрів.

Евакуаційні шляхи хостелу матимуть забезпечувати у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях будівлі протягом 1.25 хвилини. План евакуації наведений у додатку Т.

На виконання Закону України “Про правові засади цивільного захисту в Україні” у проектованому хостелі «Kingdom» за типовою структурою створюється система цивільного захисту.

Керівником цивільного захисту буде директор хостелу «Kingdom» який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт.

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

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту у хостелі «Kingdom» створюються протипожежна служба – на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Ця служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та здійснює контроль за їх проведенням, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

У випускному кваліфікаційному проекті розроблено план заходів з цивільного захисту (дод. Д.).

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Цінові політика. Фінансовий результат

Основні види діяльності хостелу «Kingdom»:

1. Надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);

2. Надання можливості для самостійного приготування їжі

Для визначення обсягів діяльності хостелу «Kingdom» обґрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання).

Планування послуг з тимчасового розміщення (проживання) передбачає обґрунтування кількості місць розміщення гостей та місце-днів реалізації у плановому періоді. У процесі розроблення експлуатаційної програми хостелу визначають планову кількість місць в експлуатації; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у хостелі «Kingdom» в м. Київ представлено у додатку К.

Планова пропускну спроможність засобу розміщення визначалась з урахуванням сезонності попиту на послуги хостелу. Високий сезон для даного засобу розміщення – це літній період, травневі та новорічні свята, інші святкові дні, а також період навчання молоді тощо.

Таблиця 3.1

Прогнозування обсягів діяльності хостелу «Kingdom» в м. Київ

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	2772	4752	3850	11374
2. Обсяг реалізації послуг з організації харчування	Не передбачено			

Кількісні параметри обсягів діяльності хостелу «Kingdom» використовуються для планування доходів та витрат, визначення потреби

закладу у персоналі, основних засобах та інших матеріальних ресурсах для забезпечення якісного обслуговування гостей.

Доходи хостелу – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання послуг проживання для гостей. У процесі планування доходів хостелу необхідно визначити ціну на послуги з розміщення та проживання. Ціни на послуги з тимчасового розміщення (проживання) визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у хостелах Києва (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Орієнтовні ціни номерного фонду хостелу «Kingdom» в м. Київ

Категорія і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
2-х місний	420	680	550
4-х місний	380	640	500
4-х місний сімейний	400	660	510
5-ти місний	350	600	450
6-ти місний	330	580	430
7 місний	300	550	400
8 місний	280	520	360
8 місний для жінок	280	520	360

Планування операційних доходів від надання інших платних додаткових послуг (послуги дрібного ремонту одягу, прання тощо) здійснюється за умови, що їх частка в доході від операційної діяльності 1% для хостелу.

Таблиця 3.3

Планування обсягу операційних доходів хостелу «Kingdom»

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	899	2723	1621	5243
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	Не планується			
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	899,01	2722,68	1621,375	5243,065
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	9,0	27,2	16,2	52,4
Разом: операційні доходи хостелу, тис. грн.	908,0	2749,9	1637,6	5295,5

Визначено потребу в основних засобах хостелу «Kingdom» в м.Київ на 44 місця. Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 6000 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зношенням. Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів хостелу наведена в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів хостелу «Kingdom»

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн
1.Будівлі і споруди	18734,40
2. Передавальні пристрої	9,37
3. Машини та обладнання, у т.ч:	

3.1. Холодильне обладнання	1,87
3.2. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади	1,87
3.3. Телефони	1,87
4.Транспортні засоби	2,25
5. Інструменти, прилади, інвентар	3,75
6.Меблі	936,72
7.Інші	0,00
Разом	19691,73

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення підприємства (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів хостелу «Kingdom»

Вид основних засобів розміщення та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис.грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації, тис.грн
1.Будівлі і споруди	18734,4	20	936,72
2. Передавальні пристрої	9,37	10	0,94
3. Машини та обладнання, у т.ч:			

3.1. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади	1,87	5	0,37
3.2. Телефони	1,87	3	0,62
4.Транспортні засоби	1,87	5	0,37
5. Інструменти, прилади, інвентар	3,75	4	0,94
6.Меблі	936,72	5	187,34
Разом			1127,31

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу хостелу. Для якісної роботи хостелу «Kingdom» розташованому у Шевченківському районі м. Київ необхідно включити до штатного розпису 2 покоївки. Розроблення плану з праці в хостелі здійснюється з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати і тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад (додаток Л). У проекті плану з праці для новостворюваного підприємства передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою для нарахування премій є отримання підприємством прибутків. Обсяг преміального фонду хостелу наведено в табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду хостелу «Kingdom»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП,	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної
-------------------	----------------------	--

	грн./міс.	частини основної заробітної плати	
		%	грн.
1	2	3	4
Адміністративно-управлінський персонал	20 700	20	4 140
основний операційний персонал	39 768	30	11 930
Допоміжний персонал	14 458	15	2 169
Разом за місяць, грн./міс.	74 926	-	18 239
Разом за плановий рік, тис.грн./рік	899	-	218,9

Розрахунок планового фонду оплати праці хостелу «Kingdom» передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат і за рахунок прибутку (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Фонд оплати праці хостелу «Kingdom»

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	74,9
Місячний фонд додаткової заробітної плати	18,24
Разом місячний фонд оплати праці	93,2
Річний фонд основної заробітної плати	899,1
Річний фонд додаткової заробітної плати	218,9
Разом річний фонд оплати праці	1118,0

Наступним етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для хостелу «Kingdom» (табл. 3.8).

Таблиця 3.8

План з праці хостелу «Kingdom»

Показники	У розрахунку на 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	12
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	2
основний (операційний) персонал, осіб	7
допоміжний персонал, осіб	3
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	899,1
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	248,40
основний (операційний) персонал, осіб	477,22
допоміжний персонал, осіб	173,50
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	218,9
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	49,68
основний (операційний) персонал, осіб	143,16
допоміжний персонал, осіб	26,02
Фонд оплати праці, усього, тис. грн.	1118,0
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	298,08
основний (операційний) персонал, осіб	620,38
допоміжний персонал, осіб	199,52
Структура фонду оплати праці:	
основна заробітна плата, %	80,42
додаткова заробітна плата, %	19,58

Поточні витрати – це якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку. Кожний заклад з метою організації фінансово-економічної діяльності має право самостійно визначати перелік і склад калькуляційних статей витрат. Калькуляційні статті відображають формування витрат за видами і напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути наявними і відображатись у кількох статтях калькуляції.

Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

Для планування поточних витрат хостелу було розглянуто наступні статті витрат:

Стаття 1. Не планується, оскільки в хостелі відсутні заклади ресторанного господарства.

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат.

Стаття 3. Ставка для нарахування ЄСВ становить 22% до визначеної бази нарахування.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення (додаток М).

Стаття 6

Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. До швидкозношуваних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року та (або) вартість яких менше 2500 грн (з 01.01.2012). Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати закладу. Таким чином, до малоцінних швидкозношуваних предметів належить постільна білизна (при відповідності їх вартості за визначеними критеріями). Вартість 26,4 тис. грн. Розрахунок вартості спеціального одягу для працівників готелю наведено у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі «Kingdom»

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розписом	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	2	1	3000	6
Оперативно-виробничий персонал	7	2	380	5,32
Разом				11,32

Стаття 7

Витрати на оренду приміщень при розробленні бізнес-плану не передбачені.

Стаття 8.

Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі:

- Збір за місця для паркування транспортних засобів
- Податок на майно

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту.

Стаття 10. Витрати на охорону підприємства

Стаття 12. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на тару – умовно слід прийняти 10% постійних витрат закладу.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат хостелу наведено у додатку Н.

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

Маржинальний прибуток хостелу – це різниця між доходами закладу (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Маржинальний прибуток хостелу «Kingdom»

Показники	На плановий рік, тис. грн
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	5295,5
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	5243,1
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	0,0
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	52,4
2. Податок на додану вартість	1059,1
3. Чистий дохід	4236,4
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	2102,6
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	0,0
4.2. Інші змінні витрати	2102,6
5. Маржинальний прибуток	2133,8
6. Постійні витрати	1177,0
7. Прибуток (збиток)	956,8

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюють лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто рівняння (перевищення) маржинального прибутку над постійними витратами. При проектуванні хостелу маржинальний прибуток перевищує постійні витрати.

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

Проектуючи хостел, необхідно визначити прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік. Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності хостелу «Kingdom» (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

Розрахунок цільового прибутку хостелу «Kingdom»

№ пор.	Показники	2021 рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	5295,5
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	15,0
3	Цільовий прибуток, тис. грн	794,3

Можливий прибуток розраховується виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Планування основних результатів діяльності хостелу «Kingdom» наведено у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Планування основних результатів діяльності хостелу «Kingdom»

№ пор.	Стаття	Разом за рік
1	Доходи від операційної діяльності	5295,5
2	Умовно змінні витрати	2102,6
3	Умовно постійні витрати	1177,0
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	956,8

5	Податок на прибуток	172,2
6	Чистий прибуток – можливий	784,6
7	Рентабельність операційної діяльності, %	14,8
8	Чистий прибуток – цільовий	794,3
9	Чистий прибуток – плановий	794,3

Діагностика отриманих результатів у перший рік створення підприємства передбачає оцінювання можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом. Можливий прибуток знаходиться майже на рівні з цільовим, і це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати цільові установки. Але як остаточний плановий показник приймається прибуток цільовий.

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства.

Було визначено такі показники рентабельності діяльності: операційної, поточних та операційних витрат.

Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) хостелу становить 15%. Рентабельність поточних витрат (РПВ, %) та рентабельність операційних витрат – 24,2%.

3.2. Ефективність проекту

Планування основних показників діяльності підприємства на перші десять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

У системі управління реальними інвестиціями оцінка ефективності інвестиційних проектів являє собою один із найбільш відповідальних етапів.

Об'єктивність та обґрунтованість оцінки ефективності інвестиційного проекту значною мірою визначається застосуванням відповідного методу її проведення.

Базовими принципами, що використовуються для оцінки ефективності проекту реальних інвестицій, є:

➤ Оцінку ефективності реальних інвестиційних проектів необхідно здійснювати на основі зіставлення обсягів інвестиційних витрат, з одного боку, та обсягів і термінів повернення інвестованого капіталу – з іншого. В інвестиційній діяльності він реалізується шляхом зіставлення прямих і зворотних потоків інвестованого капіталу.

➤ Оцінка обсягів інвестиційних затрат повинна охоплювати всю сукупність ресурсів, що використовуються. Необхідно враховувати всі прямі та непрямі витрати грошових коштів (власні та залучені), матеріальні та нематеріальні активи, трудові й інші ресурси.

➤ Оцінку окупності інвестованого капіталу необхідно здійснювати на основі показника «чистий грошовий потік».

Для розрахунку ефективності інвестиційного проекту та оцінювання терміну окупності інвестицій необхідно спланувати основні показники діяльності підприємства на 11 років. Планові показники діяльності хостелу на одинадцять років наведені у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності хостелу «Kingdom»

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування	чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середньмісячні терміни	тис.грн	рівень змінних			

		зростання, %		витрат, %			
1-й	5295	8	1589	30	1232	2475	2029
2-й	5719	8	1716	30	1232	2771	2273
3-й	6177	8	1853	30	1232	3092	2535
4-й	6671	8	2001	30	1232	3438	2819
5-й	7204	8	2161	30	1232	3811	3125
6-й	7781	8	2334	30	1232	4215	3456
7-й	8403	8	2521	30	1232	4650	3813
8-й	9076	8	2723	30	1232	5121	4199
9-й	9802	8	2940	30	1232	5629	4616
10-й	10586	8	3176	30	1232	6178	5066
11-й	11433	8	3430	30	1232	6771	5552
Разом	88146		26444		13552	48150	39483

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності. Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію.

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Чистий приведений дохід хостелу «Kingdom»

Рік	Капітальні витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	50732	3157	3157	3125	
2		3400	6557	3366	
3		3662	10219	3626	
4		3946	14165	3907	
5		4252	18418	4210	
6		4583	23001	4538	
7		4941	27941	4892	
8		5326	33268	5274	
9		5743	39011	5686	
10		6193	45204	6132	
11		6679	51884	6613	
РАЗОМ	50732	51884		51370	638

Індекс (коефіцієнт) дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах за реальним проектом здійснюється за формулою [48] і становить:

$$ІД = 51370/50732 = 1,01$$

Показник «індекс дохідності» також може бути використаний як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо значення індексу дохідності менше або

дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Таким чином, для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю.

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

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) інвестицій у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не надає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

ЧП = 3589 тис. грн.

IP = 7,1 %

Період окупності являє собою один із найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту.

Показник періоду окупності для хостелу в Шевченківському районі м. Київ визначено дисконтованим методом і становить 7,9 років.

У розробленому проекті хостелу закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку закладів готельного господарства.

Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до теми: «Хостел на 44 місця у Шевченківському районі м. Києва». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

У розділі 1 «Концепція. Організація. Сервіс» обґрунтовано необхідність проектування хостелу в м. Києві. Для проектування засобу розміщення було обрано земельну ділянку в Шевченківському районі по вул. Коперника 22. Обране місце проектування відповідає заявленим вимогам, є вільним для будівництва нової споруди. Обрана ділянка для проектування хостелу знаходиться на відстані 36 км від міжнародного аеропорту «Бориспіль», 13км до аеропорту «Київ». Для хостелу запропоновано назву - «Kingdom» і розроблено фірмовий логотип.

Основним споживачем готельних послуг міста є туристи віком від 25 до 40 років з метою подорожі пізнавальною, начальною тощо.

Під час розроблення концептуального рішення хостелу «Kingdom» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Житлова частина хостелу складається із 8 номерів, із загальною місткістю – 44: від двомісного номеру до восьмимісного. Передбачено номер тільки для жінок та сімейний номер на 4 особи.

Основними приміщеннями в хостелі «Kingdom» на 44 місця в Шевченківському районі м. Києва є приміщення для ночівлі. У розпорядженні гостей хостелу також приміщення для самостійного приготування їжі. В хостелі планується розмістити кінотеатр та ігрову кімнату, передбачено тренажерний зал для споживачів.

Для злагодженої роботи хостелу «Kingdom» на підприємстві буде встановлено систему управління готелю систему Fidelio Front Office (FFO).

Для підприємства готельного господарства – хостелу «Kingdom» у Шевченківському районі м. Києва обрано організаційно-правову форму товариство з обмеженою відповідальністю (ТЗОВ).

Для хостелу «Kingdom» було обрано лінійну структуру управління засобом розміщення.

У розділі 2 «Архітектура та Дизайн» наведена загальна характеристика ділянки будівництва хостелу «Kingdom» і характеристика бідувлі. Заклад, що проектується - це будівля, яка за призначенням є громадською спорудою; за містобудівними вимогами – місцевого значення; за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років; за вогнестійкістю – II ступеню; за поверховістю – одноповерхова; за конструктивною схемою – безкаркасна будівля.

Архітектурне рішення будівлі хостелу «Kingdom» обрано у стилі хай-тек. При проектуванні засобу розміщення враховувались наступні принципи: будівля хостелу гармонійно вписується до архітектурного ансамблю прилеглих споруд. Застосовано ближній рекламний засіб – біг-борд,

розташований на відстані 0,2 км, на перехрестях з детальною інформацією про заклад. Рекламний засіб на території закладу на фасаді будівлі вивіска, табличка біля входу з назвою та режимом роботи закладу.

Попередню вартість будівництва хостелу «Kingdom» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт. Капітальні витрати за проектом становитимуть 112317,41 тис. грн.

Планова чисельність працівників становить 12 осіб, з них 2 – адміністративно-управлінського, 7 – основного та 3 – допоміжного персоналу.

Доходи від операційної діяльності становлять 5295,5 тис. грн. Маржинальний прибуток хостелу є достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку і складає 2133,8 тис. грн. Період по даному проекту становить 7,9 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
2. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
4. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
5. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.

7. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
8. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
9. ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного значення»
10. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
11. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
12. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
13. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд».
14. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
15. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
16. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
17. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
18. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
19. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
20. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
21. ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»
22. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень»
23. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультра-звуку та інфразвуку».
24. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
25. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».

- 26.ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
- 27.ДСТУ 4269:2004. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
- 28.ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
- 29.НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
- 30.СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».
- 31.Алейнікова Г.М. Організація та управління тур бізнесом: Навч. посібник. / Г.М. Алейнікова – Х.: Олді-Плюс, 2005. – 184 с. 3.
- 32.Бойко Н.Г., Гопкало Л.М. Організація гостиничного господарства: Учебник. - К.: Киев, нац. торг.-еко. ун-т, 2006. - 448 с.
- 33.Вільсон О.Г., Тригуб Р.М. Охорона праці: навчально-методичний посібник. - К.: КНУБіА, 2002. - 234 с.
- 34.Головко О. М. Організація готельного господарства: навч. посібник / Головко О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. – К.: Кондор, 2012. – С. 337.
- 35.Гусєва О. В. Ціни як індикатор ділової активності на ринку готельних послуг крупного міста / О. В. Гусєва // Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. пр. / голов. ред. М. І. Зверяков; Одеський держ. екон. ун-т. – Одеса, 2010 – № 39.- С. 44–51.
- 36.Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу: Навч. посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.
- 37.Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
- 38.Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.
- 39.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.

40. Організація обслуговування у малих готелях: Навч. посібник / Г.Б. Мунін, Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 181 с. - Бібліогр.:176 с.
41. Основи охорони праці. В. Ц. Жидецький, В. С. Джигирей, О. В. Мельников — Вид. 2-е, стереотипне. — Львів: Афіша, 2000. — 348 с.
42. Піскунова Л.Е. Безпека життєдіяльності: підручник/ Л.Е. Піскунова, В.А. Прилипка, Т.О. Зубок. – К.: ВЦ «Академія», 2012. – 224 с.
43. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі навч. посібник / Л. П. Малюк, Л. М. Варипаєва. – Х. : ХДУХТ, 2016. –146 с.
44. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. / П.Р. Пуцентайло. – Київ : Центр навч. літ., 2007. – 344 с.
45. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / за заг. ред. проф. В. Г. Герасименка; авт. кол.: В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов [та ін.]. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.
46. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
47. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. –193с.
48. HoReCa: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.- Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.
49. Автоматизація готелю Servio HMS - Intellect Technologies LLC. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.intellect.co.ua/avtomatizatsiya-gotelyu/>
50. Всеукраїнська молодіжна хостел-організація. // Хостели в Україні: – Київ, 2003-2014. [Електронний ресурс]– Режим доступу: <http://hihostels.com.ua>

51.Гест релейшен [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sites.google.com/site/workturkeybackup20141201/Job-description/Guest-Relation>

52.Давиденко І. В. Особливості розвитку хостелів в Україні та світі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.oneu.edu.ua/>

53.Дистрибуція готелів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.hostels.su>

54.Київ. [Електронний режим] – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org>

55.Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://astar-travel.com.ua/article/klassifikatsiya-otelei>

56.Міска В.Г. Розвиток ринку послуг хостелів в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ>

57.Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com В.В. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.booking.com>

58. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Hotels24.UA [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://hotels24.ua/>

59.Рекорд Києва: потік туристів до міста максимально зріс. [Електронний режим] – Режим доступу: <https://www.5.ua/kyiv/rekord-kyieva-potik-turystiv-do-mista-maksymalno-zriz-176341.html>

60.Розвиток туристичної індустрії як інструмент економічного розвитку та інвестиційної привабливості України «Інформаційно-аналітичні матеріали до парламентських слухань» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://komsport.rada.gov.ua/uploads/documents/30566.pdf>

61.Туристичні потоки [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/>

62.Туризм. [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.gorstat.kiev.ua

63.Укрінформ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/>

64. Хостелы в мире [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://hihostels.com.ua/ru/what-is-a-hostel/hostels-in-the-world> .

65. Хостел-стандарты международной хостел федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://hihostels.com.ua/ru/helpful-information/2010-07-06-21-42-23>

66. Що таке Хостел [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://hihostels.com.ua/uk/what-is-a-hostel/what-is-a-hostel>.

67. Big travel [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://bigseventravel.com/2020/01/50-bucket-list-places-2020/3>.

68. Global Destination Cities Index by Mastercard. [Электронный режим] – Режим доступа: <https://newsroom.mastercard.com/wp-content/uploads/2017/09/FINAL-Global-Destination-Cities-Index-Report.pdf>

69. Groshi/hostel [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://vn.20minut.ua/Groshi/hostel>.

70. Waterhouse Amanda. A Comparison of Independent and Chain Hotels and their Organizational Responses to Complaints and Service Recovery / Amanda Waterhouse. // Hospitality Management Review student journal. – Sheffield Hallam University. – 2013. – vol. [Electronic resource]. – Regime of access: <http://research.shu.ac.uk/domino/index.php/HMJ/search/titles> .

ДОДАТКИ

Загальна площа хостелу «Kingdom», м. Києва

№	Приміщення	Площа, м ²
1.	Приймально-вестибюльна група	35
2.	Житлова група	198
3.	Приміщення поверхового обслуговування	44
4.	Приміщення побутового обслуговування споживачів	12
5.	Приміщення культурно-дозвілєвого призначення	46
6.	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	74
7.	Група адміністративних приміщень	20
8.	Група господарських та виробничо-побутових приміщень	24
	Загальна площа	453



Схема управління охороною праці у хостелі «Kingdom»

Додаток Г
ЗАТВЕРДЖЕНО

(посада роботодавця)

(підпис, ПБ роботодавця/

дата

План заходів з охорони праці хостелу «Kingdom»

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці. 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Директор	2020
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Директор	2020
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Директор	2020
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація треступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Директор	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу. 2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 2. Складання графіка відпусток,	Директор	Щорічно

соціального захисту	плану оздоровлення персоналу		
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Директора	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів; 3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю; 4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень; 5. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням з урахуванням стану їх здоров'я; 6. Контроль за проходженням періодичних медоглядів	Директор	Постійно
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Директор	Постійно

Додаток Д

ЗАТВЕРДЖУЮ

(посада керівника)

(підпис, ПІБ керівника)

(дата)

ПЛАН

Заходів з цивільного захисту хостелу «Kingdom»

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення начальника цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2021
2	Проведення навчань з питань цивільного захисту з персоналом за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2021
3	Розробка і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівлі хостелу	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2021
4	Підготування керівного складу та працівників в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
5	Розробка розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2021
6	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд хостелу	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2021
7	Організація оповіщення та зборів керівного складу хостелу	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
8	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2021

ПОГОДЖЕНО

М.п. _____

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

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

- 1. Інвестор (замовник) ТОВ хостелу «Kingdom», електронна адреса -**
Kingdom@ukr.net
- 2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти)**
вул. Коперника, 22, Шевченківський район м. Київ.
- 3. Характеристика діяльності (об'єкта)** Надання послуг ночівлі та відпочинку, з умовами самостійного приготування їжі.
- 4. Технічні і технологічні дані:** хостел Kingdom на 44 місця
- 5. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності -**
організація послуг ночівлі та відпочинку
- 6. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації:**
 - **земельних** - 968 м²
 - **енергетичних** - 26360,3кВт/рік,
 - **витрати тепла** –382,37 Гкал /рік,
 - **водних** - 3390 м³/рік,
 - **трудових** -12 чол.
- 7. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації)**
прокладання під'їздів.
- 8. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами** – відсутнє централізоване відведення стічних вод
- 9. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами** - підтоплення
- 10. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище:** клімат і мікроклімат, тепло,

повітряне дим і пи́л, водне каналізація і стоки ґрунт тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні

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

12. Обсяг виконання ОВНС розрахунок величини впливу за вказаними напрямками

13. Участь громадськості Шевченківського району м. Києва.

Замовник _____

Генеральний проектувальник _____

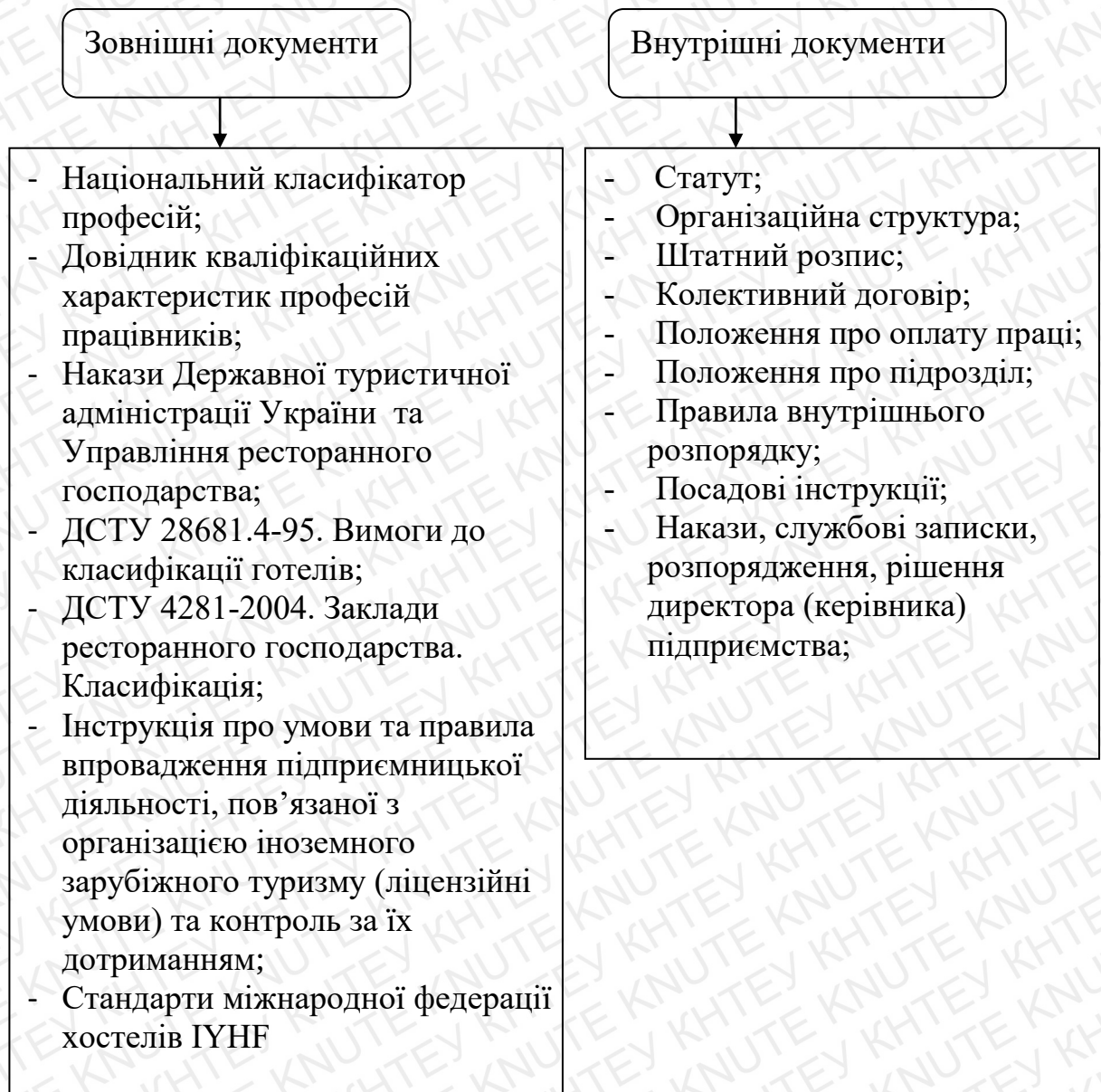


Рис. Перелік документів, які регламентують працю персоналу хостелу
«Kingdom» в Шевченківському районі, м. Київ



Рис. Лінійна організаційна структура хостелу «Kingdom» в Шевченківському районі м. Києва

Додаток К

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Kingdom» в м. Київ (людино-днів)

Місткість номерів	К-сть номерів	К-сть місць	К-сть днів експлуатації номерів			Коеф. завантаженості номерного фонду			Обсяг реалізації послуг, людино-днів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
2-х місний	1	2	105	135	125	0,6	0,8	0,7	126	216	175	517
4-х місний	1	4	105	135	125	0,6	0,8	0,7	252	432	350	1034
4-х місний сімейний	1	4	105	135	125	0,6	0,8	0,7	252	432	350	1034
5-ти місний	1	5	105	135	125	0,6	0,8	0,7	315	540	438	1293
6-ти місний	1	6	105	135	125	0,6	0,8	0,7	378	648	525	1551
7-ми місний	1	7	105	135	125	0,6	0,8	0,7	441	756	613	1810
8-ми місний	1	8	105	135	125	0,6	0,8	0,7	504	864	700	2068
8-ми місний для жінок	1	8	105	135	125	0,6	0,8	0,7	504	864	700	2068
УСЬОГО	8	44	840	1080	1000	4,8	6,4	5,6	2772	4752	3850	11374

Штатний розпис хостелу «Kingdom» в м. Київ

№ п/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн./міс.	Фонд оплати праці, грн.		
				Фонд основної заробітної плати (тарифної частини), грн./міс.	Надбавки, грн./міс.	Фонд заробітної плати, грн./міс.
1	2	3	4	5	7	8
Адміністративно-управлінський персонал						
1	Директор	1	9000	9000	4500	13500
2	Бухгалтер	1	6000	6000	1200	7200
	Разом	2	15000			20700
Операційний персонал						
3	Адміністратор	1	7000	7000	1540	8540
4	Черговий адміністратор/ ресепшійоніст	2	5600	11200	1344	12544
5	Покоївка	2	4200	8400	840	9240
6	Прибиральник службових приміщень	1	4200	4200	294	4494
7	інженер з ремонту	1	4500	4500	450	4950
	Разом	7				39768
Допоміжний персонал						
8	Прибиральник території	1	4200	4200	798	4998
9	Працівник пральні	2	4300	8600	860	9460
	Разом	3		12800		14458
Разом місячний фонд заробітної плати, тис. грн./міс		12		12800		74,9
Разом річний фонд заробітної плати, тис.грн./рік		12		153600		899,1

Додаток М

Витрати на ресурсне забезпечення хостелу «Kingdom» в м. Київ

Витрат	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1. Електроенергія	26360,3	2,2	57,99
2. На опалення	382,37	1416	541,44
3. Вода, у тому числі:			
холодна	1936,94	13,77	26,67
гаряча	1453,06	77,44	112,52
Разом			738,63

Планування поточних витрат в хостелі «Kingdom», м. Київ

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн
1	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю	0,00
2	Витрати на оплату праці	1117,98
3	Відрахування на соціальні заходи	245,96
4	Амортизація	1127,31
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	738,63
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	37,72
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	12,00
9	Витрати на транспортування	0,00
10	Витрати на охорону	0,00
11	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	0,00
12	Інші поточні витрати діяльності	0,00
	Разом поточні витрати	3279,59
	У тому числі: умовно-змінні	2102,56
	умовно-постійні	1177,03

Додаток П

Характеристика конструктивних елементів будівлі хостелу «Kingdom»

№ з/п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
1	2	3
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний
		Глибина закладання – 1,2 м
		Матеріал – бетонні блоки
		Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці
		Стіни внутрішні - стрічковий монолітний;
		Глибина закладання 1,7 м;
		Матеріал – залізобетон;
Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці;		
II. Надземна частина будівлі		
2	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон;
		Форма перерізу – тавровий.
3	Стіни	Стіни зовнішні – несучі
		Матеріал – керамічні блоки, будівельна цементно-піщана суміш
		Товщина – 500 мм
		Стіни внутрішні - перегородки
		Матеріал – цегла, будівельний розчин
Товщина – 510 мм		
4	Перекриття	Тип – збірне
		Матеріал – залізобетон
		Висота – 300 мм
5	Покрівля	Тип – горищна
		Форма – плоска
		Структура:
		гідроізоляція – рулона гідролізація
		утеплювач – пінопласт
пароізоляція - шар рубероїду на бітумній мастиці		
цементно-піщана армована стяжка		
керамзитова розуклонка		
плита перекриття		
6	Вікна	Тип віконних блоків – двокамерний склопакет (скло)
		Матеріал віконного блоку – металопластик
		Засклення – склопакет, двокамерний
		Розміри - 1000мм*1700мм,
		Відстань від полу до підвіконня – 800 мм

7	Двері	Призначення - внутрішні
		Тип дверного блоку – одноствулкові
		Тип дверних полотен – глухі
		Матеріал дверного блоку – дерево
		Розміри - 2000*800 мм,
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – сталь;
		Розміри 2500*2500 мм, кількість 2 шт

Будівельно-технічні показники проекту

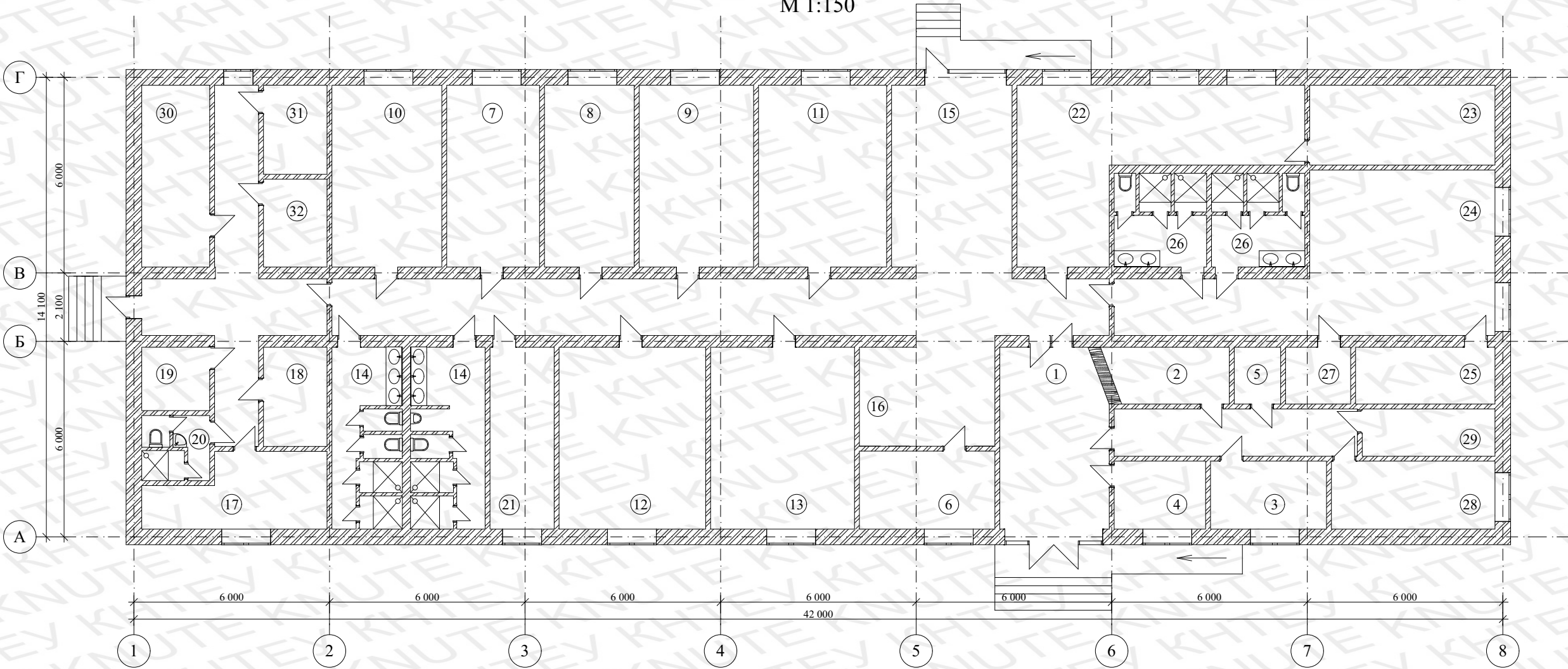
№ пор.	Показник	Од. вимір-ня	Значення
1	2	3	4
1	Площа ділянки під будівництво S_d	м ²	968
2	Площа будівлі хостелу $S_{пов}$	м ²	592
3	Коефіцієнт забудови K_z		0,61
4	Площа озеленення $S_{оз}$	м ²	376
5	Коефіцієнт озеленення $K_{оз}$		0,38
6	Загальна площа хостелу $S_{заг}$	м ²	592
7	Корисна площа хостелу S_k	м ²	453
8	Будівельний об'єм хостелу V_b	м ³	2605
9	Вартість будівництва(капітальні вкладення)	тис. грн	112317,41
	V_{A+B}		
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість одного місця	тис. грн	2552,6
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	189,7
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	43,11

Додаток С

Зведений кошторис

№ глави	Стаття витрат	Співвідношення вартості	Витрати, тис. грн.
Розд. А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	2% вартості будівництва	832,64
2	Основні об'єкти будівництва у тому числі:		
2.1	Загально будівельні роботи	56	41632,00
2.2	Електротехнічні роботи	8	3330,56
2.3	Сантехнічні роботи	6	2497,92
2.4	Зв'язок і сигналізація	3	1248,96
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27	11240,64
Разом за гл. 2		1,00	
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3%, гл. 2	1798,50
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,8%, гл. 2	479,60
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3 %, гл 2	179,85
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепло- та газопостачання	6%, гл.2	3597,00
7	Благоустрій і озеленення території	3%, гл.2	1798,50
Разом за гл. 1-7			
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%, сума за гл.1-7	334,19
9	Інші роботи та витрати	6%, сума за гл.1-7	4010,26
Разом за гл. 1-9			
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що базується, та авторський нагляд	2%, сума за гл.1-7	1336,75
11	Підготування експлуатаційних кадрів	0,5%, сума за гл.1-9	355,91
12	Проектні та вишукувальні роботи	8%, сума за гл.1-7	5347,01
Сумарна базисна вартість будівництва			80020,31
Розд. Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	42% , сума за гл.1-9	29896,49
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	3% базисної вартості	2400,61
Разом за розд. Б			32297,10
Капітальні витрати за проектом			112317,41

План на відмітці 0.000
М 1:150

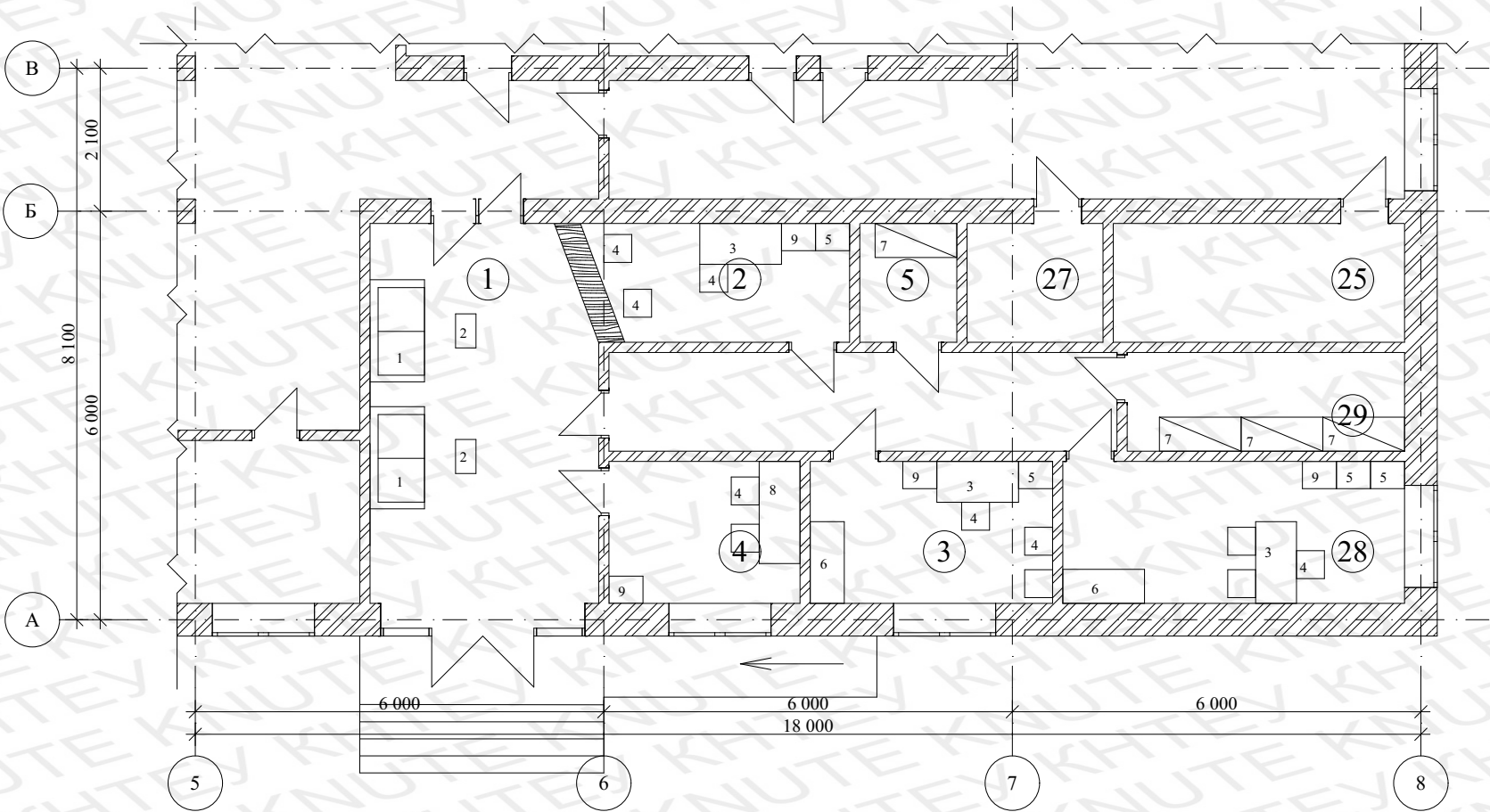


Експлікація приміщень

№	Приміщення	Площа приміщень, м ²	№	Приміщення	Площа приміщень, м ²
Приміщення приймально-вестибюльної групи			19	Комора прибирального інвентрю	4
1	Вестибюль	12	20	Санвузол персоналу	4
2	Бюро прийому і реєстрації	6	Приміщення побутового обслуговування споживачів		
3	Кімната чергового персоналу	8	21	Комплексний приймальний пункт	12
4	Приміщення охорони	6	Приміщення культурно-дозвілевого призначення		
5	Комора прибирального інвентарю	3	22	Ігрова кімната	30
Житлова група приміщень			23	Кінотеатр	16
6	Номер 2-хмісний	10	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення		
7	Номер 4-хмісний	16	24	Зал тренажерів	38
8	Номер 4-хмісний сімейний (ліжко двохспальне)	16	Приміщення при залі тренажерів:		
9	Номер 5-місний	18	25	зберігання і ремонт тренажерів	8
10	Номер 6-місний	20	26	роздільні роздягальні з душовими і санвуздами	12*2
11	Номер 7-місний	24	27	господарська комора	4
12	Номер 8-місний	28	Адміністративні приміщення		
13	Номер 8-місний жіночий	28	28	Кабінет директора та фінансово-економічної служби	12
14	Блок санітарно-технічних зручностей (чоловічий та жіночий)	26	29	Архів	8
15	Кухонна ніша з столами	20	Господарсько-виробнича та побутова група приміщень		
16	Шафи зберігання особистих речей	12	30	Центральна бібліотека, у тому числі:	
Приміщення поповерхового обслуговування			31	відділення чистої білизни	12
17	Кімната з вбудованими шафами для чистої білизни	10	32	відділення брудної білизни	6
18	Комора брудної білизни	6		Побутові приміщення	6
			Усього		
			Загальна площа закладу		

						КНТЕУ 241.20 05-9М з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект хостелу на 44 місць в місті Київ			
Зм.	Кільк.	Арк.	Модок.	Підпис	Дата	Хостел "Kingdom" на 44 місць			
Зав. кафедрою	Бойко М.Г.					План першого поверху на відмітці 0,000 М 1:150			
Керівник	Расулова А.М.								
Консультант	Романенко Р.П.								
Розробив	Черніцький Р.Л.					Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу Курс 2, група 9М			

План на відмітці 0.000
М 1:100



Експлікація приміщень

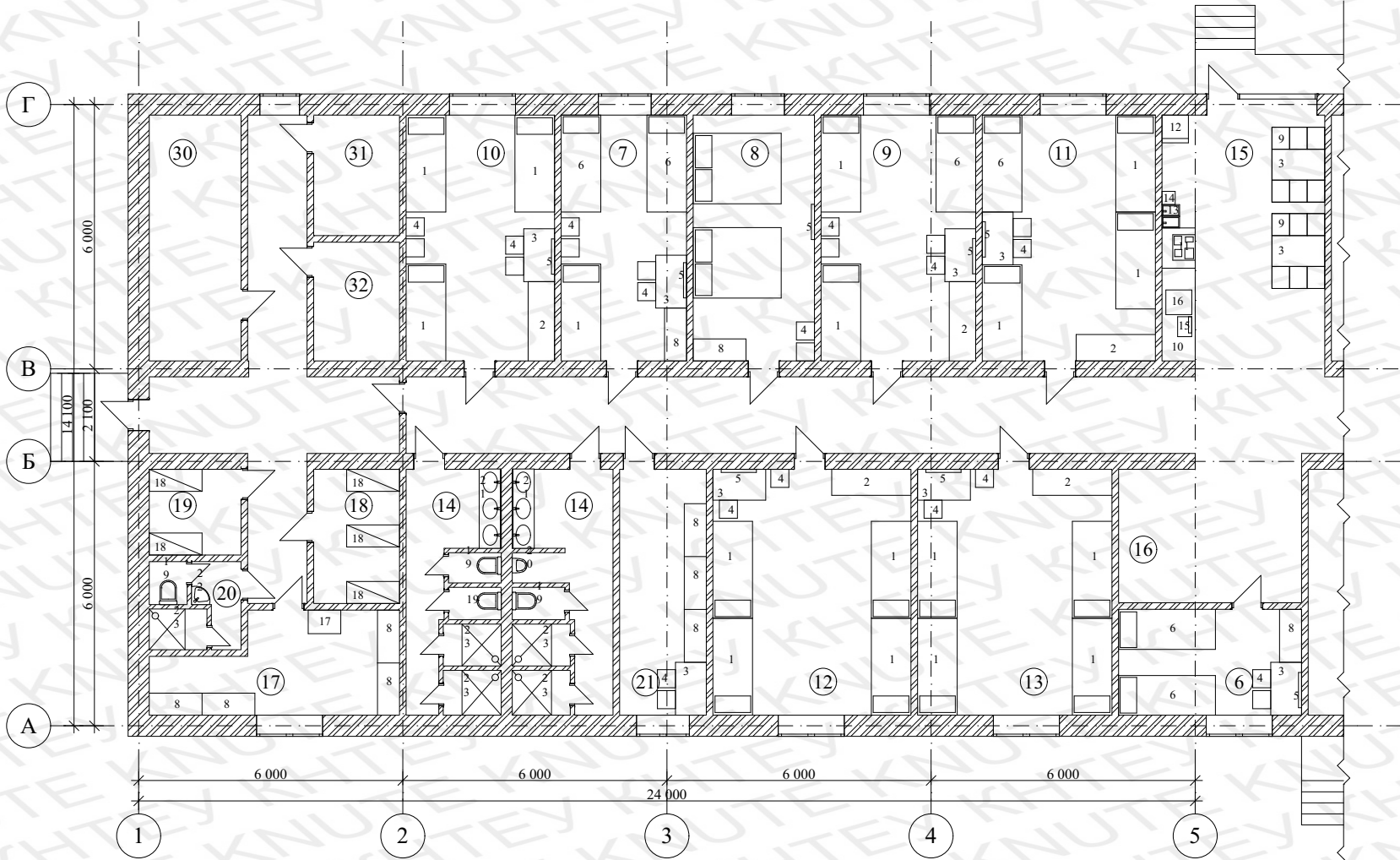
№	Приміщення	Площа приміщень, м ²
Приміщення приймально-вестибюльної групи		
1	Вестибюль	12
2	Бюро прийому і реєстрації	6
3	Кімната чергового персоналу	8
4	Приміщення охорони	6
5	Комора прибирального інвентарю	3
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення		
25	зберігання і ремонт тренажерів	8
27	господарська комора	4
Адміністративні приміщення		
28	Кабінет директора та фінансово-економічної служби	12
29	Архів	8

Специфікація обладнання

№	Найменування	Розміри, мм	Кількість, шт
1	Диван	800*1500*900	2
2	Стіл журнальний	500*300*400	2
3	Стіл	600*1200*740	3
4	Стілець	410*410*900	11
5	Шафа офісна	500*400*1200	4
6	Шафа для одягу	500*1200*2080	2
7	Стелаж	1200*500*1800	4
8	Пульт охорони	600*1500*740	1
9	Сейф	500*400*800	4

						КНТЕУ 241.20 05-9М з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект хостелу на 44 місць в місті Київ			
Зм.	Кільк.	Арк.	№док.	Підпис	Дата	Хостел "Kingdom" на 44 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
							П	5	7
Зав. кафедрою	Бойко М.Г.						План приймально-вестибюльної та адміністративної групи приміщень на відмітці 0,000 М 1:100		
Керівник	Расулова А.М.						Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу		
Консультант	Романенко Р.П.					Розробив	Кафедра готельно-ресторанного бізнесу		
	Черніцький Р.Л.						Курс 2, група 9М		

План на відмітці 0.000
М 1:150



Специфікація обладнання

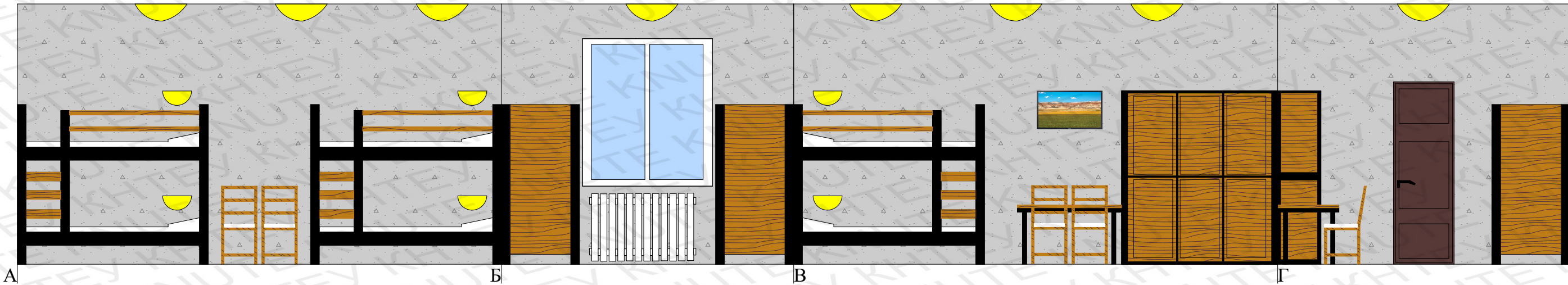
№	Найменування	Розміри, мм	Кількість, шт
1	Ліжко двоярусне	900*2000*1840	17
2	Шафа-пенал	500*1800*2080	10
3	Стіл	700*1200*740	10
4	Стілець	410*410*900	24
5	Телевизор SAMSUNG 32T4500	737*438*74	8
6	Ліжко односпальне	900*2000*700	6
7	Ліжко двоспальне	1600*2000*700	2
8	Шафа	500*1200*2080	5
9	Стілець	400*500*900	12
10	Кухонна стійка	1200*800*1200	1
11	Варильна поверхня ELEYUS OMEGA 601 IS H	580*510*40	1
12	Холодильник ATLANT MX-5810-72	630*600*1500	1
13	Рукомийник Україна	265*400	2
14	Бачок для відходів БО	300*300*700	1
15	Мікрохвильова піч Ambiano	320*453*262	1
16	Кавомашинка SAE/1 Gloria	560*590*500	1
17	Візок для покоївки 3950 CR	740*535*1000	1
18	Стелаж	1200*500*1800	5
19	Унітаз	440*660*400	4
20	Пісуар	330*330*590	1
21	Умивальник	1800*450*1200	2
22	Умивальник	480*480*1200	1
23	Душова кабіна	800*800*2200	5

Експлікація приміщень

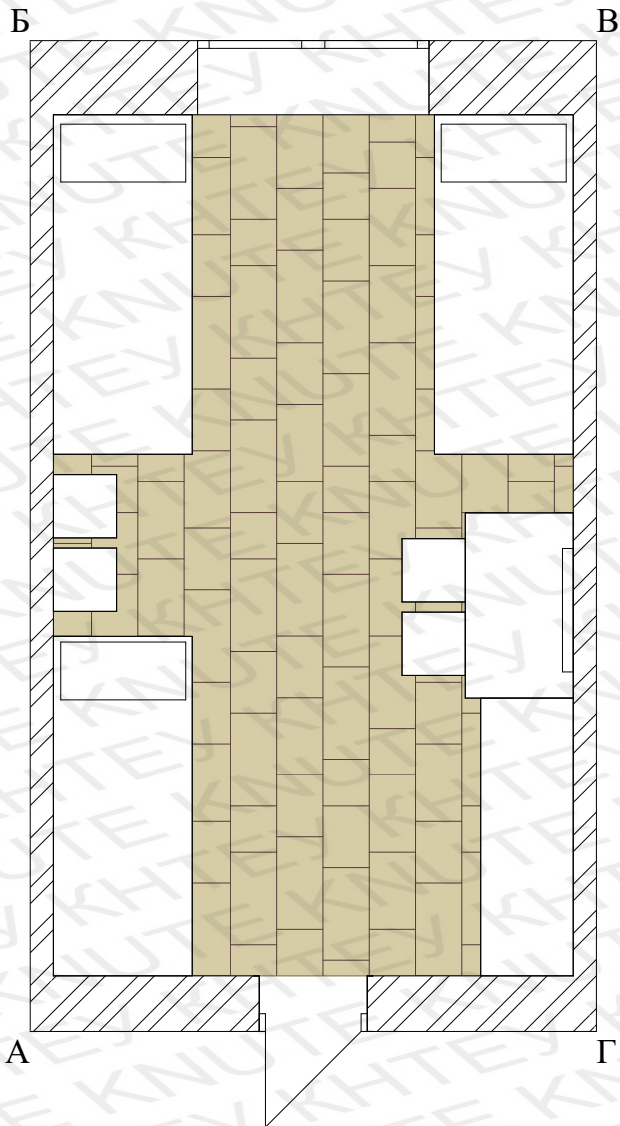
№	Приміщення	Площа приміщень, м ²
Житлова група приміщень		
6	Номер 2-хмісний	10
7	Номер 4-хмісний	16
8	Номер 4-хмісний сімейний (ліжко двохспальне)	16
9	Номер 5-місний	18
10	Номер 6-місний	20
11	Номер 7-місний	24
12	Номер 8-місний	28
13	Номер 8-місний жіночий	28
14	Блок санітарно-технічних зручностей (чоловічий та жіночий)	26
15	Кухонна ніша з столами	20
16	Шафи зберігання особистих речей	12
Приміщення поповерхового обслуговування		
17	Кімната з вбудованими шафами для чистої білизни	10
18	Комора брудної білизни	6
19	Комора прибирального інвентрю	4
20	Санвузол персоналу	4
Приміщення побутового обслуговування споживачів		
21	Комплексний приймальний пункт	12
Господарсько-виробнича та побутова група приміщень		
Центральна білизняна, у тому числі:		
30	відділення чистої білизни	12
31	відділення брудної білизни	6
32	Побутові приміщення	6

						КНТЕУ 241.20 05-9М з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект хостелу на 44 місць в місті Київ			
Зм.	Кільк.	Арк.	№док.	Підпис	Дата				
						Хостел "Kingdom" на 44 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
							П	6	7
Зав. кафедрою	Бойко М.Г.								
Керівник	Расулова А.М.					План житлової частини готелю на відмітці 0,000 М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу Курс 2, група 9М		
Консультант	Романенко Р.П.								
Розробив	Черніцький Р.Л.								

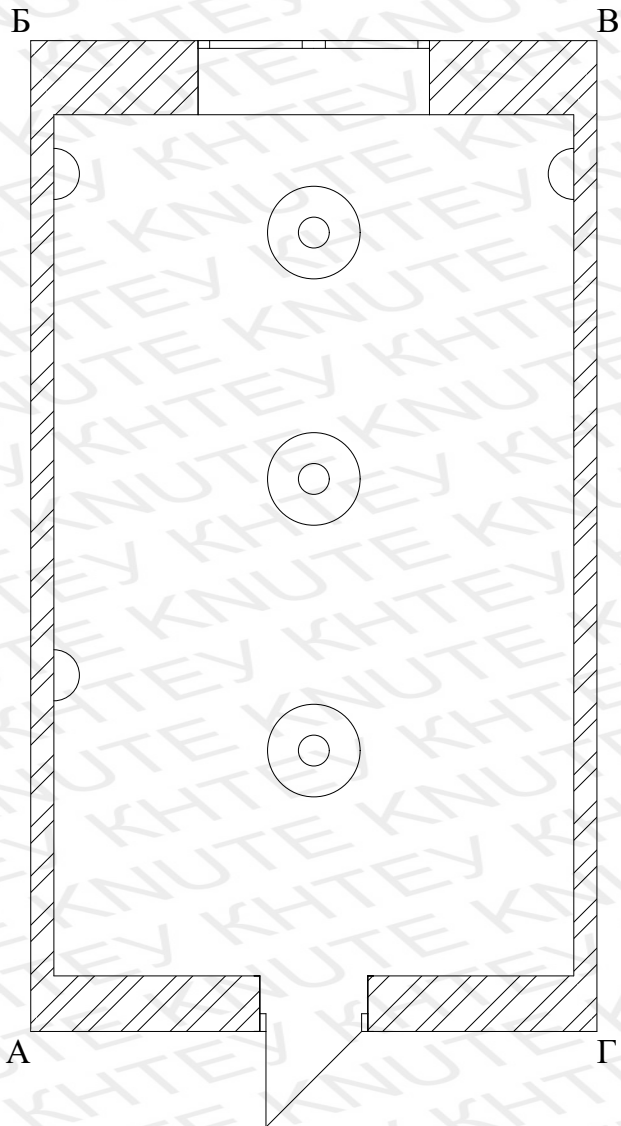
Дизайнерське рішення номера
М 1:50



Дизайнерське рішення підлоги
М 1:50



Дизайнерське рішення стелі
М 1:50



Паспорт оздоблення номера

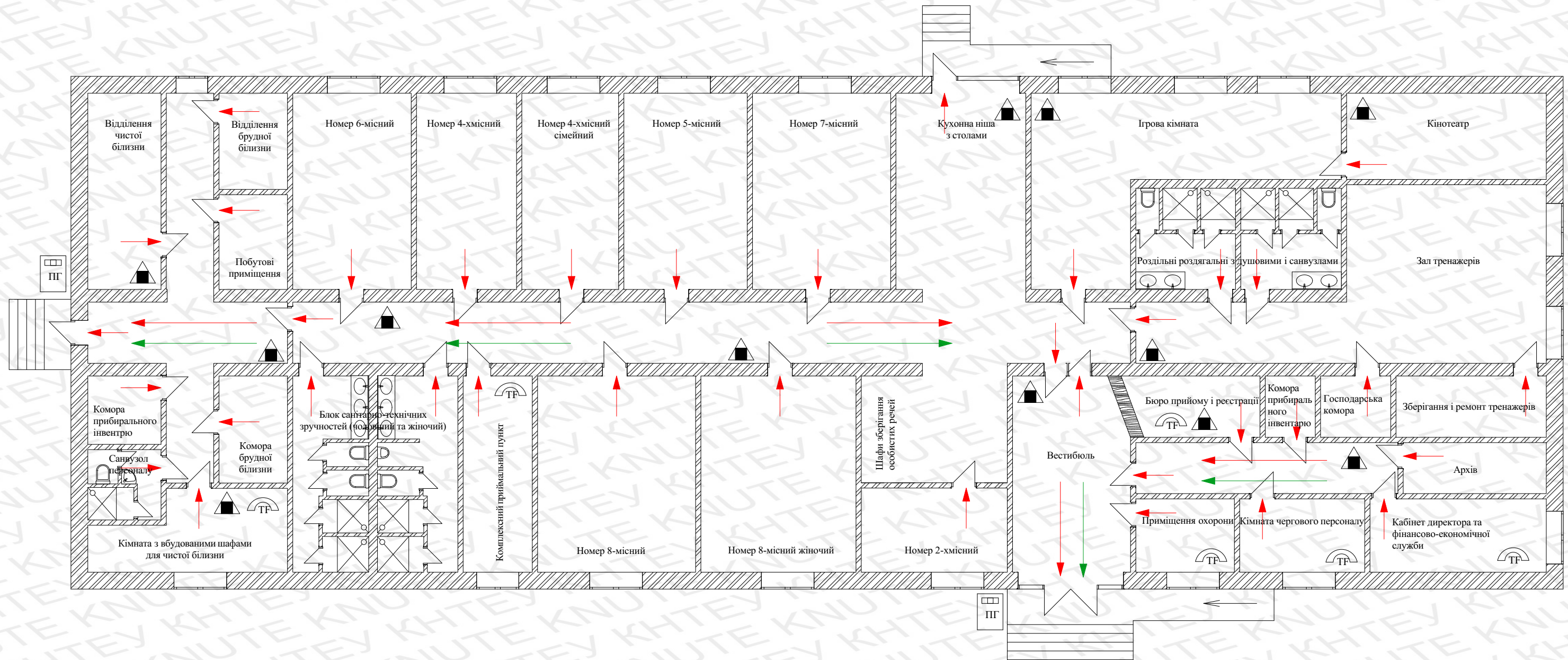
	Матеріал	Позначення		Матеріал	Позначення
1	Ламінат		5	Дерево	
2	Фарба (біла)		6	Метал	
3	Бетон		7	Скло	
4	Дерево		8	Склопакет вікна	

						КНТЕУ 241.20 05-9М з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект хостелу на 44 місць в місті Київ			
Зм.	Кільк.	Арк.	Модок.	Підпис	Дата	Хостел "Kingdom" на 44 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
							П	7	7
Зав. кафедрою	Бойко М.Г.					Дизайнерське рішення готельного номеру (6-ти місний) М 1:50	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу Курс 2, група 9М		
Керівник	Расулова А.М.								
Консультант	Романенко Р.П.								
Розробив	Черніцький Р.Л.								

ПЛАН ЕВАКУАЦІЇ
на випадок виникнення
пожежі

ЗАТВЕРДЖУЮ

директор "Kingdom"
Черніцький Р.Л.
"19" листопад 2020 р.

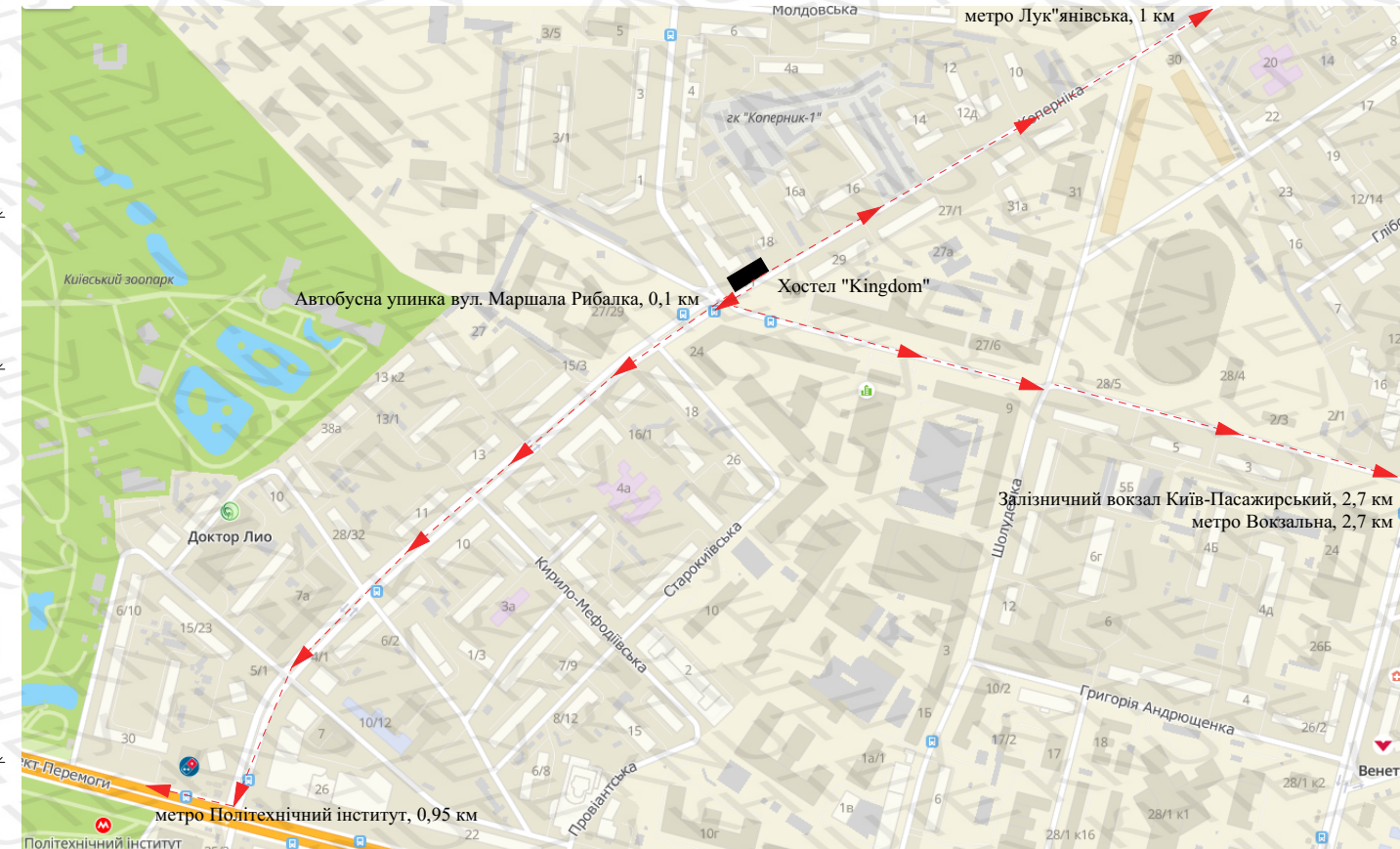
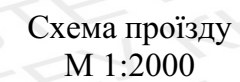
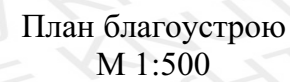


Умовні позначки

	Головний евакуаційний шлях
	Основний вихід
	Телефон
	Вогнегасник
	Пожежний гідрант

ПОГОДЖЕНО

Інженер з ОП та ПБ Сусюра П.Д.
"19" листопада 2020 р.



109

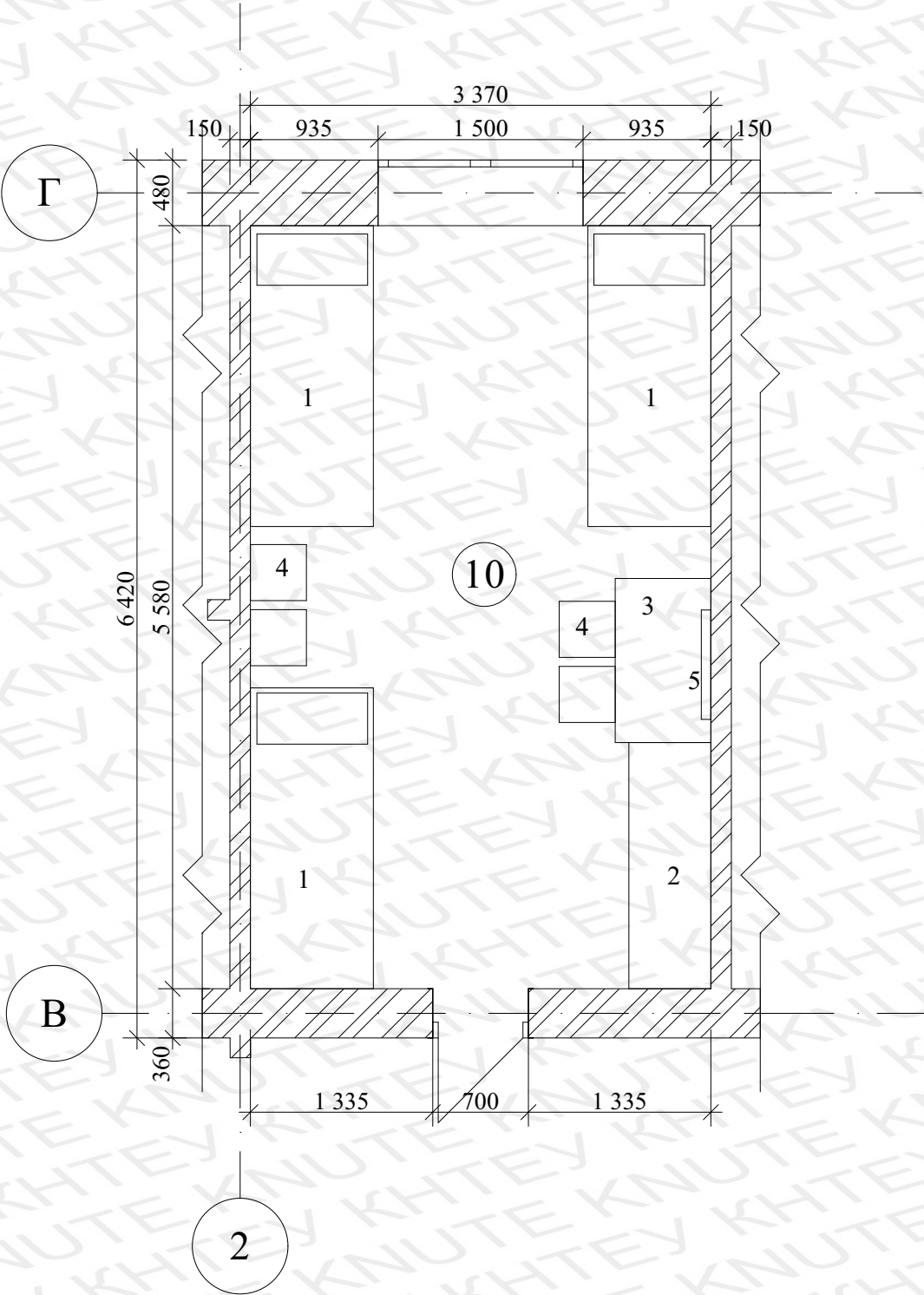
- Об'єкт що проектується

№	Назва об'єкта	Площа, м ²
1	Ділянка під забудову закладу	592
2	Майданчик перед закладом	9
3	Стоянка для автомобілів - 11 машиномісць	281
4	Розворотний майданчик	122
5	Господарські та технічні споруди (майданчик для сміття)	20
6	Тимчасовий майданчик для висадки пасажирів	70

	- Межі забудови		- Територія забудови (озелення)		- Напрямок руху
	- Мощення		- Автодорога		
	- Підїзльні шляхи		- Зелені насадження		- Автомобіль

						КНТЕУ 241.20 05-9М з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект хостелу на 44 місць в місті Київ			
Зм.	Кільк.	Арк.	№док.	Підпис	Дата				
						Хостел "Kingdom" на 44 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
							П	2	7
Зав. кафедрою	Бойко М.Г.					План благоустрою території М 1:500 та схема проїзду до готелю М 1:2000	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу Курс 2, група 9М		
Керівник	Расулова А.М.								
Консультант	Романенко Р.П.								
Розробив	Черніцький Р.Л.								

План номера
М 1:50



Експлікація приміщень

№	Приміщення	Площа приміщень, м ²
10	Номер 6-місний (житлова кімната)	20

Специфікація обладнання

№	Найменування	Розміри, мм	Кількість, шт
1	Ліжко двоярусне	900*2000*1840	3
2	Шафа-пенал	500*1800*2080	1
3	Стіл	700*1200*740	1
4	Стілець	410*410*900	4
5	Телевизор SAMSUNG 32T4500	737*438*74	1

						КНТЕУ 241.20 05-9М з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект хостелу на 44 місць в місті Київ			
						Хостел "Kingdom" на 44 місць			
Зм.	Кільк.	Арк.	Ледок.	Підпис	Дата	План готельного номера з обладнанням (6-ти місний) М 1:50	Стадія	Аркуш	Аркушів
							П	3	7
Зав. кафедрою	Бойко М.Г.						Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу Курс 2, група 9М		
Керівник	Расулова А.М.								
Консультант	Романенко Р.П.								
Розробив	Черніцький Р.Л.								

Умовні позначення:

	- Приміщення приймально-вестибюльної групи		- Приміщення культурно-дозвілевого призначення
	- Житлова група приміщень		- Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення
	- Приміщення поповерхового обслуговування		- Адміністративні приміщення
	- Приміщення побутового обслуговування споживачів		- Господарсько-виробнича та побутова група приміщень

						КНТЕУ 241.20 05-9М з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект хостелу на 44 місць в місті Київ			
Зм.	Кільк.	Арк.	№док.	Підпис	Дата				
						Хостел "Kingdom" на 44 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
							П		
Зав. кафедрою	Бойко М.Г.					План першого поверху на відмітці 0,000 М 1:150	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу Курс 2, група 9М		
Керівник	Расулова А.М.								
Консультант	Романенко Р.П.								
Розробив	Черніцький Р.Л.								