

УДК 62-89

079



ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ

*За редакцією А.А. Мазаракі,
доктора економічних наук,
професора, академіка НАПН України,
заслуженого діяча науки і техніки України*





**Міністерство освіти і науки,
молоді та спорту України
Київський національний
торговельно-економічний університет**

ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ

*Навчальний посібник
для студентів вищих навчальних закладів*

*За редакцією доктора економічних наук,
професора А.А. Мазаракі*



НБ ПНУС



784374

Київ 2012

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ заборонено

УДК 728.5

ББК Н7

П79

Автори:

А.А. Мазаракі, д-р екон. наук, проф. (загальні положення, розд. 1–4), М.І. Пересічний, д-р техн. наук, проф. (загальні положення, розд. 1, 4), С.Л. Шаповал, канд. техн. наук, доц. (розд. 2, 4), С.В. Мельниченко, д-р екон. наук, проф. (розд. 3), П.О. Карпенко, д-р мед. наук, проф. (розд. 4), О.М. Григоренко, канд. техн. наук, доц. (розд. 1), І.Ю. Антонюк, канд. техн. наук, доц. (розд. 1, 4), Р.А. Расулов, канд. техн. наук, доц. (розд. 2, 4), І.І. Тарасенко, канд. техн. наук, доц. (розд. 2), Н.І. Ведмідь, канд. екон. наук, доц. (розд. 3), Т.І. Ткаченко, д-р екон. наук, проф. (розд. 3), І.О. Чаюн, канд. екон. наук, доц. (розд. 3), Д.В. Федорова, канд. техн. наук, доц. (розд. 4), Т.О. Марцин, канд. техн. наук, старш. викл. (загальні положення, розд. 1), Л.М. Гопкало, старш. викл. (розд. 1), Н.М. Плешкань, асист. (розд. 2)

За редакцією доктора економічних наук, професора А.А. Мазаракі

Рецензенти:

Д.Р. Таубер, д-р наук, проф., ректор Академії готельного управління та ресторанного господарства, м. Познань,
В.В. Шулик, д-р архіт., проф., декан архітектурного факультету Полтавського національного технічного університету ім. Ю. Кондратюка,
І.Ю. Сідлецька, генеральний директор ТОВ «Прем'єр Інтернешнл» – управляючої компанії готельних мереж «Прем'єр Готелі» та «Аккорд Готелі»,
М.Ф. Кравченко, д-р техн. наук, проф. кафедри технології та організації ресторанного господарства КНТЕУ

Рекомендовано Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України як навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів (Лист № 1/11–5518 від 23.04.12)

Проектування готелів : навч. посіб. [для студ. вищ. навч.

П79 закл.] / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

ISBN 978–966–629–244–9

Наведено загальні положення до проектування готелів та порядок розроблення розділів (інженерно-технологічного, архітектурно-будівельного, організаційно-економічного та розвитку проекту) для написання дипломного магістерського проекту.

Для студентів вищих навчальних закладів, коледжів, комерційних училищ, що здійснюють підготовку спеціалістів з готельної і ресторанної справи, а також фахівців-практиків, які розробляють проєктну документацію щодо створення нових, реконструкції і технічного переоснащення діючих об'єктів готельно-ресторанного господарства.

УДК 728.5
ББК Н7

ISBN 978–966–629–244–9 © Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Карпенко П.О., Григоренко О.М., Антонюк І.Ю., Расулов Р.А., Тарасенко І.І., Ведмідь Н.І., Ткаченко Т.І., Чаюн І.О., Федорова Д.В., Марцин Т.О., Гопкало Л.М., Плешкань Н.М., 2012
© Київський національний торговельно-економічний університет, 2012

національний університет
Засиля Стефаніка
код 02125266
НАУКОВА БІБЛІОТЕКА

78 4374

інв. №

ЗМІСТ

Загальні положення	5
Додатки.....	16
Розділ 1. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	45
1.1. Проектування житлової групи приміщень	45
1.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	50
1.3. Проектування підприємств харчування в готелях	51
1.3.1. Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства при готелі	53
1.3.2. Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів	57
1.3.3. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції	63
1.3.4. Проектування процесів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях	63
1.4. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі	98
1.5. Проектування приміщень культурно-дозвільного призначення в готелі	99
1.6. Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі	99
1.7. Проектування адміністративних приміщень у готелі	99
1.8. Проектування господарських та виробничих приміщень у готелі	100
1.9. Проектування адміністративно-побутових приміщень у готелі	104
1.10. Визначення загальної площі об'єкта та поверховості будівлі	105
1.11. Розроблення заходів забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проєктованому об'єкті готельно-ресторанного господарства	107
1.12. Розроблення планувального рішення об'єкта готельно-ресторанного господарства	112
1.13. Розроблення схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування виробничих цехів закладу ресторанного господарства при готелі	119
Додатки	120
Розділ 2. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ	140
2.1. Передпроектні роботи	140
2.1.1. Розроблення попередніх концептуальних архітектурних пропозицій	140
2.1.2. Обґрунтування місця розташування готельного комплексу на земельній ділянці та умов будівництва	141
2.1.3. Визначення інженерних характеристик об'єкта	143
2.2. Інженерно-будівельні рішення готельного комплексу.....	146
2.2.1. Інженерні системи проєктованого готелю.....	146
2.2.2. Пропозиції щодо дизайну	159
2.2.3. Будівельно-технічні показники проекту	161
2.2.4. Кошторис будівництва	161
2.3. Порядок здачі в експлуатацію завершеного будівництвом об'єкта	162

2.4. Заходи охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього природного середовища	165
2.4.1. Створення системи управління охороною праці	165
2.4.2. Заходи з охорони праці в готелі.....	166
2.4.3. Санітарно-гігієнічні заходи у приміщеннях готелю	170
2.4.4. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування	171
2.4.5. Евакуація людей із приміщень та будівель	172
2.4.6. Заходи з охорони навколишнього природного середовища	174
2.4.7. Цивільний захист.....	175
Додатки	176
Розділ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ	196
3.1. Управління готелем	196
3.1.1. Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу готелю	196
3.1.2. Розроблення раціональної організаційної структури	208
3.2. Економічна частина	219
3.2.1. Обґрунтування операційних доходів готелю	220
3.2.2. Планування операційних активів (ресурсів) готелю	232
3.2.3. План з праці	235
3.2.4. Планування поточних витрат підприємства готельного господарства	242
3.2.5. Планування маржинального доходу готелю	250
3.2.6. Планування операційного прибутку готелю за сценаріями розвитку. Діагностика отриманих результатів.....	251
3.2.7. Планування основних показників діяльності готелю на десять років.....	256
3.2.8. Оцінювання ефективності капітальних вкладень, окупності проекту готелю	257
Додатки	264
Розділ 4. РОЗВИТОК ПРОЕКТУ	283
4.1. Розвиток ресторанного сервісу проектного закладу	283
4.2. Розширення асортименту додаткових послуг.....	306
4.3. Підвищення якості обслуговування в готелі	306
4.4. Розширення сфери послуг проектного готельного комплексу	307
4.5. Забезпечення конкурентоспроможності готельного продукту внаслідок удосконалення якісних характеристик і застосування конкурентних переваг	310
Додатки	331
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	334

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Дипломне проектування є завершальним етапом магістерської програми, основна *мета* виконання якого – опанувати методологію творчого вирішення сучасних проблем наукового та прикладного характеру на основі здобутих знань, професійних умінь та навичок відповідно до вимог стандартів вищої освіти напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» спеціальності «Готельна і ресторанна справа».

Основні *завдання* дипломного магістерського проекту:

- систематизація, закріплення, розширення та застосування теоретичних та практичних знань при виконанні науково-дослідних завдань;
- розвиток навичок самостійної роботи, опанування методики дослідження та виконання експериментів при вирішенні наукових проблем;
- діагностування рівня підготовки до практичної професійної або науково-дослідної діяльності.

Дипломний магістерський проект повинен відповідати таким умовам:

- тема пов'язана з конкретною науково-дослідною роботою кафедри або виконана на замовлення в інтересах зовнішніх організацій (установ, підприємств, НДІ та ін.), підтвердженням чого є наявність відповідно оформленого технічного завдання на проектування;

- результати проектування можна впроваджувати в науку, техніку, технології, виробництво. Підтвердження – наявність акту про впровадження результатів, підписаного членами повноважної комісії і завіреного печаткою підприємства (організації, НДІ та ін.).

Теми дипломних магістерських проектів повинні бути *актуальними, відповідати сучасному рівню науки, техніки і технологій, спрямовані на задоволення регіональних і національних потреб та проблем розвитку певної галузі економічної діяльності*. Назва теми має бути короткою, чітко відображати мету та основний зміст проекту і однаковою в наказі ректора про закріплення за студентами тем та керівників, завданні до дипломного магістерського проекту, на титульній сторінці пояснювальної записки, кресленнях, документах ДЕК та в додатку до диплому. *Необхідно уникати початку формулювання назви теми дипломного магістерського проекту зі слів «Розробка...», «Проект...», «Проектування...», «Дослідження...».*

Назва не повинна містити також кількісних даних.

Приклад. Назва теми дипломного магістерського проекту «Проект готелю категорії 4 на 300 номерів з рестораном на 170 місць з італійською кухнею і баром на 20 місць у Шевченківському районі м. Києва» не відповідає вимогам і має бути сформульована так: «Готель категорії 4* в Шевченківському районі м. Києва», а такі характеристики, як кількість номерів, заклади ресторанного господарства потрібно зазначати в розділі «Вхідні дані» завдання дипломного проектування.*

Структура, обсяг та зміст дипломного магістерського проекту

Дипломний магістерський проект складається з пояснювальної записки та об'язкового графічного матеріалу (креслень). Крім того, при захисті проекту можна додатково використовувати демонстраційний матеріал у графічному вигляді, електронному (відеоматеріали, мультимедіа, презентації тощо) або натурному (моделі, макети, зразки виробів тощо).

Пояснювальна записка до дипломного магістерського проекту повинна стисло та чітко розкривати творчий задум проекту, містити аналіз сучасного стану досліджуваної проблеми, методи виконання завдань проекту, обґрунтування їх оптимальності, методики та результати розрахунків, опис виконаних експериментів, аналіз їх результатів

і відповідні висновки; необхідні ілюстрації, ескізи, графіки, діаграми, таблиці, схеми, рисунки та ін. У ній не повинно бути загальновідомих положень, зайвих описів, складних формул тощо. Текст пояснювальної записки подається державною мовою у друкованому вигляді на аркушах паперу формату А4 у рамці шрифтом Times New Roman 14 або Arial 12 пунктів з міжрядковим інтервалом 1,5 (29–30 рядків на сторінці). Поля: ліве – 25 мм, праве – 10 мм, верхнє та нижнє – 20 мм. Шрифт друку повинен бути чітким, щільність тексту однаковою.

Структурно дипломний магістерський проект складається зі вступної, основної частин та додатків.

Вступна частина:

- титульна сторінка (дод. ЗП.1);
- завдання на дипломне проектування (дод. ЗП.2);
- реферат (анотація) українською, російською та англійською мовами (дод. ЗП.3);
- зміст;
- перелік скорочень, умовних позначень, термінів;
- вступ.

Основна частина:

- розділи, де розкрито основний зміст проекту відповідно до переліку питань, наданих у завданні до дипломного проектування;
- загальні висновки;
- список рекомендованих джерел;
- додатки.

Реферат (анотація) обсягом не більше сторінки державною та іноземною (яку вивчав студент) мовами повинен стисло відображати загальну характеристику та основний зміст дипломного магістерського проекту і містити:

- відомості про обсяг пояснювальної записки, кількість ілюстрацій, таблиць, креслень, додатків і бібліографічних назв за переліком посилань;
- мету проекту, застосовані методи та отримані результати (характеристика об'єкта проектування, нові якісні та кількісні показники, економічний ефект тощо);
- рекомендації щодо використання або(та) результати впровадження розробок або досліджень (отримані патенти, прийняті заявки на патент, публікація в наукових журналах, акти про впровадження тощо);
- перелік ключових слів (не більше 20).

У *вступі* слід розкрити сутність проблеми, елементи наукової новизни, актуальність теми, обґрунтувати необхідність її дослідження, вихідні дані для розроблення теми, мета, завдання, предмет, об'єкт та методи дослідження, практичну цінність здійсненого дослідження. Коротко зазначити прізвища вчених (як вітчизняних, так і зарубіжних) і практиків, праці яких містять питання, що розглядаються, вибрані методи дослідження.

Мета проектування – спрогнозувати результат, визначити оптимальні шляхи вирішення завдань в умовах вибору методів та прийомів дослідження.

Завдання визначаються поставленою метою і становлять конкретні послідовні шляхи вирішення проблеми.

Слід чітко формулювати мету дипломного магістерського проекту, лаконічно зазначити завдання, які необхідно виконати для її досягнення. Доцільно виокремити нові запропоновані студентом наукові положення або практичні рекомендації, а також їх випробування. Якщо з результатами дослідження студент виступав на студентських наукових конференціях, має публікації в наукових виданнях, потрібно зазначити це у вступі.

Практичне значення – це відомості про практичне впровадження одержаних результатів або рекомендацій щодо їх використання.

Основна частина дипломного магістерського проекту повинна складатися з розділів, підрозділів, які мають бути пов'язані між собою; матеріал має бути викладений послідовно, логічно і включати:

- розроблення вимог до характеристик об'єкта проектування;
- вибір і обґрунтування оптимальності технічних рішень або теоретичних та експериментальних методів дослідження окреслених завдань;
- вибір та обґрунтування можливих варіантів технічної реалізації і методів розрахунку параметрів елементів (електричних схем, механічних елементів на міцність та ін.);
- експериментальні дослідження, розроблення методики дослідження, опис експериментального обладнання, аналіз результатів експерименту;
- маркетингові дослідження з теми дипломного магістерського проекту, розрахунок економічного ефекту;
- пропозиції та заходи забезпечення охорони праці, техніки безпеки, охорони довкілля;
- загальні висновки про відповідність отриманих результатів завданню до дипломного проектування та висунутим вимогам, можливість упровадження або застосування результатів.

У висновках і пропозиціях рекомендується викласти підсумки здійсненого дослідження, основні наукові та практичні результати, рекомендації щодо їх науково-практичного використання.

Наприкінці окремих розділів так само повинні бути висновки.

Висновки слід формувати на матеріалах основної частини дипломного магістерського проекту. Для формулювання висновків та ґрунтовних пропозицій рекомендується випробування основних положень дипломного магістерського проекту на наукових конференціях, семінарах, публікаціях у наукових виданнях.

Виклад змісту кожного розділу дипломного магістерського проекту повинен бути доказовим, пояснювальним та науково аргументованим.

До *списку використаних джерел* слід включати джерела, на які в тексті є посилання. Список повинен складатися із законодавчих актів, нормативно-довідкових матеріалів, вітчизняної та зарубіжної наукової, навчально-методичної та спеціальної літератури, фахових видань, Інтернет-ресурсів.

У *додатках* потрібно навести допоміжні матеріали у вигляді копій документів, витягів із законодавчо-нормативних документів, звітів, результатів соціологічних опитувань, великих таблиць, рисунків тощо.

Рекомендований обсяг дипломного магістерського проекту – 100–110 сторінок (у тому числі таких складових, як вступ, висновки та пропозиції – до 5 сторінок). До цього обсягу не включають список використаних джерел та додатки. Припустиме відхилення – 10%.

Рекомендований обсяг інженерно-технологічного розділу дипломного магістерського проекту – 40 сторінок, архітектурно-будівельного та організаційно-економічного розділів – 30 сторінок кожний, розвиток проекту – 18–20 сторінок. Вступ і висновки допускається викласти на 2 сторінках кожний.

Оформлення дипломного магістерського проекту має відповідати загальним вимогам до наукових робіт згідно з державним стандартом ДСТУ 3008-95. Документація. Звіти у сфері науки та техніки. Структура і правила оформлення (дод. ЗП.4, ЗП.5).

