

**Міністерство освіти і науки України
Вінницький національний аграрний університет**

Факультет економіки та підприємництва

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач кафедри _____

_____ (вчений ступінь, звання, ПІБ)

” ” _____ 20__ р.

**«ПРОЕКТ ТУРИСТИЧНОЇ БАЗИ НА 50 НОМЕРІВ У
ПРИБЕРЕЖНІЙ ЗОНІ»**

Здобувача вищої освіти
2 курсу, другого
(магістерського) рівня освіти,
групи ГРС – 21(м),
денної форми навчання,
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»

(підпис, ПІБ)

Павленко Ольги
Сергіївни

Керівник дипломного проекту
(науковий ступінь, звання)

(підпис, ПІБ)

д.е.н., професор
Польова Олена
Леонідівна

Гарант освітньо-професійної
програми
(науковий ступінь, звання)

(підпис, ПІБ)

д.е.н., професор
Польова Олена
Леонідівна

Вінниця 2019 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ І. ІНІЦІАЛІЗАЦІЯ ПРОЕКТУ. КОНЦЕПЦІЯ	6
1.1. Дослідження ринку	6
1.2. Концепція	30
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	37
2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)	37
2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)	42
2.3. Сервіс (Service)	51
2.4. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&B)	52
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	80
3.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	80
3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	82
3.3. Характеристика будівлі	83
3.4. Інженерні системи	86
3.5. Дизайн	95
3.6. Кошторис	97
3.7. Заходи з охорони навколишнього природного середовища	99
3.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	100
3.9. Охорона праці	101
3.10. Санітарно-гігієнічні заходи	104
3.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	108
РОЗДІЛ 4. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)	113
4.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура	113
4.2. Капітал	120
4.3. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток	122
4.4. Ефективність інвестицій	134
ВИСНОВКИ	139
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	142
ДОДАТКИ	
КРЕСЛЕННЯ	

ВСТУП

Розвиток туристичної галузі Україні на сьогоднішній час переживає новий етап, оскільки про Україну почали дізнаватись все більше країн. Через економічні проблеми та знецінення національної валюти наші курорти стали значно дешевшими для іноземних туристів, а значна частина вітчизняних туристів, які віддавали переваги зарубіжним курортам, змушені відвідувати українські курорти через здорожчання відпочинку за кордоном. Також тимчасова анексія Кримського півострова призвела до втрати лівової частки популярних курортів. Ці чинники спричиняють ріст популярності раніше маловідвідуваних та невеликих курортів. Індустрії туризму невіддільна від підприємств готельного й ресторанного господарства, що забезпечують задоволення базових потреб туристів, а саме проживання та харчування. Наслідком цього є виникнення необхідності створення сучасних закладів, в яких будуть запроваджені сучасні та ефективні методи функціонування та які здатні задовольнити іноземних туристів та вітчизняних, що звикли до європейського рівня комфорту та сервісу у готелях та закладах ресторанного господарства.

Акутальність теми полягає у створенні таких сучасних закладів із високим рівнем сервісу у невеликих курортах, що швидко розвиваються.

Метою дипломного проекту є проектування закладу готельно-ресторанного господарства, а саме сучасної туристичної бази на 50 номерів із рестораном європейської кухні у невеликому курортному селищі міського типу Кирилівка, що знаходиться у Якимівському районі Запорізької області, та дослідження його відповідності санітарно-гігієнічним вимогам, діючим стандартами щодо матеріально-технічної оснащеності закладу та сучасним технологіям в обслуговуванні споживачів.

У дипломному проекті відображено поетапне вирішення таких завдань:

- розробити основні засади діяльності проєктованого закладу готельно-ресторанного господарства відповідно до його категорії та місткості номерного

фонду;

- обґрунтувати доцільність та пояснити вибір просторових рішень, таких зон як: зона приймання та зона обслуговування клієнтів;

- здійснити розрахунки площі необхідної під забудову, обрати форму проєктованої будівлі, а також визначити кількість поверхів;

- правильно організувати та підпорядкувати один одному торговельно-виробничі процеси у закладі готельно-ресторанного господарства;

- визначити та обрати інженерно-будівельне рішення проєктованого закладу;

- змодельювати найбільш типові та основні процеси обслуговування в проєктованому закладі;

- вибрати найбільш оптимально для даного закладу основні та додаткові послуги, які надаватимуться самим закладом;

- обрати та розробити доцільні планувальні рішення забудови;

- розробити необхідну організаційну структуру управління і на її основі скласти штатний розпис підприємства та розробити план із праці;

- розробити заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм в закладі готельно-ресторанного господарства;

- обрати дизайнерське рішення інтер'єру та екстер'єру закладу;

- проаналізувати обсяги та структуру операційних активів закладу;

- вирахувати поточні витрати підприємства;

- розрахувати і обґрунтувати операційні доходи новоствореного об'єкту;

- оцінити ефективність капітальних вкладень у заклад;

- розрахувати основні економічні показники діяльності закладу готельно-ресторанного господарства на перші п'ять років його діяльності;

- визначити термін окупності проєкту.

При написанні дипломного проєкту використовувалася різноманітна теоретична база: підручники, періодичні наукові видання, наукові статті, рекомендації, збірники рецептур, Інтернет-ресурси та статистичні дані.

Інформаційною базою під час написання проекту була нормативна документація (ДБНи, ДСТУ, СанПіНи, СніПи), статистичні збірники по Запоріжській області, довідники, результати анкетування.

Практичне значення проекту полягає безпосередньо в розширенні послуг, що надаються закладом готельно-ресторанного господарства та максималізувати прибуток.

Робота складається із вступу, чотирьох розділів, висновку, списку використаних джерел та додатків. Проект складається з 145 сторінок тексту, рисунків, таблиць, формул, 104 літературних джерела, креслення та додатки.

РОЗДІЛ 1.

ІНІЦІАЛІЗАЦІЯ ПРОЕКТУ, КОНЦЕПЦІЯ

1.1. Дослідження ринку

Селище міського типу Кирилівка знаходиться в Якимівському районі, Запорізької області, на узбережжях Азовського моря і Утлюцького та Молочного лиманів. Заснували Кирилівку 1805 року сектанти-духобори, примусово переселені сюди з Тамбовської та Воронежської губерній. Назву вона дістала від імені Кирила Капустіна, який оселився тут першим. Кирилівка є морським й кліматичним курортом. Кирилівка є найближчим морським пляжем для мешканців Запоріжжя та Дніпропетровська. У незалежній Україні курорт Кирилівки розквіт підприємництвом безпосередньо саме завдяки її близькості до означених міст. Територію на морі почали забудовувати й вже існуючі рекреаційні заклади — оновлювати. У селищі почали прокладати асфальтове покриття, що підняло вартість осель та підштовхнуло до модернізації [92].



Рис. 1.1. Розташування смт. Кирилівка на карті області

Кирилівка, насамперед, це чисте і тепле Азовське море з пологими, піщаними пляжами, літнє сонце, цілюще степове повітря і порівняно невелика кількість комарів та інших неприємних комах. У Кирилівці немає промислових портів і вантажного судноплавства, що вигідно відрізняє її від Бердянська та інших відомих курортів України.

Азовське море, завдяки своїй маленькій глибині, швидко прогрівається (в кінці квітня - початку травня) і залишається теплим практично до самого кінця вересня [76]. Більше того, саме Азовське море заслужено вважається «дитячим морем», тому що на відміну від Чорного моря перебування і відпочинок для маленьких дітей на Азові не вимагає акліматизації та звикання.

Сама Кирилівка - перлина Азовського моря. Унікальне кліматичне розташування цього місця заслуговує докладного опису. Курорт розташований в екологічно чистому районі в степовій зоні і на 200 кілометрів віддалений від будь-якої промисловості. З двох сторін від курортного селища відходять дві піщані коси - Федотова коса і коса Пересип [94].

Коса Пересип, розташована ліворуч від селища, відокремлює безпосередньо Азовське море від Молочного лиману, а Федотова Коса, розташована праворуч від Кирилівки, розділяє Азовське море і Утлюкський лиман, закінчуючись заповідником - островом Бірючий.

Цей острів до 1929 року був відділений від Федотової коси вузькою протокою. На сьогоднішній день з Федотової коси на острів прокладена дорога, а сам Бірючий є закритою заповідною зоною.

Утлюкський і Молочний лиман багаті ефективними з погляду терапії грязями. Власне тому селище й отримало славу курорту-оздоровниці [90]. Через організованої в 1920-х роках грязелікарні.

Але і в наші дні Кирилівка пишається своїм санаторієм з однойменною назвою і приймає всіх бажаючих незалежно від місця проживання на курорті поправити здоров'я, прийняти грязьові ванни і пройти курси лікування .

Курорт адміністративно ділиться на материкову частину - центр селища, в якій знаходяться місцевий виконком і зосереджена інфраструктура та дві коси між Азовським морем і лиманами: Федотову Косу та Косу, село Степок (яке на даний момент є мікрорайоном).

Безпосередньо за Федотової косою знаходиться однойменний заказник і національний заповідник «Острів Бірючий».

Центр курорту – це зазвичай приватний сектор з власниками, що здають в оренду кімнати й апартаменти (так звані «гостьові будинки»). Море при такому типі розміщення звичайно розташовано в 5-20 хвилинах ходьби від місця проживання (що хоча і більше, ніж на косах, але відчутно менше, ніж у більшості випадків розміщення в Криму).

Пляж Федотової коси - місце, як для спокійного пляжного відпочинку, так і для молодіжних тусовок в нічних клубах «Aquadance», «Техас» і «Шторм», «Галактика», «Ріо».

На Федотовій косі розміщено багато баз відпочинку і готелів, а також два дитячих оздоровчих табори (ДОТ «Чайка» і ДОТ «Гвоздика»). Тут є величезний аквапарк та дельфінарій, кінний театр «Кирилівська січ», колесо огляду, декілька нічних клубів, унікальний «Сафарі-парк», а також став традиційним Луна-парк.

Пляж на косі Пересип - відома ще з радянських часів курортна зона, в рамках якої функціонують найстаріші бази відпочинку Кирилівки. На цій косі теж є луна-парк і ринок [96].

В цілому селище - це затишне місце з порівняно розвиненою інфраструктурою. Тут є свої торгові центри, кафе і нічні клуби. Також у центрі є аптеки, ринки, комп'ютерні клуби, пошта, банк, салони мобільного зв'язку, автовокзал. Пропонують послуги приватні фотографи. Є можливість взяти на прокат пляжний інвентар.

Дві коси, село Степок і центр селища є цілісної адміністративно-територіальною одиницею. Але з точки зору прихильників і цінителів курорту - це 4 різних за своєю формою, стилем і змістом форми морського відпочинку.

Курорт славиться не тільки своїм кліматом , а й своїми розвагами. Тут Ви можна наповну насолодитися всіма літніми морськими видами розваг: катання на банані, таблетці, катамарані, на парашуті над морем або водному мотоциклі. Освоєння вітру і підкорення хвиль, разом з місцевою школою віндсерфінгу. Любителі рибалки завжди можуть взяти човен напрокат і віддатися улюбленому хобі [86].

Також варто звернути увагу на дельфінарій «Оскар» і кінний театр «Кирилівська січ», розташовані на початку Федотової коси.

Для дітей і дорослих тут є велика кількість гойдалок, водних гірок і атракціонів в місцевому Луна-парку. А пару років тому в Кирилівці відкрився аквапарк «Острів скарбів» - найбільший аквапарк в Україні.

Для любителів туризму, колекціонувати цікаві спогади, відвідувати оригінальні історичні місця, досліджувати природні заповідники, привозити з відпочинку не тільки засмагу, а й нові знання, Кирилівка чудово підійде, адже на території курорту розташовано кілька заказників та пам'яток садово-паркового мистецтва: ландшафтний заказник «Федотова коса» (1910 га), гідрологічний заказник «Молочний лиман» (1900 га), парк площею 20 га. та навколо селища знаходиться значна кількість цікавих та заповідних місць.

Кам'яна могила

Загадкове і дивовижне місце, яке приваблює не тільки туристів, але й учених, історико-культурний заповідник Кам'яна могила. Це пагорб, який складається з величезних кам'яних брил, деякі з яких перевищують людський зріст в 2-3 рази. Кам'яні брили нагромаджені в центрі ідеально рівною майданчика, а оточують їх величні жіночі, чоловічі та дитячі фігури з каменю. Древня легенда свідчить, що колись тут мешкали Амазонки [92].

Острів Бірючий

Екскурсія на острів Бірючий - можливість поспостерігати за дикими тваринами без обмежень. Можна не боятися за себе або своїх дітей, на острові мешкають мирні тварини: олені, коні, лані, а також різноманіття представників

світу птахів. У літній період є змога оглянути польові простори, переміщаючись на транспорті. Острів Бірючий дарує можливість доторкнутись безпосередньо до природного місця існування диких тварин, показати дітям, що представників фауни можна спостерігати не тільки в клітках зоопарку [96].

Асканія-Нова

Побувати в Кирилівці і не відвідати Асканію-Нову – просто неможливо! Це національний заповідник, який може похвалитися незайманими землями, не знаючими впливу людей. В Асканії зараз живе близько тисячі тварин, в числі яких і коні з оленями, і буйволи з бізонами, і зебри з антилопами. Та й тварини-гості, що заходять і залітають на територію заповідника, почувуються тут абсолютно вільно. Екскурсія по заповіднику включає в себе огляд ботанічного парку, зоопарку, заповідному степу і Великого Чапельського під. Цей самий під не що інше, як місце проживання більше 800 голів представників копитних [91].

Всесвітньо відомий острів Хортиця - український національний заповідник, який славиться далеко за межами держави. Екскурс по Хортиці - чудова можливість побачити унікальні історичні та природні комплекси, поринути в атмосферу козацтва, самотійно відчувати на собі велич Запорізької Січі, послухати вірші Шевченка під час пішохідної екскурсії Тарасова стежка. Подорож на Хортицю переносить у серце українського духу, та допомагає отримати незабутній досвід і просочитися істинною повагою до історії [95].

До селища можна дістатись автобусами , що прямують із:

1) Дніпропетровська (273 км.) :

- із центральної АС, по вул. Курчатова, 10., рейсами о 11:45 та 16:20 ;
- із АС-2, по вул. Героїв Сталінграду, 29р, рейсами о 12:10 та 16:45;

2) Харькова (475 км.) :

- із центральної АС рейсом о 19:00 ;

3) Запоріжжя (188 км.)

- із АС по вул. Леніна, 22, рейсами щогодини та цілодобово.

4) Мелітополя (63 км.). Найближча залізнична станція знаходиться в м. Мелітополь, з якого кожні 15-20 хв. прямують маршрутні таксі до Кирилівки .

Отже, переваги будівництва готелю саме в смт. Кирилівка є очевидними.

Це чудова туристська дестинація. Добре розвинена інфраструктура розваг, що представлена нічними клубами, безліччю розвагами на пляжі та в морі, двома Луна-парками, дельфінарієм, одним із найбільших аквапарків в Україні та козацьким театром «Кирилівська Січ». Все це не дозволить сумувати жодному із туристів різного віку. Також і любителі оздоровлення зможуть це зробити, оскільки у гирлі річки Тащенак перебуває родовище лікувальної грязі «Кирилівської». Відпочинок в Кирилівці сприяє відновленню і зміцненню центральної нервової і серцево-судинної систем, верхніх дихальних шляхів, знижує запальні процеси в м'язах і суглобах і алергічні реакції, насичує кров киснем, йодом та хромом [97]. Також бальнеологічний санаторій пропонує програми лікування всім бажаючим , в тому числі туристам , що не проживають в даному санаторії .



Рис. 1.2. Демонстрація площі ділянки на кадастровій карті

Для проектування закладу було обрано ділянку, площею 3085 м², по вулиці Санаторна, 35 (Рис.1.3).

Прилегла територія, що обрана для закладу незабудована. Дана ділянка знаходиться у центрі селища , на першій береговій лінії (до пляжу менше 50 м.), за 200 м. від місцевого ринку , за 1 км. від аквапарку, дельфінарію, кінного театру та автостанції , за 700 м. від Утлюцького лиману.



Рис. 1.3. Місце розташування проектного закладу в смт. Кирилівка

Всі заклади готельного господарства працюють сезонно (з кінця квітня до кінця вересня). Найбільший потік туристів спостерігається в три літні місяці. Особливих свят чи подій, які б привертали більше потоків туристів, в даній місцевості немає.



Рис. 1.4. Панорамний вигляд ділянки під будівництво закладу

Місце, обране для закладу (Рис. 1.4), є досить вдалим, оскільки від нього легко добратись пішим ходом до всіх важливих об'єктів інфраструктури селища та до об'єктів сфери розваг. Ділянка для будівництва є екологічно чистою та закінчується майже на пляжі, що є значним плюсом для закладу, оскільки гості готелю будуть тратити мінімум часу, щоб дістатись до моря, також море буде видно із номерів, що значною мірою тішить більшість туристів[91].

Для визначення необхідності проектування готелю в даному районі, потрібно проаналізувати існуючий ринок готельних та ресторанних послуг.

Дані статистичне дослідження наявності закладів ГРГ зведено в таблицю 1.1.

Таблиця 1.1.

Насиченість ринку закладами ГРГ

№	Вид ЗРГ	Кількість підприємств, од.	Інвентарна кількість місць, од.
Готелі			
1	Готелі без категорії	3	424
2	Міні – готелі	3	160
Разом		6	584
Заклади ресторанного господарства			
1	Ресторан	4	295
2	Кафе	7	200
Разом		11	495

По даним таблиці можна констатувати, що у смт. Кирилівка наявні 6 готелів із загальною кількістю місць – 584, із яких: 3 готелі без категорії із інвентарною кількістю місць – 424; 3 міні-готелі із кількістю місць – 160. Щодо ЗРГ, у селищі на 11 ЗРГ, місткістю 495, із яких: 4 ресторани із кількістю місць – 295; 7 кафе із загальною кількістю місць – 200.

Для повноти картини стану готельної індустрії в смт. Кирилівка необхідно також проаналізувати динаміку ринку готельних послуг.

Дані аналізу зведені в таблиці 1.2.

Динаміка ринку готельних послуг смт. Кирилівка у 2017-2018 рр.

Характеристика	Показники		
	Попередній період	Поточний період	Відхилення
К-ть готелів із категорією	0	0	0
К-ть готелів без категорії	6	6	0
Всього готелів	6	6	0
Одноразова місткість готелів	584	584	0
Можлива пропускна спроможність	213 160	213 160	0
К-ть людино-днів перебування в готелях	147 825	164 250	+16 425
Коефіцієнт завантаження готелів	0,69	0,77	+0,08

Отже, по результатам аналізу динаміки ринку готельних послуг, дані якого наведені в таблиці, можна зробити висновок, що за 2017-2018 рр. готелів з категорією не з'явилося у смт. Кирилівка; готелів без категорії залишилось 6, як і в попередньому році; відповідно одноразова місткість залишилась на попередньому рівні – 584. Можлива пропускна спроможність не змінилась, і залишилась на рівні – 213160 людино-днів. Кількість людино-днів за рік збільшилась на 16425. Відповідно коефіцієнт завантаження готелів збільшився з 0,69 до 0,77. Це означає, що кількість готелів та число споживачів, яких вони максимально можуть прийняти не змінилась, а потік споживачів збільшився [66]. Отже, динаміка росту кількості споживачів говорить про те, що доцільно збільшувати кількість закладів для розміщення туристів.

Також потрібно визначити платоспроможний попит на готельні послуги в прогнозованому періоді на основі зміни ціни на послуги за допомогою таблиці 1.3.

Таблиця 1.3.

Обсяг попиту споживачів у плановому періоді в натуральних одиницях

№	Показник та методика розрахунку	Базовий рік	Звітний рік
1.	Кількість людино-днів в готелях	147 825	164 250
2.	Доходи готелів, грн.	40 651 875	50 096 250
3.	Середня ціна на послуги готелів, грн.	275	305
4.	Коефіцієнт еластичності реалізації попиту по ціні	1	
5.	Темп зміни ціни на готельні послуги, %	111	
6.	Темп зміни прогнозного попиту на готельні послуги, %	111	
7.	Обсяг попиту споживачів у плановому періоді в люд/добах	182 318	

Виходячи із наведених даних в табл.1.3, можна стверджувати, що доходи готелів збільшились із 40651875 грн. до 50096250 грн., внаслідок збільшення кількості людино-днів в готелях з 147825 до 164250 та збільшення середньої ціни на послуги готелів з 275 грн. до 305 грн. Коефіцієнт еластичності реалізації попиту по ціні дорівнює 1. Це означає, що обсяг попиту на послуги змінюється пропорційно зміні ціни на ці послуги, що обумовлює однакові темпи зміни ціни на готельні послуги та зміни прогнозного попиту на готельні послуги на рівні 111 % [97]. Ці показники означають, що у плановому періоді обсяг попиту споживачів збільшиться до 182318 людино-днів.

Оскільки будуть проектуватись ЗРГ при готелі, то необхідно аналізувати і динаміку ринку ресторанних послуг, дані аналізу приведені у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4.

Динаміка ринку ресторанних послуг смт. Кирилівка
у 2017-2018 рр.

Характеристики ринку	Показники		
	Попередній період	Поточний період	Відхилення
1	2	3	4
Загальна кількість ЗРГ	11	11	0
Кількість ЗРГ класів:			
– люкс;	0	0	0
– вищий;	2	2	0
– перший.	9	9	0

Загальна кількість місць	495	495	0
Чисельність населення (міста чи мікрорайону), чол.	3463	3500	+37
Необхідна кількість місць в мережі ЗРГ району або міста (норматив на 1000 мешканців)	40	40	-
Ступінь забезпеченості місцями в загальнодоступній мережі, %	89	86	-3

З таблиці видно, що в смт. Кирилівка наявні 11 ЗРГ, 2 з яких вищого класу, 9 – першого. За рік кількість закладів всіх типів не змінилась. Відповідно і кількість місць в ЗРГ теж залишилась на рівні 495.

Чисельність населення смт. Кирилівка за рік збільшилась на 37 чол. Ступінь забезпеченості місцями в загальнодоступній мережі зменшилась з 89% до 86%. Ступінь забезпеченості місцями розраховувався за допомогою формул.

Коефіцієнт міграції розраховується за формулою за формулою 1.1. :

$$Q = \frac{N_1 - (N_2 + N_3) \times q}{N_1} \quad (1.1),$$

де N_1 – кількість населення мікрорайону, чол. (розрахувати за площею мікрорайону та щільністю населення);

N_2 – кількість людей, що виїждять на роботу до інших районів міста (з 9:00 до 19:00), чол.;

N_3 – кількість людей, що приїждять до району, чол.;

q – коефіцієнт, що характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення, у середньому він становить 0,6-0,65.

Отже,

$$Q = \frac{3500 - (2450 + 986) \times 0,6}{3500} = 0,41$$

коефіцієнт міграції дорівнює 0,41.

Необхідна кількість місць в ЗРГ смт. Кирилівка розраховується за формулою 1.2 :

$$P = \frac{N_1 \times Q \times n}{1000} \quad (1.2),$$

де n – норматив місць на 1000 мешканців (норма – 40), чол.

Отже,

$$P = \frac{3500 \times 0,41 \times 40}{1000} = 574$$

необхідна кількість місць в ЗРГ становить 574 місця.

Ступінь забезпеченості місцями в загальнодоступній мережі можна визначати за формулою 1.3 :

$$C = \frac{P_\phi}{P_n} \cdot 100\% \quad (1.3),$$

де P_ϕ – фактична кількість місць в загальнодоступній мережі ресторанного господарства ;

P_n – необхідна кількість місць в загальнодоступній мережі ресторанного господарства по нормативу.

Отже ступінь забезпеченості місцями в мережі ЗРГ :

$$C = \frac{495}{574} \times 100\% = 86\%$$

З цього можна зробити висновок, що майже насичений. ЗРГ при готелі, окрім жителів району, де вони будуть побудовані, будуть обслуговувати також жителів проєктованого готелю та також значну кількість приїжджих на берег Азовського моря, туристів.

Привабливість курорту зростає та збільшується безпосередній потік туристів, що провокує необхідність відкриття все більшої кількості закладів готельного та ресторанного господарства з високим рівнем якості надання послуг та цікавими концепціями[54]. Конкуренція є чудовим стимулом для поліпшення роботи закладу та його інноваційного розвитку, пошуку нових шляхів задоволення потреб споживачів та приваблення більшої кількості гостей саме до свого закладу, а не закладу конкурента.

Тому необхідно всебічно проаналізувати важливих конкурентів закладу, для визначення доцільності побудови закладу саме в цій місцевості та задля того, щоб дізнатись в яких саме характеристиках проєктований заклад може мати перевагу над конкурентами, що дозволить забезпечити конкурентоспроможність комплексу. Дані дослідження представлені в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5.

Характеристика важливих та прямих конкурентів проєктованого готелю в смт.

Кирилівка

Назва	Категорія	Тип	Адреса Закладу	Діапазон цін за номер, грн	Наявність додаткових платних послуг	Кількість місць
Готель «Grand Victoria»	без категорії	туристський	вул. Федотова Коса, 139 Б	400-600	Власне кафе, пляж, парковка, дитяча анімація з 9.00 до 22.00, дитячий ігровий комплекс, настільний теніс, дартс, волейбольне поле, футбольне поле, турніки і бруси, дитячий батут, вечірній кінозал	120
Готель «Gulfstream»	без категорії	туристський	вул. Федотова Коса, 11	750-3500	Дитяча анімація, пральня, інтернет, обладнаний пляж, ресторан, магазин, трансфер, виклик таксі, риболовля, екскурсії	213
Готель «Золотий лев»	без категорії	туристський	вул. Миру, 2	450-1050	Відкритий басейн, дитячий ігровий майданчик, магазин, мангал, нічний клуб, інтернет Wi-Fi, зберігання цінностей в сейфі, автостоянка, бар, кафе, прання речей	91

Міні-готель «Тиха гавань»	без категорії	туристський	вул. Південна, 2	350-700	Дитяча анімація, пральня, інтернет, обладнаний пляж, ресторан, магазин, трансфер, виклик таксі, риболовля, екскурсії	62
---------------------------------	------------------	-------------	---------------------	---------	--	----

Виходячи із представлених даних, можна виділити наступні важливі конкуренти для майбутнього готельного комплексу : готель «Grand Victoria» (120 місць), готель «Gulfstream» (213 місць), готель «Золотий лев» (91 місце) та міні-готель «Тиха гавань» (62 місця). Всі готелі-конкуренти мають власні ЗРГ та значну кількість додаткових послуг (дитяча анімація, автостоянка, басейн або власний пляж, ігровий майданчик, спортивні розваги, зберігання цінностей, прання речей, трансфер до готелю, екскурсії).

Номера в готелях обладнанні безкоштовним інтернетом, кондиціонерами та комфортабельними меблями, телебаченням та холодильниками. Ціни на номери знаходяться в діапазоні від 350 грн. за двомісний номер до 3500 грн. за восьмимісний номер. Найдешевшими є : готель «Grand Victoria» та міні-готель «Тиха гавань». Найдорожчим являється готель «Gulfstream».

Також необхідна якісна оцінка характеристик готелів-конкурентів, щоб виявити їх сильні та слабкі сторони, що допоможе скоригувати особливості майбутнього закладу . Для цього проведена оцінка головних конкурентів за 5-бальною шкалою.

Отже, 5 балів – це найвищий рівень, 4 – високий, 3 – середній, 2 – незадовільний, 1- поганий, 0 – відсутність послуги або невідповідність критерію. Результати оцінювання приведені у таблиці 1.6.

Результати оцінки якості обслуговування готельних підприємств-конкурентів в
сmt. Кирилівка

Показник	Готелі – конкуренти			
	Готель «Grand Victoria»	Готель «Gulfstream»	Готель «Золотий лев»	Міні-готель «Тиха гавань»
1	2	3	4	5
1. Місце розташування				
1.1. Віддаленість від пляжу	5	5	3	3
1.2. Транспортна розв'язка (відстань до автостанції та з/д станції)	3	2	5	3
2. Додаткові послуги				
2.1. Обслуговування гостей у номерах	5	5	4	3
2.2. Надання у номер дитячого ліжка	5	5	5	0
2.4. Супутникове та кабельне телебачення	5	5	5	5
2.5. Парковка автотранспорту	5	5	5	0
2.6. Виклик таксі	5	5	5	5
2.7. Організація та обслуговування бенкетів	5	5	4	3
2.8. Наявність доступу до інтернету	5	5	5	5
2.9. Послуги прання, прасування та сушіння речей	0	5	5	5
2.10. Наявність одноразових засобів гігієни	3	4	2	0
2.11. Наявність міні-бару	5	5	0	0
2.12. Змога займатись спортом	5	3	0	0
2.13. Басейн або власний пляж	5	5	5	5
2.14. Номери для людей з обмеженими фізичними можливостями	0	0	0	0
3. Активна маркетингова політика	5	5	4	4

4. Наявність акцій та дисконтних програм	3	5	3	1
Разом	69	74	60	42

Отже, по результатам оцінювання якісних характеристик готелів-конкурентів проектного закладу, можна зробити висновок, що найголовнішим конкурентом майбутнього закладу є готель «Gulfstream». Адже цей готель має власний пляж, та розташований безпосередньо біля нього. Асортимент послуг цього готелю є найбільш широким, а самі послуги є найбільш якісними та якнайповніше задовольняють споживачів в порівнянні із його найближчими конкурентами [31]. Всі номери обладнані міні-баром, телевізором, кондиціонером, феном, одноразовими засобами гігієни та інтернетом, а в апартаментах наявна кухня.

Оскільки в комплексі з готелем буде проектуватися ресторан української кухні та піцерія, то потрібно дослідити і головних конкурентів із числа ЗРГ. Характеристики конкурентів приведені в таблиці 1.7.

Таблиця 1.7.

Характеристика основних конкурентів-ЗРГ проектного закладу в смт.

Кирилівка

Адреса закладу	Тип закладу, найменування	Переваги	Недоліки	Особливості
вул. Петровського, 2	Кафе «Аміго»	Безкоштовний інтернет, літня площадка, організація бенкетів	Низький рівень обслуговування	Кафе розташовується в будівлі разом із інтернет-клубом із однойменною назвою
вул. Першотравнева, 16	Ресторан «Білі Бонс»	Безкоштовний інтернет, літня площадка, кальян, більярд, жива музика в стилі джазу, організація та проведення шоу-програм, доставка їжі в офіс та додому	Знаходиться далеко від моря	Інтер'єр стилізований під тему піратства та моря

Продовження таблиці 1.7

вул. Коса Пересип, 5	Рибне кафе «Фішка»	Страви української, середземноморської та європейської кухні, проведення банкетів та весіль, дворівнева тераса	Невеликий асортимент страв	Влітку 2015 кафе отримало відзнаку «Ревізор»
вул. Федотова коса, 194	Кафе «Перлина Карпат»	Регулярні шоу-програми, анімація для дітей, вид на море з другого поверху кафе	Застарілий дизайн без концепції	Кафе є частиною готельного комплексу та пропонує його жителям харчування в номера

По даним таблиці можна спостерігати наступну ситуацію : із головних конкурентів для проєктованих ЗРГ (ресторан та піцерія) наявні 3 кафе та 1 ресторан. Майже кожен із закладів має вдале розташування, на шляху крупних потоків відпочиваючих, має визначену концепцію, що здатна зацікавити споживачів та пропонують крім основних немалий вибір додаткових послуг. Поряд з цим кожен заклад-конкурент має доволі значні недоліки, що можна використати при розробці концепції та цінової і маркетингової політики проєктованих ЗРГ при готелі для приваблення потенційних споживачів.

Додатково необхідно також проаналізувати також інші показники головних конкурентів проєктованих ЗРГ при готелі.

Таблиця 1.8.

Характеристики конкурентів проєктованих ЗРГ при готелі в смт. Кирилівка

Назва, тип закладу	Клас	Концептуальне спрямування	Потужність, місць	Режим роботи, год./хв.
Кафе «Аміго»	перший	європейська	25	09:00- 23:00
Ресторан “Білі Бонс”	вищий	українська, середземноморська, азійська, європейська	75	10:00-02:00
Рибне кафе «Фішка»	перший	азійська, європейська, середземноморська	55	08:00-24:00
Кафе «Перлина Карпат»	перший	азійська, українська, європейська	70	08:00-01:00
Разом :			225	

Отже, загальна кількість місць в прямих конкурентах-ЗРГ складає 225 місць. Найпотужнішим закладом являється ресторан «Білі Бонс» із кількістю місць – 75. Також у ресторані представлена найбільш різноманітна кухня.

Перелічених конкурентів необхідно оцінити за ключовими факторами успіху у конкурентній боротьбі по 5-бальній шкалі, де 5-дуже добро, 4-добре, 3-задовільно, 2-погано, 1-дуже погано. Оцінка наведена в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9.

Якісна оцінка ЗРГ-конкурентів

Показник	Кафе «Аміго»	Ресторан «Білі Бонс»	Рибне кафе «Фішка»	Кафе «Перлина Карпат»
Асортимент меню	3	5	3	3
Асортимент додаткових послуг	2	5	4	4
Місце розташування	5	2	5	5
Інноваційність	2	4	4	3
Рівень сервісу	2	4	5	4
Комп'ютеризація	3	4	3	3
Рівень цін	4	4	4	4
Реклама	3	4	4	3
Інтер'єр та екстер'єр	2	5	4	2
Разом	26	37	36	31

Проаналізувавши дані із таблиць, можна зробити висновок, що найголовнішим конкурентом майбутніх ЗРГ є ресторан «Білі Бонс». Його концепція є найбільш пропрацьованою у порівнянні з іншими закладами. Також класом він вище за інших конкурентів. Представлений досить широкий перелік додаткових послуг. Проводиться багато різноманітних розважальних програм. Та цей ресторан знаходиться не надто близько до місця розташування майбутнього готелю і не має доступу до моря, що говорить про те, що більш доцільно буде проектувати ЗРГ при готелі.

Необхідним є також аналіз кількісних та якісних характеристик основних груп ресторанної продукції головних конкурентів проєктованих ЗРГ, що

наведений у таблиці 1.10

Таблиця 1.10.

Кількісна характеристика ресторанної продукції ЗРГ-конкурентів

Заклад (клас)	Групи продукції, шт.							
	Холодні закуси та страви	Гарячі закуси	Перші страви	Гарніри	Другі страви	Солодкі страви	Напої	Борош няні вироби
Кафе «Аміго» (перший)	11	17	8	8	28	14	18	9
Ресторан «Білі Бонс» (вищий)	35	30	11	10	46	16	29	22
Кафе «Перлина Карпат» (перший)	43	35	10	13	68	10	37	25
Рибне кафе «Фішка» (перший)	19	13	7	5	26	15	17	9

Згідно даних таблиці :

- кафе «Аміго» першого класу має в своєму асортименті 11 холодних страв та закусок, 17 гарячих закусок, 8 перших страв, 8 гарнірів, 28 других страв, 14 солодких страв, 18 напоїв та 9 борошняних виробів ;
- ресторан «Білі Бонс» вищого класу пропонує 35 холодних закусок та страв, 30 гарячих закусок, 11 перших страв, 10 гарнірів, 46 других страв, 16 солодких страв, 29 напоїв та 22 борошняні вироби ;
- кафе «Перлина Карпат» першого класу в своєму меню має 43 холодні закуски та страви, 35 гарячих закусок, 10 перших страв, 13 гарнірів, 68 других страв, 10 солодких страв, 37 напоїв, 25 борошняних виробів ;
- рибне кафе «Фішка» першого класу пропонує споживачам 19 холодних страв та закусок, 13 гарячих закусок, 7 перших страв, 5 гарнірів, 26 других страв, 15 солодких страв, 17 напоїв та 9 борошняних виробів.

Можна зробити висновок, що номенклатура меню всіх головних конкурентів проєктованих ЗРГ є досить широкою. Найбільша кількість страв по

кожній із груп продукції у ресторану «Білі Бонс» та кафе «Перлина Карпат». Але не завжди кількість супроводжується якістю. Оскільки таке велике меню потребує досить значних навантажень на працівників кухні при значному завантаженні залу, то це може призвести до незадовільного приготування страв. Або, що трапляється досить часто, такий широкий асортимент страв у меню призводить до того, що значна частина з них не може бути приготовлена через брак сировини для всіх цих страв. Це впливає на імідж закладу, адже споживач може не отримати саме тієї страви, яку він побажав. Тому при проектуванні ЗРГ в комплексі з готелем, слід вибрати помірну кількість страв в меню, щоб була можливість приготування будь-якої з них у будь-який час протягом робочого дня.

Є доречним також якісне оцінювання груп ресторанної продукції основних конкурентів за 5-бальною шкалою, де : 5 – дуже добре, 4 – добре, 3 – задовільно, 2 – погано, 1 – дуже погано. Дані оцінювання зведені в таблицю 1.11.

Таблиця 1.11.

Якісна оцінка ресторанної продукції конкурентів ЗРГ

Заклад (клас)	Оцінка групі продукції							
	Холодні закуски та страви	Гарячі закуски	Перші страви	Гарніри	Другі страви	Солодкі страви	Напої	Борошняні вироби
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Кафе «Аміго» (перший)	3	3	4	4	3	2	4	3
Ресторан «Білі Бонс» (вищий)	5	4	5	4	4	5	4	4
Кафе «Перлина Карпат» (перший)	3	2	4	4	3	3	4	3
Рибне кафе «Фішка» (перший)	5	4	4	5	5	4	3	3

По результатам якісної оцінки ресторанної продукції конкурентів, можна зробити наступні висновки :

- середня оцінка ресторанної продукції кафе «Аміго» становить 3,25 (задовільно);
- середня оцінка ресторанної продукції ресторану «Білі Бонс» - 4,4 (добре);
- середня оцінка ресторанної продукції кафе «Перлина Карпат» - 3,25 (задовільно);
- середня оцінка ресторанної продукції рибного кафе «Фішка» становить 4,1 (добре).

Отже, найякісніша ресторанна продукція у закладах «Білі Бонс» та «Фішка», на рівень нижча якість у продукції «Аміго» та «Перлина Карпат». Тому обов'язково слід звернути увагу на якість ресторанної продукції, яку будуть виробляти проєктовані ЗРГ. Вона неодмінно має бути не нижче ніж кращі результати у конкурентів (4,4 бали із 5).

Оскільки ЗРГ традиційно надають не лише послуги харчування, але і додаткові послуги, то потрібно оцінити весь спектр послуг за 5-бальною, де : 5 – дуже добре, 4 – добре, 3 – задовільно, 2 – погано, 1 – дуже погано. Будуть оцінюватись наступні послуги : послуги харчування, послуги з організації дозвілля, послуги з реалізації продукції, інформаційно-консультативні послуги, послуги з виготовлення кулінарної продукції, послуги кейтерингу.

Результати якісної оцінки всього діапазону послуг конкурентів проєктованих закладів громадського харчування при готелі наведені в таблиці 1.12.

Таблиця 1.12.

Якісна оцінка діапазону послуг конкурентів у
смт. Кирилівка

Заклад (клас)	Якість послуг					
	Послуги харчування	Послуги з організації дозвілля	Послуги з реалізації продукції	Інформаційно-консультативні послуги	Послуги з виготовлення кулінарної продукції	Послуги кейтерингу
Кафе «Аміго» (перший)	3	2	0	0	2	0

Прошовження таблиці 1.12

Ресторан «Білі Бонс» (вищий)	4	4	3	2	3	0
Кафе «Перлина Карпат» (перший)	3	4	0	0	3	0
Рибне кафе «Фішка» (перший)	4	5	2	2	3	0

Як видно із таблиці 1.12:

- кафе «Аміго» за послуги харчування отримала 3, за послуги з організації дозвілля 2; за послуги з виготовлення кулінарної продукції 2; послуги з реалізації продукції, інформаційно-консультативні та кейтерингу заклад не надає;
- ресторан «Білі Бонс» отримав по 4 за послуги харчування та з організації дозвілля; по 3 за послуги з реалізації продукції та з виготовлення кулінарної продукції; 2 за інформаційно-консультативні та послуги кейтерингу не надає;
- кафе «Перлина Карпат» отримало по 3 за послуги харчування та виготовлення кулінарної продукції; 4 за послуги організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги, послуги кейтерингу та з реалізації продукції заклад не надає;
- рибне кафе «Фішка» було оцінено в 4 бали за послуги харчування; в 5 балів за організацію дозвілля; в 3 бали за виготовлення кулінарної продукції; в 2 бали за інформаційно-консультативні послуги та послуги реалізації продукції; послуга кейтерингу відсутня.

Найкраща ситуація із якістю всіх послуг у ресторану «Білі Бонс» та рибного кафе «Фішка». Хоча, загалом, ситуація із якістю послуг ЗРГ-конкурентів досить негативна. Багато послуг не надаються, а ті що надаються, то реалізуються з поганою якістю. Зокрема жоден заклад не надає послуги кейтерингу. Хоча це було би доцільно, оскільки можна було би влаштувати

романтичний вечір на березі моря при заході, або запальну вечірку на пляжі, можливо день народження на яхті. Для цих всіх заходів необхідний кейтеринг. Це можна зробити перевагою проєктованих ЗРГ.

Весь дохід та рентабельність закладу, також попит на послуги та продукцію ЗРГ значною мірою визначає ціна послуг та продукції. Тому вона має бути оптимальною, щоб не втратити споживачів, але й не втратити прибуток. Для цього потрібно дослідити цінову політику головних конкурентів-ЗРГ, що наведені у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13.

Характеристика цінової політики конкурентів

Групи продукції	Заклад (клас)			
	Середня ціна, грн.			
	Кафе «Аміго» (перший)	Ресторан «Білі Бонс» (вищий)	Кафе «Перлина Карпат» (перший)	Рибне кафе «Фішка» (перший)
1	2	3	4	5
Холодні закуски та страви :				
– поточні ціни, грн.	19	31	27	29
– попередні, грн.	18	30	25	27
Гарячі закуски :				
– поточні ціни, грн.	26	40	35	39
– попередні ціни, грн.	24,5	38,5	33,5	37,5
Перші страви :				
– поточні ціни, грн.	15	22	19	18
– попередні ціни, грн.	14	21	17	16,5
Гарніри :				
– поточні ціни, грн.	13	21	18,5	19
– попередні ціни, грн.	11,5	19	17	17,5
Другі страви :				
– поточні ціни, грн.	33	53	45	42
– попередні ціни, грн.	32	47,5	43	40,5

Солодкі страви :				
– поточні ціни, грн.	18	23	19	22
– попередні ціни, грн.	17	21	17	20
Напої :				
– поточні ціни, грн.	13	22	23	17
– попередні ціни, грн.	11,5	20	20,5	15,5
Борошняні вироби :				
– поточні ціни, грн.	20	34	28	30
– попередні ціни, грн.	17,5	32	26	29

Отже, ціни на всі групи ресторанної у всіх закладах збільшились, у порівнянні із попереднім періодом, в середньому на 1-2 грн.

Середні ціни на холодні страви та закуски наступні : кафе «Аміго» - 19 грн.; ресторан «Білі Бонс» - 31 грн.; кафе «Перлина Карпат» - 27 грн.; рибне кафе «Фішка» - 29 грн.

Середні ціни на гарячі закуски становлять : у кафе «Аміго» - 26 грн.; у ресторані «Білі Бонс» - 40 грн.; у кафе «Перлина Карпат» - 35 грн.; у рибному кафе «Фішка» - 39 грн.

Середні ціни реалізації перших страв у закладах конкурентів наступні : кафе «Аміго» - 15 грн.; ресторан «Білі Бонс» - 22 грн.; кафе «Перлина Карпат» - 19 грн.; рибне кафе «Фішка» - 18 грн.

Ціни на гарніри варіюються у наступному діапазоні : кафе «Аміго» - 13 грн.; ресторан «Білі Бонс» - 21 грн.; кафе «Перлина Карпат» - 18,5 грн.; рибне кафе «Фішка» - 19 грн.

Середні ціни на другі страви наступні : кафе «Аміго» - 33 грн.; ресторан «Білі Бонс» - 53 грн.; кафе «Перлина Карпат» - 45 грн.; рибне кафе «Фішка» - 42 грн.

Ціни на солодкі страви становлять : кафе «Аміго» - 18 грн.; ресторан «Білі Бонс» - 23 грн.; кафе «Перлина Карпат» - 19 грн.; рибне кафе «Фішка» - 22 грн.

Середні ціни на напої : кафе «Аміго» - 13 грн.; ресторан «Білі Бонс» - 22 грн.; кафе «Перлина Карпат» - 23 грн.; рибне кафе «Фішка» - 17 грн.

Середні ціни борошняних виробів наступні : кафе «Аміго» - 20 грн.; ресторан «Білі Бонс» - 34 грн.; кафе «Перлина Карпат» - 28 грн.; рибне кафе «Фішка» - 30 грн.

Всі заклади ведуть досить доступну та демократичну цінову політику, що є привабливим для основної маси потенційних споживачів. Але вони не орієнтовані на більш вибагливих та заможних потенційних споживачів. Тому проєктовані ЗРГ зможуть зацікавити такий контингент споживачів. Це вплине на те, що ціни будуть трохи вищими ніж у головних конкурентів, але і якість страв та обслуговування будуть на рівень вище.

Також важливо орієнтуватись у ціновій політики конкурентів стосовно додаткових послуг. Тому потрібно дослідити цінову політику конкурентів проєктованих ЗРГ на весь спектр послуг, що вони надають. Цінова політика ЗРГ-конкурентів щодо всіх платних послуг представлена в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14.

Характеристика цінової політики конкурентів щодо всього спектра послуг

Групи послуг	Заклад (клас)			
	Кафе «Аміго» (перший)	Ресторан «Білі Бонс» (вищий)	Кафе «Перлина Карпат» (перший)	Рибне кафе «Фішка» (перший)
1	2	3	4	5
Послуги музичного супроводження :				
– поточні ціни, грн/люд.	-	15	10	-
– попередні ціни, грн/люд.	-	15	10	-
Організація банкету:				
– поточні ціни, грн/люд.	130	185	150	160
– попередні ціни, грн/люд.	115	170	140	150

Доставка їжі :				
– поточні ціни, грн.	-	50	-	-
– попередні ціни, грн.	-	45	-	-
Приготування страви із сировини споживача :				
– поточні ціни, грн.	50	75	55	60
– попередні ціни, грн.	40	65	50	55
Послуги дитячої кімнати/анімації :				
– поточні ціни, грн/люд.	-	-	45	-
– попередні ціни, грн/люд.	-	-	40	-

Виходячи з даних таблиці очевидно, що ціни на послуги у ресторанах-конкурентах змінилась на 5-15 грн. в бік збільшення за рік.

Ціни за послуги музичного супроводження наступні : ресторан «Білі Бонс» - 15 грн. з людини; кафе «Перлина карпат» - 10 грн.

За організацію банкету ЗРГ-конкуренти проектового закладу беруть наступну плату : кафе «Аміго» - 130 грн. з людини; ресторан «Білі Бонс» - 185 грн.; кафе «Перлина Карпат» - 150 грн.; рибне кафе «Фішка» - 160 грн.

Доставку їжі організовує лише ресторан «Білі Бонс» за плату в розмірі 50 грн.

Послуга приготування їжі із сировини споживача коштує : у кафе «Аміго» - 50 грн.; у ресторані «Білі Бонс» - 75 грн.; у кафе «Перлина Карпат» - 55 грн.; у рибному кафе «Фішка» - 60 грн.

Послуги дитячої анімації надає лише кафе «Перлина Карпат» за 45 грн. з людини. Оскільки головні конкуренти проектового ЗРГ на ринку не перший рік і досить давно вийшли на ринок, то їх цінова політика спрямована на утримання позицій. Всі вони використовують стратегію нейтрального ціноутворення. Вона полягає у встановленні цін, виходячи зі співвідношення

"ціна — цінність", що відповідає більшості інших аналогічних продуктів, які перебувають на ринку. При обранні такої стратегії ціни не використовуються ні для захоплення ринку, ні для його скорочення, тобто роль ціни зводиться до мінімуму [58].

1.2. Концепція

Проектований заклад буде являти собою готель категорії 3 зірки туристичного типу, що орієнтований на туристів, зайнятих активним відпочинком, котрі беруть участь в екскурсійному, спортивно-оздоровчому туризмі. Типізація готелю зумовлена його місцем розташування, на самому узбережжі Азовського моря. Тому потенційні споживачі будуть приїжджати на термін 7-14 днів, індивідуально, групами чи сім'ями для відпочинку на курорті, а також оздоровлення за допомогою лікувальних грязей.

Туристична база, що проектується, має назву «Bigman». Дослівно назва переводиться як «велика людина» і відразу виникають різноманітні асоціації. Однак основна ідея полягає в тому, що кожен гість зможе відчувати себе не просто одним із натовпу, а кимось особливим, відчувати до себе повагу, ввічливість. Весь персонал буде вишколений та матиме відповідну кваліфікацію.

Назва закладу готельно-ресторанного господарства буде зберігатися повсюду: на вивісці при вході в заклад, на посуді, серветки, рекламних засобах, білизні в номерах.

Дизайн та інтер'єр туристичної бази виконано у стилі мінімалізм.

Розробка екстер'єру закладу - досить складне завдання. Ні що інше, як зовнішній вигляд будівлі, повинен відповідати рівню і статусу готелю.

Екстер'єр готелю розроблявся в стилі мінімалізм - функціональність, лаконічність, чіткість форм, врівноваженість і простота - все це властиво цьому стриманому напрямку. Це досить новий стиль в дизайнерському мистецтві, саме він володіє унікальністю до перевтілень і всіляких комбінацій. Туристична база

«Bigman» - нова будівля і не несе в собі безпосереднього багатолітнього духу історії, однак цілком гармонійно вписується у довкілля.

Підбір кольорової гами не менш важливий в екстер'єрі - головне підібрати палітру так, щоб готель виглядала цікаво і вдень, і вночі. Гра відтінків повинна плавно переходити з одного кольору в інший. За допомогою забарвлення було створено художній образ готелю - панелі під колір дерева, які переходять у колір сибірської модрина.

У оздоблювальних роботах, використовують натуральний матеріал. Створити образ у вишуканому стилі.

Неповторний фасад будинку виглядає гармонійно, завдяки прилеглої до готелю території, будучи його стилістичним продовженням. Завдяки, тротуарній плитці, викладеної перед будівлею - екстер'єр набуває красивий і доглянутий вигляд. Головна тонкість дизайнерського оформлення, являє собою - гармонійний підбір рослинності, вона несе в собі естетичний зміст і функціональне наповнення. Заповнюючи простір, автор дизайну, підібрав і розмістив рослинність так, щоб вона підходила до загального екстер'єру. Для того, щоб справити фасад так, щоб він став помітним для людей, щоб приїжджі не оминули готель стороною і захотіли в ньому оселитися – було зроблено все можливо і будівля готелю вирізняється серед інших будівель, але в той же час не затіняє їх своїм видом.

Інтер'єр закладу «Bigman» також виконано у стилі мінімалізм. Даному стилю притаманна лаконічність виражених форм, простота, точність і ясність композиції. Всі номери готелю виконано в єдиній кольоровій гамі та дизайні.

В стилі мінімалізм використовуються природні матеріали, прості геометричні форми, нейтральні кольори (чорний, сірий, білий) та малі об'єми.

В готелі використовується прийом притаманний мінімалізму, а саме моделювання простору та світла з використанням лише необхідних предметів. В даному стилі дуже важливо правильно спланувати простір, в якому багато розсіяного, спокійного світла. Ясність композицій, монохромність, підкреслення

натуральності фактур – ось, що притаманне мінімалізму. Цей стиль відрізняється наявністю великої кількості плоских поверхонь, на яких добре видно фактури матеріалу і світла. Предмети інтер'єру мають прості форми, без орнаментів і різних прикрас, вони мають ретельно вивірені колір, пропорції і форми.

Туристична база «Vigman» пропонує гостям 50 номерів високого класу, виконаних в єдиному стилі, а саме 2 номери типу люкс, 18 одномісних номерів типу стандарт та 30 двомісних номерів типу стандарт. Кожен номер обладнаний шафою для одягу, журнальним столиком, дзеркалом в повний ріст, тумбою для взуття, телевізором, міні-баром, кондиціонером, торшером, комодом під телевізор, туалетним столиком, телефоном, ванною кімнатою та необхідним санітарно-гігієнічними засобами.

В оснащення номера входить також аптечка з набором основних препаратів (знеболюючі, від застуди, від діареї, від алергії, жаропонижуючі та інші). Номери туристичної бази будуть забезпечені буклетами, фірмовим поштовим папером, ручкою та олівцем з логотипом, конвертами, переліком додаткових послуг, довідником телефонів служб в смт. Крилівка, пам'яткою протипожежної безпеки мовами основних гостей готелю і англійською мовою.

Окрім послуг розміщення, туристична база «Vigman» пропонує гостям послуги харчування, які забезпечує ресторан на 74 місця і європейською кухнею та винний бар при ресторані на 7 місць.

Також туристична база пропонує гостям послуги тенісного залу, тренажерного залу, більярдного залу та послуги пральні, звісно за окрему плату.

Поруч з будівлею готелю передбачено будівництво стоянки, квітника, дитячого майданчика, господарського двору та місця відпочинку, обладнані лавками.

У проектованому закладі «Vigman» у відповідності до встановлених стандартів, а саме ДСТУ 4268:2003 зміна постільної білизни в номерах готелю буде здійснюватися щодня, це саме стосується і заміни рушників у готелі.

Розглянемо обрані ознаки концепції туристичної бази детальніше, за

допомогою їх виокремлення в таблицю (табл. 1.17).

Таблиця 1.17.

Концептуальне рішення туристичного готелю «Bigman»

Ознаки концепції	Характеристика ознак		
1	2		
Характеристика місця розташування			
Країна (місце) розташування	Україна		
Адміністративний вид території	Україна, Запорізька обл., Якимівський р-н, смт. Кирилівка,		
Адреса розташування готелю	вул. Санаторна, 35		
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, користування додатковими послугами		
Тип підприємства	Туристський		
Категорія	3*		
Кадровий склад	1. Директор підприємства 2. Застпник директора 3. Керівник підрозділу 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючтй персонал 6. Технічний персонал		
Система управління	Лінійно-функціональна		
Стиль управління	Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів	Туристи із ціллю відпочинку та рекреації, активний відпочинок, оздоровлення		
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний		
Розміщення			
Вид	Підприємство готельно-ресторанного господарства		
Рівень комфорту	Готель 3*		
Місткість	50 номерів (82 місця)		
Дизайнерський стиль	Мінімалізм		
Категорія номерів	Люкс	Номер I категорії одномісний	Номер I категорії двомісний
Кількість номерів	2	18	30
Харчування			
Тип закладів	Ресторан	Винний бар	
Організація харчування	Вільний вибір	Вільний вибір	

Продовження таблиці 1.17

Кількість місць	74	7	
Режим роботи	11:00 – 24:00 (без вихідних)	11:00 – 24:00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	Часткове обслуговування за участю офіціантів	Часткове обслуговування за участю офіціантів	
Дизайнерський стиль	мінімалізм	Мінімалізм	
Бізнес-послуги			
Тип	Тенісний-зал	Більярдний зал	
Режим роботи	08:00 – 20:00	08:00 – 20:00	
Дизайнерський стиль	мінімалізм	Мінімалізм	
Рекреаційні послуги			
Тип	Режим роботи		
	Масажний кабінет	Тренажерна зала	
Режим роботи	08:00 – 22:00 (без вихідних)	08:00 – 22:00 (без вихідних)	
Торгівля			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Сувенірний магазин	Реалізація сувенірів	щоденно (без вихідних)	08:00 – 22:00
Туристичний центр	Реалізація екскурсійного обслуговування	щоденно (без вихідних)	08:00 – 22:00
Кіоск продажу друкованих видань	Реалізація друкованих видань	щоденно (без вихідних)	08:00 – 22:00
Прокат авто	Користування авто для власних цілей	щоденно (без вихідних)	08:00 – 22:00

Отже, проєктований заклад буде готельно-ресторанним комплексом туристичного типу, категорії 3*, розташований за адресою : Україна, Запорізька обл., Якимівський р-н, смт. Кирилівка, вул. Санаторна, 35. Місткість закладу буде становити 82 місця. Стиль готелю буде європейський. Основу контингенту споживачів складатимуть : туристи із ціллю відпочинку та рекреації, активний відпочинок, оздоровлення. Буде передбачено автостоянку на 20 місць. У складі готелю «Vigman» буде спроектовано ЗРГ : ресторан європейської кухні на 74 місця та винного бару при ресторані місткістю 7 місць.

РОЗДІЛ 2.

ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Процес обслуговування клієнта розпочинається зі служби прийому та розміщення. Саме ця служба є обличчям закладу, а тому, як правило, її склад та злагоджена робота справляє загальне перше враження у гостя та формує його думку про заклад. Визначну роль відіграє портьє, адже саме він має безпосередній контакт з клієнтом. Він зобов'язаний надати всю необхідну інформацію про готель та послуги, які він надає, розповісти про ціни, допомогти гостю обрати номер, в якому йому буде комфортніше та зручніше розміститися. Портьє повинен бути обізнаним щодо усіх подій, які відбуваються в готелі, щоб мати змогу попередити про них потенційного постояльца, запропонувати додаткові послуги, пояснити правила перебування в закладі. Портьє повинен узгодити всі питання, пов'язані із заселенням та перебуванням гостя в закладі (перевірити особистість гостя, правильність заповнення бланків особистих відомостей, уточнення дати виїзду та способу оплати).

Особливою складовою служби прийому та розміщення є відділ бронювання, що займається спостереженням за коливаннями на ринку готельно-ресторанних послуг та організацією співпраці готелю з туристичними агентствами, щодо бронювання номерів для туристів. Важливо зазначити, що відділ бронювання зобов'язаний бронювати номери як для фізичних осіб (індивідуальне бронювання), так і для організацій, що замовляють номери для своїх співробітників, які приїжджають з діловою метою. Загалом, процес обслуговування гостей в проектованому готелі можна зобразити у табл. 2.1.

Процес обслуговування гостей в проєктованому готелі

Етапи	Приміщення	Обслуговуючий персонал	Надання послуг
1.	Відділ бронювання	Менеджер з бронювання	Попереднє бронювання номерів
2.	Стійка рецепції	Порт'є	Прийом та реєстрація прибулих гостей, розміщення в заброньованих або вільних номерах, розрахунок гостя та видача ключів
3.	Розміщення	Посильний	Супровід гостя до номеру та доставка його багажу

До основних послуг, що будуть надаватися проєктованим закладом належать послуги проживання та харчування. У вартість номеру включено європейський сніданок, що складається з яєчні з сосискою (беконом), сир (саламі чи балик), тости, масло вершкове, чай (кава чи капуччіно), та млинчик з медом (згущеним молоком, джемом або шоколадом) на вибір клієнта. За бажанням гостя сніданок може подаватися в номер (послуга «room service»). В номерах категорії «люкс» включаються фірмові сніданки та послуга міні-бару.

До додаткових безкоштовних послуг готелю належать : Wi – Fi, камера схову, парковка, підніс багажу носильником під час заїзду/ виїзду, трансфер, обмін валют, замовлення квитків в кіно чи театр та на транспорт. До платних додаткових послуг відносяться : більярдний зал, тенісний зал, пральня, прокат авто, ресторан, винний бар, масажний кабінет, тренажерна зала, туристичний центр.

У планувальній і функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення - основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проєктування готелів плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню необхідно надавати особливої уваги. Відповідно до вимог державних будівельних норм для чотиризіркових готелів, в проєктованому готелі

до складу цієї групи відносяться: вестибюль, бюро прийому і реєстрації (у складі вестибюлю), кімната чергового персоналу, службовий санітарно-технічний блок, кімната чергового адміністратора, камера схову, пункт обміну валют, комора прибирального інвентарю. Блок приймально-вестибюльних приміщень сполучає усі інші групи приміщень.

У закладі, що проектується передбачається централізоване розташування групи приймально-вестибюльної групи приміщень, тобто в будівлі, і передбачає вхід до готелю в центральній частині вестибюля. Зайшовши до готелю, гість від головного входу прямує до рецепції, стійка якої знаходиться в центрі вестибюля.

Склад та площі приміщень приймально-вестибюльного блоку відповідно до вимог ДБН В 2.2.20-2008 для готелю категорії 3*, що проектується представлені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень готелю «BIGMAN»

Приміщення	S приміщень, м ²	Примітки
Тамбур	6,65	
Камера зберігання	13,62	
Бюро прийому і реєстрації	18,8	
Бюро бронювання	20,35	
Сейфова	11,66	
Вестибюль	135,54	
Фое	91,25	
Пункт факсимільного зв'язку	17,96	
Гардероб	11,75	
Санвузол чоловічий	16,2	
Санвузол жіночий	12,69	
Кімната охорони	7,98	
Кімната швейцарів	6,65	
Коридор	77,25	
Разом	448,35	

Згідно таб. 2.4 можливо зрозуміти ,що площа приймально-вестибюльного блоку має бути не менше 448,35м². Правильне та раціональне розміщення приміщень приймально-вестибюльної групи забезпечує зручне та короткотермінове обслуговування клієнта.

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані відповідно на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Це приміщення є основним в організації готелю, так як перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проектування готельних комплексів плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, візуального оформленню необхідно надавати особливої уваги.

У вестибюлі є основні приміщення, які призначені для обслуговування гостей готелю. Тут відбувається організація основного технологічного процесу - переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація прийому, торгове, побутове, екскурсійне обслуговування, а також надання банківських послуг, поштового, телефонного зв'язку, відпочинок, очікування під час оформлення документів тощо.

Найбільш відкрита площа з даної групи приміщень проектується для вестибюлю, щоб гості могли вільно пересуватися по готелю або відпочити в зоні відпочинку, очікуючи на заселення чи виселення. Зона рецепції у вестибюлі має бути виконана у формі стійки, а за нею відповідно робоче місце чергового адміністратора, який займається оформленням документів, заселенням клієнтів, слідкуванням за вільними та зайнятими номерами готелю. Бюро бронювання може не виділитись в окреме приміщення, а входити до складу рецепції, це залежить безпосередньо від потужності самого підприємства. А оскільки проєктований готель є не великим, то немає як такого сенсу витратити додаткову площу, а краще об'єднати бюро бронювання та зону рецепції.

Планувальна організація стійки рецепції буде виконана у вигляді двоярусного стола – секретер-бюро, верхній ярус якого буде представницький. Ним користуються як клієнти, так і обслуговуючий персонал. Нижній ярус – робочий, призначений лише для персоналу та обладнаний для оформлення поселення гостей, для зберігання ключів від номерів і службових приміщень,

кореспонденції, тут є технічні засоби, а саме телефон, факс, комп'ютер, ксерокс, а також монітори із зображенням камер нагляду по готелю.

Такі приміщення, як кімната чергового персоналу, санітарний блок, кімната адміністратора, камера схову, кімната охорони розміщуються за зоною прийому та реєстрації, оскільки їх не повинні бачити клієнти.

При вході, ліворуч від головного входу буде знаходитися пункт обміну валют, а праворуч зона відпочинку, представлена м'якими шкіряними диванами та м'якими кріслами світлих тонів з журнальним столиком, виконаним із темного скла. Обладнання приміщення вестибюльної групи та інтер'єр відповідатимуть концепції всього закладу, тобто в стилі мінімалізму, з використанням світло бежевих тонів у поєднанні з коричневим. Функціональні зони розділені декоративними елементами інтер'єру.

Приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готелю представлено тренажерним залом. Він знаходиться в правому крилі від входу. Визначення необхідних площ даного приміщення наведено у таблиці 2.3

Таблиця 2.3.

Площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готелю «BIGMAN»

Приміщення	Площа, м ²
Зал тренажерів	61,61
Разом	61,61

Площа залу тренажерів згідно таблиці 2.26 буде становити 61.61 м²

Відповідно до своєї концепції проєктований заклад готельного господарства містить у своєму складі приміщення культурного і дозвілєвого призначення. Дані приміщення представлені блоком приміщень ділового призначення. Група приміщень ділового спрямування складається з кінозалу, та більядного залу і допоміжного приміщення, в якому буде зберігатися весь необхідний інвентар.

Кінозал проєктується в готелі для надання послуг клієнтам, які приїздитимуть на туристичну базу. Кінозал зал планується створити на 50 місць, але завдяки шумопоглинаючій перегородці, він за потреби буде

трансформуватися на два зали, місткістю 35 і 15 осіб. Розташування місць для сидіння буде влаштовано за театральним принципом. Відповідно до ДБН В 2.2.20-2008 розраховані їхні площі (табл. 2.4)

Таблиця 2.4.

Характеристика групи приміщень культурно-дозвільного призначення
готелю «BIGMAN»

Приміщення	S приміщень, м ²	Примітки
Тенісний зал	78.01	
Більярдний зал	26.01	
Разом	104,02	

Виходячи з даних таблиці, бачимо, що тенісний зал має площу 78,01м², а більярдний зал 26.01–м².

2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Призначення житлової зони - забезпечення умов для перебування споживача готельних послуг: надання ліжко-місця, обслуговування номера, очищення та прасування одягу, прийом білизни для виконання послуг і доручень, надання можливості харчування, транспортування багажу в номер тощо. До складу житлової частини підприємства готельного господарства входять: номери, коридори, вітальні, холи перед сходами та приміщення для персоналу, приміщення для надання додаткових послуг на поверсі. Основу приміщень житлової групи становлять номери. Це блок приміщень безпосереднього надання гостям послуг проживання в готелі.

В проектуваному готелі на 50 номерів відповідно до нормативних документів, номерний фонд представлений такими категоріями номерів (табл. 2.5).

Номерний фонд готелю, що проектується

Категорія номеру	Вимоги ДБН В.2.2-20:2008			Проектна кількість номерів
	Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ² ,	
Люкс	2	2	52,01	2
Номер I категорії одномісний	1	1	20,98	18
Номер I категорії двомісний	1	2	25,18	30
Разом				50

За вимогами ДБН В.2.2-20:2008 кількість номерів I категорії категорії двомісних має бути не менше 60%, а одномісних номерів аналогічної категорії – не менше 20%.

Готель, що проектується є одного призначення, в ньому передбачається більше одномісних номерів, тому ми відійдемо від норм та збільшимо кількість одномісних номерів. В готелі, що проектується, передбачається 50 номерів, з них 2 номери – двокімнатні двомісні люкс, 18 номерів I категорії одномісних та 30 номерів I категорії двомісних.

У будівельних нормах вказана мінімальна площа, яка вже не підлягає зменшенню. Отже збільшити площу ми можемо, у проєктованому готелі передбачаються такі площі готельних номерів: люкс – 52,01 м², I категорія одномісні – 20,98 м², I категорія двомісні – 25,18 м².

Одномісні номери I категорії «Стандарт покращений» розраховані на проживання 1-ї особи.

Площа житлової частини номеру становитиме–14.04 м², передпокій – 3.47 м², санвузол – 3.47 м². Проєктування таких номерів передбачає поділ на такі зони : 70% площі буде становити житлова зона, 14% - передпокій, 16% - санвузол.

Оснащення номерів I категорії «Стандарт» має відповідати стандартам якості, а саме в передпокої повинна бути вбудована шафа для одягу з дзеркалом. Має бути достатня кількість вішаків (в розрахунку 4 вішака на одного гостя), килимок та тумба для взуття.

Житлова кімната має містити ліжко (в одномісних номерах воно має бути односпальне, а в двомісних номерах або двоспальне, або 2 односпальних), тумбочка (в розрахунку 1-а тумбочка на 1-у особу), комод (стіл) з плазмовим телевізором, телефон, стілець, туалетний столик, холодильник/міні-бар (може бути вбудований в комод чи стіл), м'яке килимове покриття підлоги.

В номерах такої категорії передбачається повний санвузол. Він має містити ванну (душову кабінку), унітаз, біде, раковину, дзеркало, фен, сушка для рушників, індивідуальний банний комплект для кожного гостя, банний халат, кімнатні тапочки та міні-набір парфумерії. Обладнання номерів категорії «Люкс» представлено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Обладнання та розрахунок площі для номерів категорії «Люкс»

Категорія номеру	Люкс
Кількість кімнат	2
Розрахунок площ зон номеру	
Площа номеру, м ²	52,01
Площа житлової зони, м ² з них :	35,45
Спальня	16,62
Вітальня	18,83
Площа передпокою, м ²	6,72
Площа санвузла, м ²	6,54 та 3,3
Меблі та устаткування номеру	
Спальня	Ліжко двомісне, дві тумбочки біля ліжка, два світильника, туалетний столик, комод, плазмовий телевізор, торшер, м'яке крісло, пуфик
Вітальня	Журнальний столик, м'який диван (при потребі розкладається) та два м'які крісла, лампа, кондиціонер, плазмовий телевізор, телефон/факс, низька широка тумбочка, сейф, міні-бар
Передпокій	Вбудована шафа з вішаками, вбудована тумбочка для взуття, зручний диванчик
Санвузол	Кутова душова кабінка, унітаз, біде, раковина, велике дзеркало, фен, сушка для рушників, 2 індивідуальних банні комплекти, 2 банних халати та 2 пари кімнатних тапочок, 2 міні-набори парфумерії.

З таблиці можливо зрозуміти що, житлова зона номеру площею 35,45 м² передбачає проектування двох кімнат : спальню та вітальню площами по 16,62 та 18,83 м².

У номерах готелю усіх категорій є доступною послуга безпроводного Wi-Fi Інтернету та кабельного телебачення, у всіх номерах передбачено факсимільний зв'язок, при потребі можливо отримати праску та гладильну дошку (вона знаходиться в приміщенні побутового обслуговування).

Інтер'єр усіх номерів виконаний у стилі мінімалізм. Для нього є характерним поєднання простору та мінімальної кількості меблів. Кольорова гамма дизайнерського оформлення номерів буде складатися з різних поєднань, а саме : поєднання світло-кремового кольору та кольору шоколаду. Саме в такому стилі будуть виконані меблі з натуральних матеріалів.

Загальна площа номерного фонду в готелі складає 1234,74 м². Номери будуть знаходитися на різних поверхах будівлі.

Таблиця 2.7.

Кількісний розрахунок оснащення житлової групи приміщень технічними засобами і меблями

Тип оснащення	Розміри, мм	Кількість, шт.
1. Передпокій		
Шафа вбудована для верхнього одягу	700x2000	1/50
Плічки		8/200
Дзеркало в повний зріст	800x1700	1/50
Тумбочка для взуття	500x800	1/50
Диванчик	600x1100	½
2. Житлова зона		
Столик журнальний	1000x1200	½
М'який диван		½
М'які крісла		2/4
Плазмовий телевізор	42''	1/50
Плазмовий телевізор	32''	½
Низька широка тумбочка	1050x750x500	½
Лампа	-	½
Холодильник (міні-бар)	450x450x480	1/50
Кондиціонер	-	1/50
Письмовий стіл	1300x585	½
Торшер		1/50
Ліжко двоспальне	1990x2110	1/18
Ліжко односпальне	1450x2110	1/30
Тумбочка біля ліжка	500x500x500	1/68
Комод під телевізор	1475x500x500	1/50
М'яке крісло в спальні («Люкс»)		½
Пуфик		½

Стілець		1/33
Туалетний столик		1/50
Світильник		1/68
Сейф (вбудований в стіну)		½
Телефон		50/
3.Санвузол		
Душова кабінка		1/50
Унітаз		1/50
Біде		1/50
Раковина		1/50
Сушка рушників		1/50
Фен		1/50
Дзеркало		1/50
Надзеркальний світильник		1/50
Поличка для парфумерії		1/50
Тримач рушників		1/50
Щітка для унітазу		1/50
Тримач туалетного паперу		1/50
Кошик для сміття		2/70
Туалетний папір з резервним рулоном		1/70
Склянка для зубної щітки		1/50
Мильниця		1/50
Серветки паперові		1/50
4.Додаткові матеріали		
Набір письмового приладдя (поштовий папір, ручка, конверти, олівець) і блокнот		1/50
Інформаційні довідники (телефонний довідник. Каталог послуг)		1/50
Набір ниток та голок		1/50
Щітки для одягу та взуття		1/50
Ріжок для взуття		1/50
Пакет для пральні та хімчистки		1/50
Ярлики : «Не турбувати», «Можна прибирати»		1/50
Текстильні засоби		
Ковдра (1+1)		2/100
Подушки (2+1)		3/150
Рушник для рук	500x1000	1/50
Рушник для обличчя		1/50
Банний рушник		1/50
Рушник під ноги (у ванній кімнаті)		2/100
Халат		1/70
Тапочки		1/70
Простиня (на двоспальне ліжко)		1/20
Простиня (на односпальне ліжко)		1/30
Наволочки		3/150
Наматрацник (на двоспальне ліжко)		1/20
Наматрацник (на односпальне ліжко)		1/30

Ковдра (на двоспальне ліжко)		1/20
Ковдра (на односпальне ліжко)		1/30
Покривало (на двоспальне ліжко)		1/20
Покривало (на односпальне ліжко)		1/30
Підодіяльник (на двоспальне ліжко)		1/20
Підодіяльник (на односпальне ліжко)		1/30

Згідно з таблицею можливо зрозуміти, необхідне все устаткування для обладнання номерного фонду готелю, що проектується.

Приміщення для обслуговування номерів, в якому буде знаходитися прибиральний інвентар, візки для покоївок та засоби догляду за взуттям, а також санвузол для персоналу буде розташовуватися в кінці коридору житлового поверху .

Коридори будуть сполучати елементи блоку житлових приміщень, їх ширина становитиме 1,5 та 2.3 м. Підлога коридорів буде виконана із звукоізоляційних матеріалів, щоб зробити відпочинок клієнтів зручнішим та забезпечити шумоізоляцію для відпочиваючих.

Група адміністративних приміщень призначена для створення комфортних умов працівників готелю. В адміністративних приміщеннях проводяться наради з питань планування, контролю та визначення фінансових результатів діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. До блоку даних приміщень зазвичай відноситься:

- кабінет директора;
- кабінет замісника директора;
- приймальня директора;
- кімната завгоспа;
- архів, бухгалтерія;
- санвузол для офісних працівників.

Згідно встановлених норм ДБН В 2.2.20-2008 встановлюємо необхідні площі адміністративних приміщень (табл. 2.8):

Площі приміщень адміністративного призначення готелю «BIGMAN»

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет заступників директора	15,08
Бухгалтерія	19,33
Каса бухгалтерії	6,33
Кабінет головного інженера	14,84
Приймальня директора	11,65
Кабінет директора	29,13
Разом	96,36

Виходячи з отриманих даних, робимо висновок, що площа групи адміністративних приміщень становить 96.36м².

При проектуванні закладу готельно-ресторанного комплексу було вирішено, що блок адміністративних приміщень буде розташовуватися на першому поверсі. Усі приміщення будуть розташовуватися згідно всіх санітарно-гігієнічних норм, будуть враховуватися види робіт, які виконуватимуться в даних приміщеннях.

Кабінет директора буде знаходитися в робочій зоні, об'єднаній з зоною рецепції та зоною відпочинку. В готелі місткістю до 100 осіб не передбачена приймальня, отже її функції (зона очікування) буде виконувати зона відпочинку для гостей, що знаходиться навпроти стійки рецепції. Кабінет заступника директора містить у собі робочу зону, зона очікування також знаходиться в зоні відпочинку. Кімната завгоспа являє собою робочу зону, в якій він працює та зберігає усю необхідну робочу документацію.

Оскільки повноцінного відділу бухгалтерії для готелю маленької місткості не потрібно, то робоча зона бухгалтерії представлена кабінетом бухгалтера, в якому знаходиться його робоча зона. Кабінет бухгалтера має бути обладнаний зручними офісними меблями, шафами для зберігання документації, комп'ютером та іншою офісною технікою, а також металевим сейфом.

Основою процесу обслуговування гостей протягом усього терміну їхнього перебування в закладі є блок господарсько-виробничих приміщень готелю.

Господарсько-виробничі приміщення забезпечують оптимальні умови для створення основних та додаткових послуг високої якості. Ці приміщення підтримують господарське та інженерно-технологічне забезпечення всієї будівлі. За планом, усі приміщення господарсько-виробничого блоку будуть розміщуватися на цокольному поверсі споруди готельного комплексу, який проектується. Розраховуємо нормативи площ приміщень даної групи для готелю 3* місткістю 82 осіб, використовуючи ДБН В 2.2.20-2008 (табл. 2.9)

Таблиця 2.9.

Площі приміщень господарського призначення готелю «BIGMAN»

Приміщення	Площа, м ²
Камера харчових відходів	4,34
Розвантажувальна	5,67
Завантажувальна	6,98
Комора сухих продуктів	7,24
Приміщення холодильників	18,97
Кімната персоналу	15,3
Комора прибирального інвентарю	8,63
Душова кабіна	2,79
Коридор	38,61
Господарська комора	5,52
Кімната зберігання та ремонту тренажерів	13,65
Санвузол	5,65
Комора прибирального інвентарю	14,74
Разом	148,09

На основі отриманих даних робимо висновок, що згідно нормативів, площа групи громадсько-виробничих приміщень має бути не менше 148.09м². Блок приміщень господарсько-виробничого призначення розташовуватиметься на першому поверсі будівлі закладу, а приміщення розбору та зберігання білизни та інвентарю будуть знаходитися на житловому поверсі, у блоках приміщень поповерхового обслуговування. При проектуванні даних приміщень будуть враховані усі нормативні вимоги та вимоги охорони праці.

З отриманих даних бачимо, що при готелі функціонуватиме пральня загальною площею 53.94 м². Вона призначена для прання як загальної білизни з

номерів та ресторану, так і для виконання замовлення споживачів з вулиці. Технологічні операції пральні наведені на схемі 2.1:

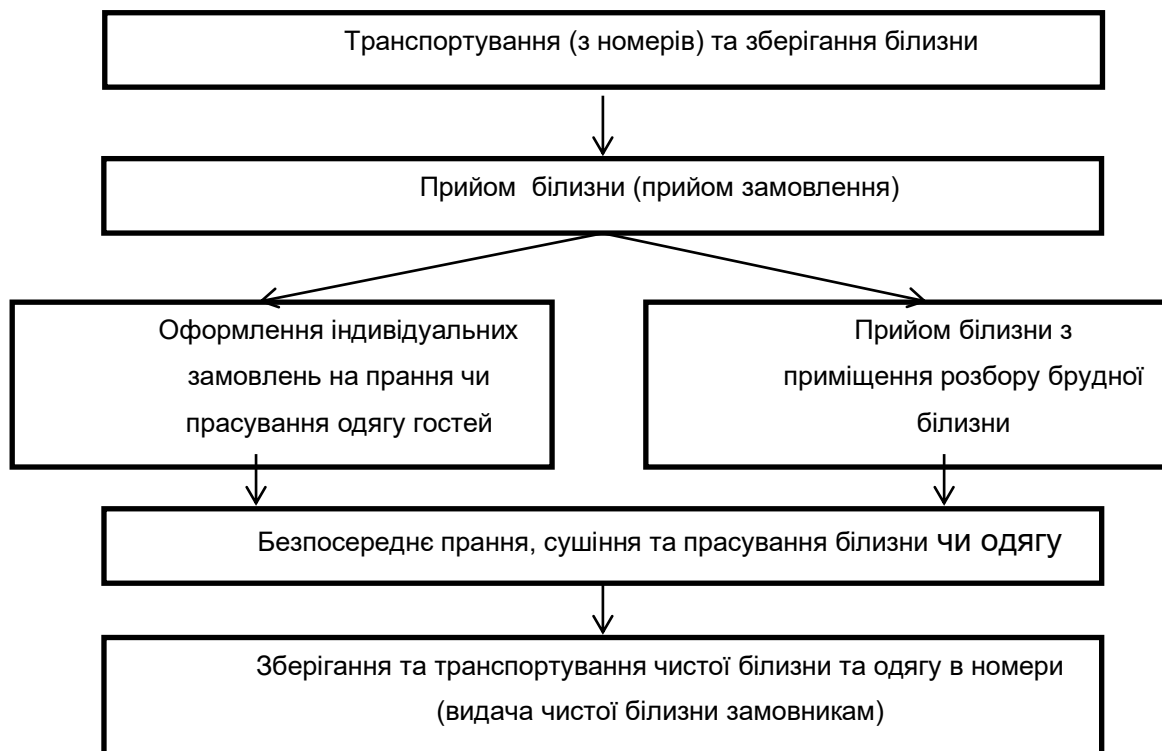


Рис. 2.1. Схема поетапного виконання технологічних операцій, які проводяться в пральні

Використовуючи нормативи змінної білизни на один номер (5 кг білизни та іншого текстилю) необхідно облаштувати виробничі приміщення пральні відповідно до необхідного завантаження. Для ефективної роботи пральні необхідно закупити безпосередньо 2 пральних машини та 3 барабанних сушки. Вони будуть працювати в режимі 3-х циклів за добу. 2 гладильних катки будуть працювати 8 годин за зміну. 2 гладильні дошки та гладильний манекен будуть працювати відповідно до поступання замовлень.

2.3. Сервіс (Service)

Для того, щоб забезпечити ефективне функціонування та підвищити зручність оформлення клієнтів, використовують автоматизовану систему управління готелем, оскільки це є способом збереження ресурсів за рахунок автоматичного виконання більшості рутинних процесів, який забезпечує швидку окупність встановлення централізованого управління. Саме тому в проектуваному готелі буде встановлена система «SERVIO HOTEL». З її допомогою автоматизуються процеси планування, обліку і управління в усіх напрямках діяльності закладу. Система SERVIO забезпечує взаємопов'язану роботу всіх служб готелю для організації комплексного обслуговування і обліку побажань кожного гостя, а також чітко відрізняє функції різних працівників за допомогою суворо індивідуального доступу до системи. SERVIO має модульну структуру, що охоплює всі необхідні функції робітників готелю. Дана система дозволяє найбільш гнучко підходити до рішення індивідуальних побажань та вимог замовника. Модульні системи : базовий (вирішення основних завдань поселення та реєстрації гостей, бронювання номерів, автоматичне створення електронних ключів-карток тощо, що значно покращує та полегшує роботу порт'є), продаж (моніторинг ринку), бухгалтерія , статистика та звітність, адміністрування та модулі зовнішніх систем. Система SERVIO HOTEL включає в себе програмний комплекс POS-систему SERVIO, призначений для управління рестораном. Даний комплекс складається з модуля SERVIO POS-модуль та модуля SERVIO WorkDesk. В якості програми, яка використовується для складського обліку - модуль Compas SQL 2010.

Модулі SERVIO POS-модуль, SERVIO WorkDesk- це інструмент для роботи в торговому залі ресторану, кафе, бара, на робочих місцях офіціантів, касирів, барменів. Система надає можливість автоматизувати всі процеси на підприємствах громадського харчування: адміністрування залу, планування, контроль запасів, безпеки, формування меню, ведення системи заохочення

клієнтів, бухгалтерський облік, аналіз і т.п. Система SERVIO дозволяє виконувати такі операції, як закриття ресторанних та інших рахунків гостя на відповідний номер з автоматичною перевіркою балансу особового рахунку гостя, закриття рахунків гостей, які не проживають у готелі, і багато іншого [72].

2.4. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&B))

Як вже було зазначено вище, в проєктованому готелі передбачено заклад ресторанного господарства, а саме – ресторан класу європейської кухні на 74 місця.

Виробничий процес ресторану на 74 місця, який входить до складу готельно-ресторанного комплексу «BIGMAN» складатиметься з таких стадій :

- розробка виробничої програми;
- формування запасів;
- зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення;
- механічна, кулінарна обробка сировини;
- виробництво готової кулінарної продукції;
- порціонування, оформлення, відпуск страв;
- організація споживання страв;
- надання інших послуг в ресторані.

Дана виробнича структура відображає послідовність процесу створення та реалізації продукції закладу ресторанного господарства, організації роботи та взаємодії між собою структурних елементів закладу. Відповідно до встановлених норм, в проєктованому закладі має бути цехова структура із розташуванням цехів в окремих приміщеннях, оскільки ресторан розрахований на одночасне обслуговування більше 70 осіб, а саме це буде 74 місця.

Загальна площа приміщень для гостей в ресторані «BIGMAN» становитиме 156,8 м².

Для того, щоб визначити кількість гостей, які прогнозовано відвідають проєктований ресторан, а також правильно організувати роботу виробничих цехів нам необхідно скласти графіки завантаження торговельних залів за добу (табл. 2.11). При цьому необхідно врахувати режим роботи ресторану та специфіку часу харчування впродовж доби. Режим роботи ресторану з 8.00-02.00.

Таблиця 2.11.

Динаміка завантаження торговельної зали ресторану на 74 місяці

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв.	Кількість посадок за годину	Коефіцієнт завантаження	Кількість відвідувачів, чол.
1	2	3	4	5
8.00-9.00	45	1,3	0,2	20
9.00-10.00	45	1,3	0,2	20
10.00-11.00	50	1,2	0,1	10
11.00-12.00	40	1,5	0,1	12
12.00-13.00	60	1	0,2	16
13.00-14.00	120	0,5	0,3	12
14.00-15.00	45	1,3	0,3	32
15.00-16.00	60	1	0,2	16
16.00-17.00	60	1	0,1	7
17.00-18.00	90	0,67	0,3	15
18.00-19.00	120	0,5	0,4	16
19.00-20.00	145	0,4	0,4	12
20.00-21.00	160	0,38	0,3	11
21.00-22.00	145	0,5	0,4	14
22.00-23.00	90	0,67	0,3	16
3.00-0.00	80	0,75	0,2	11
0.00-01.00	45	1,3	0,1	10
01.00-02.00	45	1,3	0,1	10
Всього				262
Денна оборотність місяця				3

Виходячи з даних таблиці, робимо висновок, про те, що за добу заклад може відвідати 262 відвідувача. Це говорить про те, що денна оборотність закладу становитиме 3 (значення знаходиться в встановлених межах, а саме 2.0-3.0). Характеризуючи таблицю, зробимо висновок, що найбільша завантаженість закладу очікується під час сніданку та обіду, тому важливо організувати роботу цехів таким чином, щоб як найефективніша робота була з 08:00 ранку до 09:00,

та від 14:00 до 15:00. Ввечері найбільша кількість клієнтів планується з 22:00 до 02:00.

Раціональний технологічний процес можливо організувати тільки на основі правильного визначення загальної завантаженості всіх виробничих ліній та потоків. Тому спочатку необхідно розрахувати прогнозовану кількість страв та обсяг їх реалізації. Для здійснення даного розрахунку використовується визначення кількості страв по групах із врахуванням сталого коефіцієнта їх споживання (табл. 2.12)

Таблиця 2.12.

Розрахунок кількості денного споживання кожної групи страв в ресторані при проєктованому готелі

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій
Фірмові страви	0,4	101
Холодні страви та закуски	1,9	479
Гарячі закуски	0,4	101
Перші страви	0,18	46
Другі страви	1,2	303
Гарніри	0,8	202
Соуси	0,4	101
Борошняні кондитерські вироби	0,5	126
Солодкі страви	0,5	126
Гарячі напої	0,2	51
Холодні напої	0,3	76
Разом реалізованих страв		1712

Виходячи із отриманих даних табл. 2.12., робимо висновок про те, в торгівельному залі проєктованого ресторану при готелі за добу буде реалізуватися 1712 порцій різноманітних страв.

На основі отриманих даних щодо добової кількості страв, розроблюємо меню закладу, що проєктується (табл. 2.13)

Таблиця 2.13.

Меню ресторану «BIGMAN» з визначеною кількістю страв на добу

Страви	Кількість порцій	Вихід страви, г
1. Фірмові страви		
Фірмова страва «BIGMAN»	23	180
Гаряча закуска з «Жульєн з крабовими палочками»	18	235
Дюксель з лісовими грибами	23	250
Суп-пюре з кольорової капусти і морепродуктами	29	285
Свинина, Le Fonte	18	335
2. Холодні страви і закуски		
Ікра чорна осетрова	23	50
Ікра лосося	15	50
Філе оселедця з цибулею	18	200
Тартар із лосося	21	200
Салат з тунцем та зеленим горошком	21	230
Салат з лососем та апельсином	23	230
Морський салат з грейпфрутом	21	230
Курячий рулет відварений	13	210
Карпачо з телятини	23	200
Ростбіф з лимонним соусом	24	200
Стейк «Нью-Йорк»	23	200
Ескалоп зі свинини	24	170
Асорті зі свіжих овочів	18	300
Брускетта з овочами та сиром	27	150
Салат «Задоволення»	21	250
Салат Капрезе	24	250
Гриби білі з соусом чілі	23	180
Салат з квасолею та грибами	18	250
Оливки	24	50
Маслини	30	50
Асорті сирів	21	180
3. Гарячі закуски		
Морепродукти в пряному соусі	18	200
Курячі крильця, з сирним соусом	22	200
Язик, з хрусткою скоринкою	9	250
Овочі ВОГ з тигровими креветками	20	250
Вареники з картоплею та грибами	8	300
Деруни, фаршировані сиром	9	300
4. Перші страви		
Консоме з курки	13	250
Борщ «Знатний»	8	250
Уха рибацька	4	250
Суп-пюре з грибами та копченостями	13	250
Солянка	8	250
5. Другі страви		
Форель з вершковим соусом і грибами	23	210
Ребра «Барбекю»	33	300

Печення	36	250
Медольйониз свинини під гострим соусом	30	230
Індичка з овочами і соєвим соусом	25	180
Картопля, фарширована м'ясом	30	280
Цукіні з помідорами і моцарелою	20	180
Паста чілі з часником та мідіями	33	250
Манти	30	200
6. Гарніри		
Овочі гриль	30	150
Картопля-фрі	41	250
Картопля пюре	33	200
Рататуй	35	210
Різото з грибами	38	280
Рис відварний з маслом	25	200
7. Соуси		
Часниковий	10	50
Гострий	25	50
Сирний	23	50
Кисло-солодкий	18	50
8. Борошняні кондитерські вироби		
Тірамісу	38	150
Шарлотка	20	150
Брауніз з кокосом	38	120
Пиріг абриксовий з вишневим соусом	30	180
9. Солодкі страви		
Чизкейк полуничний	25	150
Фруктове асорті	18	400
Морозиво	8	180
Млинці з конфітюром	22	210
Запечені банани з мигдалинним плстівцями	13	180
Лимонна панна котта	18	180
Фруктовий салат	22	250
10. Гарячі напої		
Кава «Еспрессо»	10	30
Кава «Американо»	8	120
Кава «Лате»	5	190
Кава «Макіато»	5	45
Шоколад гарячий	5	250
Чай «Медово-ромовий»	3	250
Чай «Гавайський букет»	5	250
Чай «М'ятний спокій»	5	250
Чай «1000 і 1 ніч»	5	250
11. Холодні напої		
Сік свіжий «Помаранчевий»	10	250
Сік свіжий «Яблучний»	13	250
Сік «Морквяно-яблучний»	10	250

Сік «Томатний»	15	250
Вода мінеральна «Воржомі»	15	250
Вода мінеральна негазована	13	250

Для того, щоб правильно організувати роботу виробничих цехів в ресторанному закладі, необхідно визначити потрібну кількість сировини для приготування добової норми порцій різних страв відповідно до табл. 2.7 (розрахунково – сировинна відомість). На основі отриманих даних підприємство повинне укласти договори на поставку сировини з підприємствами оптової та роздрібною торгівлі, узгодивши при цьому вартість, об'єми та терміни поставки.

Велику роль в ефективній організації робочого процесу а проєктованому закладі відіграє саме процес постачання продукції ресторанного господарства. Адже для забезпечення високої якості страв необхідним є безперебійне та вчасне постачання якісної сировини за потребою. Враховуючи добову потребу в продуктах харчування, а саме – сировині, нам необхідно підібрати та скласти список потенційних постачальників, з яким в майбутньому співпрацюватиме проєктований заклад (табл. 2.14).

Таблиця 2.14.

Визначення потенційних постачальників сировини та готової продукції закладу ресторанного господарства, що проєктується

Постачальник	Найменування сировини	Термін поставки	Регулярність постачання
«сmt.Крилівкаський мясокомбинат»	М'ясо, субпродукти	На наступний день	Тричі на тиждень
ТОВ Тріал»	Риба, нерибні продукти моря	На наступний день	Тричі на тиждень
"Агромакс-Трейд"	Сипучі продукти	На наступний день	Двічі на місяць
ТЦ "METRO"	Консервована продукція	Наступного дня	За замовленням
Tea house	Чай	Наступного дня	За замовленням
"Плюс-Сервис"	Молочна продукція, яєчні товари	Наступного дня	Двічі на тиждень
Opt-Coffe	Кава	Наступного дня	За замовленням
ТМ «Олейна»	Олія	Наступного дня	Щотижня

Продовження таблиці 2.14

"ТБК Сервис"	Сирна продукція	Наступного дня	Двічі на тиждень
ТЦ "METRO"	Бакалійні товари	На початку кожного місяця	Двічі на тиждень
ТЦ "METRO"	Фрукти та овочі	Наступного дня	По необхідності

Дані підприємства є найкращими потенційними постачальниками сировини для проектного закладу ресторанного господарства. Вони пропонують найоптимальніше співвідношення ціни та якості продукції, яку вони будуть постачати.

В ресторані «BIGMAN» процес прийому та зберігання відбувається відповідно до встановлених норм. Стандартна процедура прийому та зберігання .

Площі приміщень побутового обслуговування готелю можливо побачити в таблиці 2.15

Таблиця 2.15.

Площа приміщень побутового обслуговування готелю «BIGMAN»

Приміщення	Площа, м ²
Зал ресторану	156,8
Мийна столового посуду	17,59
Доготовочна	10,09
Гарячий цех	44,16
Холодний цех	13,15
Овочевий цех	11,63
М'ясо-рибний цех	15,89
Коридор	23,15
Санвузли	6,96
Доготівельна	9,65
Комора брудної білизни	8,69
Службове приміщення	10,14
Разом	327,9

Як бачимо з табл. 2.15 площа приміщень побутового обслуговування готелю становитиме 327.9 м². Приміщення побутового обслуговування буде розміщуватися на першому поверсі будівлі. Завантажувальна продуктів харчування буде знаходитися також на першому поверсі будівлі. В ній знаходитимуться ваги.

Для правильної організації та обслуговування сукупності даних процесів, доцільно найняти працівника, який приймає продукцію та сировину на склад, правильно організовує їхнє зберігання, а також видає їх виробничим цехам чи бару в ресторані. В його обов'язки входить організація зберігання продукції таким чином, щоб запобігти її псуванню чи псуванню. Також він має вести облік наявних на складі продуктів та сировини та оформляти звітну документацію про їх рух по закладу, проводити інвентаризацію [56].

При проектуванні закладу ресторанного господарства необхідно правильно розрахувати та обладнати відповідно до потужності закладу заготівельні цехи. До них відноситься м'ясо-рибний та овочевий цех.

Овочевий цех є заготівельним цехом, де виконуються первинна механічна обробка сировини та формування напівфабрикатів з неї. Для даного цеху сировиною є овочі, фрукти, зелень [32].

Для правильної організації роботи в цеху, необхідно визначити кількість працівників, необхідних для обробки сировини. Для цього, використовуючи сировинну відомість овочевого цеху розраховуємо кількість людино-годин. Дані заносимо до таблиці 2.16.

Таблиця 2.16.

Організаційний процес механічної обробки сировини в овочевому цеху
проектowanego ресторану

Технологічні лінії	Технологічні операції	Кількість сировини, кг.	Кількість часу, год.	Норма виробітку кг/год.	Кількість людино/год
Обробка картоплі та коренеплодів	Обробка картоплі	21,8	1,0	21,8	1
	Обробка коренеплодів	7,32	0,45	16,3	0,45
	Обробка цибулі та часнику	20,55	0,85	24,18	0,85
Обробка листових овочів	Обробка капустяних овочів	7,25	0,15	48,3	0,15
	Обробка прямих овочів	3,44	0,23	14,9	0,23

	Обробка салатно-шпинатних овочів	0,11	0,07	27,72	0,07
Обробка плодкових овочів	Обробка пасльонових овочів	32,48	3,25	1,0	3,25
	Обробка гарбузових овочів	15,0	0,42	35,7	0,42
	Обробка спаржі	4,8	0,25	19,2	0,25
Обробка бобових овочів	Обробка бобових овочів	0,525	0,08	6,56	0,08
Обробка фруктів	Обробка фруктів	26,45	0,9	29,4	0,9
	Обробка ягід	0,65	0,06	10,8	0,06
Обробка грибів	Обробка сухих грибів	0,45	0,05	9,0	0,05
	Обробка свіжих грибів	23,5	0,89	26,3	0,89
Обробка солоних, маринованих і консервованих овочів	Обробка солоних, маринованих і консервованих овочів	9,01	0,21	42,9	0,21
Разом		173,34	8,86	334,06	8,86

Виходячи з даних таблиці 2.16. бачимо, що кількість людино-годин в овочевому цеху проектного закладу складає 8,86. Нам необхідно розрахувати необхідну кількість працівників в даному цеху, використовуючи отриману кількість людино-годин.

За формулою 2.1 визначаємо явочну кількість працівників, необхідних для виконання виробничої програми овочевого цеху ($N_{яв}$):

$$N_{яв} = \frac{A}{Tx\lambda} = \frac{8,86}{8 \times 1,14} = 0,97; \quad (2.1)$$

Визначаємо спискову чисельність працівників за формулою:

$$N_{cn} = 0,97 \cdot 1,58 = 1,53 \approx 2 \text{ працівника}$$

Ми можемо зробити висновок, що для ефективної роботи овочевого цеху проектного закладу необхідно найняти 2 повара II розряду.

Заготівельний цех, де переробляється м'ясо, риба та нерибні продукти моря називається м'ясо-рибним. Цей цех обробляє сировину та виробляє напівфабрикати для подальшої їх обробки в доготівельних цехах[8].

На основі виробничої програми м'ясо-рибного цеху розраховуємо необхідну кількість працівників для обробки сировини. Для цього спочатку розраховуємо кількість людино-годин, необхідних для виконання виробничої програми цеху (табл. 2.17.).

Таблиця 2.17.

Розрахунок людино-годин для виконання виробничої програми м'ясо-рибного цеху проектного ресторану

Виробничий процес	Кількість сировини, кг	Норма виробництва кг/год.	Кількість людино-годин
Нерибні продукти моря :			
Крабові палички нарізання	4,95	450	0,011
Креветки розморожування	6,49	1000	0,006
миття	6,41	350	0,02
очищення	6,4	700	0,01
Риба:			
Філе оселедця нарізання	3,24	700	0,005
Лосось свіжий миття	2,1	350	0,006
нарізання	2,1	700	0,003
Сьомга малосольна миття	1,1	350	0,003
нарізання	1,1	700	0,002
Форель свіжа миття	2,9	350	0,008
нарізання	2,9	700	0,004
М'ясо:			
Яловичина миття	23,3	350	0,067
нарізання	23,27	350	0,067
Свинина миття	9,86	350	0,03
нарізання	9,82	700	0,01
Баранина миття	4,5	350	0,01
нарізання	4,43	350	0,01

Свинна корейка миття нарізання	4,8 4,72	350 350	0,014 0,014
Свинні ребра миття рубання	6,0 5,97	270 150	0,02 0,04
Язик яловичий миття	1,35	250	0,005
Печінка гусяча миття та очищення	2,65	320	0,008
Куряче філе миття нарізування	7,3 7,3	90 120	0,08 0,06
Філе індички миття нарізування	3,75 3,75	120 120	0,03 0,03
Разом			0,573

На основі даних таблиці 2.17. та враховуючи тривалість робочої зміни 8 годин, робимо розрахунок необхідної кількості працівників :

$$N_{яв} = \frac{0,573}{8 \times 1,14} = 0,063$$

Визначаємо чисельність робітників за формулою :

$$N_{сн} = N_{яв} \cdot \rho, \quad (2.2)$$

де ρ – коефіцієнт невиходів на роботу. А так, як проєктований заклад працює без вихідних, то $\rho = 1,58$.

$$N_{сн} = 0,063 \cdot 1,58 = 0,1 = 1 \text{ працівник}$$

На основі розрахунків можна зробити висновок, що, для ефективного функціонування м'ясо-рибного цеху закладу, що проєктується буде достатньо 1 працівника II розряду на одну робочу зміну.

Для забезпечення санітарно-гігієнічних норм та раціональної організації робочого часу робітника, усі технологічні процеси, пов'язані з обробкою м'яса, риби, птиці та нерибних продуктів моря мають відбуватися у встановленому порядку та чіткій послідовності [45].

На основі виробничих програм цехів та необхідної добової кількості сировини і санітарних вимог до заготівельних цехів підбираємо необхідне устаткування для м'ясо-рибного цеху (табл. 2.12) та овочевого цеху (табл. 2.13)

Таблиця 2.18.

Розрахунок та підбір необхідного устаткування для м'ясо - ри�ного цеху

Обладнання	Кількість	Довжина, мм.	Ширина, мм	Розрахункова площа, м ²
Холодильна шафа POLAIR DM105-S	1	697	620	0,5005
Ванна мийна двосекційна ВМ-БП-1000-700	1	500	600	0,82
Стіл виробничий TS1100x600	2	1100	600	1,32
Раковина	1	500	500	0,25
Стелаж пересувний СПП	1	630	1050	0,66
Колода для рубання	1	400	400	0,16
Бачок для відходів	1	250	250	0,0625
Разом				3,793

Тепер нам необхідно розрахувати площу м'ясо-рибного цеху в проєктованому закладі. Для цього використовуємо формулу 2.3 та отримані оптимальні дані відповідно до таблиці 2.19:

$$S_y = \frac{S_{уст}}{k} = \frac{3,793}{0,35} = 10,8 \text{ м}^2, \quad (2.3)$$

Де $S_{уст}$ – площа, зайнята під устаткуванням, м²;

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи. Для проєктованого ресторану він становитиме 0,35.

Отже, як показують розрахунки, площа м'ясо-рибного цеху в проєктованому ресторані має становити не менше 10,8м².

Таблиця 2.19.

Розрахунок та підбір необхідного обладнання для овочевого цеху проєктованого ресторану

Обладнання	Кількість	Довжина, мм.	Ширина, мм.	Розрахункова площа, м ²
Картоплическа МОК -125	1	455	375	0,17
Стіл виробничий AISI 304	2	1100	600	1,32

Раковина	1	500	400	0,2
Ванна мийна двохсекційна RADA BM-2/600	1	1250	550	0,69
Бачок для відходів	1	250	250	0,0625
Разом				2,45

Розраховуємо необхідну мінімальну площу овочевого цеху виходячи із площі, зайнятої обладнанням та коефіцієнту збільшення площі на проходи (формула 9) :

$$S_y = \frac{S_{уст}}{k} = \frac{2,45}{0,35} = 7 \text{ м}^2. \quad (9)$$

Отже, виходячи з проведених розрахунків бачимо, що площа овочевого цеху в ресторані, що проектується повинна бути не меншою 7 м².

Виробництво готової кулінарної продукції в проектованому закладі відбувається в двох основних цехах: гарячий та холодний.

У гарячому цеху здійснюють теплову обробку продуктів і напівфабрикатів, варять бульйони, готують супи, соуси гарнір, другі страви, випікають борошняні кулінарні вироби - пиріжки, розтягаї і т.д., а також виконують теплову обробку продуктів для холодних та солодких страв.

В гарячий цех направляють напівфабрикати з усіх заготівельних цехів ресторану. Тому він має зручне повідомлення з холодним цехом, примикає до роздачі, а також до мийної їдальні і кухонного посуду[11]. Якість роботи гарячого цеху багато в чому залежить від правильної організації робочих місць, від обладнання їх устаткуванням, посудом та інвентарем [12].

Холодний цех призначений для приготування і порціонування холодних страв і закусок, солодких страв і холодних супів. Холодний цех повинен бути розташований в одному їх найбільш світлих приміщень. При плануванні цеху необхідно передбачати зручний зв'язок з гарячим цехом, роздачею до мийного столового посуду. Устаткування групують в лінії в залежності від видів робочих місць [12].

Проектування гарячого та холодного цехів відбувається на основі розрахунків та складання виробничих програм даних цехів. Для цього нам необхідно виокремити страви з загальної виробничої програми, які будуть готуватися відповідно в гарячому та холодному цехах з урахуванням виходів порцій та загальної кількості порцій кожної страви. (табл. 2.20)

Таблиця 2.20

Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

Назва страви	Денна кількість страв	Вихід 1 порції, г.	Загальна вага страви
Фірмова страва «BIGMAN»	23	180	4140
Гаряча закуска з «Жульєн з крабовими палочками»	18	235	4230
Дюксель з лісовими грибами	23	250	5750
Суп-пюре з кольорової капусти і морепродуктами	29	285	8265
Свинина, Le Fonte	18	250	4500
Курячий рулет відварний	13	210	2730
Ростбіф з лимонним соусом	24	200	4800
Стейк «Нью-Йорк	23	200	4600
Ескалоп зі свинини	24	170	4080
Гриби білі під соусом чілі	23	180	4140
Морепродукти в пряному соусі	18	200	3600
Курячі крильця, з сирним соусом	22	200	4400
Язик, з хрусткою скоринкою	9	250	2250
Овочі ВОГ з тигровими креветками	20	250	5000
Вареники з картоплею та грибами	8	300	2400
Деруни, фаршировані сиром	9	300	2700
Консоме з курки	13	250	3250
Борщ	8	250	2000
Уха рибацька	4	250	1000
Суп-пюре з грибами та копченостями	13	250	3250
Солянка	8	250	2000
Форель з вершковим соусом і грибами	23	210	4830
Ребра «Барбекю»	33	300	9900
Печення	36	250	9000
Медальйони з свинини	30	230	6900
Індичка з овочами	25	180	4500
Картопля, фарширована м'ясом	30	280	8400
Цукіні з помідорами і моцарелою	20	180	3600
Паста чіл із	33	250	8250
Манти	30	200	6000
Овочі гриль	30	150	4500
Картопля-фрі	41	250	10250
Пюре картопляне	33	200	6600
Різотто з грибами	38	280	10640

Рис з маслом	25	200	5000
Соус часниковий	10	50	500
Соус «Гострий»	25	50	1250
Соус сирний	23	50	1150
Соус «Кисло-солодкий»	18	50	900
Тірамісу	38	150	5700
Шарлотка	20	150	3000
Брауні з кокосом	38	120	4560
Пиріг абрикосовий з вишневим соусом	30	180	5400
Чизкейк полуничний	25	150	3750
Млинці з конфітюром	22	210	4620
Запечені банани з мигдаленними пластівцями	13	180	2340
Лимонна панна котта	18	180	3240
Разом	1200		237,605

Виходячи з даних таблиці 2.20. робимо висновок, що за робочу зміну в гарячому цеху проектного ресторану виробляється 1200 порцій різноманітних страв. Для їх виготовлення переробляється 237, 605 кг різноманітної сировини.

Для продукції, що підлягає одночасному зберіганню після приготування, необхідним є наявність холодильного обладнання (холодильні шафи, камери, тощо). Для проектного ресторану потрібно обов'язково використовувати холодильну шафу, місткість якої має відповідати кількості продукції з урахуванням посуду, в якому вона зберігається.

Розрахунок місткості холодильної шафи ведеться за формулами 10 та 11:

$$E = \frac{Q_{нф} + Q_{ж}}{\varphi} \quad (2.5)$$

де, E - розрахункова ємність холодильної шафи, кг;

φ - коефіцієнт, який враховує масу посуду ($\varphi=0,7\div0,8$);

$Q_{нф}$ – маса напівфабрикатів (тіста), які підлягають зберіганню (охолодженню) у шафі, кг;

$Q_{ж}$ – маса сировини, яка підлягає зберіганню у шафі, кг. [12]

$$E = \frac{99,540 + 126,520}{0,8} = 257,69(\text{кг}) \quad (10)$$

Провівши розрахунки, ми бачимо, що в гарячому цеху проектованого ресторану буде доцільним поставити холодильну шафу POLAIR DM105-S, місткістю 500 м³ та розмірами 697x2028x620.

Для безперебійної роботи закладу потрібно визначити необхідну кількість кухарів. Для цього необхідно провести розрахунок норм часу на виготовлення кожної окремої страви. Норми часу (Н) розраховують за формулою (2.7.):

$$H = n \cdot K_{mp}; \quad (2.7)$$

Де,

n – кількість порцій, шт.;

K_{mp} – коефіцієнт трудоемкості [12]

Дані заносимо до таблиці 2.21

Таблиця 2.21.

Обчислення норм часу на виробництво в гарячому цеху

Назва страви	Денна кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Фірмова страва «BIGMAN»	23	1,4	32,2
Гаряча закуска з «Жульєн з крабовими палочками»	18	1,3	23,4
Дюксель з лісовими грибами	23	0,7	16,1
Суп-пюре з кольорової капусти і морепродуктами	29	1,2	34,8
Свинина, Le Fonte	18	0,7	12,6
Курячий рулет відварний	13	0,5	6,5
Ростбіф з лимонним соусом	24	0,6	14,4
Стейк «Нью-Йорк	23	0,4	9,2
Ескалоп зі свинини	24	0,4	9,6
Гриби білі під соусом чілі	23	1,2	27,6
Морепродукти в пряному соусі	18	1,6	28,8
Курячі крильця, з сирним соусом	22	1,4	30,8
Язик, з хрусткою скоринкою	9	0,5	4,5
Овочі ВОГ з тигровими креветками	15	0,8	12
Вареники з картоплею та грибами	20	0,7	14
Деруни, фаршировані сиром	8	0,5	4
Консоме з курки	9	0,6	5,4
Борщ	13	1,5	19,5
Уха рибацька	8	1,8	14,4
Суп-пюре з грибами та копченостями	4	1,5	6
Солянка	13	1,2	15,6
Форель з вершковим соусом і грибами	8	1,5	12

Продовження таблиці 2.21

Ребра «Барбекю»	23	0,6	13,8
Печення	33	0,8	26,4
Медальйони з свинини	36	0,6	21,6
Індичка з овочами	30	0,8	24
Картопля, фарширована м'ясом	25	0,7	17,5
Цукіні з помідорами і моцарелою	30	0,6	18
Паста чіл із	20	0,4	8
Манти	20	0,6	12
Овочі гриль	33	0,5	16,5
Картопля-фрі	30	0,7	21
Пюре картопляне	30	0,3	9
Різотто з грибами	41	0,5	20,5
Рис з маслом	33	0,4	13,2
Соус часниковий	35	0,5	17,5
Соус «Гострий»	38	0,6	22,8
Соус сирний	25	0,5	12,5
Соус «Кисло-солодкий»	10	0,5	5
Тірамісу	25	0,7	17,5
Шарлотка	23	0,5	11,5
Брауні з кокосом	18	0,5	9
Пиріг абрикосовий з вишневим соусом	38	0,8	30,4
Чизкейк полуничний	20	0,8	16
Млинці з конфітюром	38	1,2	45,6
Запечені банани з мигдаленними пластівцями	30	1,1	33
Лимонна панна котта	25	1,0	25
Фірмова страва «BIGMAN»	22	0,5	11
Гаряча закуска з «Жульєн з крабовими палочками»	13	0,6	7,8
Дюксель з лісовими грибами	18	0,6	10,8
Разом	1200		874,5

Необхідна кількість працівників розраховується за формулою 2.8 і 2.9. При цьому враховується норма виробництва страв у гарячому цеху (табл.2.15. попередня):

$$N_{сп} = N_{яв} \times \rho \quad (2.8)$$

де, $N_{сп}$ – спискова кількість працівників;

$N_{яв}$ – кількість явочних працівників;

ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу [Мазаракі].

$$N_{яв} = \frac{n \times K_{Тм} \times 100}{3600 \times T \times \lambda} = \frac{H * 100}{3600 * T * \lambda} \quad (2.9)$$

де, T - тривалість робочого дня цеху, год.

λ - коефіцієнт, що враховує зріст продуктивності праці ($\lambda=1,14$) [Мазаракі].

Проводимо розрахунок кількості працівників для гарячого цеху:

$$N_{\text{яв}} = \frac{874,5 * 100}{3600 * 16 * 1,14} = \frac{87450}{65664} = 1,3;$$

$$N = 1,3 * 1,59 = 2,067 \approx 2 \text{ працівника}$$

Зробивши необхідні розрахунки, робимо висновок, що для ефективної діяльності та виконання денної виробничої програми в гарячому цеху проєктованого закладу необхідно найняти безпосередньо два працівника – повар III розряду та повар IV розряду.

Проводимо розрахунок виробничої програми холодного цеху (табл. 2.22)

Таблиця 2.22.

Розрахунок виробничої програми холодного цеху в проєктованому ресторані

Назва страви	Денна кількість страв, шт.	Вихід 1 порції страви, г.	Всього, г
Філе оселедця з цибулею	18	200	3600
Тартар із лосося	21	200	4200
Салат із тунцем та зеленим горошком	21	230	4830
Салат з лососем та апельсином	23	230	5290
Морський салат з грейпфрутом	21	230	4830
Карпачо з телятини	23	200	4600
Асорті зі свіжих овочів	18	300	5400
Брускетта з овочами та сиром	27	150	4050
Салат «Задоволення»	21	250	5250
Салат «Капрезе»	24	250	6000
Салат з квасолею та грибами	18	250	4500
Асорті сирів	21	180	3780
Фруктове асорті	18	400	7200
Морозиво	8	180	1440
Фруктовий салат	22	250	5500
Всього разом:	328		52,040

На основі отриманих даних робимо висновок, що в холодному цеху проєктованого ресторану за робочу зміну буде готуватися 328 порцій

різноманітних страв і буде оброблюватися 52,040 кг. Різної сировини, необхідної для приготування даних страв.

Наступним кроком є розрахунок необхідного холодильного обладнання для зберігання страв та напівфабрикатів (формула 11):

$$E = \frac{20,854 + 31,570}{0,8} = 60,30 \text{ (кг)} \quad (11)$$

Отже, розрахункова ємність холодильного обладнання має становити не менше 60,30 кг. Доцільно буде облаштувати цех холодильною шафою СМ 105 – S, місткістю 500 м³ та розмірами 697x2028x620.

Необхідно визначити кількість працівників, необхідних для виконання денної виробничої програми холодного цеху в проектуваному закладі. Для цього потрібно розрахувати норми часу на виробництво кожної окремої страви (табл. 2.23.).

Таблиця 2.23

Визначення норм часу на виконання виробничої програми в холодному цеху

Назва страви	Денна кількість страв, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Філе оселедця з цибулею	18	0,8	14,4
Тартар із лосося	21	1,3	27,3
Салат із тунцем та зеленим горошком	21	0,7	14,7
Салат з лососем та апельсином	23	0,9	20,7
Морський салат з грейпфрутом	21	1,2	25,2
Карпачо з телятини	23	1,0	23
Асорті зі свіжих овочів	18	0,8	14,4
Брускетта з овочами та сиром	27	0,8	21,6
Салат «Задоволення»	21	1,4	29,4
Салат «Капрезе»	24	0,7	16,8
Салат з квасолею та грибами	18	0,7	12,6
Асорті сирів	21	0,8	16,8
Фруктове асорті	18	0,4	7,2
Морозиво	8	0,8	6,4
Фруктовий салат	22	1,0	22
Всього разом:	328		286,9

Виходячи з отриманих даних, розраховуємо необхідну кількість працівників, враховуючи норму виробництва страв у холодному цеху:

$$N_{\text{яв}} = \frac{286,9 * 100}{3600 * 16 * 1,14} = \frac{28690}{65664} = 0,44; \quad (2.11.)$$

$$N = 0,44 * 1,59 = 0,7 \approx 1 \text{ працівник} \quad (2.12.)$$

Отже, на основі проведених розрахунків робимо висновок про те що для виконання денної виробничої програми холодного цеху, необхідно найняти 1 робітника – повара IV розряду.

Теплове устаткування призначене для доведення до готовності кулінарних виробів, їх розігрівання і підтримування необхідної температури в процесі реалізації. Однією з головних операцій теплового устаткування є теплова обробка продуктів [76]. У процесі теплової обробки відбувається природний довільний перехід тепла від джерела тепла до нагріваного продукту.

Теплова обробка сприяє знезараженню їжі, тому що висока температура згубно діє на мікроорганізми; після теплової обробки їжа набуває інших органолептичних показників (колір, смак, запах, консистенція) [15].

Обладнання гарячого цеху, його потужність залежить від пропускної здатності цеху. З теплового обладнання встановлюються плити, котли для, електросмажильні шафи, електросковороди, електрофритюрниці, кип'ятильники [16].

Для виконання виробничої програми цеху необхідним є наступне теплове обладнання:

- плита електрична;
- сковорода електрична;
- фритюрниця електрична;
- гриль електричний.

Головним обладнанням гарячого цеху є плити. Як вже було зазначено, розмір необхідної поверхні смаження напряму залежить від потужності закладу,

від графіку його діяльності та ступеня оснащення гарячого цеху іншим тепловим устаткуванням [16]. Необхідний розмір поверхні плити в гарячому цеху розраховується за найбільш завантажений період, за розрахункову годину приймаємо 14:00-15:00, за формулою:

$$F_{ж.п.} = (n \cdot f \cdot t) / 60, \text{ м}^2 \quad (2.13.)$$

де, $F_{ж.п.}$ – площа жарочної поверхні плити, кв.м;

n - кількість посуду, необхідного для приготування страви за розрахунковий період, шт.;

f - площа, яку займає одиниця посуду на жарочній поверхні плити, м^2 ;

t - тривалість теплової обробки продуктів, хв.

Кінцева остаточна площа жарочної поверхні розраховується шляхом додавання площ поверхонь наплитного посуду, який використовується для приготування страв у годину максимального завантаження торгового залу. При обчисленні площі жарочної поверхні плити враховується наявність нещільного прилягання наплитного посуду, тому вираховану площу жарочної поверхні збільшують на 30%.

$$F_{остаточна} = 1.3 \cdot F_{ж.п.}; \quad (2.14)$$

Отже:

$$F_{остаточна} = 1.3 \cdot 0,1664 = 0,21632$$

Отже, визначивши необхідну площу, плити підбираємо відповідно до потреб закладу. Найоптимальнішою моделлю для даного закладу є плита індукційна IND-EOP-2.5x4 (4 конфорки -250x250). Її розміри становлять 800x900x800, потужність духовки 5кВт, загальна потужність 15 кВт, робоча напруга 380 В. Оскільки до комплекту плити входить духовка, то немає необхідності встановлювати будь-яких інших жарильних шаф чи параконвектоматів.

Необхідно розрахувати кількість та місткість фритюрниць, які необхідні у гарячому цеху. Розрахунок проводимо за формулою 2.15. Та отримані дані заносимо до таблиці 2.18

$$G = \frac{Q_1 * 60}{\tau}. \quad (18)$$

Таблиця 2.24.

Визначення кількості та місткості фритюрниць для гарячого цеху

Назва страви	Кількість страв у розрахункову годину, порцій	Вид наплитного посуду	Місткість посуду, порцій	Кількість одиниць посуду	Тривалість теплової обробки, хв.
Курячі крильця	3	Фритюр	6	1	25
Картопля-фрі	5	фритюр	6	1	20

На основі даних таблиці 2.24. Бачимо, що для гарячого цеху проектованого закладу достатньо буде 1 фритюрниці, об'єм якої становить 7 л. Модель обраної фритюрниці «ELECTROLUX E7FRED1FF0 371084». Електрична потужність становить 5,4 кВт, кількість корзин – 1, робочий діапазон температур +105...+185 °С. Розміри моделі – 400x730x850 мм.

Розрахунок кількості та місткості електрогрилю. Дані розрахунків заносимо до таблиці 2.25

Таблиця 2.25

Розрахунок та визначення кількості електрогрилю в гарячому цеху проектованого ресторану

Назва страви	Кількість страв у розрахункову годину	Вид наплитного посуду	Місткість посуду, порцій	Кількість одиниць посуду	Тривалість теплової обробки
Стейк «Нью-йорк»	3	Противень	4	1	25
Брускетта	4	Противень	4	1	15
Свинні ребра	5	Противень	8	1	20
Овочі гриль	4	Противень	4	1	15

В гарячому цеху достатньо буде одного грилю моделі TEFAL GC306012. Ширина даного грилю становить 370 мм, глибина 370 мм. Поверхня з антипригарне покриття, двостороння лита пластина для грилю.

Також необхідно підібрати модель та кількість електросковорідок, необхідних для приготування страв. Найоптимальнішим варіантом теплового обладнання даного типу є електросковорідка моделі Z9BRENMOF 0392143 на 80 л., розмірами 800x900x850 мм. Достатньо буде однієї сковорідки

Для того, щоб визначити площі доготівельних цехів, нам необхідно підібрати наступне устаткування (табл. 2.26.-2.27)

Таблиця 2.26.

Підбір обладнання та розрахунок площі холодного цеху

Найменування обладнання	Кількість	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²
Холодильна шафа Basic Line BM 7A	1	800	700	0,560
Блендер VITAMIX TNC 5200	1	-	-	-
Слайсер Automatica 370VV	1	800	670	-
Соковижималка LIGNANO BIG/AV	1	220	280	-
Стіл виробничий AISI 304	2	1100	600	1,32
Ванна мийна двохсекційна	1	1200	600	0,72
Ваги електронні F998-3ED	1	250	190	-
Стелаж	1	1250	450	0,56
Рукомийник	1	530	530	0,28
Бачок для сміття	1	300	300	0,09
Разом				3,53
Загальна площа цеху				10

З отриманих даних робимо висновок, що площа холодного цеху в ресторані, що проектується має бути не менше 10 м².

Таблиця 2.27.

Підбір обладнання та розрахунок площі гарячого цеху

Найменування обладнання	Кількість	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²
Плита електрична IND-EOP-2.5x4	1	800	900	0,72
Фритюрниця ELECTROLUX E7FRED1FF0 371084	1	400	730	-
Холодильна шафа Basic Line SM 7	1	800	720	0,567
Електрогриль TEFAL GC306012	1	370	370	-
Електросковорідка Z9BRENMOF 0392143	1	800	900	0,72
Стіл виробничий AISI 304	3	1100	600	1,98

Продовження таблиці 2.27

Ваги електронні F998-3ED	1	250	190	-
Ванна мийна двохсекційна RADA BM-2/600	1	1200	600	0,72
Стелаж Rada СК-12/4	1	1200	450	0,54
Ванна мийна з робочою поверхнею	1	1200	600	0,72
Рукомийник	1	530	530	0,28
Бачок для сміття	1	300	300	0,09
Разом				6,337
				18,1

Отже, робимо висновок, що в проектованому ресторані, площа гарячого цеху не повинна бути меншою, ніж 18,1 м².

Для того, щоб робота доготівельних цехів була ефективною, вони повинні бути забезпеченими необхідним устаткуванням та обладнанням (2 попередні таблиці). Дане обслуговування встановлюється секційними модулями, відповідно до організованого процесу обробки сировини та приготування страв.

Структурно-технологічна схема гарячого цеху в проектованому закладі харчування представлена у табл.. 2.28

Таблиця 2.28.

Аналіз структурно-технологічної схеми технологічного процесу в гарячому цеху в закладі харчування, що проектується

Назва технологічної лінії	Технологічний процес	Необхідне обладнання
Приготування сніданків	Підготовка компонентів	Виробничий стіл, ваги
	Смаження	Електрична плита
	Порціонування	Виробничий стіл
	Оформлення	Виробничий стіл
Приготування перших страв	Підготовка компонентів	Виробничий стіл, ваги
	Варіння	Електрична плита
	Смаження	Електрична сковорідка
	Порціонування	Виробничий стіл
Приготування гарячих закусок, других страв та гарнірів	Оформлення	Виробничий стіл
	Підготовка інгредієнтів	Стіл виробничий, ваги
	Варіння	Плита електрична
	Смаження	Сковорідка електрична, електрогриль, фритюрниця
	Випікання	Духова шафа
	Тушкування	Духова шафа

Продовження таблиці 2.28

	Охолодження, зберігання	Холодильна шафа
	Нарізання	Стіл виробничий
	Порціонування	Стіл виробничий
	Оформлення	Стіл виробничий
Приготування солодких страв та борошняних кондитерських виробів	Підготовка компонентів	Стіл виробничий, ваги
	Приготування	Міксер, виробничий стіл
	Варіння	Електрична плита
	Випікання	Духовка
	Охолодження та зберігання	Стелаж, холодильник, шафа
	Порціонування	Стіл виробничий
	Оформлення	Стіл виробничий

Завдяки дотриманню вказаного поетапного виконання технологічних процесів (табл. 2.28), приготування страв в гарячому цеху проходитиме вчасно і якісно з дотриманням санітарно-гігієнічних норм.

В закладі, що проектується також необхідно передбачити влаштування ряду додаткових приміщень, які відносяться до виробничих приміщень в закладі харчування. Насамперед це буде мийна столового посуду – приміщення, призначене для миття посуду та його складування. Дане приміщення обладнане посудомийною машиною, мийною ванною, виробничими столами, бачком для сміття та стелажми для зберігання чистого посуду. Наступним приміщенням є сервізна – приміщення в якому зберігаються додаткові сервізи, посуд, столові набори, скло, тощо. Дане приміщення повинне розміщуватися безпосередньо при мийній столового посуду, такий зв'язок підвищує зручність технологічного процесу. Необхідним приміщенням є мийна кухонного посуду – приміщення призначене для миття кухонного посуду, розміщується між гарячим та холодним цехами, обладнане мийними ваннами, пересувним стелажем та смітєвим бачком. Останнє приміщення, як зв'язує торговельний зал з кухнею - це роздаткова. Вона слугує для передачі офіціантам готових страв з кухні.

Організаційну взаємодію усіх перелічених цехів можна представити у вигляді структурно-виробничої схеми приміщень закладу ресторанного господарства (рис. 2.2.)

Обслуговування в ресторані складається з таких елементів: зустріч і розміщення відвідувачів, прийом і оформлення замовлень, передача замовлень на виробництво, одержання і подача буфетної продукції, замовлених закусок, страв, напоїв, розрахунок з клієнтами .

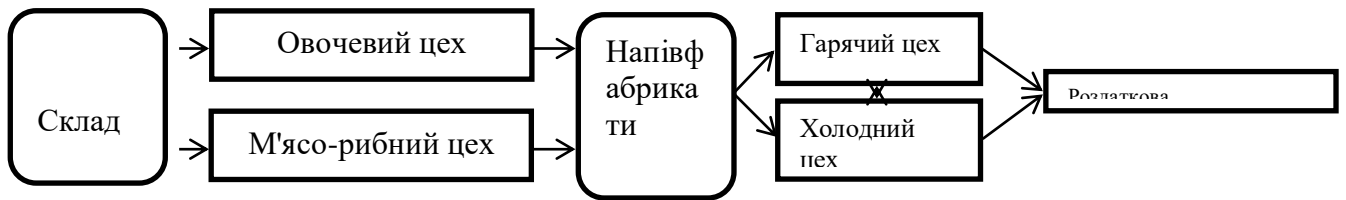


Рис. 2.2. Структурно-виробнича схема виробничих приміщень закладу ресторанного господарства, що проектується

Схема процесу обслуговування наведена на рис. 2.3 Для обслуговування клієнтів у проектованому закладі ресторанного господарства при готелі було обрано спосіб обслуговування - «по-американськи».

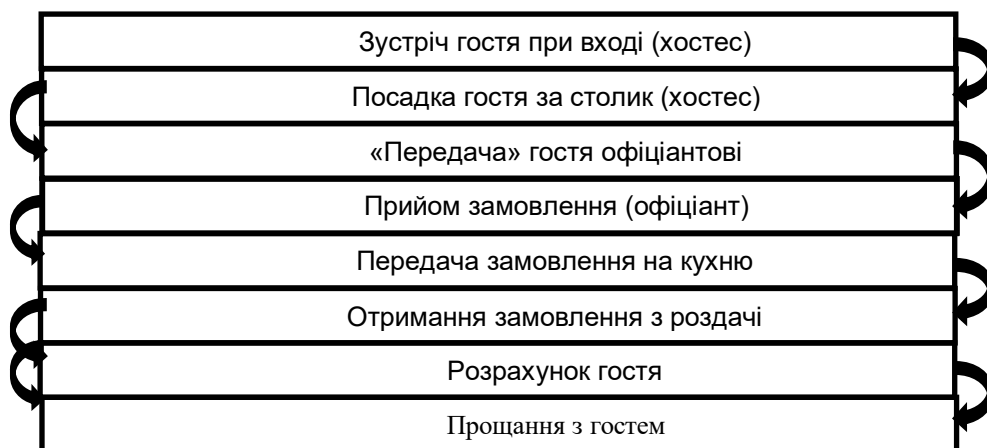


Рис. 2.3. Організаційна схема процесу обслуговування гостей в ресторані, що проектується

Для ефективної роботи проектованого ресторану в необхідному режимі було обрано двобригадний метод роботи офіціантів та барменів. Їх роботою буде керувати адміністратор торгового залу. Робочий графік виходів на роботу офіціантів та адміністратора буде складатися за принципом «два дні через два дні». Для визначення необхідної кількості офіціантів при повному

обслуговуванні гостей проектного закладу харчування використовується наступна формула (2.17):

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1}, \quad (2.17.)$$

де, $N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що потрібних для обслуговування споживачів закладу, осіб;

N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, осіб;

P – загальна місткість залу ресторану, місць

Дані розрахунків необхідного обслуговуючого персоналу для закладу харчування при проектованому готелі «BIGMAN» представлені у таблиці 2.29

Таблиця 2.29

Розрахунок якісного та кількісного обслуговуючого персоналу
проектованого ресторану на 74 місця

Посада	Кількість осіб	Примітки
Гардеробник	2	Працюватимуть позмінно
Адміністратор зали	2	Працюватимуть позмінно
Хостес	2	Працюватимуть позмінно, вранці та ввечері
Офіціант	10	Працюватимуть згідно визначеного графіку, позмінно
Бармен	2	Працюватимуть згідно графіку, позмінно
Прибиральники залу	2	Працюватимуть позмінно
Разом	20	

На основі отриманих даних таблиці 2.29. можемо зробити висновок, що для ефективного процесу обслуговування в проектованому ресторані необхідно найняти 20 працівників.

Проводимо розрахунок обладнання торговельного залу. Для комфортного відпочинку гостей було обрано наступне обладнання : столи 4-місні, 6-місні, стільці м'які, барна стійка, барні стільці. Кількісна та якісна характеристика даного обладнання наведена у таблиці 2.30

Таблиця 2.30.

Розрахунок кількісної та якісної характеристики необхідного меблювання в торговельному залі проєктованого ресторану на 74 місця

Вид меблів	Розмір, мм	Необхідна кількість для ресторану
Стіл 4-місний	900x900	8
Стіл 6-місний	900x1500	7
Стілець м'який	480x680x900	74
Барна стійка	4500x600	1
Барні стільці	400x400x1100	6
Напівсерванти для офіціантів	1100x700	2

Обрані меблі для торговельного залу (табл. 2.30) будуть відповідати загальній концепції закладу і будуть виконані у стилі «мінімалізм», відповідно до інтер'єру всього закладу.

Розраховуємо потрібну кількість столової білизни для сервіровки столів в ресторані згідно встановлених безпосередніх нормативів (табл. 2.31)

Таблиця 2.31.

Розрахунок кількості столової білизни, необхідної для оснащення ЗРГ

Вид столової білизни	Одиниця виміру	Нормативна кількість, шт.	Фактична кількість для ресторану, шт.
Скатертини	Шт. на один стіл	12	228
Серветки	Шт. на одне місце	14	1176
Рушники для офіціанта	Шт. на одного офіціанта	7	70

На основі даних розрахунків робимо висновок, що, згідно нормативів необхідна кількість скатертин для ресторану становить 228 штук, кількість полотняних серветок 1176 штук та рушників для офіціантів – 70 штук.

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

3.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Для проектування закладу було обрано ділянку, площею 3085 м², по вулиці Санаторна, 35. в селищі міського типу Кирилівка, Якимівського району, Запорізької області, розташоване на узбережжях Азовського моря і Утлюцького та Молочного лиманів.

При проектуванні готелю дизайн повинен стати головним чинником, так як і інтер'єр готелю і його екстер'єр впливають на розвиток бізнесу і саме вони створюють перше враження про заклад в цілому.

Створення інтер'єру готелю – це створення рівня розкоші та стилю. Для створення дизайну інтер'єру закладу готельно-ресторанного господарства можна обрати будь-який стиль: від хай-тека до класики, від величної розкоші до лаконічного мінімалізму. Створити відкритий простір з лаконічним та красивим дизайном інтер'єру готелю допоможуть сучасні матеріали, такі як бетон, метал, скло.

Будь-який готельний бізнес робить акцент на дизайн інтер'єру готелю. А номер – це найчастіше цілий витвір мистецтва. Тут враховуються підвищені вимоги до комфорту та естетики, а також до технологічного устаткування. Дизайн номера буде залежати від кількості осіб, на яку він розрахований. У кожному номері спроектована своя спальня і санвузол, а в номерах типу люкс додатково вітальня кімната, додатковий санвузол. Також при проектуваному трьохзірковому туристичному готелі «BIGMAN» передбачено проектування ресторану, винного бару та інших додаткових приміщень.

Туристичний комплекс це готель «BIGMAN» 3* який є – чотирьохповерховою забудовою з цокольним поверхом, який виступає на 1 м над поверхнею землі. Площа забудови трьохзіркового готелю складає 833 м².

Для визначення загальної площі об'єкту, необхідно визначити загальні площі складових готельно-ресторанного комплексу, а саме усіх груп приміщень закладу харчування та закладу проживання.

Розраховуємо корисну площу усіх блоків приміщень закладу готельного господарства та підсумовуємо отриману площу закладу ресторанного господарства, отримуючи таким чином корисну площу усього закладу, що проектується. Дані наводимо у таблицю 3.1.

Таблиця 3.1.

Перелік приміщень проектного готелю «BIGMAN»

Найменування приміщень	Площа, м ²
Житлова група приміщень	1435,02
Приймально-вестибюльна група	448,35
Культурно-дозвільного призначення	78,81
Адміністративного призначення	96,36
Ресторан (торговельна зала і виробничі приміщення)	327,9
Побутового обслуговування	185,94
Фізкультурно-оздоровчого призначення	61,61
Разом	2633,9

Як ми бачимо з таблиці, корисна площа закладу становить 2633,9 м².

Для розрахунку площі з урахуванням коридорів, визначаємо робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k \times K_1 = 2633,9 \times 1,1 = 2897,3 \text{ кв. м.}, \quad (3.1)$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 \div 1,25$

Загальна площа із врахуванням конструктивних елементів будівлі розраховуємо за формулою:

$$S_{заг} = S_p \times K_j = 2897,3 \times 1,15 = 3332 \text{ кв.м.}, \quad (3.2)$$

де S_p – робоча площа закладу;

K2– коефіцієнт збільшення площі K2=1,03÷1,15

Площа поверху будівлі (S_n) визначається за наступною формулою:

$$3332 / 4 \text{ поверхи} = 833 \text{ кв.м.} \quad (3.3)$$

Отже, проєктований трьохзірковий готель «BIGMAN» буде 4 поверховим, але враховуючи його нетрадиційну форму то части будівлі буде чотирьохповерховою, приміщення житлової групи – шестиповерховою будівлею, що будуть сполучені між собою коридором.

Була визначена площа поверху відповідно з проведеними розрахунками і становитиме 833 м².

Варто також визначити будівельний об'єм будівлі, м³, що визначається за формулою:

$$V_o = S_o \times (n \times h_1 + n \times h_2 + h_3) \quad (3.4)$$

де h_1 – висота поверху будівлі, 3,4 м;

h_2 – висота перекриття, 0,4м;

h_3 – висота покрівлі, 0,6 м;

n – кількість поверхів, 4.

$$V_o = 833 \times (4 \times 3,4 \times 0,4 \times 0,6) = 2719 \text{ м}^3.$$

Отже, проєктований готель «BIGMAN» буде 4 поверховим.

3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Трьохзірковий готель «BIGMAN» знаходитиметься по вулиці Санаторна, 35. в селищі міського типу Кирилівка.

Ділянка яка обрана для забудови закладу готельно-ресторанного господарства, знаходиться на території, де зосереджено досить багато забудов, тому зона що знаходиться поза забудовою є невеликою.

Перед входом в трьохзірковий готель буде невеличка тераса, також при вході буде встановлено маленький фонтан, та декілька лавочок, будуть посаджені квіти у клумбах та розміщені ліхтарики.

Потрібно визначити площу ділянки під будівництво за допомогою формулою:

$$S_{\partial} = n_3 \cdot N = 20 \times 82 = 1640 \text{ м}^2, \quad (3.5)$$

де S_{∂} – площа ділянки під будівництво, м^2 ;

n_3 - норматив площі земельної ділянки, $20 \text{ м}^2 / \text{місце}$ для готелів класу 4*;

N – кількість місць у закладі, місць [48].

Так, як будівля є чотирьох поверховою, то площа ділянки під будівництво зменшується на 20%, тобто на 328м, та дорівнюватиме 1312 м^2 .

Схема розташування туристичного комплексу, а саме трьохзіркового готелю на ділянці будівництва представлена на кресленні «План благоустрою» у масштабі 1:1000 .

Окрім будівлі готелі на ділянці забудови будуть знаходитись інші конструктивні елементи, які подано у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2.

Конструктивні елементи, що знаходяться на території забудови

№	Найменування	Площа, м^2
1.	Готель	864,53
2.	Автостоянка	180
3.	Місце відпочинку	72
4.	Квітник	96,13
5.	Дитячі майданчики	59,34
6.	Господарський двір	40
	Всього:	1312

Отож, як видно з таблиці, ділянці забудови окрім готелю також знаходитимуться автостоянка, місце відпочинку, квітник, дитячі майданчики та господарський двір.

3.3. Характеристика будівлі

Цоколь будівлі, тобто її фундамент обкладено плиткою, спеціальною під вид каменю, тераса при вході в готель теж буде облицьована цією ж плиткою, для

поєднання гармонійності оздоблення будівлі [16].

Характеристику елементів конструктивності забудови, що проектується наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3.

Характеристика елементів конструктивності забудови

№ з / п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
1	2	3
I. Підземна частина будівлі		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний; Глибина закладання 1,4 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол; Стіни внутрішні – стрічковий монолітний; Глибина закладання 1,7 м; Матеріал – залізобетон ; Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція; Колони – стрічковий ; Глибина закладання 1,4 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол.
II. Надземна частина будівлі		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі ; Матеріал – цегла керамічна 65М; Будівельний розчин - цементний; Товщина 5 мм; Стіни внутрішні – ненесучі ; Матеріал – цегла керамічна 65М; Будівельний розчин - цементний; Товщина 110 мм.
3.	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон; Форма перерізу – тавровий.
4.	Перекриття	Тип - збірні; Матеріал - залізобетон; Висота - 210 мм.
5.	Покрівля	Форма – плоска; Структура - захисний прошарок гравію, втопленого в бітумну мастику, товщиною 20 мм ; - гідроізоляція 4-х рубероїдний килим; - утеплювач пінобетон 150 мм ; - пароізоляція 20 мм; - настил : збірні залізобетонні плити 220 мм.

6.	Вікна	Тип віконних блоків - потрійні; Матеріал віконного блоку - металопластик; Засклення – склопакет ; Розміри 15000 мм × 1100 мм, кількість 82 шт.; Відстань від полу до підвіконня 800 мм.
7.	Двері	Призначення - внутрішні; Тип дверного блоку - одностулкові; Матеріал дверного блоку - дерево; Розміри 800 мм × 2100 мм. Призначення - зовнішні; Тип дверного блоку - двостулкові; Тип дверних полотен - засклені; Матеріал дверного блоку - дерево; Розміри 1800 мм × 2100 мм.

Зовнішні стіни готелю викладено із керамічної цегли товщиною 500 мм. У будівлі використано метало-пластикові відповідно відповідного кольорі до загального стильового та кольорового рішення. Для утеплення дверних проїмів використовувалися дверні блоки, а саме двостулкові з утеплювачами та звукоізоляцією.

Рельєф ділянки під будівництво трьохзіркового готелю – рівний. Тип ґрунту для готелю, що проектується – ґрунтова дорога.

Передбачено підключення проектованого трьохзіркового готелю до центральних мереж водопостачання, енергозабезпечення, мережі каналізації та мережі газопостачання. Телефонні комунікації будуть підключені від Укртелекому. Для створення максимального комфорту для гостей трьохзіркового готелю передбачене автономне опалення в закладі.

Розміщення устаткування буде в трьохзірковому готелі «BIGMAN» проводиться у відповідності з «Правилами технічної експлуатації електроустаткування» та «Правилами технічної безпеки». Відстань між стіною і механічним устаткуванням в межах 0,75–1,0 м; тепловим і робочим столом – не менше 1.5 м, відстань до пекарських шаф 0.5 м. Мережа освітлювальної сітки виконана у відповідності з діючим ТЕУ [17]. Працівники забезпечуватимуться спецодягом за встановленою формою.

Все електричне устаткування має захисне вимикання, яке знаходиться під напругою. При певному значенні цієї напруги пристрій спрацьовує і вимикає устаткування. Час спрацювання не перевищує 0,2 сек. В таких схемах встановлюються плавкі запобіжники від струмів короткого замикання, магнітний пускач з дистанційним управлінням, кнопками «пуск» і «стоп», теплове реле від струмів перевантаження електродвигунів.

Все теплове обладнання має теплову ізоляцію. Температура поверхні не перевищує 45°C.

Подача електроенергії в трьохзірковому готелі «BIGMAN» запроваджена через роздавальний щит, розташований в електрощитовій. Безпека струмоведучих частин на електромережі закладу забезпечується їх ізоляцією, огороженням, розміщенням на недоступній висоті [19]. Розташування електричних теплових апаратів виконано згідно з правилами розташування і безпечної експлуатації обладнання.

Всі схеми комунікаційного забезпечення будуть підключені до міських комунікаційних мереж, оскільки для цього є всі можливості.

3.4. Інженерні системи

Система опалення в забудові передбачена влаштування системи опалення у відповідності до СНиП 2.04.05-91, для підтримання необхідного температурного режиму. Теплопостачання трьохзіркового готелю визначено від внутрішнього джерела – опалювального котла (Euridin ZW / ZS 23 KE / AE) температура теплоносія на вході встановлена від 80 до 90 °C. На підприємстві передбачений тепловий пункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним вводом опалювальним котлом, які забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання [56].

Для внутрішньої системи опалення передбачається використання води з температурою від 60 до 70 °С.

В приміщеннях виробничих готелю «BIGMAN», а також торгівельних залів ЗРГ передбачається використання централізованої системи опалення з установленими алюмінієвим радіаторів низького тиску марки Terma1, з верхньою розводкою трубопроводів, в адміністративно-побутових приміщеннях використовуються система опалення місцева за рахунок променевих панелей [26]. У виробничих приміщеннях влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки в робочий час відповідної температури та відносної вологості повітря в межах від 30% до 60%.

Система вентиляції у трьохзірковому готелі «BIGMAN» (згідно СНиП 2.04.05-91 [19]) у закладі визначена за рахунок організації природної вентиляції повітря, яка встановлена в таких приміщеннях, як: житлова група приміщень, торговельні зали закладів ресторанного господарства та адміністративно-побутових приміщеннях. Крім цього, в закладі наявна припливна вентиляційна система, яка надає повітря об'ємом $V_{п} = 33410 \text{ м}^3$ у такому приміщенні як торгова зала. Витяжна вентиляція безпосередньо видаляє забруднене повітря газоподібними домішками в об'ємі $V_{в} = 25766 \text{ м}^3$ (див.табл. 3.3). Нею забезпечені абсолютно всі виробничі приміщення.

Для забезпечення комфортних умов перебування у залі ресторану та залі винного бару встановлено місцеву, рециркуляційну, цілорічної дії систему кондиціонування повітря. Прилад призначений для підтримки температурного режиму закладу, режиму вологості та режиму фільтрації повітря. Додатково системи кондиціонування повітря встановлено в номерах трьохзіркового готелю та адміністративних приміщеннях [19].

Водозабезпечуюча система здійснюється від міської смт.Крилівкаської системи водопостачання. У закладі встановлений водомірний вузол з встановленням лічильника марки ЛТ-70Х-12. У трьохзірковому готелі розроблено об'єднану просту систему водопостачання з верхньою розкладкою,

яка відповідає вимогам СНиП 2.04.01-85 [18]. Система розподіляється на: протипожежну (СНиП 2.01.02-85) – із оцинкованих труб Ø18 мм із встановленням пожежних кранів, господарсько-побутову – з оцинкованих труб Ø14 мм із підключенням до кранів; виробничу – з оцинкованих труб Ø18 мм із підключенням до технологічного устаткування.

Система гарячого водопостачання прийнята централізована від перегрівача в теплопункті з оцинкованих труб Ø14 мм.

В проектуваному трьохзірковому готелі організовано зовнішню та внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову а також виробничу системи каналізації відповідно вимог СНиП 2.04.01-85. Внутрішня каналізація будівлі складається із: приймальних пристроїв, відвідних ліній з чавунних труб Ø40 мм, та стояків, які виконані із чавунних труб Ø40 мм [18].

Зовнішня каналізаційна система включає каналізацію твердих відходів і дощову каналізацію, яку виведено у внутрішню квартальну мережу.

Енергозабезпечення трьохзірковому готелю здійснюється від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю у 2500 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного розподільного пункту.

Електричні мережі в проектуваному закладі поділено на силові з напругою у 380 В та освітлювальні з напругою у 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі встановлено окремо один від одного. Групові щити силової мережі електропостачання розташовано поблизу споживачів.

Холодильне устаткування підключено до відокремленого групового щиту із радіальною схемою. Захист від блискавки будівлі зроблено відповідно до РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будинку [25].

В готельно-ресторанному комплексі планується встановити комбіновану систему сигналізації ДБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну та охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлено на вікнах та дверях, а також на елементах будівлі. Сигнали при спрацюванні сигналізації у ресторані виводяться

на центральний пост служби охорони, який розташований на першому поверсі апартамент готелю. Датчики пожежної сигналізації встановлено у залах винного бару, ресторану, вестибюльній групі приміщень та в номерному фонді і холах, а також коморах сухих продуктів, інших допоміжних приміщеннях. В разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться , безпосередньо на центральний пост пожежної частини смт.Кирилівкаа.

До ліній міського а також закордонного телефонного зв'язку підключено та приміщення в закладі, як номерний фонд, адміністративні кімнати. Передбачається отримання телефонного номеру у міському телефонному вузлі.

Також в готелі буде підключено систему газопостачання із міської мережі.

Для отримання технічних дозволів на підключення проектованої будівлі до інженерних мереж визначимо інженерні характеристики за допомогою розрахунку за допомогою укрупнених питомих показників.

Визначимо обсяг будівлі враховуємо наступні показники: висота від 1 до 4 поверхів – 3,4 м, площа поверху – 833 м².

Визначимо загальні витрати електроенергії трьохзірковим готелем «BIGMAN» та закладами ресторанного господарства при трьохзірковому готелі за наступною формулою:

$$P_{жN} = P_{жy} \times N \quad (3.6)$$

де $P_{жy}$ - питомі витрати електроенергії,

= 2,5 кВт/номер для трьохзіркового готелю на 50 номерів;

0,40 – 0,54 – для ресторану;

0,36 – для виробничих потреб ресторану;

1,0 - 1,5 – для інших приміщень;

N – кількість номерів в апартамент готелі, або кількість страв за добу у ресторані чи барі [48].

Проводимо розрахунок витрат електроенергії для трьохзіркового готелю:

- за добу - $P_{жN} = 2,5 \times 50 = 125$ кВт

- за добу (решта приміщень) – $P_{жN} = 1,2 \times 46 = 55,2$ кВт

$$- \text{ з рік} - P_{жN} = 125 \times 365 + 55,2 \times 365 = 20148 + 45625 = 65773 \text{ кВт}$$

Проводимо розрахунок витрат електроенергії для закладів ресторанного господарства при трьохзірковому готелі:

Електроенергія на вентиляцію в ресторані:

$$- \text{ за добу} - P_{жN} = 0,5 \cdot 74 \text{ місця} = 37 \text{ кВт}$$

$$- \text{ з рік} - P_{жN} = 37 \cdot 365 = 13505 \text{ кВт};$$

Електроенергія на виробничі потреби в ресторані:

$$- \text{ за добу} - P_{жN} = 0,36 \cdot 1712 \text{ страв} = 616 \text{ кВт}$$

$$- \text{ з рік} - P_{жN} = 616 \cdot 365 = 224956 \text{ кВт};$$

Разом витрати електроенергії за рік: $65773 + 13505 + 224956 = 304234 \text{ кВт}$.

Розраховуємо витрати тепла на опалення за формулою:

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \cdot 2719 \cdot 4440 \cdot 17 \cdot 0,93 = 67,3 \text{ Гкал.} \quad (3.3)$$

де d_v – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , $\text{Гкал}/(\text{м}^3 \times ^\circ\text{C}) = 3,5 \times 10^{-7} - 3,2 \times 10^{-7}$;

V – будівельний обсяг будівлі, м^3 (для проєктованого трьохзіркового готелю – 2719 м^3);

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури (для смт.Кирилівка складає $0,93$);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, годин (для смт.Кирилівка складає 4440 год.) [86];

t – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, $^\circ\text{C}$ (для смт.Кирилівка складає 17).

Розраховуємо витрати тепла на вентиляцію за формулою:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T \cdot t = 6,4 \times 10^{-7} \times 33410 \times 4440 \times 17 = 1614 \text{ Гкал} \quad (3.4)$$

де q_v – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , $\text{Гкал}/(\text{м}^3 \times ^\circ\text{C}) = 6,4 \times 10^{-7} - 6,9 \times 10^{-7}$;

V – обсяг повітря для забезпечення припливної вентиляції 33410 м^3 (табл.3.4).

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи в трьохзірковому готелі «BIGMAN»

Приміщення	Площа	Висота	Об'єм, V, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				приливна	витяжна
Житлова група приміщень	1435,02	3	4879,1	19516,272	14637,204
Приймально-вестибюльна група	448,35	3,4	1345,1	5380,2	4035,15
Культурно-дозвільного призначення	78,81	3	236,43		709,29
Адміністративного призначення	96,36	3	327,62	1310,496	982,872
Ресторан (торговельна зала і виробничі приміщення)	327,9	3,4	983,7	3934,8	2951,1
Побутового обслуговування	185,94	3	632,2	2528,784	1896,588
Фізкультурно-оздоровчого призначення	61,61	3,4	184,83	739,32	554,49
Разом	2633,9		7901,7	33409,872	25766,694

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, годин (для смт.Крилівка 4440 год.) [86];

t – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С (для смт..Крилівка становить 17).

Загальні витрати тепла складають: $96,3 + 1614 = 1681,3$ Гкал.

Розраховуємо витрати води в трьохзірковому готелі «BIGMAN» за допомогою формулою (3.5):

$$V_{заг} = \frac{q_u^{tot} \times U}{1000} \times T + V_n = \frac{250 \text{ л} \times 82 \text{ місяця}}{1000} \times 365 \text{ днів} + 54,6 = 7537,1 \text{ м}^3, \quad (3.5)$$

у тому числі гарячої води:

$$V_{заг} = \frac{q_u^{tot} \times U}{1000} \times T = \frac{150 \text{ л} \times 82 \text{ місяця}}{1000} \times 365 \text{ днів} = 4489,5 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території

$$V_n = \frac{V_k \times S_d \times \tau \times T_n}{710} = \frac{96.13 \times 1.08 \times 2 \times 187}{710} = 54.6 \text{ м}^3 \quad (3.6)$$

де V_z - загальні витрати води комплексом, м^3 ;

q_u^{tot} - норма витрат води у середню добу, л/добу-місце (згідно з нормативами для готелів з санвузлами в кожному номері загальні витрати холодної води складають 250л, в т.ч гарячої води 150 л);

U – кількість місць в готелі, місць (82 місця);

T - кількість робочих днів готельного комплексу на рік, діб (365 днів);

$V_{\text{п}}$ - витрати води на полив території;

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

S_d - площа ділянки під будівництвом, м^2 (загальна площа земельної ділянки – 1312, площу будівлі – 833, площа поливу – 96,13);

τ - час роботи поливного крану на добу (2 год.);

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

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м^2 [48].

Розраховуємо об'єм стічних вод трьохзіркового готелю «BIGMAN» за формулою:

$$V_{\text{стіч}} = p \times V_{\text{заг}} = 0,85 \times 7591,7 = 6453 \text{ м}^3 \quad (3.7)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік = 0,85 - 0,9 [80].

Отже, зробимо прогноз потреб проєктованого трьохзіркового готелю «BIGMAN» в інженерних ресурсах за рік, і зобразимо їх у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5.

Річні потреби трьохзіркового готелю «BIGMAN» в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	Річна потреба
Електроенергія	304234 кВт
Тепло (опалення + тепло на вентиляцію)	1681,3 Гкал
Вода	7591,7 м^3
Відведення стічних вод	6453 м^3

3.5. Дизайн

Дизайнерським стилем трьохзіркового готелю, а також номерного фонду, обрано стиль мінімалізм, який заснований на принципі побудови ідеальних форм і пропорцій, конструювання простору грою контрастних кольірних співвідношень та освітлення при повній відсутності декору.

Лаконічність в розміщенні предметів, на яку робиться акцент, в поєднанні з високою якістю використовуються матеріалів, гладких дзеркальних фактур і переважанні білого кольору, що підкреслює силуети, створюють ілюзію безпосереднього нескінченного простору і невагомості.

Поверхні повинні бути ідеальними, цілісними. Величезна виразність досягається за рахунок контрастують кольорів, матеріалів, а також асиметрії і незвичайних пам'ятних образів. Зовнішній вигляд кожної кімнати являє собою гармонійно взаємопов'язані, виконані в суворій графічній гамі стіни підлогу і стелю (для чого найбільше використовуються три кольори: білий, чорний і сірий) і яскраві, насичені кольори нечисленних предметів інтер'єру [100].

Для мінімалізму властиві: монохромність, мінімальна кількість кольорів, чіткість композиції, гранична простота оформлення, робота великими площинами, чіткі геометричні фігури, але також допустимі і злегка зігнуті форми. У плані матеріалів використовуються: алюміній, хром, сталь, матове скло, натуральне дерево, натуральний камінь, пластик.

Мінімалізм чудовий тим, що дає змогу звільнитися від зайвого. Мінімалізм віддає перевагу простір для життя і вільного мислення та переосмислення. Прості геометричні форми, чисті кольори. Немає нічого простішого світильників в цьому стилі. Досить заховати лампочку під білим шароподібним абажуром - і ось вже готовий твір мистецтва, до якого нічого додати. Лінійні системи також цікаві для створення композицій у руслі мінімалізму.

Корпусні меблі підняті на тонкі металеві ніжки або повністю їх позбавлені, стіл може відокремлюватися від підлоги на п'ять сантиметрів. Площини фасадів

позбавлені рельєфу, дверцята ручок. Виразність досягається за рахунок контрасту. Чорне і біле. Льон та бавовна. Бетон і натуральний камінь. Полірована деревина. Ваза з самотнім квіткою. Одна яскрава пляма живопису на стіні, один сплеск у монохромній, витриманій композиції - все це "простота" одного із самих популярних стилів кінця ХХ - початку ХХІ століть [102].

У мінімалістичному інтер'єрі велику роль грає вікно. Чудово, якщо воно дуже велике, а за ним – прекрасний пейзаж. У такому випадку можна відмовитися від штор і фіранок - сама природа стане частиною інтер'єру. Якщо вигляд за вікном вас не радує, то без фіранок не обійтися. Фіранки теж повинні бути під стать всьому інтер'єру - простенькі і однотонні, зйдуть і жалюзі. У мінімалістському інтер'єрі присутні і аксесуари, правда, в дуже помірній кількості. В основному це дорогі серцю дрібнички, які привносять в будинок частинку тепла.

Абстрактні картини просто створені доповнювати і прикрашати мінімалістський інтер'єр, чого не скажеш про роботи академічного живопису. Картини повинні бути вставлені в простенькі пласкі рами. Це ж відноситься до фотографій і дзеркал. Дуже важливо поєднувати мінімалізм з функціоналізмом. Меблі, якщо вже їх мало, повинні брати на себе декілька функцій.

Мінімалізм - стан душі і не терпить дешевих речей. На фоні простих стін одразу помітна будь-яка неточність або погана якість. Кожна річ займає своє місце і виконує певну функцію. "Мало - це вже багато", вважав Міс ван дер Рое. У мінімалістському інтер'єрі це слово відноситься до всього: мало предметів меблів, мало деталей, мало декору. Але коли предметів мало - кожен з них повинен бути досконалим, як і композиційне рішення інтер'єру.

Проектування двомісного номеру люкс в трьохзірковому готелі «BIGMAN» наведено на рис 3.1.



Рис. 3.1. Оформлення двомісного номеру трьохзіркового готелю «BIGMAN»

Дизайн двомісного номеру стандарт, представлено на рис. 3.2.



Рис. 3.2. Оформлення двомісного номеру стандарт готелю «BIGMAN»

Дизайн однісного номеру стандарт, що буде в проєктованому готелі представлено на рис. 3.3.



Рис. 3.3 Оформлення одномісного номеру стандарт готелю «BIGMAN»

На рис. 3.4, наведено стиль оформлення ванної кімнати номерів трьохзіркового готелю «BIGMAN».



Рис. 3.4. Оформлення ванної кімнати номерів готелю «BIGMAN»

Мінімалістичний стиль оформлення ресторану представлено на рис.3.5.



Рис. 3.5. Дизайн оформлення ресторану в стилі мінімалізм

При трьохзірковому готелі «BIGMAN» знаходитимуться заклади харчування, а саме ресторан на 74 місця та винний бар.

Ресторан та винний бар будуть виконані в тому ж стилі що й і вся забудова.

3.6. Кошторис

Будівельно-технічні показники заносимо у табл. 3.6.

Таблиця 3.6.

Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	m^2	1312,0
2	Площа будівлі закладу, S_b	m^2	833
3	Коефіцієнт забудови, k_z		0,63
4	Площа озеленення, S_{oz}	m^2	96,1
5	Коефіцієнт озеленення, K_{oz}		0,1
6	Загальна площа закладу, S_{zag}	m^2	3332,1
7	Корисна площа закладу, S_k	m^2	2633,9
8	Будівельний обсяг закладу, V_b	m^3	2719
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $BA+B$	тис. грн	379513,5

Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місяця	тис. грн	1448,5
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	113,9
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	139,6

Попередню вартість будівництва трьохзіркового готелю «BIGMAN» розрахуємо за укрупненими показниками вартості проведених робіт:

$$V_{ЗБР} = S_{заг} \times Y \times K_T \times I_K \times I_P = 2719 \times 2.5 \times 0,93 \times 23 \times 0,77 = 141623.3 \quad (3.8)$$

де $V_{ЗБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн;

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о. (довідкова сума) (2000-3000 дол. для готелів категорії 3*);

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт (0,93 - для Снт.Крилівка);

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол. США = 25;

I_P – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва ($I_P=0,77$) [48].

Таблиця 3.7.

Зведений кошторисний розрахунок

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1% від вартості будівництва за разом підрозділом 2	2360,39
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.2	загальнобудівельні роботи	60%, разом підрозділ 2	141623,3
2.3	електротехнічні	6%, разом підрозділ 2	14162,3
2.4	сантехнічні	5%, разом підрозділ 2	11801,9
2.5	зв'язок та сигналізація	2%, разом підрозділ 2	4720,8
2.6	устаткування, меблі та інвентар	27%, разом підрозділ 2	63730,5
Разом за підрозділом 2		100%, підрозділ 2	237318,5
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 1%, підрозділ 2	1180,2
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 0,5%, підрозділ 2	472,1

Продовження таблиці 3.7

5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%	9,4
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2%, підрозділ 2	4720,8
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	7081,2
Разом за підрозділами 1–7			251862,9
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%, сума за підрозділами 1–7	1259,3
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	9318,9
Разом за підрозділами 1–9			262441,2
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	5037,3
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2%, сума за підрозділами 1–9	524,9
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5%, сума за підрозділами 1–7	6296,6
Усього: Базисна вартість будівництва			274299,9
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38%, сума за підрозділами 1–9	99727,64
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2% від суми базисної вартості	5486,00
Усього за розділом Б:			105213,64
Загалом сума витрат на будівництво			379513,53

Отже, за результатом таблиці 3.7, загальна сума витрат на будівництво трьохзіркового готелю «BIGMAN» дорівнює 379513,53 тис. грн., в тому числі базисна вартість дорівнює 274299,9 тис. грн.

3.7. Заходи з охорони навколишнього природного середовища

Екологічну безпеку проектованого трьохзіркового готелю «BIGMAN» забезпечують дотримання встановлених вимог охорони навколишнього середовища, вимог до чистоти будівель, приміщень і прилеглих територій, наявність у виконавця достатньої інформації про технічні характеристики місць,

що підлягають прибиранню, яке надає споживач послуг, щоб виключити шкідливу взаємодію з деякими хімічними засобами і можливість збитку.

Технологічне устаткування й інвентар для прибирання слід зберігати чистими і справними у відведених для цих цілей приміщеннях, за винятком машин для мокрого і сухого прибирання великих площ акумуляторного типу (кислотних), які повинні зберігатися в сухих провітрюваних приміщеннях відповідно до ГОСТ 23216.

Хімічні засоби повинні зберігатися тільки в оригінальній упаковці фірм-виробників в спеціально відведених місцях відповідно до ГОСТ 12.1.004. 4.4 Відходи, що утворюються при проведенні операцій по прибиранню і прибирання після від'їзду, підлягають розміщенню відповідно до вимог.

Окрім цього, забезпечення охорони буде забезпечуватися зеленими насадження на території проєктованого готелю, щоденного прибирання території, використання нешкідливих речовин та засобів для прибирання, миття посуду, інвентарю та прання білизни [24].

Постійно буде відбуватись контроль за відходами та екологічним станом будівлі та готельного комплексу «BIGMAN» в цілому.

3.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Трьохзірковий готель «BIGMAN» є підприємством приватної форми власності. У відповідності до ДБН А.3.1-3-94 «Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення» порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єкту встановлюється Міською державною адміністрацією Запоріжжя за погодженням з Державним комітетом будівництва, архітектури та житлової політики України. Даний об'єкт прийматиметься у експлуатацію за рішенням державних технічних комісій [86].

Державна технічна комісії призначається виконавчим органом міста Запоріжжя розпочинає роботу не пізніше ніж за 7 днів після отримання заяви

замовника про закінчення будівництва та готовність об'єкту до прийняття у експлуатацію [96].

Термін роботи державної технічної комісії визначається органом, який її призначає, однак він не повинен бути більшим ніж 10 днів. На протязі цього часу члени комісії мають ознайомитись із проектною документацією, перевірити відповідність забудови до проекту та технічні умови на проектування. Члени комісії не мають права ставити додаткові вимоги, крім передбачених виданих технічних умов на проектування [79].

По результатам роботи державної технічної комісії є підписаний акт державної технічної комісії, в якому є прийнятим рішення про введення забудованого об'єкта в експлуатацію. Підписаний та затверджений акт державної технічної комісії являється підставою для включення даних про його введення в державну статистичну звітність, а також для оформлення права власності на ново збудований об'єкт, а саме туристичний комплекс «BIGMAN» у смт.Крилівка.

3.9. Охорона праці

В готельних комплексах повинні проводитися заходи щодо профілактики травматизму, створення нормальних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу.

Директор готельного комплексу «BIGMAN» наказом безпосередньо призначає відповідального за безпеку праці, формує склад служби охорони праці, призначає відповідальних за стан охорони праці в кожному підрозділі та відповідальних за навчання персоналу готельного комплексу і перевірку знань з охорони праці.

На основі положень, правил і типових інструкцій у готелі «BIGMAN» відповідно буде розроблене своє положення про організацію роботи з охорони

праці та виробничій санітарії. Крім того, для кожної категорії працівників розробляються інструкції.

Працівник готельного комплексу «BIGMAN» зобов'язаний дотримуватися норм, правил, інструкцій з охорони праці, вміти правильно застосовувати колективні й індивідуальні засоби захисту, негайно повідомляти своєму безпосередньому керівникові про будь-який нещасний випадок, а також про ситуації, що створюють загрозу життю і здоров'ю людей. Працівники трьохзіркового готельного комплексу допускаються до роботи лише після проходження інструктажу з техніки безпеки. Видами інструктажу є вступний, первинний, повторний, позаплановий, поточний [68]. Профілактика виробничого травматизму. Причини травматизму не тільки можуть бути організаційними і технічними. До організаційних відносяться: недостатній нагляд за дотриманням правил техніки безпеки, відсутність необхідної технічної кваліфікації у персоналу, робота без запобіжних засобів, неправильне розташування людей на робочому місці, недостатній інструктаж, погане освітлення, низька або висока температура, слабка вентиляція тощо.

Розслідування й облік нещасних випадків в трьохзіркового готелі «BIGMAN» відбуватиметься відповідно до «Положення про порядок розслідування й обліку нещасних випадків на виробництві». Це положення встановлює єдиний порядок розслідування й обліку нещасних випадків на виробництві, обов'язковий для всіх готельних комплексів. За результатами розслідування складається висновок, що є обов'язковим для роботодавця і може бути оскаржений в органах державної інспекції праці або в суді.

Температура, вологість і швидкість руху повітря. Ці параметри мають сильний вплив на стан людини, її працездатність і регулюються за допомогою систем опалення та кондиціонування [88]. Температура повітря в приміщеннях повинна бути не нижче 18°C; вологість повітря в теплий період року 30–60%, у холодний – не перевищувати 70%; швидкість руху повітря в холодний період – до 0,3 м/с, у теплий – до 0,5 м/с [86].

У готельних комплексах слід дотримуватися протишумних правил. Підлоги в коридорах, холах і вітальнях мають покриватися звукопоглинаючими килимами або покриттями, що їх замінюють; телевізори мають встановлюватися лише в номерах або спеціальних приміщеннях, а телефон загального користування – подалі від житлових кімнат у спеціальних кабінах або під акустичним ковпаком.

За поганої освітленості з'являється зорова втома, загальна млявість, погіршення зору, знижується продуктивність праці. У приміщеннях передбачене природне (не менш одного вікна) і штучне освітлення, що забезпечує освітленість цілодобово при лампах розжарювання – 100 лк, при люмінесцентних лампах – 200 лк, у коридорах – природне або штучне освітлення. Кожне робоче місце повинне бути достатньо освітлене, але освітлення при цьому не повинно засліплювати. Штучне освітлення використовується таких видів: загальне, місцеве і комбіноване. Існує також аварійне освітлення на випадок евакуації [75].

Таким чином, оскільки готельний комплекс «BIGMAN» оснащений великою кількістю різного обладнання і майна, у ньому працює значна кількість обслуговуючого персоналу, відбувається постійна зміна проживаючих, питанням охорони праці і техніки безпеки в готельних комплексах повинна приділятися велика увага. Керівництво має створити всі умови, щоб працівники готельного комплексу дотримувались норм, правил, інструкцій з охорони праці, вміти правильно застосовувати колективні й індивідуальні засоби захисту, негайно повідомляти своєму безпосередньому керівникові про будь-який нещасний випадок, а також про ситуації, що створюють загрозу життю і здоров'ю людей.

На кожному поверсі готелю «BIGMAN» встановлені пам'ятки про надання першої допомоги й аптечки з набором необхідних медикаментів [66].

Площа приміщення у готелі «BIGMAN» на одного працівника у відповідності до санітарних норм не менше 4 м², об'єм – 13 м³. Відповідно до ДНАОП 0.00–1.31–99 площа, на якій розташовано робоче місце із

відеотерміналом дорівнює не менше 5,0 м², об'єм – 16 м³ (кабінет директора). У табл. 3.8. наведені площі приміщень та обсяг на одне робоче місце працюючого.

Таблиця 3.8.

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

Приміщення	Загальна площа, м ²	Кількість працюючих у змін	На одного працюючого	
			площа, м ²	об'єм, м ³
Адміністративного призначення	96,36	6	16,1	48,2
Господарського призначення	148,09	2	74,1	222,1
Ресторан	327,9	14	23,4	70,3
Господарські приміщення	185,94	3	61,9	185,9

За результатами табл. 3.8 площа робочих місць у трьохзірковому готелі відповідає існуючим нормативам.

При проектуванні освітлення в даному трьохзірковому готелі керувалися «Правилами будови електроустановок», будівельними нормами і правилами, СНиП. В неохолоджуваних коморах, туалетних, душових, коридорах, встановлене штучне освітлення.

3.10. Санітарно-гігієнічні заходи

У закладах готельно-ресторанного господарства до яких відносить проєктований трьохзірковий готель «BIGMAN» повинні дотримуватися санітарно-гігієнічні та протиепідемічні правила і норми, зокрема до:

- утримання санітарно-технічного устаткування та інвентарю, видалення відходів і захисту від комах і гризунів;
- стану території, місць загального користування, приміщень будівлі;
- обробки (прання, прасування, зберігання) білизни тощо.

Готель, відповідно до вимог розташований в екологічно сприятливих місцях. Питна вода має бути безпечна в епідеміологічному відношенні, нешкідлива за хімічним складом. За відсутності гарантії хорошої якості питної води необхідно обладнати спеціальні установки для її обробки.

Препарати, які використовуються для дезинфекції, дезінсекції, дезодорації та мийні засоби, що увійшли до переліку товарів, які підлягають обов'язковій сертифікації, повинні мати сертифікат відповідності та застосовуватися відповідно до нормативних вимог[90].

При експлуатації електричного, газового устаткування треба дотримуватися вимог ППБ 01, ГОСТ 12.1.004 і правил експлуатації, встановлених заводом-виробником у нормативній документації на конкретне устаткування.

Допустимий рівень звукового тиску і рівень звуку в приміщеннях повинні відповідати вимогам державних стандартів.

У проектуваному готелі «BIGMAN» будуть розроблені та затверджені плани дій персоналу в надзвичайних ситуаціях (стихійних лихах, пожежах та ін.), що включають взаємодію з місцевими органами управління, які беруть участь у рятувальних роботах. Керівник готелю несе відповідальність за підготовленість персоналу до дій в надзвичайних ситуаціях.

Вимоги до безпеки обслуговування для конкретних видів готельних послуг встановлюються нормативною документацією на відповідні види послуг: державними стандартами, правилами, статутами, кодексами тощо[76].

Адміністратор готелю зобов'язаний ознайомити туристів з елементами ризику кожної конкретної готельної послуги і заходами щодо їх запобігання.

Інформація, що забезпечує безпеку життя і здоров'я проживаючих у процесі обслуговування, надається в порядку, встановленому діючою нормативною документацією.

При проектуванні будівель, споруд, засобів розміщення та закладів харчування необхідно використовувати норми, які встановлені Мінрегіонбудом України в ДБН В.2.2-20:2008, СанПиН, ДСП 173-96 «Державні санітарні

правила планування та забудови населених пунктів». Згідно даних норм, ділянка, на якій проектується заклад повинна відповідати вимогам санітарно-епідеміологічних правил щодо рівня вмісту потенційно небезпечних для людини хімічних і біологічних речовин та елементів у ґрунті, повітрі, а також негативних фізичних факторів (вібрація, шум, електромагнітні поля, тощо) [65].

Також необхідно дотримуватися правил, щодо безпечності будівельних матеріалів, які будуть використовуватися під час зведення будівлі. Тому, під час будівництва і опорядженні приміщень трьохзіркового готелю використовуватимуться екологічно чисті й безпечні матеріали, що мають сертифікат відповідності. Приміщення готелів буде захищено від іонізуючого і високочастотного випромінювання, що випромінюється кухонними чи технічними приладами тощо в проєктованому готелі передбачається забезпечення роботи інженерних систем щонайменше ніж від двох роздільних джерел, дублювання регулювань (включаючи ручний режим), індикацію аварійних режимів і ситуацій, запис умов аварій комп'ютерами та інших. Усі теплоємні апарати і насосне устаткування матиме щонайменше 100 % резерву. В усіх блокувальних системах передбачається можливість роздільного регулювання [22].

Номери розташовуються в зоні мінімального впливу шуму та ізолюються від шумів і запахів із кухні, це забезпечується проєктуванням житлових приміщень на поверхах вище ресторанного господарства. Для зниження рівня шуму при встановленні інженерного обладнання такого як ліфт, електричні щити, трансформатори, системи вентиляції та кондиціонування підбиратимуться такі установки, що не перевищуватимуть ліміт 5дБА, відповідно до нормативів для нічного часу доби [65]. Також для зниження шуму номерів з коридору в проєктованих номерах будуть встановлені шумозахисні двері та шумопоглинаюче покриття підлоги коридорів. У житлових приміщеннях готелів не повинні порушуватись гігієнічні нормативи фізичних, хімічних та біологічних

факторів, що створюються джерелами, розміщеними у вбудованих громадських приміщеннях .

В усіх приміщеннях для гостей проектованого готелю буде забезпечуватись приплив зовнішнього повітря в межах 60м³/год. В приміщеннях доготівельних цехів будуть встановлені відповідні потужні витяжки, що унеможливлуватимуть надходження небажаних запахів в торговельну залу та в інші приміщення готелю

Відповідно до вимог ДБН В2.2-20:2009 освітленість приміщень в закладі забезпечуватиметься встановленням люмінесцентних ламп в потрібній кількості.

Системи вентиляції, кондиціонування та опалення, теплотехнічні характеристики огорожувальних конструкцій не допускать зволоження (шляхом конденсації, капілярності, затікання дощових та талих вод тощо) внутрішніх поверхонь і елементів готелів і не створюватимуть умови для розмноження пліснявих грибів різного виду [22].

Згідно встановлених правил, в усіх приміщеннях в закладі, що проектується, буде проводитися регулярна дезінфікація та дезатирація. Для ефективного виконання своїх обов'язків, служба покоївок забезпечується усіма необхідними миючими засобами (які дозволені Міністерством охорони здоров'я України) та інструкцією з правильного прибирання різноманітних приміщень. Відповідно до встановлених вимог, усі працівники будуть проходити періодичні медичні обстеження, про що буде зафіксовано у трудовій книжці. Працівники виробничих приміщень будуть дотримуватися вимог щодо спецодягу. Для персоналу у всіх приміщеннях будуть встановлюватися застережні та інформаційні таблички. Згідно санітарно-гігієнічних вимог, для зберігання сировини в складських приміщеннях буде використовуватися спеціально маркована тара, на якій буде вказуватися термін та вимоги зберігання. В складських приміщеннях будуть дотримуватися мікробіологічних умов. Вони наведені у таблиці 3.9

Необхідні мікробіологічні умови для приміщень складського господарства в закладі ресторанного господарства, при проектуваному готелі

Приміщення	Температурний режим, °С	Показник відносної вологості, %	Спосіб зберігання
Охолоджувальні камери:			
- Для м'яса та риби	2...4	85-90	Пакувальна тара, стелажі та підтоварники
- Для молочних продуктів, жирів та гастрономії	2...4	85-90	Пакувальна тара, стелажі та підтоварники
- Фруктів, ягід, напоїв та овочів	4...6	85-90	Лотки, коробки на стелажах, підтоварники
- Харчових відходів	2...4	85-90	Спеціальні візки та бачки
Комора лікєро-горілочаних напоїв	16...18	40-60	Коробки на підтоварниках та стелажах
Комора сухих продуктів	16...18	20-25	Пакувальна тара, стелажі та підтоварники
Комора овочів та солінь	12...14	40-60	Стелажі та підтоварники
Комора для тари та інвентарю	16...18	40-60	Стелажі

Організація процесу зберігання перевіряється та контролюється спеціально призначеними для цього людьми серед персоналу готелю відповідно до посадових обов'язків.

3.11. Електробезпека, Пожежна безпека. Цивільний захист

Виділяють три системи засобів і заходів забезпечення електробезпеки:

- система технічних засобів і заходів;
- система електрозахисних засобів;
- система організаційно-технічних заходів і засобів.

Технічні засоби і заходи з електробезпеки реалізуються в конструкції електроустановок при їх розробці, виготовленні і монтажі відповідно до чинних нормативів. За своїми функціями технічні засоби і заходи забезпечення електробезпеки поділяються на дві групи:

- технічні заходи і засоби забезпечення електробезпеки при нормальному режимі роботи електроустановок;
- технічні заходи і засоби забезпечення електробезпеки при аварійних режимах роботи електроустановок.

Основні технічні засоби і заходи забезпечення електробезпеки при нормальному режимі роботи електроустановок включають в себе:

- ізоляцію струмовідних частин;
- недоступність струмовідних частин;
- блоківки безпеки;
- засоби орієнтації в електроустановках;
- виконання електроустановок, ізольованих від землі;
- захисне розділення електричних мереж;
- компенсацію ємнісних струмів замикання на землю;
- вирівнювання потенціалів.

Із метою підвищення рівня безпеки, залежно від призначення, умов експлуатації і конструкції, в електроустановках застосовується одночасно більшість з перерахованих технічних засобів і заходів.

Основними технічними заходами щодо попередження електротравм при замиканнях на корпус є захисне заземлення, занулення, захисне відключення. Ефективність захисного заземлення залежить від опору заземлюючого пристрою проходженню струму замикання на землю.

Електрозахисні засоби - це технічні вироби, що не є конструктивними елементами електроустановок і використовуються при виконанні робіт в електроустановках з метою запобігання електротравм [76].

ДНАОП 1.1.10-1.07-01 "Правила експлуатації електрозахисних засобів" - чинний нормативний документ, в якому наведено перелік засобів захисту, вимоги до їх конструкції, обсягів і норм випробувань, порядку застосування і зберігання, комплектування засобами захисту електроустановок та виробничих бригад [65]. Засоби захисту, що використовуються в електроустановках, повинні відповідати вимогам чинних державних стандартів, технічних умов щодо їх конструкції.

Електрозахисні засоби поділяються на ізолювальні (ізолюючі штанги, кліщі, накладки, діелектричні рукавиці тощо), огорожувальні (огороження, щитки, ширми, плакати) та запобіжні (окуляри, каски, запобіжні пояси, рукавиці для захисту рук).

Вимоги щодо комплектування електроустановок електрозахисними засобами регламентуються Правилами, Положенням про порядок забезпечення працівників спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту (ДНАОП 0.00-4.26-96), галузевими чинними нормативами тощо [89].

Проведення організованої евакуації з виробничих та інших приміщень і будівель трьохзіркового готелю «BIGMAN», запобігання проявам паніки і недопущення загибелі людей забезпечується шляхом:

- планування евакуації людей (складання плану евакуації з приміщення);
- визначення зон, придатних для розміщення евакуйованих з потенційно небезпечних зон;
- організації оповіщення керівників підприємств і людей про початок евакуації;
- організації управління евакуацією;
- навчання населення діям під час проведення евакуації.

Евакуація гостей та персоналу з будівель готелю «BIGMAN» і приміщень проводиться способом, який передбачає організоване виведення основної

частини людей із секторів надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру через усі можливі виходи пішим ходом по заздалегідь розроблених маршрутах.

План евакуації людей на випадок пожежі з готелю «BIGMAN» включає в себе декілька безпосередніх основних етапів:

- повідомлення про пожежу або іншу надзвичайну ситуацію;
- підготовка до евакуації - негайно і спокійно оголосити про термінову евакуацію в усіх приміщеннях та всьому персоналові та гостям готелю;
- проведення евакуації - негайно вивести усіх людей з будівлі ресторану та готелю крізь найближчі не задимлені коридори, виходи та сходові клітки найкоротшим маршрутом. Ні в якому разі не користуватись ліфтами;
- звірка евакуйованих співробітників за списком;
- евакуація матеріальних цінностей;
- зустріч пожежних підрозділів та інших вповноважених служб.

Рішення про включення системи оповіщення людей про пожежу й евакуацію приймає черговий менеджер (начальник зміни пожежного бойового розрахунку) або черговий по готелю.

Евакуація гостей здійснюється відповідно до наявних у всіх номерах планів евакуації, а персоналу готелю - відповідно до спеціальних пам'яток, що наявні у всіх відділах, службах і підрозділах.

Евакуаційне освітлення і світлові покажчики напрямку евакуації мають бути включені постійно, цілодобово.

План цивільного захисту - це документи, які визначають організацію і порядок виконання заходів цивільного захисту з метою запобігання або зменшення можливих втрат від важких виробничих аварій, катастроф, і стихійних лих, а також ведення рятувальних та інших невідкладних робіт при їх виникненні [59].

Як вихідні документи, що будуть використані при розробці документів плану цивільного захисту об'єкта, необхідні:

- директивні документи Президента, Верховної Ради, Уряду України та МНС;
- витяг із рішення керівника цивільного захисту міста про організацію і ведення цивільного захисту на території міста, дані про кількість формувань, їх особовий склад, які потрібно створити на даному об'єкті;
- витяг із плану прийому і розміщення евакуйованого населення;
- витяг із наряду райвійськкомату на постачання техніки у збройні сили у зв'язку з мобілізацією;
- окремі розпорядження керівника цивільного захисту міста (наряд для виконання спеціальних завдань та ін.);
- документи, які характеризують господарство і населений пункт.

Окрім вищеперерахований нормативних документів кожний заклад, в тому числі проєктований туристичний готельний комплекс «BIGMAN» розробить власну документацію [98]. Обов'язки щодо спостереження за виконанням цивільних планів покладено на директора закладу, відповідальність такою несуть керівники окремих підрозділів відповідно до посадових інструкцій, обов'язків та покладених на них повноважень.

РОЗДІЛ IV.
РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)

4.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

У відповідності із чинним Цивільним Кодексом України та чинним законодавством України підприємство яке надає готельні та ресторани послуги являється юридичною особою тільки після державної реєстрації і має володіти деякими властивими йому ознаками, без яких підприємство не має права набувати статусу юридичної особи, а також не має права займатися своєю діяльністю.

Виходячи із обсягів діяльності проєктованого закладу, переліку завдань, які потребують вирішенню, та необхідної суми грошових коштів для початку функціонування в якості організаційно-правової форми обирається приватне підприємство.

Приватне підприємство - являє собою юридичну особу, яка діє на основі приватної власності одного чи декількох громадян [80].

Приватним підприємством згідно зі статтею 113 Господарського кодексу визнається підприємство, що діє на основі приватної власності одного або кількох громадян, іноземців, осіб без громадянства та його (їх) праці чи з використанням найманої праці.

При створенні приватного підприємства його засновникам необхідно сформувати статутний капітал. Чинне законодавство не містить будь-яких обмежень щодо розміру статутного капіталу приватного підприємства. Під час формування статутного капіталу приватного підприємства слід виходити лише з принципу «достатності для здійснення господарської діяльності». Статутний капітал приватного підприємства формується за рахунок внесків засновників. Внески можуть бути зроблені грошовими коштами, цінними паперами, об'єктами інтелектуальної власності, іншими речами або майновими чи іншими

відчужуваними правами, що мають грошову оцінку тощо. Грошова оцінка вкладу засновника приватного підприємства визначається самим засновником, а у випадках, встановлених законом, вона підлягає незалежній експертній перевірці.

Управління приватним підприємством здійснюється згідно з його установчими документами (Статутом), якими встановлюються структура органів підприємства, їх функції, права та обов'язки.

Для керівництва господарською діяльністю приватного підприємства власник (власники) або уповноважений ним орган призначає (обирає) керівника підприємства.

Місцезнаходженням приватного підприємства є місцезнаходження його постійно діючого виконавчого органу [78]. Ним може бути практично будь-яке нежитлове приміщення, а також місце проживання одного із засновників на момент реєстрації.

Порядок створення приватного підприємства:

- резервування назви підприємства;
- підготовка всіх необхідних засновницьких документів (протокол зборів засновників, статут та інші);
- відкриття тимчасового рахунку в банку (якщо статутний капітал формується шляхом внесків у грошовій формі);
- державна реєстрація приватного підприємства;
- реєстрація в управлінні статистики;
- реєстрація в податковій інспекції;
- реєстрація у Фонді соціального страхування з тимчасової втрати працездатності;
- реєстрація у Фонді соціального страхування від нещасних випадків на виробництві;
- реєстрація в Пенсійному фонді;
- отримання дозволу на виготовлення печатки;

- замовлення та отримання печатки.
- відкриття поточного рахунку в банківській установі [84].

Переваги ведення бізнесу шляхом створення приватного підприємства:

- 1) можливість самостійного визначення засновниками принципів і механізмів управління підприємством;
- 2) засновники не відповідають за зобов'язаннями підприємства, а несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю підприємства, у межах вартості своїх вкладів;
- 3) відсутність законодавчо встановленого обмеження, пов'язаного з формуванням статутного капіталу;
- 4) здійснення господарської діяльності з використанням найманої праці чи без її використання;
- 5) дозволяє власнику самостійно приймати рішення з питань діяльності підприємства та нести відповідальність за наслідки такої діяльності, що дає можливість оперативно й ефективно керувати підприємством [96].

Обумовлені відповідними умовами функціонування, заклад готельно-ресторанного господарства (табл. 4.1.) відповідно до чинного законодавства України, повинен зробити наступне [86].

Таблиця 4.1.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності трьохзіркового готелю
«BIGMAN»

№	Назва процедур	Назва державного органу, що надає дозвіл
1	2	3
1.	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту об'єкта	Управління містобудування, архітектури та дизайну міського середовища м.Запоріжжя
2.	Погодження асортименту продукції та послуг закладу	Відділ торгівлі, громадського харчування та сфери послуг м.Запоріжжя
3.	Отримання печатки та штампів закладу	Спеціалізовані підприємства з виготовлення печатки та штампів м.Запоріжжя

1	2	3
4.	Погодження графіка роботи закладу	Органи державної виконавчої влади м.Запоріжжя
5.	Отримання торгових патентів та ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями	Органи державної виконавчої влади м.Запоріжжя
6.	Відкриття поточного рахунку у національній та іноземних валютах	Банк «Приват Банк» м.Запоріжжя
7.	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи	Управління охорони здоров'я м.Запоріжжя
8.	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи	Управління з питань надзвичайних ситуацій та цивільного захисту населення м.Запоріжжя
9.	Реєстрування платника податків	Податкова інспекція м.Запоріжжя
10.	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Міністерство статистики м.Запоріжжя
11.	Постановка на облік	Фонд соціального страхування м.Запоріжжя Пенсійний фонд м.Запоріжжя Фонд зайнятості м. м.Запоріжжя
12.	Отримання дозволу на відкриття закладу	Органи державної виконавчої влади

Управління приватним підприємством, а саме туристичним готелем «BIGMAN» проводиться у відповідності до його установчих документів. Власник виконує свої права щодо управління підприємством безпосередньо або через уповноважені ним органи відповідно до статуту підприємства, це може бути найнятий директор.

Щоб проєктований заклад дійсно працював у перспективу та був конкурентоспроможним необхідно визначити місію та ціль його діяльності. Місією трьохзіркового готелю «BIGMAN» являється надання послуг високої якості із розміщення а також широкого спектру додаткових послуг для задоволення потреб споживачів, що відповідає сучасним потребам ринку, а також безпосередньо підштовхує до отримання як винагороду за свою діяльність максимально можливого прибутку.

Організаційну структуру управління проектованого закладу обрано лінійно-функціональну структуру управління, за такої структури управління над усіма підрозділами влади має керівник, тобто в нашому випадку це директор готелю «BIGMAN». Розробляються певні повноваження та певні обов'язки, для персоналу який підпорядковується лінійному керівнику.

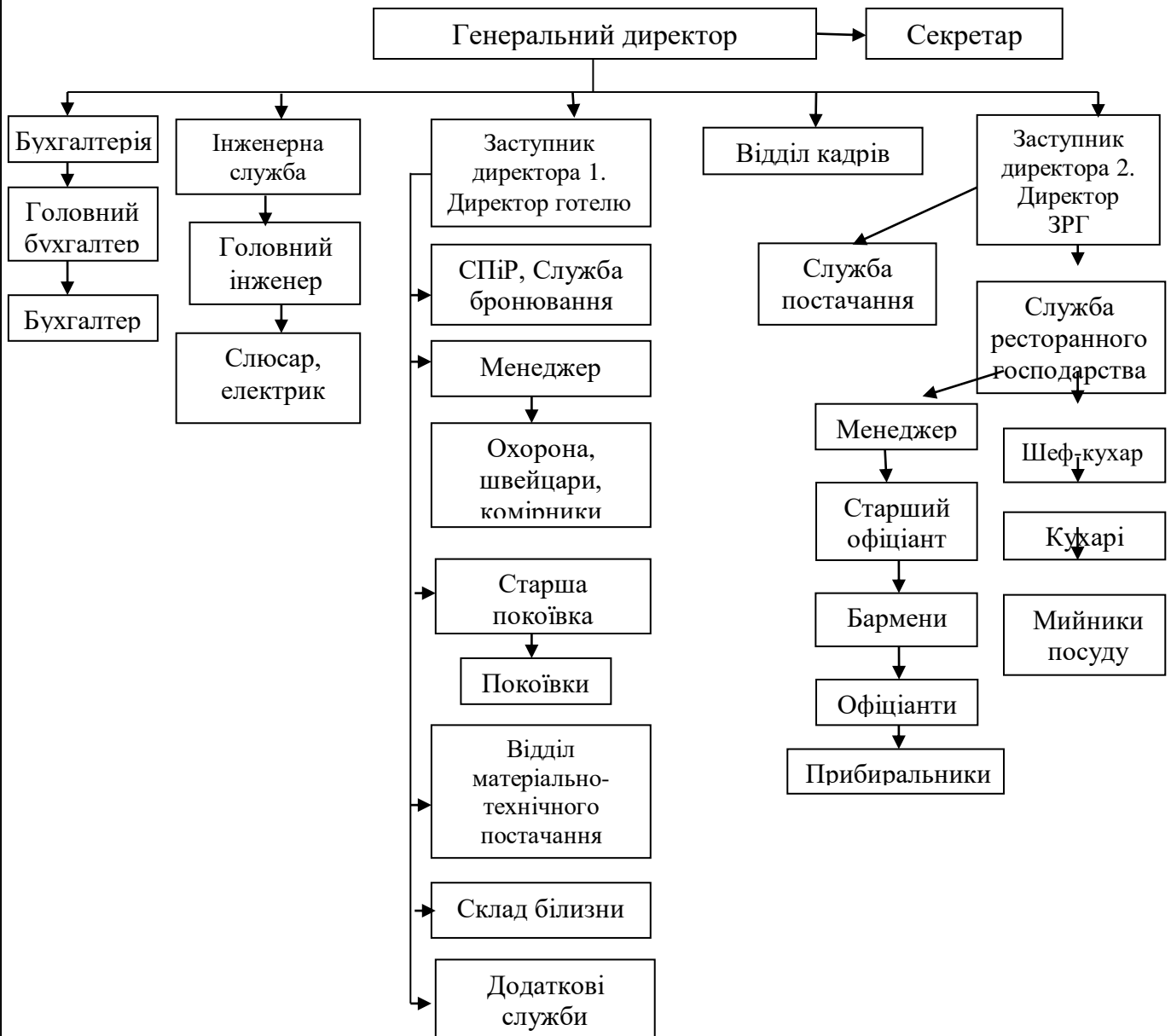


Рис. 4.1. Організаційна схема управління туристичним готелем «BIGMAN»

Очолює діяльність готелю в цілому генеральний директор. Він контролює діяльність кожної служби в готелі. Йому напряду підпорядковуються головний

бухгалтер, відділ кадрів, два заступники та секретар, який виконує більшу частину роботи з документами та впорядковує інформацію, яку потім передає генеральному директору [74].

Головному бухгалтеру підпорядковується рядовий бухгалтер та планово-економічний відділ. Головний бухгалтер відповідає за стабільність підприємства з фінансового боку та матеріально-грошове збагачення готелю, бухгалтер, який підпорядковується головному бухгалтеру у відділі бухгалтерії, відповідальний за нарахування заробітної плати працівникам готелю та складання різноманітних звітів та балансів діяльності підприємства, та видає робітникам заробітну плату.

Інженерно-технічний відділ готелю «BIGMAN» очолює головний інженер, якому підпорядкована працівники ремонтної служби, а саме електрик та слюсар.

Перший заступник генерального директора займає посаду директору готелю і повністю відповідає за роботу кожного відділу перед генеральним директором. Йому напряму підпорядковується служба обслуговування номерного фонду та служба прийому та розміщення, що складається з менеджера з готельного обслуговування та адміністраторів, які є черговими, тобто працюють по змінам.

Другий заступник генерального директора, займає посаду директору закладу ресторанного господарства. У ресторані та винному барі при готелі працюють менеджер, шеф-кухар, кухарі, метрдотель, бармени, старший офіціант, офіціанти, посудомийки та прибиральники. Також директор ЗРГ відповідає та очолює службу постачання [64].

Загалом функціональне управління готелем «BIGMAN» здійснюється підрозділами, які спеціалізуються на виконанні конкретних видів робіт, необхідних для прийняття рішень у системі лінійного управління.

В усіх управлінських підрозділах готелю «BIGMAN» використовується автократичний стиль управління, тобто всі розпорядження та рішення приймаються керівниками, та обов'язково повинні бути виконані без будь-яких протиріч з боку персоналу [45].

Важливим елементом діяльності будь-якого готельно-ресторанного комплексу є штатний розпис.

Проект штатного розкладу трьохзіркового готелю «BIGMAN» в якому вказано затвердження посад, їх чисельності наведена в таблиці 4.2.

Таблиця 4.2.

Штатний розклад трьохзіркового готелю «BIGMAN»

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
1	2	3
Адміністративно-управлінський		
1	Директор	1
2	Заступник директора	1
3	Головний бухгалтер	1
4	Бухгалтер	1
5	Головний інженер	1
6	Менеджер готелю	1
7	Менеджер ресторану	1
8	Начальник відділу кадрів	1
9	Менеджер з постачання	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		9
Виробничий (операційний) персонал		
10	Шеф-кухар	1
11	Старша покоївка	1
12	Адміністратор СПіР	1
13	Кухар	6
14	Офіціант	4
15	Бармен	1
16	Покоївка	3
17	Інструктор з більярду	1
18	Комірник	1
19	Швейцар	1
20	Електрик	1
21	Слюсар	1
Разом по виробничому (операційному) персоналу		22
Допоміжний персонал		
22	Охоронець	1
23	Прибиральник	1
24	Мийник посуду	1
25	Прачка	1

Разом по допоміжному персоналу	4
Разом по готелю	35

Отож, як видно із штатного розкладу, загальна кількість працівників трьохзіркового готелю «BIGMAN» становить 35 осіб .

4.2. Капітал

До капіталу закладу готельно-ресторанного господарства в першу чергу належать операційні активи закладу які будуть використовуватися протягом тривалого періоду часу та принести прибутки закладу.

Операційні активи трьохзіркового альпготелю «BIGMAN» становлять належні йому матеріальні цінності, що перебувають у використанні протягом тривалого періоду, а саме в період 365 календарних днів, з початку введення їх у експлуатацію, та вартістю більше ніж 1000 грн., яка поступово та пропорційно знижується за рахунок фізичного або морального зносу. До балансу підприємства готельної індустрії основні фонди включатимуться за первісною вартістю [43].

Амортизаційні відрахування проводяться щомісячно на основі встановлених норм амортизації. Правильно встановлені норми амортизаційних відрахувань дозволяють створити необхідний фонд, поліпшити їх використання та зберігання, сприяти розширеному відтворенню основних фондів

Знос операційних активів готелю «BIGMAN» відображується сумою амортизації. У відповідності до нового Податкового кодексу України, сума амортизаційних відрахувань за звітний період визначатиметься як сума амортизаційних відрахувань, які є нарахованими для кожного календарного кварталу.

Здійсимо розрахунок амортизаційних відрахувань готелю «BIGMAN» (табл. 4.3).

Таблиця 4.3.

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних фондів та інших нематеріальних активів по готелю «BIGMAN»

Види основних фондів	Первіс на вартість тис. грн.	Норма амортизації	Залишкова вартість, сума амортизації, тис.грн.				
			1-й квартал	2-й квартал	3-й квартал	4-й квартал	Разом за рік
1. Перша група амортизації - Будівлі, споруди	141623	2,00%					
Залишкова вартість на початок кварталу		*		138790,9	136015	133295	
Сума амортизації.		*	2832,5	2775,8	2720	2666	10994,5
2. Друга група амортизації.							
2.1. Холодильне обладнання	38,0	10%	3,8	3,4	3,1	2,8	13,1
2.2. Механічне обладнання	23,0	10%	2,3	2,1	1,9	1,7	7,9
2.3. Теплове обладнання	52,0	10%	5,2	4,7	4,2	3,8	17,9
2.4. Торговельне обладнання	356,0	10%	35,6	32,0	28,8	26,0	122,4
2.5. Вимірювальні прилади	29,0	10%	2,9	2,6	2,3	2,1	10,0
2.6. Меблі, інше офісне обладнання	14632,0	10%	1463,2	1316,9	1185,2	1066,7	5031,9
2.7.Сантехнічне обладнання	150,3	10%	15,03	13,5	12,2	11,0	51,7
2.8.Інженерне обладнання	1235,0	10%	123,5	111,2	100,0	90,0	424,7
Разом по 2-й групі амортизації. Залишкова вартість на початок кварталу	16515,3	*		14863,8	13377,4	12039,7	
Сума амортизації	*	*	1651,5	1486,4	1337,7	1204,0	5679,6
4. Четверта група амортизації.							
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	60,0	15,0%	9,0	7,7	6,5	5,5	28,7
Телефони	42,0	15,0%	6,3	5,4	4,6	3,9	20,1
Разом по 4-й групі амортизації: Залишкова вартість на початок кварталу	102,0	*		86,7	73,7	62,6	

Продовження таблиці 4.3

Сума амортизації	*	*	15,3	13,0	11,1	9,4	48,8
Разом амортизація основних фондів.		*	4499,3	4275,2	4069,1	3879,3	16722,8

Первісна вартість будівель закладу готельного господарства є рівнозначною сумі загально будівельних витрат по підприємству, розрахунок яких був представлений у розділі 3. У відповідності до таблиці 4.3, сума амортизаційних відрахувань за всіма групами операційних активів трьохзіркового готелю «BIGMAN» за рік складатиме 16722,8 тис. грн.

4.3. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Основними операційними доходами проєктованого трьохзіркового готелю «BIGMAN» є доходи від реалізації послуг у готелі та продукції у закладах ресторанного господарства при готелі. Послуги, які будуть надаватися чотирьохзірковим готелем поділяються на основні послуги та додаткові послуги. До основних послуг відноситься лише послуги із розміщення, решта послуг, які надаються в готелі, є додатковими послугами, а це: харчування в закладах ресторанного господарства готелю, послуги прання одягу, бронювання квитків, трансфер в аеропорт чи на вокзал, камера схову, обслуговування номерів, більярдна, користування конференц-залом, користування тренажерним залом та інші [71].

Перейдемо до визначення суми операційних доходів трьохзіркового готелю «BIGMAN», отримані дані оформимо у вигляді таблиці 4.4. та 4.5.

Таблиця 4.4.

Планування обсягу реалізації послуг з розміщення в готелі «BIGMAN»

Категорії і місткість номерів готелю	Кількість номерів в готелі	Кількість місць в готелі	Кількість днів експлуатації номерів	Кількість місце-днів експлуатації номерного фонду по плану	Коефіцієнт завантаження номерів плановий	Обсяг реалізації готельних послуг (Опл), людино-днів
Люкс	2	4	365	1460	0,6	876
Номер I категорії одномісний	18	18	365	6570	0,8	5256
Номер I категорії двомісний	30	60	365	21900	0,6	13140
Всього	50	82	365	29930	0,33	19272

За рік готель зможе реалізувати 19272 місце/днів.

Таблиця 4.5.

Планування доходів (виручки) від реалізації послуг з тимчасового розміщення в готелі «BIGMAN»

Категорії і місткість номерів готелю	Обсяг реалізації готельних послуг (Опл), людино-днів	Ціна за номер за добу, грн.	Ціна за місце, грн на добу	Дохід (виручка) від продажу номерів (місць), тис. грн.	В т.ч. ПДВ
Люкс	876	2550	1275	1116900	18615
Номер I категорії одномісний	5256	748	748	3931488	65524
Номер I категорії двомісний	13140	901	450,5	5919570	98659
Всього	19272			10968,0	1828

Реалізувавши 19272 місце/днів готель «BIGMAN» зможе заробити 1 млн 828 тис.грн.

У вартість проживання в номері трьохзіркового готелю «BIGMAN» харчування в закладах ресторанного господарства не входить і є додатковими платними послугами.

Визначення доходів ресторану та винного бару проводиться на основі

розробленої виробничої програми даних закладів ресторанного господарства. Націнка на страви встановлюється самостійно керівництвом закладу, що передбачено законодавством України.

Рівень націнки для закладів ресторанного господарства при готелі встановлюємо 150% відповідно до довідкової таблиці по середніх торговельних націнках ресторанних закладів, оскільки проєктований готель являється трьохзірковим, відповідно і заклади харчування відносяться до класу люкс[23].

Для того щоб визначити обсяги реалізації продукції закладів ресторанного господарства при готелі «BIGMAN», необхідно розробити калькуляційні карти по стравам меню ресторану «BIGMAN» та винного бару, врахувавши при цьому закупівельну ціну сировини, після чого ми зможемо визначаємо середню ціну по окремій групі страв (табл. 4.6).

Таблиця 4. 6.

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів по ресторану та бару при готелі «BIGMAN» за місяць

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, грн.
1.Продукція власного виробництва.	1712		89761	51360	2693040
Фірмові страви	101	100	10100	3030	303000
Холодні страви та закуски	479	60	28740	14370	862200
Гарячі закуски	101	50	5050	3030	151500
Перші страви	46	40	1840	1380	55200
Другі страви	303	90	27270	9090	818100
Гарніри	202	30	6060	6060	181800
Соуси	101	20	2020		60600
Борошняні кондитерські вироби	126	28	3528		105840
Солодкі страви	126	22	2772		83160
Гарячі напої	51	20	1020		30600
Холодні напої	76	18	1368		41040
2.Закупні товари	831	21	17451	24930	523530
у тому числі алкогольні напої.	520	35	18200	15600	546000

3. Разом плановий роздрібний товарооборот	2543		107219	76290	3216570
---	------	--	--------	-------	---------

Як видно з розрахунків у таблиці 4.6 загальний плановий товарооборот по закладах ресторанного господарства при трьохзірковому готелі «BIGMAN» за місяць становить 3216,5 тис.грн, реалізувавши при цьому 76290 страв в ресторані «BIGMAN» та винному барі.

На основі проведених вище розрахунків можемо визначити плановий товарооборот закладів ресторанного господарства при трьохзірковому готелі «BIGMAN», а саме ресторану «BIGMAN» та винного бару на рік (табл. 4.7).

Таблиця 4.7.

Планування собівартості реалізованої продукції в закладах ресторанного господарства при трьохзірковому готелі «BIGMAN» на рік

Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис.грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Коефіцієнт торговельної націнки	Сума націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Продукція власного виробництва	32316,5	150	1,5	19389,9	12926,6
Закупні товари	6282,4	150	1,5	3769,4	2512,9
Разом за рік.	38598,8			23159,3	15439,5

Обсяг реалізації продукції та товарів за рік по ресторану складе 38 млн. 598 тис.грн. при собівартості в 15 млн.439 тис.грн.

Таблиця 4.8.

Розрахунок планових результативних показників від надання послуг пральні при трьохзірковому готелі «BIGMAN»

Показник	Сума за 1 кг білизни	Вартість прання готельної білизни за місяць	Вартість прання готельної білизни за рік	Прогнозна вага прання одягу гостей за рік
Вага білизни		900	10800	11564

Продовження таблиці 4.8

Прибуток	24,90			287,94
ПДВ	7,50			86,73
Ціна	45,00			520,38
Собівартість прання білизни	12,60	11,34	136,08	145,71

За рік пральня готелю на власних потужностях може обслужити додатково гостей готелю та споживачів зі сторони та заробити 520,38 тис. грн. Тим самим, доходи отримані зовні зможуть покрити витрати по пранню готельної білизни та зробити пральню прибутковою.

Отже, з проведених розрахунків можемо розрахувати роздрібний товарооборот проектного трьохзіркового готелю «BIGMAN» на плановий рік, проведені розрахунки зобразимо у вигляді табл. 4.9.

Таблиця 4.9.

Плановий роздрібний товарооборот готелю «BIGMAN»

Показник	Сума за місяць, тис.грн	Сума за рік, тис.грн.
Послуги розміщення	914,0	10968,0
Послуги харчування	3216,6	38598,8
Додаткові послуги:	81,7	980,9
Оренда	69,6	835,2
Послуги пральні	12,1	145,7
Разом	4212,3	50547,7

Отже, плановий товарооборот проектного трьохзіркового готелю «BIGMAN» з реалізації основних та додаткових платних послуг за рік складатиме 50547,7 тис.грн.

За результатами дослідження розмірів середньостатистичних заробітних смт.Крилівка та по Україні загалом маємо можливість розрахувати плановий фонд основної заробітної плати проектного трьохзіркового готелю «BIGMAN», що включає тарифну частину фонду оплати праці, а також надбавки за інтенсивність праці. Отримані дані зводимо у табл. 4.10.

Таблиця 4.10.

Планування фонду заробітної плати готелю «BIGMAN» на плановий рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	У розрахунку на місяць, грн.		
			Сума тарифної частини ФОП	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Директор	1	6850	6850	250	7100
Заступник директора	1	5600	5600	250	5850
Головний бухгалтер	1	5000	5000	210	5210
Головний інженер	1	4200	4200		4200
Бухгалтер	1	4000	4000		4000
Менеджер готелю	1	3000	3000	200	3200
Менеджер ресторану	1	3000	3000	250	3250
Начальник відділу кадрів	1	3000	3000		3000
Менеджер з постачання	1	3000	3000		3000
РАЗОМ	9	37650	37650		38810
Шеф-кухар	1	6200	6200		6400
Старша покоївка	1	3200	3200		3400
Адміністратор СПіР	1	4000	4000		4000
Кухар	6	5600	33600	200	34800
Офіціант	4	4000	16000		16000
Бармен	1	3600	3600		3600
Покоївка	3	3000	12000		12000
Інструктор з бильярду	1	3000	3000		2000
Комірник	1	3000	3000		1600
Швейцар	1	3800	3800		3600
Електрик	1	3600	3600		1600
Слюсар	1	3600	3600		1600
Разом	22	42600	95600	600	96200
Охоронець	1	4000	4000		4000
Прибиральник	1	3200	3200		3200
Мийник посуду	1	3200	3200		3200
Прачка	1	4000	4000		4000
Разом	4	14400	14400	0	14400
Разом по готелю	35	66200	148200	1760	149410

При забезпеченні прибутковості проектного трьохзіркового готелю «BIGMAN», працівникам буде нараховуватися до основної заробітної плати преміальні надбавки: для адміністративного персоналу у розмірі 15%, для

виробничого персоналу у розмірі 10%, для допоміжного персоналу у розмірі 5% від тарифної частини фонду оплати праці. Розрахунок преміальних надбавок наведено у вигляді табл. 4.11.

Таблиця 4.11.

Планування преміального фонду трьохзіркового готелю «BIGMAN»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис.грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	417,72	15	62,66
Виробничий (операційний) персонал	1154,40	10	115,44
Допоміжний персонал	220,80	10	22,08
Разом	1792,92		200,18

Отже, відповідно до виконаних розрахунків, фонд оплати праці проєктованого трьохзіркового готелю «BIGMAN» за рік складає 1792,9 тис. грн., у тому числі на адміністративний персонал припадає 23% фонду оплати праці, на операційний персонал припадає 65% та на допоміжний персонал припадає 12%.

Поточні витрати трьохзіркового готелю «BIGMAN» є важливим якісним показником, що демонструє результати діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.

Розрахунки витрат трьохзіркового готелю «BIGMAN» по собівартості продукції власного виробництва та закупівельних товарів, витрат на оплаті праці, по відрахуваннях на соціальні заходи та витрати на амортизації операційних активів були розраховані вище, у попередніх таблицях.

Варто розглянути і зробити висновки експлуатаційно-технічних витрат готелю «BIGMAN», необхідний обсяг яких розрахований у таблиці 3.3. Розрахунок даних витрат зводимо у табл. 4.12 [91, 84, 93].

Таблиця 4.12.

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю «BIGMAN»

Вид ресурсу	Річна потреба	Тарифи за умовну одиницю ,грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
Електроенергія, кВт	304234	1,48	450,27
Тепло, гКал	1681,3	623,49	1048,27
Вода, м ³	7591,7	4	30,37
Відведення стічних вод, м ³	6453	6,19	39,94
Разом			1568,85

Отже, витрати на експлуатацію трьохзіркового готелю «BIGMAN» складала 1568,85 тис. грн. на рік.

Надалі варто розрахувати вартість малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю «BIGMAN», що являє собою суму зносу спецодягу для робітників, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю, і рівня вартості одягу в повній мірі, оскільки проводиться списання кожного року. Розрахунок посуду здійснюється на основі загальноприйнятих норм щодо кількості посуду на одне місце в торговому залі ЗРГ (табл. 4.13 та 4.14).

Таблиця 4.13.

Розрахунок суми зносу спецодягу персоналом готелю «BIGMAN»

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	10	1	360	3,6
Оперативний персонал	40	2	315	25,2
Разом.	50			28,8

Отже, для того щоб забезпечити працівників спецодягом, в трьохзірковому готелі «BIGMAN» витрати становитимуть 28,8 тис.грн. на рік [82].

Визначимо суму зносу столового посуду. Дана сума включається до поточних витрат у повному об'ємі (табл. 4.15).

Таблиця 4.15.

Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношувальних предметів в трьохзірковому готелі «BIGMAN» за рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце.	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн..	Сума зносу, грн..
Порцеляновий та фарфоровий посуд	74				18063
Тарілки пиріжкові		3	243	26	6318
Десертні		3	243	23	5589
Закусочні		2	162	38	6156
Столові набори	74				11299,5
Закусочні		2	162	39	6318
Десертні		1,5	121,5	41	4981,5
Скляний(кришталевий) посуд	74				13950
Рюмки, лікерні, коньячні		2	162	18	2916
Рюмки рейвейні, лафінні		2	162	24	3888
Фужери		1	81	28	2268
Стакан конічний		2	162	21	3402
Металеві набори.	74	0,75	30,75	48	1476
Разом	*				43312,5

З проведених розрахунків видно, сума зносу столового одягу трьохзіркового готелю «BIGMAN» за рік склад 43,3тис. грн. [82].

Податки, а також збори, що передбачені чинним законодавством України для даного закладу включають: витрати на отримання ліцензії, сплату торгового патенту, податок на рекламу який дорівнює 1% від суми за розміщення реклами, та комунальний податок. Відповідно до існуючих ставок, розрахуємо податки та збори для трьохзіркового готелю «BIGMAN», табл. 4.16.

Таблиця 4.16.

Податки, збори та інші обов'язкові платежі трьохзіркового готелю
«BIGMAN»

Відрахування на соціальні заходи	Розмір ФОП, тис.грн.	Розмір відрахувань, %	Сума відрахувань, тис.грн.
Пенсійний фонд	1993,10	32	637,79
Фонд соціального страхування	1993,10	1,9	37,87
Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних хвороб	1993,10	1,02	20,33
Фонд соцстрахування на випадок безробіття	1993,10	1,9	37,87
Разом			733,86

Отже, відрахування на податки, збори та інші обов'язкові платежі на рік трьохзіркового готелю «BIGMAN» будуть дорівнювати 733,86 тис. грн.

До статті «Інших поточні витрати» входять витрати на рекламу готельного комплексу, витрати щодо знецінення запасів, витрати на тару, витрати поштово-телефонні, витрати на страхування майна. Розрахунки за всіма показниками наведено в табл. 4.17.

Таблиця 4.17.

Планування поточних витрат трьохзіркового готелю «BIGMAN»

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	15439,54
Витрати на оплату праці.	1993,10
Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	733,86
Амортизаційні відрахування	16722,85
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	40,44
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	23,99
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	65,86
Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції та товарів	16,16
Витрати на охорону	4,63

Витрати на зв'язок	505,48
Витрати на експлуатацію	1568,85
Разом поточних витрат	37114,75

Отже, відповідності до проведених розрахунків в табл. 4.17 обсяг поточних витрат трьохзіркового готелю «BIGMAN» на рік дорівнює 37114,75 тис. грн.

Маржинальний дохід являє собою різницю між виручкою від реалізації і змінними витратами або суму постійних витрат і прибутку діючого закладу [83].

Маржинальний дохід готелю «BIGMAN» повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат закладу та для отримання прибутку.

Важливим елементом планування є розрахунок маржинального доходу проєктованого трьохзіркового готелю «BIGMAN».

Таблиця 4.18.

Планування маржинального доходу готелю «BIGMAN»

№ з\п	Статті	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від реалізації послуг та продукції (роздрібний товарообіг)	50547,70
2.	Податок на додану вартість	8424,6
3.	Чистий дохід від реалізації	42123,08
4.	Собівартість реалізованої продукції	37028,1
5.	Поточні операційні витрати .	86,7
6.	Прибуток від операційної діяльності	5008,34
7.	Податок на прибуток	801,3
8.	Чистий прибуток – можливий	4207,00
9.	Рентабельність реалізації ,%.	8,32
10.	Чистий прибуток – необхідний	7582,2
11.	Чистий прибуток – плановий.	5894,6

Отже, як впливає з розрахунку, плановий маржинальний дохід готелю «BIGMAN» становить 4207 тис. грн., а рентабельність доходів становить 8,3% [48].

Прибуток є головною метою діяльності проєктованого трьохзіркового

готелю «BIGMAN». Прибуток підприємства – це форма чистого доходу підприємства, яке займається діяльністю, відповідного до свого типу та признання, а також вкладає при цьому певну суму коштів, при цьому установлюючи собі за мету, а саме досягнення фінансового успіху [66]. Прибуток – це лише частка загального доходу, від якої відраховані витрати, направлені на здійснення підприємницької діяльності проєктованим готелем та покриття всіх типів податкових платежів трьохзіркового готелю [74].

Механізм формування та розподілу прибутку здійснюється згідно чинного законодавства України – Податкового Кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку та Типових інструкцій про склад собівартості продукції.

Чистий необхідний прибуток (7582,2 тис.грн.) – це такий розмір прибутку, який необхідний для цільових параметрів діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Чистий можливий прибуток - такий розмір прибутку, що розраховується на основі виробничої програми готельно-ресторанного комплексу, витрат закладу, його планових доходів.

Здійснивши розрахунок основних показників діяльності проєктованого трьохзіркового альпготелю «BIGMAN» протягом першого року його функціонування в попередніх підпунктах роботи, наступним кроком буде розрахувати основні показники на наступні чотири роки задля того, щоб визначити термін окупності проєктованого готельного комплексу.

Розрахунок суми роздрібного товарообороту по роках, враховуючи при цьому темп зростання товарообороту (8%) знаходиться за формулою:

$$TO_{пл} = TO_{баз} \times I \div 100 \quad (4.1)$$

де $TO_{пл}$. – сума товарообігу у плановому році, тис. грн.

$TO_{баз}$.- сума товарообігу у базисному році, тис. грн.

I – темп зростання товарообігу у плановому періоді, %.

Під час планування суми чистого прибутку трьохзіркового готелю «BIGMAN» відштовхуємося від рівня рентабельності в розмірі 8% (табл. 4.21).

Планування основних результатів діяльності трьохзіркового
готелю «BIGMAN»

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	Тис.грн.	Середньорічні темпи росту	Тис.грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	50547,7	1,05	5894,6	15	16722,8
2-й рік	53075,1	1,05	6778,8	15	15886,7
3-й рік	55728,8	1,05	7795,6	15	15092,4
4-й рік	58515,3	1,05	8964,9	15	14337,8
5-й рік	61441,0	1,05	10309,7	15	13620,9
6-й рік	64513,1	1,05	11856,1	15	12939,8
7-й рік	67738,7	1,05	13634,5	15	12292,8
8-й рік	71125,7	1,05	15679,7	15	11678,2
9-й рік	74682,0	1,05	18031,6	15	11094,3
10-й рік	78416,1	1,05	20736,4	15	10539,6
11-й рік	82336,9	1,05	23846,9	15	10012,6
12-й рік	86453,7	1,05	27423,9	15	9512,0
13-й рік	90776,4	1,05	31537,5	15	9036,4
Разом	895350,5		202490,1		162766,1

За плановий період рівень амортизаційних відрахувань приймаємо розмір амортизаційних відрахувань по першому році експлуатації проєктованого трьохзіркового готелю «BIGMAN», який вже було визначено у таблиці 4.19.

4.4. Ефективність інвестицій

Оцінка ефективності та окупність інвестиційного проєкту, в системі управління реальними інвестиціями, здійснюється на основі чистого грошового потоку, є одним із найбільш відповідальних етапів проєктування готелю. Обґрунтованість та об'єктивність оцінки даної ефективності та окупності проєкту альпготелю визначається використанням певного методу його

провадження. Для надання оцінки ефективності інвестиційних вкладень у проєктований трьохзірковий готель «BIGMAN» здійснюємо за використанням наступних показників: чистий приведений дохід, індекс дохідності, індекс рентабельності та період окупності.

Таблиця 4.22.

Капітальний бюджет готелю «BIGMAN»

Показники	1-й рік	2-й рік	3-й рік	4-й рік	5-й рік	6-й рік	7-й рік	8-й рік	9-й рік	10-й рік	11-й рік	12-й рік	13-й рік
	рік	рік	рік	рік	рік	рік	рік	рік	рік	рік	рік	рік	рік
I. Капітальні витрати інвестиційні витрати													
1. Будівництво чи придбання приміщень	141623,3												
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	498												
2.1. Холодильне обладнання	38,00												
2.2. Механічне обладнання	23	13,8											
2.3. Теплове обладнання	52												
2.4. Торговельне обладнання	356												
2.5. Вимірювальні прилади	29												
3. Меблі, інше офісне обладнання		14632,0											
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні		102,0											
5. Вартість інших основних фондів		1385,3											
6. Інші види капітальних витрат	35900,6												
7. Податкові та інші платежі по інвестиційному проєкту													
8. Резерв капітальних витрат	5486,00	5486,00											

Продовження таблиці 4.22

Разом капітальні витрати	483507,9	21605,3											
II. Джерела отримання коштів	-												
I. Власні кошти , разом	183507,9	21605,3	174400,										
У тому числі : внески до статутного фонду	163062,5	14826,5											
прибуток (капіталізований)	5894,58	6778,8	7795,6	8964,9	10309,7	11856,1	13634,5	15679,7	18031,6	20736,4	23846,9	27423,9	31537,5
амортизаційні відрахування	14550,80	15886,7	15092,3	14337,7	13620,8	12939,8	12292,8	11678,1	11094,2	10539,5	10012,5	9511,96	9036,36
Разом фінансові кошти	183507,9	37492,0	22887,9	23302,6	23930,5	24795,9	25927,3	27357,8	29125,9	31275,9	33859,4	36935,84	40573,83
Сальдо (різниця) витрат та фінансових коштів.	0,00	15886,7	22887,9	23302,6	23930,5	24795,9	25927,3	27357,8	29125,9	31275,9	33859,4	36935,84	40573,83

Виконуємо розрахунок розмір чистого приведеного доходу, який показує кількісний ефект в абсолютній сумі за допомогою формули (4.2):

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB \quad (4.2)$$

де, ЧПД - чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн.;

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис. грн.;

i - дисконтна ставка, що використовується, визначена як десятинна дріб;

t - тривалість розрахункового періоду, днів;

n - кількість років загального розрахункового періоду.

Розрахунок суми чистого приведеного доходу трьохзіркового готелю «BIGMAN» за дев'ять років показано у таблиці 4.23.

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом
трьохзіркового готелю «BIGMAN»

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід. ЧПД
1	183507,9	183507,94	183507,9		
2	21605,3	37492,00	220999,9		
3	174400,3	22887,95	243887,9		
4	0	23302,67	267190,6		
5	0	23930,52	291121,1		
6		24795,92	315917,0		
7		25927,35	341844,3		
8		27357,88	369202,2		
9		29125,93	398328,2		
10		31275,96	429604,1		
11		33859,44	463463,6		
12		36935,84	500399,4		
13		40573,83	540973,2		
Разом	379513,5	540973,2		483011,8	103498,3

Наступним кроком буде розрахунок індексу дохідності закладу. Цей показник демонструє ефективність інвестиційного проекту. Індекс дохідності дає змогу порівнювати інвестиційні витрати з майбутнім грошовим потоком та даним проектом. Цей показник при одночасних інвестиційних затратах за реальним проектом знаходиться, як:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧПД_t}{(1+i)^t} / IB = \frac{483011,8}{379513,5} = 1,27 \quad (4.3)$$

де, ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Так, як індекс дохідності проектованого трьохзіркового готелю більше за 1 три рази, отже проект можна сміливо впроваджувати.

Необхідно також визначити індекс рентабельності закладу, що відображає рівень доходів, які припадають на одиницю витрат. Розрахунок здійснюємо за формулою (4.4):

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} = \frac{540973.2/13}{379513.5} \times 100 = 10,9\% \quad (4.4)$$

де IP - індекс рентабельності інвестиційного проекту;

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

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис. грн.

Перейдемо до визначення періоду окупності проекту трьохзіркового готелю «BIGMAN», який розраховуємо за формулою (4.6):

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП_p} = \frac{379513.5}{37154.7} = 10,2 \text{ років.} \quad (4.6)$$

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

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

Отже, проект трьохзіркового готелю «BIGMAN», загальна вартість будівництва якого дорівнює 379513,5 тис. грн окупиться за 10,2 років.

ВИСНОВКИ

В результаті виконання випускного дипломного проекту розроблено проект туристичного готелю на 50 номерів у смт. Кирилівка, Якимівського району, Запорізької області. Дослідження місцевого ринку готельних та ресторанних послуг курорту Кирилівка виявили наступні дані : у районі функціонують 6 готелів, загальною місткістю 584 місця, 11 закладів ресторанного господарства, місткістю 495 місць. Серед них прямими конкурентами проєктованого закладу є : готель «Grand Victoria», готель «Gulfstream», готель «Золотий лев», міні-готель «Тиха гавань», кафе «Аміго», ресторан “Білі Бонс”, рибне кафе «Фішка», кафе «Перлина Карпат». Враховуючи слабкі та сильні сторони закладів-конкурентів, результати анкетного опитування, виявлено доцільність проєктування закладів даних типів.

Проєктований заклад планується розмістити по вулиці Санаторна, 35, в селищі міського типу Кирилівка, Якимівського району, Запорізької області, розташоване на узбережжях Азовського моря і Утлюцького та Молочного лиманів. Поряд селище є цікаві екскурсійні пам’ятки та місця. У селищі досить розвинена інфраструктура розваг.

Заклад буде орієнтований на туристів, зайнятих активним відпочинком, котрі беруть участь в екскурсійному, спортивно-оздоровчому туризмі. Типізація готелю зумовлена його місцем розташування, на самому узбережжі Азовського моря. Тому потенційні споживачі будуть приїжджати на термін 7-14 днів, індивідуально, групами та сім’ями задля відпочинку на курорті а також оздоровлення за допомогою лікувальних грязей. Трьохзірковий готель носитиме назву «BIGMAN». До складу готелю входить 50 номерів категорії, з яких 2 номери люкс, 18 одномісних стандартів, 30 двомісних номерів стандарт, ресторан «BIGMAN», винний бар, кімната гри в більярд та тренажерний зал задля задоволення потреб постояльців закладу. Також надаватиметься і спектр інших додаткових послуг: обслуговування номерів, міні-бар сервіс, бронювання

квитків, послуги прання, трансфер та інші послуги.

Дизайн інтер'єру трьохзіркового готелю буде в стилі мвнвмалізм. Номери готелю «BIGMAN», що проектується мають площу відповідно до його категорії, однак дизайн номерів буде не однаковий, номери типу люкс будуть відрізнятися своїм дизайном та певними декоративними елементами.

Потребу у харчуванні будуть забезпечувати заклади ресторанного господарства при готелі: ресторан та винний бар. Ресторан «BIGMAN» буде орієнтований на європейську кухню. Ресторан спеціалізуватиметься та на організації фуршетів, бенкетів, розробці індивідуальних програм обслуговування. Особливістю ресторану є сучасність та першокласне обслуговування.

Винний бар буде включатися до складу ресторану «BIGMAN». В барі окрім широкого вибору алкогольних напоїв та коктейлів, реалізовуватимуться закусочні страви європейської кухні.

Трьохзірковий готель плануємо побудувати на незабудованій ділянці площею 833м². Ділянка, яка виділена для забудови даного об'єкту відповідає вимогам щодо гігієнічних нормативів та санітарно-епідеміологічних правил.

До складу ділянки трьохзіркового готелю «BIGMAN» входять упорядковані майданчики, які прикрашені квітниками та ліхтариками, при вході в готель є тераса прикрашена квітами.

Для того, щоб розрахувати потужність трьохзіркового готелю «BIGMAN» була складена експлуатаційна програма закладу на рік, обсяг якої складає 13452724,4 грн., та виробничу програму закладів ресторанного господарства з обсягом 1712 порцій на 1 день, було підібрано необхідне обладнання, яке відповідає сучасним вимогам розвитку інноваційних технологій, визначена чисельність працюючих у закладі готельно-ресторанного господарства, були проєктовані сервісно-виробничі процеси в готелі. Було передбачено приєднання забудови до міських інженерних систем (водопостачання, енергопостачання, каналізації та теплопостачання).

В інженерному розділі наводяться розрахунки натуральних, а також вартісних обсягів споживання інженерних ресурсів трьохзірковим готелем, було визначено необхідні заходи щодо безпеки та охорони праці, було обрано матеріали для будівництва даної забудови, наведено обґрунтування щодо обраних дизайнерських рішень в готелі «BIGMAN». Кошторис будівництва проекту складає 379513,5 тис. грн.

Була розроблена організаційно-правова форма закладу, що є найбільш оптимальною для проєктованого підприємства, форма власності приватна. А також, визначено і змодельовано організаційну структуру управління даним готелем та складено штатний розпис, за яким на підприємстві працює 60 осіб.

В економічній частині проєкту розраховані поточні витрати, товарообіг закладу, податки та чистий прибуток. На основі проведених розрахунків було прораховано капітальний бюджет на перші 5 років своєї діяльності, у якому обсяг капітальних витрат складає 379513,5 тис. грн..

Отже, проєкт тьохзіркового готелю «BIGMAN», бюджет якого становить 379513,5 тис. грн., окупиться за 10,2 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
2. ДБН А 22-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
3. ДБН АЗ.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
4. ДБН АВ.2.2. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
5. ДБН В2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди
6. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
7. ДБН В.2.2-20-2008 Будинки і споруди. Готелі.
8. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
9. ДБН В2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
10. ДБН В.2.3-15-2007 Споруди транспорту. Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів.
11. ДБН В.2.5-28-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення.
12. ДСТУ 4268:2003 «Засоби розміщення. Загальні вимоги».
13. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
14. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
15. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
16. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16

вересня 1996 р. за №№ 531/1556.

17. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).

18. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.

19. СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.

20. СНИПП-Л.8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования.

21. 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, 2007. - 352 с.

22. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос.[для студ. вищ. навч. закл.]/В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Цент учбової літератури, 2009. – 342 с.

23. Астахова О.М. Маркетинг: Навч. посіб./О.М. Астахова. Харківський національний економічний ун-т. - Х.: Вид. ХНЕУ, 2006. - 208 с.

24. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: оснащение, ремонт, эксплуатация. – К.: «Дакор», 2003.

25. Байлик С. И. Проектирование и эксплуатация гостиниц/ С. И. Байлик. К.: Альтерпресс, 2002. – 374 с.

26. Балашова Е. Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса. -М.: Вершина, 2006. - 200 с.

27. Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. - РнД.: Фенікс, 2005. - 220 с.

28. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.

29. Волков Ю.Ф. Інтер'єр і обладнання готелів і ресторанів / Серія «Підручники, навчальні посібники». Ростов н / Д: Фенікс, 2003. - 352 с.

30. Готельний бізнес: Підручник для студентів вузів, які навчаються за спеціальностями сервісу / С. Медлік, Х. Інграм; (пер. з англ. А. В. Павлов). - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. - 239 с.
31. Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Опорний конспект лекцій. – К., 2002.
32. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2001.
33. Єфімова О. Економіка готелів і ресторанів / О. Єфімова, Н. Єфімова. - М.: Нове знання, 2004. - 279 с.
34. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навчальний посібник./ Завадинська О.Ю. - К.: КНТЕУ, 2004. – 240 с.
35. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебник. – М.: Экономика, 1986. – 272 с.
36. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000.
37. Інженерне обладнання будівель: Підручник / за ред. В.С. Кравченка. - К.: Видавничий дім професіонал, 2008. - 480 с.
38. Кабушкин Н.И., Бондаренко Т.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник для студ. спец. «Экономика и управление социально-культурной сферой» вузов/Н.И. Кабушкин, Т.А. Бондаренко - 4 изд., стер. - Минск: Новое знание, 2003 - 368 с.
39. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.
40. Каталоги торгово-технологічного обладнання та засобів малої механізації.
41. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2001.

42. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. - Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч.посібник для студентів вищих навч.закладів, які навчаються за спеціальністю "Технологія харчування"/За ред.І.О. Конвісера .-К.:КНТЕУ,2005.
43. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.- М.: Высшая школа, 2005. -215с.
44. Котлер Ф., Боуен Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостинність і туризм: підручник для вузів / Пер. в англ. Під ред. Р.Б. Ноздревой. М.: Юніті, 2001.
45. Круль Г. Я. Основы готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
46. Лук 'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Муніч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг / За ред. проф. В.К. Федорченка. - К.: Вища школа, 2010. - 237 с.
47. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания / Учебник для начального профессионального образования. - М.: Академия, 2010. - 208 с.
48. Мазаракі А.А. Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. - 340 с. ISBN 978-966-629-244-9.
49. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. - 2 ге вид., відред. і допов. / А.А. Мазаракі. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 307 с.
50. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К.: Цетнр учбової літератури, 2010. – 472 с.
51. Матеріально-технічна база та оформлення готелів і туркомплексів: Підручник для середовищ. Проф. Освіти / І. Ю. Ляпіна, Т. Л. Ігнат'єва, С. В. Безрукова. - М.: Видавничий центр «Академія», 2004. - 256 с.
52. Мельниченко С.В. Інформаційні технології в туризмі: теорія,

методологія, практика : монографія / С.В. Мельниченко. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 494 с.

53. Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб. / За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2008. - 520 с.

54. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. / Київський національний ун-т культури і мистецтв. - К.: Центр Навчальної Літератури, 2010. - 346 с.

55. Никуленкова Т.Т., Маргелов В.Н. Проектирование предприятий общественного питания: Учеб. – М.: Экономика, 1987.

56. Основи будівельної справи. Опорний конспект лекцій для студентів факультету громадського харчування, готельного господарства та туризму.: КНТЕУ, 2000.

57. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003. – 304 с.

58. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства: (отели и рестораны) - М.: Экономика, 2000 - 206 с.

59. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок [Монографія]. – Київ: КНТЕУ, 2003.

60. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2007. – 465с.

61. П'ятницька Н.О - Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарств - 2005 - видавництво Київ, КНТЕУ.

62. Радченко Л.О. «Організація виробництва на підприємствах громадського харчування», 2000р.

63. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Зб. Наукових праць. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.
64. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Зб. Наукових праць. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003.
65. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту/Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
66. Роглев Х.Й., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. - К.: КУТЕП, 2007. - 174 с.
67. Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування в підприємствах громадського харчування. – К.: 2001р.
68. Скобки С.С. Практика сервіса в индустрии гостеприимства и туризма - М.: Магістр, 2007. - 493 с.
69. Статистичний щорічник України за 2014рік; Київ, ТОВ «Август Трейд», 2012.
70. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.: КНТЕУ, 2002.
71. Тимошенко З.І., Мунін Г.Б., Дишлевий В.П. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу. - К.: Вид-во Європ. ун-ту. 2007. - 246 с.
72. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму: Навч. посіб. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. - 179 с.
73. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб. / За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н. проф. Доругунцова С.І. - К.: Ліра-К, 2007. - 520 с.
74. Черевко О.І. Технологічне проектування підприємств харчування. Навч. посіб. [Черевко О.І., Крайшок Л.О., Касьлова Ж.А. та ін.] Харків, ХДУХТ, 2005 - 295 с.
75. Чудновский А.Д. и др. Гостиничный и туристский бизнес: Учебн.пос./А.Д. Чудновский – М.: Экмос, 2000.

76. Шаповал С.Л. Основи будівництва: навчальний посібник / С.Л.Шаповал. – К. : КНТЕУ, 2009. – 186 с.
77. Шильман Л. З. Дипломное проектирование предприятий питания /Л. З. Шильман. – Саратов: Гос. агр. ун-т им. Вавилова, 2001. – 368 с.
78. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб.. - К. : «Кондор», 2003. - 506 с.
79. Автоматизация управления гостиницей [Электронный ресурс]. - Режим доступа : <http://www.sdmhotel.ru/bronirovanie.htm>
80. Бібліотека економіста онлайн. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://library.if.ua/books.html>
81. Все гостиницы Украины. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.all-hotels.com.ua>
82. Ділові оголошення та пропозиції на території України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://flagma.ua>
83. Електронна бібліотека студента. [Электронный ресурс]. - Режим доступа : <http://bibliofond.ru>
84. Енергопостачальна компанія Сmt.Крилівкаобленерго. [Электронный ресурс]. - Режим доступа : <http://www.ztoe.com.ua>
85. Запоріжжя- Інформаційно-пізнавальний сайт. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://imsu-zhytomyr.com/>
86. Інтерактивні технології. Маркетингові комунікації. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://digitalsignage.ua/>
87. Інформаційний портал Сmt.Крилівкаський інтерес. Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.interestu.info/>
88. Інформація з маркетингу України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.marketing.vc>
89. Комунальне підприємство Сmt.Крилівкаводоканал. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://vodokanal-zt.org.ua/pages/p517#top-menu>
90. Новини міста Запоріжжя та області. [Електронний ресурс] – Режим

доступу: <http://www.zhitomir.info/>

91. Портал готельного бізнесу. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.hotelline.ru

92. Портал для професіоналов гостиничної індустрії України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua>.

93. Професійна юридична система. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon.nau.ua/>

94. Сайт Державного комітету статистики України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>

95. Сайт Сміт.Крилівка сьогодні. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zhitomir.today/>

96. Сайт Національної академії України ім. В. І. Вернадського. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://nbuv.gov.ua/>

97. Самые свежие и интересные идеи для интерьера. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.remontbp.com/stil-minimalizm/>

98. Система інтернет-бронювання готелів. Місто Яремче. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.booking.com/>

99. Студія дизайну інтер'єра. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://dizajio.kiev.ua/stat/Stil_Minimalizm.html

100. Туристичний портал України. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.stejka.com/ukr/jitomirskaja/jitomir/hotel/>

101. Tourism Highligts. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.unwto.org>

ДОДАТКИ