

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет гошмиєво-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра гошмиєво-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету

Цирицьківа В.В.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

«12» лютого 2024 р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

Шаран П.О.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

«12» лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 „Гошмиєво-ресторанна справа“  
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми „Гошмиєва і ресторана  
справа“

на тему: Гошмиєво-ресторанний комплекс з ежи-  
куванням в Обухівському районі Київської області

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ІС-2-3М

Шевчук Юлія Володимирівна  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Цирицьківа Віра Валентинівна  
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

(підпис)

Консультанти Гікіміна Т.А.  
(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент

Генеруша О.О.  
(прізвище та ініціали)

(підпис)

Засвідчую, що в цій кваліфікаційній  
роботі немає запозичень із праць  
інших авторів без відповідних  
посилань.

Здобувач

(підпис)

Київ - 2024р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет гошетьно-ресторанної та туристичної бізнесу

Кафедра гошетьно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 „Гошетьно-ресторанна справа“  
(код і назва)

Освітньо-професійна програма „Гошетьна і ресторанна справа“  
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. завідувача

кафедри ГРС

проф. Доценко В.Ф.

“09” лютого 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Шевчук Юлії Валентинівні  
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи „Гошетьно-ресторанний комплекс з кейм-клубом в Обухівському районі Київської області“

керівник роботи Цируцьківа Віта Валентинівна, к.т.н, доцент  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від “09” 10 2020 року № 812-кв

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розміщення - с. Глюти Обухівського району Київської області; тип засоби розміщення - гошеть камерної 4\*, інновацій - кейм-клуб

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 „Інноваційний“; Розділ 2 „Маркетингове дослідження“; Розділ 3 „Організаційно-технологічний“; Розділ 4 „Фінансово-економічний“; Розділ 5 „Експертний“; Висновки та пропозиції; Анекс використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки











5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) - комерційне рішення гошетьного підприємства на відмітку 0,000.

Аркуш 2 (формат А3) - план благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 3 4 - матеріали інноваційного дослідження

6. Консультанти розділів роботи

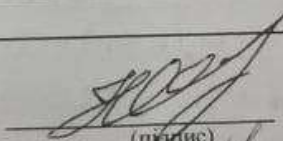
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Цирюцьківа В.В, доцент		09.10.20,  29.10.20
Розділ 2	Цирюцьківа В.В, доцент		09.10.20,  12.11.20
Розділ 3	Цирюцьківа В.В, доцент		09.10.20,  03.12.20
Розділ 4	Цирюцьківа В.В, доцент		09.10.20,  10.12.20
Розділ 5	Дікіміна Т.А, доцент		09.10.20,  18.12.20

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року


КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ Розділ 1 Інноваційний	09.10-30.10	Виконано
2	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10-14.11	Виконано
3	Розділ 3 Організаційно-технологічний	15.11 - 05.12	Виконано
4	Розділ 4 Іншемерс-технологічний	06.12-12.12	Виконано
5	Розділ 5 Економічний	13.12-20.12	Виконано
6	Вививки та пропозиції список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Додавки	21.12-26.12	Виконано
7	Графік доданки	27.12-27.01	Виконано
8	Доопрацювання презентації замески	28.01-01.02.2021	Виконано
	Горання кваліфікаційної дипломної роботи на кафедрі	01.02.2021	

Здобувач

  
(підпис)

Керівник роботи

  
(підпис)

Шевчук Ю.В.  
(прізвище та ініціали)

Цирюцьківа В.В.  
(прізвище та ініціали)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ**

Здобувача: Шевчук Юлії Володимирівни

*факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу*

*денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа».*

*освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»*

**Тема роботи: «Готельно-ресторанний комплекс з яхт-клубом в Обухівському районі Київської області»**

Керівник роботи: к.т.н, доц. Цирульнікова В.В.

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в с.Плюти Київської обл. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, заходи для посилення пожежної безпеки, підбрано дизайн, що відповідає концепції.

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на сторінках пояснювальної записки та містить таблиць, рисунків, додатків. Графічний матеріал аркуші.

*Ключові слова:* готельне підприємство, яхт-клуб.

#### Abstract

The research of the market of hotel services in Pluyty of the Kyiv region is conducted. Based on the results of studies of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

The organizational structure of the service process and space-planning decision institution, civil engineering solutions, measures to improve fire safety, selected a design that meets the concept.

The shown annual plan of results of economic activities of establishment of a restaurant facilities is developed. The lead estimation of capital investments, a recoument of the investment project.

The graduation thesis consists of pages of an explanatory note and contains tables and figures, appendices. A graphic material are in sheets.

*Keywords:* hotel enterprise, yacht-club.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ПРОЕКТУВАННЯ ЯХТ-КЛУБУ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ.....	10
1.1 Загальна характеристика яхт-клубів.....	10
1.1.1 Розміщення яхт-клубів .....	13
1.1.2 Державні будівельні норми України .....	13
1.3. Об'ємно-просторові рішення .....	16
1.3.1 Архітектурно-композиційне рішення будівлі.....	16
1.3.2 Іноземні приклади .....	18
1.3.3 Рішення фасадів.....	19
1.4. Інтер'єри .....	19
1.5 Транспортні засоби та обладнання для яхт клубу .....	21
1.5.1. Знаки навігації на воді.....	21
1.5.2 Яхти .....	22
1.5.3 Гідроцикли .....	23
1.6 Послуги яхт-клубу.....	24
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ .....	27
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити готельне підприємство, та обґрунтування вибору місця будівництва .....	27
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг .....	32
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів .....	34
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення .....	38
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	41
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства .....	41
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	44
3.3 Характеристика житлової групи приміщень .....	50
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення .....	61

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	61
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування .....	62
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції .....	74
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення .....	82
3.3.5 Визначення загальної площі підприємства харчування .....	83
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення .....	85
3.6 Характеристика службово-побутових та господарсько-виробничих приміщень готелю .....	88
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі .....	90
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	94
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі .....	94
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення .....	96
4.3 Пропозиції щодо дизайну .....	104
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ .....	108
5.1. Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення .....	108
5.2. Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення .....	114
5.3. Розробка плану з праці .....	117
5.4 Планування поточних затрат закладу ресторанного господарства .....	124
5.5. Планування операційного прибутку засобу розміщення за сценарієм розвитку. Діагностика отриманих результатів .....	131
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	133
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	136
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ ....	138

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Значення і роль туризму в наш час для розвитку економіки держав, задоволення запитів особистості, взаємозбагачення соціальних зв'язків між країнами неможливо переоцінити. Індустрія туризму входить у число трьох найбільших експортних галузей і займає важливе місце в економіці більшості країн. Розвиток індустрії туризму надає великий ринок робочих місць. Готельний сервіс містить у собі цілий комплекс послуг для туристів і є ключовим чинником, що визначає перспективи розвитку туризму в Україні.

Територія України характеризується унікальністю фізико-географічних та геологічних умов, що сприяло формуванню значних обсягів природних ресурсів та їх різноманітності. Одними з найбільш цінних серед природних ресурсів є лікувальні ресурси, які створюють базу для розвитку туристично-рекреаційної сфери. За своїм туристично-рекреаційним потенціалом Україна має всі можливості стати туристичною державою світового рівня.

На основі використання природних лікувальних ресурсів для профілактики захворювань шляхом впливу на фактори ризику відбувається відновлення фізичного та психічного здоров'я людини на курортах. Курорти сприяють збереженню і зміцненню здоров'я, попередження виникнення хвороб. Готелі в Україні розташовані як на курортах, так і поза ними, в місцевостях з сприятливими кліматичними і ландшафтними умовами.

Сучасний готель надає споживачам не тільки послуги проживання та харчування, але й широкий спектр послуг транспорту, зв'язку, розваг, екскурсійне обслуговування, медичні, спортивні послуги, послуги салонів краси та інші.

Одним з основних напрямків формування стратегічних конкурентних переваг у готельному бізнесі є надання послуг більш високої якості в порівнянні з конкуруючими аналогами. Ключовим тут є надання таких послуг, які задовольняли б і навіть перевершували очікування цільових клієнтів.

В готельному господарстві великої уваги надається сервісу. Сервіс - це система мір, що забезпечує високий рівень комфорту та задоволення самих різноманітних побутових, господарських та культурних потреб гостей за умови

професійного обслуговування. Розміщення, забезпечення продуктами харчування та напоями є самим головним у діяльності готелів, від цього отримується весь або велика частина доходів і за це несуть відповідальність всі або більша частина співробітників підприємства.

Розміщення та харчування - головні продукти, що пропонуються основними службами готелю. Проте сьогодні гості прагнуть отримати також й інші послуги та види обслуговування. З метою підвищення якості та культури обслуговування клієнтів, а також конкурентоздатності на світовому ринку готельних послуг, підприємства повинні мати не тільки високий рівень комфорту, але й широкий набір додаткових послуг.

**Мета** кваліфікаційної дипломної роботи – туристичний готель категорії 4\* на 80 номерів в с. Плюти, Київської області.

**Об'єкт** дослідження кваліфікаційної дипломної роботи – туристичний готель категорії 4\* на 80 номерів.

**Завдання** кваліфікаційної дипломної роботи:

- дослідити регіональний ринок послуг закладів готельно-ресторанного господарства обраного регіону;
- змодельовати сервісно-виробничий процес готельного підприємства, що проектується;
- провести розрахунок груп приміщень готелю;
- спроектувати заклад ресторанного господарства при готелі;
- розробити заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проєктованому засобі розміщення;
- визначити загальну площу підприємства гостинності та розробити об'ємно-планувальне рішення проєктованого готелю.

# **РОЗДІЛ 1. ПРОЕКТУВАННЯ ЯХТ-КЛУБУ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ**

## **1.1 Загальна характеристика яхт-клубів**

Яхт клуб - громадська чи приватна організація, яка об'єднує яхтсменів з справлянням або без щорічних внесків до фонду клубу. Яхт-клуби націлені на захист яхт індустрії, прав яхтсменів. Вони надають в оренду суду, обладнання, проводять ремонт, надають місце для стоянки судів. Комплекс споруд яхт-клубів включає елінг, майстерні, причали для швартування і стоянки яхт, механізми для підйому і спуску суден [28].

За функціональним призначенням будівлі, споруди і комплекси яхт-клубу можна поділити дві основні категорії: спортивні та рекреаційні [20].

В основне завдання спортивних будівель, споруд і комплексів яхт-клубу входить спортивна підготовка населення. Спортивна підготовка може здійснюватися як на аматорському рівні, так і професійному. Відповідно до завдань, спортивні яхт-клуби будуть поділятися на:

- олімпійські яхт-клуби;
- яхт-клуби далекого спортивного плавання;
- гоночні (крейсерські) яхт-клуби;
- гоночні яхт-клуби для проведення гонок по замкнутим дистанціям.

У функції рекреаційних яхт-клубів входить надання населенню різних послуг і форм дозвілля. Залежно від характеру дозвілля, особливостей сервісу рекреаційні яхт-клуби класифікуються як:

- розважальний
- туристичний;
- навчальний;
- ботель.

На даний момент часу спостерігається активне будівництво нових яхт-клубів, модернізуються старі, стартують проекти яхтових портів в споруджуваних котеджних селищах. Будівництво яхт-клубів сьогодні - актуальна тема.

Виходячи із закордонного досвіду, в зв'язку з цим яхт-клуби поділяють на 4 категорії за наданим типом сервісу (набір послуг, що надаються):

- Стоянка для яхт і катерів категорії «рибальське слобода» або «гостьова гавань», причальні конструкції якої будуть складатися з декількох металевих понтонів (економ клас). На такій стоянці може розміститися не менше 15 маломірних катерів, в основному рибальських, і яхт до чвертьтонного класу. «Харбор офіс», за бажанням, можна розмістити на воді. Основним доходом від бізнесу буде орендна плата за стоянку.

- Яхт-клуб категорії «Яхтовий порт» (бізнес клас). Мінімум причальних конструкцій. Тут розміститися не менше 20 корпусів середнього розміру яхт і катерів. Така стоянка може включати в себе: «Харбор офіс» \*, сліп або док для підйому-спуску катерів, кафе-бар, душ, туалет. Основним доходом від бізнесу буде плата за стоянку плюс додаткові послуги.

- Яхт-клуб категорії «Скандинавія» (Перший клас). Ця категорія включає в себе наявність сервісу. В такому яхт клубі може входити наступний пакет послуг: заправка паливом, забезпечення водою, електрикою, ресторан, бар, міні-готель з душовими, магазини, ремонтна база і т.д. Додатковим джерелом доходів також може стати бізнес з продажу катерів, моторів і аксесуарів [28].

- Яхт-клуб класу-преміум «Монако». Це категорія клубу призначена для обслуговування престижної публіки. По пропонованих послугах його можна порівняти з 3 категорією, але рівень сервісу, капітальна причальних споруд дозволяє обслуговувати круїзні яхти.

Яхт-клуб, як організація, може представляти досить великий і багатофункціональний комплекс, що включає в себе крім стоянки для суден, їх зимового зберігання і ремонту, ще й торгово-розважальний центр з розвиненою інфраструктурою і спортивними спорудами. Сучасний яхт-клуб культивує не тільки вітрильний спорт, але представлений сьогодні і моторної технікою. Як показує аналіз досвіду проектування, будівництва і експлуатації вітчизняних та зарубіжних яхт-клубів, якщо під «яхт-клубом» мається на увазі якась організація, яка включає в себе акваторію, ділянка суші, причали, стоянки, еллінки і основна

будівля або комплекс будівель і споруд, керуюча цим великим і важким господарством, то перед нами марина в своєму сформованому вигляді. «Марина» - це містобудівна модель яхт-клубу.

Зазвичай вважається, що перші яхт-клуби з'явилися на початку XVIII століття у Великобританії ( «Water Club», зараз відомий як Royal Cork Yacht Club 1720 рік, місто Корк).

Сьогодні все більшого поширення набуває проектування яхт-клубів, що пов'язано з активним освоєнням морських, річкових і озерних пристроїв країни. Мова йде як про банальне отримання прибутку з оренди яхт-місць, так і про створення баз професійного рівня і яхт-шкіл.

Звернемо увагу на місця зберігання яхт. Еволюція їх типології в зарубіжних країнах ґрунтувалася на виключно сприятливому теплому кліматі, що дає можливість зберігати яхту на воді, або недалеко від неї цілий рік. Такий тенденції схильні і архітектурні проекти наших співвітчизників.

Елінг - це не просто місце для зберігання яхт, а й маленька майстерня, де можливо поточне обслуговування плавучого засобу. Звичайно, це не верф, але ті самі підготовчі до спуску яхти на воду операції здійснюються саме тут. Невеликі поломки, часткова забарвлення можуть бути здійснені самим яхтсменом на своєму «робочому місці». До речі, як і будь-яке робоче місце, елінг повинен містити в собі і ареал короткочасного відпочинку. Виходить, що ця технологічна частина яхт-клубу, прямо скажемо, нічим не відрізняється, наприклад, від офісу, де є все необхідне для успішного перебігу професійного процесу. Історично елінг поєднував в собі функції гаража для яхти і житла для її власника. Однак, з оглядом, а тим більше з ремонтом, та ще й в погану погоду в такому приміщенні. Ці проблеми необхідно врахувати при проектуванні [28].

Будівля Елінга може зайняти гідне місце серед архітектурних споруд. Основною темою його художнього образу може стати тема вітрил, кораблів, плавних ліній футуристичних проектів. Дійсно, ніщо краще не нагадає вам про море, ніж вітрила, хвилі і морські тварини.

### 1.1.1 Розміщення яхт-клубів

Залежно від водних шляхів яхт-клуби можуть бути морськими, річковими, озерними. Прив'язка клубу до території та акваторії завжди індивідуальна. Правильно вибране місце дозволяє уникнути додаткових витрат при будівництві, експлуатації клубу, підвищує рентабельність і окупність. Слід звертати увагу, що місце розташування стоянки диктує її майбутнє функціональне призначення [5].

На які судна орієнтований яхт-клуб - відповідно розраховуються площі для стоянок, зберігання плавзасобів. При вирішенні цього завдання визначається сам тип яхт-клубу, які завдання він буде вирішувати, яка буде у нього інфраструктура. Тип яхти в першу чергу визначається її призначенням і районом плавання, а також конструкцією корпусу і озброєння. Необхідно точно розуміти, на який тип яхт проектується яхт-клуб.

### 1.1.2 Державні будівельні норми України

Розміщення зон відпочинку слід передбачати на ландшафтно-рекреаційних територіях міст (внутрішньоміські), приміських зон (заміські), в системах розселення (міжселищні).

Зони короткочасного відпочинку треба розміщувати з урахуванням доступності їх на громадському транспорті, як правило, не більше 1,5 ч.

Зони тривалого відпочинку треба розміщувати за межами населених пунктів в найбільш сприятливих умовах.

Площу території різного функціонального використання в припляжної, пляжної зонах слід визначати з урахуванням показників, наведених у табл. 1.1

**Таблиця 1.1 - Площа території різного функціонального використання**

Сектор	Площа сектора,% загальної площі зони
Купання	75-90
Дитячий	3-5
Спортивний	5-10
Рибальства	3-5

Розміри стоянок автомашин, які розміщуються біля кордонів зон короткочасного відпочинку, слід визначати за завданням на проектування, а при відсутності даних - за табл. 1.2.

**Таблиця 1.2 - Розміри стоянок автомашин**

<b>Рекреаційні території, будівлі та споруди</b>	<b>розрахункова одиниця</b>	<b>Кількість машиномісць на розрахункову одиницю</b>
Пляжі і парки	100 одночасних відвідувачів	15-20
Лісопарки, заповідники і рекреаційні ліси	те ж	7-10
Бази короткочасного відпочинку (спортивні, туристські, рибальські, мисливські та ін.), Маломірного флоту	- "-	10-15

Отож, для проектування парковки яхт-клубу було вирішено обрати парковку з 15-20 машиномісцями, що зв'язано з прогнозованим високим попитом на послуги яхт-клубу серед гостей готелю та місцевих жителів.

Пристрої для технічного обслуговування, ремонту і зимового відстою флоту повинні розміщуватися за межами сельбищної території нижче за течією річки в видаленні від водозаборів і місць відпочинку населення. На морському узбережжі такі пристрої повинні розміщуватися з протилежного боку тієї частини узбережжя, де знаходяться кращі пляжі і курорти.

Бази маломірного флоту (малі-до 500, середні-1000-2000 і великі - понад 2000 одиниць зберігання) слід розміщувати у приміських зонах або в межах міст при наявності достатніх акваторій поза призначених для забудови територій і за межами зон масового відпочинку, забезпечуючи при цьому зручними транспортними зв'язками з житловими районами міста.

При будівництві одного типового елінгу з двоярусним зберіганням човнів площа ділянки бази на 500 суден становитиме 1,7 га, при будівництві двох елінгів по 250 судів кожен з двоярусним зберіганням - близько 2 га. Розмір ділянки при одноярусному стелажному зберіганні суден слід приймати (на одне місце) для прогулянкового флоту - 27 м<sup>2</sup>, для спортивного - 75 м<sup>2</sup> [5].

## 1.2 Функціонально-планувальні рішення яхт-клубів

Формоутворення головних і другорядних приміщень, їх поєднання будується на основі гармонізації та психофізіологічних закономірностей внутрішнього простору. В архітектурному проектуванні громадських будівель склалися два основні методи побудови їх архітектурно-планувальної композиції в залежності від різного підходу до формування внутрішнього простору будівель.

Перший метод, найбільш традиційний, заснований на чіткому розподілі всіх приміщень на однорідні функціональні групи, виділення ядра композиції і елементів функціональних зв'язків. Система організації життя в будівлі в тому випадку відповідає внутрішнім просторів.

Другий метод, який відповідає вимогам сучасної архітектури, заснований на універсальності і різноманітному використанні внутрішнього простору шляхом створення єдиного укрупненого гнучкого внутрішнього простору з простим контуром обсягу. У будь-якому випадку функціональні групи формуються на основі розчленування внутрішнього простору спеціальними конструкціями - пересувними перегородками.

У складі яхт-клубу автор виділяє основний функціональний склад і додатковий функціональний склад.

Основний функціональний склад:

- Стоянки яхт і катерів (причал, пірс);
- Основні будівля клубу (адміністративна зона, навчальна зона);
- Елінги для ремонту і зберігання судів;
- Майстерні по ремонту суден;
- Криті майданчики для зберігання і ремонту суден в період навігації та зимового періоду та / або відкриті майданчики для зберігання суден в період навігації та зимовий період;
- Майданчик для просушування вітрил;
- Місце для паркування.

## 2. Додатковий функціональний склад:

- Видовищно-розважальна зона;
- Спортивно-оздоровча зона;
- Навчально-розважальна зона;
- Торгова зона;

Основний функціональний склад мають усі типи яхт-клубів незалежно від їх класифікації. Залежно від типу яхт-клубу можуть тільки змінюватися кількісні характеристики: кількість місць для зберігання плавзасобів, його габарити в залежності від типу суден, довжини причалів, пірсів, розміри будівель і споруд, в залежності від складу груп приміщень входять до них. Цей склад мають і яхт-клуби категорії «Рибальська слобода» і яхт-клуб класу - преміум «Монако». Залежно від класифікації за функціональною ознакою до основного складу додаються необхідні для цього типу яхт-клубу зони: навчальна для навчальних рекреаційних яхт-клубів, готель для рекреаційних яхт-клубів типу «ботель», спортивно-оздоровча для спортивних яхт-клубів [28].

Яхт-клуби класифікуються за всіма 3 типологічних категорій видам підстав. Будь яхт-клуб можна розглянути з точки зору його функціональних особливостей, на яку вікову аудиторію розрахований, і який тип судів і по якого класу він буде обслуговувати. З цього видно, що всі три категорії підстави класифікації взаємопов'язані між собою. У цих зв'язках вже відображені можливі об'ємно-планувального рішення, композиційна структура будівель, спорудженні і комплексів яхт-клубів. Можна припустити, якими приміщеннями, будівлями, спорудами і комплексами з основних категорій громадських будівель і споруд, адміністративних і побутових будівель, а так же якими групами виробничих приміщень може бути представлений той чи інший яхт-клуб.

### **1.3. Об'ємно-просторові рішення**

#### **1.3.1 Архітектурно-композиційне рішення будівлі**

Архітектурно-композиційне вирішення будівлі - побудова композиції обсягів всієї будівлі, фасадів, інтер'єрів при обробці об'ємно-просторового

рішення за допомогою архітектоники об'ємних форм і архітектурно-художніх прийомів.

Зовнішній вигляд будинку залежить від його функціональних особливостей, в той же час він повинен формуватися за законами краси. Ще Гегель відзначав, що одна з великих красот класичної архітектури є те, що вона не ставить колони більше, ніж необхідно для підтримки ваги балок, і що в архітектурі колони, поставлені тільки для прикраси, не володіють справжньою красою. Завдяки архітектурі складаються і формуються естетичні уявлення. Відчуття прекрасного в архітектурі виникає в тих випадках, коли художніми засобами виражена сила ідейного задуму, знайдені закономірності пропорції форми, фактура і колір матеріалу, досягнута гармонія з навколишнім середовищем [20].

Універсальне приміщення клубів дозвілля є їх композиційним і функціональним ядром.

Аматорські клуби також рекомендується проектувати за схемою композиційного ядра в складі загальних рекреаційних приміщень (вітальні, буфети, виставкові зали і т. П.), Передбачаючи при цьому можливість ізоляції великих спеціалізованих груп приміщень (майстерні, групи студій і т. П.).

У рекреаційних приміщеннях клубної частини - можливість проведення танцювальних заходів і свят в залі для фізкультурно-оздоровчих занять, в приміщеннях студій площею понад 50 м<sup>2</sup> і ін., Проектування гуртків універсального призначення, розміщення групи гуртково-студійних приміщень навколо загального композиційного ядра (вітальні, холу, виставки); можливість зв'язку груп приміщень клубної частини і зв'язку з фойє клубу, минаючи вестибюль [5];

У всіх приміщеннях клубу - можливість трансформації приміщень.

Будівля Еллінга може зайняти гідне місце серед архітектурних споруд. Основною темою його художнього образу може стати тема вітрил, кораблів, плавних ліній футуристичних проектів. Дійсно, ніщо краще не нагадає вам про море, ніж вітрила, хвилі і морські тварини.

### 1. 3.2 Іноземні приклади

Зараз повинно вирішуватися завдання розробки, рекомендацій з проектування яхт-клубів в нашій країні. Головне слово - «нашої», тому що клімат завжди і всюди був важливим при будівництві спортивних споруд. Ось деякі приклади іноземних яхт-клубів [28]:



**Рисунок 1.1 Яхт-клуб «Jupiter» США, Флорида.**



**Рисунок 1.2 Дубай, Грік-гольф**



**Рисунок 1.3 Яхт-клуб Арх. С. Калатрава.**

### **1.3.3 Рішення фасадів**

Фасади будинків є зовнішніми поверхнями будівлі, утворені його огорожувальними конструкціями, віконними і дверними отворами, балконами, еркерами і іншими архітектурними елементами, що мають функціональне, конструктивне і художнє призначення.

У композиційному рішенні фасаду знаходять відбиток типологічні риси будівлі (житловий будинок, школа, лікарня і т.д.), містобудівні вимоги масштабності, ансамблевої співвідпорядкованості, стильової єдності і т.д., особливості прийнятої конструктивної системи, а також будівельні, фактурні і колористичні властивості використовуваних будівельних і оздоблювальних матеріалів. Для архітектурної виразності будівлі дуже часто використовується скління у вигляді окремих віконних прорізів і вітражів.

В сучасних умовах досить часто використовують так звані «вентильовані» фасади. Система являє собою конструкцію, що складається з облицювання (плит або листових матеріалів) і металевої подконструкції, яка кріпиться до стіни таким чином, щоб між облицюванням і стіною утворилася повітряний прошарок. Для додаткового утеплення огорожувальної конструкції між стіною і облицюванням розміщується теплоізоляційний шар - в цьому випадку повітряний прошарок виконується між облицюванням і теплоізоляцією. Подоблицовочная конструкція може кріпитися як на несучу, так і на самонесучу стіну, виконану з різних матеріалів (бетон, цегла і т.д.). Використання навісних конструкцій надають фасаду сучасний вигляд, а також поліпшити теплоізоляційні показники конструкції, що обгороджує.

### **1.4. Інтер'єри**

#### ***Яхт-клуб Монако***

Князівська родина Монако завжди була небайдужа до різноманітних човнам і тому створення в Монако яхт-клубу, гідного загального зашкалює рівня гламуру в країні, було лише справою часу. Зі сходженням на престол схибленого на спорті Альбера II проект придбав небачений розмах.

Будувати будинок запросили лорда Нормана Фостера - архітектора не просто знаменитого і великого, а й не далекого яхтової темі: англієць і сам яхтсмен, і проектувати суду йому доводилося. Поставлене перед ним завдання Фостер вирішив у своїй фірмовій манері: побудував будинок чисто, чітко, легко, абсолютно функціонально і при цьому ненав'язливо [28]. На рис. 1.5 та 1.6 наведені приклади інтер'єрів яхт-клубу Монако.



**Рисунок 1.5 Верхня тераса прообраз палуби**



**Рисунок 1.6 Відкрита тераса яхт-клубу**

Для проектованого яхт-клубу було вирішено обрати концепцію інтер'єру яхт-клубу Монако, тому що вона об'єднує в собі вишуканість та елегантність з нотками модерну, у стилі якого проектується сам готель.

Міські фасади яхт-клубу схожі на борт океанського лайнера, до води він розгорнутий безліччю різнорівневих терас-палуб. Лаконічні світлі дивани і крісла встали в громадських просторах клубу, забезпечили елегантну легкість. Ця природна елегантність і хрестоматійна дорога простота поставили останній штрих в проекті, який вийшов продуманим і ефектним.

## 1.5 Транспортні засоби та обладнання для яхт клубу

### 1.5.1. Знаки навігації на воді

Внутрішні водні шляхи, по яких здійснюється регулярне судноплавство, обладнані (обставлені) спеціальними навігаційними знаками. Ці знаки, а також знаки судів, є важливою ланкою системи забезпечення безпеки плавання на внутрішніх водних шляхах. Навігаційні знаки підрозділяються на знаки берегові і плавучі. На берегах встановлені знаки позначення (обгороджування) суднового ходу і інформаційні. Берегові знаки надійніші, ніж плавучі. Вночі на місці навігаційних знаків горять навігаційні вогні. Існує латеральна і кардинальна системи навігаційного устаткування внутрішніх водних шляхів. При латеральній системі плавучими навігаційними знаками означають кромки або вісь суднового ходу, при кардинальній захищають навігаційні небезпеки відносно сторін світу за компасом. На внутрішніх водних шляхах України кардинальна система навігаційного устаткування не застосовується.

Плавучі знаки в порівнянні з береговими точніше вказують кромки суднового ходу і місце розташування окремих перешкод. Плавучий знак складається з надводної (надбудови) і підводної (поплавцевою) частин у вигляді плавучої основи, яка утримується на місці постановки знаку за допомогою якоря або якірного вантажу. Надводну частину знаку прийнято називати сигнальною фігурою знаку і характеризувати її видимим силуетом, формою і забарвленням. На внутрішніх водних шляхах застосовують три різновиди плавучих знаків : віхи, бакени і буї. Залежно від глибини в місці постановки, ветроволнового режиму і течії конструкції цих знаків різні: на водоймах з річковими умовами плавання (річки і річкова частина водосховищ) встановлені озерно-річкові і річкові буї, бакени і річкові віхи; з озерними умовами плавання - озерні і озерно-річкові буї, зимові буї-сигари (льодові буї) і озерні віхи. Річкові буї сконструйовані для роботи в умовах течії і постійних вітрових навантажень. У плавучих знаків строго витримується принцип: біля правого берега встановлені тільки червоні вогні. Вогні знаків кромки лівого берега - білі. На річці вони можуть бути також зеленими, якщо є сторонні вогні, що заважають. У присутності сторонніх вогнів

білі і червоні вогні можуть бути переривчастими пульсуючими. Вогні поворотних знаків завжди частопроблесковые, причому ліворуч вони можуть бути білими або зеленими.

### 1.5.2 Яхти

Для проектованого яхт-клубу було обрано яхти фірми «МАХУМ» у кількості 3 штуки, а саме яхти моделі Махум 2800, яка забражена на рис.1.7 . Ця фірма виробляє спортивні і прогулочні катери і яхти. «МАХУМ» займає третє місце у світовому катеробудуванні за об'ємом виробництва.



**Рисунок 1.7 – Яхта Махум 2800**

Салон в МАХУМ 2800 обладнаний усіма необхідними кухонними приладами: холодильником, мікрохвильовою піччю, плитою, а також в салоні встановлені раковина і змішувач. У салоні обіднє місце легко реконструюється в спальнє місце, а додаткове ліжко, відокремлене від салону дозволяє окремо розміститися чотирьом дорослим. У туалеті встановлений душ і раковина. Колір корпусу білий з блакитною смугою по борту.

Одним з важливих умов подолання існуючого бар'єра входження на ринок є придбання та використання високоякісного обладнання. Куплені підприємством яхти, катамарани і інша техніка повинні відповідати вимогам якості та безпеки. Саме тому була обрана яхта фірми «MAXUM», оскільки ця фірма має високу репутацію та великий досвід на ринку.

### 1.5.3 Гідроцикли

Автором було обрано гідроцикли BRP GTX LIMITED, який зображений на рис. 1.8 . Ця модель поставляється в стандартній комплектації з загальною місткістю багажних відділень 162 л, в тому числі з водонепроникним відсіком, а також з рульовою колонкою, регульованою по куту нахилу, та з круїз-контролем з режимом повільного руху. Вузьке сидіння сприяє розташуванню колін ближче один до одного в природному положенні їзди, в той час як ступінчаста конструкція сидіння забезпечує кращу бокову підтримку і міцну посадку для пасажирів. Система інтелектуального управління гальмуванням і реверсом встановлювана на гідроциклах. Ексклюзивна система iBR другого покоління забезпечує скорочення гальмівного шляху на 48,75 м і сприяє підвищенню рівня керованості та маневреності судна.



Рисунок 1.8 – Гідроцикл BRP GTX LIMITED

## 1.6 Послуги яхт-клубу

Як відомо, задоволені клієнти - кращий метод реклами. Якщо відвідувачі і орендарі будуть задоволені запропонованими послугами, вони не тільки залишаться в клубі, але і будуть рекомендувати його своїм знайомим. Тому важливо забезпечувати відвідувачам не лише високий рівень надання послуг, але і приємне і комфортне проведення часу в яхт-клубі.

Проаналізувавши яхт-клуби Києва, можна зробити висновок, що найпопулярнішими та найпоширенішими послугами є:

- здача яхт в оренду;
- надання в оренду гідроциклів;
- проведення курсів з управління яхтою;
- організація торгового майданчика для яхт;
- здача в оренду місць на стоянці для власників яхт;
- відкриття нічних клубів, ресторанів та інших закладів для відпочинку та розваги.

Плануючи відкриття яхт-клубу слід враховувати його специфіку - цей вид діяльності дуже дорогий на етапі відкриття, до того ж він окупається довго. Проте якщо приділити достатньо уваги якості пропонованих послуг, протягом визначеного терміну підприємство почне приносити великий і стабільний дохід.

Послуги, розроблені автором для проектованого яхт-клубу наведені у табл. 1.3.

**Таблиця 1.3 – Послуги проектованого яхт-клубу**

Послуга	Загальний попит, осіб/добу
Майстеркласи яхтингу	10
Прогулянки на яхті	10
Фотосесії на яхті	10
Школа яхтингу	10
Випуск ліцензій	10
Оформлення сертифікату - подарунку	10

Організація бенкетів на яхті	10
Організація романтичного побачення на яхті	10
Дегустація вин під час прогулянки на яхті	10
Послуги аніматора на яхті	10
Послуги музикантів на яхті	10

### Висновок

Яхт клуб - громадська чи приватна організація, яка об'єднує яхтсменів. Яхт-клуби націлені на захист яхт індустрії, прав яхтсменів. Вони надають в оренду суду, обладнання, проводять ремонт, надають місце для стоянки судів. Комплекс споруд яхт-клубів включає елінг, майстерні, причали для швартування і стоянки яхт, механізми для підйому і спуску суден. Вони розташовуються зазвичай в бухті.

Сучасний яхт-клуб культивує не тільки вітрильний спорт, але представлений сьогодні і моторною технікою. Як показує аналіз досвіду проектування, будівництва і експлуатації вітчизняних та зарубіжних яхт-клубів, якщо під «яхт-клубом» мається на увазі якась організація, яка включає в себе акваторію, ділянку суші, причали, стоянки, елінки і основна будівля або комплекс будівель і споруд, керуюча цим великим і важким господарством, то перед нами марина в своєму сформованому вигляді. «Марина» - це містобудівна модель яхт-клубу. Але під «яхт-клубом» може матися на увазі тільки безпосередньо об'єкт, будівлі та споруди.

Завдання архітекторів полягає в створенні організованого простору для освоєння азів морської науки або середовища для спілкування і роботи вже досвідчених яхтсменів.

Сьогодні все більшого поширення набуває проектування яхт-клубів, що пов'язано з активним освоєнням морських, річкових і озерних пристроїв країни. Мова йде як про банальне отримання прибутку з оренди яхт-місць, так і про створення баз професійного рівня і яхт-шкіл.

На даний момент часу спостерігається активне будівництво нових яхт-клубів, модернізуються старі, стартують проекти яхтових портів в споруджуваних котеджних селищах. Будівництво яхт-клубів сьогодні - актуальна тема.

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

### 2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити готельне підприємство, та обґрунтування вибору місця будівництва

Київ — столиця України, її політичний, соціально-економічний, транспортний та науковий центр. Конча-Заспа — історична місцевість на південній околиці Києва. У період визвольної війни українського народу проти шляхетської Польщі в цій місцевості був розташований укріплювальний вал, який називався Кінець засипу. Це, як вважають, надалі послужило назві Конча-Заспа.

Клімат Київської області помірно континентальний, із м'якою зимою і теплим літом. Середньомісячні температури січня  $-5,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , липня  $+19,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Середньорічна кількість опадів — 649 мм, максимум з яких припадає на липень (88 мм), мінімум — на жовтень (35 мм).

На території Конча-Заспи розташовані санаторії «Конча-Заспа», «Жовтень», «Пролісок», спортивна база футбольного клубу «Динамо» (Київ), державні дачі колишніх урядовців, державних діячів, першого та другого президентів України.

Потужний історико-культурний комплекс ресурсів Києва та Київської області представлений пам'ятками археології, історії, архітектури та різноманітними монументами, переліченими у табл. 2.1 [27].

**Таблиця 2.1 – Пам'ятки Києва та Київської області**

Тип пам'яток	Їх кількість
1	2
Пам'ятки археології	62
Пам'ятки історії	1629
Пам'ятки монументального мистецтва	433
Пам'ятки архітектури, містобудування, садово-паркового мистецтва, ландшафтні пам'ятки та об'єкти науки і техніки	1814
Історико-культурні заповідники	21
Музеї	близько 100
Культові споруди	53

Пам'ятки архітектури	1796
Об'єкти монументального живопису на фасадах будінків, монументальна скульптура, надгробки	314

Варто зазначити, що Конча –Заспа охоплює селища Чапаєвку, Козин і Плюти, дачну та лісопаркову місцевість уздовж правого берега Дніпра. Звідси відкривається чудовий краєвид на дніпровські заливи. Зелене привілля Конче-Засповського лісопарку розташовано в основному на дніпровських заливних землях. Хвойно-листовий лісовий масив, поляни, кущі жостеру, барбарису, терну, ліщини.

Поміж дерев виблискує блакитна гладінь озер. Самі великі з них Конча і Заспа.

У середині XVII століття козаки Богдана Хмельницького розгромили тут війська великого гетьмана литовського Януша Радзивілла. На початку XX століття ця місцевість з дубовим гаєм належала частково київським Видубічному жіночому, Введенському монастирям, а також царській родині [28].

Виходячи з аналізу, Київ та Київська область є центром ділових та культурно-пізнавальних подорожей, подорожей з метою відпочинку.

Туристичний бізнес, пов'язаний з прийомом гостей з України і зарубіжних країн, а також економічна активність сфери обслуговування грають важливу роль в економіці області.

За попередніми розрахунками, у 2019 році Київську область відвідали понад 1,2 млн. туристів, що на 20% більше ніж у 2018 році. На сьогодні за 2019 рік від діяльності туристичних підприємств і готелів в казну надійшло 540 млн. грн. [29].

За інформацією управління туризму, готельного господарства та курортів КМДА, суттєвий приріст показників діяльності туристичних підприємств спостерігається протягом всього періоду 2016-2019 років.

Позитивну динаміку зростання кількості закладів сфери гостинності, а також споживачів готельних послуг наведено у табл. 2.2.

**Таблиця 2.2 – Динаміка зростання попиту на послуги готелів області**

	2016	2017	2018	2019
Кількість готелів та інших місць для тимчасового проживання	123	125	141	133
Кількість номерів	9112	9415	10064	9807
Житлова площа всіх номерів, тис. м <sup>2</sup>	217,6	226,0	246,4	239,7
Одноразова місткість, місць	16377	16907	18980	18582
Обслуговано приїжджих, тис. осіб	1195,8	1224,8	1585,0 11	2319,0 4

Минулого року Київську область відвідало у 3 рази більше іноземних туристів, ніж у 2016 році, в 1,5 рази збільшилась кількість екскурсантів. За 2019 рік до бюджету було внесено майже в 2 рази більше коштів, ніж у 2016 році. За вказаний період обсяг наданих туристичних послуг склав 4,9 млрд. грн. У 2019 році організаціями сфери гостинності столиці та області надано відповідні послуги 2 млн. 31 тис. 904 туристам, що на 28% більше, ніж у 2018 році (1 млн. 585,011 тис. чол.). Показник кількості іноземних туристів у 2019 році збільшився на 8,2% і склав 279,134 тис. (257,893 тис. у 2018 р.) [29].

Кількість внутрішніх туристів збільшилась на 5,5%, у порівнянні з 2018 роком, і склала 324,410 тис. Разом з тим, у 2018 році київські екскурсійні маршрути відвідало 60,127 тис. чол., що на 32,2% менше, ніж в 2017 році (88,670 тис. чол.).

Показник кількості іноземних туристів у 2018 році порівняно з попереднім роком збільшився на 8,2%

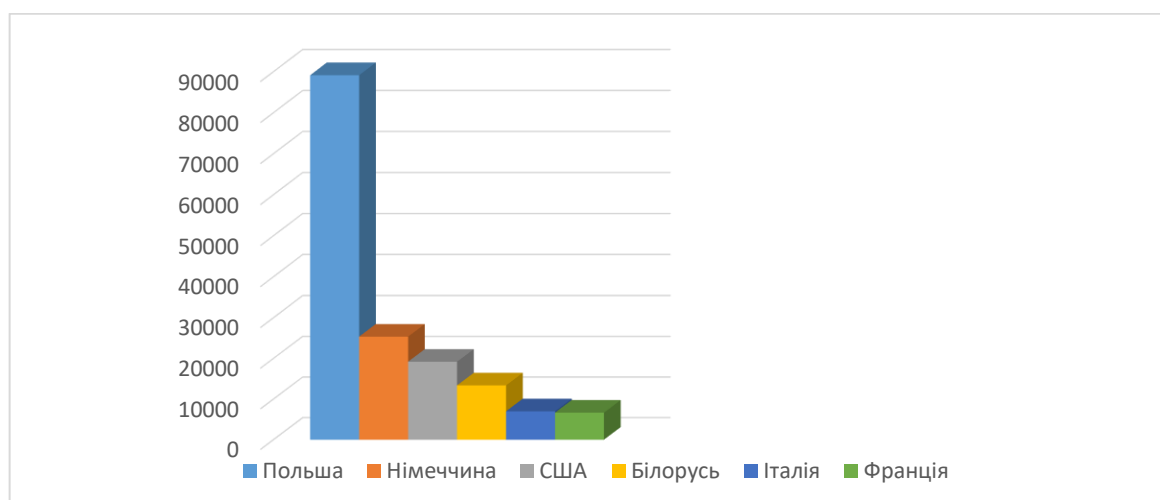
Крім того, за цей же період кількість внутрішніх туристів збільшилась на 5,5%, у порівнянні з 2017 роком. Динаміка відвідування Київської області туристами представлена у вигляді табл. 2.3

**Таблиця 2.3 – Динаміка відвідування Київської області туристами**

Рік	Кількість туристів, що скористалися послугами тур. агенств	Показник кількості іноземних туристів	Кількість внутрішніх туристів	Надходження до бюджету області через туризм
2017	462 000 осіб	_____	_____	311,8 тис. грн

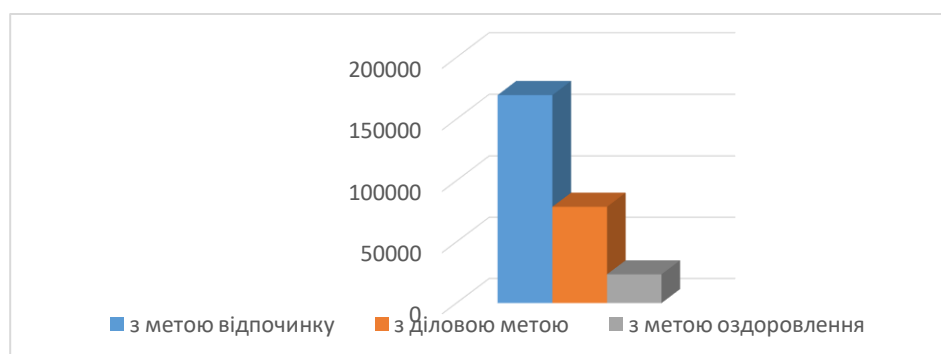
<b>2018</b>	1 663 851 особа	257 893 осіб	308 190 осіб	67,411 млн. грн
<b>2019</b>	2 310 904 осіб	279 134 осіб	324 410 осіб	88,349 млн. грн

У 2019 році найбільша кількість туристів прибула до Київської області з Польща (89143 тис.), Німеччини (25365 тис.), Сполучених Штатів Америки (19188 тис.), Білорусі (13356 тис.), Італії (6989 тис.), Франції (6652 тис.) (рис. 2.1)



**Рис. 2.1 «Країни, з яких у 2019 році до Київської області прибула найбільша кількість туристів»**

Основні цілі відвідування іноземними громадянами: відпочинок (169 422 чол.), бізнес (78 665 чол.), оздоровлення (23 478 чол.) (рис. 2.2)



**Рис 2.2 – Кількість відвідувань Київської області іноземними туристами у 2019р.**

Сфера послуг надає понад 82% ВРП міста, та понад 30% обігу країни в даній галузі. Темп приросту показників ефективності галузі індустрії гостинності сягає 35,14%.

З огляду на те, що велика кількість історичних та культурних пам'яток зосереджені в Київській області, актуальним було б будівництво готелю у Обухівському районі Київської області.

Чисте повітря, близькість Дніпра, ліс - умови для ділових переговорів в спокійній обстановці. Також для подорожей з метою відпочинку.

Отже, район володіє значною історико-культурною спадщиною, розвинутим сучасним мистецтвом та оздоровчою базою для формування туристичного продукту, а також для перетворення туризму у важливу галузь економіки.

Враховуючи всю вищеприведену інформацію, будівництво готелю в Обухівському районі с. Конча- Заспа, по-перше, забезпечує близькість до всіх історико-архітектурних пам'яток, знаходиться неподалік від південної частини Києва, має розвинену транспортну структуру і повністю складається з мальовничого соснового лісу з виходом на дніпровську набережну. З радянських часів у селищі проживали партійні керівники Української РСР, які будували тут заміські особняки. В даний час Конча-Заспа в більшості своїй заселена представниками бізнес-, медіа-, і політичної верхівки. До 2008 року тут була найдорожча земля на Україні.

Для будівництва готелю було обрано земельну ділянку в селі Плюти, Обухівського району Київської області (Конча-Заспа), по вулиці Андрія Малишка 60. Всього в 200м від місця будівництва простягається річка Козинка, що є дуже вигідним місцем для проектування елітного яхт-клубу. Столичне шосе розташоване на відстані 1,5 км від місця будівництва, що прискорить транспортування туристів до проектованого готелю.

Таким чином, підприємство сфери гостинності може задовольнити не лише потребу у готельних місцях, а й завдяки своєму розташуванню бути орієнтованим

на задоволення двох основних цілей перебування туристів в готелі— бізнес-подорожі та відпочинок.

Отже, переваги проектування готельного господарства обраної місцевості є очевидними. Будівництво готелю саме на обраній ділянці, яка знаходиться в безпосередній близькості від Києва має бути економічно-вигідним і доцільним, оскільки це і чудова культурно-історична база, що приваблює туристів, хороший транспортний зв'язок з містом, сприятлива екологічна ситуація.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для аналізу конкурентів готелю, що проектується, взято всі наявні заклади розміщення в радіусі 2 км від місця будівництва. Існуюча мережа підприємств готельного господарства в даному районі включає досить різноманітні підприємства: від великих п'ятизіркових фешенебельних готелів, що входять в міжнародні ланцюги і пропонують широкий спектр додаткових послуг та високий рівень комфорту до невеликих двозіркових, які пропонують номери економ-класу. Забезпеченість досліджуваного району готелями предствалена у вигляді табл. 2.4.

Правильна політика збуту готельної послуги дозволить також «захопити» подорожуючих з метою відпочинку.

**Таблиця 2.4 – Забезпеченість досліджуваного району готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
"Старая Вена"	с. Конча-Заспа, вул. Старокиївська 322-а	елітний	* * * *	54 номера	пляж, відкритий басейн, закритий басейн, сауна / баня, автостоянка, бар / кафе, ресторан, рибалка.	68

Готель Клуб 1812	м. Київ, Столичне шосе, 375	заміський	* * *	18 номерів	банкетний зал, кейтеринг, трансфер, ресторан, СПА, фітнес, масажний кабінет, сауна, басейн,	70
Готель Разгуляєво	м. Києв, Столичне шосе, 370	заміський	* * * *	16 номерів	ресторан, СПА, фітнес, масажний кабінет, кейтеринг, трансфер	62
Санаторій Жовтень	м. Київ, Столичне шосе, 227- й км	санаторни й	* * *	100 номерів	їдальня, рестора ни, СПА, фітнес, масажний кабінет, сауна	75
Санаторій Конча-Заспа	м. Київ, Столичне шосе, 215	санаторни й	* * * *	80 номерів	трансфер, ресторан, СПА, фітнес, масажний кабінет, сауна, фізіотерапевти чне відділення, басейн	66

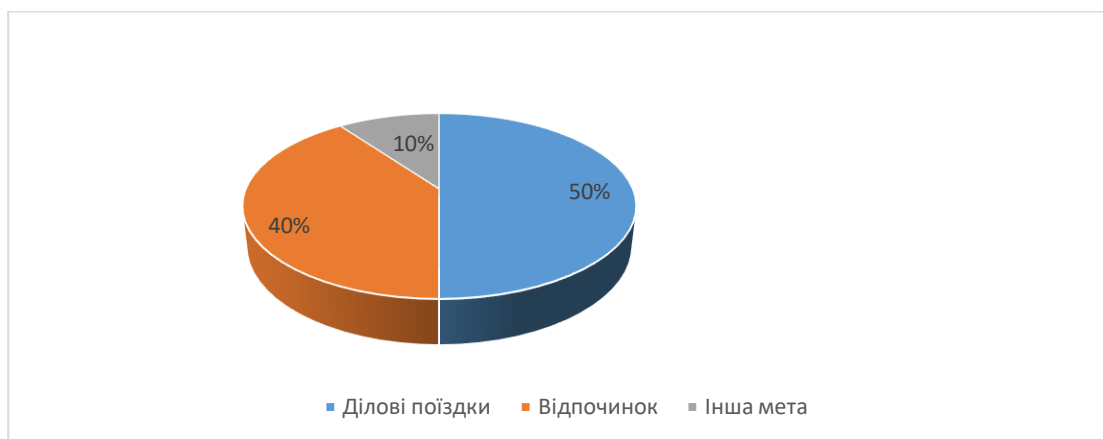
Незважаючи на рівень комфорту та кількість додаткових послуг, основним недоліком в роботі всіх наведених вище готелів є занадто висока ціна на готельну послугу. Київська область не забезпечена достатньою кількістю підприємств сфери гостинності в жодній з існуючих категорій. Відсутність конкуренції дає змогу готелям ставити занадто високі ціни на свої послуги.

Більшість готелів нижчих категорій, окрім того, що морально застаріли, не здатні запропонувати споживачу достатню кількість додаткових послуг. Хоча рівень комфорту та сервісу в таких підприємствах невисокий, ціни встановлені на рівні 1500-1900грн за добу.

Щоб вигідно виділятися серед наявних конкурентів, закладу сфери гостинності, який проектується, слід запропонувати високий рівень комфорту та широкий спектр додаткових послуг (з наданням підприємству категорію «\*\*\*\*») за порівняно помірну ціну. Хоча готель буде орієнтований на подорожуючих з діловими цілями, які зупиняються у середньому на 3-5 днів, така збутова політика дозволить забезпечити високий рівень завантаження готелю.

### 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Орієнтація на певний контингент споживачів готельних послуг неможлива без аналізу мети перебування подорожуючих. Основні цілі подорожей у Київську область споживачів готельних послуг наведено на рис. 2.3.



**Рис. 2.3 – Основні цілі подорожей до Київської області споживачів готельних послуг**

Як видно з рисунку, одним із основних напрямків розвитку діяльності готельної індустрії протягом останніх років є орієнтація сектора сфери гостинності на розвиток ділового, культурно-пізнавального та рекреаційного видів туризму. Враховуючи наявний туристичний потенціал, проект готелю орієнтований на туристів, що подорожують з діловою метою, оскільки їх частка складає більше 50%.

Діловий туризм Київської області охоплює ділові поїздки співробітників підприємств для переговорів, участі у виробничих нарадах, презентаціях, збутова

діяльність, поїздки на конгреси, конференції, виставки, ярмарки, біржі, подорожі офіційних делегацій.

Необхідність орієнтації на ділових клієнтів обумовлена також наступним:

1. Ділові люди — учасники конференцій, симпозіумів, форумів тощо, як правило, мають відносно великий статок, у зв'язку з чим такі туристи не лише оплачують своє проживання, а й активно користуються додатковими послугами. Крім того, цей контингент споживачів готельних послуг часто розміщується в готелях із членами своїх родин, які не пов'язані з діловою програмою, але активно беруть участь у розважальній. Усе це в підсумку значно підвищує доходи готелів.

2. Орієнтація на обслуговування ділових людей дозволяє готелям щонайточніше проводити попереднє бронювання місць, прогнозувати завантаження матеріальної бази.

3. Створюються прекрасні можливості для повторних приїздів. Будучи пов'язаними з діловим заходом, люди безпосередньо одержують інформацію про готель, пропоновані в ньому послуги, їх якість тощо. У випадку належного обслуговування споживача готельної послуги, він обов'язково поділиться інформацією і порекомендує цей готель своїм друзям і знайомим, а також сам неодмінно скористається його послугами ще раз.

4. Обслуговування ділових людей не пов'язане з проблемами міжсезоння.

Оскільки проект готелю планується до будівництва у Обухівському районі Київської області, тобто в історичній частині, поруч з історико-культурними ресурсами та найпопулярнішими туристичними маршрутами, перелік яких наведено у табл. 2.5, даний заклад зможе надавати послуги з розміщення і туристам, що подорожують з культурно-розважальними цілями.

Біля проектного закладу неподалік пролягають популярні туристичні маршрути, наведені у табл. 2.5.

**Таблиця 2.5 – Найпопулярніші екскурсії Києвом**

Назва екскурсії	Програма
« 7 чудес Києва. Оглядова екскурсія»	Відвідування Київської опери, Софіївського собору, Андріївської церкви, Подолу, Києво-Печерської Лаври, Хрещатику, Арсеналу.

«Ангели й демони Врубеля»	Екскурсія до Київського музею мистецтва,
«Архітектурний літопис Києва»	Знайомство із творчістю видатних архітекторів. До маршруту екскурсії входить Поділ, Видубичі, Велика Васильківська та Старокиївська вулиці.
«Вечірній Київ»	Відвідування семи чудес Києва після сутінок
«Історії кохання, народжені в Києві»	Відвідування місць, де відбувалися події з життя Бориса Пастернака, Ференца ліста, Наталії Терещенко та Михайла Булгакова, Анни Ахматової, Олексія Розумовського.
«Києво-Печерська Лавра»	Відвідування храму, що занесений в реєстр ЮНЕСКО
«Київ Булгакова»	прогулянка Андріївським узвозом, де мешкав відомий письменник.
«Київ у житті та творчій долі Т.Г. Шевченка»	Відвідання одного з трьох музеїв: Національного музею ім.Т.Г. Шевченка, Літературно-меморіального будинку-музею т.Г. Шевченка, музею «Хата на Пріорці»
«Кирилівський храм»	Починається від Золотих Воріт маршрут проляже через Софію Київську та Львівську площу.
«Літературний Київ»	Екскурсія до будинку Спілки письменників України, Будинку письменників та пам'ятника О. Гончару
«Містичний Київ»	Екскурсія до Лисої гори, підйом по фунікулеру, де колись знаходилось Чортове беремище, прогулянка до Замкової та Старокиївської гори.
«Місто-герой Київ»	Екскурсія висвітлює події, пов'язані з окупацією 1941-43рр.
«Особняки Печерська»	Екскурсія включає відвідування Будинку з химерами, Будинку вдови, що плаче, театру ім. І.Франка, Шоколадний будинок, особняк Ковалевського та особняк Уварових, НБУ, будівлю Верховної Ради.
«Підземний Київ»	Екскурсія печерами Лаври, печерами Церківщини та Гнилицькими печерами.
«Тисячолітня Софія та стародавній Київ»	Екскурсія по Подолу до Софії Київської.
«Храми і монастирі Києва»	Відвідування Михайлівського та Володимирського соборів, Андріївської церкви.

З кожним роком кількість іноземних туристів збільшується і надалі зростатиме із року в рік на 10%, тому є необхідність у проектуванні підприємства сфери гостинності. Проектований засіб розміщення буде розрахований на 80 номерів.



Рисунок 2.4 – Карта місцевості поблизу проєктованого готелю

**Таблиця 2.6 - Експлікація будівель та споруд**

№	Найменування закладу	Характеристика
	I. Заклад, що проєктується	80 номерів
	II. Конкуренти	
1.	"Старая Вена"	54 номера
2.	Готель Клуб 1812	18 номерів
3.	Готель Разгуляево	16 номерів
4.	Санаторій Жовтень	100 номерів
5.	Санаторій Конча-Заспа	80 номерів
	II. Місця зосередження туристів	
6.	Населений пункт	
7.	Узбережжя річки Козинка	

## **2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення**

Концепція даного підприємства сфери гостинності розроблена з метою його позиціонування на ринку готельних послуг. Вона визначає основну ідею функціонування готелю та орієнтована на певний контингент споживачів.

Архітектурна унікальність будівлі забезпечена зверненням до умисно примхливих, мінливих форм, вигадливих ліній, принципів асиметрії і вільного планування стилю модерн, що гармонійно вписується в ансамбль місцевості.

Стиль підприємства є невід'ємною складовою концепції закладу розміщення, тому всі елементи готелю гармонійно підібрані і об'єднані.

Згідно з обраною маркетинговою політикою, проєктований заклад відноситься до готелів туристичного призначення з високим рівнем комфорту та категорійністю «\*\*\*\*». Номерний фонд налічує 80 комфортабельних номерів.

Комплексний готельний продукт включатиме широкий набір як основних, так і додаткових послуг відповідно до типу, категорії, місця розташування закладу, а також до потреб даного контингенту споживачів. Обслуговування здійснюватиметься на високому рівні із забезпеченням належного рівня сервісу.

Маркетингова політика підприємства спрямована на подорожуючих у двох основних цілях: діловий туризм та поїздки з метою відпочинку. Режим роботи закладу – цілорічний, а обслуговування здійснюється цілодобово.

При розробці концепції проєктованого готелю враховані всі методи та фактори виділення підприємства серед конкурентів задля отримання необхідного прибутку.

Перелік надаваних послуг закладу, що проєктується, залежить від високого рівня комфорту та категорійності даного підприємства. Інфраструктура готелю включає ресторан європейської кухні на 2 зали, один з яких виконує функції банкетного. До інших закладів ресторанного господарства належать також два бари, один з яких розташовуватиметься у вестибюлі підприємства сфери гостинності, а інший – у фойє конференц-зали.

Оскільки проєкт готелю віднесений до категорії «\*\*\*\*», підприємство сфери гостинності матиме високий рівень комфорту та широкий спектр додаткових

послуг. В готелі будуть створені всі умови для відпочинку споживачів послуг: він міститиме у своїй структурі тренажерний зал, сауну, масажний кабінет.

Найбільш рентабельною складовою туристичного продукту на сьогодні є екскурсія (11-12%), тому готель, що проектується, матиме екскурсійне бюро.

З метою позиціонування проектного готелю необхідно розробити його концепцію та визначити основну ідею функціонування підприємства готельного господарства з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку.

**Таблиця 2.7 - Характеристика ознак концепції підприємства готельного господарства**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Туристичний
Спеціалізація	-
Категорія	****
Кількість номерів	80 номерів
Місце знаходження	
- фактичне	с. Плюти, Київська область
- знакове	Біля пляжу р. Козинка
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну закладу	Модерн
Контингент потенційних споживачів	Готель призначений як для жителів нашої країни, так і іноземних гостей, зупинитись та скористатись широкою інфраструктурою послуг, яка може задовольнити гостей, які прибули в місто для туризму, відпочинку,
Основні послуги	Розміщення, харчування, послуга піднесення багажу; надання в номер предметів гостинності одноразового використання; щоденне прибирання номера та ліжка; заміна постільної білизни; щоденна заміна рушників;
Додаткові послуги	Ресторанні послуги, індивідуальне прання та прасування білизни, масажний блок, басейн, тренажерний зал; дитячий майданчик на території готелю; організація екскурсійного обслуговування
Інфраструктура	Готель, ресторан, паркінг, яхт-клуб
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	7500 м <sup>2</sup>

Таким чином площа земельної ділянки для закладу,  $S_0, м^2$ , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_0 = n_3 N, \quad (2.1)$$

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

-  $N$  - місткість готелю, місць.

Отже згідно розрахунків площа земельної ділянки для будівництва передбачуваного закладу має бути не меншою ніж:

$$S_{\partial} = 50 * 150 = 7500 \text{ м}^2$$

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Для забезпечення в підприємстві готельного господарства повного циклу обслуговування клієнтів створюється організаційно-функціональна структура.

Організаційно-функціональна структура готельного підприємства визначається призначенням готелю, типом, категорією, місткістю номерного фонду і відображає особливості сервісно-виробничого процесу закладу, що проектується. Вона є відображенням повноважень і обов'язків, покладених на кожного працівника [18].

Для забезпечення повного циклу обслуговування гостей готельного підприємства, що проектується, буде створено організаційно-функціональну структуру, до складу якої будуть входити основні служби: служба бронювання, прийому та розміщення, служба управління номерним фондом, служба харчування, адміністративна служба, інженерно-технічна служба та служба безпеки.

Основні служби готелю та їх обов'язки представлені в таблиці 3.1.

**Таблиця 3.1 - Основні служби в готелі**

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба бронювання, прийому та розміщення	Бронювання номерів; Приймання гостей; Зустріч, Оформлення гостей, виписки рахунків, ведення карти гостя; Вивчення динаміки попиту на готельні послуги;	Адміністратор, портье, швейцар, менеджер служби прийому, менеджер відділу бронювання
Служба управління номерним фондом	Приймання і оброблення заявок, Складання необхідної документації: графіку заїзду на день, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду	Менеджер служби управління номерним фондом, старша покоївка, покоївки, завідувач білизняною, кастелянша, швачка, прибиральниці
Служба харчування	Пропонування гостям продуктів харчування і напоїв, організація та проведення банкетів.	Шеф-кухар, кухарі, помічники кухарів, офіціанти, бармени, метрдотелі

Інженерно-технічна служба	Створення умов для функціонування систем кондиціонування, теплопостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних установ, служб ремонту і будівництва, систем телебачення і зв'язку; Підтримання оптимальної працездатності комп'ютерів.	Головний інженер, електромонтер, слюсар-сантехнік, ІТ-адміністратор.
Служба безпеки	Забезпечення охорони і безпеки гостей та їхнього майна, захист майна готелю від ворожих дій, підтримування громадського порядку і забезпечення належної поведінки у всіх громадських місцях готелю, забезпечення гостям спокою і конфіденційності	Начальник охорони, начальник протипожежної охорони, охоронці.
Адміністративна служба	Організація управління службами готелю; Оперативне та стратегічне планування; Вирішення фінансових питань; Аналіз господарської та фінансової діяльності; Питання кадрового забезпечення; Питання охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки.	Генеральний директор, фінансовий директор, бухгалтер, кадровий менеджер, еколог, менеджер з охорони праці
Медслужба	організація надання першої медичної допомоги	Лікар-терапевт

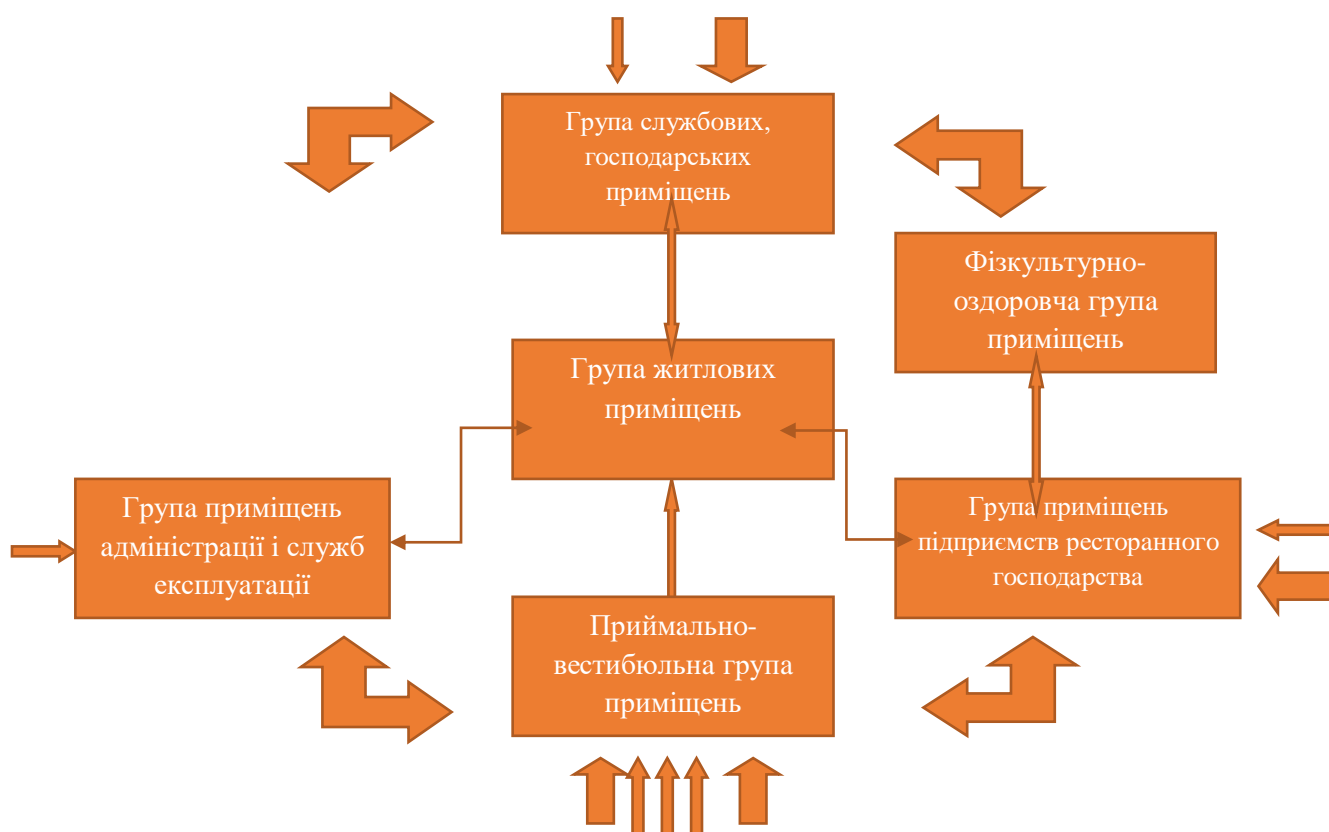
Для закладу розміщення доцільно буде вибрати лінійний тип організаційної структури управління, адже лінійна структура управління є найбільш логічною і формально визначеною.

Лінійні зв'язки відбивають рух управлінських рішень і інформації, що виходять від так званого лінійного менеджера, тобто особи, яка цілком відповідає за діяльність готелю. Вона характеризується тим, що на чолі кожного структурного підрозділу знаходиться керівник, наділений усіма повноваженнями, що здійснює усі функції управління [22].

При лінійному управлінні кожна ланка і кожен підлеглий мають одного керівника, через якого одним каналом проходять усі управлінські команди. У цьому випадку управлінські ланки несуть відповідальність за результати всієї діяльності об'єктів, що ними управляються.

Основними перевагами лінійного типу організаційної структури управління є [18]:

1. Установлення чітких і простих зв'язків між підрозділами.
3. Єдність і чіткість розпорядництва.
3. Узгодженість дій виконавців.
4. Підвищення відповідальності керівника за результати діяльності очолюваного підрозділу.
5. Оперативність у прийнятті рішень.
6. Отримання виконавцями пов'язаних між собою розпоряджень і завдань, забезпечених ресурсами.
7. Особиста відповідальність керівника за кінцеві результати діяльності свого підрозділу.



**Рис.3.1 – Функціональна схема засобу розміщення**

До приміщень житлової групи належать: номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення для обслуговуючого персоналу, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

До приміщень адміністративної групи належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, бухгалтерія, каса, планово-економічний відділ і приміщення інженерно-технічного персоналу.

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для прийому, оформлення і розміщення гостей, приміщення збереження і транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування, кіоски тощо.

До приміщень закладу ресторанного господарства належить цілий комплекс приміщень: торговельні приміщення, виробничі цехи, складські приміщення, адміністративно-побутові тощо.

До приміщень господарського і складського призначення можна віднести приміщення і підприємства побутового обслуговування, що пов'язані з обслуговуванням мешканців готелю. Це - перукарні, пункти прокату, фотолабораторії, пральні, медичний пункт, господарчі і складські приміщення, призначені для матеріального забезпечення роботи всіх зон і виконання ремонтних робіт [19].

### **3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень**

Важливий вплив на враження від готелю в цілому має обслуговуючий персонал. Як правило, першим зустрічає гостей швейцар, що стоїть біля входу у готель. Він вітає гостей, допомагає їм вийти з машини. Швейцар володіє інформацією про послуги, що надаються в готелі, про місце розташування готелю.

Служба прийому і розміщення у готелі, що проектується, знаходитиметься у безпосередній близькості до головного входу у готель. Над реєстраційною стійкою та взагалі по всьому готелю знаходитимуться інформаційні покажчики обов'язково з написами двома мовами: українською та англійською.

За стійкою рецепції гостей вітає адміністратор та менеджер з бронювання. До функцій менеджера з бронювання належить:

- 1) приймання заявок на бронювання та їх обробка;
- 2) складання необхідної документації, графіків заїзду на кожен день (тиждень, місяць, квартал, рік);
- 3) укладання договорів з різними компаніями, постійними гостями;
- 4) розробка схем бронювання послуг, їх підтвердження і оформлення;
- 5) вивчати і аналізувати відгуки гостей щодо покращення якості послуг;
- 6) координація роботи адміністраторів.

За стійкою реєстрації гостей також вітає адміністратор готелю або як його ще називають портье. Адміністратор підпорядковуються менеджеру з бронювання номерів. Адміністратори безпосередньо спілкуються з гостями, вони приймають оперативні рішення на місцях, обговорюють з гостями такі питання, як ціна за номер, терміни розміщення, форма і порядок оплати. Таким чином, одне з головних завдань адміністраторів усіх рівнів - контролювати весь процес прийому і розміщення гостей, професійно вирішуючи конфлікти, від яких може постраждати престиж готелю. До функцій адміністратора належать:

- 1) забезпечення ефективного і культурного обслуговуванні гостей, створення для них комфортних умов;
- 2) контроль за своєчасною підготовкою номерів, підтриманням чистоти в готелі, схоронністю майна та обладнання;
- 3) інформування гостей про додаткові платні послуги;
- 4) приймання і оформлення необхідної документації для поселення;
- 5) врегулювання конфліктів, що виникають при обслуговування гостей;
- 6) здійснення обміну валют;
- 7) перевірка інформації щодо гостей, які від'їжджають, насамперед оплати клієнтами послуг, здійснення остаточного розрахунку з ними;
- 8) складання звітів про рух грошових коштів за зміну.

Супроводом гостей у номери, а також доставкою багажу займаються коридорні. Коридорні повинні надавати інформацію про наявні в готелі послуги: наявність і режим роботи ресторану, бару, пральні і т.і.

Працівники служби прийому і розміщення мають бездоганний зовнішній вигляд і відповідно себе поводять. З гостями розмовляють тільки стоячи.

Основними функціями служби бронювання, прийому та розміщення є:

- Бронювання номерів;
- Реєстрація споживачів готельних послуг, які прибули до готельного підприємства;
- Розподіл номерного фонду;
- Виписка та розрахунки з клієнтами;
- Ведення картотеки гостей;
- Надання різноманітної інформації.

Найважливішою функцією служби експлуатації номерного фонду є підтримка необхідного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану готельних номерів, а також суспільних приміщень (холів, фойє, переходів, коридорів). По чисельності зайнятого персоналу ця служба є самою великою службою готелю. Як правило, тут працює до 50% усіх службовців готелю.

Службу експлуатації номерів очолює менеджер, якому підлегли покоївки, чергові по поверсі, стюарди.

Основним обов'язком покоївок є прибирання номерів, незалежно від того, зайняті вони чи вільні. Прибирання номерів буває щоденним; після виїзду проживаючого; генеральним. Щодня покоївка виконує поточне і проміжне збирання номерів.

Прибирання номерного фонду здійснюється в наступній послідовності: спочатку роботи ведуться в заброньованих номерах, потім прибираються номери, які звільнилися від проживаючих гостей, в останню чергу виконуються прибирання в зайнятих приміщеннях. Прибирання варто робити під час відсутності гостя. Якщо ж гість знаходиться в номері, необхідно одержати в нього дозвіл на прибирання.

Процеси поточного прибирання складається з провітрювання приміщення, прибирання і миття посуду, прибирання ліжок, тумбочки, столу, видалення пилу, прибирання санітарного вузла. В обов'язки покоївки також входить перевірка збереження устаткування номера. Якщо номер складається з декількох кімнат, процес прибирання завжди починається в спальні, потім продовжується у вітальні й інших приміщеннях. Завершується робота прибиранням санітарного вузла.

Склад приміщень приймально-вестибюльної групи залежать від категорії готельного підприємства і його місткості.

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення приймально-вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення — основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження гостей про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюлю, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню буде приділена особлива увага.

У вестибюлі знаходяться основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут відбувається організація основного технологічного процесу — переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація прийому, торгове, побутове обслуговування, надання банківських послуг, поштового, телефонного зв'язку, відпочинок, очікування під час оформлення документів тощо [22].

**Таблиця 3.2 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи**

Необхідне обладнання та меблі				Площа, м <sup>2</sup>
Найменування	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<b>1. Вестибюль</b>				
Диван	Arabiks	4	1330x600x700	3,2
Крісло	Pold	8	690x600x700	3,3
Журнальний стіл	Poldy	4	1420*1100*520	6,24
<b>Всього</b>				<b>36,5</b>
<b>3. Бюро прийому і реєстрації</b>				
Стійка реєстрації	Red&White	1	3700*1200*750	10,5
Крісло офісне	Promo	2	640*750*1080	0,96

Шафа для зберігання документів	Bangkok fg	1	830*420*1950	0,35
Шафа для зберігання ключів	Bangkok fg	1	830*420*1950	0,35
<b>Всього</b>				<b>35,0</b>
<b>3. Консьєрж</b>				
Шафа для документів	Ni-tech	1	770*580*2000	0,45
Диван	Kristi	1	1320x610x800	0,8
Крісло	AT-03	1	690x600x700	0,2
Стіл письмовий	A-039	1	800*800*430	0,64
<b>Всього</b>				<b>6,0</b>
<b>4. Комора багажих візків</b>				
Стелаж	Transfor	1	1800*910*460	1,63
Шафа	A318	1	770*370*1220	0,28
Раковина	KOLO 92140	1	400*330*540	0,13
<b>Всього</b>				<b>6,0</b>
<b>Санітарно-технічний блок</b>				
Раковина	KOLO 92140	2	400*330*540	0,26
Унітаз	CERSANIT President 010	2	350*360*500	0,26
Тумбочка	AT-03	2	440*450*600	0,4
<b>Всього</b>				<b>3,0</b>
<b>6. Кімната чергового адміністратора</b>				
Диван	Kristi	1	1320x610x800	0,8
Стіл письмовий	Atoto	1	900*730*760	0,66
Крісло офісне	Promo	1	640*750*1080	0,48
Шафа для документів	Bunife	1	770*370*2000	0,28
<b>Всього</b>				<b>6,2</b>
<b>7. Сейфова</b>				
Стійка	A-554	1	1660*360*420	0,6
Сейф	Valberg	5	458*458*1830	1,26
<b>Всього</b>				<b>5,3</b>
<b>8. Швейцарська</b>				
Диван	Kristi	1	1320x610x800	0,8
Стіл робочий	A-012	1	900*730*760	0,66
Багажний візок	Turpak	3	120*840*1050	3,03
<b>Всього</b>				<b>12,8</b>
<b>9. Камера схову</b>				
Стійка	A-554	1	1660*360*420	0,6
Стелаж	A-306	4	770*370*2000	1,12
<b>Всього</b>				<b>5,0</b>
<b>10. Приміщення охорони</b>				
Диван	Kristi	1	1320x610x800	0,8
Стіл-пуль	A-012-A	1	900*730*760	0,66
Крісло офісне	Poldy	1	640*750*1080	0,48
Шафа	A-312	1	770*370*2000	0,28

<b>Всього</b>				<b>6,2</b>
<b>11. Гардероб</b>				
Стійка	A-554	1	1660*360*420	0,6
Стіл	A-014	1	900*730*760	0,66
Вішак секційний (по 10 вішалок)	M-11K	2	1090*740*1840	1,62
Крісло офісне	Classic	1	640*750*1080	0,48
<b>Всього</b>				<b>9,6</b>
<b>Туалет жіночий</b>				
Раковина	KOLO 92140	2	400*330*540	0,26
Унітаз	CERSANIT President 010	2	350*360*500	0,26
Тумбочка	AT-03	2	440*450*600	0,4
<b>Всього</b>				<b>2,6</b>
<b>Туалет чоловічий</b>				
Раковина	KOLO 92140	2	400*330*540	0,26
Унітаз	CERSANIT President 010	1	350*360*500	0,13
Пісуар	CERSANIT President 015	2	350*360*500	0,26
Тумбочка	AT-03	2	440*450*600	0,4
<b>Всього</b>				<b>3,0</b>

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу приміщення. Для цього використовуємо рекомендовані площі приміщень для приймально вестибюльної групи.

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу приміщень,  $S_{заг}$

$$S_{заг} = S_{кор} / k \quad (3.1) ,$$

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

Визначаємо склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи та наводимо їх у вигляді табл. 3.3.

**Таблиця 3.3 - Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи**

Назва приміщень	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
Вестибюль	150
Бюро прийому і реєстрації	15
Відділення зв'язку	9
Консьєрж	6
Службовий санітарно – технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6

Швейцарська	6
Камера схову	8
Приміщення охорони	4
Гардероб	8
Кімнати багажних візків	6
Санвузол для жінок	8
Санузол для чоловіків	8
Санузол для маломобільних	6
<b>Всього</b>	<b>258</b>

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи буде становити 258 м<sup>2</sup>.

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Служба обслуговування номерів разом зі службою прийому та розміщення, бронювання, обслуговування гостей у приміщеннях вестибюльної групи належить до найголовніших підрозділів. Чистота і порядок, згідно з очікуваннями клієнта, є основною ознакою комфорту готельних підприємств. Важлива функція служби стосується надання послуг у номерах, забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування (вестибюль, хол, коридор, сходові, ліфтові зони та ін.), контролю за станом обладнання номерів, постільною білизною, форменим одягом працівників готелю. За кількістю працівників у готелі служба обслуговування номерів найчисельніша - близько 50 % усього обслуговуючого персоналу.

У діяльності служби обслуговування номерного фонду суттєва роль належить моральним якостям персоналу — чесності, незвабливості до чужих речей. Клієнти довіряють персоналу, і він повинен виправдовувати цю довіру. Постійний контакт з особистими речами гостей, у тому числі з коштовними, не повинен вводити у спокусу до зловживань. У європейських готелях функціонують бюро або стіл знахідок, куди персонал передає всі залишені гостями речі.

І хоча служба обслуговування номерів не продає номери, закуповує обладнання, але відповідає за поповнення й оновлення інвентарю, обладнання у номерах та нежитловій частині готелю. Обов'язки цієї служби — планування

своїх витрат, які повинні узгоджуватись зі загальними витратами і подаватись окремим бюджетним планом відділу планування.

Очолює службу обслуговування номерів менеджер, у готелях значних розмірів - заступник директора готелю з обслуговування. Менеджеру служби підпорядковані чергові на поверхах, старша покоївка, завідувач білизняною, покоївки, кастелянша, супервайзер, стюард, швачка, прибиральниці

Менеджер служби номерного фонду. Функціональні обов'язки керівника служби пов'язані з:

— контролем якості обслуговування, станом обладнання та комфорту в номерах, приміщеннях громадського й службового призначення;

— необхідними заходами, спрямованими на максимальне збільшення доходів від сплати за проживання у готелі, підвищення зайнятості готельних номерів;

— організацією контролю й управління роботою систем безпеки у готелі для гарантування безпеки гостей і персоналу, їхнього майна;

— підбором персоналу, здатного результативно виконувати функціональні обов'язки на службі;

— підготовкою й аналізом звітів про перевірку та прогнозування використання номерного фонду впродовж 3 днів, 10 днів, 3 місяців і 12 місяців, які охоплюють дослідження бронювання, неприбуття, блоки номерів, "люкси", спеціальні пропозиції з метою постійного контролю за номерами, що забезпечує найвищу частку їхньої зайнятості за найвищої середньої вартості номера;

— ретельним контролем за витратними матеріалами (миючі засоби, постільна білизна, посуд та ін.), моніторингом ринку витратних матеріалів, укладанням угод щодо їхніх поставок;

— координацією роботи з іншими службами (службою прийому та розміщення, бронювання, інженерно-експлуатаційною, комерційною);

— регулярним проведенням інвентаризації;

— підтриманням у колективі принципів високої культури та моралі.

Керівник служби зобов'язаний забезпечити у роботі служби необхідні заходи для уникнення крадіжок. В окремих готелях покоївки дають підписку про

контроль за клієнтами і не допускають їхнього проникнення в чужі номери. Згідно з підпискою порушення цієї норми загрожує покоївці терміновим звільненням [17].

Старша покоївка делегує виробничі завдання керівника служби, координує роботу колективу покоївок, контролює стан приміщень. До обов'язків старшої покоївки входить:

- розподіл виробничих завдань згідно з професійними вимогами;
- організація прибирання номерів, приміщень загального користування та службових приміщень, утримання їх у чистоті та порядку;
- прийом номерів під час від'їзду клієнта;
- контроль за неушкодженістю майна й інвентарю у номерах та приміщеннях загального користування, закріплених за нею;
- прийом замовлень на додаткові платні послуги;
- регулярна інвентаризація майна й інвентарю (не менше ніж двічі на рік) у закріплених приміщеннях;
- ведення технічної документації щодо контролю й оцінювання роботи підпорядкованого персоналу та обліку матеріально-технічних ресурсів у закріплених приміщеннях.

Обов'язок старшої покоївки — забезпечити найвищий рівень комфорту в номерах. В окремих випадках до її обов'язків належить розв'язання конфліктних ситуацій підлеглих із клієнтами.

Покоївка. Колектив покоївок найчисельніший у структурі готелів. Покоївка прибирає, провітрює номери, санвузли, змінює постільну білизну, контролює наявність у санвузлах необхідних засобів гігієни, перевіряє стан меблів, технічний стан побутової техніки та ін. Основне завдання покоївок стосується прибирання номерів незалежно від їхнього статусу — зайняті вони чи вільні.

Робочий день покоївки починається о 8 год і триває 8 год. Перед початком робочої зміни вона реєструється у менеджера служби або його заступника, отримує сектор у готелі, ключі від кімнат, за які звітується у Журналі обліку ключів, і наприкінці робочого дня повертає ключі.

Відповідно до сучасних трудових норм робочий день покоївки триває 8 год упродовж 5-денного робочого тижня. Покоївки працюють у три зміни і мають щорічну місячну відпустку. В обслуговуванні номерів різними змінами норми покоївок можуть мати значні відхилення. Покоївки, котрі працюють у вечірню зміну, забезпечують підготовку номерів до сну, виконують значно менший обсяг роботи і можуть обслуговувати у 2—3 рази більше приміщень порівняно з ранішньою зміною, яка більше зосереджена на поточному прибиранні. Нічна зміна за кількістю обслуговуючого персоналу найменш чисельна і забезпечує прибирання службових приміщень та приміщень загального користування. Функції нічної зміни пов'язані з прибиранням і чищенням килимового покриття, гардин, витирання пороху, протирання меблів, дверей, підвіконників, перил та ін.

У структурі управління службою покоївка підпорядкована безпосередньо старшій покоївці, загалом менеджеру служби.

Прибиральниця забезпечує дотримання у належному санітарному стані приміщень загального користування — вестибюль, хол, коридори, сходові зони, ліфти, санвузли, службові приміщення території, прилеглої до готелю. До обов'язків прибиральниць також належить миття стін, вікон, дверей, чищення та дезінфекція обладнання санітарних вузлів загального користування.

Прибиральниці підпорядковані старшій покоївці та черговому на поверсі.

Завідувач білизняною відповідає за збереження білизни, форменого одягу й інших виробів з тканин, що використовують у готелі, обмінює білизну — видає чисту білизну покоївкам і приймає використану, перевіряє стан білизни, забезпечує її ремонт, поновлення, здає білизну в пральню та приймає її після прання.

Кастелянша підпорядкована завідувачу білизняною, готує використану білизну до прання, обмінює білизну під час здачі й отриманні з пральні, обліковує тип та якість білизни.

Швачка ремонтує, штопає і маркує білизну. В структурі управління вона підпорядкована старшій білизняній, за необхідності допомагає кастелянші у підготовці білизни до прання, сортуванні й видачі покоївкам.

Пральня та хімчистка тісно взаємопов'язані з іншими службами та підрозділами готелю, зокрема зі службою прийому та розміщення, куди передають рахунки клієнтів. У технологічному процесі ці виробничі ланки підпорядковані службі обслуговування номерів, у фінансових операціях — фінансово-економічній службі [21].

Відповідно до загальноприйнятих стандартів у готельному господарстві схема прибирання номера охоплює такі етапи:

— провітрювання (відкриття вікон на 20—30 хв. або з використанням систем кондиціонування), комфортні аеродинамічні характеристики приміщень обов'язково повинні забезпечуватись у термін за півдобу перед прибуттям гостей у номер;

— прибирання великого сміття;

— знімання брудної білизни з постільних аксесуарів;

— чиста білизна — поряд з ліжком; ліжко з постільними аксесуарами залишається на певний термін для провітрювання;

— з ванної кімнати забирають використані рушники, халат та ін.;

— миють раковини та склянки; ванну й унітаз;

— у період висихання ванни і раковин заправляють постіль;

— прибирають пилососом підлогу, балкон (якщо він передбачений у номері);

— у житловій кімнаті витирають порошок зі всіх предметів;

— у ванній кімнаті миють підлогу, замінюють рушники, халати та ін.;

— поновлюють і замінюють використаний інвентар (мило, сірники, туалетний папір тощо).

Роботу покоївки перевіряє черговий на поверсі. Впродовж робочої зміни він, відповідно до норми, повинен оглянути 80 номерів, а під час ретельної перевірки норма становить 35 номерів. У процесі швидкої перевірки, що триває 3—5 хв, черговий має з'ясувати, чи провітрювався номер (особливу увагу необхідно звернути на сторонні запахи в санітарно-гігієнічних приміщеннях номера), якість прибирання в житловій частині й санвузлах (видалення нальоту, плям на раковині, облицювальній плитці, в унітазі, душовій, ванні, як прибране ліжко,

виртертий порох). Будь-які зауваження стосовно якості обслуговування покоївки повинні обов'язково враховувати в перспективі.

На кожному поверсі у готелях повинні також бути технологічні приміщення для обслуговуючого персоналу, де зберігають інвентар, засоби догляду за приміщеннями, особисті речі та ін.

Отже, обсяг роботи і розподіл обов'язків серед персоналу господарської служби суттєво залежить від розмірів готелю, місця його розташування, прилеглої території, що належить до структури готельного комплексу, наприклад, зелена зона, тоді у функції цієї служби може входити підтримка порядку та чистоти її території.

У кожному номері передбачений спеціальний опис у вигляді окремої картки. Тут зазначено дані про стан номера — структура інвентарю, несправності, зниклі речі й ін.

Міні-бар перед заселенням номера гостями повинен бути зачиненим. Ключ від міні-бару клієнт отримує разом з ключами від кімнати. У міні-барі має бути прайс-лист на продукти

Візок покоївки — важливий елемент у процесі прибирання, має спеціальну конструкцію, пристосовану для руху в приміщеннях незначних розмірів і перевезення необхідних засобів. Він складається з двох ярусів — на верхньому перевозять чисту білизну, інвентар, який необхідно замінити або поновити у номерах, на нижній — засоби й інвентар, що застосовує покоївка в процесі роботи.

Для того, щоб розрахувати корисну площу приміщень житлової групи треба визначити перелік обладнання, який необхідно встановити у приміщеннях.

Для того, щоб визначитися з набором меблів для кожного типу номерів слід розрахувати кількість номерів кожного типу в готельному підприємстві.

Відповідно до стандарту проводимо розрахунок номерів, які заносимо в таблицю 3.4

**Таблиця 3.4 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4 зірки на 80 номерів**

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт
	Кількість кімнат, шт.	Кількість міст, шт.		
Апартамент	2	2	2	4
Дюплекс, люкс	2	2	2	4
Номер I категорії	1	1	16	16
Номер II категорії	1	2	56	112
Номер I категорії для інвалідів	1	1	4	4
<b>Всього</b>			<b>80</b>	<b>140</b>

**Таблиця 3.5– Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт..	Габаритні розміри, Мм	
<b>Апартамент</b>				
Житлова зона				
Ліжко	King Size	1	1600x2050x930	3,28
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Лондон	2	950x1100x1000	1,05
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	1000x800x470	0,8
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	1,2
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>6,66</b>
Вітальня				
Диван	Лондон	1	2070x1200x1070	2,48
Крісло	Лондон	1	900x1200x1070	1,08
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	1000x800x470	0,8
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>7,19</b>
Передпокій				
Підставка для багажу	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>1,25</b>
Санітарний вузол основний				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Гідромасажна душова кабіна	Orinoco	1	1200x1200x2200	1,44
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66

Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>3,64</b>
<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>0,92</b>
<b>S<sub>кор</sub> номера</b>				<b>22,66</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>				<b>56,65</b>
<b>Прийнята</b>				<b>60</b>
<b>Дюплекс</b>				
<b>Житлова зона</b>				
Ліжко	King Size	1	1600x2000x930	3,2
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Лондон	1	900x1100x1000	0,99
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	950x800x470	0,76
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>5,28</b>
<b>Вітальня</b>				
Диван	Meblissimo	1	1950x1000x800	1,95
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	1000x800x470	0,8
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>5,58</b>
<b>Передпокій</b>				
Підставка для багажу	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>1,25</b>
<b>Санвузол основний</b>				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>2,2</b>
<b>Санвузол додатковий</b>				
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>0,92</b>
<b>S<sub>кор</sub> номера</b>				<b>15,23</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>				<b>40</b>
<b>Номер I категорії (на 1 особу)</b>				

Житлова зона				
Ліжко	KT-579	1	890x2000x750	1,78
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Лондон	1	900x1100x1000	0,99
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	950x800x470	0,76
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>6,69</b>
Передпокій				
Підставка для багажу	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>1,25</b>
Санвузол				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>2,2</b>
<b>S<sub>кор</sub> номера</b>				<b>10</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>				<b>26</b>
Номер I категорії (на 2 особи)				
Житлова зона				
Ліжко	KT-579	2	890x2000x750	3,56
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Лондон	1	900x1100x1000	0,99
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	950x800x470	0,76
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>8,47</b>
Передпокій				
Підставка для бага	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>1,25</b>
Санвузол				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>2,2</b>
<b>S<sub>кор</sub> номера</b>				<b>10,4</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>				<b>26</b>

Номер I категорії для маломобільних				
Житлова зона				
Ліжко	MERX	2	950x2040x545	3,86
Приліжкова тумба	August KOMIS	2	580x370x510	0,43
Крісло	State Indiana 400-98s	1	520x510x1100	0,26
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>7,71</b>
Передпокій				
Підставка для багажу	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>1,25</b>
Санвузол				
Ванна	«Аквапур»	1	1500x1000x560	1,5
Унітаз	CERSANIT President P-10	1	356x350x525	0,12
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
<b>S<sub>кор</sub></b>				<b>2,2</b>
<b>S<sub>кор номера</sub></b>				<b>10,4</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>				<b>26</b>

На основі корисної площі розраховуємо загальну площу номерів. Для цього використовуємо рекомендовані площі приміщень. Загальну площу номерів заданої групи надаємо у вигляді (табл.3.6).

**Таблиця 3.6– Загальна площа номерів готелю категорії 4 зірки на 80 номерів**

Категорія номера	Площа, м <sup>2</sup>					Загальна
	Житлова	Санвузлів		Передпокою	Вітальні	
		Основного	Додаткового			
Апартамент	6,6	3,64	0,92	1,25	7,19	19,6
Дюплекс, люкс	5,28	2,2	0,92	1,25	5,58	15,23
Номер I категорії (на 1 особу)	6,69	2,2	-	1,25	-	10,14
Номер I категорії (на 2 особи)	8,47	2,2	-	1,25	-	11,92
Номер I категорії для інвалідів	7,71	2,2	-	1,25	-	11,16

Склад приміщень поповерхового обслуговування на кожному поверсі представлений кімнатою чергового персоналу. В кімнаті містяться всі необхідні матеріали, та полиці з білизною. Одна кімната за нормами приходить на 50 місць проживаючих в готелі. У своєму складі приміщення має санвузол.

**Таблиця 3.7 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень по поверхового обслуговування**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Диван	Bella	1	1790x980x900	1,8
Журнальний столик	Гармонія	1	1100x600x450	0,7
Всього				S <sub>КОР</sub> = 1,3 S <sub>ЗАГ.</sub> = 4,3
Кімната чергового персоналу чи стелажми для чистої білизни				
Стелаж для білизни	ДиКом СТ-031	1	1300x400x1855	0,5
Стіл	MERX	1	1150x1150x750	1,3
Стілець	MERX	1	400x370x830	0,2
Всього				S <sub>КОР.</sub> = 2 S <sub>ЗАГ.</sub> = 6
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	ДиКом СТ-030	1	1000x300x1855	0,3
Всього				S <sub>КОР</sub> = 0,3 S <sub>ЗАГ.</sub> = 1
Комора брудної білизни				
Стелаж	ДиКом СТ-031	1	1300x400x1855	0,5
Візок для брудної білизни	Юго-Восток	1	950x700x1050	0,7
Всього				S <sub>КОР</sub> = 1,2 S <sub>ЗАГ.</sub> = 4
Санвузол персоналу				
Унітаз	Dolphi	1	650x355x785	0,23
Душ	Dolphi	1	900x900x2000	0,81
Умивальник	Dolphi	1	544x282x755	0,15
Всього				S <sub>КОР.</sub> = 1,19 S <sub>ЗАГ.</sub> = 4
Кімната побутового обслуговування				
Умивальник	Cersanit Eko 35	1	350x300	0,15
Прасувальна дошка	Granit Ginger	1	1200x360x900	0,4
Стійка для вішалок	Unit	1	1500x300x1500	0,5
Всього				S <sub>КОР.</sub> = 1,1 S <sub>ЗАГ.</sub> = 3,7

**Таблиця 3.8 – Склад і площа приміщень поверхового обслуговування**

<b>Приміщення</b>	<b>Площа, м2</b>
Хол	40
Кімната чергового персоналу зі стелажами для чистої білизни	10
Санвузол для персоналу	4
Кімната побутового обслуговування	6
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4

В готелі є 3 ліфти. 2 з них передбачені для гостей, 1 для персоналу, а також один для піднімання на поверх продуктів харчування. Також в готелі є сходи для гостей, та для виробничого персоналу.

### **3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення**

#### **3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення**

Харчування мешканців готелю, що проектується буде організовано у ресторані, що знаходиться безпосередньо у будівлі готелю.

При готелі, що проектується, передбачається проектування ресторану вищого класу на 100 місць. Тип, клас та місткість ресторану було обрано відповідно до категорії та місткості готелю, що проектується. Ресторан проектується відкритого типу, тобто відвідувачами закладу ресторанного господарства зможуть бути не лише гості готелю, але й мешканці та гості самого міста. Ресторан буде працювати з 7:30 до 23:00. З 7.30 до 10.30 в закладі будуть надаватися сніданки, які включені у вартість номера, та обслуговування відбуватиметься за спеціальним меню сніданків, а з 11.00 до 23:00 в ресторані діятиме меню вільного вибору страв.

Відвідувачів обслуговують метрдотелі, офіціанти та бармени. У ресторані високий рівень обслуговування. В проектованому закладі буде організоване повне обслуговування офіціантами. При повному обслуговуванні всі операції (одержання продукції, доставка її в зал, подавання страв і напоїв в обніс, збирання посуду, розрахунок) здійснюють офіціанти. Повне обслуговування офіціантами

забезпечує більш високу культуру обслуговування.

Форма обслуговування споживачів під час сніданків – шведський стіл.

Також в готелі для організації харчування співробітників, відповідно до їх соцпаketу, організовано їдальню. Їдальня має зручний зв'язок з виробничими приміщення ресторану та службовими ліфтами, щоб запобігти перетинанню потоків гостей та персоналу готелю. Місткість їдальні складає 30 % від найбільшої зміни. Страви напередодні замовляють з меню вільного вибору страв з 50 % знижкою.

Бар планується розмістити на останньому поверсі. Результати подаємо у вигляді таблиці 3.9.

**Таблиця 3.9 - Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення**

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
1	2	3	4	5	6	7	8
Ресторан	вищий	100	мешканці готелю та гості міста	сніданок - «шведський стіл»; обід,	офіціантами, часткове, повне	Європейська кухня	07.00-24.00 (сніданок 07.00-10.00)
Бар на житловому поверсі	вищий	10	мешканці готелю	«А ля карт»	барменами, повне	-	10.00-23.00

### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Обов'язковою складовою закладу ресторанного господарства є розробка меню. Меню складається з урахуванням усередненого асортиментного мінімуму для підприємств різних типів з використанням Збірників рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної літератури з дієтичного харчування.

Оскільки підприємство надаватиме послуги з харчування зранку тільки для

проживаючих в готелі, а після 11.00 працюватиме як загальнодоступний заклад, то доцільним буде розроблення окремо меню сніданку та меню з вільним вибором страв. Меню сніданку відобразимо у табл. 3.10 [24].

**Таблиця 3.10 — Меню сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Канаше з ікрою зернистою	52
згідно ТК	Канаше з паштетом	80
згідно ТК	Бутерброд з сиром ( <i>хліб, масло вершкове, сир</i> )	50
згідно ТК	Овочева асорті ( <i>свіжі огірки, помідори, солодкий перець, зелень петрушки та кропу</i> )	40/40/35/10
згідно ТК	Яйця варені	3 шт.
згідно ТК	Нарізка сирна з маслом ( <i>сир російський, чеддер, московський, голландський</i> )	20/20/20/20/5
	Йогурт з наповнювачем «Полуниця»	175
	Йогурт з наповнювачем «Персик»	175
	Масло вершкове	20
Гарячі закуски		
згідно ТК	Сосиски відварені	120
згідно ТК	Яєчня з сиром	130
згідно ТК	Яєчня з грибами	100
згідно ТК	Омлет з цибулею	175
згідно ТК	Омлет з помідорами та зеленню ( <i>яйця, помідори, зелень петрушки та кропу</i> )	240
Солодкі страви		
згідно ТК	Банани з вершками	205
згідно ТК	Кукурудзяні пластівці з молоком	310
згідно ТК	Маса з кисломолочного сиру з родзинками	200
згідно ТК	Яблука по-київські ( <i>яблука, варення, борошно, цукор, сметана, яйця</i> )	100
згідно ТК	Фрукти свіжі ( <i>банан, яблуко, апельсин, ківі</i> )	30/40/30/20
Напої		
згідно ТК	Чай чорний	200
згідно ТК	Чай зелений	200
згідно ТК	Кава Еспресо	60
згідно ТК	Кава Американо	200
	Сік апельсиновий «Сандора»	200
	Сік томатний «Сандора»	200
Хлібобулочні і кондитерські вироби		
	Хліб Український	75
	Хліб Пшеничний	75
згідно ТК	Пончики з цукровою пудрою	135/9
	Круасан з джемом	55
	Круасан з шоколадом	55

Меню вільного вибору відобразимо в табл. 3.11.

**Таблиця 3.11 – Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Вихід страви, г</b>
	<b>Фірмові страви</b>	
Згідно ТК	Креветки з овочами під вершковим соусом (креветки, корінь петрушки, морква, вершковий соус)	250
Згідно ТК	Стейк (лопатка яловичини, голландський соус)	200/30
	<b>Холодні страви і закуски</b>	
Згідно ТК	Брускета з зеленим горошком та м'ятою (хліб пшеничний, горошок зелений, м'ята, сметана, масло оливкове)	100/65/5/40/8
Згідно ТК	Брускета з моцареллою (хліб пшеничний, моцарелла, помідори) та базиліком	80/25/25/5
Згідно ТК	Короп «Особливий» з медом (короп та лимон під соусом медовим з мигдалем та родзинками)	250/20/180
Згідно ТК	Салат «Натхнення» (ніжний фарш з курячого філе та грецьких горіхів в суміші з картоплею, огірком, зеленим горошком та апельсином, заправлений майонезом)	200
Згідно ТК	Салат зі спаржі з апельсином (спаржа, апельсини, горошок консервований, гірчиця, оливкова олія, сік лимонний)	200
Згідно ТК	Салат із фініків з мандаринами (фініки, мандарини, яблука, імбирний соус)	150
Згідно ТК	Фруктовий салат-коктейль «Снігопад» (яблука, груші, ананас консервований, персики консервовані, ківі, сметана, кокосова стружка)	200
Згідно ТК	Тарталетки з куркою та ананасом (тарталетки, м'якоть смаженої курки, ананас консервований, сир твердий, сметана, часник, зелень петрушки)	80
Згідно ТК	Яйця, фаршировані паштетом з курячої печінки	40/25
Згідно ТК	Сирні круглі із зеленню (бринза, плавлений сир, часник, зелень петрушки, м'ята, кунжут, листя зеленого салату)	40
	<b>Перші страви (супи) :</b>	
Згідно ТК	Курячий бульйон з заварними кльоцками	200/50
Згідно ТК	Суп-пюре «Зелений з грибами» (шампіньйони, шпинат, щавель, цибуля, морква)	250
	<b>Другі гарячі страви</b>	
Згідно ТК	Хек, смажений в горіховій паніровці	250
Згідно ТК	Мінтай, запечений з помідорами (філе мінтаю, помідори, сир твердий)	290
Згідно ТК	Куряче філе зі спаржею	200
Згідно ТК	Печеня з кролика в горщиках	250
Згідно ТК	Картопля, запечена з грибами (картопля, шампіньйони, цибуля, сир твердий, зелень петрушки)	200
Згідно ТК	Гарнір «Різнобарвний» (смажена картопля з тушкованими морквою та чорносливом, зеленим горошком)	70/70/10/50
Згідно ТК	Локшина з помідорами та базиліком	150/50/10
Згідно ТК	Омлет з солодким перцем та опеньками (яйця, рис, перець солодкий, опеньки мариновані, горошок зелений консервований, цибуля зелена)	120
Згідно ТК	Яблука по-київськи (яблука, варення, сметана, цукрова пудра)	100
Згідно ТК	Апельсиновий компот	200
Згідно ТК	Кисіль із журавлини	200

Згідно ТК	Кисіль абрикосовий зі збитими вершками	200/30
Згідно ТК	Желе «Лісова казка» (малина, агрус, виноград, обліпіха, полуниця) з «зеленим» соусом	180/30
Згідно ТК	Мус «Насолода» (ківі, полуниця, йогурт, молоко, мюслі)	200
Згідно ТК	Мус «Фруктово-ягідний» (яблука, чорниця, лимон)	200
Згідно ТК	Морозиво «Чорничне» (чорниця, йогурт, вершки, лимон, кориця)	180
Згідно ТК	Морозиво з зеленого чаю «Насолода»	180
Згідно ТК	Сорбет з ківі (ківі, апельсини, цукор, апельсиновий лікер)	180
	Фруктова тарілка «Здійснення бажань» (апельсин, виноград зелений, ківі)	100/150/100
	Фруктова тарілка «Щасливі спогади» (груші, яблука, апельсин)	150/100/100
	Шоколад чорний екстра «Корона»	100
	Шоколад молочний «Корона»	100
	Гарячі напої власного виробництва	
Згідно ТК	Чай чорний листовий	400
Згідно ТК	Чай зелений листовий	400
Згідно ТК	Чай чорний зі шматочками апельсину	400/75
Згідно ТК	Чай «Бадьорий ранок» (зелений чай, мед, кориця)	400
Згідно ТК	Кава чорна натуральна «Американо»	100
Згідно ТК	Кава «Капучіно»	120
Згідно ТК	Кава на молоці (чорна кава, молоко, цукор)	120
Згідно ТК	Кава «Лимонне задоволення» (кава мелена, цедра лимону, гвоздика, перець чорний мелений)	125
Згідно ТК	Какао з морозивом	150/50
Згідно ТК	Какао з корицею	150/30
Згідно ТК	Гарячий шоколад з апельсиновою цедрою	180/15
Згідно ТК	Шоколад «Соната до Мінор» (тертий шоколад, цедра апельсину, мелена кориця, молоко, густі вершки, палички кориці)	180
Згідно ТК	Шоколад «Вершковий» (молочний шоколад, цукор, збиті вершки)	180
	Холодні напої власного виробництва	
Згідно ТК	Напій «Молочний апельсин» (молоко, сік апельсиновий, морозиво вершкове, апельсини)	200
Згідно ТК	Напій «Абрикосовий з ківі» (абрикос, ківі, сік абрикосовий, лимонад, лимони, лід)	200
Згідно ТК	Коктейль «Фруктово-ягідний» (кавун, полуниця, цукор, вино біле)	180
Згідно ТК	Коктейль «Смородина» (мед, смородина)	200
Згідно ТК	Полуничний крüşон (полуниця, сироп полуничний, яблука, газована вода)	180
Згідно ТК	Сік-фреш в асортименті (виноградний, яблучний, апельсиновий, морквяний)	200
	Хліб, хлібобулочки, борошняні та кондитерські вироби	
	Хліб пшеничний	50
	Хліб житній з висівками	50
	Канле з чорницею та коньяком	75
	Тістечко «Пірамісу»	100
	Торт «Наполеон»	100
	Торт «Мандариновий»	100

**Таблиця 3.12 – Карта напоїв ресторану вищого класу**

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, л
Горілка та горілчані вироби	
Горілка «Nemiroff з перцем», Україна	0,05/0,5
Горілка «Хортиця Срібна», Україна	0,05/0,5
Горілка «Хортиця перцева з медом», Україна	0,05/0,5
Виноградні вина	
Вино біле сухе, Ріслінг «Князь Трубецький», Україна	0,1/0,75
Вино червоне сухе, Каберне «Князь Трубецький», Україна	0,1/0,75
Вино біле н/солодке, «Ореанда Шардоне», Україна	0,1/0,75
Вино червоне н/солодке, «Ореанда Бастардо», Україна	0,1/0,75
Шампанське та ігристі вина	
«Ореанда брют», Україна	0,75
«Ореанда напівсухе», Україна	0,75
«Ореанда напівсолодке», Україна	0,75
Ігристе вино «Советское», Україна	0,75
Лікери	
«Самбука»	0,05/0,1/0,5
«Б-52»	0,05/0,1/0,5
«Де кайпер»	0,05/0,1/0,5
«Бейліс»	0,05/0,1/0,5
Мінеральні води	
Вода мінеральна «Прозора» (негазована, газована)	0,5
Вода мінеральна «Моршинська» (негазована, газована)	0,5
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-соїа»	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	0,5
Соки	
Сік «Сандора» в асортименті (мультивітамінний, яблучний, виноградний, апельсиновий)	0,5
Сік «Jaffa» апельсиновий	0,33
Пиво	
Пиво «Оболонь безалкогольне» світле, Україна	0,5
Пиво «Балтика 0» світле, Санкт-Петербург	0,5
Пиво «Оболонь соборне» світле, 4,5%, Україна	0,5
Пиво «Оболонь оксамитове» світле, 4,5%, Україна	0,5
Пиво «Львівське Преміум» темне 4,7%, Україна	0,5
Пиво «Львівське Портер» темне 7,4 %, Україна	0,5

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування,  $n$ , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100} , \quad (3.3)$$

де  $N$  - кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

$\eta$  – оборотність місця за 1 годину, раз;

$k$  – середнє завантаження залу, % .

Розрахуємо кiлькiсть вiдвiдувачiв за кожну годину роботи ресторану та оформляємо табл. 3.13.

**Таблиця 3.13 - Графiк завантаження обiдньої зали ресторану вищого класу на 100 мiсць**

Години роботи	Оборотнiсть мiсця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кiлькiсть споживачiв, осiб
1	2	3	4
7.30-10.30	снiданок для мешканцiв готелю		170
11-12	1,5	40	45
12-13	1,5	50	60
13-14	1,5	70	90
14-15	1,5	60	105
15-16	1,5	50	105
16-17	1,5	30	75
17-18	1,5	40	60
18-19	0,6	70	30
19-20	0,6	100	30
20-21	0,6	80	45
21-22	0,6	70	45
22-23	0,6	60	30
<b>ВСЬОГО вiдвiдувачiв за день (<math>n_{заг}</math>)</b>			720
<b>Денна оборотнiсть мiсця <math>\eta = n_{заг}/N</math>, раз</b>			7,2

Вихiдними даними для визначення прогнозованої денної кiлькостi кулінарної продукцiї для пiдприємства харчування є загальна денна кiлькiсть вiдвiдувачiв та коефiцiєнт споживання страв.

Кiлькiсть страв, якi реалiзовуються за день,  $N_{стр}$ , шт., визначаємо за формулою:

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k \quad (3.4)$$

де  $n_{заг}$  – загальна денна кiлькiсть вiдвiдувачiв торговельного залу проектованого закладу, осiб;

$k$  – коефiцiєнт споживання страв (при готелi=3).

$$N_{стр} = 170 * 7 + 963 * 3,5 = 3483 \text{ штук}$$

Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві. Розбивку сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконуємо з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.

Результати даних розрахунків наводяться у вигляді табл. 3.14 і 3.15.

**Таблиця 3.14 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30	30	357
<i>Гарячі закуски</i>	50	50	595
<i>Солодкі страви та гарячі напої:</i>	20	20	238
<i>Всього</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>1190</i>

**Таблиця 3.15 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від загальної кількості	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	<i>35</i>		<i>626</i>
гастрономічні продукти		30	317
салати		35	122
молоко та кисломолочні продукти		35	187
<i>Супи:</i>	<i>25</i>		<i>94</i>
<i>Другі гарячі страви</i>	<i>30</i>		<i>626</i>
м'ясні, рибні		65	410
овочеві, круп'яні та борошняні		25	122
ячні та сирні		10	94
<i>Солодкі страви та гарячі напої</i>	<i>10</i>		<i>454</i>
<i>Всього</i>			<i>1800</i>

Розрахунок закупівельної продукції для закладу ресторанного господарства визначаємо на основі норм споживання на одну особу та зводимо до табл. 3.16

**Таблиця 3.16 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 170 відвідувачів
1	2	3	4
<b>Гарячі напої:</b>	л	<b>0,25</b>	<b>43</b>
Чай		0,125	21,5
Кава		0,125	21,5
<b>Холодні напої:</b>	л	<b>0,25</b>	<b>43</b>
Сік		0,25	43
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг	<b>0,1</b>	<b>17</b>
житній		0,05	8,5
пшеничний		0,05	8,5
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт.	<b>0,7</b>	<b>119</b>
<b>Фрукти</b>	кг	<b>0,07</b>	<b>12</b>

**Таблиця 3.17 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану «вищого» класу на 100 місць**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 720 відвідувачів
Гарячі напої:	л		
чай		0,014	10
кава		0,098	71
Какао, шоколад		0,028	20
Холодні напої:	л		
Фруктова вода		0,02	14
Мінеральна вода		0,01	7
Натуральний сік		0,02	14
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
житній		0,02	14
пшеничний		0,02	14
Борошняні, кондитерські вироби	шт.	0,5	360
Шоколад	кг	0,007	5
Фрукти	кг	0,02	14
Вино-горілчані вироби	л	0,1	72
Пиво	л	0,025	18
Цигарки (пачка)	шт.	—	—

На підставі даних табл. 3.11-3.12, 3.13-3.17 складається денна виробнича програма майбутнього закладу (табл. 3.18, 3.19 та 3.20).

**Таблиця 3.18 - Денна виробнича програма сніданку закладу  
ресторанного господарства**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Кількість порцій, шт.</b>	<b>Вихід страви, г</b>
1	2	3	4
	<b><i>Холодні страви і закуски</i></b>	357	
згідно ТК	Канапе з ікрою зернистою	71	52
згідно ТК	Канапе з паштетом	71	80
згідно ТК	Бутерброд з сиром ( <i>хліб, масло вершкове, сир</i> )	58	50
згідно ТК	Овочева асорті ( <i>свіжі огірки, помідори, солодкий перець, зелень петрушки та кропу</i> )	45	40/40/35/10
згідно ТК	Яйця варені	38	3 шт.
згідно ТК	Нарізка сирна з маслом ( <i>сир російський, чеддер, московський, голландський, масло</i> )	45	20/20/20/20 /5
	Йогурт з наповнювачем «Полуниця»	10	175
	Йогурт з наповнювачем «Персик»	10	175
	Масло вершкове	9	20
	<b><i>Гарячі закуски</i></b>	595	
згідно ТК	Сосиски відварені	205	120
згідно ТК	Ячня з сиром	98	130
згідно ТК	Ячня з грибами	98	100
згідно ТК	Омлет з цибулею	98	175
згідно ТК	Омлет з помідорами та зеленню ( <i>яйця, помідори, зелень петрушки та кропу</i> )	96	240
	<b><i>Солодкі страви</i></b>	238	
згідно ТК	Банани з вершками	40	205
згідно ТК	Кукурудзяні пластівці з молоком	68	310
згідно ТК	Маса з кисломолочного сиру з ізюмом	40	200
згідно ТК	Яблука по-київські ( <i>яблука, варення, борошно, цукор, сметана, яйця</i> )	39	100
згідно ТК	Фрукти свіжі ( <i>банан, яблуко, апельсин, ківі</i> )	51	30/40/30/20
	<b><i>Напої</i></b>	558	
згідно ТК	Чай чорний	54	200
згідно ТК	Чай зелений	54	200
згідно ТК	Кава Еспресо	58	60
згідно ТК	Кава Американо	90	200
	Сік апельсиновий «Сандора»	108	200
	Сік томатний «Сандора»	107	200
	<b><i>Борошняні кулінарні і кондитерські вироби</i></b>	.	
	Хліб Український	113	75
	Хліб Пшеничний	113	75
згідно ТК	Пончики з цукровою пудрою	41	135/9
	Круасан з джемом	39	55
	Круасан з шоколадом	39	55

**Таблиця 3.19 - Денна виробнича програма ресторану на 100 місць**

№ рецептури	Страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
1	2	3	4
	Фірмові страви		
Згідно ТК	Креветки з овочами під вершковим соусом (креветки, корінь петрушки, морква, вершковий соус)	75	250
Згідно ТК	Стейк (лопатка яловичини, голландський соус)	73	200/30
	Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Брускета з зеленим горошком та м'ятою (хліб пшеничний, горошок зелений, м'ята, сметана,масло оливкове)	70	100/65/5/40/8
Згідно ТК	Брускета з моцареллою (хліб пшеничний, моцарелла, помідори) та базиліком	70	80/25/25/5
Згідно ТК	Короп «Особливий» з медом (короп та лимон під соусом медовим з мигдалем та родзинками)	89	250/20/180
Згідно ТК	Салат «Натхнення» (ніжний фарш з курячого філе та грецьких горіхів в суміші з картоплею, огірком, зеленим горошком та апельсином, заправлений майонезом)	32	200
Згідно ТК	Салат зі спаржі з апельсином (спаржа, апельсини, горошок консервований, гірчиця, оливкова олія, сік лимонний)	30	200
Згідно ТК	Салат із фініків з мандаринами (фініки, мандарини, яблука, імбирний соус)	30	150
Згідно ТК	Фруктовий салат-коктейль «Снігопад» (яблука, груші, ананас консервований, персики консервовані, ківі, сметана, кокосова стружка)	30	200
Згідно ТК	Тарталетки з куркою та ананасом (тарталетки, м'якоть смаженої курки, ананас консервований, сир твердий, сметана, часник, зелень петрушки)	88	80
Згідно ТК	Яйця, фаршировані паштетом з курячої печінки	92	40/25
Згідно ТК	Сирні круглі із зеленню (бринза, плавлений сир, часник, зелень петрушки, м'ята, кунжут, листя зеленого салату)	95	40
	Перші страви (супи) :		
Згідно ТК	Курячий бульйон з заварними кльоцками	47	200/50
Згідно ТК	Суп-пюре «Зелений з грибами» (шампіньйони, шпинат, щавель, цибуля, морква)	47	250
	Другі гарячі страви		
Згідно ТК	Хек, смажений в горіховій паніровці	66	250
Згідно ТК	Мінтай, запечений з помідорами (філе мінтаю, помідори, сир твердий)	65	290
Згідно ТК	Куряче філе зі спаржею	66	200
Згідно ТК	Печеня з кролика в горщиках	65	250
Згідно ТК	Картопля, запечена з грибами (картопля,	42	200

	шампінйони, цибуля, сир твердий, зелень петрушки)		
Згідно ТК	Гарнір «Різнобарвний» (смажена картопля з тушкованими морквою та чорносливом, зеленим горошком)	40	70/70/10/50
Згідно ТК	Локшина з помідорами та базиліком	40	150/50/10
Згідно ТК	Омлет з солодким перцем та опеньками (яйця, рис, перець солодкий, опеньки мариновані, горошок зелений консервований, цибуля зелена)	94	120
	Солодкі страви		
Згідно ТК	Яблука по-київськи (яблука, варення, сметана, цукрова пудра)	45	100
Згідно ТК	Апельсиновий компот	50	200
Згідно ТК	Кисіль із журавлини	44	200
Згідно ТК	Кисіль абрикосовий зі збитими вершками	40	200/30
Згідно ТК	Желе «Лісова казка» (малина, агрус, виноград, обліпиха, полуниця) з «зеленим» соусом	50	180/30
Згідно ТК	Мус «Насолода» (ківі, полуниця, йогурт, молоко, мюслі)	45	200
Згідно ТК	Мус «Фруктово-ягідний» (яблука, чорниця, лимон)	42	200
Згідно ТК	Морозиво «Чорничне» (чорниця, йогурт, вершки, лимон, кориця)	46	180
Згідно ТК	Морозиво з зеленого чаю «Насолода»	46	180
Згідно ТК	Сорбет з ківі (ківі, апельсини, цукор, апельсиновий лікер)	46	180
	Фруктова тарілка «Здійснення бажань» (апельсин, виноград зелений, ківі)	20	100/150/100
	Фруктова тарілка «Щасливі спогади» (груші, яблука, апельсин)	20	150/100/100
	Шоколад чорний екстра «Корона»	25	100
	Шоколад молочний «Корона»	25	100
	Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай чорний листовий	6	400
Згідно ТК	Чай зелений листовий	6	400
Згідно ТК	Чай чорний зі шматочками апельсину	7	400/75
Згідно ТК	Чай «Бадьорий ранок» (зелений чай, мед, кориця)	6	400
Згідно ТК	Кава чорна натуральна «Американо»	150	100
Згідно ТК	Кава «Капучіно»	150	120
Згідно ТК	Кава на молоці (чорна кава, молоко, цукор)	150	120
Згідно ТК	Кава «Лимонне задоволення» (кава мелена, цедра лимону, гвоздика, перець чорний мелений)	160	125
Згідно ТК	Какао з морозивом	26	150/50
Згідно ТК	Какао з корицею	27	150/30
Згідно ТК	Гарячий шоколад з апельсиновою цедрою	23	180/15
Згідно ТК	Шоколад «Соната до Мінор»	22	180

Згідно ТК	Шоколад «Вершковий» (молочний шоколад, цукор, збиті вершки)	22	180
	Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Напій «Молочний апельсин» (молоко, сік апельсиновий, морозиво вершкове, апельсини)	11	200
Згідно ТК	Напій «Абрикосовий з ківі» (абрикос, ківі, сік абрикосовий, лимонад, лимони, лід)	12	200
Згідно ТК	Коктейль «Фруктово-ягідний» (кавун, полуниця, цукор, вино біле)	10	180
Згідно ТК	Коктейль «Смородина» (мед, смородина)	8	200
Згідно ТК	Полуничний крющон (полуниця, сироп полуничний, яблука, газована вода)	10	180
Згідно ТК	Сік-фреш в асортименті (виноградний, яблучний, апельсиновий, морквяний)	16	200
	Хліб, хлібобулочні, борошняні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	280	50
	Хліб житній з висівками	280	50
	Канле з чорницею та коньяком	100	75
	Тістечко «Тірамісу»	90	100
	Торт «Наполеон»	80	100
	Торт «Мандариновий»	90	100

Таблиця 3.20 - Денна виробнича програма ресторану на 100 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок, або порцій шт.	Ємність пляшки або величина порції, л
1	3	2
Горілка та горілчані вироби		
Горілка «Nemiroff з перцем», Україна	5	0,05/0,5
Горілка «Хортиця Срібна», Україна	5	0,05/0,5
Горілка «Хортиця перцева з медом», Україна	4	0,05/0,5
Виноградні вина		
Вино біле сухе, Ріслінг «Князь Трубецький», Україна	10	0,1/0,75
Вино червоне сухе, Каберне «Князь Трубецький», Україна	10	0,1/0,75
Вино біле н/солодке, «Ореанда Шардоне», Україна	10	0,1/0,75
Вино червоне н/солодке, «Ореанда Бастардо», Україна	10	0,1/0,75
Шампанське та ігристі вина		
«Ореанда брют», Україна	5	0,75
«Ореанда напівсухе», Україна	5	0,75
«Ореанда напівсолодке», Україна	5	0,75
Ігристе вино «Советское», Україна	5	0,75
Лікери		
«Самбука»	5	0,05/0,1/0,5
«Б-52»	5	0,05/0,1/0,5
«Де кайпер»	5	0,05/0,1/0,5

«Бейліс»	5	0,05/0,1/0,5
Мінеральні води		
Вода мінеральна «Прозора» (негазована, газована)	7	0,5
Вода мінеральна «Моршинська» (негазована, газована)	7	0,5
Фруктові води		
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-соїа»	14	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	14	0,5
Соки		
Сік «Сандора» в асортименті (мультивітамінний, яблучний, виноградний, апельсиновий)	15	0,5
Сік «Jaffa» апельсиновий	10	0,33
Пиво		
Пиво «Оболонь безалкогольне» світле, Україна	6	0,5
Пиво «Балтика 0» світле, Санкт-Петербург	6	0,5
Пиво «Оболонь соборне» світле, 4,5%, Україна	6	0,5
Пиво «Оболонь оксамитове» світле, 4,5%, Україна	6	0,5
Пиво «Львівське Преміум» темне 4,7%, Україна	6	0,5
Пиво «Львівське Портер» темне 7,4 %, Україна	6	0,5

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства (індивідуальна для кожного типу підприємства) відображає особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної продукції в закладі ресторанного господарства.

Вона дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність технологічних процесів, починаючи від надходження та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції до приготування напівфабрикатів та страв і раціонального процесу обслуговування споживачів.

Для розроблення структурно-технологічної схеми виробничого процесу закладу ресторанного господарства необхідно визначити потребу підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах [24].

Потреба закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах визначається на основі меню основного підприємства харчування (*без розрахунків*) та наводиться у вигляді табл. 3.21.

**Таблиця 3.21 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах товарах за товарними групами**

<b>Товарна група</b>	<b>Найменування сировини, продукту, напівфабрикату</b>	<b>Гатунок, термічний стан, пакування</b>	
1	2	3	
М'ясо та м'ясопродукти	Яловичина (лопатка)	охолоджене	
	Куряче філе	охолоджене	
	Куряча печінка	охолоджене	
	Кролик	охолоджене	
	Риба та морепродукти		
	Короп цілий	охолоджене	
	Філе хеку	охолоджене	
	Філе мінтаю	охолоджене	
	Креветки	охолоджене	
	Молоко, молочні та жирові продукти		
	Молоко	охолоджене	
	Сир твердий «Російський»	охолоджене	
	Сир «Моцарелла»	охолоджене	
	Бринза	охолоджене	
	Сир плавлений «Весела корівка»	охолоджене	
	Сметана	охолоджене	
	Морозиво вершкове	охолоджене	
	Вершки 25% жирності	охолоджене	
	Йогурт	охолоджене	
	Кефір	охолоджене	
	Вершкове масло	охолоджене	
	Оливкова олія	охолоджене	
	Соняшникова олія	охолоджене	
	Майонез	охолоджене	
	Гірчиця	охолоджене	
	Яйця курячі свіжі		
	Овочі та зелень		свіжі
Картопля		свіжі	
Морква		свіжі	
Корінь петрушки		свіжі	
Імбир		свіжі	
Помідори		свіжі	
Огірки		свіжі	
Спаржа		свіжі	
Перець болгарський		свіжі	
Часник		свіжі	
Цибуля ріпчаста		свіжі	
Цибуля зелена		свіжі	
Зелень петрушки		свіжі	
Шпинат		свіжі	
Щавель		свіжі	
Листя зеленого салату	свіжі		
Листя смородини	свіжі		

	Базилік	свіжі
	М'ята	свіжі
	Печериці	свіжі
Фрукти та ягоди свіжі		
	Лимон	свіжі
	Кавун	свіжі
	Виноград зелений	свіжі
	Апельсин	свіжі
	Мандарин	свіжі
	Яблука «Смиренка»	свіжі
	Груша	свіжі
	Ківі	свіжі
	Полуниця	свіжі
	Абрикоси	свіжі
	Чорниця	свіжі
	Малина	свіжі
	Смородина чорна	свіжі
	Журавлина	свіжі
	Агрус	свіжі
	Обліпіха	свіжі
Бакалійні товари		
	Персики консервовані	пакетовано
	Ананаси консервовані	пакетовано
	Горошок зелений консервований	пакетовано
	Опеньки мариновані	пакетовано
	Оцет столовий, 9%	пакетовано
	Варення яблучне	пакетовано
	Сироп полуничний	пакетовано
	Молоко згущене варене	пакетовано
	Шоколад чорний гіркий	пакетовано
	Шоколад молочний	пакетовано
	Мед квітковий	пакетовано
	Какао-порошок	пакетовано
	Кориця мелена	пакетовано
	Палички кориці	пакетовано
	Грецькі горіхи	пакетовано
	Мигдаль	пакетовано
	Родзинки	пакетовано
	Фініки	пакетовано
	Чорнослив	пакетовано
	Кунжут	пакетовано
	Г воздика	пакетовано
	Перець білий мелений	пакетовано
	Перець чорний мелений	пакетовано
	Лавровий лист	пакетовано
	Лимонна кислота	пакетовано
	Желатин	пакетовано
	Кокосова стружка	пакетовано
	Чай чорний листовий	пакетовано

	Чай зелений листовий	Паковано
	Кава чорна натуральна «Еспресо»	паковано
	Тарталетки напівфабрикат	паковано
Сипучі продукти		
	Борошно	паковано
	Крохмаль картопляний	паковано
	Рисова крупа	паковано
	Локшина	паковано
	Мюслі	паковано
	Цукор-пісок	паковано
	Цукрова пудра	паковано
	Сіль кухонна	паковано
Кондитерські та хлібобулочні вироби		
	Хліб пшеничний	паковано
	Хліб пшеничний	паковано
	Хліб житній з висівками	паковано
	Канле з чорницею та коньяком	паковано
	Тістечко «Тірамісу»	паковано
	Торт «Наполеон»	паковано
	Торт «Мандариновий»	паковано
Алкогільні напої		
	Горілка «Nemiroff з перцем»	пляшкове
	Горілка «Хортиця Срібна»	пляшкове
	Горілка «Хортиця перцева з медом»	пляшкове
	Вино біле сухе, Ріслінг «Князь Трубецький», Україна	пляшкове
	Вино біле сухе, Совіньон, «Чизай», Україна	пляшкове
	Вино червоне сухе, Каберне «Князь Трубецький», Україна	пляшкове
	Вино біле н/солодке, «Ореанда Шардоне», Україна	пляшкове
	Вино червоне н/солодке «Ореанда Бастардо», Україна	пляшкове
	«Ореанда брют», Україна	пляшкове
	«Ореанда напівсухе», Україна	пляшкове
	«Ореанда напівсолодке», Україна	пляшкове
	Ігристе вино «Советское», Україна	пляшкове
	«Самбука»	пляшкове
	«Б-5 2»	пляшкове
	«Де кайпер»	пляшкове
	«Бейліс»	пляшкове
	Лікер апельсиновий	пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні		
	Вода мінеральна «Прозора», газована, негазована	пляшкове
	Вода мінеральна «Моршинська»	пляшкове

	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Тархун»	пляшкове
	Напій безалкогольний слабогазований «Лимонад»	пляшкове
	Сік «Сандора» мультивітамінний	пляшкове
	Сік «Сандора» яблучний	пляшкове
	Сік «Сандора» виноградний	пляшкове
	Сік «Сандора» апельсиновий	пляшкове
	Сік «Jaffa» апельсиновий	пляшкове
	Сік грейпфрутовий	пляшкове
	Сік яблучний	пляшкове
	Сік апельсиновий	пляшкове
	Сік абрикосовий	пляшкове
	Пиво «Оболонь безалкогольне» світле, Україна	пляшкове
	Пиво «Балтика 0» світле, Санкт- Петербург	пляшкове
	Пиво «Оболонь соборне» світле, 4,5%, Україна	пляшкове
	Пиво «Оболонь оксамитове» світле, 4,5%, Україна	пляшкове
	Пиво «Львівське Преміум» темне 4,7%, Україна	пляшкове
	Пиво «Львівське Портер» темне 7,4 %, Україна	пляшкове

Після визначення потреб підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах потрібно розробити та описати структурно-технологічну схему виробництва закладу ресторанного господарства (рис 3.2).

Структурно-технологічна схема ресторану відображає особливості системи забезпечення сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу [11].

Загальна структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану наведена на рис.3.2.

В завантажувальній відбувається приймання товарів та сировини, після чого сировина направляється у цехи на обробку та у складські приміщення для зберігання.

В приміщенні комірника, яке примикає до завантажувальної, зберігається вся документація на продукти та сировину, що завозяться.

Біля неохолоджувальних комор (овочів та коренеплодів (температура зберігання 3..8°C); сипучих продуктів (13...15°C); бакалійних товарів, напоїв та горілчаних виробів (10...15°C)) та охолоджувальних камер (м'ясо-рибна (t=2 C); молочно-жирова та гастрономії (t = 3...6°C); фруктів, зелені, напоїв (t =3...4°C); добового запасу) розміщуються заготівельні цехи, куди по технологічним лініям переміщуються харчові продукти та напої.

В заготівельних цехах проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки.

У м'ясо-рибному цеху проходить первинна механічна обробка м'яса, риби та морепродуктів.

В овочевому цеху проходить підготовка напівфабрикатів з овочів, коренеплодів, грибів та фруктів для подальшої обробки у холодному та гарячому цеху.

У приміщенні для обробки яєць проводиться санітарна обробка яєць. Промиті і сухі яйця відокремлюють від шкаралупи, при необхідності відокремлюють білок і жовток на спеціальному пристрої.

У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв.

В гарячому цеху виготовляються перші, другі страви, гарячі напої, проводиться смаження, варіння, тушіння, пасерування, а також проходить теплова обробка всієї необхідної сировини для холодного цеху.

Гарячий та холодний цехи повинні мати зручний зв'язок з мийною кухонного посуду, де відбувається його миття. Мийна кухонного посуду оснащується підтоварниками для використаного посуду, стелажми для чистого посуду і мийними ваннами [13].

Реалізація готових страв і напоїв відбувається через роздавальною (куди з сервізної поступає чистий столовий посуд, з приміщення для нарізання хлібу - хліб) у обідню залу закладу. У роздавальні завершується процес виробництва готової продукції, бо в ньому відбувається оформлення страв. Роздавальна - це пов'язуюча ланка між виробничими цехами, приміщеннями та залами.

Роздавальна має безпосередній зв'язок з гарячим та холодним цехами, приміщенням для нарізання хліба, сервізною, мийною столового посуду, буфетом. У роздавальні передбачено виробничі столи, окреме місце для встановлення касових апаратів та рукомийник для офіціантів [12].

Брудний столовий посуд поступає з обідньої зали у роздавальною, а звідти у мийну столового посуду, де відбувається його миття. Мийна столового посуду призначена для очищення посуду від залишків їжі, сортування, миття посуду, приборів, таць та для їхнього короткочасного зберігання. Чистий посуд короткочасно зберігають у шафах. В кінці робочого дня посуд миють, сушать, і здають до сервізної.

Сервізна призначена для зберігання запасів столового посуду з метою нормального обслуговування відвідувачів. Сервізна оснащується сервантами з ящиками (зберігання столових наборів за їхніми видами), полицями для зберігання столового посуду з чітко визначеними місцями: порцеляновий, скляний, металевий (зберігається в металевих шафах) . В сервізній передбачається також місце для прасування та шафи для зберігання скатертин, серветок та іншої столової білизни. Протягом робочого дня з сервізної посуд по технологічним лініям переміщується до гарячого та холодного цехів, а також безпосередньо у роздавальною.

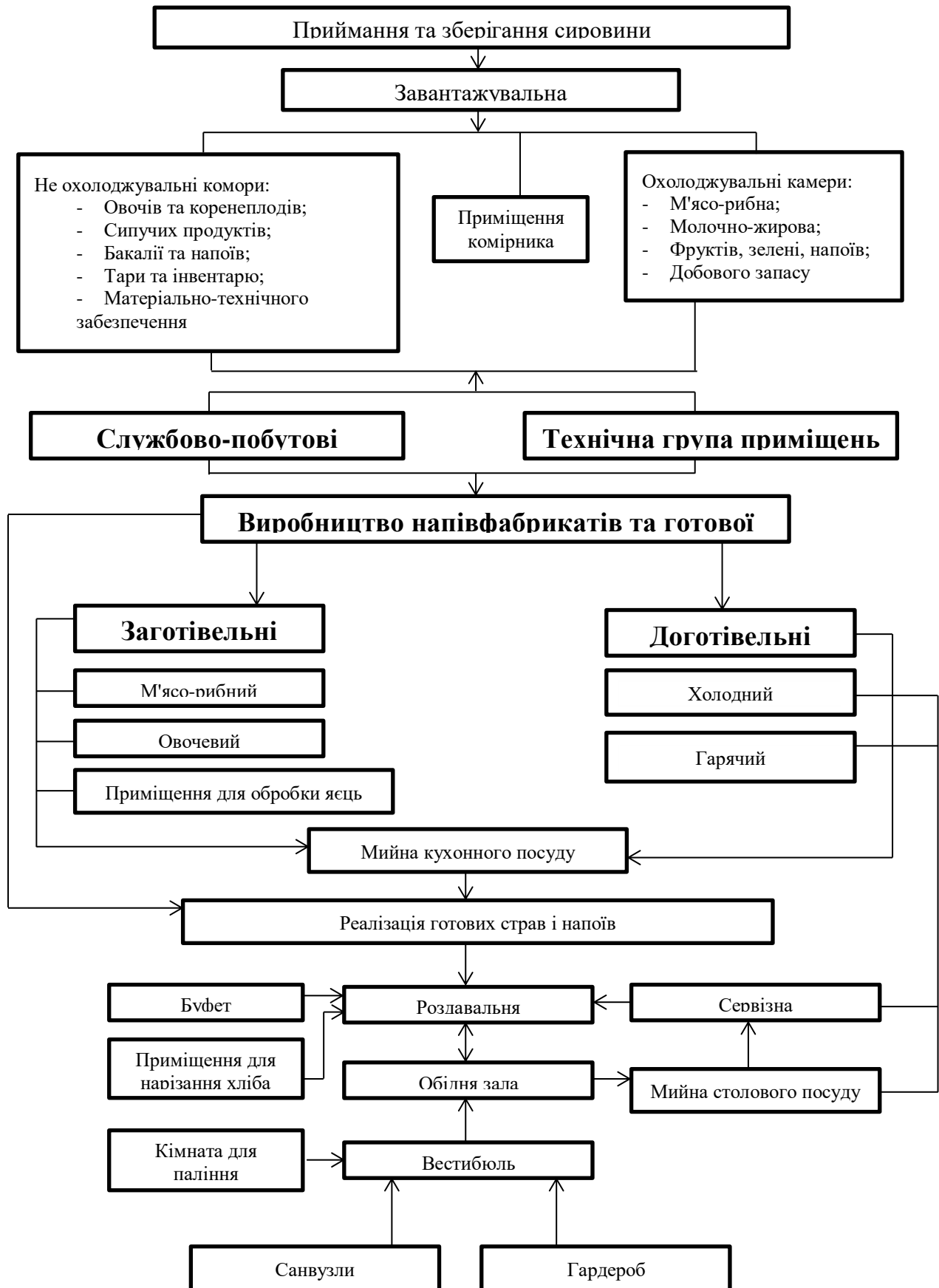


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при готелі на 100 місць

### 3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

Організація обслуговування споживачів починається з вибору та характеристики видів, методів та форм обслуговування. Структура процесу обслуговування складається з двох стадій – реалізації готової продукції і організації споживання. Вона подається у вигляді рис.3.3

а - реалізація готової продукції;

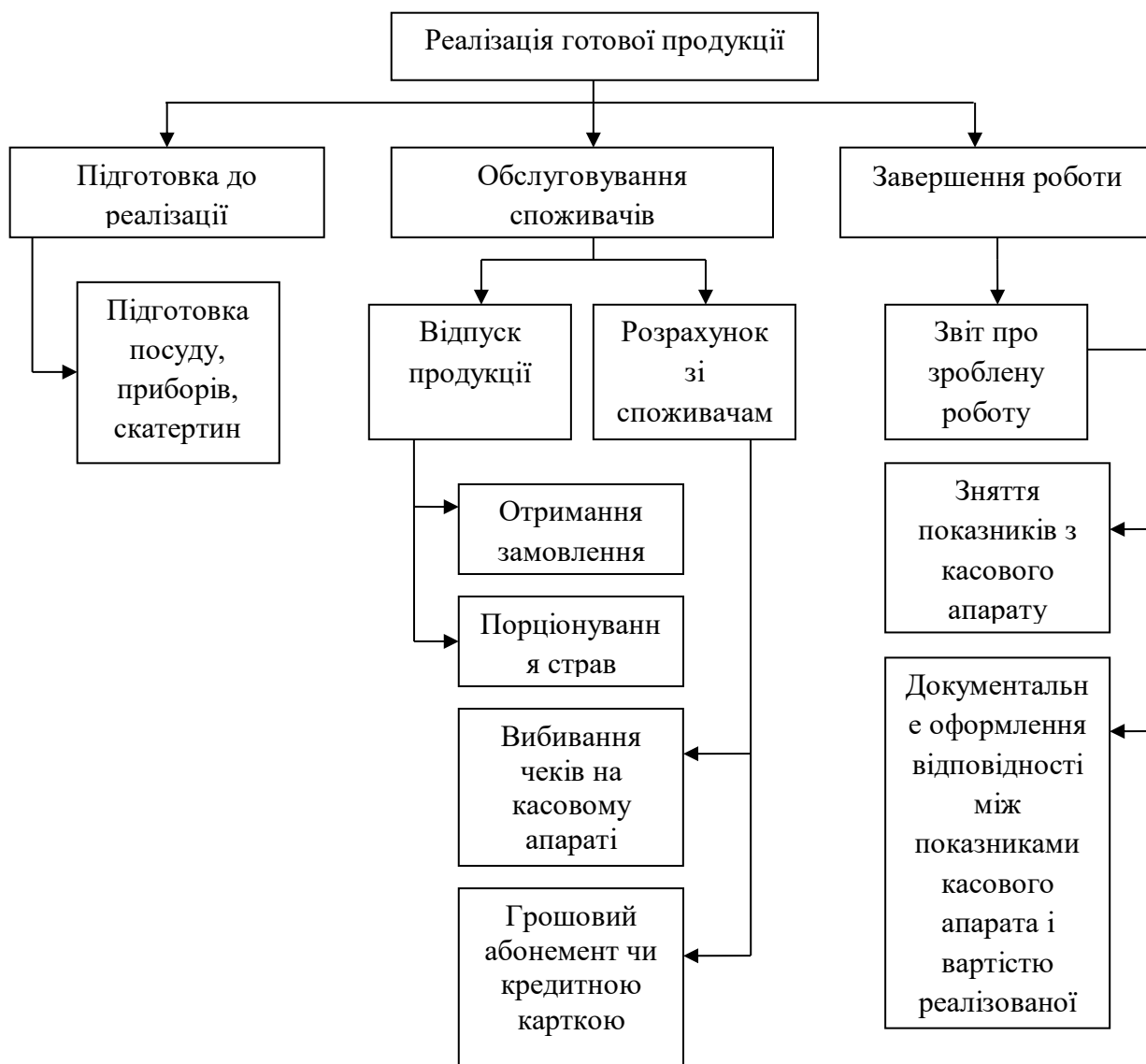


Рисунок 3.3 - а - реалізація готової продукції

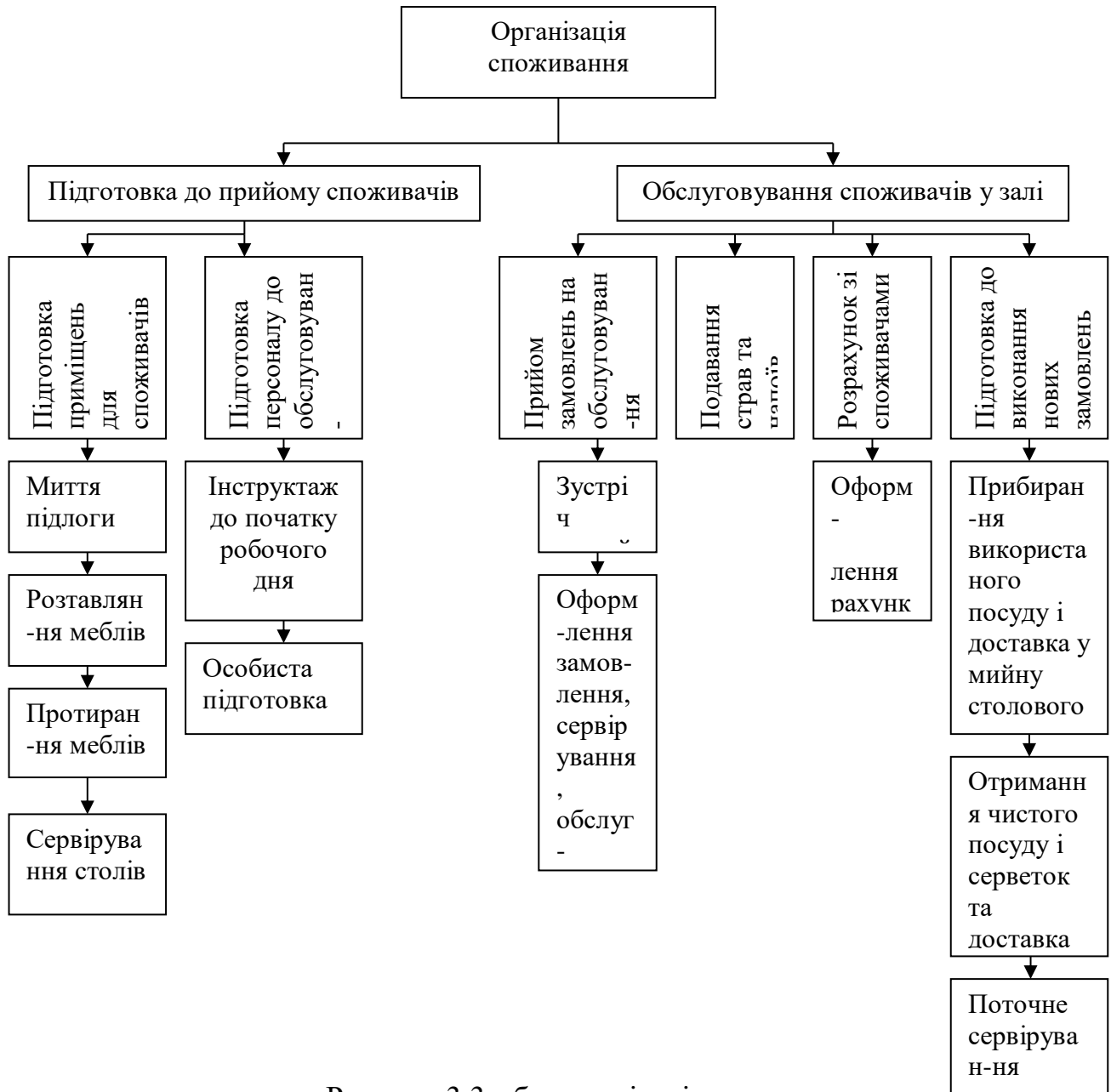


Рисунок 3.3 - б– організація споживання.

**Рис. 3.3 - Структура процесу обслуговування офіціантами**

### 3.3.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Після визначення площ окремих приміщень закладу, що проектується, результати представляємо у вигляді табл. 3.22.

**Таблиця 3.22 - Склад і площі приміщень ресторану на 100 місць**

Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
Для відвідувачів	
Обідня зала	190
Бенкетна зала	24
Вестибюль	45
Гардероб	10
Туалет (вбиральня) чоловіча	4
Туалет (вбиральня) жіноча	4
Туалет (вбиральня) для маломобільних	10
Кімната для паління	8
Приміщення для цільових заходів дозвілля	10
Складські	
Завантажувальна	20
Приміщення комірника	8
Комора овочів та коренеплодів	7
Комора сипучих продуктів	7
Комора бакалійних товарів, напоїв та горілчаних виробів	7
М'ясо-рибна охолоджувальна камера	6
Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	7
Охолоджувальна камера фруктів, зелені, напоїв	6
Охолоджувальна камера добового запасу	6
Виробничі	
Буфет	10
Гарячий цех	31
Холодний цех	10
М'ясо-рибний цех	8
Овочевий цех	16
Роздавальна	10
Приміщення для обробки яєць	10
Приміщення для нарізання хліба	10
Мийна столового посуду	10
Сервізна	10
Мийна кухонного посуду	10
Мийна і комора тари	7
Приміщення завідуючого виробництвом	10
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	8
Бухгалтерія	8
Приміщення офіціантів	8
Гардероб офіціантів	8
Приміщення персоналу	10
Гардероб і духова чоловіча	10
Гардероб і духова жіноча	10
Туалет персоналу	8
Білизняна	6
Комора матеріально-технічного забезпечення	3,2
Технічні	
Електрощитова	6,6
Теплопункт	9

Венткамера припливна	8
Венткамера витяжна	6
Машинне відділення	4,4
Корисна площа приміщень:	644,2

### 3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Для надання оздоровчих послуг готель або готель буде володіти наступними об'єктами та інструментами:

- Тренажерний зал,
- Масажний кабінет
- Басейн та зона відпочинку

Завдяки наявності у власності комплексу цих об'єктів, а також достатньої кількості спеціалізованого інвентарю, буде можливість надавати платні оздоровчі послуги і послуги спортивно-оздоровчі високої якості [18].

**Таблиця 3.23 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення**

№	Назва Приміщення	S, м <sup>2</sup>	Характеристика
1.	Тренажерний зал	120	Приміщення для біологічного відновлювання організму та занять спортом, знаходиться поруч с басейном на цокольному поверсі. Буде оснащений тренажерами для кардіо та силових навантажень
2.	Масажний кабінет	33	Кабінети матимуть природне освітлення, будуть оснащені 2 масажними столами, стелажми для косметичних засобів, рушників та іншої білизни, спеціальною ширмою, шафою для одягу, рукомийником
3.	Басейн та зона відпочинку	375	Буде розміщений на цокольному поверсі готелю.

При виборі меблів, обладнання перевагу слід надавати вітчизняним зразкам; встановлення імпортного устаткування передбачається в тому випадку, якщо воно за тими чи іншими показниками переважає вітчизняне, або якщо подібне в Україні не випускається.

Технічна характеристика меблів, обладнання визначається за каталогами фірм-постачальників меблів, устаткування, що працюють на ринку України, або за довідниковою літературою [16].

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл.3.24.

**Таблиця 3.24 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи**

<b>Необхідне устаткування</b>				<b>Площа обладнання, м<sup>2</sup></b>
<b>Найменування обладнання</b>	<b>Марка</b>	<b>Кількість одиниць, шт.</b>	<b>Габаритні розміри, мм</b>	
<b>Тренажерний зал</b>				
Бігова доріжка	InterFit B23.13	3	2100x920x1370	5,76
Комбінований станок грузоблочний	VasilGym B.350м	1	2058x2014x2038	5,52
Пулловер	VasilGym B.334	1	1049x960x2004	1,43
Тренажер сигнально-розгинальний для стегон	VasilGymB.330	1	1835x905x2005	1,66
Тріцепс-машина	VasilGym B.329	1	1046x800x2004	1,16
Тренажер для пресу	VasilGym B.325	2	1200x870x2045	2,08
Батерфляй	VasilGym B.318	1	1720x1000x1880	1,72
Біцепс машина	VasilGym B.316	1	1360x820x2020	1,11
Зворотнягіперекстензія	VasilGym B.231	1	1155x795x940	0,91
Станок для згинання спини (горизонтальний)	VasilGym B.230	1	1565x750x730	1,17
Стійка для гантелей	VasilGym B.223.11	2	620x600x1060	0,74
Стійка для штанг	VasilGym B.218	2	1000x900x1000	1,80
Лавка для горизонтального жиму	VasilGym B.201	3	1420x1230x1200	5,23
Рамка для присідань	VasilGym B.214	1	1430x1670x2100	2,38
Римський стілець	VasilGym B.210	3	1280x630x1100	2,41
Блочна рамка (кроссовер)	VasilGym B.805	2	2400x900x2300	4,32
Велотренажер	InterFit B3.1	3	680x500x1180	2,2
Орбітрек	InterFit B23.11	3	1030x620x1570	6,48
<b>Всього</b>				<b>48,08</b>
<b>Спортивна зала</b>				
<b>Всього</b>				<b>30,0</b>
<b>Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими (жіноча)</b>				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x1800	1,5
Лавка	Степ плюс	5	1200x800x700	4,8
Душова кабіна	JikaArctic	3	800x800x1950	1,92
Унітаз	Bliss L	2	850x616x410	1,4
Рукомийник	Rich 12	2	430x745x800	0,64
<b>Всього</b>				<b>10,26</b>

<b>Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими(чоловіча)</b>				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x1800	1,5
Лавка	Степ плюс	5	1200x800x700	4,8
Душова кабіна	JikaArctic	3	800x800x1950	1,92
Унітаз	Bliss L	2	850x616x410	1,4
Рукомийник	Rich 12	2	430x745x800	0,64
Пісуар	Colombo Снайпер	2	230x320x450	1,47
<b>Всього</b>				<b>11,73</b>
<b>Кімната інструкторів</b>				
Шафа	Sum 340	1	500x600x1800	0,30
Стіл	M-1	1	600x1200x750	0,72
Стілець	Аклас™	1	720x280x650	0,19
Диван	Карат	2	2100x750x700	1,57
<b>Всього</b>				<b>2,78</b>
<b>Кімната персоналу</b>				
Шкаф	Sum 340	1	500x600x1800	0,3
Диван	Карат	3	2100x750x700	1,57
Столик	Zr535	2	800x600x750	0,48
<b>Всього</b>				<b>2,35</b>
<b>Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (жіноча)</b>				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x1800	1,5
Лавка	Степ плюс	5	1200x800x700	4,8
Душова кабіна	JikaArctic	3	800x800x1950	1,92
Унітаз	Bliss L	2	850x616x410	1,4
Рукомийник	Rich 12	2	430x745x800	0,64
<b>Всього</b>				<b>10,26</b>
<b>Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (чоловіча)</b>				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x1800	1,5
Лавка	Степ плюс	5	1200x800x700	4,8
Душова кабіна	JikaArctic	3	800x800x1950	1,92
Унітаз	Bliss L	2	850x616x410	1,4
Пісуар	Colombo Снайпер	2	230x320x450	0,64
Рукомийник	Rich 12	2	430x745x800	1,47
<b>Всього</b>				<b>11,73</b>
<b>Масажний кабінет</b>				
Масажний стіл	Torino	5	1850x700x870	6,47
Шафа з полицями	Sml 102	3	435x800x1890	1,04
Ширма для переодягання	Прованс	3	1600x1800	4,8
Рукомийник	Rich 12	1	430x745x800	0,64
<b>Всього</b>				<b>12,95</b>
<b>Басейн та зона відпочинку біля басейну</b>				
Шизлонг	Oskar	10	1860x600x300	11,6
Басейн			15000x25000	375,0
Столики	Ikea200	9	550x550x350	9,9
<b>Всього</b>				<b>396</b>

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення. Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наводяться у вигляді табл. 3.25.

Склад і площі приміщень заданої групи надаються у вигляді табл.3.25.

**Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Тренажерний зал	120
Спортивний зал	75
Роздягальня для відвідувачів з санвузлом та душем (жіноча)	25
Роздягальня для відвідувачів з санвузлом та душем (чоловіча)	30
Кімната інструкторів	8
Кімната персоналу	8
Роздягальня для персоналу з санвузлом та душем (жіноча)	25
Роздягальня для персоналу з санвузлом та душем (чоловіча)	30
Масажний кабінет	33
Басейн та зона відпочинку	375
<b>Всього</b>	<b>729</b>

### **3.6 Характеристика службово-побутових та господарсько-виробничих приміщень готелю**

#### *Група адміністративних приміщень*

Приміщення адміністрації будуть розміщуватися на другому поверсі поза основними потоками проживаючих. Склад приміщень адміністрації та їх площі визначаємо згідно до ДБН В.3.2-20:2008 та наводимо у вигляді табл. 3.26.

**Таблиця 3.26 - Загальна площа сулжбово-побутових приміщень**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	15
Приймальна	11
Кабінет заступників директора	13
Кабінет головного інженера	11
Кабінет завгоспа	13
Архів	13
Бухгалтерія	26
Санвузол чоловічий	3
Санвузол жіночий	3
<b>Всього</b>	<b>110</b>

*Господарські та виробничі приміщення*

Господарські та виробничі приміщення готелів проектуємо за вимогами ДБН В.3.2-11 та СНиП 3.09.04.

Група адміністративно-господарських приміщень у готелі забезпечить простір і умови для основного технологічного процесу обслуговування, управління, інженерно-технічного і господарського функціонування всіх приміщень транзитного готелю.

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом та відповідають чинним нормативним документам.

На основі корисної площі розраховуємо загальну площу приміщень та визначаємо склад і їх площі та наводимо у вигляді табл. 3.27.

**Таблиця 3.27 - Загальна площа господарських і виробничих приміщень**

<b>Приміщення</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Приміщення чергової ремонтної зміни	9
Радіовузол	9
Ремонтна майстерня	7
Відділ чистої білизни	18
Відділ брудної білизни	9
Приміщення розбирання брудної білизни	9
Майстерня ремонту білизни	4
Побутове приміщення	7
Склад прибирального інвентарю	4
Склад видаткових засобів	4
<i>Майстерні:</i>	0
Електротехнічна	9
Сантехнічна	9
Слюсарна	9
КВП і А	9
Столярна	18
Малярна	13
<i>Складські приміщення:</i>	0
Резервний склад білизни	9
Склад драпірувань	7
Матеріально – технічний склад	33
Склад видаткових матеріалів	18
Склад меблів	33
Санвузол чоловічий	3
Санвузол жіночий	3
Господарське приміщення	13
<b><i>Всього</i></b>	<b>264</b>

### 3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень готельного підприємства узагальнені результати представляються у вигляді табл. 3.28.

**Таблиця 3.28 - Склад і площі приміщень готелю туристичного призначення категорії 4\* місткістю 80 номерів**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b><u>Група А. Житлові поверхи</u></b>	
<b>Група А/1. Житлові номери</b>	
Апартамент	39,2
Дюплекс, люкс	30,46
Номер І категорії ( на 1 особу)	162,24
Номер І категорії ( на 2 особи)	667,52
Номер І категорії для інвалідів	44,64
<b>Разом по групі А/1</b>	<b>944,06</b>
<b>Група А/3. Приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	40
Кімната чергового персоналу зі стелажами для чистої білизни	10
Санвузол для персоналу	4
Кімната побутового обслуговування	6
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
<b>Разом по групі А/2 (сума площ на поверх)</b>	<b>70</b>
<b><u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u></b>	
<b>Група Б/1. Приймально-вестибюльна</b>	
Вестибюль	150
Бюро прийому і реєстрації	15
Відділення зв'язку	9
Консьерж	6
Службовий санітарно – технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Швейцарська	6
Камера схову	8
Приміщення охорони	4
Гардероб	8
Кімнати багажних візків	6
Санвузол для жінок	8
Санузол для чоловіків	8
Санузол для маломобільних	6
<b>Разом по групі Б/1</b>	<b>258</b>
<b>Група Б/3. Заклади ресторанного господарства</b>	
<b>Разом по групі Б/2</b>	<b>644,2</b>
<b>Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b>	<b>90</b>

Тренажерний зал	120
Спортивний зал	75
Роздягальня для відвідувачів з санвузлом та душем (жіноча)	25
Роздягальня для відвідувачів з санвузлом та душем (чоловіча)	30
Кімната інструкторів	8
Кімната персоналу	8
Роздягальня для персоналу з санвузлом та душем (жіноча)	25
Роздягальня для персоналу з санвузлом та душем (чоловіча)	30
Масажний кабінет	33
Басейн та зона відпочинку	375
<b>Разом по групі Б/3</b>	<b>729</b>
<b><u>Група В.</u></b>	
<b>Група В/1. Службово-побутові приміщення</b>	
Кабінет директора	14
Приймальня	10
Кабінет заступників директора	12
Кабінет головного інженера	10
Кабінет завгоспа	12
Архів	12
Бухгалтерія	24
Санвузол чоловічий	3
Санвузол жіночий	3
<b>Разом по групі В/1</b>	<b>100</b>
<b>Група В/3. Господарсько-виробничі приміщення</b>	
Приміщення чергової ремонтної зміни	8
Радіовузол	8
Ремонтна майстерня	6
Відділ чистої білизни	16
Відділ брудної білизни	8
Приміщення розбирання брудної білизни	8
Майстерня ремонту білизни	4
Побутове приміщення	6
Склад прибирального інвентарю	4
Склад видаткових засобів	4
Майстерні:	
Електротехнічна	8
Сантехнічна	8
Слюсарна	8
КВП і А	8
Столярна	16
Малярна	12
Складські приміщення:	
Резервний склад білизни	8
Склад драпірувань	6
Матеріально – технічний склад	30
Склад видаткових матеріалів	16
Склад меблів	30
Санвузол чоловічий	3
Санвузол жіночий	3
Господарське приміщення	12

<b>Разом по групі В/2</b>	<b>240</b>
<b>Група В/3. Технічні приміщення</b>	
Електротехнічна;	8
Сантехнічна;	8
Слюсарна;	8
Столярна;	16
Малярна;	12
КВП і А	8
<b>Разом по групі В/3</b>	<b>60</b>
<b>Корисна площа приміщень</b>	<b>3218,26</b>

Корисну площу готелю визначаємо як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу.

Для врахування площ коридорів визначаємо робочу площу підприємства,  $S_{роб}$ , м<sup>2</sup>:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1, \quad (3.5)$$

де  $S_{кор}$  – корисна площа закладу, м<sup>2</sup>;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі, (для закладів високого класу  $K_1=1,15$ )

$$S_{роб} = 3218,26 \times 1,15 = 3700,99 \text{ м}^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу,  $S_{заг}$ , м<sup>2</sup>:

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2, \quad (3.6)$$

де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу, м<sup>2</sup>;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі ( $K_2=1,05$ ).

$$S_{заг} = 3700,99 \times 1,05 = 3886,04 \text{ м}^2$$

Проектований готель відноситиметься до категорії 4\* місткістю 80 номерів, поверховістю 10 поверхів.

Висота житлового поверху – 3,3 м. Загальна висота будівлі від рівня чистої підлоги першого поверху – 33 м.

Готельне підприємство планується будувати за централізованою системою забудови, яка характеризується тим, що громадська та житлова частини будуть знаходитися в обсязі однієї будівлі.

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готельно-ресторанний комплекс з яхт клубом планується до будівництва в селі Плюти, Обухівського району Київської області (Конча-Заспа), по вулиці Андрія Малишка 60. Ця ділянка обумовлена близькістю до Столичного шосе, знаходиться неподалік від південної частини Києва, має розвинену транспортну структуру і в основному складається з мальовничого соснового лісу з виходом на річку Козинка.

Номерний фонд готелю складає 80 номерів. Категорійність підприємства індустрії гостинності – «\*\*\*\*».

Заклад, що проектується, планується розташувати в окремо стоячій будівлі.

Рельєф ділянки рівнинний, без ухилів та насаджень. Глибина промерзання ґрунту на 50-60см при температурі взимку  $-10^{\circ}\text{C}$ . Ґрунтові умови будівельного майданчика представлені дерново-підзолистими та темно-сірими підзоленими ґрунтами.

Район забудовано переважно низькоповерховими приватними будівлями, тому необхідно гармонійно вписати заклад готельно господарства в архітектурний ансамбль вулиці.

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні. На плані благоустрою також вказані напрями руху територією (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини), напрями сторін світу.

Площа ділянки дозволяє розмістити на ній готель та забезпечити його під'їздами та підходами. Пішохідна доступність забезпечується існуючою транспортно-пішохідною мережею міста з Столичного шосе, вул. Малишко.

Розміщення готелю на визначеній ділянці передбачено з Дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримано. Шкідливого впливу на навколишнє середовище не відбувається, тобто в екологічному плані готельний комплекс безпечний для навколишнього середовища.

Покриття тротуарів та доріжок укладено декоративною бетонною плиткою (ФЕМ), проїздів та автостоянок – асфальтобетонне. Основний підхід до закладу спроектовано шириною 2м, а пішохідні доріжки - шириною 0,75м, проїзди шириною 4м на територію організовано за кільцевою схемою, по всій довжині забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін.

Розташування запланованого місця будівництва готелю дає можливість підключити проєктований об'єкт до мереж згідно технічних умов інженерних служб. Мережа водопостачання – міський водогін Ø (діаметр) 500мм, що проходить по вул. Малишко в 10м від межі території забудови, мережі каналізації – районний колектор Ø (діаметр) 1000мм, що проходить по вул. Малишко на відстані 30м від межі території забудови. Прийомник дощових вод розташований по вул. Малишко на відстані 20м від ділянки будівництва.

Електропостачання, газопостачання, водопостачання та інше інженерне забезпечення передбачається від існуючих інженерних мереж відповідно до нормативної документації.

Територія готелю благоустроєна та озеленена відповідно до сучасних вимог та стандартів, із застосуванням сучасних матеріалів. Проєкт включає наявність зеленої захисної смуги, шириною 2м.

Огородження території здійснюється з використанням цегли, залізобетонних конструкцій, декоративних кущів та інших зелених насаджень. Проєкт забудови включає організацію садово-паркової зони відпочинку відвідувачів. На ділянці влаштовані газони, висаджені дерева. Передбачається влаштування малих архітектурних форм на території прогулянкової зони: лав з фонтанами. Територія освітлена із застосуванням сучасних енергозберігаючих світильників.

При проєктуванні закладу готельного господарства враховано також потреби маломобільних груп населення (людей похилого віку та маломобільних) щодо можливості їх безперешкодного пересування в інвалідних візочках по проїздах і тротуарах, та доступу до вхідних дверей та ліфтів, що облаштовані пандусами.

На ділянці майбутнього готелю передбачено упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення з розрахунку 0,2м<sup>2</sup> на місце, що становить 35м<sup>2</sup>. При проектуванні передбачено також автостоянку відкритого типу відповідно до категорії готелю на 25 місць. Окремо зпроектвані індивідуальні стоянки для маломобільних на 3 машино-місця, які максимально наближені до входу у будівлю.

Відкритий майданчик для тимчасового паркування автомобілів перед головним входом до готелю розрахований на одночасне розміщення чотирьох автомобілів.

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на аркуші 2 - план благоустрою в 3В-проекції.

#### 4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Засіб розміщення буде обладнаний такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціювання, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

**Водопостачання.** Призначення системи водопостачання - забезпечення підприємства водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб.

Системи водопостачання повинні забезпечувати споживачів водою заданої якості, у необхідній кількості та з відповідним тиском згідно ДБН В.2.5- 64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»; зовнішнє пожежогасіння будівлі засобу розміщення повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та ДБН В. 1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги».

*Розрахунок витрат води.*

Загальні витрати води,  $V_{заг}$ , м<sup>3</sup>, розраховуються за формулою:

$$V_{заг} = \sum ((q_{zn} * N) / 1000) * T + V_n \quad (4.1)$$

де  $q_{zn}$  - норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба\*місце), [3, с. 249];

$N$ - кількість місць у готелі, місць;

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

$B_n$ - витрати води на полив території,  $m^3$ .

$$B_{заг} = \sum ((285 * 140) / 1000) * 365 + 1422,25 = 15985,75 \text{ м}^3 \quad (4.2)$$

У тому числі гарячої води,  $B_{гар}$ ,  $m^3$ :

$$B_{гар} = \sum ((q_{гар} * N) / 1000) * T \quad (4.3)$$

де  $q_{гар}$  - норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба місце), [3, с. 249].

При розрахунку потреб у гарячій воді враховують потреби всіх груп приміщень засобу розміщення.

$$B_{заг} = \sum ((171 * 140) / 1000) * 365 = 8738,1 \text{ м}^3 \quad (4.4)$$

Витрати води на полив території,  $B_n$ ,  $m^3$ , визначають за формулою:

$$B_n = (B_k * S_d * \tau * T_n) / 710 \quad (4.5)$$

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

$S_d$  - площа ділянки, яку поливатимуть,  $m^2$ ;

$\tau$  - час роботи поливного крана за добу, год. ( $t = 2 \dots 3$  год.);

$T_n$  - період поливу території протягом року, діб ( $T_n = 187$  діб);

$710$  - площа, яку обслуговує один кран,  $m^2$ .

$$B_n = (1,08 * 2500 * 2 * 187) / 710 = 1422,25 \text{ м}^3 \quad (4.6)$$

Для облаштування внутрішніх мереж холодного і гарячого водопостачання

будуть застосовані пластмасові труби. Цей матеріал має невелику ціну, він володіє стійкістю до низьких температур, що характерні для регіону будівництва, а водопровід з цього матеріалу монтується швидше, ніж з інших.

Система водопостачання готелю поділятиметься на: протипожежну - з оцинкованих труб Ø 82 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову - з полівінілхлоридних труб Ø 102 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу - з поліпропіленових труб Ø 102 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення прийнята централізована від нагрівана в теплопункті з оцинкованих труб Ø 50 мм.

Для введів будуть використані пластмасові труби, прокладені з нахилом 0,003-0,005 до зовнішніх мереж. Ввід закінчуватиметься водомірним вузлом, основним елементом якого є водолічильник, що буде встановлений на трубопроводі між двома засувками.

Трубопровід буде прокладено паралельно стінам і лініям колон прямолінійно способом прихованого прокладання - у панелях.

**Каналізація.** Каналізація призначена для збору і відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, дощових вод, попереднього очищення виробничих стоків, збирання та видалення сміття.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення будуть розміщуватися окремо від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками.

Внутрішня каналізації будівлі буде виконана згідно вимогам ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація».

Будуть передбачені системи попереднього очищення води перед спуском у міську каналізацію.

Зовнішня каналізації буде спроектована відповідно до вимог ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та стояків [2].

**Опалення.** Опалення в засобі розміщення організовується відповідно до

вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем».

Розрахунок витрат тепла на опалення,  $Q_0$ , Гкал, проводиться за формулою:

$$Q_0 = q_6 * V_6 * T_0 * \Delta t * R_l \quad (4.7)$$

де  $q_6$  - питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м<sup>3</sup>х°С) ( $q_6 = 3,5254 \times 10^{-7} \dots 3,2674 \times 10^{-7}$ , при збільшенні об'єму будівлі min);

$V_6$  – будівельний об'єм будівлі, м<sup>3</sup>, який розраховується за формулою:

$$V_6 = S_{нов} * h_l + \sum S_i * h_i \quad (4.8)$$

де  $S_i$  - площа і-го поверху будівлі готелю, м<sup>2</sup>;

$S_{нов}$  - площа під забудову, м<sup>2</sup>;

$h_i$  - висота і-го поверху будівлі, м;

$h_l$  - висота покрівлі, м (для плоскої покрівлі  $h_l$  дорівнює сумарній товщині паро- тепло-, гідроізоляції, захисного шару; при суміщеній покрівлі  $h_l = 0,4 \dots 0,6$  м; за наявності технічного поверху  $h_l = 1/2$  висоти технічного поверху ( $h_l = 0,8 \dots 0,9$  м); за наявності горищного поверху -  $1/3$  висоти цього поверху у гребні ( $h_l = 1,7$  м));

$n$  - кількість поверхів будівлі;

$$V_6 = 1420 * 0,9 + ((1420 * 3,3) * 10) = 48138 \text{ м}^3 \quad (4.9)$$

$R_l$  - поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища [3, с. 249];

$T_0$  - тривалість опалювального періоду зарік, днів [3, с. 249];

$\Delta t$  - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} * 48138 * 180 * 18,5 * 0,3 = 16,953 \text{ Гкал}$$

Розрахунок тепловтрат виконується з метою визначення необхідної теплової потужності системи опалення.

Всі опалювальні прилади готельного підприємства повинні розмішуватися

так, щоб був забезпечений їх огляд, очищення і ремонт. Трубопроводи систем опалення повинні прокладатися приховано, обов'язково з тепловою ізоляцією.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення повинні бути передбачені окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП.

Для будівлі готельного підприємства необхідно передбачити резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які включатимуться під час аварій або профілактичних робіт.

**Вентиляція.** Вентиляція для засобу розміщення буде передбачена відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем» [3].

Передбачено організацію природної вентиляції повітря, яка влаштована в виробничих, складських, адміністративно-побутових приміщеннях та у залах ресторану. Крім цього, в закладі наявна механічна припливна вентиляційна система. В виробничих приміщеннях виробничих, де встановлене теплове устаткування, що має значне виділення тепла, передбачені місцеві вентиляційні відсоси.

Додатково вентиляційні системи встановлені у адміністративно-побутових приміщеннях та приміщеннях, де надають додаткові послуги для відвідувачів.

Для управління системою припливно-витяжної вентиляції передбачається дистанційне автоматичне і ручне включення/вимикання припливних вентсистем в залежності від температури навколишнього повітря, часу доби, включення/вимикання електронагрівачів в залежності від температури навколишнього повітря, контроль температури повітря, що подається з його регулюванням, контроль кількості повітря, що подається з регулюванням, контроль роботи вентиляторів, калориферів, електродвигунів, контроль положення заслінок і керування ними.

Для отримання інформації про стан пристроїв, тиску, температури, вологості і т. д. планується використовувати датчики виробництва компаній Honeywell (наприклад, датчики температури повітря T7411A1019 й заглибні датчики температури T7413A1041).

#### ***Кондиціонування.***

Для забезпечення комфортних умов перебування відвідувачів у приміщеннях буде встановлено місцеві, рециркуляційні, цілорічної дії системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

Кондиціонування в готелі здійснюватиметься шляхом встановлення спліт-системи (у кожному приміщенні встановлений внутрішній блок, зовні розміщений зовнішній).

***Енергозабезпечення.*** Потужність системи електропостачання готелю - це сумарна потужність, що витрачається на освітлення та забезпечення всіх електроприладів.

Електропостачання та електрообладнання будівлі готельного підприємства буде відповідати вимогам ДБН В.2.5-23:2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення», ДБН В.2.5-27-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд», ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення», ДСанПіН 239- 96 «Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань», а також інших чинних нормативних документів [2].

У системі електропостачання засобу розміщення будуть передбачені дві ізольовані схеми електропостачання - від основного джерела і від резервного (аварійне джерело). Як аварійне джерело освітлення повинно використовуватися стаціонарний генератор, що забезпечуватиме електрофікацію громадських та житлових приміщень і роботу ліфтів протягом не менше ніж 24 години.

В готельному підприємстві електропостачання буде мати дві схеми розгалужень: основне та чергове. Для вмикання і вимикання основного та

чергового освітлення повинно застосовуватися реле часу та автоматичні фото вимикачі.

Холодильне устаткування повинно підключатися до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист споруди повинен відповідати ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд» [1].

Електроосвітлення приміщень готельного підприємства та прилеглої території будуть відповідати вимогам ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення».

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством,  $P$ , кВт, визначають за збільшеним показником  $P_{жс}$ , за формулою:

$$P=(P_{жс} * N + P_{зрг} * N1 + P_{фо} * S_{фо} + P_{ав} * N_{ав}) * T \quad (4.10)$$

де  $P_{жс}$  - питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце [3, с. 248];

$N$  - кількість місць в готелі, місць;

$P_{зрг}$  - питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце [3, с. 248];

$N1$  - кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{фо}$  - питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м<sup>2</sup> [3, с. 248];

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

$P_{ав}$  - питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце [3, с. 248];

$N_{ав}$  - кількість місць на відкритій автостоянці, місць;

$T$  - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P=(0,53*140+0,53 *100+0,53*729+0,53*25)*365 = 192289,3 \text{ кВт}$$

*Системи безпеки та зв'язку.* Пріоритетні напрямки забезпечення безпеки готельного підприємства наступні: контроль доступу в засіб розміщення; комплекс заходів для протипожежного захисту; охоронна сигналізація і відеоспостереження.

Система сигналізації в засобі розміщення буде відповідати вимогам ВБН В.2.5-78.11.01-2003 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення» [4].

Датчики автоматичної охоронної сигналізації розташовуватимуться на вікнах, дверях, інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводитиметься на центральний пост служби охорони.

Датчики пожежної сигналізації передбачені в номерах, залах закладів харчування, виробничих приміщеннях ресторану, коморах сухих продуктів, адміністративно-побутових приміщеннях та залах, інше. В разі спрацювання сигналізації оповіщення виводитиметься на центральний пост районної пожежної частини.

Також на підприємстві передбачені влаштування наступних систем: міського телефонного зв'язку, супутникового телебачення, Інтернету.

До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені наступні приміщення в закладі: адміністративно-побутові приміщення, житлові номери готелю. Внутрішній зв'язок буде передбачений між усіма підрозділами готелю.

Номери готелю планується обладнувати відомчою охоронною сигналізацією, електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму заціпки. Також номери готелів будуть обладнуватись міні-сейфами. Сейф матиме енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та мати електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

Охоронною сигналізацією забезпечені приміщення пожежного поста, електрощитові, венткамери протидимних установок, входи до технічних поверхів

та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів, двері шаф поповерхових пожежних кранів та ін. з виведенням сигналу на пульт централізованого нагляду служби охорони.

Інтеграція всіх інженерних систем і систем безпеки готелю в єдиний комплекс із можливістю одночасного виводу інформації про стан систем буде незамінним джерелом інформації про поточну ситуацію на об'єкті для служби безпеки, керівництва або власників готелю. Одночасно можна буде здійснювати контроль роботи обслуговуючого персоналу й підвищувати рівень якості обслуговування споживачів послуг закладу.

### **4.3 Пропозиції щодо дизайну**

#### ***Зовнішня архітектурна композиція***

При спорудженні готелю враховані такі основні принципи: по-перше, будівля органічно вписується в ансамбль вулиці, по-друге, забезпечена раціональна організація всіх видів приміщень.

Оформлення фасаду у стилі модерн підкреслює престижність проєктованого закладу індустрії гостинності.

Готельний комплекс планується побудувати в окремо стоячій будівлі, на земельній ділянці за адресою вул. Малишко.

Висота комплексу – 10 поверхів. Багатоповерхова частина буде представлена готелем на 80 номерів, розрахованих на одночасний прийом 140 гостей. Двоповерхова включає приміщення закладу ресторанного господарства при готелі та комплекс адміністративних приміщень підприємства.

Оригінальність форми будівлі підкреслюватиметься характерними для архітектурного стилю модерн хвилястими лініями та вільними формами.

Фасад будівлі планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Естетика фасаду полягатиме у поєднанні стін з каменю м'яких сірих відтінків та цокольних поверхів, оздоблених тамним гранітом.

Відповідно до обраного архітектурного стилю, головний вхід у готельний комплекс буде вишуканим, без зайвої реклами. Вхідна стіна включає два великих вікна.

Відповідно до вимог, зовнішній фасад у темні часи доби буде підсвічуватися неоновим лампами.

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

Вхідна зона закладу представлена вестибюлем готелю, оздобленим у стилі модерн, що передбачає використання вишуканих меблів. В дизайні культивуватиметься вишуканість та плавність форм, їх доцільність та функціональність.

Інтер'єр фойє готелю чуттєвий та емоційно насичений.

Вестибюль закладу обладнаний стійкою рецепції. Фурнітура включає м'які меблі, журнальні столики, що створюють зони відпочинку мешканців підприємства індустрії гостинності.

Природне освітлення вестибюлю та інших приміщень готельного комплексу створюватиметься за рахунок прямого бічного світла, що проникає через віконні отвори, і світла, що відбивається від стін, стелі, меблів виконаних у світлих тонах.

Штучне освітлення використовуватиметься для освітлення всього холу.

Підлога вестибюльної групи приміщень виконана з темного дзеркального кафелю.

З фойє готелю можна потрапити до закладу ресторанного господарства, блоку приміщень служби прийому і розміщення, а також до медпункту. Організація першого поверху закладу включає також два номери для маломобільних.

На першому поверсі передбачене розміщення санітарного вузла, який призначений для клієнтів, що тимчасово знаходяться в районі вестибюлю.

. Підлога виконана з паркетних дощочок, стіни пофарбовані у пастельні тони. Підвіконня цих приміщень прикрашені композиціями з живих квітів.

Зали ресторану будуть виконані з дотриманням основної концепції дизайну готелю. Вони також витримані у стилі модерн і демонструють елегантність.

Столи круглої, прямокутної і квадратної форми на 2, 4 та 6 осіб планується розставити групами у центрі зали і вздовж стін та покрити скатертинами нейтральних світлих тонів. Кожен стіл буде декоративно оформлений композиціями з живих квітів.

Стільці закладу оббиті темно-червоною тканиною.

Вікна ресторану прикрашатимуть вишукані темні порт'єри.

Для забезпечення вертикального взаємозв'язку житлових приміщень з першим поверхом застосовуватимуться два ліфти та сходинова клітка.

В холі житлового поверху є зона відпочинку, утворена диваном та кріслами, невеликим журнальним столиком. Меблі підбрані під кольорову гаму холу. Для оформлення вибрано світлі відтінки. Освітлення коридору здійснюватиметься при використанні штучних світильників. Особливістю кожного житлового поверху готелю є наявність кімнати інформаційного забезпечення на кожному поверсі.

Приміщення поповерхового обслуговування згруповано з урахуванням виконуваними в них функціями. Коридор холу та його елементи також витримані у стилі модерн. Стіни прикрашені картинами з зображенням квітів, що підкреслює чутливість інтер'єру.

Житловий поверх буде плануватися з двостороннім використанням коридору.

Житлова частина готельного комплексу буде представлена однокімнатними одномісними та двомісними номерами першої категорії та «напівлюкс», а також двокімнатними апартаментами та номерами «люкс».

Стандартний номер складається з житлової кімнати, передпокою та санітарного вузла.

Інтер'єр номеру буде виконаний у стилі модерн. Дизайн номеру являє собою осередок витонченості. Акцент кожної кімнати – на вишуканих темно-червоних порт'єрах. Передпокій номеру буде невеликого розміру, мебльований вбудованою шафою, пофарбованою патиною. Для меблювання номеру використовуватимуться спеціальні готельні меблі з дерева: ліжко, диван, приліжкові тумбочки, стіл, шафа та стільці.

Біля кожного ліжка розташовані тумбочки.

Дерев'яні частини ліжка штучно зістарені.

Меблеві гарнітури пофарбовані у темні кольори, покриті декількома шарами лаку задля досягнення дзеркального ефекту.

Для оздоблення стін номерів виконані дорогі текстурні шпалери. Стеля пофарбована у світлий тон з персиковим відтінком і прикрашена елементами ліпки.

Підлога у житловій зоні викладена паркетними дубовими дошками.

Номер освітлюватиметься люмінесцентними світильниками, що розташовані під стелею жорстко закріплені біля узголов'я кожного ліжка.

Санітарний вузол номеру сполучений, обладнаний душовою кабіною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. Над умивальником розташовані дзеркало, поличка для туалетного приладдя, держак рушника, штепсельна розетка для електробритв. Стіни приміщення обкладені однотонною кахельною плиткою з блакитним відтінком.

## РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1. Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

**Доходи підприємства готельного господарства** – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій [15].

Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності, поділяють на три основні групи за джерелами походження:

- дохід (виручка) від продажу номерів/місць ( $D_{н.ф.}$ );
- дохід (виручка) закладів ресторанного господарства ( $D_{з.р.г.}$ );
- дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ( $D_{ін.п.}$ ).

Таким чином, дохід від операційної діяльності засобу розміщення розраховують за формулою:

$$D(B) = D_{н.ф.} + D_{з.р.г.} + D_{ін.п.} \quad (5.1)$$

Обсяг доходів від операційної діяльності засобу розміщення може бути збільшений за рахунок операцій від надання площі в оренду, курсових різниць та інших, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

Основою формування доходів від основної діяльності засобу розміщення є розроблення і виконання виробничо-експлуатаційної програми, що посідає провідне місце в системі планів розвитку підприємства готельного господарства.

У процесі розроблення виробничо-експлуатаційної програми засобу розміщення визначають такі показники: одночасну місткість; можливу пропускну спроможність; пропускну спроможність; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження засобу розміщення.

Пропускну спроможність засобу розміщення, людино-днів, розраховують за формулою:

$$ПС = \sum_{i=1}^n H_i M_i Д \quad (5.2)$$

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

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

$Д$  – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

бґрунтування обсягу реалізації готельних послуг нового засобу розміщення на плановий період рекомендується здійснювати методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів засобу розміщення та планового коефіцієнта їх завантаження (0,6–0,75) за формулою:

$$Q_{пл} = ПСК_{з.пл} \quad (5.3)$$

У розрахунку пропускної спроможності засобу розміщення (у натуральних одиницях вимірювання) слід використовувати дані про структуру номерного фонду з інженерно-технологічної частини проекту.

**Таблиця 5.1–Розрахунок пропускної спроможності засобу розміщення на 2020 рік**

Категорія і місткість номерів засобу розміщення	Кількість номерів у засобі розміщення	Кількість місць у засобі розміщення	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
Апартамент	2	4	365	1460
Дюплекс, люкс	2	4	365	1460
Номер I категорії	16	16	365	5840
Номер II категорії	56	112	365	40880
Номер I категорії для інвалідів	4	4	365	1460
<b>Разом</b>	<b>80</b>	<b>140</b>	<b>365</b>	<b>51100</b>

Дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання), грн., розраховують за формулою:

$$D_{н.ф.} = Q_{пл} \bar{Ц} \text{ або } D_{н.ф.} = \sum_{i=1}^n H_i M_i Д K_{з.і} Ц_i \quad (5.4)$$

де:  $\bar{Ц}$  – середня ціна за номер (місце) за добу, грн;

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

Для розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів (місяця) використовують ціни на відповідні типи номерів підприємств-конкурентів аналогічної категорії на відповідному регіональному ринку.

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у засобі розміщення рекомендується розраховувати за формою табл.5.2, де наведено приклад такого розрахунку.

**Таблиця 5.2. – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення**

Категорія і місткість номерів засобу розміщення	Річна пропускна спроможність го-телю, люди-нодіб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місяця (номера) за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу номерів (місяць), тис. грн.
Апартамент	1460	0,75	1095	2340	2562,300
Дюплекс, люкс	1460	0,75	1095	1950	2135,250
Номер I категорії	5840	0,75	4380	1170	5124,600
Номер II категорії	40880	0,75	30660	1040	31886,400
Номер I категорії для інвалідів	1460	0,75	1095	780	854,100
<b>Разом</b>	<b>51100</b>		<b>38325</b>		<b>42562,650</b>

Наступний етап проектування – планування товарообороту в розрахунку на день та місяць.

Обсяги реалізації проектного закладу ресторанного господарства обчислюють на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану меню, де зазначають асортимент страв та їх ціну. Обсяги реалізації закладів ресторанного господарства проєктанти планують на основі розрахунків, здійснених в інженерно-технологічному розділі, а саме:

– кількості страв, що реалізується в залі за години повного та неповного завантаження (за сценаріями розвитку), у розрахунку на день;

– обсягів реалізації в барі, кафетерії, кіоску в розрахунку на день за сценаріями розвитку.

Плановий товарооборот за день розраховують шляхом множення кількості порцій, яку реалізують за день, на середньозважену роздрібну ціну страви. Товарооборот за місяць закладу ресторанного господарства обчислюють шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи за період (припустімо, 24 дні), що залежить від режиму роботи закладу.

Розраховувати плановий обсяг реалізації продукції та товарів рекомендується за даними табл.5.3

**Таблиця 5.3. – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів за 2020р закладу ресторанного господарства**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій	Середньозважена роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій	Сума тис. грн.
1	2	3	4	5	6
<b>1.Продукція власного виробництва</b>	-	-	-	-	-
Холодні страви та закуски:	626	46,97	29,403	18780,00	882,081
Супи:	94	40,76	3,831	2820,00	114,938
Другі гарячі страви	626	44,11	27,610	18780,00	828,296
Солодкі страви та гарячі напої	454	90,60	41,131	13620,00	1233,933
Разом	1800		101,975	54000,00	3059,248
<b>2.Закупні товари</b>					
Гарячі напої	101	130,00	13,130	3030,00	393,900
Холодні напої	35	110,00	3,850	1050,00	115,500
Хліб та хлібобулочні вироби	28	35,00	0,980	840,00	29,400
Борошняні, кондитерські вироби	360	10,00	3,600	10800,00	108,000
Шоколад	5	150,00	0,750	150,00	22,500
Фрукти	14	55,00	0,770	420,00	23,100
Вино-горілчані вироби	72	90,00	6,480	2160,00	194,400
Пиво	18	35,00	0,630	540,00	18,900
<b>Разом</b>	-	-	<b>30,190</b>	-	<b>905,700</b>
<b>Всього</b>	-	-	<b>132,165</b>	-	<b>3964,948</b>

Обсяги реалізації визначають окремо за продукцією власного виробництва та закупними товарами. Потреба в такому розподілі пов'язана з тим, що обсяги виробництва та реалізації продукції кухні, за якими визначають чисельність виробничо-оперативного персоналу, кількість та види обладнання, є основою для формування собівартості продукції, обсяг якої обмежується виробничими потужностями проектного закладу [15].

Планові річні обсяги реалізації продукції та закупних товарів узагальнюють у табл.5.4.

**Таблиця 5.4– Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів на 2020 рік**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис.грн.
2	3 = гр.6 табл.5.6	4 = 3 x 12 (місяців)
Продукція власного виробництва	3059,248	36710,981
Закупні товари	905,700	10868,400
В тому числі алкогольні напої, пиво	213,300	2559,600
<b>Плановий роздрібний товаро-оборот (п.1.+ п.2)</b>	<b>3964,948</b>	<b>47579,381</b>

У результаті розрахунків, виконаних у табл.5.4, заклади ресторанного господарства отримують:

– планові місячні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів;

– загальний валовий товарооборот на плановий рік.

Плановий товарооборот закладу ресторанного господарства становить основу для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів і прибутків.

Склад і обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів залежать від багатьох чинників, основними з яких є тип та категорія засобу розміщення.

**Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг**

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Тренажерний зал	70	150	1260,000
Масажний кабінет	70	150	1260,000
Басейн та зона відпочинку	70	150	1260,000
<b>Разом</b>	-	-	3780,000

**Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг**

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Майстеркласи яхтингу	10	1000	600,000
Прогулянки на яхті	10	2500	1500,000
Фотосесії на яхті	10	2000	1200,000
Школа яхтингу	10	2500	1500,000
Випуск ліцензій	10	2500	1500,000
Оформлення сертифікату - подарунку	10	3000	1800,000
Організація бенкетів на яхті	10	9000	5400,000
Організація романтичного побачення на яхті	10	5000	3000,000
Дегустація вин під час прогулянки на яхті	10	1500	900,000
Послуги аніматора на яхті	10	1500	900,000
Послуги музикантів на яхті	10	2000	1200,000
<b>Разом</b>	-	-	19500,000

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів представлено у табл.5.7.

**Таблиця 5.7. – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2020 рік.**

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	42562,650
Ресторанного господарства	47579,381
Інших господарських підрозділів	3780,000
Доход від надання інноваційних послуг	19500,000
<b>Разом</b>	113422,031

## **5.2. Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення**

У розділі планування операційних активів засобу розміщення при виконанні дипломного проекту потрібно визначити обсяги та структуру основних засобів і окремих видів інших необоротних матеріальних активів, що проектуються для забезпечення діяльності підприємства.

На баланс проектового засобу розміщення основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю.

В економічному розділі необхідно узагальнити інженерно-технологічні розрахунки та оцінити вартість необоротних активів, об'єднавши їх за видами основних засобів, зокрема:

– визначити склад та кількість необхідних для засобу розміщення основних засобів на основі розрахунків, здійснених в інженерно-технологічному розділі;

– розрахувати первісну вартість необхідних основних засобів на основі маркетингових досліджень пропозиції та ціни можливого обладнання;

– зарахувати основні засоби, що проектуються для закупівлі, до відповідної групи для нарахування суми амортизаційних відрахувань за кожним кварталом планового року та за рік у цілому;

– визначити річну суму амортизаційних відрахувань по підприємству.

Вартість придбання основних засобів та інших необоротних матеріальних активів досліджують на етапі обґрунтування проекту під час проходження виробничої та переддипломної практики.

Джерелом інформації є праси-листи підприємств з продажу обладнання та оснащення для засобі розміщення [26].

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнюють у формі табл.5.10

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів потрібно розрахувати суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення підприємства.

**Таблиця 5.8. – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів засобу розміщення на 2020 рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.				
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	яхт-клубу	Разом
1. Будівлі, споруди	70906,054	23700,600	15651,991		110258,646
2. Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	
2.1. Холодильне обладнання	1917,158	1621,620	475,931	-	4014,709
2.2. Механічне обладнання	1406,683	817,527	485,526	-	2709,737
2.3. Теплове обладнання	1867,262	1063,169	811,770	-	3742,200
2.4. Торговельне обладнання	786,054	913,481	253,318	-	1952,853
2.5. Вимірювальні прилади	592,803	243,723	34,543	-	871,069
3. Меблі, інше офісне обладнання	10118,525	2487,124	986,406	-	13592,054
4. Транспортні засоби	4461,470	1556,371	308,971	-	6326,813
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	2832,558	241,804	241,804	-	3316,165
6. Телефони	270,590	237,966	214,937	-	723,492
7. Інші основні фонди	148,984	98,329	36,806		284,119
8. Будівля яхт-клубу	-	-	-	3125,000	3125,000
9. Сховище та обслуговування яхт	-	-	-	1171,875	1171,875
10. Зона заправочної станції	-	-	-	703,125	703,125
11. Суспільна набережна	-	-	-	1432,292	1432,292
12. Публічний пляж	-	-	-	976,563	976,563
13. Яхта	-	-	-	6739,200	6739,200
14. Гідроцикли	-	-	-	1140,480	1140,480
15. Знаки навігації на воді	-	-	-	138,240	138,240
<b>Разом</b>	-	-	-	-	<b>163218,630</b>

Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом.

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну (ОЗ<sub>п.в.</sub>) мінус ліквідаційна вартість (ОЗ<sub>л.в.</sub>).

$$A = (OZ_{п.в.} - OZ_{л.в.}) / T \quad (5.5)$$

У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 3–5% первісної вартості.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому здійснюють у формі табл.5.9 з використанням даних табл.5.9.

**Таблиця 5.9. – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів засобу розміщення на 2020 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.				Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.				
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	яхт-клубу		готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	яхт-клубу	Разом
1.Будівлі, споруди	70906,054	23700,600	15651,991	-	25,000	2836,242	948,024	626,080	-	4410,346
2.Машини та обладнання, в тому числі:				-					-	
2.1.Холодильне обладнання	1917,158	1621,620	475,931	-	3,000	639,053	540,540	158,644	-	1338,236
2.2.Механічне обладнання	1406,683	817,527	485,526	-	3,000	468,894	272,509	161,842	-	903,246
2.3.Теплове обладнання	1867,262	1063,169	811,770	-	5,000	373,452	212,634	162,354	-	748,440
2.4.Торговельне обладнання	786,054	913,481	253,318	-	5,000	157,211	182,696	50,664	-	390,571
2.5.Вимірвальні прилади	592,803	243,723	34,543	-	5,000	118,561	48,745	6,909	-	174,214
3.Меблі, інше офісне обладнання	10118,525	2487,124	986,406	-	7,000	1445,504	355,303	140,915	-	1941,722
4.Транспортні засоби	4461,470	1556,371	308,971	-	10,000	446,147	155,637	30,897	-	632,681
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	2832,558	241,804	241,804	-	5,000	566,512	48,361	48,361	-	663,233
6. Телефони	270,590	237,966	214,937	-	4,000	67,647	59,491	53,734	-	180,873

7. Інші основні фонди	148,984	98,329	36,806		4,000	37,246	24,582	9,202	-	71,030
8. будівля яхт-клубу	-	-	-	3125,000	10,000	-	-	-	312,500	312,500
9. сховище та обслуговування яхт	-	-	-	1171,875	10,000	-	-	-	117,188	117,188
10. зона заправочної станції	-	-	-	703,125	10,000	-	-	-	70,313	70,313
11. суспільна набережна	-	-	-	1432,292	10,000	-	-	-	143,229	143,229
12. публічний пляж	-	-	-	976,563	10,000	-	-	-	97,656	97,656
13. яхта	-	-	-	6739,200	10,000	-	-	-	673,920	673,920
14. гідроцикли	-	-	-	1140,480	10,000	-	-	-	114,048	114,048
15. знаки навігації на воді	-	-	-	138,240	10,000	-	-	-	13,824	13,824
<b>Разом за рік</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>12997,269</b>

Суму амортизації слід врахувати при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

### 5.3. Розробка плану з праці

Створення закладу готельно-ресторанного господарства передбачає обґрунтування потреби не лише у матеріальних ресурсах, а й планування потреби у працівниках відповідної кваліфікації, професійного рівня, що відповідає обсягам діяльності та специфіці закладу.

У штатному розкладі закладів готельно-ресторанного господарства виділяється три основних групи працівників:

- 1.Адміністративно-управлінський персонал.
- 2.Виробничий персонал.
- 3.Допоміжний персонал.

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечується необхідною кількістю і структурою персоналу засобу розміщення.

Поставлені завдання реалізують при розробленні плану з праці на підприємстві, який складається з планування:

- чисельності персоналу та складання штатного розпису;
- фонду оплати праці.

Джерелами інформації для планування чисельності персоналу є результати розрахунків у частинах інженерно-технологічній та організаційно-економічній на основі:

- виробничої (експлуатаційної) програми засобу розміщення;
- виробничої програми закладу ресторанного господарства;
- проектування технологічних процесів виробництва і обслуговування в засобі розміщення;
- закладі ресторанного господарства та інших господарських підрозділах з визначенням робочих місць;
- встановленого режиму роботи підприємства і, зокрема, основних господарських підрозділів з надання додаткових послуг;
- організаційної структури підприємства з урахуванням взаємозв'язків ієрархії управління та структурних підрозділів.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складають штатний розпис табл.5.10.

**Таблиця 5.10. – Посадова структура штатного розпису засобу розміщення на плановий рік**

№ пор.	Посада	Кількість посадових одиниць
1	2	3
	<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
1	Г енеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер служби ресторанного господарства	1
5	Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1
6	Г оловний інженер	1
7	Менеджер служби яхт-клубу	1
8	Менеджер служби управління присадибним господарством	1
9	Г оловний бухгалтер	1
10	Бухгалтер	1
11	Касир	2
12	Старший економіст	1
13	Маркетолог	1

14	Еколог	1
15	Інженер з охорони праці	1
16	Кадровий менеджер	1
17	Інспектор з питань пожежної охорони	1
18	Завідувач складським господарством	1
19	Секретар	1
	<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>20</b>
	<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2
2	Службовець з бронювання номерів	1
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	1
4	Покоївка	8
5	Кастелянша	3
6	Працівники охорони	2
7	Інженер з комп'ютерних систем	2
8	Адміністратор рекреаційної служби яхт-клубу	1
9	Спеціаліст з яхтингу	2
10	Масажисти	2
11	Працівник басейну	2
12	Головний інструктор	1
13	Фітнес-тренери	2
14	Медсестра	1
15	Терапевт	1
16	Аніматори	2
17	Садівник	2
18	Флорист	1
19	Завідувач виробництвом	1
20	Кухарі 3 розряду	9
21	Кухарі 4 розряду	7
22	Кухарі 5 розряду	5
23	Комірник	2
24	Вантажник	2
25	Г ардеробник	2
26	Адміністратор залу	2
27	Офіціант	12
28	Бармен	3
	<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>	<b>70</b>
	<b>Допоміжний персонал</b>	
1	Носій багажу	2
2	Водій	2
3	Вантажник	2
4	Слюсарь-сантехнік	1
5	Електрик з експлуатації та ремонту електроустаткування	1
6	Майстер з ремонту систем опалення холодильних установок	1
7	Майстер з ремонту обладнання	2
8	Працівники пральної	1
9	Персонал для благоустрою території	3
10	Працівники присадибної ділянки	1
11	Мийники посуду	2

12	Прибиральники	2
	<b>Разом по допоміжному персоналу</b>	<b>20</b>
	<b>Всього</b>	<b>110</b>

Систему матеріального стимулювання праці персоналу засобу розміщення встановлюють за наступним алгоритмом:

- вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- формування системи додаткового стимулювання праці.

Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок. План з праці на підприємстві слід розробляти з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл.5.11).

**Таблиця 5.11. – Планування фонду основної заробітної плати персоналу засобу розміщення на плановий рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Фонд оплати праці			Всього ФОП, тис. грн.
			Сума тарифної частини ФОП, грн	Доплати, грн.	Надбавки, грн	
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Г енеральний директор	1	35000	35000	-	-	35,00
Менеджер служби прийому та розміщення	1	29000	29000	-	-	29,00
Менеджер служби управління номерним фондом	1	30000	30000	-	-	30,00
Менеджер служби ресторанного господарства	1	28000	28000	-	-	28,00
Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1	22000	22000	-	-	22,00
Г оловний інженер	1	22000	22000	-	-	22,00
Менеджер служби яхт-клубу	1	25000	25000	-	-	25,00

Менеджер служби управління присадибним господарством	1	25000	25000	-	-	25,00
Головний бухгалтер	1	22000	22000	-	-	22,00
Бухгалтер	1	18000	18000	-	-	18,00
Касир	2	14400	28800	-	-	28,80
Старший економіст	1	15000	15000	-	-	15,00
Маркетолог	1	14400	14400	-	-	14,40
Еколог	1	35000	35000	-	-	35,00
Інженер з охорони праці	1	29000	29000	-	-	29,00
Кадровий менеджер	1	30000	30000	-	-	30,00
Інспектор з питань пожежної охорони	1	28000	28000	-	-	28,00
Завідувач складським господарством	1	22000	22000	-	-	22,00
Секретар	1	22000	22000	-	-	22,00
<b>Разом по адміністра-тивно-управлінсько-му персоналу</b>	<b>20</b>		<b>480200</b>			<b>480,20</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2	28000	56000	-	-	56,00
Службовець з бронювання номерів	1	15000	15000	-	-	15,00
Адміністратор служби управління номерним фондом	1	11000	11000	-	-	11,00
Покоївка	8	9600	76800	-	-	76,80
Кастелянша	3	11040	33120	-	-	33,12
Працівники охорони	2	11520	23040	-	-	23,04
Інженер з комп'ютерних систем	2	9600	19200	-	-	19,20
Адміністратор рекреаційної служби яхт-клубу	1	9600	9600	-	-	9,60
Спеціаліст з яхтингу	2	9600	19200	-	-	19,20

Масажисти	2	9600	19200	-	-	19,20
Працівник басейну	2	9600	19200	-	-	19,20
Головний інструктор	1	28000	28000	-	-	28,00
Фітнес-тренери	2	15000	30000	-	-	30,00
Медсестра	1	11000	11000	-	-	11,00
Терапевт	1	9600	9600	-	-	9,60
Аніматори	2	11040	22080	-	-	22,08
Садівник	2	11520	23040	-	-	23,04
Флорист	1	9600	9600	-	-	9,60
Завідувач виробництвом	1	9600	9600	-	-	9,60
Кухарі 3 розряду	9	11000	99000	-	-	99
Кухарі 4 розряду	7	13000	91000	-	-	91
Кухарі 5 розряду	5	15000	75000	-	-	75
Комірник	2	9600	19200	-	-	19,2
Вантажник	2	9600	19200	-	-	19,2
Гардеробник	2	9600	19200	-	-	19,2
Адміністратор залу	2	9600	19200	-	-	19,2
Офіціант	12	14000	168000	-	-	168
Бармен	3	15000	45000	-	-	45,00
<b>Разом по виробничо-му (операційному)</b>	<b>70</b>		<b>998080</b>	-	-	<b>998,08</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Носій багажу	2	10500	21000	-	-	21,00
Водій	2	9800	19600	-	-	19,60
Вантажник	2	9800	19600	-	-	19,60
Слюсарь-сантехнік	1	9800	9800	-	-	9,80
Електромонтер з експлуатації та ремонту електроустаткування	1	7700	7700	-	-	7,70
Майстер з ремонту систем опалення холодильних установок	1	8064	8064	-	-	8,06
Майстер з ремонту обладнання	2	8064	16128	-	-	16,13
Працівники пральної	1					
Персонал для благоустрою території	3	9408	28224	-	-	28,22
Працівники присадибної ділянки	1					
Мийники посуду	2	10080	20160	-	-	20,16

Прибиральники	2	8064	16128	-	-	16,13
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>166404</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>166,40</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>		<b>-</b>		<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1644,68</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>		<b>-</b>		<b>-</b>	<b>-</b>	<b>19736,21</b>

У проєкті плану з праці необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Може бути запропонований порядок преміювання (табл.5.12).

**Таблиця 5.12. – Планування преміального фонду засобу розміщення на плановий рік**

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5762,400	40	2304,960
Виробничий (операційний) персонал	11976,960	30	3593,088
Допоміжний персонал	1996,848	25	499,212
<b>Разом</b>	<b>19736,208</b>	<b>-</b>	<b>6397,260</b>

Кінцевим етапом виконання цього розділу є планування загального фонду оплати праці персоналу закладу на плановий рік. Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл.5.13).

**Таблиця 5.13. – План з праці по закладу ресторанного господарства на плановий рік**

<b>Показники</b>	<b>Одиниці вимірювань</b>	<b>У розрахунку на місяць, тис. грн.</b>	<b>Значення у розрахунку на рік, тис.грн.</b>
<b>Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.</b>	<b>осіб</b>	110	110
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	20	20
Виробничий (операційний) персонал	осіб	70	70
Допоміжний персонал	осіб	20	20
<b>Фонд основної заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>1644,684</b>	<b>19736,208</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	480,200	5762,400
Виробничий (операційний) персонал	грн.	998,080	11976,960
Допоміжний персонал	грн.	166,404	1996,848
<b>Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>533,105</b>	<b>6397,260</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	192,080	2304,960
Виробничий (операційний) персонал	грн.	299,424	3593,088
Допоміжний персонал	грн.	41,601	499,212
<b>Фонд оплати праці, усього, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>2177,789</b>	<b>26133,468</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	672,280	8067,360
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1297,504	15570,048
Допоміжний персонал	грн.	208,005	2496,060
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>19,798</b>	<b>237,577</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	33,614	403,368
Виробничий (операційний) персонал	грн.	18,536	222,429
Допоміжний персонал	грн.	10,400	124,803

#### **5.4 Планування поточних затрат закладу ресторанного господарства**

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінки техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності виступають як вихідна база при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на розмір прибутку підприємства, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів.

У процесі обґрунтування бізнес-плану створення засобу розміщення необхідно розробити наступні планові показники поточних витрат діяльності підприємства:

- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
- річну суму поточних витрат засобу розміщення.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку. Кожне підприємство з метою організації управлінського обліку має право самостійно визначати перелік і склад калькуляційних статей витрат діяльності. Калькуляційні статті відображають формування витрат за видами і напрями діяльності та місцем виникнення. Поточні витрати проєктованого засобу розміщення рекомендується групувати за калькуляційними статтями [15].

**Стаття 1.** Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції власного виробництва і закупних товарів закладу ресторанного господарства.

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності проєктованого закладу ресторанного господарства, основне значення має собівартість продукції ресторанного господарства і товарів, склад яких визначається витратами на виробництво або придбання сировини і товарів.

Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупних товарів, що були реалізовані.

Для закладів ресторанного господарства найпридатніший метод розрахунку собівартості реалізованих товарів та продукції – ціни продажів (згідно з П(С)БО 9.

За методом ціни продажу собівартість реалізованої продукції (товарів) визначають як різницю між продажною (роздрібною) ціною та націнкою закладу ресторанного господарства (торгівельною націнкою).

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл.5.14

**Таблиця 5.14. – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на плановий рік**

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис.грн.	Торгівельна націнка	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
2	3	4	5= 4/100	6= 3/(1 + 5)
<b>Продукція власного виробництва</b>	-	-	-	-
Холодні страви та закуски:	10584,98	25	0,25	8467,98

Супи:	1379,25	25	0,25	1103,40
Другі гарячі страви	9939,56	25	0,25	7951,64
Солодкі страви та гарячі напої	14807,20	25	0,25	11845,76
Разом продукція власного виробництва	36710,98	25	0,25	29368,79
<b>Закупні товари</b>				
Гарячі напої	4726,80	25	0,25	3781,44
Холодні напої	1386,00	25	0,25	1108,80
Хліб та хлібобулочні вироби	352,80	25	0,25	282,24
Борошняні, кондитерські вироби	1296,00	25	0,25	1036,80
Шоколад	270,00	25	0,25	216,00
Фрукти	277,20	25	0,25	221,76
Вино-горілчані вироби	2332,80	25	0,25	1866,24
Пиво	226,80	25	0,25	181,44
<b>Разом закупні товари</b>	<b>10868,40</b>	<b>25</b>	<b>0,25</b>	<b>8694,72</b>
<b>Разом за рік</b>				<b>38063,51</b>

**Стаття 2.** Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Систему оплати праці та плановий фонд оплати праці обґрунтовують у табл.5.15. дипломного проекту окремо по засобу розміщення та закладу ресторанного господарства.

**Стаття 3.** Єдиний соціальний внесок визначають виходячи із запланованих витрат на оплату праці.

**Стаття 4** Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл.5.12.

**Стаття 5.** Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Ці витрати розраховують в інженерно-будівельній частині проекту. В економічній частині їх необхідно визначити лише у вартісному вираженні, табл.5.15.

**Таблиця 5.15. – Планування поточних витрат на експлуатацію засобу розміщення на плановий рік**

<b>Витрати</b>	<b>Обсяг витрат натуральних показниках</b>	<b>Тарифи за умовну одиницю, грн.</b>	<b>Поточні річні витрати, тис. грн.</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4 = 2 x 3</b>
Електроенергії	192289,3	1,75	336,51
Опалення	16,953	1290	21,87
Води, у тому числі:			
холодної	7247,65	28	202,93
гарячої	8738,1	45	393,21
Разом	-	-	561,31

**Стаття 6.** Вартість витрачених малоцінних, швидкозношувальних предметів. До швидкозношувальних малоцінних предметів у засобі розміщення належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства.

Таким чином, до малоцінних швидкозношувальних предметів належать офісна техніка, постільна білизна (при відповідності їх вартості за визначеними критеріями), столовий та кухонний посуд, столові набори, столова білизна, спецодяг, формений одяг, канцелярське приладдя, господарський та виробничо-торговельний інвентар та ін.

За чинним законодавством України на засобі розміщення та заклади ресторанного господарства покладено обов'язки забезпечення робітників санітарним і спеціальним одягом. Для закладів ресторанного господарства встановлені Типові галузеві норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу.

Для спрощення розрахунків у дипломному проекті слід прийняти, що норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу становить один стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – два комплекти у розрахунку на рік.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл.5.16.

**Таблиця 5.16. – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення та закладі ресторанного господарства**

Група працівників	Кількість працівників за шта-тним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість оди-ниці комплек-ту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	20	1	3500	70,00
Виробничий персонал	70	2	2500	350,00
Допоміжний персонал	20	2	2100	84,00
<b>Разом</b>	<b>110</b>	-	-	<b>504,00</b>

Заклади ресторанного господарства самостійно визначають необхідний посуд. Проте в санітарних правилах для підприємств ресторанного господарства передбачено, що всі підприємства повинні бути укомплектовані обладнанням і предметами матеріально-технічного оснащення відповідно до діючих норм.

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначають у формі табл.5.21.

Норми оснащення розраховують як суму мінімальних норм оснащення за всіма групами посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначають як середньоринкову вартість відповідної групи посуду або наборів без урахування ПДВ.

**Таблиця 5.17. – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношувальних предметів засобу розміщення на рік**

Малоцінні швидкозношувальні предмети	Кількість місць у закладі	Кількість, шт	Об'ємний показник	Вартість Одиниці, грн	Сума зносу, грн.
Порцеляновий посуд	140	3	420	150	63,00
Столові прибори	140	3	420	120	50,40
Скляний посуд	140	3	420	130	54,60
Столова білизна	140	3	420	180	75,60

Кухонний посуд	140	3	420	150	63,00
Господарський інвентар	140	3	420	120	50,40
Канцелярське приладдя	140	3	420	55	23,10
<b>Разом</b>	-	-	-	-	<b>380,10</b>

**Стаття 7.** Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

-збір за першу реєстрацію транспортного засобу (5% від вартості автотранспорту);

Вартість автотранспорту становить 1721,772 тис грн. Відповідно збір за першу реєстрацію транспортних засобів становить – 86,088 тис.грн.

-збір за місця для паркування транспортних засобів (0,15% мінімальної заробітної плати);

Мінімальна заробітна плата станом на 2021 рік становить 6000 грн.

Отже збір за місця для паркування транспортних засобів становить 0,009 тис.грн.

-витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності (Не більше 20 неоподатковуваних мінімальних доходів);

Неоподатковуваний мінімальний дохід становить 1051 грн. Відповідно витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності становлять 21,020 тис. грн.

-плата за торговельний патент (10% (0,1) мінімальної заробітної плати);

Отже плата за торговельний патент становить 0,6 тис.грн.

-збір на розвиток виноградарства, садівництва (1,5% товарообороту алкогольних напоїв та пива). Товарооборот алкогольних напоїв та пива становить 2559,600 тис.грн. Отже збір на розвиток виноградарства, садівництва становить 38,394 тис.грн.

Таким чином податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі становлять:

$86,088+0,009+21,020+0,6+38,394 = 146,1116$  тис.грн

**Стаття 8.** Витрати на охорону підприємства слід прийняти 0,03% доходу (виручки) засобу розміщення.

Дохід від операційної діяльності готелю становить 113422,031 тис. грн (дані табл. 5.7). Відповідно витрати на охорону становлять 34,027 тис.грн

**Стаття 9.** Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на тару – умовно слід прийняти 12% від доходу засобу розміщення (113422,031 тис. грн.). Крім того, до складу цієї статті включають витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг) (113422,031 тис. грн.).

$13610,64+1134,220 = 14744,864$  тис. грн

При проектуванні засобу розміщення необхідно узагальнити планові показники поточних витрат підприємства у формі таблиці. Приблизний склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено в табл.5.18

**Таблиця 5.18. – Планування поточних витрат засобу розміщення на плановий рік**

<b>Калькуляційні статті витрат</b>	<b>Поточні витрати, тис.грн.</b>
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів.	38063,5052
2. Витрати на оплату праці.	26133,4680
3. Єдиний соціальний внесок	90,2000
4 Амортизаційні відрахування.	12997,2686
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	561,3098
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношувальних предметів	884,1000
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	146,1116
8. Витрати на охорону	34,0266
9. Інші поточні витрати діяльності	14744,8641
<b>Разом</b>	<b>93654,8539</b>

## **5.5. Планування операційного прибутку засобу розміщення за сценарієм розвитку. Діагностика отриманих результатів**

**Прибуток** – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, що є основною умовою розширеного відтворення.

Прибуток підприємства – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для засобу розміщення, що створюється, єдиним джерелом прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування здійснюватиметься лише для такого прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положення про організацію бухгалтерського обліку та Типових інструкцій про склад собівартості продукції [26].

Проектуючи готель, необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Планування прибутку підприємства на плановий рік створення здійснюється у послідовності (згідно зі структурно-логічною моделлю розроблення бізнес-плану):

- визначення необхідного (цільового) прибутку;
- обґрунтування можливого прибутку;
- діагностика отриманих результатів; перевірка відповідності необхідного та можливого прибутків;
- при невідповідності необхідного та можливого прибутку – пошук альтернативних рішень, резервів збільшення можливого прибутку;
- остаточне прийняття рішення про планові параметри за економічними показниками діяльності.

**Цільовий прибуток** характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності засобу розміщення.

При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам.

**Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку 2020 р. засобу розміщення на плановий рік**

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2020 р.
Операційні доходи засобу розміщення, тис.грн.	табл.5.7	113422,031
Середньогалузевий рівень рентабельно-сті операційної діяльності, %	-	11,00
Цільовий необхідний прибуток, тис.грн.	п.1. x 2/100	12476,423

*Можливий прибуток* – це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат.

Розраховані в попередніх частинах доходи підприємства визначені без урахування ПДВ. Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності засобі розміщення наведено в табл.5.20

**Таблиця 5.20. – Планування основних результатів діяльності засобу розміщення на 2020 рік**

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	табл.5.19	113422,0315
2	Поточні витрати, тис. грн	табл.5.18	93654,8539
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн	п.1- п.2	19767,1776
4	Податок на прибуток, тис. грн	Ставка податку за чинним законодавством, 18%	3558,0920
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн	п.3- п.4	16209,0856
6	Рентабельність операційної діяльності,%	п.5/п.1 x100	14%
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн	табл.5.21	12476,4235
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн	Обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	16209,0856

9	Термін окупності капітальних вкладень, років	первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів /п8	10
---	--	--	----

### 5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.

Ефективність діяльності розраховується як співвідношення прибутку одержаного від впровадження цієї діяльності до витрат на неї. Для визначення ефективності від впроваджені інновації в діяльність готелю необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних впроваджень (готельних послуг, продукції ресторанного господарства та ін. на рік).

**Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації**

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
<b>Архітектурні параметри проекту</b>				
1	Будівля яхт-клубу	-	1	3125
2	Сховище та обслуговування яхт	-	1	1171,875
3	Зона заправочної станції	-	1	703,125
4	Суспільна набережна	-	1	1432,291667
5	Публічний пляж	-	1	976,5625
<b>Разом</b>				<b>7408,854</b>
<b>Транспортні засоби та обладнання для яхт клубу</b>				
6	Яхта	Maxum 2800	3	6739,2
7	Ядроцикли	BRP GTX LIMITED	3	1140,48
8	Знаки навігації на воді	GTI 2010	25	138,24
<b>Разом</b>				<b>8017,920</b>
<b>Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації</b>				<b>15426,774</b>
<b>Разом: заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік</b>				<b>1666,560</b>
<b>Разом витрати на впровадження інновації</b>				<b>17093,334</b>

**Таблиця 5.22** Визначення ефективності впровадження інновацій в засобі розміщення що проектується

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	Дані. табл. 5.7	19500,00
2	Витрати на впровадженні інновацій	Дані. табл.5.21	17093,33
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	2406,67
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством 18%, розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	433,20
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	1973,47
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	$(\text{п.5}/\text{п.1}) \times 100\%$	10
9	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації (див. табл.5.21.) до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності п.5	7

### Висновки

У науковій літературі середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю для перших років діяльності визначається нормальним в межах від 7% до 15%. Бачимо що розрахований рівень рентабельності операційної діяльності проєктованого готелю становить 14 %, це означає, що закладені витрати в межах норми.

Діагностика отриманих результатів в перший рік створення готельного підприємства передбачає оцінювання можливого прибутку та його порівняння з цільовим прибутком. Бачимо що можливий прибуток який становить 16209,0856 тис.грн, перевищує цільовий (12476,4235 тис. грн), це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проєкту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Розрахований рівень рентабельності від впровадження інноваційної діяльності становить 10%, термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації становить 7 років. Це означає, що закладені витрати на впровадження інноваційної діяльності в межах норми.

З даних табл. 5.20 видно, що період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 10 років, тому у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Спроектований готельно-ресторанний комплекс має важливе значення для розвитку туризму та сфери гостинності в селі Плюти Київської області та досліджуваного району в цілому. Головне завдання кваліфікаційної дипломної роботи – це усунення нестачі готельних місць та сприяння збільшенню туристичних потоків до курортного району.

У досліджуваному районі відчувається брак закладів готельного господарства, у яких за доступними цінами пропонують широкий спектр послуг належної якості та забезпечують високий рівень обслуговування.

Вивчивши стан готельного господарства в районі, розглянувши підприємства, що знаходяться поруч проектуємого закладу та врахувавши потреби щодо організації надання послуг проживання, виявлено необхідність у проектуванні готельно-ресторанного комплексу категорії 4\* на 80 номерів з рестораном на 100 місць.

Готель буде орієнтуватися на досить різні категорії туристів та, а саме на тих, що подорожують з метою відпочинку та тих, які відпочивають сім'ями. Тобто буде передбачено такий спектр послуг, який би зміг задовольнити вимоги кожного гостя.

Всі послуги, які передбачено для готелів категорії 4\*, надаватимуться згідно вимог ДСТУ 4269:2018 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

Додаткові послуги часто є важливим елементом надходження прибутку для готелю. Головним нюансом є забезпечення можливості користування ними не тільки гостей готелю, а й звичайних людей. Тому всіма додатковими послугами будуть мати можливість користуватися не лише гості готелю, але й інші туристи та відпочиваючі району.

Для гостей, що прибули на власних автомобілях, буде передбачено автостоянку, що знаходитиметься під цілодобовим наглядом.

Послугою харчування жителів готелю забезпечать ресторан «вищого» класу, що знаходитиметься на першому поверсі. Обслуговування гостей проводитимуть висококваліфіковані офіціанти, бармени та метрдотель.

Для розвитку даного готельно-ресторанного комплексу буде передбачено ефективну рекламну кампанію та запровадження системи знижок для постійних клієнтів, пропонування комплексних обідів для мешканців готелю та інших відпочиваючих за вигідною ціною, спеціальні пропозиції для гостей, які відмічають свята у закладі.

Важливим фактором розвитку закладу ресторанного господарства є постійне оновлення меню, інтенсифікація технологічного процесу виробництва продукції, покращення рівня обслуговування.

Завданням для керівництва готельно-ресторанного комплексу буде створення сприятливих умов для персоналу, проведення спеціальних тренінгів та курсів підвищення кваліфікації.

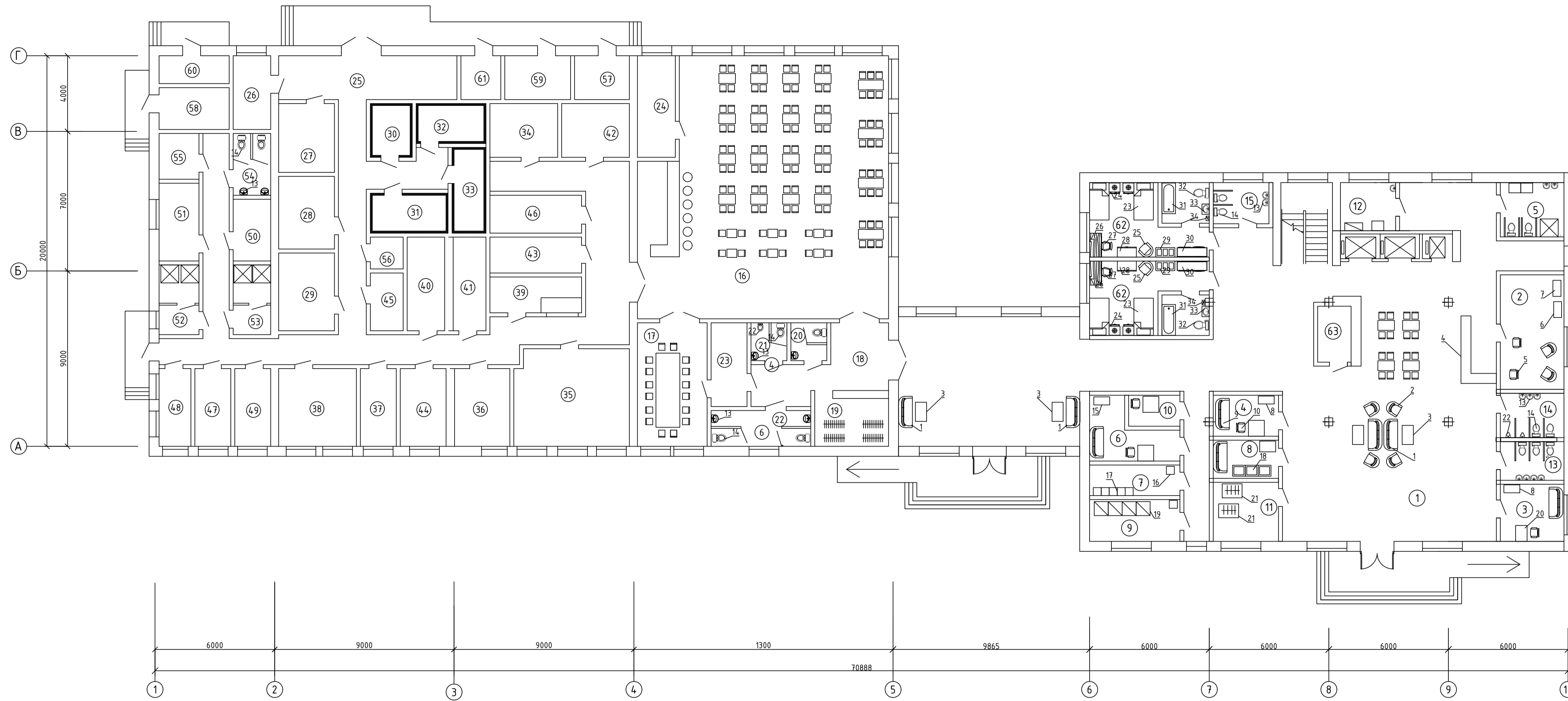
## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ДБН А.2.2-3-2004 Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
2. ДБН В.2.2 – 25:2009 „Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)”
3. ДБН В.2.2.-9-99 «Будинки і споруди. Готелі».
4. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
5. ДСТУ 4268-2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги»
6. ДСТУ 4269-2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»
7. СанПіН 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
8. СанПіН 423-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств
9. СНиП II-Л.8.71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – М: Изд-во литературы по строительству, 1972. – 35 с.
10. Агафонова Л.Г., Агафонова О.С. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посіб. для студ . вищ. навч. закл. / Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. - 352 с.
11. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К.: Інкос, 2007 – 280 с.
12. Белоусова О.С., Афанас'єва О.С//Вісник Волинського інституту економіки і менеджменту. – 2013. – № 2. – С. 9–13.
13. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания / М.И. Белошапка. - М.: Академия, 2006. – 224 с.
14. Бойцова М., Піроженко О. Усе про облік та організацію го-тельного бізнесу. - Харків: Фактор, 2005. - 232 с.
15. Волков Ю. Ф. Экономика гостиничного бизнеса. - М.: Феникс, 2003. - 384 с.

16. Могильный М.П. Оборудование предприятий общественного питания/ М.П.Могильный, Т.В.Калашнова, А.Ю.Баласанян; под ред. М.П.Могильного. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 320 с.
17. Мунін Г.Б., Змішов А.О., Зінов'єв Г.О. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. - К.: Ліра-К, 2005. - 520 с.
18. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. — К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. — 346 с.
19. Никуленкова Т. Т., Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2007. – 247 с.
20. Основные правила выполнения чертежей. – М.: Гос. Комитет СССР по стандартам, 1988. – 240 с.
21. П'ятницька Н.О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: Нац. торг.-економ. ун-т, 2005.
22. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель, Р. Летер та ін. - М.: Центр полиграф, 2003. - 210 с.
23. Сокол Т. Г. «Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах»: Підручник. – К.: Альтерпрес, 2009. - 447 с.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. – 680 с.
25. Шаповал С.Л. Основы будівництва: Навч. Посібник / за ред. А.А. Мазаракі – К.: КНТЕУ, 2007. – 186 с.
26. Ткаченко Т.І. Організаційно-економічні особливості функціонування підприємств готельного господарства різних форм власності // Вісник ДІТБ. 2001. - №5. –С. 209- 213.
27. <http://hotelmaps.com.ua/>
28. <http://uk.wikipedia.org>
29. [www.smida.gov.ua](http://www.smida.gov.ua)

# Додатки

# Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000.



## Експлікація приміщень

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Приміщення-гостиння група</b>		
1	Вестиболь	150
2	Бюро прийому і реєстрації	15
3	Відділення зв'язку	9
4	Консьєрж	6
5	Службовий санітарно-технічний блок	10
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Сейфова	6
8	Швейцарська	6
9	Камера схову	8
10	Приміщення охорони	4
11	Гардероб	8
12	Кімнати багажних візків	6
13	Санвузол для жінок	8
14	Санвузол для чоловіків	8
15	Санвузол для маломобільних	6
<b>Заклад ресторанного господарства</b>		
Для вівдлуватів		
16	Обідня зала	190
17	Венетна зала	24
18	Вестиболь	45
19	Гардероб	10
20	Туалет (вбиральня) чоловіча	4
21	Туалет (вбиральня) жіноча	4
22	Туалет (вбиральня) для інвалідів	10
23	Кімната для паління	8
24	Приміщення для цільових заходів дозволів	10
Складські		
25	Завантажувальна	20
26	Приміщення комірника	8
27	Комора овочів та коренеплодів	7
28	Комора сипучих продуктів	7
29	Комора бавальних товарів, напів та горючих виробів	7
30	М'ясо-рибна охолоджувальна камера	6
31	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	7
32	Охолоджувальна камера фруктів, зелені, напів	6
33	Охолоджувальна камера добового запасу	6
Виробничі		
34	Буфет	10
35	Гарячий цех	31
36	Холодний цех	10
37	М'ясо-рибний цех	8
38	Овочевий цех	16
39	Роздільна	10
40	Приміщення для обробки яєць	10
41	Приміщення для нарізання сніжка	10
42	Мийна столового посуду	10
43	Сервісна	10
44	Мийна кухонного посуду	10
45	Мийна і комора тари	7
46	Приміщення заводючого виробництвом	10
Адміністративно-побутові		
47	Кабинет директора	8
48	Бухгалтерія	8
49	Приміщення офісанта	8
50	Гардероб офісанта	8
51	Приміщення персоналу	10
52	Гардероб і духова чоловіча	10
53	Гардероб і духова жіноча	10
54	Туалет персоналу	8
55	Білизняна	6
56	Комора матеріально-технічного забезпечення	3,2
Технічні		
57	Електроштова	6,6
58	Теплопункт	9
59	Венткамера припливна	8
60	Венткамера витяжна	6
61	Машинне відділення	4,4
<b>Житлові номери</b>		
62	Номер для маломобільних груп населення	26
63	Лобі бар	30

## Специфікація обладнання

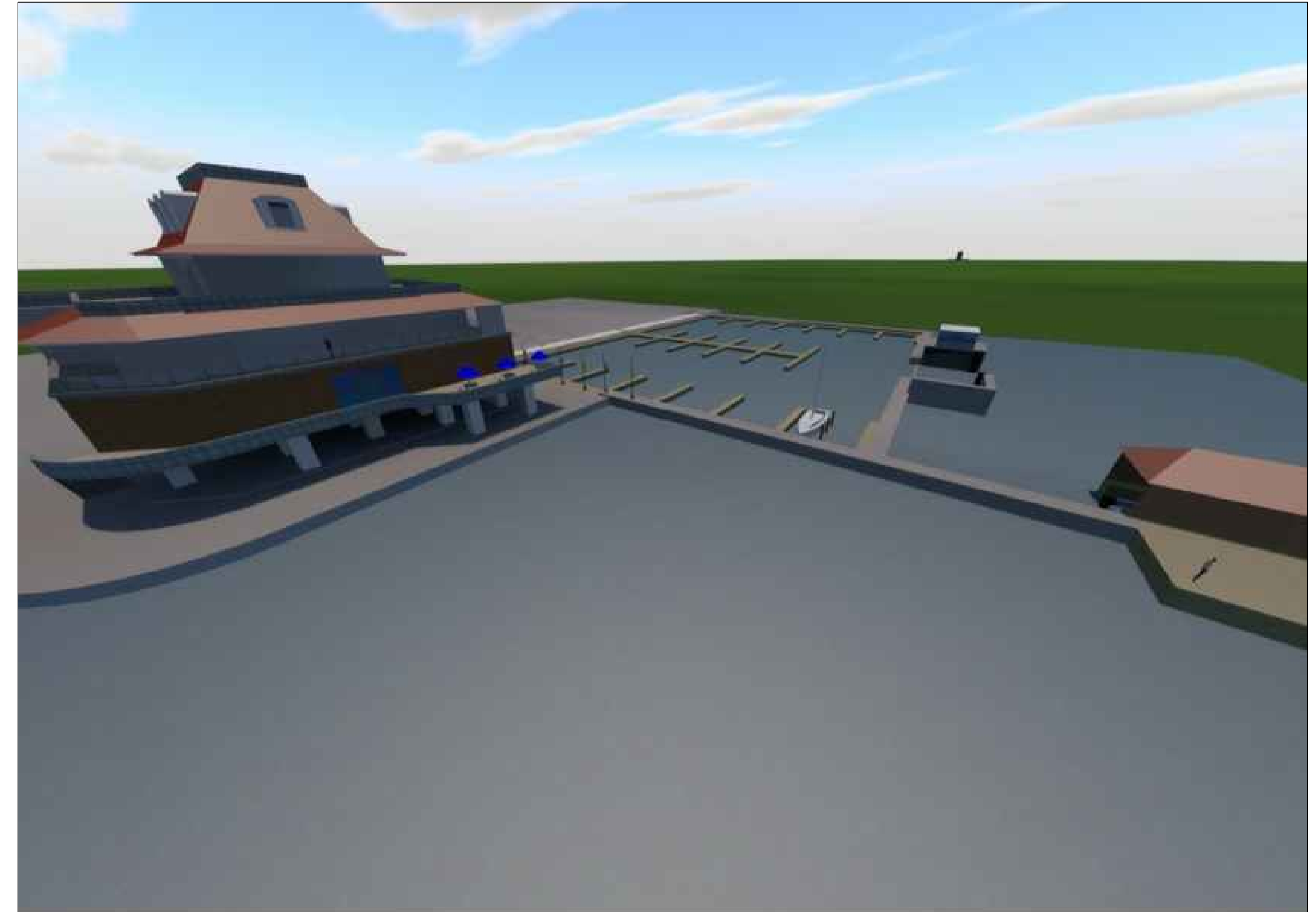
Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Диван	Amibks	1330x600x700	4
2	Крісло	Pokdy	690x600x700	8
3	Журнальний стіл	Pokdy	1420*1100*520	4
4	Стільня рецепції	Red&White	3700*1200*750	1
5	Крісло офісне	Prozio	640*750*1080	2
6	Шкаф для зберігання документів	Bangkok Ig	830*420*1950	1
7	Шкаф для зберігання ключів	Bangkok Ig	830*420*1950	1
8	Шкаф для документів	Hi-tech	770*580*2000	3
9	Диван	Kristi	1320x610x800	3
10	Крісло	AT-03	690x600x700	3
11	Стелаж	Transfor	800*800*430	3
12	Шкаф	A318	1800*910*460	3
13	Раковина	KOLO 92140	770*370*1220	3
14	Унітаз	CERSANT President 010	400*330*540	3
15	Тумбочка	AT-03	350*360*500	3
16	Стільня	A-554	1660*360*420	3
17	Сейф	Valberg	458*458*1830	3
18	Багажний візок	Tuprak	120*840*1050	3
19	Стелаж	A-306	770*370*2000	3
20	Стіл-пуль	A-012-A	900*730*760	3
21	Вішак секційний (по 10 вішалок)	M-11K	1090*740*1840	3
22	Пісуар	CERSANT President 015	350*360*500	3
23	Ліжко	MERX	950x2040x545	4
24	Приляжкова тумба	August KOMIS	580x370x510	4
25	Крісло	State Indiana 400-98s	520x510x1100	2
26	Письмовий стіл	DBU 175	1750x800x875	2
27	Стілець	Ontario	540x450x950	2
28	Стіл для міні бару	Syrbasz	1500x800x875	2
29	Підставка для багажу	CLAW	800x440x660	2
30	Шкаф	SZF3D	1500x600x2065	2
31	Ванна	«Аквалур»	1500x1000x560	2
32	Унітаз	CERSANT President P-10	356x350x525	2
33	Меблі для ванної з вбудованим умивальним	Andromeda	1100x600x910	2
34	Електросушарка для рук	071-100	140x150x215	2

# План благоустрою в 3d-проекції



# Матеріали інноваційних досліджень

Компонувальне рішення яхт-клубу в 3d проекції



# Матеріали інноваційних досліджень

**Таблиця - Характеристики ґрунтів**

Інженерно-геологічний елемент	Щільність ґрунту, г / см <sup>3</sup>	Питоме зчеплення, МПа	Кут внутрішнього тертя, град	Модуль деформації, МПа
ПЕ 1 пісок дрібний	1,62	0,007	30	18,7
ПЕ 2 щебеневий ґрунт	1,70	0,000	40	30,0
ПЕ 3 пісок пилуватий	1,97	0,009	30	14,7

**Таблиця Характерні фази режиму Київського водосховища (2020 р.)**

Характеристика	Середня (середнє)	Рання (min)	Пізня (max)
Тривалість наповнення (дні)	51	33	96
Початок розтину (дата)	12.04	4.04	24.04
Очищення від льоду (дата)	11.05	2.05	22.05
Найнижчий весняний рівень відкритого періоду (Н.мБС)	11.93	10.89	12.09
Встановлення НПУ (дата)	29.05	8.06	15.06
Тривалість стояння НПУ (дні)	118	60	151
Найвищий рівень (Н.м БС)	13.96	14.30	13.64
Найвищий середньодобовий рівень води (Н. м БС)	13.95	14.26	13.62
Початок спрацювання (дата)	18.09	23.07	14.10
Найнижчий осінній рівень (Н.м БС)	12.84	11.95	13.64
Тривалість безльодового періоду (дні)	176	162	189
Встановлення льодоставу (дата)	9.11	26.10	24.11
Закінчення спрацювання (дата) (Н.м БС)	16.04	25.03	29.04

**Таблиця Льодовий режим водосховища**

Льодові явища	Відалення від греблі, км		
	22	17	0.2
Терміни початку льодоставу:			
Середня дата	31.10	29.10	03.11
рання дата	17.10	16.10	24.10
пізня дата	10.11	07.11	12.11
Максимальна товщина льоду в період льодоставу, см	111	126	119
Тривалість льодоставу, діб:	160	170	170
Середня	145	151	153
найменша	174	181	192
найбільша			
Терміни очищення водойми:	23.04	01.05	11.05
Середня дата	16.04	12.04	29.04
рання дата	03.05	12.05	19.05
пізня дата			
Тривалість безльодоставного періоду, діб:	190	181	175
Середня	176	167	162
найменша	208	196	187
найбільша			

**Таблиця Висота хвилі в акваторії Київського водосховища**

Кілометраж по трасі суднового ходу	Висота хвилі в залежності від швидкості і напрямку вітру											
	8-11 м / с				11-14 м / с				14-17 м / с			
	Зх	Сх	Пд	Пн	Зх	Сх	Пд	Пн	Зх	Сх	Пд	Пн
80	0,6	0,6	0,8	0,8	0,8	0,7	0,9	1,2	1,0	1,0	1,0	1,4
70	1,0	0,5	0,5	0,9	1,2	0,6	0,6	1,2	1,5	0,8	0,8	0,8
60	0,7	0,3	0,5	0,8	0,9	0,4	0,6	1,1	1,1	0,6	0,8	1,3
50	0,6	0,5	0,4	0,6	0,8	0,6	0,5	0,8	0,9	0,9	0,5	0,9
40	0,5	0,5	0,4	0,6	0,7	0,6	0,4	0,7	0,9	0,8	0,5	0,9
30	0,5	0,5	0,3	0,8	0,8	0,6	0,5	0,9	0,9	0,8	0,6	1,1
20	0,6	0,3	0,5	0,4	0,8	0,5	0,7	0,5	0,9	0,6	0,8	0,7
15	0,3	0,3	0,3	0,4	0,5	0,4	0,4	0,5	0,7	0,5	0,5	0,6
10	0,4	0,3	0,2	0,4	0,6	0,4	0,3	0,5	1,7	0,5	0,4	0,6
5	0,4	0,4	0,3	0,5	0,6	0,5	0,5	0,6	0,7	0,6	0,5	0,7