Кожну структурну частину дипломного магістерського проекту слід починати з нової сторінки; заголовки структурних частин проекту «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкувати великими літерами симетрично тексту по центру сторінки без крапки.

Вимоги до готелів

Готелі необхідно проектувати та будувати згідно з будівельними нормами та правилами, що має бути підтверджено актом приймання в експлуатацію або висновком уповноваженої організації.

Специфіка готелів полягає в різноманітності функцій, які вони виконують. Готелі призначені для короткочасного проживання людей з метою здійснення різних видів діяльності. Це можуть бути ділові контакти під час відряджень (виробничі на підприємствах і комерційні з метою укладання угод), участь у нарадах, конференціях, симпозиумах, спортивних змаганнях, туристичні поїздки з метою ознайомлення з визначними історичними, архітектурними пам'ятками (міста, регіону, країни); поїздки з метою відпочинку, курортного лікування, оздоровлення тощо.

Вимоги до готелів, які класифікують за категоріями, встановлені ДСТУ 4269 та чинними нормативно-правовими документами.

Мінімальний перелік послуг, які зобов'язані надавати готелі:

- цілодобове приймання відвідувачів;
- послуги ресторанного господарства згідно з ГОСТ 30523 або умови для самостійного готування їжі;
- щоденне прибирання житлових кімнат та санвузлів;
- змінювання в номерах постільної білизни не менше одного разу на п'ять діб, рушників – на три доби;
- надсилання, отримування і доставляння листів та телеграм;
- зберігання цінностей та багажу;
- медична допомога: виклик швидкої допомоги, користування аптечкою першої допомоги;
- туристична інформація.

До готелю повинні бути зручні під'їзні шляхи з необхідними дорожніми знаками, упорядкована і освітлена прилегла територія, майданчик з твердим покриттям для короткочасного паркування автомобілів і їх маневрування, за наявності окремого входу до ресторану – вивіска з його назвою.

Якщо готель займає частину будинку, до нього повинен бути окремий вхід.

Архітектурно-планувальні та будівельні елементи готелю та використовуване технічне устаткування повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-9.

У готелі потрібно створити умови для убезпечення життя, здоров'я туристів, збереження їх майна та захисту природного навколишнього середовища. При проектуванні готелю потрібно передбачати устаткування для задоволення потреб інвалідів та інших маломобільних груп населення.

Залежно від категорії готелю перелік асортименту послуг можна доповнювати.

Готелі класифікують за категоріями згідно з їх загальною характеристикою, що визначається комплексом вимог:

- до матеріально-технічного оснащення;
- пропонувані послуги;
- кваліфікації персоналу.

Категорії готелів позначають так: найвищу – *****, найнижчу – *.

Мінімальні встановлені ДСТУ 4269:2003 вимоги до категорій готелів потрібно виконувати в повному обсязі (дод. ЗП.6).

У готелі повинні бути створені необхідні умови для особистої гігієни, харчування та відпочинку персоналу. Приміщення для персоналу готелю повинні мати відповідне категорії готелю устаткування, зокрема санітарне.

До складу готелю входять приміщення різного функціонального призначення: житлові, приймання та обслуговування, ресторанного господарства (з розвиненим

складом виробничих приміщень і складним технологічним устаткуванням), культурно-масового призначення, побутового обслуговування, адміністративні, розвинений склад службових, господарських, підсобних, технічних приміщень та ін.

До складу окремих готелів включають також приміщення для ділових контактів (конференц-зали або зали багатофункціонального використання), бізнес-центри, кіно-концертні зали, басейн, сауни, спортивні зали, кегельбани, приміщення для організації виставок, підприємства торгівлі, гаражі та ін.

Кількість місць на розташованих у готелях підприємствах ресторанного господарства розраховують відповідно до санітарних норм і правил (СНиП, ДБН) або відомчих норм технічного проектування.

У житловій зоні міста (мікрорайоні, житловому масиві, комплексі) загально-доступні підприємства ресторанного господарства розміщують рівномірно в межах пішохідної доступності з урахуванням зупинок громадського транспорту та напрямку пішохідних потоків.

Готелі слід проектувати згідно з відповідними завданнями з дотриманням вимог ДБН В.2.2-20-2008. Готелі. Будинки і споруди, ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів, ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги, ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.

Відповідно до вимог нормативних документів підприємства готельного господарства поділяють на готелі, готельні комплекси, індивідуальні та колективні засоби розміщення (дод. ЗП.7).

Готель:

- засіб розміщення, який має номерний фонд, службу приймання, інші служби, що забезпечують надання готельних послуг (ДСТУ 4527:2006);
- будинок або комплекс приміщень для тимчасового розміщення (проживання) (ДБН В 2.2-20:2008).

Готельний комплекс – кілька розміщених на загальній земельній ділянці будинків різного функціонального призначення, пов'язаних з наданням готельних послуг.

Індивідуальні засоби розміщення

Бунгало – засіб розміщення, виготовлений з легких будівельних матеріалів і оснащений інвентарем для самостійного готування їжі.

Гостьова квартира – засіб розміщення в окремому мебльованому приміщенні житлового будинку з однієї або кількох кімнат, кухні та санітарно-технічного вузла.

Гостьова кімната – засіб розміщення в окремому мебльованому приміщенні гостьової квартири в житловому будинку з мінімальними зручностями, де пропонують найчастіше сніданок.

Дача – неосновне житло приватної особи в рекреаційній зоні, яке вона використовує для надання послуг з тимчасового розміщення з метою відпочинку.

Караван – мобільний автопричіп, обладнаний для розміщення та готування їжі.

Збірно-розбірний караван – мобільний автопричіп, який можна монтувати, демонтувати на місці та перевозити транспортними засобами.

Котедж – заміський засіб розміщення з однієї або кількох кімнат для тимчасового проживання однієї чи кількох сімей (або осіб) з окремими входами для кожної.

Караван-будиночок – Караван для використання переважно у стаціонарному режимі або пересувний, найчастіше розташований на території кемпінгу і може бути під'єднаний до інженерної мережі забезпечення життєдіяльності.

Примітка. Найпоширеніші терміни «стаціонарний караван», «мобільний пересувний будиночок», «караван для відпочинку».

Намет – вироблене з тканини укриття, яке можна монтувати та демонтувати на місці, переносити та перевозити транспортними засобами.

Намет-причіп – намет, змонтований на автопричепі.

Сільський будинок – приватний будинок на території особистого селянського господарства, де можуть надаватись послуги харчування або умови для самостійного готування їжі переважно з продуктів приватного селянського господарства.

Фермерський будинок – сільський будинок, розташований на території фермерського господарства.

Колективні засоби розміщення

Агротель – розташований у сільській місцевості готель з умовами для сільськогосподарської діяльності під час відпочинку.

Акваторія – готель, облаштований на вилученому з експлуатації як транспортний засіб кораблі, що перебуває на стаціонарній стоянці.

Апартамент-готель; апарт-готель – готель, номерний фонд якого складається з житлових кімнат, кухні або функціональної зони з умовами для самостійного готування їжі.

База відпочинку – аналогічний готелю розташований у рекреаційній зоні засіб розміщення зазвичай сезонного функціонування з мінімальними зручностями для відпочинку.

Ботель – готель цілорічного функціонування, розміщений на невеликому за розміром плавзасобі з умовами для швартування та технічного обслуговування засобів водного транспорту.

Примітка. Найпоширеніші плавзасоби для облаштування ботелю – дебаркадер, понтон, спеціально переобладнане судно, тимчасово вилучене з експлуатації.

Будинок відпочинку – аналогічний готелю розташований у рекреаційній зоні засіб розміщення зазвичай цілорічного функціонування, що забезпечує умови для відпочинку з надаванням послуг оздоровчо-профілактичного характеру в регламентованому режимі.

Гостьовий будинок – аналогічний готелю засіб розміщення з мебльованими кімнатами та мінімальними зручностями; найчастіше з пропонуванням сніданку.

Готельно-офісний центр – готель, частина приміщень якого не входить до номерного фонду, а спеціально обладнана як офіси.

Гуртожиток – засіб розміщення, як правило, відомчої підпорядкованості, до якої належать розташовані за коридорною (блочною) системою житлові кімнати, що має умови для самостійного готування їжі з надаванням кухонного обладнання у спільне користування на поверсі.

Дитячий табір – засіб розміщення, як правило, сезонного функціонування для активного відпочинку та оздоровлення дітей у регламентованому режимі.

Кемпінг – засіб розміщення на огороженій території в котеджах та(або) бунгало найчастіше з наданням місця для розташування наметів, караванів та караванів-будиночків та облаштування території санітарно-технічними зручностями загального користування.

Клуб-готель – розташований при клубі готель, де організують дозвілля та надають інші послуги, переважно членам клубу.

Конгрес-готель – Готель з умовами для здійснення конгрес-заходів.

Примітка. Найпоширеніші види конгрес-заходів – з'їзди, наради, симпозіуми, виставки, конференції, семінари, ділові зустрічі, переговори.

Конгрес-центр; бізнес-центр – заклад, що організовує та здійснює конгрес-заходи з наданням готельних послуг лише їх учасникам.

Круїзне судно – транспортний засіб, де надають послуги з тимчасового розміщення в каютах, харчування і розваг під час круїзу.

Курортний готель – розташований на території курорту готель з наданням умов для відпочинку та оздоровлення.

Готель-люкс – готель виключно з номерами «люкс» та(або) апартаментами, президентськими апартаментами.

Мотель:

– готель у двоповерховій будівлі або частині будівлі з окремим входом з умовами для паркування та технічного обслуговування автомобілів (ДСТУ 4527);

– готельний комплекс, що складається з готелю і майданчика або гаража-стоянки для тимчасового зберігання легкових автомобілів; розміщується за межами міста вздовж автошляхів, як правило, в одно-, двоповерховій будівлі або в частині будівлі з окремим входом. Окрім умов для паркування може надавати послуги з технічного обслуговування автомобілів.

Готель-резиденція – готель-люкс закритого типу, призначений для обслуговування державних посадових осіб.

Палац-готель – готель, розташований у будівлі, яка є історико-архітектурною пам'яткою палацової або замкової архітектури.

Примітка. В окремих країнах цей тип має характерну назву, наприклад, у Франції – шато, в Іспанії – парадор.

Пансіонат – аналогічний готелю засіб розміщення оздоровчого призначення, розташований у замській або рекреаційній зоні з регламентованим режимом харчування та відпочинку.

Примітка. Пансіонат з лікуванням – пансіонат з наданням медичних і профілактичних послуг та лікування.

Профілакторій – аналогічний готелю засіб розміщення, як правило, відомчого підпорядкування, призначений для організування відпочинку та загального оздоровлення, з наданням послуг профілактичного лікування професійних хвороб.

Санаторій – розташований на території курорту або рекреаційної зони готель з наданням послуг лікування в регламентованому режимі.

Примітка. Види санаторіїв: дитячий – для дітей віком 6–18 років; для дітей з батьками; однопрофільний; багатопрофільний; спеціалізований.

Табір праці та відпочинку – засіб розміщення сезонного функціонування з умовами для здійснення в регламентованому режимі певної діяльності під час відпочинку.

Примітки:

1. Дитячий табір праці та відпочинку – табір для дітей віком 14–18 років.

2. У таборах праці та відпочинку найпоширеніші види діяльності сільськогосподарська, археологічна, екологічна.

Туристична база – аналогічний готелю засіб розміщення, розташований на туристичному маршруті з активними способами пересування туристів і умовами для харчування та організування активного відпочинку в регламентованому режимі.

Примітка. Туристичні маршрути з активними способами пересування туристів – гірський, лижний, водний, пішохідний.

Туристичний комплекс – аналогічний готелю засіб розміщення з двох або більше будівель із забезпеченням комплексу послуг, найчастіше харчування, торгівлі, зв'язку та розважання.

Примітка. Види туристичних комплексів: туристично-оздоровчий, спортивно-оздоровчий, дитячий оздоровчий, лікувально-оздоровчий.

Туристичний потяг – транспортний засіб, на якому під час подорожі за туристичним маршрутом забезпечують розміщення у купе залізничних вагонів, а також послуги харчування у спеціально обладнаному вагоні-ресторані

Гірський притулок – засіб розміщення, розташований у віддаленій гірській місцевості на туристичному маршруті з активними способами пересування і призначений для короткочасного перебування та відпочинку.

Примітки:

1. Гірський притулок може бути з охороною та без охорони.

2. У сільській місцевості вживають термін «туристський притулок».



Експлікація будівель та споруд

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Готель	300 місць
2	Ресторан	200 місць
3	Майданчик перед входом до готелю	894,2 м ²
4	Літній майданчик ресторану	70,5 м ²
5	Майданчик для тимчасового паркування автомобілів	5 місць
6	Майданчик для дітей	156,4 м ²
7	Майданчик для відпочинку	169,0 м ²
8	Стоянка для автомобілів	54 машиномісця
9	Розвантажувальний майданчик готелю	144,0 м ²
10	Розвантажувальний майданчик ресторану	318,0 м ²
11	Майданчик для сміттєзбірників	28,5 м ²
12	Майданчик для волейболу та баскетболу 15 x 28 м	420,0 м ²
13	Універсальний спортивний майданчик 12 x 12 м	144,0 м ²

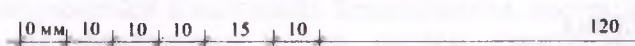


Схема розміщення готелю:



Умовні позначки:

- Межа ділянки проєктування
- Будинок, що проєктується
- Будинок (споруда), що підлягає зносу
- Автомобільна дорога
- Тротуари (брукування)
- Фонтан
- Озеленення (газон)
- Квітник
- Лава
- Сміттєзбірник
- Кущі стрижені (рядна посадка)
- Деревя листяні
- Деревя хвойні
- Поодинокі кущі



КНТЕУ 8.091711.07. 01-37 ДП ГЧ			
Готель «Пектораль»**** на 300 місць			
Зм.	Кільк.	Арк. № док.	Підпис Дата
Іав. кафедр	Іерестичини М.		
Керівник	Гарасяно С.П.		
Консультант	Расуля Р.А.		
Розробив	Салю І.В.		
Готельний комплекс			Стадія Аркуш Аркушів
План благоустрою території М 1:500			Н 2 8
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 5 курс, 3 група дп			

Флотель – спеціально обладнане комфортабельне судно, яке використовують як плаваючий готель з наданням послуг активного відпочинку і розважання; може мати умови для проведення конгрес-заходів.

Примітка. Найпоширеніші види конгрес-заходів – з'їзди, наради, симпозиуми, виставки, конференції, семінари.

Хостел; молодіжний готель – готель з номерами, розміщеними зазвичай за коридорною або блочною системою з умовами для самостійного готування їжі та санітарно-технічними зручностями на поверсі або у блоці; може організовувати харчування в закладі ресторанного господарства.

Вимоги до закладів ресторанного господарства при готелі

Вимоги до закладів ресторанного господарства поділяються на загальні та відмітні для закладів певного типу та класу.

До загальних вимог належать такі:

- у закладах ресторанного господарства всіх типів і класів повинні забезпечуватися безпека життя і здоров'я споживачів та збереження їх речей, дотримання санітарних вимог та технічних норм і правил, державних стандартів, технічних умов, збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів, наказів про порядок розроблення та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби;

- в усіх закладах ресторанного господарства рекомендується передбачати умови для можливості пересування інвалідів на колясках;

- заклади ресторанного господарства повинні мати необхідні відповідно до типу виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також устаткування для приготування та продажу їжі, що відповідають екологічним і санітарно-гігієнічним нормам, правилам техніки безпеки та протипожежним вимогам;

- склад і площі приміщень закладів повинні відповідати будівельним нормам і санітарно-технічним вимогам сфери ресторанного господарства;

- архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне оснащення приміщень закладів ресторанного господарства мають базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів;

- у закладах ресторанного господарства відповідно до типу і класу має бути забезпечене гармонічне поєднання зовнішнього та внутрішнього оформлення;

- відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства має бути забезпечена достатня кількість столового посуду, наборів та столової білизни;

- кількість та професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва і обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства;

- обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства повинен надавати споживачам вичерпну інформацію про кулінарну продукцію, товари та послуги;

- інформація про тип і клас закладу, режим його роботи повинна бути розміщена на фасаді приміщення.

Підприємства харчування при готелі слід проектувати згідно із завданням до проектування з урахуванням вимог ДБН В.2.2-9. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення, ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

Рекомендовану місткість закладів ресторанного господарства (крім їдалень для персоналу) за категоріями готелів наведено в таблиці.

Місткість закладів ресторанного господарства за категоріями готелів

Вид закладу ресторанного господарства	Мінімальна кількість місць, % місткості готелю, за категоріями готелів				
	*	**	***	****	*****
Ресторан	–	60	75	90	95
Кафе	50	25	15	10	10
Їдальня	50	–	–	–	–
Буфет	10	10	5	5	–
Бар:					
при вестибюлі	1	1	1,5	2	3
на жилу поверсі	–	–	5	10	10
при басейні	–	–	–	1	1
при сауні	–	–	–	2	2
при спорткомплексі	–	–	–	3	3
при зальному комплексі	–	–	3	3	5

Розташовані в готелях заклади ресторанного господарства проектують відкритими (загальнодоступними, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі, що мають доступ як з готелю, так і з населеного пункту, де розташований готель) та закритими, які обслуговують лише проживаючих. Вхід до закладів ресторанного господарства (ресторанів, кафе, барів) готелів категорій **–***** має бути з готелів, для ресторанів у готелях категорій ***–***** може бути також окремий вхід з вулиці, але це не стосується закладів ресторанного типу, розташованих вище другого поверху готелів.

У готелях категорій **–***** слід передбачати заклади ресторанного господарства для персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30% – в їдальнях, 2% – у буфетах, у готелях категорії * – відповідно 20 і 10%.

При основному виробництві закладів ресторанного господарства з кількістю місць понад 20 слід передбачати приміщення завантаження, при закладах ресторанного господарства готелів – господарські двори (або зони загальних господарських дворів). Завантажувальні та господарські зони повинні бути, як правило, критими, з візуальною та шумовою ізоляцією від житлових і громадських зон готелю.

У складі закладів ресторанного господарства готелів, де здійснюються концертно-естрадні програми, слід передбачати додаткові приміщення та майданчики, склад і площі яких визначаються завданням до проектування або проектом.

При подаванні продукції ресторанного господарства в номери (у готелях від категорії ***) повинен бути забезпечений зв'язок між роздавальною основною харчовою блоку і житловою частиною готелю службовими коридорами, сходами, ліфтами або із застосуванням спеціальних підйомників.

Влаштувати приміщення громадського призначення (бари, кафе, буфети, приміщення для ділових зустрічей, дитячі кімнати тощо) на житлових поверхах готелів допускається за умови шумозахисту житлових приміщень. Розміщувати приміщення громадського призначення суміжно з житловими зонами неприпустимо.

При розміщенні підприємств харчування над житловими зонами готелів і на відкритих майданчиках необхідно передбачати шумозахист житлових приміщень згідно з відповідними вимогами та навколишньою житловою забудовою. Рівні звукового тиску, еквівалентні та максимальні рівні звуку від зовнішніх і внутрішніх джерел шуму в житлових приміщеннях готелю повинні відповідати СанПиН 3077. Допустимі рівні шуму, що створюються в житлових приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), необхідно приймати на 5 дБА нижче відповідних гігієнічних нормативів для нічного часу доби. Допустимі рівні шуму в житлових приміщеннях від зовнішніх джерел повинні відповідати вимогам СанПиН 3077 при дотриманні гігієнічних нормативів повітрообміну згідно зі СНиП 2.04.05.

При проектуванні готелів у складі багатофункціональних будинків кількість місць, види і спеціалізація закладів ресторанного господарства визначаються завданням до проектування або проектом.

ДОДАТКИ

Додаток ЗП.1
(приклад)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Напрямок підготовки 8.140101 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа»

ДИПЛОМНИЙ МАГІСТЕРСЬКИЙ ПРОЕКТ

на тему: _____

студента(ки) денної (заочної) форми навчання

(ПІБ)

Керівник: _____

Консультанти: _____

Інженерно-технологічний розділ _____

Архітектурно-будівельний розділ _____

Організаційно-економічний розділ _____

Розвиток проекту _____

Розробник проекту _____

Київ 201__

Додаток ЗП.2
(приклад)

Завдання на дипломний магістерський проект

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Напрямок підготовки 8.140101 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа»

Затверджую
Завідувач кафедри

«___» _____ 20__ р.

ЗАВДАННЯ на дипломний магістерський проект

1. Тема дипломного магістерського проекту: _____

Затверджена наказом по університету від _____ р. № _____

2. Термін здачі студентом завершеного проекту: _____ р.

3. Цільова установка та вихідні дані проекту:

Мета проекту: проектування готелю в _____ районі м. _____

3.1. Визначити концептуальні засади діяльності об'єкта відповідно до категорії і місткості. Обґрунтувати форму утворення готелю, контингенту споживачів, переліку і особливостей послуг, що надаються.

3.2. Розробити перелік послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень відповідно до категорії готелю забезпечення послуг харчування і додаткових послуг). Розробити експлікацію приміщень готелю. Обґрунтувати вибір просторового рішення зон приймання та обслуговування клієнтів; обладнання та інвентарю, організацію роботи персоналу, об'ємно-планувальне рішення зони приймання клієнтів і житлової зони; спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем.

3.3. Структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства: визначити умови і чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень закладів ресторанного господарства відповідно до вибраної форми обслуговування і категорії готелю); забезпечення додатковими послугами в закладах ресторанного господарства готелю. Обґрунтувати організацію роботи структурних підрозділів закладів ресторанного господарства. Визначити кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу. Розробити систему управління якістю надання послуг та виробництва продукції ресторанного господарства.

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА

3.4. Визначити площу приміщень різного функціонального призначення при готелі. Обґрунтувати і розробити просторове рішення закладів ресторанного господарства в готелі. Розробити схему комунікаційного забезпечення технологічного устаткування виробничих цехів закладів ресторанного господарства при готелі.

3.5. Розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості. Розробити планувальне рішення об'єкта. Визначити заходи забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проєктованому об'єкті готельно-ресторанного господарства.

3.6. Визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення в містобудівній структурі, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розробити пропозиції щодо дизайну готелю і закладів ресторанного господарства. Визначити будівельно-технічні показники проєкту. Розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проєкту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води).

3.7. Розробити заходи охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.

3.8. Визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; побудувати органи управління і визначити завдання вирішення для кожної структурної одиниці; визначити системи і процедури управління; розробити раціональну організаційну структуру управління; розробити пропозиції щодо добору, розстановки та розвитку персоналу, оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис.

3.9. Обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план з праці та спланувати поточні затрати; сформулювати операційний прибуток за перший рік створення та функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, окупності проєкту.

3.10. Розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку. Окреслити ризики реального інвестиційного проєкту.

3.11. Розробити перспективний план упровадження новітніх технологій.

Об'єкт досліджень:

Предмет досліджень:

4. Графічний матеріал:

1. Загальні дані – 1 арк. (обов'язковий).
2. План благоустрою території об'єкта – 1 арк. (обов'язковий).
3. План приміщень (приймально-вестибюльна група, житлова, основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, адміністративних, господарсько-виробничих) – 2 арк.
4. Планувальне рішення закладів ресторанного господарства з розміщенням технологічного устаткування – 1 арк. (обов'язковий).
5. Планувальне рішення готелю – 1 арк. (обов'язковий).
6. Дизайнерське рішення – 1 арк.
7. План номера готелю – 1 арк.
8. Розвиток проєкту – 1 арк. (обов'язковий).
9. Схема забезпечення вентиляцією житлових приміщень – 1 арк.
5. Консультанти проєкту із зазначенням розділів проєкту, які їх стосуються.

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Інженерно-технологічний			
Архітектурно-будівельний			
Організаційно-економічний			
Розвиток проєкту			

6. Зміст дипломного проєкту:

Вступ

Розділ 1. Інженерно-технологічний

Розділ 2. Архітектурно-будівельний

Розділ 3. Організаційно-економічний

Розділ 4. Розвиток проєкту (для магістрів)

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проєкту.

№ пор.	Етап дипломного проєкту	Термін виконання	
		за планом	фактично
	Підготовка і видання наукової статті у збірнику студентських наукових робіт КНТЕУ за результатами наукових досліджень		
1	Інженерно-технологічний розділ		
2	Архітектурно-будівельний розділ		
	Презентація інженерно-технологічного і архітектурно-будівельного розділів		
3	Організаційно-економічний розділ		
4	Розвиток проєкту		
	Висновки і оформлення		
	Оформлення проєкту і графічних матеріалів		
	Презентація дипломного проєкту		
	Подання проєкту на кафедрі		
	Захист проєкту в ДЕК		

8. Дата видачі завдання: _____ 201__ р.

Керівник дипломного магістерського проєкту _____
(підпис) (ПІБ)

Керівник магістерської програми _____
(підпис) (ПІБ)

Завдання прийняв до виконання студент-дипломник _____
(підпис) (ПІБ)

Висновок керівника дипломного магістерського проекту

Керівник дипломного проекту _____
(підпис, дата)

Висновок кафедри про дипломний магістерський проект

Дипломний магістерський проект студента _____ може бути допущений до захисту в державній екзаменаційній комісії.

Керівник магістерської програми _____
(підпис) (ПІБ)

Завідувач кафедри _____
(підпис) (ПІБ)

« ____ » _____ 201__ р.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ**

Студента(ки) _____

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Напрямок підготовки 8.140101 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа»

Тема проекту: _____

Керівник проекту: _____
(ПІБ)

Термін захисту « ____ » червня 201__ р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Дипломний магістерський проект присвячений проектуванню готелю «Пектораль» на 300 місць у м. Києві. Проект складається з чотирьох розділів: інженерно-технологічного, архітектурно-будівельного, організаційно-економічного та розвитку проекту.

У роботі обґрунтовано форму утворення готелю, контингент споживачів, перелік і особливості послуг, що надаються.

За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію готелю, розроблено виробничу програму закладу ресторанного господарства при готелі.

Визначено площу приміщень різного функціонального призначення при готелі та розраховано загальну площу об'єкта, визначено форму будівлі та поверховість.

Визначено інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення в містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю і закладів ресторанного господарства. Розроблено заходи раціонального використання теплоенергоресурсів, охорони праці, техніки безпеки під час експлуатації закладу.

Складено організаційно-юридичний та фінансовий плани, оцінено капіталовкладення, окупність інвестиційного проекту.

Розраховано конкурентоспроможність інноваційних готельних послуг. Готель «Пектораль» на 300 місць має передумови для підвищення конкурентоспроможності готельних послуг за рахунок вигідного географічного положення; розвинутої транспортної інфраструктури; значного науково-технічного потенціалу; висококваліфікованих кадрів.

Дипломний магістерський проект викладено на ____ сторінках пояснювальної записки та містить ____ таблиць, ____ рисунків, ____ додатків. Графічний матеріал – ____ аркушів.

Аннотация

Дипломний магістерський проект посвящен проектуванню гостиниці «Пектораль» на 300 мест в г. Києве. Проект состоит из четырех разделов: инженерно-технологического, архитектурно-строительного, организационно-экономического и развития проекта. В работе обоснованы форма образования гостиницы, контингент потребителей, перечень и особенности предоставляемых услуг.

По результатам исследований внутренней и внешней среды на основе анализа конкурентной среды обоснована концепция гостиницы, разработана производственная программа заведения ресторанного хозяйства при гостинице. Определена площадь помещений разного функционального назначения при гостинице и рассчитана общая площадь объекта, определены форма здания и этажность.

Определено инженерно-строительное решение объекта, размещение в градостроительной структуре, охарактеризована конструктивная схема здания и инженерных систем. Разработаны предложения по дизайну гостиницы и заведения ресторанного хозяйства. Разработаны мероприятия по рациональному использованию теплоэнергоресурсов, охраны труда, техники безопасности при эксплуатации заведения.

Составлены организационно-юридический и финансовый планы, оценены капиталовложения, окупаемость инвестиционного проекта. Рассчитана конкурентоспособность инновационных гостиничных услуг. Гостиница «Пектораль» на 300 мест имеет предпосылки для повышения конкурентоспособности гостиничных услуг за счет выгодного географического положения; развитой транспортной инфраструктуры; значительного научно-технического потенциала; высококвалифицированных кадров.

Дипломный проект изложен на _____ страницах объяснительной записки и содержит _____ таблиц, _____ рисунков, _____ приложений. Графический материал – _____ листов.

The summary

In work the researches area of activity and analysis of the market of services of a restaurant facilities of Irpin are carried out. By results of researches internal and environment and on the basis of analysis the competitive is proved the concept and the production program of an institution is developed.

The organizational structure and the space-planning decision of establishment, construction decisions, measure on rational use resours, protection of work, safety precautions in operation of the enterprise is developed. The shown annual plan of results of economic activity of establishment of a restaurant facilities is developed. The carried out rating of the capital contributions, paid back of the investment project.

The graduation thesis consists of _____ pages and the explanatory note and includes _____ tables, _____ pictures, _____ aditions. Graphical material – _____ pages.

Зразок заповнення штампа креслень дипломного проекту

Тема дипломного проекту за наказом				Рік захисту дипломного проекту		Код спеціальності		№ академічної групи		№ теми дипломного проекту за наказом		
				Код ОКР: 7 - спеціалісти 8 - магістри						Код ОКР: ДП - спеціалісти ДМП - магістри		
КНТЕУ				8.140101.12.		01-37		ДМП		ГЧ		
Готель "Пектораль" **** на 300 місць												
Завкаф	Сидоров	6.05.10	Готель **** на 300 місць, заклади ресторанного господарства при готелі				Стадія	Аркуш	Аркушів			
Керівник	Петров	5.05.10					Н	2	8			
Консульт.	Іванов	5.05.10	План благоустрою території об'єкта				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу. 5 курс. 1 група. ДМ					
Датум	Ніколас	2.05.10										
20	20	15	70				15	15	20			
Назва креслення				Тип і коротка характеристика проектного закладу								

Зразок заповнення штампа сторінки пояснювальної записки

Шифр спеціальності		№ за наказом про ДП		Форма навчання		Шифр розділу	
КНТЕУ 8.140101.12		01-37		д/в		ДМП ГЧ	
		Рік захисту		№ групи		Лист	
						23	
Для магістрів - 8; для спеціалістів - 7				ДП - для спеціалістів ДМП - для магістрів			
						Номери сторінок розділу	

**ФОРМУВАННЯ
ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ
ДЛЯ ЗШИВАННЯ
і скорочене позначення розділів для штампів тексту та креслень**

Титульна сторінка	– ТС
Завдання на дипломне проектування	– З
Інформаційна карта та анотація	– ІК
Загальні дані	– ЗД
Зміст	– Зміст
Перелік умовних скорочень	– ПС
Вступ	– Вступ
Інженерно-технологічний розділ	– ІТР
Архітектурно-будівельний розділ	– АБР
Організаційно-економічний розділ	– ОЕР
Розвиток проекту	– РП
Висновки і пропозиції	– ВП
Список використаних джерел	– СВД
Додатки:	
– до пояснювальної записки	– Д
– графічна частина	– ГЧ

Вимоги до готелів

№ пор.	Вимога	Категорія готелю				
		*	**	***	****	*****
I. Облаштування території, зовнішні елементи благоустрою						
1	Вивіска					
	1) із зовнішнім освітленням або що світиться;	о	о			
	2) що світиться з емблемою			о	о	о
2	Вхід до готелю					
	1) безпосередньо до вестибуля, де розміщується служба приймання, захищений від потрапляння холодного повітря	о	о	о	о	о
	2) окремий службовий вхід			о	о	о
	3) вхід для гостей з дашком над дверима або подвійними дверима, що відчиняються автоматично			о		
	4) вхід для гостей з повітряно-тепловою завіскою та дашком на шляху від автомобіля				о	о
3	Вхід до ресторану (кафе, бару)					
	1) з готелю		о	о	о	о
	2) окремий вхід з вулиці до об'єкта ресторанного господарства (не стосується закладів ресторанного господарства, розташованих на поверхах вище другого)			о	о	о
4	Автостоянка					
	1) автостоянка біля готелю або на відстані до 400 м від нього з урахуванням особливостей забудови району. Кількість місць – не менше 20% кількості номерів, для мотелів – 100%	о	о	о		
	2) автостоянка з охороною або гараж з основними видами технічного обслуговування автомобілів. Кількість місць – не менше 25% кількості номерів, для мотелів – 100%				о	о
5	Декоративне і(або) огорожувальне озеленення території (крім готелів, розташованих у суцільній міській забудові)	о	о	о	о	о
II. Громадські приміщення						
6	Устаткування та меблі відповідають функційній призначеності приміщення	о	о	о	о	о
7	Зона приймання (рецепція)					
	1) мінімальна площа (м ²), якщо номерів менше	10	20	20	30	50
	2) додаткова площа (м ²) на кожний номер	>0,2	>0,3	>0,5	>0,8	>1,0
8	Служба приймання та зона відпочинку					
	1) меблі (крісла, дивани, стільці, столи, журнальні столики)	о	о	о	о	о
	спеціальний покрив підлоги: граніт, мозаїка, оздоблювальна плитка					
	2) меблі гарнітурні для відпочинку			о	о	
	оздоблення підлоги та стін зі штучних або натуральних матеріалів					
	декоративне озеленення					
	оформлення інтер'єру приміщення декоративними елементами, картинами або іншими художніми творами, що гармонують з обстановкою					
	освітлювальні прилади, що гармонують із загальним стилем приміщення та забезпечують достатнє освітлення (не менше 10 Вт/м ²)					
	3) меблі для відпочинку гарнітурні, виготовлені на замовлення виняткового дизайну					о
	оздоблення підлоги та стін з натуральних матеріалів найвищої якості					
	живі квіти та декоративні рослини					

№ пор.	Вимога	Категорія готелю				
		*	**	***	****	*****
	декоративні елементи оформлення інтер'єру та авторські картини, що відповідають загальному стилю приміщення					
	освітлювальні прилади виняткового дизайну на індивідуальне замовлення, що гармонують із загальним стилем приміщення та забезпечують достатнє освітлення (не менше 10 Вт/м ²)					
9	Килими або килимове покриття в зонах відпочинку та коридорах	o	o	o	o	o
10	Сейф для зберігання цінностей туристів у зоні приймання	o	o	o	o	o
11	Інформаційні та рекламні матеріали, зокрема, іноземними мовами, у зоні приймання або холах на поверхах			o	o	o
12	Реєстрація з використанням сучасного технічного устаткування (якщо номерів понад 30)				o	o
13	Холи (салони) на поверхах			o	o	o
14	Приміщення або частина приміщення для перегляду телепередач	o	o			
	III. Загальне технічне устаткування					
15	Аварійне освітлення (ліхтарі, акумулятори) або централізоване аварійне енергопостачання	o	o			
16	Стационарний генератор, що забезпечує освітлення громадських та жилих приміщень і роботу ліфтів протягом доби (у місцевості, де неможливо забезпечити централізоване аварійне енергопостачання), або централізоване аварійне енергопостачання			o		
17	Стационарний генератор, що забезпечує освітлення громадських та жилих приміщень і роботу ліфтів, холодильних установок, кухонного устаткування, оброблення та подавання води протягом доби (у місцевості, де неможливо забезпечити централізоване аварійне енергопостачання), або централізоване аварійне енергопостачання				o	o
18	Резервуар для запасу води щонайменше на добу в районах з можливими перебоями водопостачання	o	o	o	o	o
19	Резервна система гарячого водопостачання на час аварії чи профілактичних робіт			o	o	o
20	Кондиціонування приміщень спільного користування (вестибюль, приміщення для культурних або ділових заходів)					
	1) кондиціонування або інші системи чи устаткування, що забезпечують заміну повітря та дотримання температури 18–22 °С і вологості 45–60%			o		
	2) кондиціонування				o	o
21	Кондиціонування жилих приміщень					
	1) кондиціонування або інші системи чи устаткування, що забезпечують заміну повітря та дотримання температури 18–22 °С і вологості 45–60%				o	
	2) кондиціонування					o
22	Вентиляція санітарних вузлів	o	o	o	o	o
23	Опалення					
	1) громадських і жилих приміщень окремими приладами або центральне опалення	o	o			
	2) центральне			o	o	o
	3) з термостатом для індивідуального регулювання температури (у новозбудованих та реконструйованих будівлях)				o	o
	4) підігрівання підлоги у ванній кімнаті					o

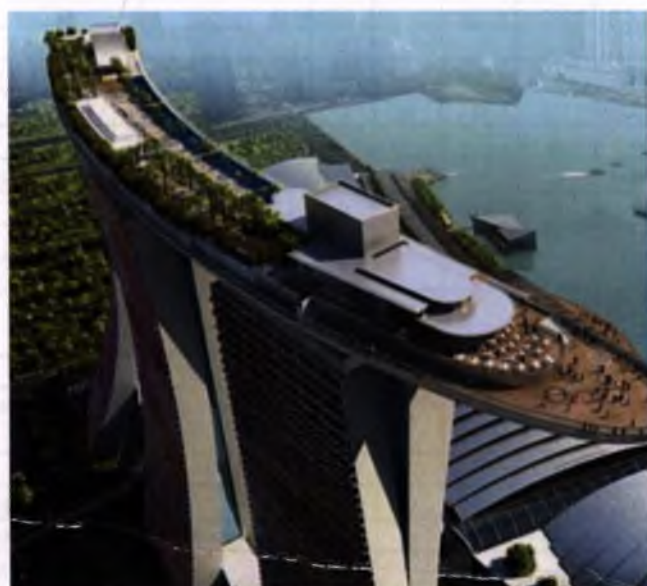
№ пор.	Вимога	Категорія готелю				
		*	**	***	****	*****
24	Пасажирський ліфт або ескалатор у будівлях (вимога не обов'язкова за наявності документального підтвердження про неможливість встановлення ліфта з технічних причин. У такому разі потрібно безкоштовно доставляти багаж у номери)					
	1) понад чотири поверхи	o	o			
	2) понад три поверхи			o		
	3) понад два поверхи				o	
	4) понад один поверх					o
	5) час очікування:					
	30 с				o	o
	45 с			o		
	6) цілодобова робота ліфта або ескалатора	o	o	o	o	o
25	Вантажний ліфт (якщо номерів понад 30)				o	o
26	Не менше одного ліфта на кожні 60 номерів (у новозбудованих та реконструйованих готелях)				o	o
27	Телефонний зв'язок					
	1) телефон у рецепції, доступний для гостей	o	o	o	o	o
	2) міський телефон на поверсі за відсутності телефонів у номерах	o	o			
	3) міський телефон в усіх номерах			o		
	4) прямий телефон з міською, міжміською, міжнародною мережею в усіх номерах				o	o
	5) у багатокімнатних номерах – у кожній кімнаті				o	o
	6) у багатокімнатних номерах – у санітарних вузлах					o
	7) телефони колективного користування в кабіні вестибюля або під акустичним ковпаком – міський, міжміський, міжнародний	o	o	o	o	o
	IV. Номерний фонд					
28	Міськ в одно-, двомісних номерах, %, не менше	60	80	100	100	100
29	Жила площа однокімнатних номерів (без площі санітарного вузла, коридору та балкона), м ² :					
	1) одномісних	8	9	10	12	14
	2) двомісних	10	12	14	15	16
	3) тримісних	14	16			
	4) чотиримісних	16	18			
	5) з кількістю ліжок понад чотири; до площі чотиримісного номера додається на кожного наступного гостя 4,5 м ²	o	o			
	6) припустиме відхилення не більше 10% живої площі номерів за умови збільшеної площі інших частин номера (лоджія, коридор тощо) і(або) підвищеної функційності меблів	o	o	o		
30	Багатокімнатні номери			o		
31	Багатокімнатні номери, що повинні мати щонайменше вітальню площею не менше 16 м ² , спальню із санітарним вузлом (ванна, душ, умивальник, унітаз), коридор з додатковим туалетом. Кількість – не менше 5% загальної кількості номерів				o	o
32	Звукоізоляція номерів 35 дБА	o	o	o		
33	Усі номери з підвищеною звукоізоляцією дверей та вікон, що забезпечує захист від вуличного шуму					
34	Усі номери з особливою звукоізоляцією стін, дверей та вікон, що запобігає проникненню стороннього шуму з вулиці та готельних приміщень					
	V. Технічна оснащеність номерів					
35	Двері та замки:					
	1) замок	o	o	o		

№ пор.	Вимога	Категорія готелю				
		*	**	***	****	*****
	2) із внутрішнім запобіжником	0	0	0		
	3) замок підвищеної секретності					
	4) вічко у дверях					
36	Охоронна сигналізація чи електронні засоби контролю за безпекою номера					
37	Освітлення:					
	1) загальне кімнати	0	0			
	2) світильник біля кожного ліжка	0	0			
	3) лампа, що освітлює робоче місце (стіл)					
	4) вимикач дистанційного керування загального освітлення біля узголів'я ліжка (у новозбудованих та реконструйованих готелях)					
38	Електричні розетки:					
	1) із зазначенням напруги	0	0			
	2) не менше двох на кімнату	0	0			
	3) у санітарному вузлі	0	0			
	4) для приєднання до мережі Інтернет					
	5) різнопазові					
39	Телевізор:					
	1) на прохання гостя	0	0			
	2) кольоровий у кожному номері					
	3) з прийманням програм основних телекомпаній світу і готельного відеоканалу та дистанційним керуванням					
40	Радіоприймачі або інша можливість приймання радіопрограм в усіх номерах	0	0			
41	Холодильник у багатокімнатних та одномісних номерах					
42	Міні-бар або холодильник в усіх номерах					
43	Міні-бар					
44	Міні-сейф у кожному номері або сейф з індивідуальними відділеннями у службі приймання					
45	Міні-сейф у кожному номері					
	VI. Оснащеність номерів меблями та інвентарем					
46	Мінімальні розміри ліжка:					
	1) односпального 80 × 190 см	0	0			
	2) 90 × 200 см			0	0	0
	3) двоспального 140 × 190 см	0	0	0		
	4) 160 × 200 см				0	0
	5) дитячого або розкладного (на прохання)	0	0	0	0	0
47	Комплект постільних речей і білизни:	0	0	0	0	0
	матрац з намотацником					
	дві подушки					
	ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжку					
	простирадло, підковдра, наволочки					
48	Килимок біля кожного ліжка за відсутності килима або килимового покриття підлоги	0	0	0		
49	Килим або килимове покриття підлоги				0	0
50	Тумбочка (столік) біля кожного спального місця	0	0	0	0	0
51	Вішалка для верхнього одягу і головних уборів	0	0	0	0	0
52	Шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з полицями і плечиками (не менше трьох на місце)	0	0			

№ пор.	Вимога	Категорія готелю				
		*	**	***	****	*****
53	Шафа з полицями, вішалкою та плечиками (не менше п'яти на місце)			0	0	0
54	Стільці або інші меблі для сидіння (один предмет на кожного гостя, але не менше двох на номер)	0	0	0		
55	Крісло для відпочинку (щонайменше два на номер) або м'який диван				0	0
56	Стіл або письмовий стіл	0	0	0		
57	Письмовий стіл зі стільцем або робочим кріслом				0	0
58	Журнальний столик				0	0
59	Полиця (підставка) для багажу	0	0	0	0	0
60	Цупкі завіски (або жалюзі), що затемнюють приміщення	0	0	0	0	0
61	Прозорі завіски (або жалюзі)	0	0	0	0	0
62	Дзеркало:					
	у кімнаті, додатково до дзеркала у ванній кімнаті або над умивальником	0	0	0	0	0
	щонайменше одне великого розміру або на весь зріст				0	0
63	Швацький набір (голка, нитки)			0	0	0
64	Щітки для одягу, взуття	0	0	0	0	0
65	Склянки для кожного гостя	0	0	0		
66	Набір посуду для питної води, чаю та міні-бару				0	0
67	Вода мінеральна або столова, 0,2 л на гостя щоденно				0	0
68	Попільничка	0	0	0	0	0
69	Ключ комбінований (для відкривання пляшок)	0	0	0	0	0
70	Інформаційні матеріали в номері:					
	перелік послуг та прейскуранти цін на них	0	0	0	0	0



Готель «Хаятт Рідженсі Київ» *****



Готель-корабель «Marina Bay Sands» в Сінгапурі



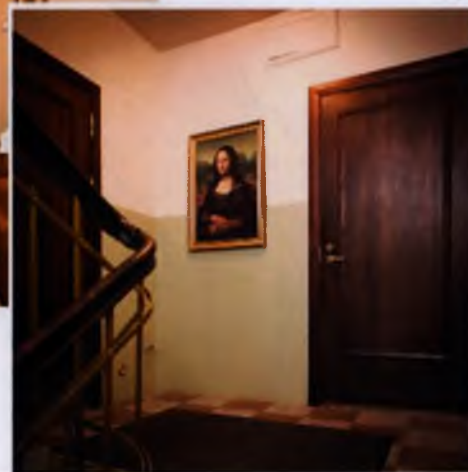
Готель «Burj Al Arab» ***** (Дубаї, ОАЕ)



Бунгало



Бунгало



Интер'єрні рішення приміщень гостьової квартири



Гостьова кімната



Дача



Котедж



Готель «Parador de Ronda» (Іспанія)

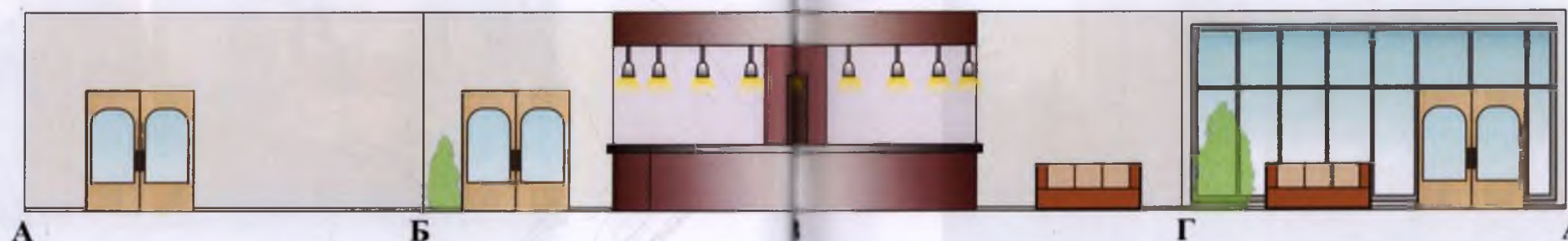


Караван-будиночок

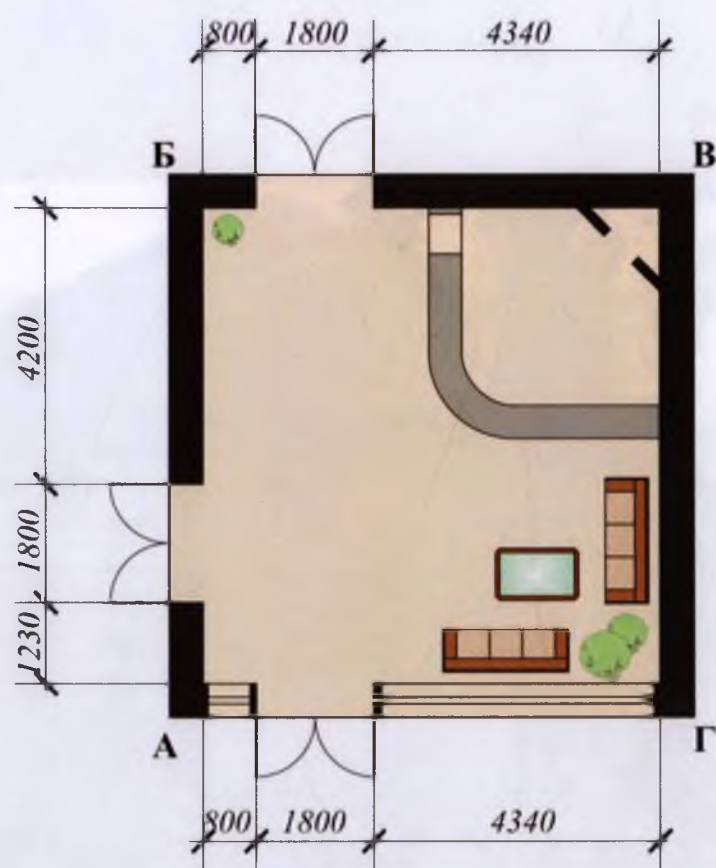


Сільський туристичний будинок в українському стилі

Розгортка стін М 1:100



План підлоги М 1:100



План стелі М 1:100



Паспорт кольорів

№	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення поверхня
1		Декоративна штукатурка, фарбування	Стіни
2		Металеві касети	Стійка рецепції
3		Шкіра	Меблі
4		Дерево	Двері, вікна
5		Керамічна плитка	Підлога
6		Натяжна стеля	Стеля
7		Підвісна стеля, фарбування	Стеля

						КНТЕУ 8.091711.07. 01-37 ДП ГЧ			
						Готель «Пектораль»**** на 300 місць			
Зм.	К-сть.	Арк.	Медок	Підпис	Дата	Вестибюль готелю	Стадія	Аркуш	Аркушів
							Н	1	2
Зав. кафедри	Пересічний М.І.					Розгортка стін М 1:100 План підлоги М 1:100 План стелі М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 5 курс, 1 група, д/н		
Керівник	Тарасенко Є.В.								
Консультант	Шаповал С.Д.								
Розробив	Сахно І.В.								



Агрототель



Акватель



База відпочинку



Апартамент-готель; апарт-готель



Готель «Дніпровський» (район річкового вокзалу, м. Київ)



Будинок для відпочинку



Туристична база «Біля гірської річки» (Крим)



Клуб-готель



Кемпінг



Конгрес-центр (м. Ханчжоу, Китай)



Курортний готель «Respect Hall Resort & SPA» (Велика Ялта, Крим)



Мотель



Туристичний комплекс «Кантрі Клуб» (Росія)

Розділ 1. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

Інженерно-технологічний розділ дипломного проекту передбачає розроблення сервісно-виробничого процесу проектованого об'єкта готельно-ресторанного господарства з метою практичної реалізації студентами-дипломниками здобутих знань та вмінь відповідно до кваліфікаційних вимог:

- інформаційно-аналітичних, проектно-дослідницьких, діагностичних, інноваційної та консалтингової діяльності;
- вирішення проблем функціонування об'єктів готельно-ресторанного господарства та вдосконалення їх діяльності;
- адаптації теоретичних положень та методологічного інструментарію, викладеного у спеціальній літературі, до сучасних умов виробництва продукції та організації сервісу в готельно-ресторанному господарстві.

Згідно з розробленою концепцією визначають перспективні напрями діяльності проектованого об'єкта і вибирають найпривабливіший.

1.1. Проектування житлової групи приміщень

До приміщень житлової групи належать номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54–70% площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори – 13–22%. У багатьох зарубіжних готелях місткістю до 25 осіб площа зони відпочинку передбачається не менше 16,7 м² зони відпочинку (у гостьовій, барі, спальні).

Номер для гостя має багатофункціональне призначення, забезпечує ночівлю, є місцем відпочинку, приймання їжі, особистої гігієни, роботи, спілкування (рис. 1.1). У номері є передпокій, шафа для одягу мешканців, санітарний вузол.

Номери класифікують за кількістю місць, кімнат, площею, меблюванням. У світовій практиці найпоширеніші однокімнатні номери на одного та двох проживаючих. В окремих готелях частка однокімнатних номерів на одного мешканця становить 60–100% номерного фонду.



Рис. 1.1. Кімната апартаменту в «Amathus Hotels» (о. Кіпр)

Простір кімнати (або кімнат) номера поділяється на функціональні зони. До 7% загальної площі однокімнатного номера на одного проживаючого може належати до житлової зони, близько 14% – до передпокою, 20% – до санітарного вузла. Житлова площа при цьому може становити 7–14 м². Сучасні стандарти деяких країн передбачають дотримання мінімальної площі номера на одну особу 14 м², комфортного однокімнатного номера на одну особу – 16–18 м², на двох – 20–21 м².

Структура номерного фонду повинна відповідати потребам мешканців і потребує певного коригування (за порами року тощо). У деяких готелях передбачають оперативні зміни складу номерного фонду шляхом з'єднання (розмежування) номерів за допомогою дверей або рухомих перегородок. Практикують встановлення додаткового місця для сну і використання площі інших приміщень.

Апартаменти не перевищують 10% загальної кількості номерів, різняться кількістю та призначенням кімнат, санітарними вузлами, коридором, площею. Згідно з аналізом проектування і будівництва підприємств готельного господарства житлову частину проектують із прямокутною, компактною, ускладненою формами плану. Найпоширеніші прямокутна та ускладнена форми плану (рис. 1.2). На вибір форми плану впливають містобудівні особливості, розмір, форма ділянки будівництва, санітарно-гігієнічні та протипожежні вимоги, техніко-економічні розрахунки, творчий задум архітектора. Прямокутну форму плану застосовують у будівлях підприємства готельного господарства різної поверховості та довжини. На основі прямокутних планів створюють лаконічні об'єми будинків у формі паралелепіпеда.



Рис. 1.2. Номер категорії апартаменту «дуплекс» («Korona Hotels», Польща)

Зміна напряму загальних горизонтальних комунікацій дає змогу усунути враження монотонності коридору, що виникає в довгих будівлях прямокутної форми плану. За складних форм плану, що згинаються, не в усіх номерах однакові умови для проживання. Наприклад, у номерах, розташованих у внутрішніх кутах будівлі, погіршуються умови освітлення та інсоляції, в окремих випадках можливе «проглядання» номерів з вікон інших приміщень.

Компактна форма плану (наближена до кола, еліпса, квадрата, трикутника) більшою мірою властива багатопверховим закладам готельного господарства баштового типу. Вузол вертикальних комунікацій за такого планування часто розташовують у центральній частині будівлі. Загальні поверхові коридори не розтягнуті; відстань від вертикальних комунікацій до входів у номери відносно невелика. Підприємства готельного господарства з компактною формою плану доцільно розміщувати на невеликих ділянках, що звільняються при реконструкції міст, у районах з великими зонами зелених насаджень за максимального їх збереження; у складних ґрунтових умовах (на гірських схилах, скельних ґрунтах тощо).

Ускладнена форма плану житлової частиною підприємства готельного господарства багатоваріантна: «трилисник», «хрестовина»; криволінійні форми.

За атриумної форми плану (із внутрішнім подвір'ям, забудованим по периметру) підприємства готельного господарства в ньому можна розташувати багато номерів. Найчастіше до внутрішнього замкненого подвір'я повертають загальні галереї або обслуговуючі приміщення, рідше – номери, позбавлені видових якостей, коли погіршується ізоляція номерів від вікон приміщень, розташованих напроти.

Номер – це окреме приміщення з однієї або кількох кімнат, облаштованих для тимчасового проживання.

В усіх планувальних рішеннях основними структурними елементами житлового поверху є номери таких типів:

- однокімнатні на одну особу;
- однокімнатні на дві особи;
- однокімнатні на 3–4 особи;
- з підвищеним комфортом із двох кімнат і більше (люкси та апартаменти).

У світовій практиці найпоширеніші однокімнатні номери на одну та дві особи. За міжнародними стандартами на підприємствах готельного господарства категорії однозіркових таких номерів має бути 60%, двозіркових – 80%, три-п'ятизіркових – 100%. Номери «люкс» і апартаменти повинні становити 5–8% загальної кількості номерів.

Номери поділяють на такі категорії: президентський апартамент, бізнес-класу, економ-класу, люкс, напівлюкс, дубль (студіо), комплекс, однокімнатний.

Площа однокімнатного номера складається з живої площі (70%), передпокою (12–15%) та санітарного вузла (13–22%).

Мінімальну площу номера передбачають не менше 9 м².

Номери повинні відповідати таким основним вимогам: температура повітря у приміщеннях – 18–20 °С, вологість – 65–70%; природна і штучна вентиляція; денне природне освітлення і загальне штучне ввечері та вночі.

Президентський апартамент – висококомфортабельне приміщення з трьох кімнат, двома окремими виходами, гостьовим туалетом, персональним сейфом. Такий номер призначений для офіційної державної особи, а також гостей з класом обслуговування Ві-Ай-Пі (VIP).

Апартамент – номер з кількох жилих кімнат: однієї чи двох віталень з міні-барами та міні-сейфами; кількох спальних кімнат з автономними санітарними вузлами та біде; одного або двох робочих кабінетів; невеликої за площею кухні з їдальнею; холу чи передпокою з одним або двома санітарними вузлами. Усі приміщення обладнують високоякісними та комфортабельними гарнітурами одного стилю; якісним санітарно-технічним приладдям. Номер «апартамент» може розміщуватись на двох рівнях: на першому – вітальня, передпокій, санітарний вузол, кухня-ніша, на другому – спальня з гардеробною, кабінет, санітарний вузол. Робочі кабінети зазвичай розміщують на першому поверсі.

Люкс – номер з кількох кімнат (спальні, кабінету, вітальні), передпокою і санітарного вузла. Усі приміщення обладнують високоякісними гарнітурними меблями, санітарні вузли – високоякісним сантехнічним приладдям.

Дубль (студіо) – типовий номер на дві особи, де одне ліжко замінюється диваном-ліжком, диваном-тахтою, кріслом-ліжком, що дає змогу використовувати цей номер як двомісний або комфортабельний одномісний.

Комплекс – два або кілька звичайних суміжних номерів або номер «люкс». Кімнати сполучені передпокоюм і мають один або два санітарних вузли. Номер «комплекс» можна використовувати як одно- або двокімнатні номери або багатокімнатні апартаменти з відповідним переобладнанням. Номер «комплекс» використовують для зборів, нарад. При цьому між номерами встановлюють розсувні перегородки і використовують трансформаційні меблі. Трансформація номерів у комплекси пов'язана з переобладнанням і потребує значних зусиль персоналу.

Напівлюкс (студіо) – номер з однієї жилої кімнати з плануванням, яке уможливує використання частини приміщення як вітальні/ їдальні/кабінету, та повним санітарним вузлом; розрахований на проживання однієї або двох осіб. У номерах категорій «напівлюкс» (студіо) та «стандарт» до складу повного санітарного вузла входять умивальник, ванна/душ, унітаз.

Стандарт – номер з однієї жилої кімнати та повного санітарного вузла; розрахований на проживання однієї чи двох осіб (рис. 1.3).



Рис. 1.3. Номер категорії «стандарт»
(готель «Київський», м. Київ)

Економ – номер з однієї жилої кімнати та неповного санітарного вузла; розрахований на проживання однієї чи двох осіб.

Економ першої категорії – номер з однієї жилої кімнати та неповного санітарного вузла; розрахований на проживання трьох і більше осіб. У номерах категорій «економ» і «економ першої категорії» до складу неповного санітарного вузла входять умивальник та унітаз.

Економ другої категорії – номер з однієї жилої кімнати з умивальником; розрахований на проживання трьох і більше осіб.

Економ третьої категорії – номер з однієї жилої кімнати без санітарно-гігієнічних зручностей (санітарний вузол у коридорі); розрахований на проживання трьох і більше осіб.

Однокімнатний номер складається з однієї жилої кімнати, передпокою та санітарного вузла.

Двокімнатний номер має дві кімнати – спальню і вітальню з робочою зоною та зоною відпочинку (спальня і вітальня можуть розмежовуватися розсувними або складними перегородками чи скляними дверима), передпокій і санітарний вузол з ванною або душем, умивальником і туалетом, високоякісні меблі в одному стильовому рішенні.

Проектування номерного фонду підприємства готельного господарства має бути спрямоване на забезпечення максимальної завантаженості готелю, використання для

масового розміщення гостей у міжсезоння зі зниженням категорії, гнучку відповідність житлового фонду змінам демографічного складу гостей, перспективне поліпшення комфортних умов помешкання гостей шляхом трансформації номерів без реконструкції готелю тощо.

За місткістю номери підприємств готельного господарства поділяють на такі:

- **одномісний** – для однієї особи, оснащений одним односпальним ліжком;
- **двомісний** – для двох осіб, оснащений одним двоспальним або двома односпальними ліжками, що межують (стоять окремо);
- **багатомісний** – для трьох і більше осіб, оснащений односпальними ліжками за кількістю проживаючих;
- **сімейний** – для трьох і більше осіб – членів однієї сім'ї з окремим розміщенням двох дорослих.

Порядок розміщення меблів у номерах залежить від їх розмірів і конфігурації, жилої площі, розміщення віконних і дверних отворів. Найскладніший для розміщення меблів однокімнатний номер, оскільки потребує поєднання зон для сну, роботи, відпочинку, збереження речей.

Залежно від форми жилої кімнати меблі в ній розміщують різними способами: однібічне розміщення – для приміщень у формі подовженого прямокутника або з частковим винесенням меблів у торцевий бік, дво- або трибічне – для приміщень квадратної форми. При розміщуванні меблів необхідно враховувати норми проходів між меблями: мінімальний для однієї людини – 60 см, для двох – 110 см, мінімальну відстань від стіни до пристінкових меблів – 5 см, максимальну – 55 см.

Організація номерного фонду повинна бути спрямована на вирішення таких питань:

- забезпечення можливості максимальної завантаженості готелю в сезонний період;
- гнучка відповідність житлового фонду змінам демографічного складу туристів;
- перспективне поліпшення комфортних умов помешкання туристів шляхом трансформації номерів без реконструкції житлового фонду готелю.

У деяких країнах розроблені такі підходи до визначення категорії номерного фонду: залежно від виду з вікна номера, комфортності номера, його площі та проектного рішення.

Коридори належать до жилої групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Ширину коридору розраховують так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами в руках (не менше 1,3 м і не більше 2,4 м).

Коридори по всій довжині повинні бути на одному рівні, а в разі перепаду слід передбачати орієнтувальні засоби: освітлення, заміну сходів поступовим підняттям підлоги, озеленення низу стін у місцях перепаду тощо. Підлогу коридорів потрібно покривати шумопоглинальними неслизькими матеріалами, а стіни та стелю виготовляти з вогнетривких матеріалів.

Холі є важливим комунікаційним вузлом, що з'єднує сходи і пасажирські ліфти. Це приміщення для відпочинку та зборів прибулих гостей, мешканців готелю, відвідувачів; службових та ділових зустрічей.

У холі розміщують робоче місце чергового поверху, обладнане письмовим столом та стільцем, тумбами для засобів зв'язку та збереження документів.

Вітальня – приміщення, що, як правило, відмежоване від коридору перегородкою або глухою стіною і звільнене від людського потоку. Розміщують вітальні на всіх поверхах з розрахунку одне приміщення площею 30 м² на 50 місць у номерах. Вітальні можуть бути об'єднані з поверховими холами або безпосередньо з'єднані з ними.

До блоку приміщень, де надають побутові послуги, належать приміщення для ремонту і прасування одягу з вільним доступом, які обладнують столами, дошками для прасування, раковиною для миття рук, стойкою для розвішування одягу.

Приміщення для обслуговуючого персоналу розміщують поблизу поверхового холу, обладнують робочим столом, стільцями, диваном, вбудованою або окремо розташовуваною шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами та вестибюльними службами.

Приміщення для чистої білизни розміщують поруч із вантажно-пасажирським ліфтом, двері якого повинні відчинятись у бік блоку приміщень для обслуговування на поверсі; може бути оснащено шахтопідійомником.

Приміщення для брудної білизни передбачають площею до 8 м² та розміщують поряд з вантажним ліфтом; обладнують стелажима і білизнопроводом з приймальними клапанами для спускання брудної білизни.

1.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень

До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування. Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень готельного господарства. Саме за ними гості формують перше враження про підприємство готельного господарства. У цьому блоці приміщень приймають, оформлюють і розміщують гостей, здійснюють з ними розрахунок, надають інформацію про готель, зберігають та транспортують багаж тощо.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечувати раціональне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найкоротшим. Функціональний взаємозв'язок зон і приміщень вестибюльної групи повинен виключити перетинання людських потоків.

У вестибюлях передбачають такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів); екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи приміщень приймання); рекреаційну; допоміжну.

У приміщеннях приймання розміщуються черговий адміністратор, що здійснює облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; порт'є, що здійснює облік ключів (відповідно присутність гостей), видає мешканцям кореспонденцію та виконує їх особисті доручення; каса, де гості оплачують надані послуги, автоматично зареєстровані на індивідуальні картки.

Допоміжна зона включає такі приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти приймання речей, хімчистку, пральню, камеру схову.

Розташування функціональних зон може бути фронтальним, поздовжнім і концентричним. Склад зон та їх планувальна організація залежать від типу готелю.

На чотири- та п'ятизіркових підприємствах готельного господарства передбачають магазини і торговельні кіоски. При вестибюлях розміщують спеціальні приміщення для сортування багажу, з яких його спеціальним ліфтом доставляють на відповідні жилі поверхи, до номерів, автобусів і автомобілів, що приїхали і виїждять.

Велике значення має вибір місця для ліфтів. Ліфти, як правило, компонують групами. Місця розташування цих груп повинні забезпечувати найкоротші шляхи потрапляння до номерів; у вестибюлі ліфти необхідно розташовувати так, щоб їх легко було знайти.

Коридори, як і вестибюлі, формують перше уявлення про підприємство готельного господарства. Як зазначалося, ширину коридору розраховують так, щоб у ньому легко могли розминутися дві людини з валізами в руках: однібічного – не менше 1,3–1,4 м, двобічного – 1,6–2,0 м, якщо двері відчиняються всередину номера; якщо двері відчиняються в коридор, ширину коридору відповідно збільшують.

Вестибюль – приміщення, де починають обслуговувати споживачів продукції закладу харчування. Площа вестибюля повинна становити четверту частину площі зали, тобто 0,3–0,45 м² на одне місце. У вестибюлі розміщують інформацію про послуги, які надають у закладі харчування, покажчики-пиктограми; організують продаж газет, тютюнових виробів, сувенірів, квітів; кіоски з продажу аптечної продукції, галантереї, преси тощо. Облаштовують вестибюль дзеркалами, картинами, вазами, скульптурами в нішах стін, м'якими меблями, журнальними столиками. У вестибюлі можуть встановлювати малі архітектурні форми, елементи аквадизайну, у тому числі акваріуми, фонтани, міні-басейни, зелений куточок (зимовий сад).

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу споживачів та його збереження на термін перебування гостей у закладі. Розташовують гардероб у вестибюлі біля входу, облаштовують широкими полицями, під якими розташовують секції-полиці для взуття, сумок, портфелів, які здають споживачі, дзеркалом, туалетним столиком, телефоном внутрішньої мережі. Гардероби у вестибюлях ресторанного закладу готельних комплексів розраховують на обслуговування 70% місць.

Туалетні кімнати найчастіше розташовують поряд з гардеробом.

Мінімальна кількість туалетних кімнат, обладнаних двома унітазами, трьома умивальниками, двома пісуарами – у чоловічому туалеті; трьома унітазами, трьома умивальниками, біде – у жіночому туалеті. Облаштовують туалетні кімнати дзеркалами, одноразовими засобами користування, електрорушниками чи пристроями з паперовими рушниками, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці; туалетним папером, індивідуальними серветками для рук та обличчя, озонаторами повітря, дезодорантами, щітками для взуття, автоматом для чищення взуття, голками, нитками різних кольорів; з підведенням гарячої та холодної води. До санітарного стану в туалетних кімнатах висувають такі вимоги: дотримання чистоти, нормальний стан вентиляції та освітлення.

Кімната для паління (якщо в закладі дозволено палити) облаштовують зручними меблями, попільничками на високих ніжках, столами зі стільницями з мармурової крихти або суцільного мармуру.

Аванзал – приміщення, де збираються, очікують та відпочивають гості – учасники бенкетів (урочистостей, свят тощо); споживачі, що очікують на вільні місця. Облаштовують аванзали кріслами, диванами, журнальними столиками тощо. Оформлення аванзали має бути органічно поєднано з декоративним рішенням інтер'єру зали закладу і відповідати його тематиці.

Камера схову – приміщення без вікон, із броньованими дверима, сигналізацією, стелажима для багажу, сейфів.

Кімната для охорони повинна бути непомітною для гостей, прохідною, із сейфом для зберігання зброї.

Ліфти. За нормами один ліфт повинен бути розрахований на 50 місць; інтервал чекання – не перевищувати 40 с; вантажопідйомність – не менше 6 осіб.

1.3. Проектування підприємств харчування в готелях

Готель є найдосконалішим типом колективних засобів розміщення із замкненою технологією виробництва і споживання готельних послуг. У просторовій організації технологічного процесу у сфері послуг розрізняють два види простору: виробництва і споживання. Заклади ресторанного господарства в готелях розміщують у просторі

виробництва і споживання одночасно (рис. 1.4). Процеси виробництва і споживання разом утворюють просторову структуру функціонального процесу «надання послуг харчування» у готелі.



Рис. 1.4. Торговельна зала ресторану

Організація харчування мешканців готелю є основним завданням ресторану при готелі, і тому сучасний готель обов'язково має ресторан, адже у вартість проживання зазвичай включений сніданок.

Як мінімум раз на день, як правило, вранці, приблизно з 6 до 10 години, ресторан працює винятково для внутрішнього користування. У цей час працює лінія роздачі, рідше гостям пропонують меню сніданку «а la carte». Якщо ресторан хоче продовжувати в цей час працювати для сторонніх відвідувачів, він повинен мати окреме приміщення для харчування мешканців готелю, закрите для сторонніх. Це основна відмінна ознака такого ресторану. Крім того, обладнання повинно бути розраховане на ранкове годування мешканців: лінія роздачі (для холодних та гарячих закусок, електрочайники, кавомолки, кавоварки), відповідний посуд, наприклад, великі таці, кухонний інвентар, інвентар для транспортування їжі до залів та номерів.

Багато ресторанів при готелях відіграють другорядну роль, у тому числі й у структурі прибутку (основний зарібок – проживання, потім у порядку зменшення ресторани, бари, конференц-зали, сауни, фітнес-центри, SPA-салони). Ресторан при готелі можуть не відвідувати протягом дня, але при цьому його використовують для великих банкетів і фуршетів.

Для того щоб ресторан при готелі не був закладом внутрішнього користування, необхідно, щоб він мав окремих вхід з вулиці. Якщо ресторан не має окремого входу, ймовірність відвідування його людьми «з вулиці» становить приблизно 10%, а за його наявності кількість відвідувачів, що не є постояльцями, може збільшитися до 70% загальної чисельності аудиторії.

Функціональна організація груп приміщень закладу ресторанного господарства у готелі вирішується з урахуванням категорії готелю. В однозіркових готелях харчування гостей не передбачається, у двох- та тризіркових передбачаються ресторани або кафе, чотирих- та п'ятизіркових – ресторани, банкетні зали, бари, у п'ятизіркових також нічні клуби.

Нічні клуби розраховані на показ видовищних програм і будуються зазвичай за типом вар'єте з можливістю розташування посадкових місць у вигляді амфітеатру з танцювальним майданчиком, гримерними, приміщеннями для реквізиту, світлотехніки тощо. Ресторан готелю включає до посадкових місць банкетні зали, проте кількість місць у банкетних залах нормується до 20% загальної місткості ресторану.

Тенденція вважати ресторанну групу приміщень у курортних і туристичних готелях одним з місць можливого проведення дозвілля зумовила можливість появи у її складі нових типів ресторанів, як, наприклад, ресторани національної кухні, грилі-ресторани, вар'єте, винні та пивні погребки, танцювальні бари, бари-дискотеки та ін. Тенденція до їх розвитку в туристських і курортних готелях нині доволі перспективна.

Обідні зали в їдальнях і ресторанах рекомендується проектувати місткістю до 250 місць, оскільки за більшої місткості створюється дискомфортна обстановка (шум, надто жвавий рух відвідувачів).

Кількість посадкових місць у буфетах визначається з розрахунку не менше 10% місткості готелю. Рационально розташовувати їх з вертикальним або іншим зв'язком із блоком групи харчування. Обслуговуючий групу харчування персонал повинен мати окремий вхід до готелю з вестибюлем, роздягальнями, душовими, санітарними вузлами, кімнатами для відпочинку та адміністративно-господарськими приміщеннями.

1.3.1. Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства при готелі

Кількість меблів та торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування слід вибирати за методиками і даними, наведеними в навчальному посібнику «Проектування закладів ресторанного господарства» (2010 р., 2-ге вид., с. 58–62).

Приклад. Основним обладнанням у залі ресторану є обідні столи, крісла, підсобні столи, серванти...

Вестибюль – перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі та де починається обслуговування. У вестибюлі розміщують гардероб для відвідувачів, вхід до зали, туалетні кімнати... Площу вестибюлю з урахуванням гардеробу та туалетних кімнат розраховують згідно з нормативом 0,45 м² на одне місце в залі. Площа вестибюлю дорівнює 40 м². Обладнаний вестибюль дзеркалами.

Гардероб – місце для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Гардероб має дерев'яне огороження. У гардеробі встановлюють металеві двобічні вішалки з розсувними кронштейнами. Поряд з гардеробом розташовані...

Аванзала (зала очікування). Оформлення аванзали пов'язане з декоративним рішенням торговельної зали. Аванзалу обладнують м'якими кріслами, журнальним столиком... Площу аванзали розраховують згідно з нормативом 0,15 м² на одне місце, тому вона становитиме ... м².

Поряд з торговельною залю розміщують приміщення для офіціантів... У них встановлюють столики, стільці... Площа приміщень становить...

Після завершення описової частини оформлюють табл. 1.1, 1.2.

Таблиця 1.1

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування
(приклад)

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
<i>Обслуговування офіціантами</i>				
Первинного обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Надання попередніх послуг ▪ Паркування автомобілів ▪ Хостес 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вестибюль ▪ Гардероб верхнього одягу ▪ Санітарний вузол ▪ Аванзала 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Гардеробна стійка ▪ Полиця для зберігання засобів гігієни ▪ Обладнання для дрібного ремонту ▪ Стійка адміністратора ▪ М'які меблі 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Гардеробник ▪ Паркувальник ▪ Хостес ▪ Адміністратор ▪ Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Надання послуг харчування, обслуговування і відпочинку 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Торговельна зала ▪ Барна стійка 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Меблі та обладнання торговельної зали ▪ Столовий посуд, набори ▪ Столова білизна ▪ Елементи інтер'єру 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Адміністратор ▪ Офіціант ▪ Хостес ▪ Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Торговельна зала ▪ Сервізна ▪ Бар ▪ Мийна столового посуду ▪ Приміщення офіціантів 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Торговельно-технологічне устаткування 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Спеціаліст відповідного спрямування ▪ Споживач

Таблиця 1.2

Характеристика меблів торговельної зали ресторану
(приклад)

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл двомісний (прямокутний)	600×900	4
Стіл чотиримісний (квадратний)	900×900	9
Стіл шестимісний (прямокутний)	900×1500	6
Крісло напівм'яке	800×800	80

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства при готелі моделюють на підставі загальної концепції готелю та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день, що оформлюють у вигляді табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 50 місць
при п'ятизірковому готелі
(приклад)

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
7:00–10:00		Шведський стіл		50
10:00–11:00	30	2	0,10	10
...
			Усього за день:	
			Шведський стіл	50
			Відвідувачі ресторану	Сума за графою (без урахування споживачів шведського столу)

Оборотність місць протягом години залежить від тривалості приймання їжі. Якщо в закладі передбачено застосування раціонів харчування (сніданок, обід, вечеря), кількість споживачів визначають для кожного приймання їжі окремо.

Орієнтовні значення оборотності місця в залі протягом дня для різних закладів ресторанного господарства наведені в навчальному посібнику «Проектування закладів ресторанного господарства» (2010 р., 2-ге вид., дод. К.2).

Приклад. Для визначення денної кількості споживачів закладів ресторанного господарства при готелі розробляємо динаміку завантаженості зали ресторану на 80 місць, який передбачається в готелі (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 80 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, рази	Наповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
7:00–10:00		Шведська лінія		300
11:00–12:00	30	2,0	0,2	32
12:00–13:00	40	1,5	0,2	24
13:00–14:00	60	1,0	0,3	24
14:00–15:00	90	0,7	0,4	21
15:00–16:00	90	0,7	0,3	16
16:00–17:00	60	1,0	0,2	16
17:00–18:00	60	1,0	0,3	24
18:00–20:00	120	1,0	0,5	40
20:00–22:00	120	1,0	0,9	72
22:00–23:00	90	0,7	0,2	11
23:00–24:00	90	0,7	0,2	11
Загальна кількість відвідувачів за день				275
Денна оборотність місця, рази				3

Примітка. Кількість мешканців готелю, що харчуються на шведській лінії, не входить у загальну кількість відвідувачів ресторану, коли він працює в режимі загальнодоступного. Отже, загальна кількість відвідувачів за день – 275. Денна оборотність одного місця – 3 рази.

Оборотність місця за годину

$$\eta = 60 / t,$$

де t – тривалість відвідування, хв.

Кількість відвідувачів за годину

$$n = m\eta k,$$

де m – кількість місць у залі;

k – наповненість зали.

Після визначення денної кількості споживачів в закладі ресторанного господарства при готелі необхідно визначити прогнозовану кількість страв, що реалізуються в закладах готельного господарства протягом робочого дня.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами розраховують на підставі прогнозування завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства при готелі з урахування наявності (або відсутності) шведської лінії шляхом

визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (при роботі в режимі вільного доступу):

$$n = Nm,$$

де N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали (без шведської лінії);
 m – коефіцієнт споживання групи страв.

❖ *Усереднені коефіцієнти споживання страв окремих груп для закладів різних типів і класів наведені в навчальному посібнику «Проектування закладів ресторанного господарства» (2010 р., 2-ге вид., дод. Л.2).*

Визначену загальну кількість страв кожної групи страв закладу наводять у табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Коефіцієнт споживання групи страв закладу

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи
Холодні страви і закуски		
Гарячі закуски		
Перші страви		
...		

Примітка. Фірмові (авторські) страви враховують в числі страв основних груп.

Площу приміщень для зберігання сировини і завантажувальної приймають за ДБН «Заклади ресторанного господарства», 2009.

Приклад. На основі прогнозування кількості споживачів встановлено, що кількість відвідувачів для розрахункового дня в залі проектного закладу ресторанного господарства при готелі становить 394.

Оборотність місця в ресторані – 3 особи на місце, що відповідає орієнтовним показникам господарської діяльності аналогічних типів закладів ресторанного господарства.

Для загальнодоступних закладів загальну кількість страв визначають за коефіцієнтом споживання окремих груп страв (закусок, перших, других, солодких, напоїв та ін.)

$$n = Nm,$$

де m – коефіцієнт споживання страв, що характеризує середню кількість страв на одного споживача.

Асортиментний склад продукції та розрахунок загальної кількості страв у проектованому закладі наведені в табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Погруповий розподіл страв ресторану

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,4	110
Закуски	1,9	522
Гарячі закуски	0,4	110
Перші страви	0,18	49
Другі страви	1,2	330
Соуси	0,2	55

Закінчення табл. 1.6

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Гарніри	0,1	27
Десерти	0,4	110
Гарячі напої	0,2	55
Холодні напої	0,3	82
Кондитерські та борошняні вироби	0,5	137
Аперитиви	0,2	55
Ігристі вина	0,25	68
Рожеві вина	0,1	27
Білі вина	0,2	55
Червоні вина	0,2	55
Спеціальні вина	0,1	27
Вермути	0,1	27
Горілка	0,4	110
Ром	0,1	27
Джин	0,02	5
Віскі	0,1	27
Текіла	0,02	5
Коньяк	0,2	55
Лікери	0,02	5
Тютюнові вироби	0,03	8
Пиво	0,06	16
Соки, нектари	0,3	82
Безалкогольні напої	0,3	82

На основі визначеної денної кількості страв, що виробляються, розроблюють меню проектного закладу ресторанного господарства, яке оформлюють у вигляді табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Меню розрахункового дня ресторану

Страви	Кількість порцій	Вихід страви, г
Фірмові	110	
Короп по-королівськи	17	220
...

1.3.2. Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

У цьому підрозділі виконують такі завдання:

- визначають робочі місця (ділянки, технологічні лінії, виробничі цехи) для кулінарного оброблення сировини та приготування напівфабрикатів;
- складають виробничу програму процесу механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів;
- розраховують необхідну кількість працівників, обґрунтовують режим роботи, складають графіки виходу на роботу;
- обґрунтовують кількість і типи механічного, холодильного, немеханічного устаткування нормативним методом;
- визначають площі виробничих приміщень, де здійснюють механічне кулінарне оброблення сировини та приготування напівфабрикатів.

Зазначені етапи виконують згідно з методиками, але нормативним методом, викладеним у навчальному посібнику «Проектування закладів ресторанного господарства» (2010 р., 2-ге вид., с. 69–75).

Устаткування підбирають згідно з наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» і оформлюють у вигляді структурно-технологічних схем виробництва для заготівельних цехів.

❖ При виборі устаткування перевагу слід надавати вітчизняним зразкам; імпортне устаткування використовують тоді, коли воно за певними показниками переважає вітчизняне або в Україні такого не випускають (див. дод. 1.1).

❖ Для визначення технічних характеристик окремих видів устаткування можна використовувати каталоги та довідники або Інтернет-сайти фірм-постачальників, що працюють на ринку України (наведені у списку рекомендованих джерел).

❖ Об'єднання технологічних операцій у робочі місця, ділянки, цехи можливе лише за дотримання вимог СанПиН 42-123-5777-91.

Приклад. Основою оперативного планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денних меню кожного з торговельних підрозділів, які входять до складу закладу.

До складу виробничих приміщень проектного закладу входять доготівельний цех та кухня, що складається з гарячого цеху та відділення холодних страв та закусок.

На кухню напівфабрикати потрапляють з доготівельного цеху та складських приміщень.

Згідно з асортиментом страв, які виготовляють у закладі, доготівельний цех включатиме технологічні лінії оброблення м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів (рис. 1.5).

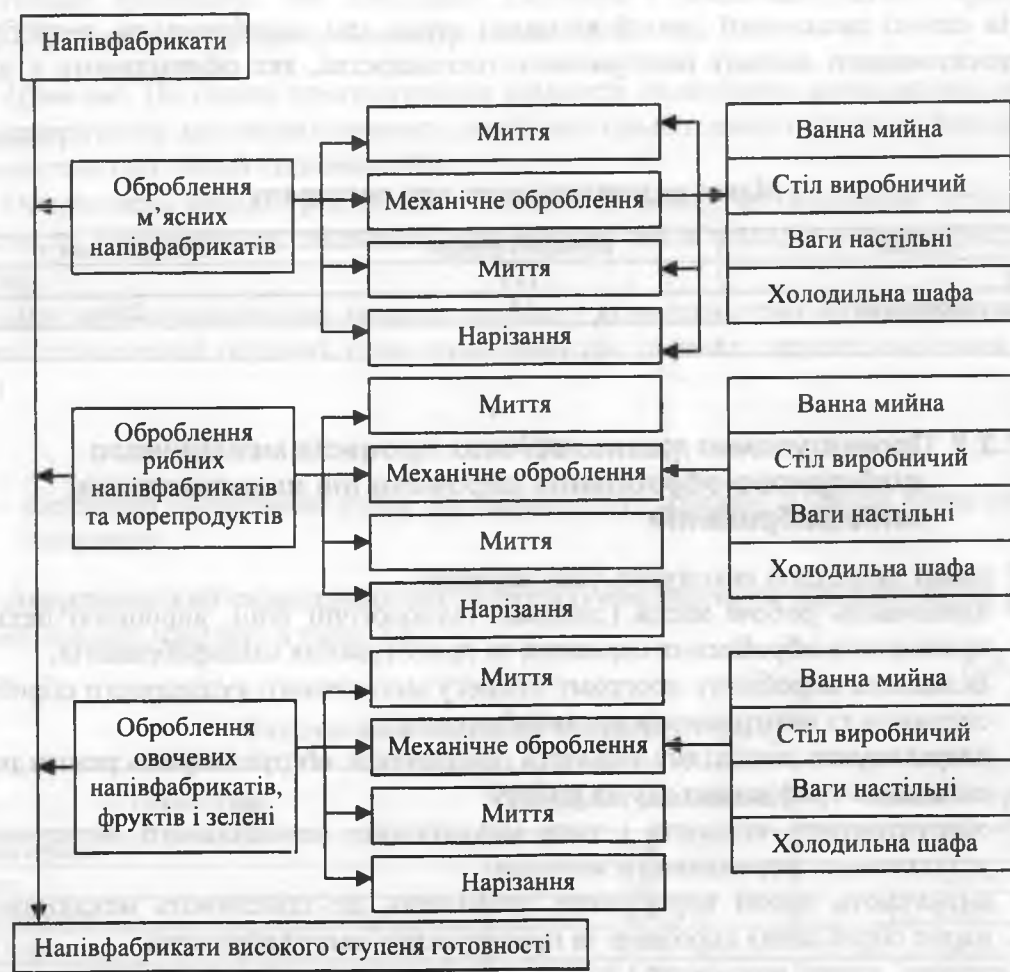


Рис. 1.5. Технологічні лінії доготівельного цеху комплексного закладу (приклад)

Виробничу програму доготівельного цеху складають за виробничою програмою закладу ресторанного господарства і оформлюють у вигляді табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Виробнича програма доготівельного цеху

Назва сировини	Добова потреба, кг	Технологічне оброблення	Призначення
Лінія оброблення овочевих напівфабрикатів			
Огірки свіжі	8,12	Миття, очищення, нарізання	Для холодних закусок
Спаржа	0,71	Миття	Для холодних та других страв
...

Розрахунок необхідної чисельності працівників цеху

Чисельність виробничого персоналу визначають за виробничою програмою цеху на розрахунковий день (зміну) та нормами часу на виготовлення одиниці продукції:

$$N_1 = \frac{A}{T\lambda 3600}, \quad (1.1)$$

де $A = \sum nt$ – кількість людино-секунд, необхідних для виконання виробничої програми цеху;

n – кількість продукції одного виду, порції;

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції одного виду, с;

T – тривалість робочого дня кухаря, год;

λ – коефіцієнт, що враховує підвищення продуктивності праці, $\lambda = 1,14$.

Кількість людино-годин, необхідних для виконання виробничої програми цеху,

$$A_1 = \sum \frac{n}{H}, \quad (1.2)$$

де H – погодинна норма виробітку на одного працівника, кг (штук, порцій та ін.).

Загальну чисельність працівників виробництва розраховують за формулою

$$N_2 = N_1\alpha, \quad (1.3)$$

де α – коефіцієнт, що враховує режим роботи закладу та відсутність працівників з поважних причин, $\alpha = 1,14$ при восьмигодинному робочому дні та двох вихідних; $\alpha = 1,58$ при тривалості робочого дня 11 год 30 хв і роботі через день.

Приклад. Згідно з розрахунками встановлено, що на механічне кулінарне оброблення м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів потрібно відповідно 33000, 25000 та 20000 людино-с, тобто загалом на виконання виробничої програми цеху – 78000 людино-с.

Розгортка стін спальні М 1:50



Паспорт оздоблення спальні

№	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення поверхня
1		Декоративна шпателька, фарбування	Стіни
2		Декоративна шпателька, фарбування	Стіни
3		Тканина	Меблі, текстиль
4		Дерево	Двері, вікна, меблі
5		Ламінат	Підлога
6		Тканина	Стіни, декор
7		Підвісна стеля, фарбування	Стеля

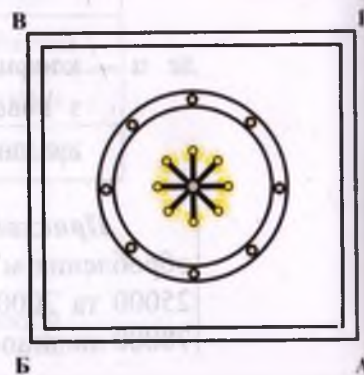
Експлікація приміщень на плані номера

№	Найменування	Площа м ²	Кат.
1	Передпокій	5,2	
2	Вітальня	21,7	
3	Кухня-їдальня	12,6	
4	Санвузол додатковий, тип «Г»	3,3	
5	Спальня	23,4	
6	Санвузол основний, тип «Б»	6,5	

План номеру М 1:100



План стелі спальні М 1:20



						КНТЕУ 8.091711.07. 01-37 ДП ГЧ		
						Готель «Пектораль»**** на 300 місць		
Зм.	К-сть.	Арк.	Їздок	Підпис	Дата	Апартаменти		
						Сталія	Аркуш	Аркушів
						Н	1	2
Зав. кафедри Перестічний М.І.						Розгортка стін спальні М 1:50 План номеру М 1:100 План стелі спальні М 1:200		
Керівник Гарасенко С.В.								
Консультант Шаповал С.Л.								
Розробив Сахно І.В.						Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 5 курс, 1 група, д/н		

Отже,

$$N_1 = \frac{78000}{11,5 \cdot 1,14 \cdot 3600} = 1,6;$$

$$N_2 = 1,6 \cdot 1,58 = 2,5.$$

У результаті розрахування чисельності працівників доготівельного цеху закладу ресторанного господарства можна зазначити, що в цьому цеху працюватимуть 4 кухарі в одну зміну.

Обґрунтування кількості та типів механічного, холодильного та немеханічного устаткування

Основою для підбору устаткування є такі показники:

- кількість сировини в партії, яку оброблюють за один раз...;
- функціональність та продуктивність устаткування...;
- вартість, енергомісткість, габаритність...;
- зручність та безпечність при експлуатації та обслуговуванні...

Кількість і номенклатуру технологічного устаткування, що встановлюється в проєктованому закладі ресторанного господарства, визначають за допомогою наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування», а марку устаткування – за допомогою каталогів фірм-виробників.

Підібране устаткування оформлюють у вигляді табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Визначення площі доготівельного цеху

Тип	Необхідне устаткування		Кількість одиниць	Площа устаткування, м ²
	Продуктивність, марка	Габаритні розміри, мм Довжина Ширина		
Ванна мийна	SP	700 700	1	0,5
Стіл виробничий	ATUS ЄВРОСТАНДАРТ	1400 700	1	1,02
...
Загальна площа устаткування				6,55
Площа цеху				18,7

На основі визначеної площі встановленого устаткування (у табл. 1.9 – загальна площа устаткування) визначають остаточно площу цеху разом із проходами за формулою

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{уст}}}{k}, \quad (1.4)$$

де $S_{\text{уст}}$ – площа устаткування, м²;

k – коефіцієнт використання площі, що враховує збільшення площі приміщення на проходи, $k = 0,35-0,4$.

Отримані дані заносять у табл. 1.9.

1.3.3. Проєктування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення кулінарної продукції завершується в доготівельних цехах (гарячому, холодному або доготівельному при виготовленні закладами готельного господарства напівфабрикатів) та передбачає такі етапи:

- складання виробничої програми, прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- організацію технологічних ліній виробництва готової кулінарної продукції та розроблення схеми виробничого процесу доготівельних цехів, визначення чисельності виробничого персоналу;
- обґрунтування режиму роботи доготівельних цехів;
- обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі доготівельних цехів (нормативним методом).

За необхідності розрахування технологічного обладнання розрахунковим методом використовують методики, викладені в навчальному посібнику «Проєктування закладів ресторанного господарства» (2010 р., 2-ге вид., с. 75–83).

Комплектація устаткуванням виробничих цехів

Після визначення загального переліку устаткування необхідно з урахуванням вимог до організації технологічних процесів розподілити його за виробничими цехами чи дільницями, а також в інших приміщеннях закладу ресторанного господарства.

Методика і послідовність підбору устаткування для цехів, де виробляють кулінарну продукцію, аналогічна наведеній у п. 1.3.2.

1.3.4. Проєктування процесів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях

Буфет – підприємство ресторанного господарства, де реалізують переважно холодні закуски, солодкі страви, холодні та гарячі напої, соки, кондитерські вироби.

Буфети отримують продукцію від підприємств, філіалами яких є, та призначені для швидкого обслуговування споживачів.

У готелях організують поповерхові буфети, які працюють за методом самообслуговування. Режим роботи передбачає забезпечення харчуванням у ранкові та вечірні години. Буфет складається із зали, виробничих та підсобних приміщень. У залі повинно бути організовано робоче місце для буфетчика, встановлені столи з гігієнічним покриттям для харчування. Обладнання буфета і організація роботи буфетчика аналогічні обладнанню та організації роботи зовнішніх буфетів. Поповерхові буфети за допомогою службових ліфтів і підйомників повинні мати зручний зв'язок зі складом та виробництвом ресторана для забезпечення їх безперервної роботи. Згідно з будівельними нормами кількість місць у буфетах не повинна бути менша 10% місткості готелю.

Основне завдання офіціантів ресторану готелю – швидке та культурне обслуговування споживачів. У готельних комплексах використовують різні форми обслуговування офіціантами: накриття столів-буфетів у залі, реалізація скомплектованих сніданків, обідів, приймання попередніх замовлень, бригадне обслуговування. Кількість місць у торговельних залах повинна відповідати місткості готелю. При організації столів-буфетів на столах розміщують холодні закуски, кондитерські, хлібобулочні вироби, кисло-молочні продукти, фрукти.

Обслуговування в номерах готелів. Обслуговування в номерах потребує від працівників готелю особливої підготовки. Воно пов'язано не лише з виконанням побажань гостей, сервіруванням стола, послідовністю подавання страв, технікою обслуговування, а й правилами поведінки в номері.

Працівники готелю, що беруть участь в обслуговуванні номерів, повинні пройти спеціальний інструктаж з дотримання правил етикету і поведінки в номері.

Кількість офіціантів залежить від класу готелю, кількості проживаючих у ній, наявності службових ліфтів, що забезпечують зв'язок між поверхами, торговельною залом та виробництвом ресторана. На кожному поверсі готелю поряд зі службовим ліфтом рекомендується передбачати приміщення для зберігання невеликого запасу столової білизни, посуду, приборів, келихів і фужерів, устаткування для приготування деяких закусок та напоїв, миття скляного посуду. У такому приміщенні встановлюють шафи, сервант, виробничі столи, кип'ятильник, настільну електроплиту, мийну ванну. Приміщення повинно відповідати санітарним вимогам, що висуваються до підприємства ресторанного господарства.

Черговий офіціант перед початком роботи уточнює кількість отриманих раніше замовлень, номери, з яких вони надійшли, та час їх виконання. Крім того, він підготує сіль, перець, гірчицю, посуд, необхідний для виконання замовлень.

Структурують сервісно-виробничий процес відповідно до схеми технологічного процесу в готелі та закладі ресторанного господарства, за допомогою чого визначають послідовність етапів процесу надання послуг і виробництва продукції у проєктованому об'єкті, а також об'ємно-планувальних рішень для їх забезпечення (див. приклад у навчальному посібнику «Проектування закладів ресторанного господарства», 2010 р., 2-ге вид., рис. 2.1). Для закладу ресторанного господарства з повним технологічним циклом цей процес складається з таких стадій:

- визначення обсягу добового попиту на продукцію згідно з концептуальними засадами діяльності закладу;
- розроблення виробничої програми;
- формування сировинних запасів і предметів матеріально-технічного забезпечення;
- виробництво і реалізація кулінарної та кондитерської продукції;
- організація споживання ресторанного продукту.

! Структуру закладу ресторанного господарства при готелі визначають на підставі прийнятих рішень з урахуванням:

- типу і класу готелю;
- номенклатури послуг, що пропонуються споживачам;
- вибраних видів, методів, форм та техніки обслуговування споживачів;
- санітарно-гігієнічних та технологічних вимог до зв'язків між окремими функціональними зонами – складськими, виробничими, технічними, адміністративно-побутовими та обслуговування. Для функціональної організації готелю істотне значення має кількість входів до будівлі. Готелі великої місткості та високого рівня комфорту зазвичай мають не менше трьох-чотирьох входів.

Готелі малої місткості найчастіше обмежуються двома входами до будівлі (головним і до службово-побутового приміщення), а також вантажно-розвантажувальним майданчиком у господарському дворі.

Найголовнішими функціональними приміщеннями готельної споруди є такі (рис. 1.6):

- блок приймально-допоміжних приміщень;
- блок приміщень жилої групи;

- блок приміщень харчування;
- блок приміщень адміністрації;
- блок підсобних і господарчих приміщень.

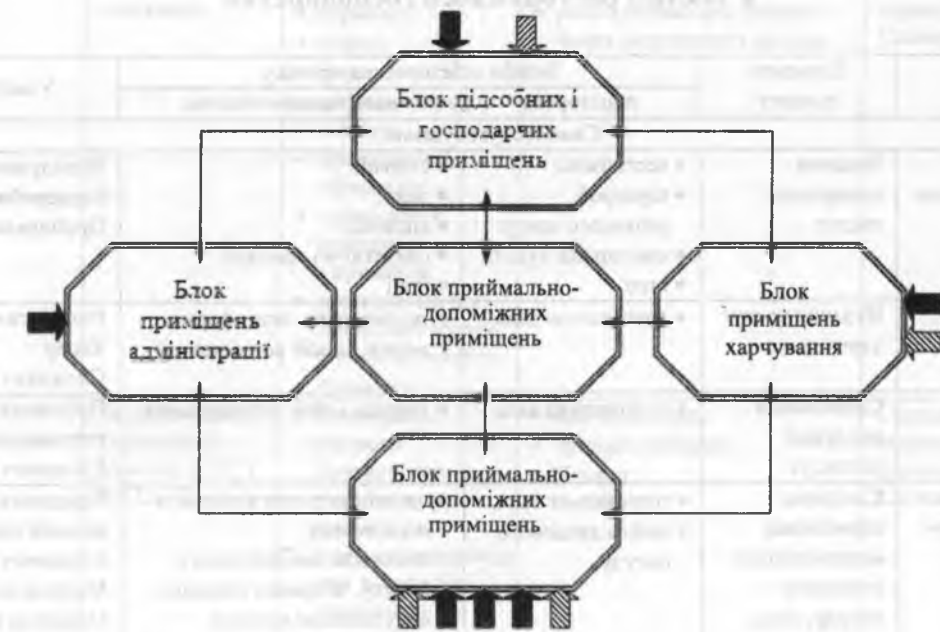


Рис. 1.6. Функціональна структура готелю загального типу

Зазначені блоки повинні бути взаємозалежними з урахуванням специфіки функціонального процесу. Залежно від типу готелю в його структуру можуть входити додаткові блоки.

Проектування виробничого процесу закладів ресторанного господарства при готелі починають з розроблення фірмового сервісу відповідно до вибраної концепції, для чого необхідно визначити номенклатуру послуг і розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме:

- кількість місць, склад приміщень для здійснення процесу обслуговування (з організації споживання продукції і послуг, реалізації продукції ресторанного господарства, організації дозвілля, надання інформаційно-консультативних, інших послуг);
- модель процесу обслуговування;
- кількість обслуговуючого персоналу;
- обґрунтувати способи подавання страв;
- кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування (місткість, форма, розстановка тощо);
- номенклатуру предметів для індивідуального та групового сервірування;
- надання інших послуг (паркування, продаж сувенірів, квітів, пакування продукції, забезпечення доступу до мережі Інтернет; факсу, надання залів для проведення ділових зустрічей та ін.).

Просторове забезпечення сервісного процесу в закладах ресторанного господарства при готелі здійснюють у вигляді схеми, приклад якої наведено в навчальному посібнику «Проектування закладів ресторанного господарства» (2010 р., 2-ге вид., рис. 2.2); організацію процесу обслуговування в цих закладах наводять у вигляді табл. 1.10 згідно з вимогами ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004.

Таблиця 1.10

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування
в закладі ресторанного господарства**

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Самообслуговування				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	<ul style="list-style-type: none"> • вестибюль; • гардероб верхнього одягу; • санітарний вузол; • інші 	<ul style="list-style-type: none"> • стільці; • лави; • вішалки; • сантехнічні прилади; • інші 	Відвідувачі Гардеробник Прибиральниця
Роздавальні	Надання послуг харчування	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала 	<ul style="list-style-type: none"> • роздавальна лінія (форма, марка, спосіб розміщення) 	Роздавальник Касир Споживач
Споживання	Споживання продукції та послуг	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала 	<ul style="list-style-type: none"> • торгові меблі, устаткування 	Працівник торговельної зали Споживач
Забезпечення процесу обслуговування	Санітарне оброблення використаного столового посуду, таць, наборів тощо	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • мийна столового посуду 	<ul style="list-style-type: none"> • транспортер для використаного посуду; • столи для використаного посуду, збирання відходів; • посудомийна машина • ванни для миття посуду, скла, наборів, таць; • шафи для зберігання посуду 	Працівник торговельної зали Споживач Мийник посуду Оператор посудомийної машини
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • приміщення для організації дозвілля 	<ul style="list-style-type: none"> • гральні автомати; • більярдні столи; • інші 	Адміністратор Споживач
Інформаційно-консультативна	Консультація. Навчання кулінарній майстерності	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • приміщення для надання інформаційно-консультативних послуг 	<ul style="list-style-type: none"> • офісні меблі; • торговельні меблі; • технологічне устаткування 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Інших послуг	Надання інших послуг (ГОСТ 30523-97)			
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	<ul style="list-style-type: none"> • автопаркування; • камера схову цінних речей; • аванзала; • інші 	<ul style="list-style-type: none"> • гардеробна стійка; • сейф; • прилад для чищення взуття; • полиця для зберігання засобів гігієни; • обладнання для дрібного ремонту; • санітарні прилади; • стійка адміністратора; • м'які меблі 	Паркувальник Швейцар Туалетник Менеджер з обслуговування Адміністратор Метрдотель Хостес
Обслуговування офіціантами				
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • естрада; • бенкетні зали; • VIP-зали; • бар 	<ul style="list-style-type: none"> • меблі та обладнання торговельного залу; • столовий посуд; • столові набори; • столова білизна; • елементи інтер'єру; • декорації шоу-програм; • інше 	Менеджер з обслуговування Адміністратор Метрдотель Хостес Офіціант Відвідувач Інші

Закінчення табл. 1.10

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • роздавальна; • сервізна; • буфет; • бар; • мийна столового посуду; • приміщення офіціантів; • приміщення менеджера з продажів; • приміщення для зберігання музичних інструментів; • гримерна 	<ul style="list-style-type: none"> • торговельно-технологічне устаткування; • устаткування для забезпечення видовищних заходів 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ 30523-97)	<ul style="list-style-type: none"> • приміщення ігрового призначення; • приміщення для проведення естрадно-видовищних заходів без приймання їжі; • дитяча кімната (ігрова); • інші 	<ul style="list-style-type: none"> • настільні ігри; • гральні автомати; • більярд; • боулінг; • інше 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Інформаційно-консультативна	Консультація. Навчання кулінарній майстерності	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • приміщення для надання інформаційно-консультативних послуг 	<ul style="list-style-type: none"> • офісні меблі; • торговельні меблі; • технологічне устаткування 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Інших послуг	Надання інших послуг (ГОСТ 30523-97)			

Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі

Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі

Заклади готельно-туристичного комплексу надають споживачам комплекс послуг, пов'язаних з відпочинком, харчуванням, екскурсіями тощо.

Заклади ресторанного господарства можуть бути різних типів та форм обслуговування: ресторан, кафе, бар, буфет, їдальня, закусошна.

Ресторани можуть обслуговувати як організований контингент (мешканців готелю), так і неорганізований (широкі верстви населення міста та його гостей). Пропонують споживачам широкий спектр послуг. Заклади ресторанного господарства при готелі розташовують у різних місцях: на різних поверхах споруди; на даху; у вигляді літнього внутрішнього подвір'я, зимового саду чи оранжереї (система замкненого простору) тощо.

Основний метод обслуговування споживачів у ресторані – офіціантами. Застосовують такі форми методу обслуговування споживачів офіціантами: індивідуальний та бригадний.

Наявність кафе при готелі не обов'язкова, але більшість готелів мають поряд з рестораном невелике кафе, завдяки якому розширюється асортимент десертних страв, напоїв та інших виробів кулінарного та кондитерського спрямування; пропонують метод самообслуговування, що влаштовує споживачів, обмежених у часі на користу-

вання послугами закладів ресторанного господарства. Доволі часто в кафе застосовують метод обслуговування офіціантами. В окремих випадках кафе створюють для харчування персоналу готельного комплексу. Як правило, кафе розташовують на першому поверсі.

Бар – найпоширеніший тип закладів ресторанного господарства при готелі. Цей заклад надає можливість споживачам окрім споживання продукції на місці відпочити в затишному оточенні, послухати музику, розважитись. Залежно від місця розташування бари класифікують як вестибюльні (лоббі-бар), ресторани, допоміжні, бенкетні, при басейні, фітнес-центрі, сауні, міні-бари в номерах готелю та ін. Найчастіше бари розташовують в безпосередній близькості від ресторанів, іноді перед входами до залів. У деяких готелях один або кілька барів розташовані в загальній гостинній готелю на першому поверсі. Цей бар можуть відвідувати як мешканці готелю, так й інші контингенти споживачів. Як правило, асортимент страв, що пропонується, обмежений і включає кілька складних бутербродів – асорті, незначну кількість холодних закусок, дві-три нескладні гарячі закуски; два-три види десерту; гарячі напої.

Перелік алкогольних та безалкогольних напоїв значно ширший і відображає концептуальність бару та алкогольну політику закладу ресторанного господарства готельного комплексу взагалі. Обслуговування здійснюють бармен за барною стійкою та офіціант у залі за столиками. На поверхах та даху багатоповерхової споруди також можуть бути розташовані *поверхові бари*. Для цього вибирають зручні для споживачів місця, часто з мальовничими краєвидами з вікон бару. Бари також розміщують у підвальних приміщеннях (спортивній, ігровій, оздоровчій зонах, аквазоні тощо).

Буфети здійснюють продаж зі споживанням на місці обмеженого асортименту холодних страв, бутербродів, напоїв, булочних та кондитерських виробів, солодких страв нескладного приготування. Допускається продаж упакованої продукції на виніс, а також реалізація продовольчих товарів. У багатьох готелях працюють буфети, облаштовані електричним устаткуванням (електроплитами, кавоварками, яйцеварками, сосисковарками, блендерами, електрочайниками тощо), холодильним (холодильниками, фризерами, охолоджувальними прилавками, вітринами тощо) та ін. Зазвичай буфети розташовують на поверхах готелю і складаються вони з трьох приміщень: доготівельного, для миття посуду та зали.

Ідальні як заклади харчування найчастіше розташовують у структурі курортних готелів. Такі заклади призначені для приготування, реалізації та організації споживання на місці різними верствами населення сніданків, обідів, вечерь, відпускання їх додому. Обслуговування може бути як офіціантами, так і самообслуговування.

Ідальню для персоналу закладу ресторанного господарства при готелі найчастіше розташовують поряд з виробничими приміщеннями. У ній встановлюють лінії прилавків для самообслуговування. Для прискорення обслуговування споживачів доцільно здійснювати безготівковий розрахунок або розрахунок у кредит. У більшості ідальень при готелях впроваджують самообслуговування з подальшим розрахунком.

Організація сніданку

При обслуговуванні мешканців готелю їм можуть бути запропоновані такі умови харчування: повний пансіон (триразове харчування: сніданок, обід, вечеря); напівпансіон (дворазове харчування: сніданок, вечеря чи інше); одноразове харчування (сніданок). Окрім триразового харчування протягом дня може бути запропонований великий асортимент безкоштовних закусок, алкогольних та безалкогольних напоїв.

Особливу увагу в готелях приділяють організації сніданку. На відміну від обіду та вечері сніданок замовляють майже всі мешканці готелю, тому що його вартість закладена у вартість проживання. Сніданки при готелях класифікують за різними ознаками (табл. 1.11).

Класифікація сніданків

Час проведення 5.00–11.00	Тип	Загальноконтинентальний (європейський або континентальний) Національний або етнічний (англійський, французький, американський тощо)
	Час організації	➤ Ранній ➤ Пізній
	Асортимент	➤ Розширений ➤ Умовно обмежений ➤ Комплексний
	Наявність алкогольних напоїв	➤ З шампанським ➤ З вином ➤ Без алкогольних напоїв
	Час приймання їжі	➤ Прискорений ➤ Експрес-сніданок
	Термін функціонування	➤ Сезонний ➤ Місячний
	Особливість раціону	➤ Дієтичний ➤ Вітамінний
	Релігійні особливості	➤ Вегетаріанський ➤ Для мусульман ➤ Для іудеїв
	Вік	➤ Дитячий
	Особливість подавання	➤ У залі ➤ У номері готелю

Існують різні варіанти сніданків, кожний з яких має відмітні особливості (табл. 1.12).

Особливості різних видів сніданків

Види продукції	Особливості
Континентальний тип	
Соки	Плодові: апельсиновий, грейпфрутовий, ананасовий. Овочеві соки: томатний, морквяний, з кислоти капусти
Фрукти, ягоди	Свіжі: дині, банани, грейпфрути. Ягоди. Компоти зі слив, яблук, груш, персиків та ін.
Зерна, смажені в маслі (cereals)	Холодні: кукурудзяні, вівсяні, пшеничні пластівці, рис, цукрова пудра. Гарячі: вівсяна та манна каші
Яйця та інші страви з яєць	Відварені яйця, зварені без шкаралупи (французький пашот), яєчня-бовтунка і випускна; печені яйця, натуральний омлет
Холодні страви	Біфштекс, сир
М'ясні страви	Сало до сніданку, шинка, ковбаски до сніданку, котлети з телятини і баранини, стейки
Рибні страви	Смажений оселедець, рибні палички, копчена пікша
Овочі та картопля	Картопля смажена, помідори у грілі, шампінйони смажені
Комбіновані страви з яєць, м'яса, овочів та картоплі	Шинка з яйцем, сало з яйцем, збиті яйця із салом та шампінйонами, збиті яйця з ковбасками, салом і помідорами, шматочки яєць вкруту на тостах із салом, омлет з лососем
Солодка випічка, вафлі, тости	Випічка або вафлі з кленовим сиропом, тости по-французьки (білий хліб, розм'якшений у молоці, смажений на грилі з додаванням цукру та кориці)
Біосніданок	
Соки	Натуральні соки-фреш зі свіжих овочів та фруктів
Фрукти	Свіжі та сушені

Види продукції	Особливості
Зернові та борошняні вироби	Вівсяна та манна каші, хлібці, хліб з висівками, вівсяний, з насіння льону, солодка випічка з відбірної пшениці
Горіхи	Різні види
Молочні продукти	Різні види молока і кисломолочних продуктів, вершкове масло, йогурт, кефір, творог, сир
Сиропи	З місцевих продуктів
Напої	Плодовий чай
Кава	Натуральна або зі свіжомелених та смажених кавових зерен
Англійський	Подають без льодяної води напої: каву, чай з молоком або вершками. Плодові соки. Тости. Вівсяна або манна каші. