

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

ПРОЕКТ ДИЗАЙН-ГОТЕЛЮ В МІСТІ КИЄВІ

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

підпис студента

Розсильної
Вікторії Вадимівни

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Ткачук Тетяна
Михайлівна

Науковий консультант:

Дизайн готелю
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Расулов Раміс
Асимович

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

підпис гаранта

Ведмідь Надія
Іванівна

Київ 2021

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація «Готельний і ресторанный девелопмент»

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” _____ 2020 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Розсильній Вікторії Вадимівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект дизайн-готелю в місті Києві

Затверджена наказом ректора від “12” 11 2020 р. № 3394

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2021 р.

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

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта готельного і ресторанного бізнесу за результатами оцінювання впливу факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на розвиток готельної та ресторанної справи.

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

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

4. Консультанти по роботі із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Расулов Раміс Асімович		

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

Вступ (інвестиційна ідея проекту)

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

- 1.1. Концептуальне рішення. Локація
- 1.2. Функціональні характеристики
- 1.3. Сервісна концепція
- 1.4. Організаційний дизайн

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН

- 2.1. Екстер'єр та інтер'єр
- 2.2. Дизайнерське рішення номера готелю (або на вибір студента – торговельної зали закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи, приміщень готелю)

Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

- 3.1. Цінова політика. Фінансові результати проекту.
- 3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту

Висновки

6. Календарний план виконання випускного кваліфікаційного проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми</i> випускної кваліфікаційної роботи	01.09.2020 р.- 31.10. 2020 р.	
2	<i>Оформлення і затвердження завдання</i> на випускну кваліфікаційну роботу	01.11.2020 р.- 31.12.2020 р.	
3	<i>Написання 1 розділу</i> випускної кваліфікаційної роботи	02.01.2021 р.- 11.05.2021 р.	
4	<i>Попередній захист 1 розділу</i> випускної кваліфікаційної роботи	14.05.2021 р.- 18.05.2021 р.	
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2021 р.	
6	<i>Написання 2 розділу</i> випускної кваліфікаційної роботи	18.05.2021 р.- 07. 09. 2021 р.	
7	<i>Попередній захист 2 розділу</i> випускної кваліфікаційної роботи	07.09.2021 р.- 10. 09. 2021р.	
8	<i>Написання 3 розділу</i> випускної кваліфікаційної роботи	11.09.2021 р. - 28.10.2021 р.	
9	<i>Попередній захист</i> випускної кваліфікаційної роботи у комісіях	29.10.2021 р.- 31.10.2021 р.	
10	<i>Подання</i> випускної кваліфікаційної роботи та <i>реферату на кафедрі</i>	20.11.2021 р	
11	<i>Подання</i> випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	16.11.2021 р. 18.11.2021 р	
12	<i>Підготовка матеріалів</i> випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії	18.11.2021 р.- 01.12.2021 р.	
13	<i>Захист</i> випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії	<i>Відповідно до розкладу</i>	

7. Дата видачі завдання: 12.11.2020 р.

8. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Ткачук Т.М.
(прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої програми

Ведмідь Н.І.
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент

Розсильна В.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Випускна кваліфікаційна проект Розсильної В.В. виконаний у повному обсязі та відповідно до графіку навчального процесу на належному науковому рівні. Студенткою обгрунтовано актуальність, мету, завдання, об'єкт та предмет дослідження. Протягом усього періоду написання випускного кваліфікаційного проекту студентка Розсильна В.В. здійснювала ґрунтовні наукові дослідження та відповідні розрахунки з обраної теми.

У першому розділі обгрунтовано концепцію проектування дизайн-готелю та визначено його локацію. Студенткою здійснено детальний аналіз конкурентного середовища, розраховано кількісні показники номерного фонду та приміщень для надання додаткових послуг. У другому розділі здобувачем вищої освіти розроблено дизайнерські рішення проєктованого дизайн-готелю. Третій розділ присвячений економічному обґрунтуванню доцільності проектування обраного об'єкта дослідження.

Випускний кваліфікаційний проект Розсильної В.В. є самостійною завершеною науковою працею, що за сутністю та формальними вимогами відповідає роботам такого рівня. Має наукове значення та практичну значимість і може бути рекомендована до захисту в ЕК.

12. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

(підпис, дата)

Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента Розсильної В.В.

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Ведмідь Н.І.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ”

2021р.

ЗМІСТ

Вступ (інвестиційна ідея проекту).....	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	9
1.1. Концептуальне рішення. Локація	9
1.2. Функціональні характеристики.....	16
1.3. Сервісна концепція.....	19
1.4. Організаційний дизайн.....	23
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН.....	28
2.1. Екстер'єр та інтер'єр	28
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю	39
Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ.....	45
3.1. Цінова політика. Фінансові результати проекту.....	45
3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту.....	57
Висновки.....	59
Список використаних джерел.....	61
Додатки.....	65

ВСТУП

Актуальність теми. Пандемія COVID-19 залишила значний слід в історії туристичного та, тісно пов'язаного з ним, готельного бізнесу не лише України, а й усього світу. Постраждали як малі готелі, так і великі міжнародні готельні ланцюги, а масштаб збитків різних підприємств коливався від втрат доходів у кризовому 2020 році до повного закриття готелів. Разом з тим, на сьогоднішній день, відбувається поступове відновлення туристичної та готельної сфери за рахунок нових форматів та концепцій розвитку суб'єктів підприємницької діяльності, появи адаптивних механізмів до сучасних умов функціонування ринку, розробки відповідного готельного продукту (послуги) тощо, що й обумовило актуальність обраної теми випускної кваліфікаційної роботи.

Важливим критерієм успішності функціонування готелю на ринку послуг є його конкурентоспроможність за рахунок нових концептуальних рішень, креативних елементів екстер'єру будівлі та інтер'єру приміщень, використання дизайнерських підходів в оформленні стилю та інше. Тому запропоновано розробити проект п'ятизіркового дизайн-готелю у місті Києві, який підвищить інтерес як вітчизняних, так і закордонних туристів до відвідування столиці та інших міст України.

Метою випускної кваліфікаційної роботи є проектування дизайн-готелю 5* на 100 місць у м. Києві на основі аналізу економічних, маркетингових і виробничих факторів та з дотриманням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Завданнями даного дослідження є:

- вивчення потреб сегмента туристів з метою відпочинку та ділових туристів;
- виявлення особливостей надання послуг в п'ятизіркових готелях;
- розробка організування діяльності дизайн-готелю із надання готельних, ресторанних та додаткових послуг;
- розробка архітектурних рішень та дизайну готелю;
- оцінка інвестиційної привабливості готельного підприємства.

Об'єктом дослідження є процес обґрунтування концепції, функціональних характеристик, управління, організації сервісу, архітектури, дизайну та економічних показників діяльності проектного готелю.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, практичних та методичних засад проектування дизайн-готелю 5* на 100 місць у м. Києві.

Методи дослідження, які було застосовано при створенні проекту: емпіричний метод пізнання, абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення і формулювання висновків), ситуаційний аналіз, метод середніх, абсолютних і відносних величин, порівняння, графічний, економіко-статистичний та ін.

Інформаційну базу склали нормативно-правові акти України, наукові публікації вітчизняних і зарубіжних вчених, матеріали наукових конференцій, Інтернет-ресурси, інформація Всесвітньої туристичної організації, статистичні збірники.

Публікації. За результатами проведеного наукового дослідження було опубліковано наукову статтю у збірнику наукових праць студентів КНТЕУ, 2021 р. (дод. А).

Структура проекту та обсяг проекту. Проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків і додатків.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Концептуальне рішення. Локація

На даний час готельна індустрія переживає важкі часи - пандемія, карантинні обмеження, закриття кордонів. Готелі, як складова туристичної сфери діяльності, одразу відчули негативний вплив на свою діяльність у вигляді різкого спаду завантаженості. Зокрема, найбільше постраждали невеликі готельні підприємства, яким довелося припинити або призупинити свою діяльність, найменше - міжнародні готельні мережі, які своєчасно відреагували на зовнішні пандемічні виклики.

Щоб підтримувати свій заклад у життєздатному та економічно стабільному стані, необхідно виконувати такі завдання: дотримуватися вимог законодавства, постійно здійснювати моніторинг поточної ситуації на ринку, враховувати потреби та вимоги споживача, ретельно планувати і координувати власну діяльність, враховувати постпандемічні наслідки у функціонуванні готелю, зокрема нові статті витрат (антисептичні засоби, індивідуальні засоби захисту для працівників), протоколи прибирання внутрішніх приміщень готелю тощо.

Через зменшення кількості гостей і, відповідно, доходів від їх перебування закладам довелося зменшити кількість працівників та перевести більшість з них на дистанційну роботу. З огляду на те, наскільки жорсткими були карантинні обмеження, доводилося змінювати конфігурацію столиків в закладах ресторанного бізнесу для дотримання соціальної дистанції або пропонувати лише послуги Room service. Соціальне дистанціювання було застосовано також і в інших центрах формування доходів: SPA- і фітнес-центрах, басейнах, конференц-залах та залах для переговорів.

Проектування, розробка і будівництво готелів займає великий проміжок часу, а зовнішні умови їх функціонування динамічно змінюються. Тому важко спрогнозувати стан сфери гостинності у найближчому майбутньому. Проте поточна ситуація продемонструвала ефективність своєчасного планування

управлінських рішень. Швидка мобілізація управлінських зусиль, миттєве реагування на зміни на ринку готельних послуг і зовнішнього середовища та детальне прогнозування подальшого стратегічного кроку підприємства – все це сприятиме стабільному функціонуванню готелю.

Київ – столиця України, осередок туристичної привабливості не лише для зовнішнього, а й для внутрішнього туризму. До цього міста прибувають люди з метою відпочити, відчувати нові враження, ознайомитися з історико-культурними пам'ятками, відвідати розважальні заклади, фестивалі та з діловою метою. Ринок готельної нерухомості міста Києва нерівномірний, але закономірний: у центрі знаходяться готелі категорії 5 зірок та інших категорій, у більш віддалених районах – готелі та подібні їм засоби розміщення нижчих категорій.

Для будівництва проектованого готелю пропонується ділянка землі площею приблизно 3000м² за адресою: Паркова дорога 18, Печерський район, м. Київ (рис.1.1).

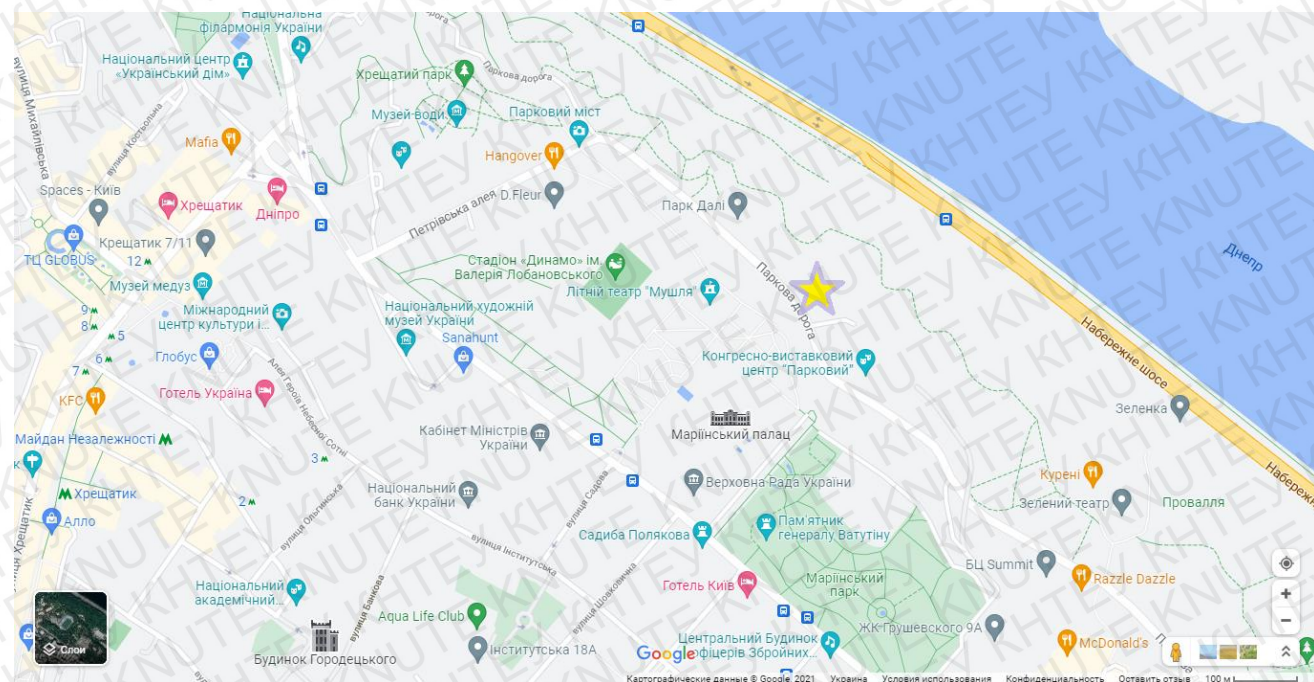


Рис. 1.1 Місце розташування проектованого дизайн-готелю

Печерський район знаходиться в самому серці міста Києва. На території даного району знаходяться важливі і відомі державні установи: Офіс Президента України, Верховна Рада України, Кабінет Міністрів України, Національний банк

України, Прокуратура України і т.п. Печерський район насичений туристично-привабливими пам'ятками: Києво-Печерська лавра, Видубицький монастир, Маріїнський палац, Будинок архітектора Городецького. У районі розташовано багато закладів культури: Національний академічний драматичний театр ім. Івана Франка, Київський національний академічний театр оперети, Київський академічний театр ляльок; Національний музей історії України у другій світовій війні, Національний художній музей України, Національний Києво-Печерський історико-культурний заповідник; Київська міська галерея мистецтв «Лавра», Мистецький центр «Шоколадний будинок»; Національна бібліотека імені Ярослава Мудрого, Національна історична бібліотека України; Національний палац мистецтв «Україна», Центральний будинок офіцерів Збройних Сил України, Кінотеатр «Київ», Національний заслужений академічний симфонічний оркестр України, Національна філармонія України, Центральний парк культури і відпочинку міста Києва та багато інших. Серед спортивних закладів можна виокремити стадіон «Динамо» і Національний спортивний комплекс «Олімпійський». Гарними місцями для прогулянок, відпочинку і фотозонами можна назвати площі Лесі Українки, Слави, Плац спорту, Арсенальну, Печерську, біля Маріїнського палацу; а також парки Хрещатий, Міський сад, Маріїнський, Слави, Аскольдова могила; різноманітні сквери та бульвари. Також ділянка для будівництва готелю наближена до таких атракцій, як Майдан Незалежності, ЦУМ, Національна опера України ім. Тараса Шевченка, Арка дружби народів.

Проектований дизайн-готель являтиме собою умовну машину для переміщення у просторі і часі. Гості матимуть змогу відірватися від сучасності та відвідати епоху, яка їм до вподоби. Будівля матиме два крила, які поєднуюватимуться аркоподібними елементами, які створюватимуть відчуття викривлення простору, через це і було вирішено дати дизайн-готелю назву «PORTAL». Дизайн-готель «PORTAL», що проектується, являє собою дев'ятиповерхову будівлю, де будуть пропонуватися готельні, ресторани та інші додаткові послуги на якісно високому рівні. Категорія проектованого готелю –

п'ять зірок. Зовнішній вигляд будівлі планується оформити в стилі хай-тек, а дизайн житлових поверхів буде оформлено в різних стилях інтер'єру. Проектований готель матиме 50 номерів, місткість – 100 місць. На першому поверсі планується розташування рецепції, адміністративних приміщень та закладів для надання додаткових послуг (фітнес-зала, SPA-центр і т.д., детальніше – в таблиці 1.2). На другому поверсі планується розміщення ресторану і кухні та конференц-залів, танцювально-бенкетної зали з видом на Дніпро. З третього по сьомий поверх розташовано номери для гостей. Восьмий поверх – технічний, підземний поверх – паркінг та технічні і складські приміщення.

Аналіз конкурентного середовища є важливою складовою не лише на етапі розробки готелю, але також є вагомим чинником для моніторингу зовнішнього середовища підприємства, який воно має проводити протягом всього часу своєї діяльності. В якості конкурентів було прийнято готелі категорії 5 зірок у центрі міста Київ, адже конкурентами можна вважати ті підприємства, які надають послуги такого ж рівня якості та які знаходяться в тому ж місті чи районі. Також до конкурентів було віднесено 4* дизайн-готель «11 Mirrors» через схожість типу готельного підприємства. Хоч категорія та перелік додаткових послуг дизайн-готелю «11 Mirrors» менше, ніж у проєктованого готелю, він, на відміну від інших конкурентів, має значний акцент на дизайні інтер'єру готельних номерів, як і проєктований дизайн-готель «PORTAL». Результати дослідження наведені в табл. 1.1.

Всі конкуренти – готелі високого класу, надають послуги споживачам на високому рівні, деякі з них належать до міжнародних готельних мереж. Проєктування готелю має брати до уваги рівень якості конкурентів та ставить на меті створення унікальної пропозиції, щоб вирізнитися на їхньому фоні. Проте, основним конкурентом серед зазначених слід вважати готель Opera через подібність концепції щодо впорядкування номерів.

Таблиця 1.1

Характеристика конкурентного середовища проектованого дизайн-готелю у місті Києві

№ пор.	Назва закладу розміщення, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	InterContinental вул. Велика Житомирська, 2А	272	544	Окрема будівля, 9 поверхів, 2 ресторани, бар, конференц-зали, SPA-зона, фітнес-центр, підземний паркінг
2	Fairmont Grand Hotel вул. Набережно- Хрещатицька, 1	258	516	Окрема будівля, 11 поверхів, ресторани, бар, конференц-зали, SPA-зона, фітнес-центр, підземний паркінг
3	Hilton бульвар Тараса Шевченко, 30	262	577	Вбудоване приміщення на 8 поверхів у БФК «Н-Tower», ресторани, бар, конференц-зали, SPA- зона, фітнес-центр, підземний паркінг на 176 місць
4	Huatt Regency вул. Алли Тарасової, 5	234	468	Окрема будівля, 8 поверхів, ресторани, бар, конференц-зали, SPA- зона, фітнес-центр, підземний паркінг
5	Opera вул. Богдана Хмельницького, 53	140	280	Окрема будівля, 8 поверхів, ресторани, бар, конференц-зали, SPA- зона, фітнес-центр, паркінг на території
6	Premier Palace бул. Тараса Шевченко/ вул. Пушкінська, 5-7/29	278	556	Окрема будівля, 8 поверхів, ресторани, бар, конференц-зали, SPA- зона, фітнес-центр, паркінг на території
7	11 Mirrors вул. Богдана Хмельницького, 34А	49	98	Окрема будівля, 11 поверхів, ресторани, бар, конференц-зали, SPA-зона

Важливою складовою при проектуванні є визначення сегмента потенційних споживачів. Орієнтація на певний сегмент споживачів визначає набір додаткових послуг готелю. Для сегментації було застосовано концепцію STP-маркетингу. Вона являє собою послідовне застосування трьох складових: Segmentation, Targeting, Positioning. Серед стратегій вибору цільового ринку планується застосування стратегії селективної спеціалізації. Ця стратегія дозволяє виокремлювати декілька цільових сегментів та пропонувати відповідні їм послуги, тому максимально використовує ресурси та можливості підприємства. Оскільки «Portal» – дизайн-готель, у якому основний акцент зорієнтовано на ексклюзивному інтер'єр і його можна порівняти з музеєм-виставкою, основними споживачами будуть туристи, які подорожують з екскурсійною, пізнавальною

метою, які прагнуть відпочити тілом і розумом. Розташування поруч із готелем історичних пам'яток, закладів культури та спорту, зелених зон привабить туристів як з інших міст України, так і з-за кордону. Розташування готелю в центральному районі міста Києва, де вирує ділова активність, змушує звернути увагу на діловий сегмент. В готелі передбачається влаштування конференц-залів та зон коворкінгу, де відвідувачі зможуть проводити конференції та зустрічі, а також віддалено працювати, адже є люди, які можуть перейти на віддалену і дистанційну роботу, але не всім зручно працювати вдома. Тому представники бізнес-сегменту можуть як заселятися до готелю, так і орендувати приміщення для конференцій та коворкінгу.

Пропонуємо провести сегментацію потенційних споживачів за такими критеріями: вік, стать, громадянство, мета подорожі, рівень доходу, зайнятість, тривалість перебування. Результати сегментації подано у дод. Б.

Обрана маркетингова стратегія – стратегія диференціації. Планується, що дана унікальна пропозиція приваблюватиме широкий контингент споживачів, тому будуть застосовуватися великі затрати, але і ціни будуть відповідні їм.

Проектування готелю з використанням засад стратегічного маркетингу включає наступні позиції:

1. Проектований готель існуватиме для надання естетичного задоволення гостям та забезпечення комфортного перебування в готелі.

2. Основні сегменти споживачів – подорожуючі люди, які прагнуть нових емоцій та життєвого досвіду, та ділові люди, яким потрібне місце, де можна працювати та відпочивати. Основна вікова категорія – 25-50 років. Рівень доходів – вище середнього.

3. У цьому готелі гості можуть зупинитися під час подорожі і провести свій час у місці, яке забезпечить їх перебування у спокої та безтурботності.

4. Конкурентами являються п'ятизіркові готелі міста Києва, які надають послуги високого рівня якості. Готелями зі схожою концепцією можна назвати «11Mirrors» і «Road», які також позиціонують себе як дизайн-готелі, та butik-готель «Hermitage», який частково схожий інтер'єром. Але проєктований готель

«PORTAL» має більш цікаві та різноманітні інтер'єрні рішення, тому буде спонукати гостей відвідати готель не один раз.

Проектований готель «PORTAL» використовує стратегію позиціонування, заснованого на особливому методі використання готельного продукту. Він позиціонує себе як такий, що може принести естетичне задоволення та ознайомить з особливостями інтер'єрів різних епох; дозволить гостю уявно мандрувати часом та відчути на собі, яке відчуття дому і затишку відчували люди різних часів.

Грунтуючись на результатах дослідження і власному баченні майбутнього готелю, сформуємо його концептуальне рішення (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концептуальне рішення дизайн-готелю «PORTAL» *****, м. Київ

Ознаки концепції		Характеристика ознак	
Характеристика місця розташування			
Країна (місце) розташування		Україна	
Адміністративний вид території		Місто Київ	
Адміністративний район населеного пункту (території)		Печерський район	
Адреса розташування готелю		вул. Паркова дорога, 18	
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, додаткові послуги	
Тип підприємства		Дизайн-готель	
Категорія		5*	
Кадровий склад		1. Генеральний директор 2. Керівники підрозділів 3. Спеціалісти 4. Обслуговуючий персонал 5. Технічний персонал	
Система управління		Лінійно-функціональна	
Стиль управління		Демократичний	
Цільовий сегмент споживачів		Туристи з метою відпочинку і ділові туристи	
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний	
Розміщення			
Вид		Готельне підприємство	
Рівень комфорту		Готель 5*	
Місткість		50 номерів (100 місць)	
Категорії номерів	Стандарт	Люкс	Апартамент
Дизайнерський стиль	античний, єгипетський, романський, готичний, класицизм, бароко, колоніальний,	античний, єгипетський, романський, готичний, класицизм, бароко,	античний, єгипетський, романський, готичний, класицизм, бароко, колоніальний,

Закінчення табл. 1.2

	британський, хай-тек, футуристичний	колоніальний, британський, хай-тек, футуристичний	британський, хай-тек, футуристичний	
Харчування				
Тип закладів	Ресторан	Кафе-бар	Лобі-бар	
Організація харчування	Вільний вибір напоїв і страв	Вільний вибір напоїв і страв	Вільний вибір напоїв і страв	
Кількість місць	100	25	5	
Режим роботи	07:00 – 22:00 (без вихідних)	07:00 – 22:00 (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)	
Форма обслуговування	Часткове обслуговування (за участю офіціантів)	Часткове обслуговування (за участю офіціантів і бармена)	Часткове обслуговування (за участю бармена)	
Дизайнерський стиль	Класичний	Футуристичний	Класичний	
Бізнес-послуги				
Тип	Конференц-зал	Зала для нарад	Бізнес - центр та зона коворкінгу	
Режим роботи	08:00 – 22:00	08:00 – 22:00	Цілодобово	
Дизайнерський стиль	Хай-тек	Античний, бароко, британський	Хай-тек	
Побутове обслуговування				
Тип	Перукарня	Пральня, хімчистка		
Режим роботи	07:00 – 22:00 (без вихідних)	07:00 – 19:00 (без вихідних)		
Дизайнерський стиль	Бароко	Класичний		
Культурно-дозвілєві послуги				
Тип	Дизайнерський стиль	Режим роботи		
Танцювальна зала	Бароко	12:00 – 23:00 (за замовленням)		
Більярдна	Британський	17:00 – 23:00 (без вихідних)		
Спортивно-рекреаційні послуги				
Тип	SPA-салон	Хамам	Фітнес-зала	Басейн
Режим роботи	07:00 – 22:00 (без вихідних)	07:00 – 22:00 (без вихідних)	07:00 – 22:00 (без вихідних)	07:00 – 22:00 (без вихідних)
Торгівля				
Тип	Призначення	Режим роботи		
Магазин-бутик	Реалізація сувенірів	09:00 – 21:00 (без вихідних)		
Пункт прокату	Прокат тематичного одягу та аксесуарів	08:00 – 22:00 (без вихідних)		
Аптека	Реалізація лікарських засобів	08:00 – 22:00 (без вихідних)		

Земельна ділянка готелю знаходиться в мальовничому місці. До найближчої станції метро – Арсенальна – 1,2 км (15 хвилин пішої ходьби), до Центрального залізничного вокзалу – 5 км (14 хвилин на автомобілі), до аеропорту Бориспіль – 34 км (30 хвилин на автомобілі).

Режим роботи готелю планується за стандартною схемою: о 14 годині заїзд, о 12 годині – виїзд гостей.

Для будівництва і оздоблення інтер'єрів приміщень планується використання сучасних, екологічних і зручних в експлуатації матеріалів. Можливе використання антикварних меблів або меблів, виконаних на замовлення.

1.2 Функціональні характеристики

Будівлю готелю «PORTAL» запроєктовано у вигляді літери «П». Перші два поверхи прямокутної форми, починаючи з третього поверху приміщення буде влаштовано лише по периметру літери «П», а між крилами будівлі будуть арочні зводи на рівнях підлог поверхів. З головного фасаду до ресторану на другому поверсі будуть вести заокруглені білі сходи. Композиційна схема житлових поверхів – змішана (секційно-коридорна).

У готелі міститься декілька груп приміщень: приймально-вестибюльна, житлова, закладів харчування, культурно-дозвіллева, фізкультурно-оздоровча, побутового обслуговування і торгівлі, адміністративна, виробничо-побутова, господарсько-технічна. На першому поверсі планується розташування приймально-вестибюльної групи приміщень, адміністративних приміщень, кафе і лобі-бару, басейну, більярда, підприємств торгівлі.

До приймально-вестибюльної групи приміщень відноситься вестибюль, оформлений у стилі хай-тек, на території якого знаходиться стійка реєстрації (front office) за фронтальним розташуванням, лобі-бар, зони відпочинку та ліфти. Поруч розташовані приміщення для зберігання багажу та камера схову, торговельні приміщення, приміщення охорони і туалетні кімнати.

До складу адміністративних приміщень входять кабінети та офіси для працівників, виробничо-побутових - приміщення для харчування працівників, гардероб, душові та туалетні кімнати. Всі вони будуть розташовані в лівому крилі.

Залу кафе планується оформити в класичному стилі інтер'єру та розташувати посередині, за приймальною зоною, із видом на Дніпро. Міні-кухня, яка буде

працювати для кафе та їдальні для персоналу матиме ліфтове сполучення з основною кухнею на другому поверсі та складом на підвальному поверсі для обміну продуктами, стравами та посудом.

В правому крилі планується розташування басейну, фітнес-зали, SPA-салону, салону краси та більярду.

На другому поверсі планується облаштування приміщень конференц-сервісу, танцювальної зали (яка може використовуватись як бенкетна зала) та ресторану.

В правому крилі планується розташування приміщень конференц-сервісу, які будуть мати різну площу та перегородки для маневрування площею і кількістю залів, їх дизайнерський стиль буде різним, але виражатиме ділову атмосферу. Танцювальна зала може використовуватись для влаштування балів і для проведення бенкетів, оформлена в стилі бароко, поруч матиме кімнату для перевдягання.

В центрі планується розміщення обідньої зали ресторану, оформленого у футуристичному стилі, до якого підійматимуться зовнішні сходи із рівня першого поверху. Поруч буде розташовано зовнішні ліфти-підйомники для легкого доступу до ресторану для людей з обмеженими можливостями. Панорамне вікно надасть відчуття відкритості, а скляна стеля створить враження знаходження в самому центрі порталу. Виробничі та підсобні приміщення ресторану знаходяться в лівому крилі будівлі і включають в себе різні виробничі цехи кухні, приміщення для зберігання продуктів, приміщення для офіціантів та миття та зберігання посуду.

Починаючи з третього поверху буде розташовано номери, приміщення для покоївок та холи в коридорах. На лівому крилі третього поверху пропонується розташувати номер категорії Люкс, який буде обладнано спеціально для маломобільних груп населення. Відсутність порогів у приміщеннях готелю дозволить вільно пересуватися людям на інвалідних кріслах. Кожен поверх у кожному крилі матиме свій оригінальний інтер'єр та простежуватиметься починаючи з виходу з ліфта і закінчуючи санвузлом у номері. Абсолютно все в

межах поверху буде витримано в одному стилі. Нижче наведено схему розподілу стилів (рис. 1.2).

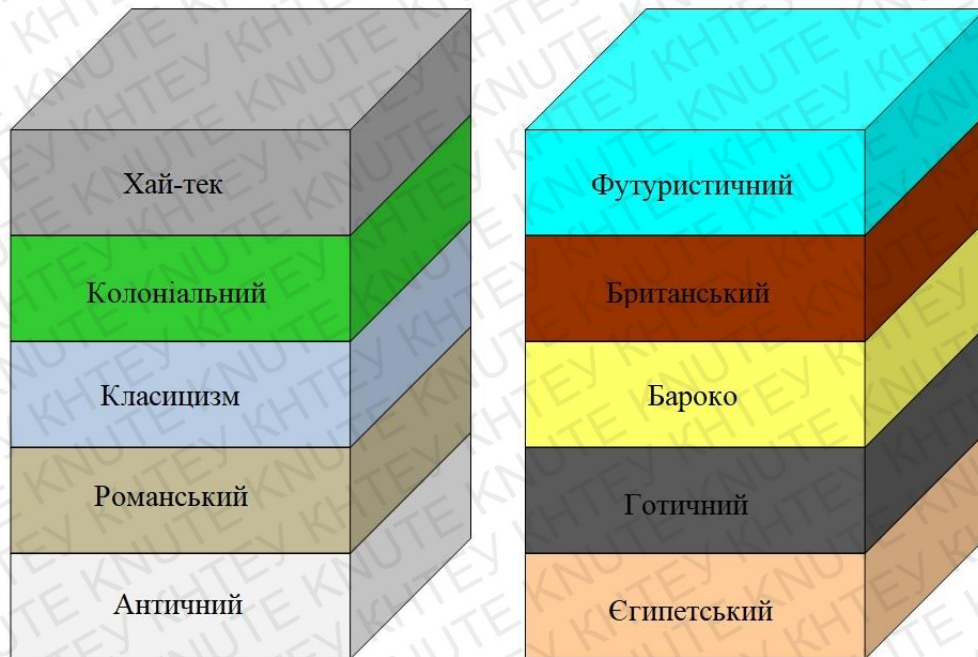


Рис. 1.2 Схема розподілу стилів інтер'єру житлових поверхів

На -1 поверху планується влаштування підземного паркінгу та технічних приміщень для інженерного устаткування, складських приміщень для меблів, білизни, штучних матеріалів, пральні та хімчистки.

На території готелю плануються організування майданчика для тимчасового паркування автомобілів та автобусів, розвантажувального майданчика, зони відпочинку.

В дод. В представлено розрахунок складу і площі приміщень готелю, згідно з яким корисна площа проєктованого готелю S_k складає 6219 м^2 .

Для врахування площі коридорів та технічних приміщень визначимо робочу площу готелю за формулою (Ж.1.1). Було застосовано коефіцієнт збільшення площі 1,25, тому що проєктований готель можна визначити як невеликий та високого класу ($S_p = 7774 \text{ м}^2$).

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі визначимо загальну площу готелю за формулою (Ж.1.2). Було застосовано коефіцієнт збільшення

площі 1,15, тому що проєктований готель належить до закладів високої категорійності. ($S_{заг} = 8940 \text{ м}^2$).

1.3 Сервісна концепція

За загальним принципом готель працює за такою схемою: бронювання номеру і заселення гостя; обслуговування гостя в номері та приміщеннях розважального, оздоровчого, побутового призначення; виїзд гостя. Для ефективної роботи готелю є доцільним застосування автоматизованих систем бронювання та організації роботи готелю.

Пропонується застосування такої системи автоматизації, як OPERA. Завдяки різноплановості її модулів можна керувати всіма видами діяльності готелю, управляти доходами і налагоджувати бронювання, робити звіти і підвищувати ефективність. Вдалим рішенням буде співпраця з такими Global Distribution Systems, як Amadeus, Sabre, Galileo, Worldspan. Таким чином процес бронювання охопить якомога більше споживачів і приверне увагу до готелю.

Вагомою складовою успішного ведення готельного бізнесу є створення власного сайту, де буде розміщено актуальну інформацію про стан готелю, ціни номерів, акції, спеціальні пропозиції, івенти. Варто приділити увагу оформленню сайту, яке привертатиме увагу потенційних клієнтів, справлятиме вдале естетичне враження, матиме інтуїтивно зрозумілий інтерфейс. Важливо насичувати сторінки сайту якісними фотографіями готелю, номерів, закладів харчування, щоб надавати уявлення гостю, що його чекає всередині готелю. За допомогою власного сайту готелю гості зможуть забронювати номер дешевше, ніж на інших сайтах з бронювання, а також завжди отримувати актуальну інформацію та налагоджувати контакт із працівником рецепції.

Після того, як гість забронював номер і приїхав на поселення, його на вході зустрічає швейцар, реєструють ресепшійністи, в той час як номер завчасно прибирається покоївкою. Після реєстрації гостю видають ключ-картку, хоча наразі існують технології, завдяки яким номер може відкриватися за допомогою додатку в телефоні. Це зручно і безпечно. Під час проживання гостя у номері

продовжується його обслуговування. Гість може отримувати додаткові послуги платно і безплатно. До безплатних послуг можна віднести виклик швидкої допомоги, побудку у визначений час, обслуговування у медичному пункті. До платних послуг можна віднести обслуговування у ресторані, кафе, барі, SPA та салоні краси, фітнес-залі, басейні, конференц-залах і залах для нарад, послуги консьєржа.

Основну частину часу перебування в готелі гість проводить у своєму номері, тому варто дотримувати всі кімнати у бездоганній чистоті. Департамент хаускіпінгу займається різними видами прибирання: поточне щоденне, проміжне на вимогу гостя, після виїзду гостя, генеральне (раз на 10 днів). Для ефективної роботи служби хаускіпінгу необхідно передбачити приміщення для покоївок, де зберігається необхідний для прибирання інвентар, чиста білизна, миючі засоби, прибиральна техніка. Слід звернути увагу на те, що останнім часом збільшився наголос на екологічність і безпечність, тому, обираючи миючі засоби та притиральну техніку, треба надавати перевагу екологічним та гіпоалергенним продуктам. Окрім хаускіпінгу існує і клінінг, який забезпечує дотримання чистоти в усіх інших приміщеннях: вестибюлі, коридорах, холах, приміщеннях інших центрів доходів, адміністративних приміщеннях. Дана служба теж має бути забезпечена підсобними приміщеннями для зберігання інвентарю, миючих засобів та прибиральної техніки.

Сучасний споживач більшу частину своєї уваги зосереджує на власному стані зоров'я, тому актуальність надання рекреаційних послуг у закладі є очевидною. Основними структурними одиницями за даним критерієм є: SPA-салон, фітнес-зали та басейн. SPA-салон спеціалізуватиметься на наданні таких послуг, як: різні види масажу, пілінгу, косметологічні заходи для догляду за обличчям, сауна. Спеціально створена атмосфера сприятиме розслабленню тіла і розуму гостей, привнесе у відпочинок комфорт. Фітнес-зала буде представлена тренажерами (бігова доріжка, степпер, велотренажер, силові тренажери) та вільною зоною для килимків (для занять йогою) або групових фітнес-тренувань. Басейн завершить комплекс рекреаційних послуг. Варто приділяти особливу

увагу прибиранню у цих приміщеннях для забезпечення чистоти і безпеки місць, з якими контактує велика кількість людей.

У дизайн-готелі будуть надаватися побутові послуги: салон краси і догляд за речами. У салоні краси передбачається надання перукарських, манікюрних, педикюрних, візажних послуг. Гості зможуть за необхідністю звернутися на рецепшен, для того, щоб віддати свої речі у пральню чи хімчистку, яка знаходиться на території готелю. Також, за проханням гостя, можна провести дрібний ремонт одягу та чищення взуття.

Дизайн-готель розташовується в центрі столиці, де є наявним високий рівень ділової активності споживачів. У зв'язку з цим буде доцільною організація конференц-залів та залів для проведення нарад у приміщенні проектного готелю. Ці приміщення будуть здаватися в оренду за погодинну оплату. Для оптимізації завантаження залів буде використано перегородки, які поділятимуть одну залу на декілька. Обладнання приміщень включатиме аудіо-візуальну техніку для проведення презентацій та переговорів. Є доцільним розташування бізнес-центру, де гості зможуть виконати необхідні операції з документами та оргтехнікою. Зона коворкінгу – сучасний вільний простір, де гості зможуть працювати індивідуально чи в групах.

Для задоволення культурно-дозвіллевих потреб на території дизайн-готелю буде надано послуги більярду, приміщення для якого буде оформлено у британському стилі, та танцювальна зала, оформлена у стилі бароко, яка може також використовуватися для проведення бенкетів і фуршетів. Планується час від часу влаштовувати костюмовані бали і вечірки, реквізити для яких можна взяти в прокат у відповідному пункті прокату на першому поверсі.

Послуги харчування будуть надаватися у кафе-барі та лобі-барі на першому поверсі та ресторані на другому. Варто наголосити, що у кожному номері буде міні-бар з асортиментом напоїв та закусок. Послуга room service також буде надаватися за вимогою гостя.

Кафе-бар на першому поверсі розрахований на 25 місць та оформлений у класичному стилі з переважанням натуральної темної деревини в оформленні

інтер'єру. Планується організація сніданків (07:00 – 11:00), обідів (12:00 – 15:00) та вечерь (17:00 – 22:00) із пропонуванням відповідного меню та карти напоїв. Обслуговування здійснюється офіціантами. Кухня – європейська.

Ресторан на другому поверсі розрахований на 100 місць, оформлений у футуристичному стилі з переважанням білого кольору, плавних контурів форм, глянцевого блиску поверхонь. Яскравим елементом буде неонове підсвічування барної стійки та елементів декору. Планується організація сніданків (07:00 – 11:00), обідів (12:00 – 15:00) та вечерь (17:00 – 22:00) із пропонуванням відповідного меню та карти напоїв. Обслуговування здійснюється офіціантами та барменом. Фішкою закладу буде скляна стіна та стеля, панорамний вид. Ресторан матиме окремий вхід з вулиці для надання послуг споживачам, які не є мешканцями готелю.

На першому поверсі у вестибюлі буде розташовано лобі-бар на 5 місць, де гості зможуть перепочити та випити каву, поки чекають заселення до номеру. Обслуговування здійснюватиметься барменом цілодобово.

1.4 Організаційний дизайн

Важливою умовою створення підприємства є обрання його організаційно-правової форми. Вважаємо, що кращим рішенням буде створення Товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ). За цієї форми організації підприємства статутний капітал поділяється на визначені Статутом частини між власниками цього капіталу. Власником статутного капіталу може бути як одна особа, так і декілька осіб, а відповідальність вони несуть лише за визначеною за ними часткою. Організація Товариства з обмеженою відповідальністю буде найбільш прийнятною для проєктованого готелю, адже за таких умов буде забезпечено більш спрощену систему управління підприємством, а також не буде необхідності витрачати додаткові кошти на облік та операції з цінними паперами акціонерів, як це могло б бути з Акціонерним товариством.

Готель, як і будь-яке підприємство, має штат працівників, які виконують різні визначені функції, та керівників. У готелі, що проєктується, планується

застосування лінійно-функціональної організаційної структури, яка передбачає очолення її генеральним директором, а всі працівники розділені за підрозділами відповідно до специфіки роботи і кожен підрозділ має функціонального керівника, який підпорядковується головному керівникові.

Генеральний директор очолює колектив та, відповідно, верхівку організаційної структури. Він має в підпорядкуванні функціональних керівників – директорів відділів, які звітуються йому про стан підрозділу, приймають участь в обговоренні планів і перспектив роботи, визначенні стратегічного планування. Генеральний директор відноситься до вищої ланки управління, директори відділів – до середньої ланки управління. Генеральному директору асистують секретар і діловод.

Планується створення семи функціональних підрозділів: служба прийому і розміщення, служба Food&Beverage, відділ надання додаткових послуг, HR-відділ, відділ маркетингу, фінансово-економічний відділ та інженерно-експлуатаційний відділ.

Найголовнішою та найчисленнішою є служба прийому і розміщення. Цей відділ займається бронюванням номерів, реєстрацією гостей, обслуговуванням номерів і дотриманням їх у належному стані. Працівники відділу front office повинні мати охайний вигляд, проявляти дружелюбність у спілкуванні, готовність завжди допомогти гостю. Керівник відділу – директор служби прийому і розміщення. Він займається організацією та координуванням роботи свого відділу, тактичним плануванням. Йому підпорядковуються менеджери нижчої ланки: завідувач номерним фондом і менеджер служби прийому і розміщення, - які відповідальні за оперативне планування. Завідувач номерним фондом несе відповідальність за належне утримання номерного фонду. Йому підпорядковуються покоївки, які займаються прибиранням номерів, та супервайзери, які слідкують за якістю прибирання. Ними ведеться облік прибраних номерів, білизни, змінних матеріалів та косметичних засобів. Менеджер служби прийому і розміщення відповідальний за роботу ресепшен та вестибюль, контролює роботу працівників з бронювання готельних номерів. На

вході до готелю гостей зустрічає швейцар. За стійкою ресепшен стоять адміністратори-ресепшійоністи, які реєструють гостя, ознайомлюють його із правилами проживання в готелі та асортиментом додаткових послуг, видають ключ-картку від номера. Охоронці слідкують за порядком у вестибюлі та інших приміщеннях за посередництвом камер спостереження, відповідальні за камеру схову для речей гостей. Консьєрж займається виконанням особливих послуг гостей, наприклад, замовлення квитків до театру, доставка квітів у номер, придбання ділового костюму, пошук незвичних речей. За чистотою у вестибюлі слідкує прибиральниця. Адміністратори з бронювання займаються бронюванням номерів через телефони і пошту, ведуть облік зайнятих, вільних, зарезервованих номерів. Окрім прання постільної білизни і рушників, прачки займаються й очисткою особистих речей, прийнятих від гостей. Швачка займається дрібним ремонтом одягу.

Служба Food&Beverage спеціалізується на наданні послуг харчування у готелі. Керівник відділу – директор служби Food&Beverage. Загалом роботу закладів харчування можна розділити на дві частини: кухня і торгівельна зала. На кухні головним є шеф-кухар, якому підпорядковуються кухарі різних розрядів. Вони займаються підготовкою сировини та напівфабрикатів, приготуванням страв і напоїв, їх оформленням та передачею офіціантам. Шеф-кухар розробляє меню та веде облік використаної сировини. Роботою залу керує адміністратор залу, який слідкує за порядком, займається розсадкою гостей, розрахунками та, за потреби, допомагає офіціантам. Офіціанти сервірують столи, приймають замовлення гостей, видають замовлення, обслуговують гостей, прибирають столи. За чистотою залу слідкує прибиральниця. Мийниця посуду має використаний столовий та кухонний посуд. Для ресторану та кафе-бару діятимуть дві різні кухні. В кафе-барі та лобі-барі працюватимуть бармени та баристи, які займатимуться приготуванням напоїв на вимогу гостя.

Відділ надання додаткових послуг охоплює заклади рекреаційного, ділового та побутового спрямування. Керівництво цього відділу здійснює директор відділу додаткових послуг. У фітнес-залі працює фітнес-тренер, басейні –

інструктор з плавання, SPA- салоні – масажисти і косметологи, салоні краси – перукарі, візажисти, манікюрниці, які виконують свою роботу, відповідно до профілю. В межах служби конференц-послуг працюють адміністратори, які ведуть облік конференц-залів та залів для нарад, приймають замовлення та організують заходи. Для підтримки аудіо-візуальної техніки і комп'ютерів у справному стані варто тримати в штаті ІТ-спеціалістів. У бізнес-центрі обслуговуючі надають послуги з діловодства та допомагають із документами.

HR- відділ працює з персоналом: наймає, звільняє, аналізує плинність кадрів, навчає, проводить тестування і тренінги, веде облік працівників та іншу документацію. Очолює відділ директор HR- відділу, якому підпорядковуються інспектор відділу кадрів (координує рух персоналу та веде документообіг), фахівець із розвитку персоналу (проводить навчання і тренінги, забезпечує підвищення кваліфікації працівників, підтримує оптимальний психологічний мікроклімат шляхом консультацій та рекомендацій) і інспектор з охорони праці (відповідальний за ознайомлення працівників із правилами роботи на підприємстві, дотримання безпечних умов праці).

Директор з маркетингу очолює маркетинговий відділ. До складу цього відділу входять маркетолог, CRM- менеджер, менеджер із реклами та SMM. Маркетолог займається дослідженням та аналізом ринку готельних послуг, конкурентів, туризму та в цілому ситуації в світі, складає прогнози підвищення чи зниження попиту на готельні послуги. CRM- менеджер працює з клієнтами: збирає про них інформацію через Google Analytics, вигадує спеціальні пропозиції та акції, створює розсилки, організовує заходи різноманітного спрямування, які мають привернути увагу клієнтів. Менеджер із реклами та SMM займається просуванням бренду в соцмережах, вигадує рекламу, яка розповсюджується всіма каналами, які можуть привернути увагу потенційних споживачів (білборди, телебачення, сайти в мережі Інтернет).

Фінансово-економічний відділ керується директором фінансово-економічного відділу. Провідні спеціалісти бухгалтерського відділу здійснюють облік підприємства, складають баланс, звіти, рахунки, фінансову звітність.

Менеджер з постачання збирає інформацію про необхідні закупівлі для інших відділів, займається пошуком постачальників, заключає з ними договори. Експедитор контролює прибуття товарів і продуктів, проводить розрахунки із постачальниками. Завідувач складу займається організацією складського господарства: контролює видачу і виконує облік товарів і продуктів.

Головний інженер очолює інженерно-експлуатаційний відділ. Цей відділ займається підтримкою матеріально-технічної бази, приладів і пристроїв у справному стані, проводить ремонти. Для виконання цих обов'язків до штату працівників слід включити сантехніка, ліфтера, енергетика, електрика, столяра. Існує можливість за потреби викликати необхідного спеціаліста.

Окрім лінійних зв'язків, які пов'язують керівників і підлеглих, варто звернути увагу на функціональні зв'язки, які існують між відділами. Так, ресепшійністи повинні мати зв'язок з покоївками, щоб передавати інформацію про негайну підготовку певного номера або про забуті речі гостя. Персоналу відділу хаускіпінгу зручніше одразу повідомити необхідного представника інженерно-експлуатаційного відділу про ту чи іншу несправність у номері.

Для регламентації праці працівників усіх відділів створюють такі документи, як Статут підприємства, Організаційна структура, Положення про підрозділ, Посадова інструкція, Правила внутрішнього розпорядку, Колективний договір, Штатний розпис, Положення про оплату праці, накази та розпорядження керівника.

У дод. Г зображено організаційну структуру п'ятизіркового дизайн-готелю «PORTAL».

РОЗДІЛ 2

АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН

2.1 Екстер'єр та інтер'єр

Готель «PORTAL» запроектовано в центрі міста Київ на вулиці Паркова дорога. Передній фасад будівлі звернений на озеленену територію поруч із Маріїнським палацом; задній фасад і, відповідно, вікна номерів люкс і апартамент мають вид на Дніпро. Готель не розташовано в певному архітектурному ансамблі, який би обмежував вибір в оформленні екстер'єру, тому зовнішній вигляд будівлі буде виконано в стилі хай-тек. Будівля конгресно-виставкового центру «Парковий», що розташований поруч, виконана у схожому сучасному архітектурному стилі.

Будівлю дизайн-готелю «PORTAL» запроектовано у вигляді літери «П». Стіни зовні вкриті темно-сірими панелями із матовою поверхнею, рами вікон із металопластику будуть імітувати темну деревину. Починаючи з третього поверху між крилами будівлі влаштована серія білих арочних зводів, які дають відчуття проходження всередину порталу. Між арочними зводами та внизу перед ними буде влаштовано світлову апаратуру, яка в часи доби від сутінок до світанку буде освітлювати зводи різними кольорами, із різною інтенсивністю та періодичністю. Над входом до готелю буде вивішено його назву «PORTAL» білими літерами шрифтом Arial. На другий поверх із зони перед готелем вестимуть заокруглені сходи із білого каменю із перилами для безпеки підйому. Передній фасад другого поверху зони ресторану матиме скляну вітрину і скляні двері. Стеля ресторану другого поверху буде виконана зі скла, щоб мати змогу споглядати за навколишнім середовищем та білими арками вдень і спостерігати за світловими переливами на арочних зводах вночі, щоб відчувати себе немов у самому центрі порталу. На рис. 2.1 наведена структурна схема готелю «PORTAL».



Рис. 2.1 Структурна схема дизайн-готелю «PORTAL»

Перший поверх вміщує приміщення приймально-вестибюльної групи, кафе-бару і лобі-бару, басейну, більярда, підприємств торгівлі. На другому поверсі планується розташування адміністративних приміщень, приміщень конференц-сервісу, танцювальної зали та ресторану. Дизайн інтер'єру перших двох поверхів виконано в стилі хай-тек, виключення становлять лише зали кафе (класичний стиль), ресторану (футуризм), танцювальної зали (бароко), конференц-залів (різні стилі, але з діловою атмосферою).

При застосуванні стилю хай-тек планується посилене використання таких матеріалів, як скло і метал, серед кольорів будуть переважати холодні ахроматичні кольори (білий, чорний, відтінки сірого). Підлогу вестибюлю вкриває темний мармур, у темну підвісну стелю вмонтовано точкові світильники, за зоною рецепції та поруч із зонами відпочинку на стінах розташовано композиції із світильників, які підсвічуватимуть необхідні функціональні зони. Санвузли буде оздоблено білою керамічною плиткою та оснащено достатньою кількістю світильників. Внутрішні стіни будуть переважно пофарбовані в темні матові кольори. Двері виготовлено із темних порід дерева. Вдалим рішенням буде використання підсвічування неоновими лампами дверей та використання фігурних неонових ламп у вигляді слів або контурних

зображень на вході до приміщень фітнес-зали, SPA- салону, басейну, ресторану, на ліфтах для кращої орієнтації у внутрішньому просторі готелю.

Класичний стиль зали кафе-бару буде втілено через використання дерев'яних меблів, дерев'яних панелей на стінах, світильниках із теплим світлом. На вікнах буде драпірування зі штор і гардин.

Ресторан, який розташований на другому поверсі проектного готелю, виконаний у футуристичному стилі та кардинально відрізняється від темного інтер'єру інших приміщень першого та другого поверхів, адже все у закладі буде білого кольору: підлога, стіни, меблі, колони. Рами скляних вітрин і дверей буде виготовлено із білого металопластику. Застосування підсвічування, скляна стеля і одна стіна, білі кольори – все це створюватиме враження відкритого і світлого простору.

Танцювальну залу на другому поверсі у стилі бароко можна за необхідністю трансформувати у бенкетну залу: у підсобному приміщенні поруч із залом будуть зберігатись столи та стільці. За потреби їх можна буде дістати і розташувати різними конфігураціями як столи з посадковими місцями або як столи для фуршету. Провідні кольори в оформленні інтер'єру – золотий, білий, бордовий. Планується застосування золотистого різьблення та кольорової штукатурки на стінах, імітація розпису на стелі, мармурна підлога, вікна будуть прикрашені гардинами, шторами і ламбрекенами. Велика кришталева люстра, вишукані світильники на стінах, канделябри на столах – елементи, які будуть організовувати освітлення в інтер'єрі зали. Меблі матимуть золотисте різьблення, ніжки вигнутої форми, оксамитову оббивку бордового кольору. Стіни будуть прикрашені великими дзеркалами у золотистих різьблених рамах.

Бенкетні і конференц-зали, розташовані на другому поверсі, будуть складатися із декількох окремих залів із різним інтер'єром. Застосовувані стилі – античний, бароко, британський, хай-тек. Зали в античному стилі будуть оформлені у спокійній кольоровій гамі з переважанням білих, бежевих, золотистих, оливкових кольорів. Драпіровані білі штори на вікнах, колони іонічного ордеру, світла штукатурка на стінах, дерев'яні меблі із позолоченою

різьбою – деталі інтер'єру залів в античному стилі. Елементи декору: вази з античними малюнками, бра на стінах і підсвічники на столах. Зали в стилі бароко матимуть в оформленні багато золотого кольору, білого, бордового або блакитного. Столи та стільці з дерева матимуть позолочене різьблення, вікна прикрашатимуть пишні гардини і ламбрекени. Кришталева люстра на стелі та фігурні бра на стінах додаватимуть інтер'єру світло та візуальне тепло. Велика кількість позолочених елементів декору наповнять простір приміщень розкішшю і помпезністю. Зали в британському стилі матимуть ділову атмосферу. Вони будуть мати меблі з темних порід дерев, прості штори, дерев'яні панелі на стінах. Основні кольори в таких залах – коричневий, зелений. Дерев'яні книжні шафи додаватимуть ділової атмосфери. Зали в стилі хай-тек будуть світлими, основні кольори в них – білий, сірий. Для меблів та елементів декору буде застосовано такі матеріали, як скло, хромований метал і пластик. На вікнах будуть темно-сірі ролети, меблі будуть функціональними та ергономічними, елементи декору матимуть просту форму та не будуть перенавантажувати простір.

В загальному вигляді ділянку будівництва можна охарактеризувати так:

- Проектований об'єкт будівництва – готель «PORTAL» категорії 5 зірок. Ділянка під будівництво розташована за адресою: місто Київ, Печерський район, вул. Паркова дорога, 18.

- Мікрорайон майже не забудовано. Поруч розташовано будівлю у сучасному стилі.

- Площа ділянки під будівництво: $S_d = 4000 \text{ м}^2$.

- Рельєф ділянки забудови неспокійний, ухил у бік Набережного шосе.

- Типи ґрунтів – лесові.

- Глибина промерзання ґрунту – 0,8 – 1,0 м.

На ділянці будівництва виокремлено такі зони:

- Зона під забудову, площею $S_{нов} = 1200 \text{ м}^2$.

- Упорядковані майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення $S_{у.м.} = 20 \text{ м}^2$.
- Зони озеленення загальною площею $S_{оз} = 2200 \text{ м}^2$.
- Майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів: $S_{м.т.п.} = 70 \text{ м}^2$.
- Внутрішні проїзди $S_{н.п.} = 210 \text{ м}^2$.
- Розворотний майданчик $S_{р.м.} = 144 \text{ м}^2$.
- Господарські та технічні споруди $S_{г.т.с.} = 66 \text{ м}^2$.
- Пішохідні комунікації (основний підхід до готелю шириною 5 м, пішохідні доріжки шириною 1,5 м) $S_{т.к.} = 60 \text{ м}^2$.
- Малі архітектурні форми $S_{м.а.ф.} = 30 \text{ м}^2$.

Прибирання територію готелю «PORTAL» здійснюватиметься двічі на день. У теплу пору року озеленена територія буде поливатися водою, в холодну пору року вмонтовані під плитку елементи системи теплої підлоги будуть розтоплювати сніг та лід на тротуарах. На ділянці розташовано майданчик для сміттєзбірників, де будуть окремі баки для пластикових, паперових, скляних, металевих і харчових відходів.

Проектований готель «PORTAL» є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- За призначенням – громадська;
- За містобудівними вимогами – універсальна;
- За довговічністю – 1 ступінь;
- За вогнестійкістю – 1 ступінь;
- За поверховістю – багатоповерхова (9 поверхів: 8 над рівнем землі, один підвальний);
- За конструктивною схемою – повний каркас.

У дод. Д наведено характеристику конструктивних елементів будівлі п'ятизіркового готелю «PORTAL».

Нижче подано розрахунки для інженерної характеристики закладу.

1. Загальні витрати електроенергії за формулою (Ж.2.1): $P = 270 \text{ кВт}$.

2. Витрати тепла на опалення за формулами (Ж.2.2) і (Ж.2.3): $Q_o = 882$ Гкал.
3. Витрати тепла на вентиляцію за формулою (Ж.2.4) (згідно з даними, отриманими в табл. 2.1): $Q_v = 1703$ Гкал.

Таблиця 2.1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, $S_{пр}, \text{м}^2$	Висота, $h_{пр}, \text{м}$	Об'єм, $V,$ м^3	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
				Припливну	Витяжну
Номерний фонд	724	3	2172	4344	4344
Зала ресторану	200	3	600	2400	1200
Кафе та банкетна зала	200	3	600	2400	1200
Виробничі приміщення ресторану	220	3	660	2640	3960
Приймально-вестибюльна група	250	3	750	3000	3000
Фізкультурно-оздоровчого призначення	180	3	540	2160	2160
Адміністративні приміщення	130	3	390	1560	1560
Господарсько-виробничі приміщення	220	3	660	2640	3960
Конференц-сервіс	270	3	810	3240	1620
Підземний паркінг	600	3	1800	7200	3600
Разом				Σ 31 584	Σ 26 604

4. Розрахунок витрат води:

- Загальні витрати води (Ж.2.5): $V_{заг} = 26\ 784$ л;
- У тому числі гарячої води (Ж.2.6): $V_{гар} = 15\ 349$ л;
- Витрати на полив території (Ж.2.7): $V_n = 1593$ м³;
- Об'єм стічних вод (Ж.2.8): $V_{стічн} = 24\ 105,6$ л.

До інженерних систем проєктованого готелю включено системи опалення, вентиляції, водопостачання, каналізації, електропостачання та сигналізації, відеоспостереження, зв'язку і телекомунікацій.

Система опалення. Для комфортного перебування гостей у готелі протягом всього року передбачена система опалення у приміщеннях. Планується

використання такої системи опалення, як тепла підлога. У кожному приміщенні в підлогу із дотриманням всіх вимог безпеки буде вмонтовано кабелі, поверхнева густина теплового потоку яких складає 150 Вт/м^2 , які працюватимуть на електроенергії. Також у кожному приміщенні передбачено терморегулятори для зручності налаштування необхідної температури повітря в приміщенні.

Система вентиляції. Для штучної циркуляції повітря в усіх приміщеннях готелю планується встановлення каналних кондиціонерів. Припливно-витяжна система вентиляції із механічним спонуканням забезпечуватиме постійну підтримку повітря оптимального складу в приміщеннях. Для запобігання поширення запахів виробничих і господарських приміщень до житлових номерів запроектована окрема вентиляція для різних груп приміщень. Центральна система припливної вентиляції використовуватиме повітря ззовні і подаватиме його у житлові приміщення. Витяжна вентиляція збиратиме повітря із санвузлів і виробничих приміщень та через витяжну камеру на технічному поверсі буде доставляти його назовні. Індивідуальні канали припливної і витяжної вентиляції будуть вмонтовані у будівельні конструкції із можливістю доступу для ремонту. Механічна припливна система вентиляції надає повітря об'ємом $31\,584 \text{ м}^3$ до усіх груп приміщень готелю. Витяжна система вентиляції видаляє повітря об'ємом $26\,604 \text{ м}^3$ з усіх груп приміщень.

Система водопостачання. До готелю вода для протипожежних, господарсько-побутових та виробничих потреб надходитиме з місцевої мережі водопостачання через систему оцинкованих труб різного діаметру. Перед подачею води до готелю, вона має проходити через фільтри для уникнення забруднення домішками різного характеру.

Система каналізації. До місцевої мережі каналізації із приміщень готелю будуть відводитися відходи чавунними трубами. Для житлової частини готелю та інших груп приміщень передбачено відокремлені каналізаційні системи. Тверді побутові відходи будуть вивозитися із періодичністю один раз на два дні спеціалізованим автотранспортом підприємства Крамар Рісайклінг, яка не лише

вивезе сміття, а й безпечно утилізує його. Дощові води зливатимуться до вуличної мережі.

Система електропостачання. Основне енергозабезпечення готелю буде відбуватись від трансформаторної підстанції ТП № 956 по вул. Набережне шосе. Електрощитова розташована в підвальному поверсі готелю. До готелю буде підключено силову мережу із напругою 380 В для господарських та виробничих потреб та освітлювальну мережу із напругою 220 В. В якості аварійно-резервної системи електропостачання обрано сонячні панелі, які будуть розташовуватись на даху будівлі. У кожній кімнаті номерів буде вмонтовано розетки для підключення побутової техніки (міні-бар, холодильник, телевізор) та для особистих потреб гостей. Окрім того, в кожній ванній кімнаті буде вмонтовано розетку для живлення фену. Устаткування кухні (пароконвектомати, плити) також буде живитися від електромережі.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. Для підтримання безпеки у готелі «PORTAL» передбачено пожежну та охоронну сигналізацію. Датчики охоронної сигналізації розташовано на вікнах і дверях готелю, входах до технічних поверхів і приміщень, виходах на покрівлю будівлі. При спрацюванні сигналізації сигнал надходить до приміщення охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлено в кожному приміщенні житлових номерів, у коридорах, холах, вестибюлі, адміністративних приміщеннях, приміщеннях закладів ресторанного господарства та інших груп приміщень. При спрацюванні сигналізації сигнал надходить до центрального посту районної пожежної частини, а також до приміщення охорони. Кожен номер готелю буде обладнано міні-сейфом, де гості можуть залишити свої особисті речі. Також біля приміщення охорони буде розташовано камеру схову для речей гостей. Для підтримання безпеки та фіксування і запису надзвичайних подій у готелі буде встановлено систему відеоспостереження. Відеокамери буде розміщено на головному та службових входах до готелю, в'їзду в підземний паркінг та території паркінгу, у вестибюлі, ліфтових холах, конференц-залах, камері схову.

На вхідних дверях до номерів готелю буде встановлено електронні замки, які відмикатимуться через додаток у смартфоні гостя. Також через додаток гість матиме змогу зробити попереднє замовлення у ресторані або замовити room service. У номерах буде встановлено телевізори із під'єднанням до мережі Інтернет. У житлових номерах, вестибюлі, залах ресторану і кафе, приміщень фізкультурно-оздоровчої групи, залах конференц-сервісу та в адміністративних приміщеннях буде встановлено Wi-Fi роутери для можливості бездротового підключення до мережі Інтернет.

Для підтримання внутрішньої комунікації житлові номери, ресепшен, адміністративні приміщення та зони реєстрації конференц-сервісу, фізкультурно-оздоровчої групи приміщень та ресторану і кафе будуть обладнані телефонами.

Вертикальний транспорт. У готелі буде встановлено пасажирські та вантажні ліфти для зручності пересування поверхами. Оскільки дві половини будівлі не матимуть горизонтального сполучення між собою через коридор, з обох боків буде влаштовано сходові клітини, з'єднані з евакуаційним виходом, та ліфти. Всього буде встановлено два пасажирських ліфти для пересування гостей до житлових поверхів і два вантажно-пасажирських ліфти для переміщення персоналу готелем. Ліфти планується розміщувати в окремих глухих ліфтових шахтах.

У паспорті проекту (табл. 2.2) наведено необхідні показники для характеристики будівлі і ділянки.

Таблиця 2.2

Паспорт проекту дизайн-готелю

№	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	4000
2	Площа під забудову, $S_{лов}$	м ²	1200
3	Коефіцієнт забудови, $K_з$		0,3
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	2200
5	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0,55
6	Загальна площа готелю, $S_{заг}$	м ²	9120
7	Корисна площа готелю, S_k	м ²	6900
8	Будівельний об'єм готелю, $V_б$	м ³	29860

Закінчення табл. 2.2

№	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
9	Капітальні витрати за проектом, V_{A+B}	тис. грн	7556,07
Питомі показники капітальних витрат			
10	Вартість 1 місяця	тис. грн	75,56
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	0,83
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	0,25

Для розрахунку зведеного кошторису (табл. 2.3) було виконано попередній розрахунок витрат на виконання загальнобудівельних робіт за формулою (Ж.2.9): $V_{ЗБР} = 1\ 459\ 382\ 400$ грн.

Таблиця 2.3

Зведений кошторис

№ пор.	Стаття витрат	Обсяг витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва		
1	Підготування території будівництва	72,31
2	Основні об'єкти будівництва, у тому числі:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	2024,64
2.2	Електротехнічні роботи	216,93
2.3	Сантехнічні роботи	180,77
2.4	Зв'язок і сигналізація	108,46
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	1084,63
Разом за підрозділом 2		3615,43
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	144,62
4	Об'єкти енергетичного господарства	32,54
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	18,08
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації та тепlopостачання	361,54
7	Благоустрій та озеленення території	144,62
Разом за підрозділами 1-7		4389,14
8	Тимчасові будівлі та споруди	43,89
9	Інші роботи та витрати	395,02
Разом за підрозділами 1-9		4828,05
10	Технічний та авторський нагляд об'єкта, що будується	87,78
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	33,80
12	Проектні та вишукувальні роботи	307,24
Усього: Базисна вартість будівництва		5256,87
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва		
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	1931,22
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	367,98
Усього за розділом Б		2299,20
Капітальні витрати за проектом		7556,07

Отже, згідно з розрахунками, капітальні витрати за проектом складають сім мільйонів п'ятсот п'ятдесят шість тисяч сімдесят гривень.

Для комфортного і, в першу чергу, безпечного перебування в готелі передбачено заходи з охорони праці та протипожежні заходи. Для охорони праці на підприємстві буде служба охорони праці в складі HR-відділу. Для додержання вимог безпеки, вказаних нормативними документами, буде передбачено належний рівень освітленості приміщень та робочих зон, максимально допустимий рівень шуму, достатній обсяг припливної та витяжної вентиляції. Матеріали, які будуть застосовані у будівництві та входять до складу предметів інтер'єру, будуть мати сертифікати якості для якомога довшої і безпечної експлуатації.

Оскільки приміщення готелю будуть облаштовані різними електроприладами та електропроводкою, варто подбати про електробезпеку гостей готелю та персоналу. Для захисту електропроводки буде встановлено автоматичні вимикачі, для захисту людей від ураження струмом – диференційні автомати, для захисту електроприладів – стабілізатори та реле напруги.

У дизайн-готелі «PORTAL» передбачено також заходи для забезпечення пожежної безпеки та евакуації людей у разі надзвичайних випадків. Приміщення готелю будуть облаштовані датчиками диму та автоматичною пожежною сигналізацією, вогнегасниками та пожежними гідрантами. У разі виникнення пожежі сигнал про це надходитиме до пункту охорони та у місцеву пожежну частину. Коридори житлових поверхів будуть обладнані вогнегасниками та пожежними гідрантами, якими можна буде скористатися у разі пожежі. На першому та другому поверхах у коридорах будуть розміщені пожежні гідранти, а у приміщеннях рецепцій різних груп приміщень (приймально-вестибюльна, фізкультурно-оздоровчої, конференц-сервісу, закладів харчування) та в окремих приміщеннях господарсько-технічних та виробничих приміщень буде розміщено вогнегасники.

Для здійснення евакуації планом (рис. 2.2) передбачено евакуаційні шляхи і виходи, на стінах буде розміщено план евакуації з кожного поверху із

зазначенням евакуаційних шляхів, евакуаційних виходів, вогнегасників, пожежних гідрантів, засобів пожежного зв'язку, ручного пожежного сповіщення. Під час проведення евакуації після пожежної сигналізації в коридорах та інших евакуаційних шляхах система світлових покажчиків напрямку руху та евакуаційних виходів спрямовуватиме людей у вірному напрямку в бік найкоротшого виходу з будівлі. Рух евакуації буде йти з номерів до коридорів житлових поверхів, а звідти – до сходових клітин; на першому поверсі буде розміщено 4 евакуаційні виходи (головний вхід, два виходи зі сходових клітин, службовий вхід для персоналу).

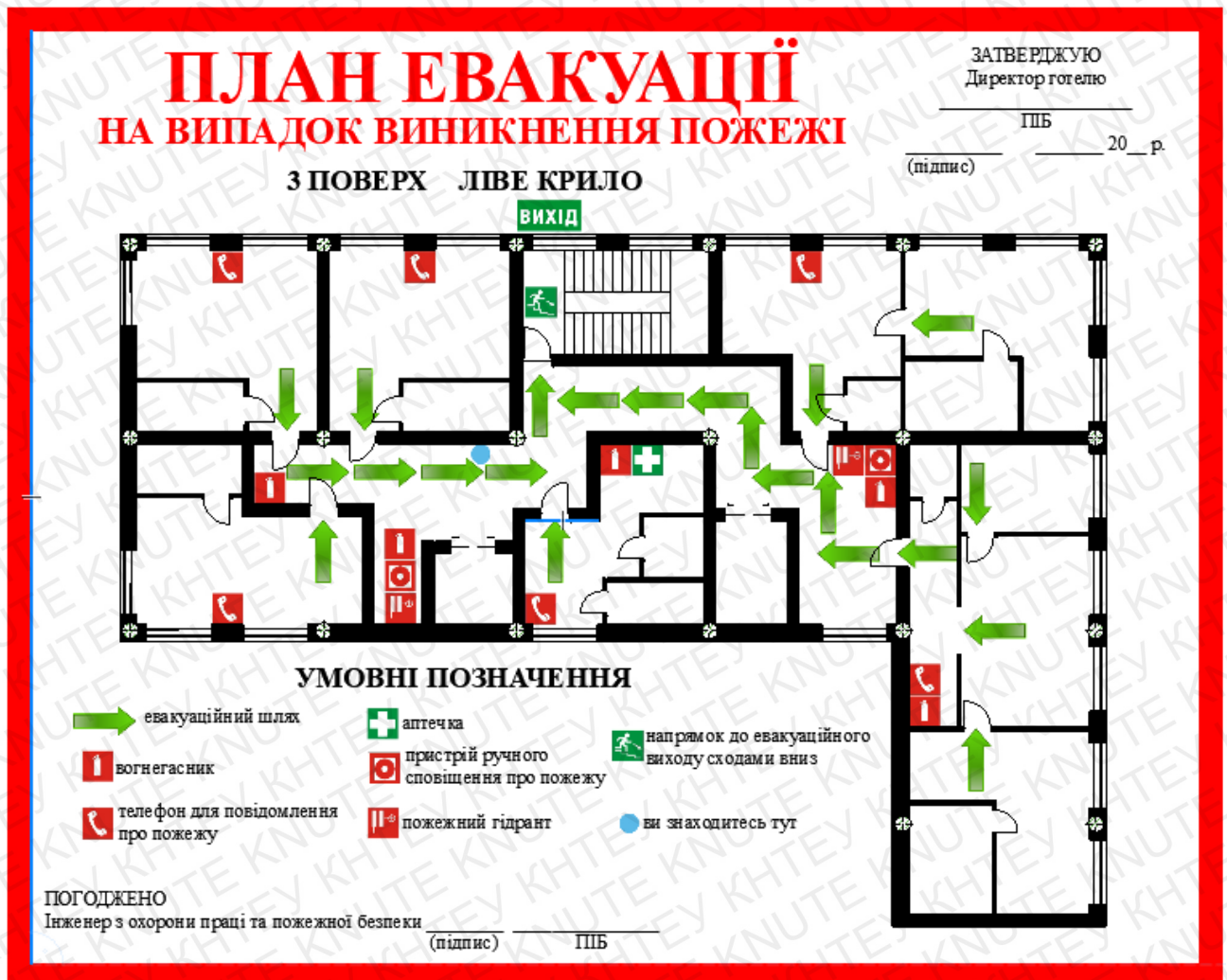


Рис. 2.2 План евакуації на випадок виникнення пожежі для лівого крила 3 поверху дизайн-готелю

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

Особливістю інтер'єру житлових поверхів є те, що кожен поверх вирізняється своїм стилем, або навіть часовою епохою. Третій поверх втілюватиме в собі Античність: інтер'єр однієї половини поверху буде виконано в античному стилі Стародавньої Греції, а другої – в стилі Стародавнього Єгипту. Четвертий поверх присвячений Середньовіччю, інтер'єри номерів, коридорів і холів виконані відповідно в романському та готичному стилі. На п'ятому поверсі розташована епоха Відродження, яка представлена стилями класицизм та бароко. На шостому поверсі можна відчути дух Нового часу, що забезпечується застосуванням колоніального та британського стилів в інтер'єрі. Сьомий поверх відображає уявлення про наше Майбутнє, що висвітлено застосуванням таких стилів інтер'єру, як хай-тек і футуристичний.

Інтер'єр приміщень поверху античності у стилі Стародавньої Греції буде світлим та величним. В оформленні інтер'єру будуть активно застосовуватись іонічні та коринфські ордери колон. Провідними кольорами виступатимуть білий, бежевий, оливковий, золотистий. Стіни коридору будуть прикрашені зображеннями сцен із давньогрецьких міфів у відповідній стилістиці. У номерах на стінах буде світла штукатурка, вікна прикрашатимуть драпіровані світлі штори, меблі зі світлої деревини прикрашатиме позолочена різьба. Настінні бра та лампи на столі імітуватимуть свічки. Постільна білизна і рушники будуть білого кольору з вишитою емблемою готелю, згідно зі стандартами, але на ліжку буде покривало кольору слонової кістки. Елементами декору приміщень такого стилю виступатимуть вази із меандрами та зображенням сцен із давньогрецьких міфів, репродукції давньогрецьких скульптур, зображення давньогрецьких богів. Ванна кімната облицьована білою плиткою, дзеркало – в позолоченій рамі.

Інша половина поверху античності представлятиме чарівність і загадковість Стародавнього Єгипту. Видимі частини колон будуть оформлені в стилі колон Стародавнього Єгипту. Стіни коридору поверху будуть прикрашені зображеннями, схожими на малюнки на стінах пірамід – гробниць фараонів. В кольорових рішеннях інтер'єрів буде застосовано такі поєднання кольорів, як

чорний і золотий, блакитний і золотий; не виключено використання піщаного, червоного та зеленого кольорів. Біля ліжка стоятимуть статуї сфінксів, для загального декору будуть використовуватись репродукції скульптур фараонів та зображення єгипетських богів. Стіни матимуть об'ємну штукатурку піщаного кольору, яка імітуватиме кам'яні блоки піраміди. Ліжка матимуть балдахін із легкої кольорової тканини. Ніжки меблів будуть оформлені у вигляді лапок тварин. Ванна кімната буде оформлена у піщаних кольорах. Освітлювальні прилади будуть імітувати факели.

Частина житлового поверху в романському стилі буде нагадувати середньовічний замок-фортецю. Основні кольори, які будуть використовуватись в інтер'єрі, – сірий, коричневий, охристий, чорний, червоний. На стінах коридорів будуть репродукції картин із зображенням лицарів та побутових сцен Середньовіччя. Для декору можна використати статую у вигляд обладунків лицаря. Кремезність і масивність в інтер'єрі буде виражено поєднанням колон і арочних зводів, зовнішнє оформлення яких буде складати враження, що вони виготовлені із каменя. Меблі будуть простими і масивними, виконаними із дерева та оформленими різьбленням із рослинними мотивами. Ліжко з балдахіном із важкої і щільної тканини бордового кольору, штучний камін із зображенням справжнього вогню, вітражі на вікнах та важкі щільні штори темного кольору, стіни із каменя, фрески та гобелени – все це створюватиме затишок середньовічного замку. Освітлювальні прилади будуть імітувати свічки. Ванна кімната буде оформлена в охристих і чорних кольорах із використанням плитки, що імітує камінь.

В інтер'єрі частини поверху в готичному стилі буде панувати строгість, таємничість, похмурість. Основні кольори: чорний, сірий, темно-синій, бордовий, золотистий, сріблястий. Стіни коридорів буде оздоблено репродукціями картин XIV-XV століть. Склепінчасті стелі відповідатимуть інтер'єру тієї епохи. Вікна будуть прикрашені вітражами та важкими темними шторами, ковані люстри та настінні світильники імітуватимуть освітлення від свічок. Меблі будуть важкими, але витонченими, виготовленими із різьбленого

темного дерева та інкрустовані темним металом. Ліжко із балдахіном темного кольору та штучний камін створюватимуть затишок. Стіни буде оздоблено темними шпалерами і гобеленами, дзеркала – позолоченими рамами. У якості декору будуть скульптури у вигляді обладунків лицарів та чорні металічні ковани візерунки. Ванна кімната буде оздоблена чорною плиткою.

Одна частина поверху епохи Відродження буде представлена інтер'єром в стилі класицизм. Провідні кольори – білий, золотий, бежевий, зелений, бузковий, блакитний. Стіни коридору буде прикрашено репродукціями картин епохи класицизму. Планується облаштування колон і пілястр на стінах, вікна будуть прикрашатись гардинами і ламбрекенами світлих кольорів. Стіни номерів будуть оздоблені світлою штукатуркою, репродукціями картин та дзеркалами у позолоченій рамі. Витончені меблі зі світлої деревини із різьбленою позолотою матимуть ніжки, які звужуватимуться до низу. Освітлення буде представлено кришталевими люстрами, скляними настінними бра та настільними лампами. В якості декору буде використано репродукції скульптур епохи класицизму. Стелі кімнат матимуть декоративний розпис. Ванна кімната буде оздоблена білою плиткою, а позолота рами дзеркала та інших дрібних елементів зробить її світлою, невагомою і витонченою.

Інша частина поверху епохи Відродження – в інтер'єрі бароко – буде випромінювати пишність, помпезність, величність і розкіш. Основними кольорами, які застосовуватимуться в цій частині будівлі, будуть золотий, червоний, пурпурний, білий. Стіни коридору буде прикрашено репродукціями картин майстрів в стилі бароко. Меблі із дерева матимуть позолочене різьблення із великою кількістю дрібних елементів та вигнуті ніжки. Стіни, вкриті однотонною штукатуркою, будуть прикрашені картинами в химерних позолочених рамах. Вікна будуть прикрашені пишними і світлими гардинами і шторами. В якості освітлення в номерах буде розміщено великі кришталеві люстри, декоровані бра та настільні лампи. В якості декору буде використано скульптури в стилі бароко, штучний камін та витончені вази. Ванна кімната буде

оформлена в золотих і білих кольорах. Тканини, які будуть застосовуватись для оздоблення номеру, не будуть однотонними, а матимуть візерунки.

Наступний поверх представлятиме епоху Нового часу і буде виконаний в колоніальному стилі інтер'єру, який поєднуватиме англійську строгість та східну екзотику. Провідні кольори: білий, зелений, оливковий, коричневий. Стіни коридору поверху будуть оздоблені малюнками і візерунками в індійській тематиці. Важливими елементами декору приміщень цієї частини поверху будуть живі рослини, зокрема пальми, у вазонах, а також статуетки і скульптури в індійському стилі, штучний камін, оздоблений каменем. Дерев'яні меблі матимуть яскраву оббивку. На вікнах будуть легкі світлі штори, а на стелі будуть декоративні дерев'яні ригелі і балки. Двері та проходи матимуть абочну форму, а стіни будуть оздоблені світлою штукатуркою. Покривало на ліжку матиме анімалістичний візерунок (наприклад, леопардовий або тигровий). Ванна кімната буде оздоблена світлою плиткою, дзеркало – в позолоченій рамі, а в якості декору буде невеликий вазон із рослиною.

Інша частина поверху епохи Нового часу буде оформлена у британському стилі інтер'єру. Основні кольори, які будуть застосовуватись, - коричневий, темно-зелений, оливковий, червоний. Стіни коридору будуть прикрашені репродукціями картин, виконаними художниками епохи Нового часу. В номерах стіни будуть оздоблені дерев'яними панелями та темно-зеленими шпалерами. Меблі будуть дерев'яними або матимуть оббивку зі шкіри коричневого кольору зі звуженими до низу ніжками. На вікнах будуть щільні драпіровані штори з візерунком. В якості елементів декору буде представлено штучний камін, картини в простій дерев'яній рамі, скульптури та статуетки із бронзи. Освітлювальні прилади в номерах випромінюватимуть тепле жовтувате світло. Ванна кімната буде оформлена плиткою темного кольору, а металеві частини меблів і приборів матимуть бронзовий відтінок.

Найвищий житловий поверх буде репрезентувати Майбутнє і одна з його половин буде оформлена у стилі хай-тек. Основні кольори в інтер'єрі: білий, сірий, чорний. Стіни в коридорі будуть оформлені металевими пластинами

різної, але простої форми, в щілинах між ними буде розташовано світлові елементи. Меблі в номерах матимуть просту і лаконічну форму, виготовлені з таких матеріалів, як метал, скло, пластик. На вікнах будуть щільні штори з темної тканини. Освітлювальні прилади матимуть просту геометричну форму і будуть випромінювати холодне біле світло, можливе використання непрямого і прихованого освітлення. На стінах зі світлої штукатурки в якості декору буде застосовано композиції з невеликих дзеркал. Також декоративними елементами в номерах слугуватимуть химерні скульптури у вигляді переплетінь ліній або фігур. У житлових та ванних кімнатах будуть застосовуватись сучасні тенденції у будові та роботі приладів. Ванна кімната буде оздоблена світлою плиткою, матиме багато скляних та хромованих елементів.

Інша половина поверху Майбутнього буде оформлена у футуристичному стилі. Основними кольорами виступатимуть білий, сірий та різні яскраві кольори для акценту. Стіни коридору поверху будуть обладнані панеллю із підсвічуванням з переливанням кольорів. Меблі матимуть незвичну форму, яскраве кольорове оформлення буде підкреслюватись підсвічуванням. Загальним мотивом в оздобленні буде плавність ліній та форм. На стінах зі світлою штукатуркою будуть розташовані освітлювальні прилади у вигляді довгих ліній, в яких час від часу змінюється інтенсивність світла, що робить простір кімнат живим і «дихаючим». На вікнах буде встановлено ролети, а ліжко буде нагадувати капсулу для сну. Декоративне кольорове підсвічування та футуристичні скульптури незвичних форм будуть вдалим доповненням інтер'єру. Ванна кімната буде світлою та яскравою, з використанням прихованого освітлення. Буде доцільним застосування системи «розумний дім», завдяки якій пристроями та мікрокліматом в номері гість зможе керувати з власного смартфоні або використовуючи власний голос.

Дизайнерське рішення номеру категорії Апартамент у стилі класицизму готелю «PORTAL» наведено на кресленні, яке містить зображення плану номеру, розгортку стін, план стелі, експлікацію приміщень та паспорт оздоблення.

РОЗДІЛ 3 ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

3.1 Цінова політика. Фінансові результати проекту

Для економічного обґрунтування проекту п'ятизіркового готелю «PORTAL» буде доцільним розрахувати обсяги діяльності, спланувати витрати і доходи, визначити прибуток і оцінити ефективність проекту.

Для планування обсягу реалізації послуг із тимчасового розміщення розробимо виробничо-експлуатаційну програму готелю. Готель «PORTAL» буде оснащено 50 номерами, кожен з яких буде двохмісним, отже місткість готелю – 100 місць. Загалом на п'яти житлових поверхах буде розміщено 30 номерів категорії Стандарт, 10 номерів категорії Люкс і 10 номерів категорії Апартамент. Визначимо планову пропускну спроможність готелю «PORTAL» за формулою (Ж.3.1): $PC = 36\ 500$ *людино/дiб*.

На обсяг реалізації готельних послуг значно впливає такий чинник, як сезонність. Обсяг реалізації готельних послуг може коливатися не лише протягом року, але й протягом тижня. Проте через визначення цільового сегмента як ділові туристи (які переважно користуються готельними послугами в будні дні) та іноземні туристи з метою відпочинку (які, як прогнозується, в основному будуть відвідувати готель у вікенд) сезонність протягом тижня буде вирівнюватися. Для дизайн-готелю в центрі столиці визначено сезон з квітня по жовтень і міжсезоння з листопада по березень. Для сезону і міжсезоння визначено планові коефіцієнти завантаженості номерів відповідно 0,8 і 0,7. Розрахуємо обсяг реалізації послуг тимчасового розміщення із урахуванням сезонності за формулою (Ж.3.2): $Q_{nl} = 27\ 690$ *людино/дiб*.

Детальний розрахунок обсягу реалізації послуг тимчасового розміщення у готелі «PORTAL» на плановий рік представлено у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

**Обсяг реалізації послуг тимчасового розміщення у дизайн-готелі
«PORTAL» на плановий рік**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів		Коефіцієнт завантаженості номерного фонду за сезонами		Обсяг реалізації послуг, людино-днів		
			Міжсезоння	Сезон	Міжсезоння	Сезон	Міжсезоння	Сезон	Разом
Апартамент	10	20	151	214	0,7	0,8	2114	3424	5538
Люкс	10	20	151	214	0,7	0,8	2114	3424	5538
Стандарт	30	60	151	214	0,7	0,8	6342	10272	16614
Усього	50	100	151	214	0,7	0,8	10570	17120	27690

Для підвищення попиту на готельні послуги у період міжсезоння пропонується застосування акцій і спеціальних пропозицій, наприклад, Новорічна акція «3+1» (при бронюванні трьох ночей одна – у подарунок). Також для підвищення загальних доходів готелю та соціальної репутації планується влаштування зимових балів та благодійних вечорів, на яких буде організовано збирання коштів для благодійних організацій різного спрямування. А пункт прокату і продажу тематичних костюмів для них збільшить доходи готелю.

Звісно, на даний момент завантаженість готелів не є настільки високою через пандемію COVID-19, але поступово сфера гостинності і туризму відновлюється і показники завантаженості готелів зростають порівняно з показниками у кризовому 2020 році. До того ж, будівництво готелю займає достатньо багато часу, а за декілька років ситуація повинна стати більш стабільною і сприятливою для здійснення бізнес-діяльності із функціонування готельного підприємства.

Окрім послуг проживання до основних послуг, які надаються готелем, можна включити послуги харчування. Тому буде доцільним представити розрахунок планового обсягу реалізації послуг ресторану в готелі (табл. 3.2). Прийнято до уваги, що сніданками користується 80% проживаючих у готелі, а страви за вільним вибором можуть замовити і люди, які не проживають у готелі, жителі та гості міста.

Таблиця 3.2

**Розрахунок обсягу реалізації послуг закладу ресторанного господарства
дизайн-готелю «PORTAL» на плановий рік**

Показники	Міжсезоння	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	10570	17120	27690
Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі:	80785	114490	195275
Сніданки	8456	13696	22152
За вільним вибором ("A la cart")	72329	100794	173123

Наступним етапом визначимо структуру і вартість основних засобів готелю (табл. 3.3). Для цього буде доцільним використати розрахунок кошторису, який наведено у другому розділі проекту.

Таблиця 3.3

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів дизайн-готелю «PORTAL» на плановий рік

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	Готелю	Закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1. Будівлі	1834278,68	458569,67	764282,78	3057131,13
2. Споруди	786119,43	196529,86	327549,76	1310199,05
3. Передавальні пристрої	13101,99	3275,50	5459,16	21836,65
4. Машини та обладнання, у тому числі:	179060,54	161591,22	96081,26	436733,02
4.1. Холодильне обладнання	34938,64	48040,63	4367,33	87346,60
4.2. Механічне обладнання	21836,65	48040,63	17469,32	87346,60
4.3. Теплове обладнання	26203,98	8734,66	8734,66	43673,30
4.4. Торговельне обладнання	8734,66	30571,31	4367,33	43673,30
4.5. Вимірювальні прилади	26203,98	6551,00	10918,33	43673,30
4.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади	34938,64	13101,99	39305,97	87346,60
4.7. Телефони	26203,98	6551,00	10918,33	43673,30
5. Транспортні засоби	52407,96	13101,99	21836,65	87346,60
6. Інструменти, прилади, інвентар	104815,92	26203,98	43673,30	174693,21
7. Меблі	340651,75	85162,94	141938,23	567752,92
8. Інші	13101,99	3275,50	5459,16	21836,65

Далі за прямолінійним методом виконаємо розрахунок амортизації основних засобів (табл. 3.4), згрупованих у три види з подібними термінами корисного використання, що в подальшому виступить як один з елементів поточних витрат готелю.

Таблиця 3.4

Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів дизайн-готелю «PORTAL» на плановий рік

Вид основних засобів та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис. грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації, тис грн
Будівлі	4367330,18	30	145577,67
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1091832,55	5	218366,51
Інші	218366,51	4	54591,63
Разом			418535,81

Отже, річна сума амортизації складає 418535,81 тис. грн.

Також одним із елементів витрат готелю є витрати на оплату праці. У дод. Е наведено штатний розпис, у якому зазначено посади, кількість працівників, посадові оклади і премії, а також розраховано місячний та річний фонд заробітної плати.

Усього в готелі буде працювати 168 осіб. Нижче в табл. 3.5 наведено план з праці, у якому детально представлені фонди основної та додаткової заробітної плати, а також загальний фонд оплати праці та його структура. Адміністративно-управлінський персонал складає 16,67% від загальної кількості працівників.

Таблиця 3.5

План з праці дизайн-готелю «PORTAL» на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	168
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, осіб	28
основний операційний персонал, осіб	118
допоміжний персонал, осіб	22

Закінчення табл. 3.5

Показники	У розрахунку на плановий рік
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	18792
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	5856
основний операційний персонал, тис. грн	11220
допоміжний персонал, тис. грн	1716
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	6588
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1756,8
основний операційний персонал, тис. грн	4488
допоміжний персонал, тис. грн	343,2
Фонд оплати праці, усього, тис. грн	25380
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	7612,8
основний операційний персонал, тис. грн	15708
допоміжний персонал, тис. грн	2059,2
Структура фонду оплати праці:	
основна заробітна плата, %	74
додаткова заробітна плата, %	26

Отже, фонд оплати праці готелю на плановий рік становить 25380 тис. грн.

Для подальшої оцінки показників рентабельності та ефективності проєктованого готелю є доцільним визначити поточні витрати готельного підприємства, які поділяються на умовно-постійні (не залежать від обсягів реалізації) та умовно-змінні (прямо залежать від обсягів реалізації підприємства). Планування поточних витрат готелю наведено в табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Планування поточних витрат дизайн-готелю «PORTAL» на плановий рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів закладу ресторанного господарства готелю	152161,96	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	25380,00	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи	165,22	ЗВ

Закінчення табл. 3.6

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
4	Амортизація	418535,81	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	9864,77	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних швидкозношувальних предметів	974,90	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	12500,00	ПВ
7	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	975,78	ПВ
7	Витрати на транспортування	887,76	ЗВ
9	Витрати на охорону	758,94	ПВ
10	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	9864,00	ЗВ
11	Інші адміністративно-управлінські витрати	3807,00	ЗВ
12	Інші поточні витрати діяльності	47712,00	ПВ
	Разом поточні витрати	683588,14	
	У тому числі:		
	умовно-змінні	202130,71	
	умовно-постійні	481457,43	

Отже, поточні витрати готелю на плановий рік становлять 683588,14 тис. грн.

Окрім витрат при розрахунку показників ефективності та рентабельності необхідно визначити доходи готельного підприємства. Доходи від операційної діяльності включають в себе доходи від надання послуг проживання в номерах, харчування в закладах ресторанного господарства та інших послуг, які надаються іншими господарськими підрозділами. До останніх в готелі «PORTAL» належать бізнес-послуги (конференц-сервіс, коворкінг), побутове обслуговування (перукарня, хімчистка), культурно-дозвіллеві (танцювальна зала, більярдна), спортивно-рекреаційні послуги (SPA-салон, фітнес-зала, басейн) та торгівля (магазин-бутик, пункт прокату).

Для визначення доходів спочатку необхідно визначити ціни на послуги, що надаються готелем. Для визначення цін на послуги проживання було застосовано аналоговий метод: на сайті booking.com та на сайтах п'ятизіркових готелів було

проаналізовано ціни на різні типи номерів готельних підприємств - конкурентів і визначено приблизні ціни на готельні послуги в проєктованому дизайн-готелі «PORTAL». Орієнтовні ціни за послуги проживання в готелі наведено в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Орієнтовні ціни номерного фонду дизайн-готелю «PORTAL» на плановий рік

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн	
	міжсезоння	сезон
Апартамент	34000	42000
Люкс	17000	21000
Стандарт	8500	10500

При розрахунку орієнтовних цін на послуги харчування, які надаватимуться в закладах ресторанного господарства, було застосовано витратний метод, який враховував середню вартість продуктового набору на сніданок та для страв за вільним вибором. Було прийнято до уваги, що сніданки в ресторані замовляють 80% гостей готелю, а страви за вільним вибором споживають не лише гості готелю, а й прості жителі та гості міста, які не користуються послугами проживання в проєктованому готелі. У табл. 3.8 наведено розрахунок середньої роздрібною ціни сніданку.

Таблиця 3.8

Розрахунок середньої роздрібною ціни реалізації продукції та послуг сніданку в ЗРГ дизайн-готелю «PORTAL»

№	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору на сніданок, тис.грн	5007,41
2	Річна кількість послуг харчування (страв на сніданок)	19728,00
3	Середньодення собівартість продуктового набору на сніданок, грн	253,82
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	200,00
5	Націнка середня, грн	507,64
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ (сніданок)	761,47

У табл. 3.9 наведено розрахунок середньої роздрібною ціни реалізації страв за вільним вибором. Ресторан готелю розрахований на 100 місць, денна кількість відвідувачів – 535 осіб, денна оборотність місяця складає 5,35.

Таблиця 3.9

Розрахунок середньої роздрібною ціни реалізації продукції та послуг A la cart в ЗРГ дизайн-готелю «PORTAL»

№	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору, тис.грн	147154,55
2	Річна кількість послуг харчування A la cart	173123,00
3	Середньоденна собівартість продуктового набору, грн	850,00
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	200,00
5	Націнка середня, грн	1700,00
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ A la cart	2550,00

Для розрахунку доходів готелю від реалізації послуг з тимчасового розміщення було використано попередньо розраховані планові обсяги реалізації послуг та ціни за місце в номері, які ранжуються за категорією номера та сезоном (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення дизайн-готелю «PORTAL»

Категорія і місткість номерного фонду	Плановий обсяг реалізації послуг, людино-дів			Ціна за місце (номер) за добу, грн		Дохід від реалізації послуг, тис. грн		
	Міжсезоння	Сезон	Разом	Міжсезоння	Сезон	Міжсезоння	Сезон	Разом
Апартамент	2114	3424	5538	34000	42000	71876	143808	215684
Люкс	2114	3424	5538	17000	21000	35938	71904	107842
Стандарт	6342	10272	16614	8500	10500	53907	107856	161763
Усього	10570	17120	27690			161721	323568	485289

У табл. 3.11 наведено розрахунок доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства готелю. Також до розрахунку було включено кейтеринг, який складає 5% від загальних доходів від реалізації послуг харчування.

Таблиця 3.11

Планування доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ дизайн-готелю «PORTAL» на плановий рік

№	Показники	Міжсезоння	Сезон	Разом за рік
1	Планова кількість послуг харчування ЗРГ, од.:	80785	114490	195275
1.1.	Сніданок	8456	13696	22152
1.2.	За вільним вибором	72329	100794	173123
2	Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:			
2.1.	Сніданок	700	800	
2.2.	За вільним вибором	2300	2800	
3	Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:			
3.1.	Сніданок	5919,20	10956,80	16876,00
3.2.	За вільним вибором	166356,70	282223,20	448579,90
3.3.	Кейтеринг	9130,62	15538,54	24669,16
	Разом доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн	181406,52	308718,54	490125,06

У табл. 3.12 визначено загальні операційні доходи готелю від усіх центрів створення доходів. Операційні доходи від інших господарських підрозділів готелю визначено як 20% від загальних операційних доходів.

Таблиця 3.12

Планування обсягу операційних доходів дизайн-готелю на плановий рік

Види доходів	Міжсезоння	Сезон	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	161721,00	323568,00	485289,00
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	181406,52	308718,54	490125,06
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	343127,52	632286,54	975414,06
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн	85781,88	158071,64	243853,52
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	428909,40	790358,18	1219267,58

Отже, операційні доходи проектного готелю на плановий рік становлять 1219267,58 тис. грн.

Наступним етапом оцінки ефективності проекту є визначення прибутку. При плануванні прибутку в табл. 3.13 було використано розраховані раніше доходи і витрати, а також вираховано податок на додану вартість, який на даний момент

складає для послуг із тимчасового розміщення 7%, а для всіх інших – 20%. Маржинальний прибуток визначено як різницю між доходами готелю без урахування податку на додану вартість та сумою змінних витрат.

Таблиця 3.13

Планування маржинального прибутку дизайн-готелю на плановий рік

№	Показники	На плановий рік, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	1219267,58
1.1.	Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	485289,00
1.2.	Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	490125,06
1.3.	Операційні доходи від інших господарських підрозділів	243853,52
2	Податок на додану вартість:	180765,95
2.1.	на послуги із тимчасового розміщення (7%)	33970,23
2.2.	на інші послуги готелю (20%)	146795,72
3	Чистий дохід	1038501,63
4	Умовно змінні витрати, у тому числі:	202130,71
4.1.	Собівартість продукції ЗРГ	152161,96
4.2.	Інші змінні витрати	49968,75
5	Маржинальний прибуток	836370,92
6	Постійні витрати	481457,43
7	Прибуток (збиток)	354913,50

Згідно з розрахунками, прибуток готелю до оподаткування за плановий рік складатиме 354913,50 тис. грн. Маржинальний прибуток готелю на плановий рік становить 836370,92 тис. грн.

Для визначення цільового прибутку застосуємо середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності 15% на отриманих раніше доходах від операційної діяльності (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

Розрахунок цільового прибутку дизайн-готелю «PORTAL» на плановий рік

№	Показники	На плановий рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	1219267,58
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	15
3	Цільовий прибуток, тис. грн	182890,14

Отже, цільовий прибуток готелю на плановий рік складає 182890,14 тис. грн.

У табл. 3.15 наведено розрахунок можливого чистого прибутку, який перевищує цільовий прибуток, тому прийнятий як плановий. Те, що можливий прибуток більший за цільовий, свідчить, що розроблені економічні та інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу перевищити цільові параметри.

Таблиця 3.15

**Планування основних результатів діяльності дизайн-готелю «PORTAL»
на плановий рік, тис. грн**

№	Стаття	Разом за рік
1	Доходи від операційної діяльності	1219267,58
2	Умовно змінні витрати	202130,71
3	Умовно постійні витрати	481457,43
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	354913,50
5	Податок на прибуток (18%)	63884,43
6	Чистий прибуток - можливий	291029,07
7	Рентабельність операційної діяльності, %	23,87
8	Чистий прибуток - цільовий	182890,14
9	Чистий прибуток - плановий	291029,07

Отже, чистий прибуток готелю на плановий рік складає 291431,92 тис. грн.

Далі розрахуємо показники рентабельності:

- Рентабельність операційної діяльності (Ж.3.3): $P_{PI} = 23,87\%$
- Рентабельність поточних витрат (Ж.3.4): $P_{PB} = 42,57\%$
- Рентабельність операційних витрат (Ж.3.5): $P_{OB} = 143,98\%$

Виконаємо планування основних результатів діяльності готелю на перші одинадцять років після введення в експлуатацію (табл. 3.16). Для цього визначимо середньорічні темпи зростання чистого доходу як 5%, а рівень змінних витрат готелю визначимо як 30% від чистого доходу відповідного року. Постійні витрати не будуть змінюватись протягом діяльності готелю і складатимуть 481457,43 тис. грн., які були розраховані в табл. 3.6. Фінансовий результат до оподаткування визначимо як різницю між доходами і витратами проєктованого дизайн-готелю. Чистий прибуток розрахуємо як різницю між фінансовим результатом і сумою податку на прибуток (18%).

Таблиця 3.16

**Планування основних результатів діяльності дизайн-готелю «PORTAL»
на перші одинадцять років після введення в експлуатацію**

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	тис. грн	середньорічні темпи зростання, %	тис. грн	рівень змінних витрат, %			
1	1038501,63	5	311550,49	30	481457,43	245493,72	201304,85
2	1090426,71	5	327128,01	30	481457,43	281841,27	231109,84
3	1144948,05	5	343484,42	30	481457,43	320006,21	262405,09
4	1202195,45	5	360658,64	30	481457,43	360079,39	295265,10
5	1262305,23	5	378691,57	30	481457,43	402156,23	329768,11
6	1325420,49	5	397626,15	30	481457,43	446336,91	365996,27
7	1391691,51	5	417507,45	30	481457,43	492726,63	404035,84
8	1461276,09	5	438382,83	30	481457,43	541435,83	443977,38
9	1534339,89	5	460301,97	30	481457,43	592580,50	485916,01
10	1611056,89	5	483317,07	30	481457,43	646282,39	529951,56
11	1691609,73	5	507482,92	30	481457,43	702669,38	576188,90
Разом	14753771,66		4426131,50		5296031,69	5031608,48	4125918,95

Останнім етапом розрахуємо чистий приведений дохід готелю «PORTAL» за інвестиційним проектом (табл. 3.17). Для цього використаємо капітальні витрати за проектом, які були розраховані у другій частині проекту у кошторисі. До чистих прибутків за роками, вирахованими у попередній таблиці, додамо суму амортизації, розраховану в табл. 3.4. Кумулятивний грошовий потік певного року розрахуємо як суму чистого прибутку з амортизацією відповідного року та чистих прибутків попередніх років. Для дисконтування грошових потоків використаємо індекс інфляції 101,2% (станом на вересень 2021 року за даними Міністерства фінансів України).

Згідно з розрахунком, чистий приведений дохід на одинадцятий рік функціонування готелю становитиме 123237,77 тис. грн. Кумулятивний грошовий потік на одинадцятий рік перевищив капітальні витрати за проектом, отже вони окупляться за 11 років експлуатації.

Таблиця 3.17

**Розрахунок чистого приведенного доходу дизайн-готелю «PORTAL» за
інвестиційним проектом, тис. грн**

Рік	Капітальні витрати за проектом за роками, ІВ	Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	4367330,18	619840,66	619840,66		
2		231109,84	850950,50		
3		262405,09	1113355,59		
4		295265,10	1408620,69		
5		329768,11	1738388,80		
6		365996,27	2104385,07		
7		404035,84	2508420,91		
8		443977,38	2952398,29		
9		485916,01	3438314,30		
10		529951,56	3968265,87		
11		576188,90	4544454,76		
Разом	4367330,18	4544454,76		4490567,95	123237,77

Розрахуємо основні показники ефективності проекту дизайн-готелю «PORTAL»:

- Чистий приведений дохід (Ж.3.6): $ЧПД = 123237,77$ тис. грн.
- Індекс дохідності (Ж.3.7): $ІД = 1,03$.

Індекс дохідності більше одиниці, отже розроблений інвестиційний проект відповідає встановленим економічним критеріям ефективності, дає змогу отримати додатковий дохід, і, відповідно, може бути прийнятий до реалізації.

Для розрахунку індексу інвестицій (коефіцієнта рентабельності) спочатку розрахуємо середньорічний прибуток за період експлуатації (за виключенням амортизації) (ЧП): $ЧП = 4125918,95$ тис. грн./ 11 років = $375083,5$ тис. грн./рік.

Згідно з розрахунком (Ж.3.8), рівень рентабельності проекту складає 8,6%.

3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту

Для розрахунку періоду окупності розрахуємо середньорічну суму грошового потоку за період експлуатації проекту:

$ЧГП_p = 4544454,76$ тис. грн./11 років = $413132,25$ тис. грн./рік

Період окупності проекту (Ж.3.9), тобто час, за який окупляться капітальні витрати, складає 11 років. Це свідчить про те, що в розробленому проекті готелю «PORTAL» врівноважені обсяги доходів та витрат, ціна на послуги відповідає їх рівню якості і дозволяє створити конкурентоспроможний і прибутковий проект. Рівень рентабельності і період окупності відповідають середньогалузевим показникам в Україні і Європі.

Через те, що проєктований готель буде існувати в мінливому ринковому середовищі, існуватиме багато факторів, які можуть бути розцінені як ризики, тобто несприятливі події, які негативно вплинуть на заплановану діяльність підприємства. У діяльності готельного підприємства можуть виникнути такі ризики:

- 1) Ризики, пов'язані зі змінами законодавства щодо ведення підприємницької діяльності. Яскравий приклад – обмеження роботи готелів і ресторанів під час карантинних обмежень за пандемії COVID-19 із подальшим введенням обов'язкових додаткових заходів, таких як посилена дезінфекція приміщень, соціальне дистанціювання та застосування Room service;
- 2) Зовнішньоекономічні ризики (зміни умов експорту та імпорту);
- 3) Можливість природно-кліматичних змін та стихійних лих;
- 4) Можливість погіршення політичної і соціальної ситуації в країні;
- 5) Зміна ринкової кон'юнктури та курсу валют;
- 6) Неправильна оцінка ринкового середовища (ємності ринку, конкуренції);
- 7) Невизначеність мети проекту, проблеми в управлінні командою проекту;
- 8) Виробничо-технологічні ризики (несправності устаткування, аварії, які зупинять процес надання послуг та зменшать доходи підприємства);
- 9) Помилки в проєктній документації (в розрахунках технічних параметрів будівлі, витрат і доходів підприємства);
- 10) Неповнота або неточність інформації про фінансовий стан і ділову репутацію учасників проекту, що може вплинути на терміни впровадження проекту в реальність та його якість.

ВИСНОВКИ

Під час розробки випускної кваліфікаційної роботи у формі проекту п'ятизіркового дизайн-готелю «PORTAL» було сформовано його концепцію, проаналізовано конкурентне середовище, розроблено функціональні характеристики, сервісну концепцію та організаційну структуру закладу, розроблено екстер'єр та інтер'єр готелю, а також визначено цінову політику, фінансові результати, термін окупності та ризики проекту.

У першому розділі визначено концепцію дизайн-готелю «PORTAL» - це створення середовища, яке б за допомогою використання різних стилів інтер'єру створювало враження перебування людини в іншій часовій епосі. Конкурентами було визначено п'ятизіркові готелі в центрі м. Київ, але за основного конкурента прийнято готель Opera.

Потенційними споживачами послуг, які надаватимуться в проєктованому дизайн-готелі, визначено туристів, які подорожують з метою відпочинку, та ділових туристів.

Дизайн-готель надаватиме послуги проживання, харчування та додаткові послуги (бізнес-, культурно-дозвіллеві та спортивно-рекреаційні послуги, а також побутове обслуговування і торгівля). Для забезпечення цих процесів визначено відповідні приміщення та сформовано організаційну структуру. Рівень сервісу в дизайн-готелі планується на якісно високому рівні, який відповідатиме готельному підприємству категорії 5*.

Згідно з другим розділом, будівлю дизайн-готелю «PORTAL» запроектовано у вигляді літери «П» з арочними зводами між крилами будівлі, екстер'єр оформлено у стилі хай-тек. Дизайн інтер'єру приміщень загального призначення планується оформити в стилі хай-тек. Дизайн інтер'єру житлових поверхів буде відрізнятися один від одного та репрезентуватиме такі стилі, як: античний, єгипетський, романський, готичний, класицизм, бароко, колоніальний, британський, хай-тек і футуристичний. У випускній кваліфікаційній роботі розроблено та прораховано інженерні та технічні характеристики дизайн-готелю,

паспорт проекту та зведений кошторис, який являє собою капітальні витрати за проектом.

У третьому розділі випускної кваліфікаційної роботи було детально прораховано обсяг реалізації послуг, суму амортизації основних засобів, штатний розпис, поточні витрати, орієнтовні ціни на послуги готелю, сплановано і розраховано операційні доходи, прибутки та фінансові результати діяльності дизайн-готелю на декілька років.

Згідно з розрахунками, термін окупності проекту п'ятизіркового дизайн-готелю «PORTAL» складає 11 років, що є нормальним для готельних підприємств такого рівня якості на території України. Рівень рентабельності інвестиційного проекту становить 8,6%.

П'ятизірковий дизайн-готель «PORTAL» у місті Києві є конкурентоспроможним проектом, який незвичністю своєї концепції та організації номерного фонду і екстер'єру, рівнем якості надаваних послуг приверне увагу як вітчизняного, так і іноземного споживача.

Втілення проекту дизайн-готелю «PORTAL» буде ефективним для розвитку туристичного потенціалу та підвищення валового внутрішнього продукту України та міста Києва зокрема. Відкриття готелю дозволить створити нові робочі місця і позитивно вплинути на економіку країни. Та окрім цього концепція готелю спрямована на підвищення рівня зацікавленості гостей міста до історії та естетики, що позитивно впливає на загальну культуру людства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – №77/44. – 10.09.96
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
3. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
4. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
5. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
6. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
7. ДБН В.2.2-16-2005. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади.
8. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
10. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
11. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
12. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
13. ДСН 3.3.6.037-99. Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку ті інфразвуку.
14. ДСН 3.3.6.039-99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації.
15. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
16. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
17. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
18. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
19. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

20. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
21. ДСТУ Б А.2.4.-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
22. ДСТУ Б А.2.4.-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
23. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
24. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці.
25. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.
26. НПАОП 52.0-7.02-80. Типові галузеві норми безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам державної торгівлі.
27. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
28. СанПин 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженое.
29. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
30. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование
31. СНиП 2.09.04-87. Зміна №1 «Административные и бытовые здания» (наказ Держбуду України від 26 вересня 2001 року № 192).
32. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – Київ. Центр учбової літератури. 2017. – С. 342.
33. Дишкантюк О.В., Потьомкін Л.М., Власюк К.В. Індустрія гостинності та туризму в умовах COVID-19: світова практика та українські реалії. *Економіка та управління національним господарством*. 2021. Випуск 61.

34. Історичні стилі інтер'єру. URL: <https://artinterior.ua/istorichni-stili/> (дата звернення: 01.09.2021)
35. Київ. Огляд ринку готельної нерухомості. 1П 2021. URL: <https://www.colliers.com/uk-ua/research/2021-1h-kyiv-hotels-market-overview> (дата звернення: 01.10.2021).
36. Корж, Н. В., & Онищук, Н. В. (2020). ВПЛИВ ПАНДЕМІЇ COVID-19 НА ГОТЕЛЬНУ ГАЛУЗЬ. *Економічний простір*, (156), 140-143. URL: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/156-25> (дата звернення: 08.06.2021).
37. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник. 3-тє видання. – К.: Центр учбової літератури, 2017. – 344 с.
38. Результати опитування щодо впливу Covid-19 на сектор послуг тимчасового розміщення. URL: <https://www.colliers.com/uk-ua/research/2020-03-25-hotels-survey-colliers-international-2020> (дата звернення: 01.10.2021).
39. Ринок готельної нерухомості в 2018 р. URL: <https://www.colliers.com/uk-ua/news/kyiv/2018-12-11-hotels> (дата звернення: 01.09.2021).
40. Стили в дизайні інтер'єру. URL: <https://vipdesign.kiev.ua/ua/poslugi/stili-v-dizayne-interera/> (дата звернення: 01.09.2021).
41. Стили дизайну інтер'єру. URL: <https://mauris-design.in.ua/styli-interyeru/> (дата звернення: 01.09.2021).
42. Стили інтер'єру : [навч. посіб.] / С. Б. Зиміна ; М-во освіти і науки України, Київ. нац. ун-т буд-ва і архітектури. - Київ : Довіра, 2018. - 359 с.
43. Сьомка С.В., Антонович С.А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 400 с.; рис.
44. Чевганова В. Я. Проектний аналіз. [текст] : навч. посіб. / В. Я. Чевганова, В. В. Биба, А. С. Скрильник – К. : «Центр учбової літератури», 2014. – 258 с.
45. НоReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т.1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.

46. Janette Getui. Thinking Post-Crisis: Expert Hotelier Advice On What Your Hotel Needs To Focus On To Bounce Back. 2020. URL: <https://www.hotelspeak.com/2020/07/thinking-post-crisis-expert-hotelier-advice-on-what-your-hotel-needs-to-focus-on-to-bounce-back/> (дата звернення:01.10.2021)
47. Kevin Duncan. Revenue Management to Revenue Strategy: The Changing Role of RM in Hotels. 2019. URL: <https://www.hospitalitynet.org/opinion/4094967.html> (дата звернення: 01.10.2021).
48. Lee Ferry. A Little-known Tax Strategy Could Increase Revenue For Hoteliers. 2020. URL: <https://www.hotelspeak.com/2020/07/a-little-known-tax-strategy-could-increase-revenue-for-hoteliers/> (дата звернення: 01.10.2021).
49. Mehmet Erdem, Lan Jiang. An overview of hotel revenue management research and emerging key patterns in the third millennium. 2016. URL: https://www.researchgate.net/publication/307092071_An_overview_of_hotel_revenue_management_research_and_emerging_key_patterns_in_the_third_millennium (дата звернення: 01.10.2021).

ДОДАТКИ

Додаток Б

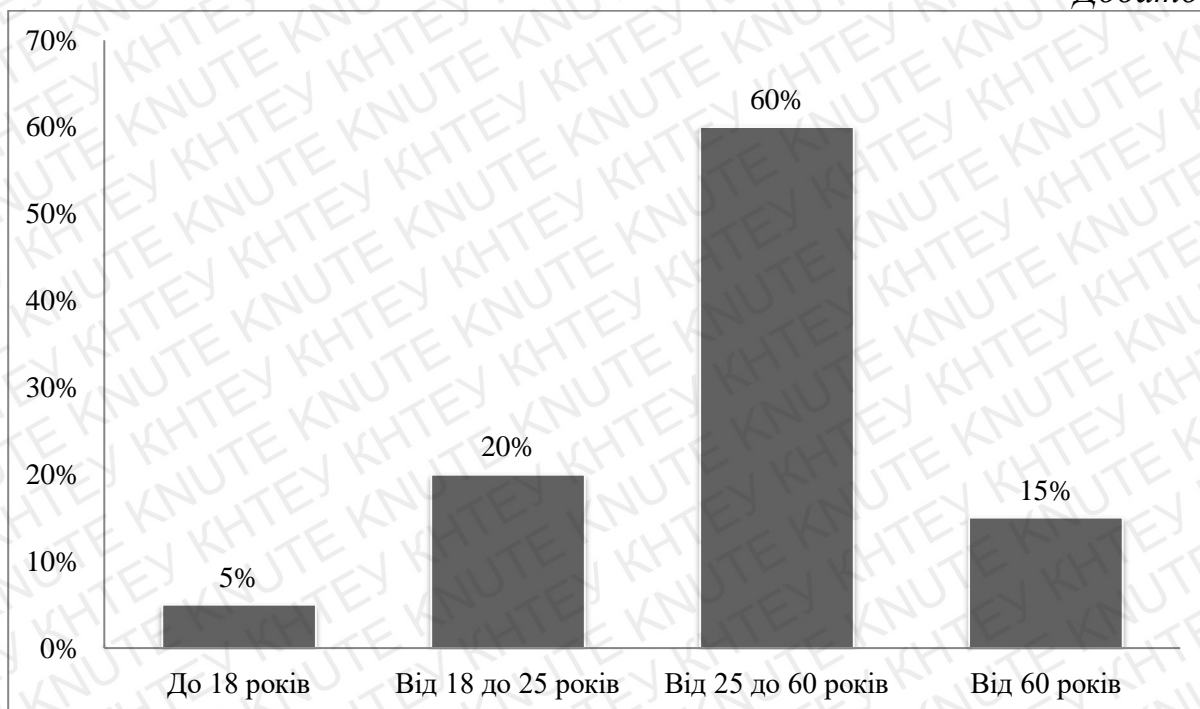


Рис. Б.1 Розподіл потенційних споживачів дизайн-готелю «PORTAL» за віком

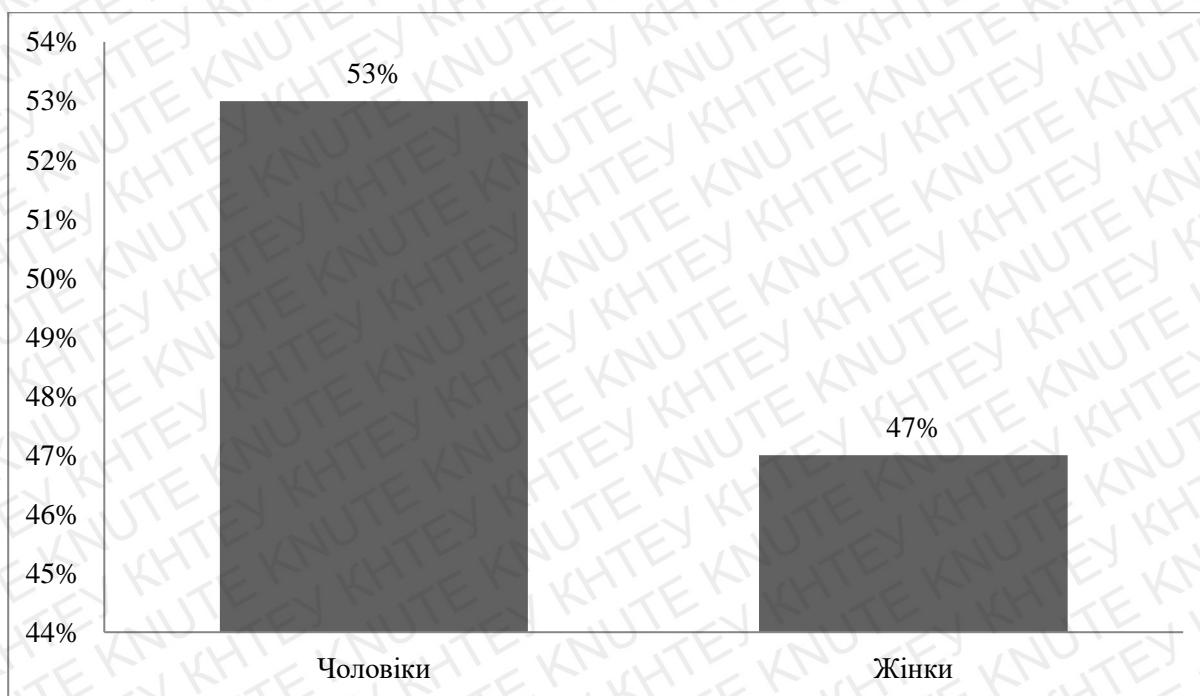


Рис. Б.2 Розподіл потенційних споживачів дизайн-готелю «PORTAL» за статтю

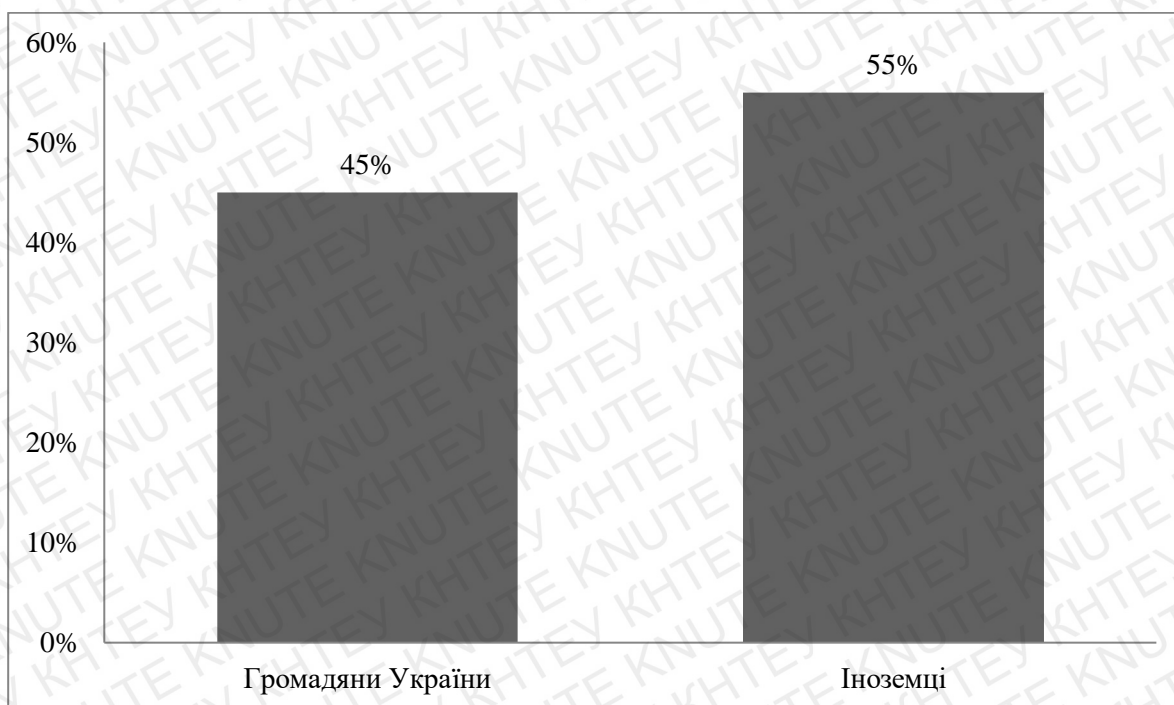
Продовження додатку Б

Рис. Б.3 Розподіл потенційних споживачів дизайн-готелю «PORTAL» за громадянством

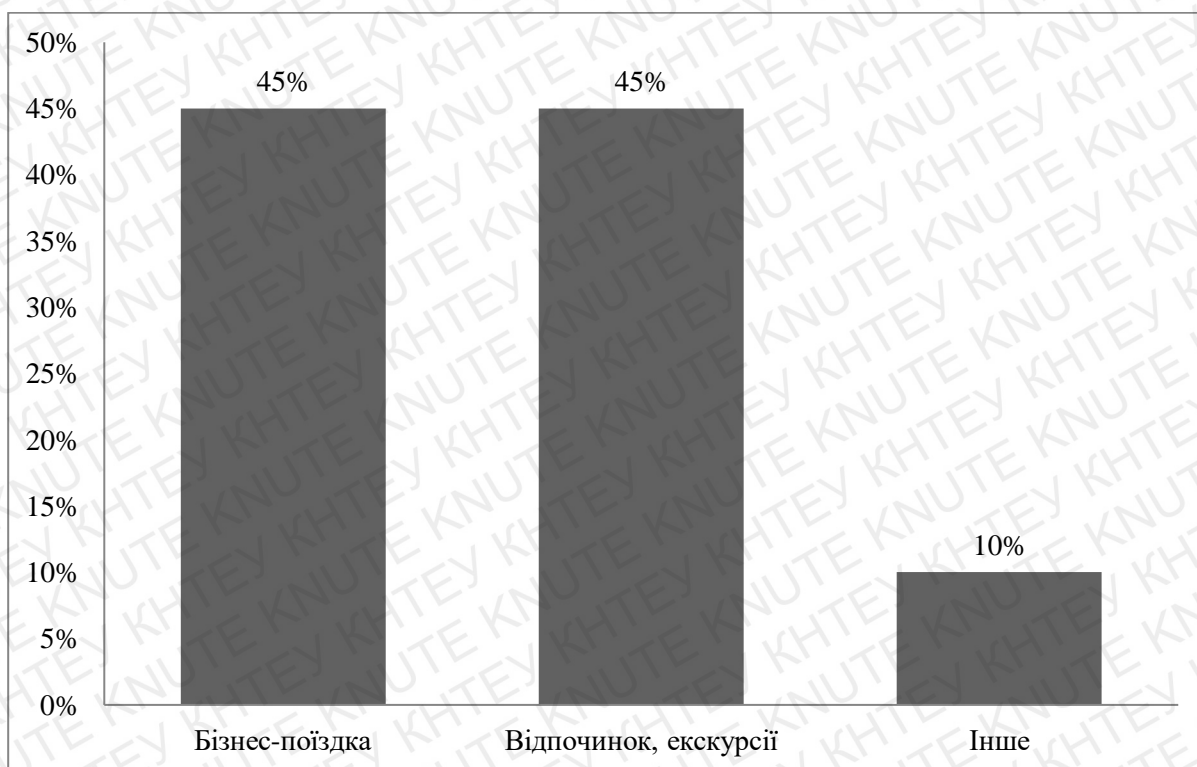


Рис. Б.4 Розподіл потенційних споживачів дизайн-готелю «PORTAL» за метою подорожі

Продовження додатку Б

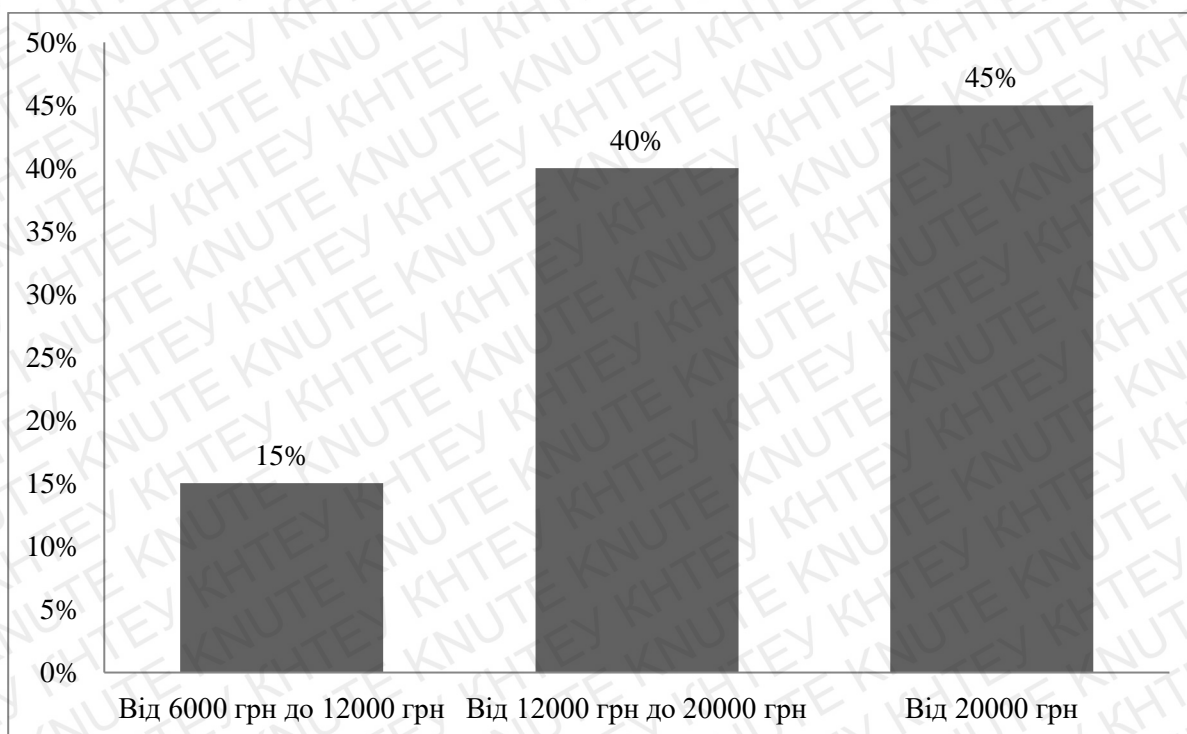


Рис. Б.5 Розподіл потенційних споживачів дизайн-готелю «PORTAL» за рівнем доходу

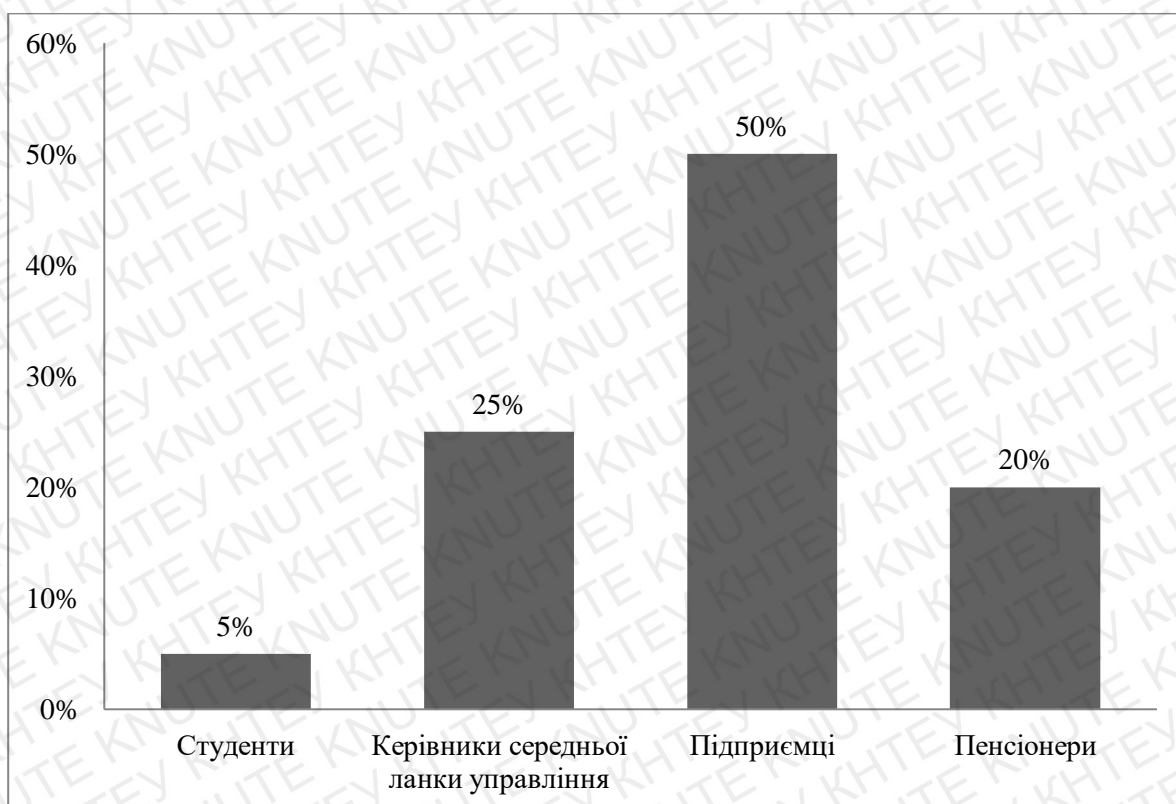


Рис. Б.6 Розподіл потенційних споживачів дизайн-готелю «PORTAL» за зайнятістю

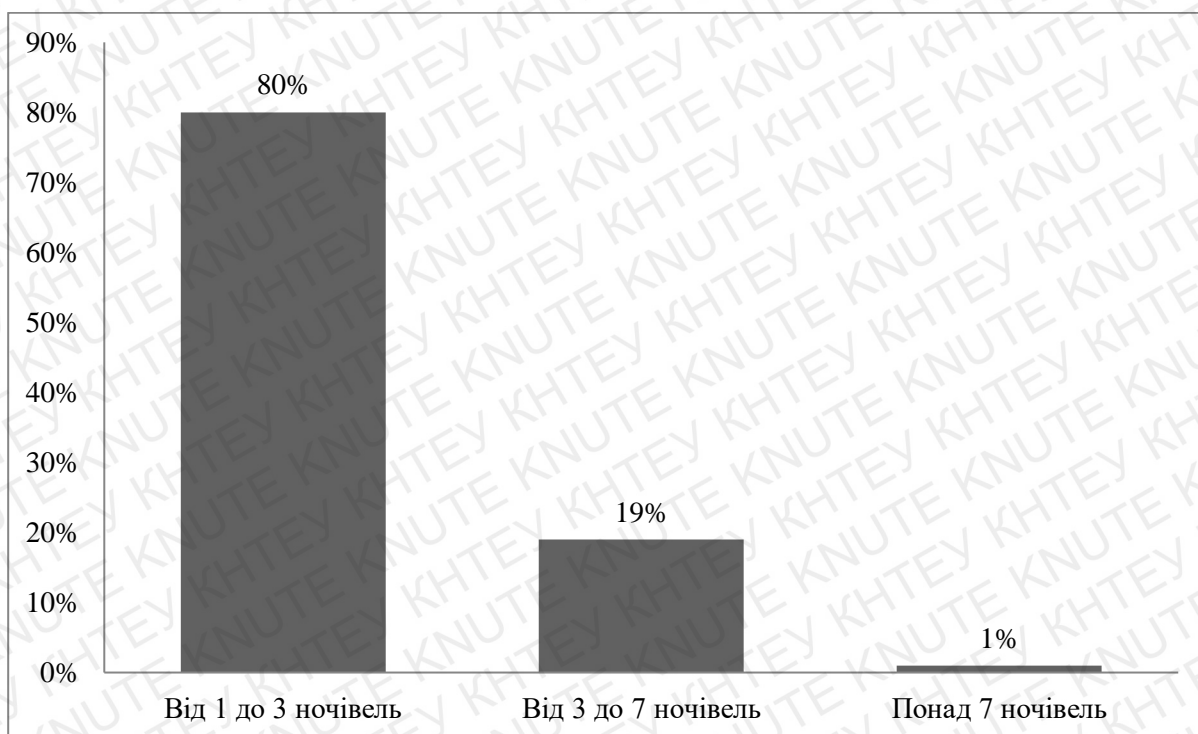


Рис. Б.7 Розподіл потенційних споживачів дизайн-готелю «PORTAL» за тривалістю перебування

Склад і площа приміщень закладу

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
I. ГОТЕЛЬ		
Приймально-вестибюльна група		250
1	Вестибюль і лобі-бар	120
2	Рецепція	14
3	Кімната чергового персоналу	8
4	Кімната чергового адміністратора	16
5	Швейцарська	8
6	Службовий санітарно-технічний блок	10
7	Приміщення охорони	16
8	Комора прибирального інвентарю	4
9	Камера схову	10
10	Сейфова	8
11	Туалетні кімнати	10
12	Медпункт	26
Житлова група		3370
13	Номери категорії Стандарт (30)	990
14	Номери категорії Люкс (10)	640
15	Номери категорії Апартамент (10)	820
16	Приміщення для покоївок	160
17	Приміщення поповерхового обслуговування	160
18	Холи та галереї на поверсі	600
Група побутового обслуговування і торгівлі		128
19	Пральня і хімчистка	25
20	Перукарня	8
21	Магазин-бутик	15
22	Пункт прокату	30
23	Аптека	50
Культурно-дозвіллева група		195
24	Танцювальна зала	130
25	Роздягальня	20
26	Більярдна	45
Група бізнес-послуг		270
27	Конференц-зал	90
28	Зали для нарад	140
29	Зона коворкінгу	25
30	Бізнес-центр	5
31	Туалетні кімнати	10
Спортивно-оздоровча група		250
32	Рецепція SPA-салону	8

Продовження додатку В

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
33	Хамам	16
34	Кабінети масажу і косметичних процедур	25
35	Кімната відпочинку	15
36	Склад косметичних засобів та інвентарю	5
37	Басейн	60
38	Комора водного інвентарю	4
39	Фітнес-зала	45
40	Кімната зберігання та ремонту тренажерів	10
41	Кімната інструктора і фітнес-тренера	10
42	Кімната медсестри	12
43	Роздягальні з санвузлом	35
44	Господарська комора	5
	Адміністративна група	198
45	Кабінет генерального директора	15
46	Приймальна директора	15
47	Кабінет директора СПП	10
48	Кабінет директора F&B	10
49	Кабінет директора відділу додаткових послуг	10
50	Каса	6
51	Бухгалтерія	18
52	Відділ постачання	24
53	HR-відділ	24
54	Відділ маркетингу	24
55	Інженерно-технічний відділ	30
56	Архів	12
	Виробничо-побутова група	90
57	Гардероб для працівників	30
58	Туалетні кімнати	10
59	Душові	10
60	Їдальня	40
	Господарська та складська група	184
61	Пожежний пост	15
62	Відділення чистої білизни	16
63	Відділення брудної білизни	8
64	Майстерня лагодження білизни	4
65	Електротехнічна майстерня	8
66	Сантехнічна майстерня	8
67	Слюсарна майстерня	8
68	Столярна майстерня	16
69	Малярна майстерня	12
70	Побутові приміщення персоналу	10

Продовження додатку В

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
71	Склад технічних служб	10
72	Склад прибирального інвентарю	4
73	Склад видаткових засобів	4
74	Склад садового інвентар. та прибиральної техніки	5
75	Резервний склад білизни	10
76	Матеріально-технічний склад	30
77	Склад видаткових матеріалів	16
78	Підземний паркінг	600
II. ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ		
	Вестибюльна група	41
79	Аванзала	15
80	Гардероб	10
81	Туалетні кімнати	16
	Торговельна зала	215
82	Торговельна зала	200
83	Естрада і танцмайданчик	15
	Виробнича група	207
84	Гарячий цех	14
85	Холодний цех	14
86	М'ясний цех	14
87	Рибний цех	14
88	Птахоголевий цех	14
89	Овочевий цех	14
90	Кондитерський цех	14
91	Приміщення для різання хліба	14
92	Роздавальна	14
93	Мийна столового посуду	14
94	Мийна кухонного посуду	14
95	Сервізна	14
96	Приміщення для офіціантів	9
97	Туалетні кімнати	10
98	Кабінет шеф-кухаря	10
99	Кімната відпочинку	10
	Складська група	104
100	Завантажувальна	20
101	Комора сухих продуктів	10
102	М'ясна охолоджувальна камера	10
103	Рибна охолоджувальна камера	10
104	Молочно-жирова охолоджувальна камера	10
105	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені	10
106	Комора винно-горілчаних напоїв	10

Закінчення додатку В

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
107	Комора зберігання інвентарю	8
108	Мийна тари	6
109	Кабінет завідувача складу	10
	Кафе-бар	117
110	Торговельна зала	60
111	Приміщення для офіціантів	5
112	Роздавальна	5
113	Доготівельний цех	8
114	Кондитерський цех	8
115	Борошняний цех	8
116	Мийна столового і кухонного посуду	8
117	Сервізна	5
118	Кімната для персоналу	10
Корисна площа закладу S_к		6219

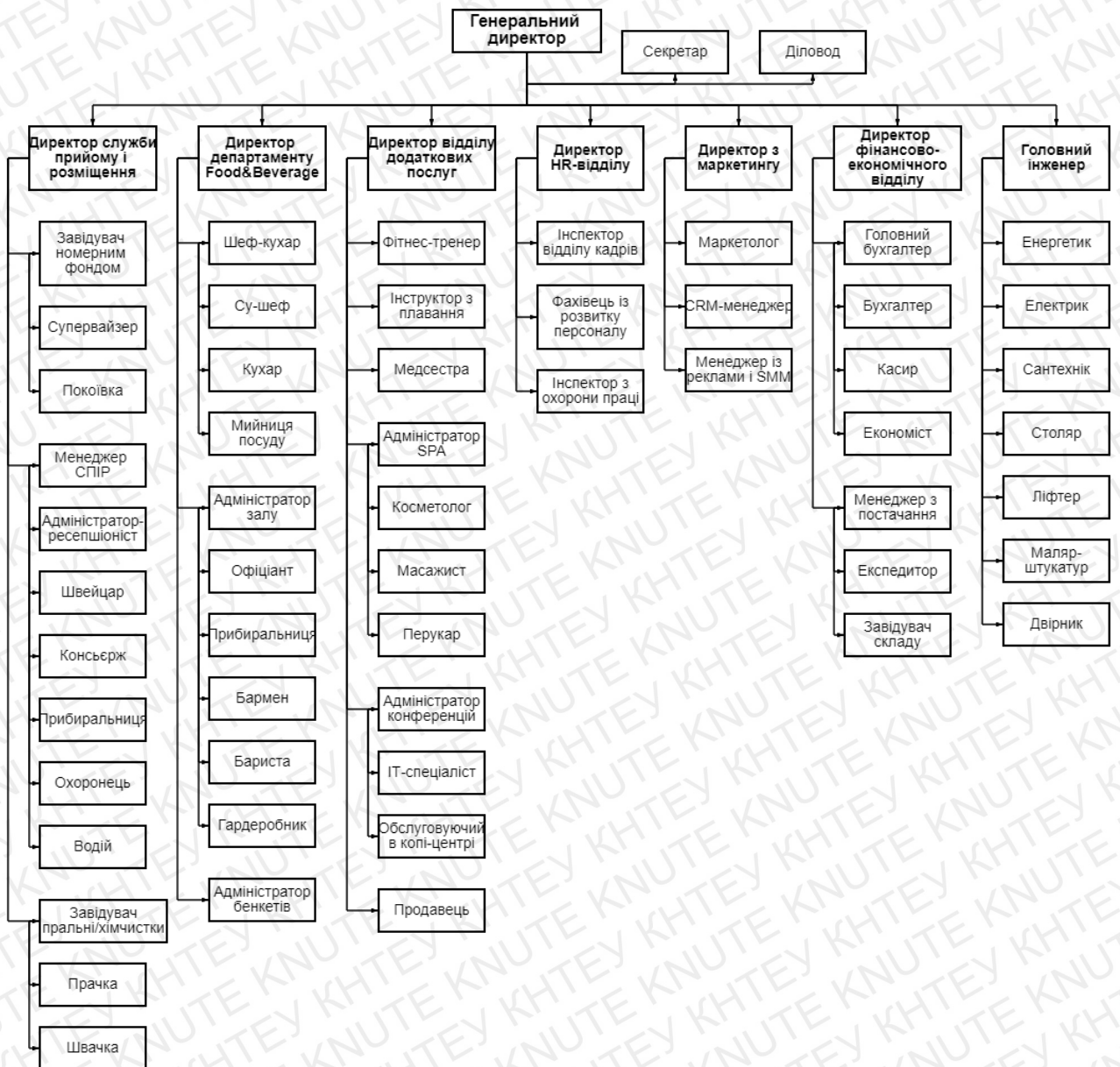


Рис. Г Організаційна структура проєктованого дизайн-готелю «PORTAL»

Характеристика конструктивних елементів будівлі дизайн-готелю

№ пор.	Найменування конструктивного елемента	Характеристика конструктивного елемента
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий; Глибина закладання 0,5 м від рівня підлоги підвального поверху; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – полімерне бітумне покриття; Стіни внутрішні – стрічковий; Глибина закладання 0,5 м від рівня підлоги підвального поверху; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – полімерне бітумне покриття; Колони – стрічковий; Глибина закладання 0,5 м від рівня підлоги підвального поверху; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – полімерне бітумне покриття.
2	Стіни	Стіни зовнішні – несучі; Матеріал – цегла М150, будівельний розчин М150 ; Товщина 510 мм; Гідроізоляція – полімерне бітумне покриття; Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції; Матеріал – цегла М150, будівельний розчин М150; Товщина 380 мм.
3	Колони	Матеріал – залізобетон; Розміри перерізу 500 мм × 500 мм; Крок сітки колон 6000 м.
4	Ригелі	Матеріал – залізобетон; Форма перерізу – двотавровий.
5	Перекриття	Тип – збірні порожнисті плити; Матеріал – залізобетон; Висота 300 мм.
II. Надземна частина будівлі		
6	Стіни	Стіни зовнішні – несучі; Матеріал – цегла М150, будівельний розчин М150 ; Товщина 510 мм; Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції; Матеріал – цегла М150, будівельний розчин М150; Товщина 380 мм; Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції; Матеріал – гіпсокартон; Товщина 120 мм.
7	Колони	Матеріал – залізобетон; Розміри перерізу 500 мм × 500 мм; Крок сітки колон 6000 м.
8	Ригелі	Матеріал – залізобетон; Форма перерізу – двотавровий.

Продовження додатку Д

№ пор.	Найменування конструктивного елемента	Характеристика конструктивного елемента
9	Перекриття	Тип – збірні порожнисті плити; Матеріал – залізобетон; Висота 300 мм.
10	Покрівля	Тип – без горищна; Форма – плоска; Структура: - захисний прошарок – бітумна мастика 1,5 мм; - гідроізоляція – полімерна ЕПДМ- мембрана 1,5 мм; - утеплювач – пінобетон 200 мм; - пароізоляція – полімерна бітумна мембрана 1 мм; - настил – полімерна мембрана 1,5 мм.
11	Сходи, ліфтові шахти	Тип – двомаршеві; Призначення – допоміжні; Ширина сходового маршу 1300 мм; Довжина сходового маршу 3300 мм; Призначення ліфта – пасажирський; Тип – ліфт пасажирський, розмір кабіни ліфта 1400 мм × 2000 мм; Тип шахти – цегляна; Ліфтовий хол – 2100 мм × 2800 мм; Призначення ліфта – для персоналу; Тип – ліфт вантажний, розмір кабіни ліфта 1500 мм × 2700 мм; Тип шахти – цегляна; Ліфтовий хол – 2100 мм × 2600 мм.
12	Вікна	Тип віконних блоків – трьохстулкове вікно з фрамугами з боків; Матеріал віконного блоку – металопластик; Засклення – склопакет двокамерний; Розміри 2000 мм × 1500 мм, кількість 250 шт.; Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм; Вітрини: Розміри 1500 мм × 3000 мм; Кількість 9шт.
13	Двері	Призначення – зовнішні; Тип дверного блоку – розсувні двостулкові двері із боковими панелями і фрамугою; Тип дверних полотен – засклені; Матеріал дверного блоку – металопластик; Розміри 2700 мм × 2400 мм, кількість 2 шт. Призначення – зовнішні; Тип дверного блоку – двостулкові; Тип дверних полотен – глухі; Матеріал дверного блоку – дерево, метал; Розміри 1500 мм × 2100 мм, кількість 3 шт. Призначення – внутрішні; Тип дверного блоку – одностулкові; Тип дверних полотен – глухі; Матеріал дверного блоку – дерево; Розміри 900 мм × 2100 мм, кількість 270 шт.

Штатний розпис

№	Назва структурного підрозділу та посад	Код професії за ДК 003:2010	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Премії, грн	Фонд заробітної плати на місяць, грн	Фонд заробітної плати на рік, грн
	Адміністрація						
1	Генеральний директор	1210.1	1	35000	10500	45500	546000
2	Секретар	4115	1	12000	3600	15600	187200
3	Діловод	4144	1	12000	3600	15600	187200
	Фінансово-економічний відділ						
4	Директор фінансово-економічного відділу	1229.1	1	25000	7500	32500	390000
5	Головний бухгалтер	1231	1	20000	6000	26000	312000
6	Бухгалтер	3433	1	15000	4500	19500	234000
7	Касир	4211	1	12000	3600	15600	187200
8	Економіст	2441.2	1	12000	3600	15600	187200
9	Менеджер з постачання	1475.4	1	15000	4500	19500	234000
10	Експедитор	3422	1	12000	3600	15600	187200
11	Завідувач складу	1226.2	1	12000	3600	15600	187200
	HR-відділ						
12	Директор HR-відділу	1232	1	25000	7500	32500	390000
13	Інспектор відділу кадрів	3423	1	15000	4500	19500	234000
14	Фахівець із розвитку персоналу	2412.2	1	15000	4500	19500	234000
15	Інспектор з охорони праці	3152	1	15000	4500	19500	234000
	Відділ маркетингу						
16	Директор з маркетингу	1233	1	25000	7500	32500	390000
17	Маркетолог	2419.2	1	15000	4500	19500	234000
18	CRM-менеджер	1475.4	1	15000	4500	19500	234000
19	Менеджер із реклами і SMM	1476.1	1	15000	4500	19500	234000
	Служба прийому і розміщення						
20	Директор служби прийому і розміщення	1229.1	1	25000	7500	32500	390000
21	Завідувач номерним фондом	1239	1	15000	4500	19500	234000
22	Супервайзер	1455	4	10000	4000	56000	672000
23	Покоївка	5142	20	8000	3200	224000	2688000
24	Менеджер служби прийому і розміщення	1455.1	1	15000	4500	19500	234000
25	Адміністратор-ресепшійніст	4222	6	10000	4000	84000	1008000
26	Швейцар	9152	3	6500	2600	27300	327600

Продовження додатку Е

№	Назва структурного підрозділу та посад	Код професії за ДК 003:2010	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Премії, грн	Фонд заробітної плати на місяць, грн	Фонд заробітної плати на рік, грн
27	Консьєрж	9141	2	6500	2600	18200	218400
28	Прибиральниця	9132	3	6500	1300	23400	280800
29	Охоронець	5169	5	6500	1300	39000	468000
30	Завідувач пральні/хімчистки	1228	1	12000	3600	15600	187200
31	Прачка	9133	3	6500	2600	27300	327600
32	Швачка	7436	1	6500	2600	9100	109200
	Департамент Food&Beverage						
33	Директор департаменту Food&Beverage	1229.1	1	25000	7500	32500	390000
34	Шеф-кухар	5122	1	15000	6000	21000	252000
35	Су-шеф	5122	2	10000	4000	28000	336000
36	Кухар	5122	20	8000	3200	224000	2688000
37	Мийниця посуду	9132	4	6500	2600	36400	436800
38	Адміністратор залу	4222	2	8000	3200	22400	268800
39	Офіціант	5123	20	8000	3200	224000	2688000
40	Прибиральниця	9132	2	6500	1300	15600	187200
41	Бармен	5123	5	8000	3200	56000	672000
42	Бариста	5123	1	6500	2600	9100	109200
43	Адміністратор конференцій	4222	1	12000	3600	15600	187200
44	Гардеробник	9152	1	6500	2600	9100	109200
	Відділ додаткових послуг						
45	Директор відділу додаткових послуг	1229.1	1	25000	7500	32500	390000
46	Фітнес-тренер	3475	1	6500	2600	9100	109200
47	Інструктор з плавання	3475	1	6500	2600	9100	109200
48	Медсестра	3231	1	6500	2600	9100	109200
49	Адміністратор SPA	4222	2	8000	3200	22400	268800
50	Косметолог	5141	4	6500	2600	36400	436800
51	Масажист	3226	4	6500	2600	36400	436800
52	Перукар	5141	4	6500	2600	36400	436800
53	Адміністратор конференцій	4222	1	12000	3600	15600	187200
54	ІТ-спеціаліст	3121	2	8000	3200	22400	268800
55	Обслуговуючий в копії-центрі	3121	1	6500	2600	9100	109200
56	Водій	8322	2	12000	4800	33600	403200
57	Продавець	5220	1	6500	2600	9100	109200
	Господарська служба						
58	Головний інженер	1223.1	1	25000	7500	32500	390000

Закінчення додатку Е

№	Назва структурного підрозділу та посад	Код професії за ДК 003:2010	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Премії, грн	Фонд заробітної плати на місяць, грн	Фонд заробітної плати на рік, грн
59	Енергетик	3113	2	6500	1300	15600	187200
60	Електрик	3113	3	6500	1300	23400	280800
61	Сантехнік	7136	3	6500	1300	23400	280800
62	Столяр	7422	1	6500	1300	7800	93600
63	Ліфтер	8333	1	6500	1300	7800	93600
64	Маляр-штукатур	7141	1	6500	1300	7800	93600
65	Двірник	9162	1	6500	1300	7800	93600
	Усього		168	763500	243600	2115000	25380000

$$S_p = S_k K_1, \quad (\text{Ж.1.1})$$

де S_p – робоча площа закладу, м²;

S_k – корисна площа закладу, м²;

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

$$S_{заг} = S_p K_2, \quad (\text{Ж.1.2})$$

де $S_{заг}$ – загальна площа закладу, м²;

S_p – робоча площа закладу, м²;

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

$$P = (P_{жс} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{рм} * S_{рм} + P_{\epsilon} * N_2 + P_{фо} * S_{фо} + P_a * S_a + P_z * N_z) * T, \quad (\text{Ж.2.1})$$

де P – загальні витрати електроенергії готелем, кВт;

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

N – кількість місць у готелі;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

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

$S_{рм}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, м²;

P_{ϵ} – питоме навантаження від функціонування підприємств видовищного призначення, кВт/місце;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

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

Продовження додатку Ж

$S_{\phi o}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

P_a – питоме навантаження від функціонування аптек, кВт/м²;

S_a – площа аптеки, м²;

P_g – питоме навантаження від функціонування приміщень гаража, кВт/місце;

N_g – кількість місць у гаражі;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P = (0,5*100+0,08*150+0,6*6+1,45*3+1,03*150+0,15*15+0,15*260+0,22*13) * 365 = 270 \text{ (кВт)}.$$

$$Q_o = q_o * V_o * T_o * \Delta t * R_1, \quad (\text{Ж.2.2})$$

де Q_o – витрати тепла на опалення, Гкал;

q_o – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1° С, Гкал/(м³*°С);

V_o – будівельний об'єм будівлі, м³;

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища.

$$Q_o = 3,2674 * 10^{-7} * 29860 * 4490 * 17,2 * 1,17 = 882 \text{ Гкал}.$$

$$V_o = S_{\text{нов}} * h_1 + \sum S_i * h_i, \quad (\text{Ж.2.3})$$

де V_o – будівельний об'єм будівлі;

$S_{\text{нов}}$ – площа під забудову, м²;

h_1 – висота покрівлі, м;

S_i – площа i -го поверху будівлі готелю, м²;

h_i – висота i -го поверху будівлі готелю, м.

$$V_o = 1200 * 0,8 + 1200 * 3,3 * 3 + 920 * 3,3 * 5 + 920 * 2 = 29\,860 \text{ (м}^3\text{)}.$$

Продовження додатку Ж

$$Q_{\text{в}} = q_{\text{в}} * V * T_o * \Delta t, \quad (\text{Ж.2.4})$$

де $Q_{\text{в}}$ – витрати тепла на вентиляцію, Гкал;

$q_{\text{в}}$ – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1° С, Гкал/(м³*°С);

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції м³ (див. табл. 2.1);

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

$$Q_{\text{в}} = 6,9819 * 10^{-7} * 31584 * 4490 * 17,2 = 1703 \text{ Гкал.}$$

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{q_u^{\text{tot}} * N}{1000} * T + B_n, \quad (\text{Ж.2.5})$$

де $B_{\text{заг}}$ – загальні витрати води закладом, м³;

q_u^{tot} – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, $\frac{\text{л}}{\text{доба} * \text{місце}}$;

N – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

B_n – витрати води на полив території.

$$B_{\text{заг}} = 8395 + 9125 + 116,8 + 5,84 + 65,7 + 912,5 + 1095 + 182,5 + 5292,5 + 1593 = 26\,784 \text{ (л)}.$$

$$B_{\text{гар}} = \sum \frac{q_u^{\text{h}} * N}{1000} * T, \quad (\text{Ж.2.6})$$

де $B_{\text{гар}}$ – витрати гарячої води, л;

q_u^{tot} – норма витрат гарячої води за добу будівлею готелю, $\frac{\text{л}}{\text{доба} * \text{місце}}$.

$$B_{\text{гар}} = 5110 + 5475 + 51,1 + 2,56 + 38,32 + 547,5 + 657 + 3467,5 = 15\,349 \text{ (л)}.$$

Продовження додатку Ж

$$B_n = \frac{B_k * S_d * \tau * T_n}{710}, \quad (\text{Ж.2.7})$$

де B_n – витрати води на полив території, м³;

B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м³ ($B_k=1,08$ м³/год);

S_d – площа ділянки, яку поливатимуть, м²;

τ – час роботи поливного крана за добу, год;

T_n – період поливу території протягом року, діб (≈ 187 діб);

710 – площа, яку обслуговує один кран, м².

$$B_n = (1,08 \text{ м}^3/\text{год} * 2800 \text{ м}^2 * 2 \text{ год} * 187 \text{ діб})/710 \text{ м}^2 = 1593 \text{ м}^3.$$

$$B_{\text{стічн}} = p * B_{\text{заг}}, \quad (\text{Ж.2.8})$$

де $B_{\text{стічн}}$ – об'єм стічних вод, м³;

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

$$B_{\text{стічн}} = 0,9 * B_{\text{заг}} = 0,9 * 26\,784 \text{ л} = 24\,105,6 \text{ л}.$$

$$B_{\text{ЗБР}} = S_{\text{заг}} * Y * K_T * I_K, \quad (\text{Ж.2.9})$$

де $B_{\text{ЗБР}}$ – вартість загальнобудівельних робіт, грн;

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

Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на м², у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США.

$$B_{\text{ЗБР}} = 9120 \text{ м}^2 * 6000 \text{ у.о./м}^2 * 1 * 26,67 \text{ грн/дол. США (на 10.09.2021)} = 1\,459\,382\,400 \text{ грн}.$$

Продовження додатку Ж

$$PC = \sum_{i=1}^n N_i * M_i * D, \quad (Ж.3.1)$$

де PC – планова пропускна спроможність готелю;

N_i – кількість номерів і-го типу і-ї категорії в експлуатації у плановому році;

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$PC = 50 \text{ номерів} * 2 \text{ місця} * 365 \text{ днів} = 36\,500 \text{ людино/діб.}$$

$$Q_{пл} = PC * K_{з.і}, \quad (Ж.3.2)$$

де $Q_{пл}$ – обсяг реалізації послуг, людино-діб;

PC – планова пропускна спроможність готелю;

$K_{з.і}$ – плановий коефіцієнт завантаженості номерів і-го типу і-ї категорії, од.

$$Q_{пл} = 100 \text{ місць} * 214 \text{ днів} * 0,8 + 100 \text{ місць} * 151 \text{ день} * 0,7 = 17120 \text{ людино/діб} + 10570 \text{ людино/діб} = 27\,690 \text{ людино/діб.}$$

$$R_{рп} = \frac{\Pi}{D} * 100, \quad (Ж.3.3)$$

де $R_{рп}$ – рентабельність операційної діяльності, %;

Π – чистий прибуток, тис. грн;

D – доходи від операційної діяльності, тис. грн.

$$R_{рп} = 291029,07 \text{ тис. грн.} / 1219267,58 \text{ тис. грн.} * 100 = 23,87\%.$$

$$R_{пв} = \frac{\Pi}{ПВ} * 100, \quad (Ж.3.4)$$

де $R_{пв}$ – рентабельність поточних витрат, %;

Π – чистий прибуток, тис. грн;

ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.

Продовження додатку Ж

$$P_{ПВ} = 291029,07 \text{ тис. грн.} / 683588,14 \text{ тис. грн.} * 100 = 42,57\%$$

$$P_{ОВ} = \frac{\Pi}{ОВ} * 100, \quad (\text{Ж.3.5})$$

де $P_{ОВ}$ – рентабельність операційних витрат, %;

Π – чистий прибуток, тис. грн;

$ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.

$$P_{ОВ} = 291029,07 \text{ тис. грн.} / 202130,71 \text{ тис. грн.} * 100 = 143,98\%$$

$$\text{ЧПД} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t} - \text{ІВ}, \quad (\text{Ж.3.6})$$

де ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i – дисконтна ставка, що використовується та характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій (визначена як десятковий дріб);

t – тривалість розрахункового періоду;

n – кількість років загального розрахункового періоду t .

$$\text{ЧПД} = 4490567,95 \text{ тис. грн.} - 4367330,18 \text{ тис. грн.} = 123237,77 \text{ тис. грн.}$$

$$\text{ІД} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t} / \text{ІВ}, \quad (\text{Ж.3.7})$$

де ІД – індекс дохідності;

ІВ – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$\text{ІД} = 4490567,95 \text{ тис. грн.} / 4367330,18 \text{ тис. грн.} = 1,03.$$

$$IP = \text{ЧП} / \text{ІВ} , \quad (\text{Ж.3.8})$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

$$IP = 375083,5 \text{ тис. грн./рік} / 4367330,18 \text{ тис. грн.} * 100 = 8,6\%.$$

$$ПО = \frac{\text{ІВ}}{\text{ЧГП}_p} , \quad (\text{Ж.3.9})$$

де ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

ЧГП_p – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн.

$$ПО = 4367330,18 \text{ тис. грн.} / 413132,25 \text{ тис. грн./рік} = 10,57 \text{ років} \approx 11 \text{ років.}$$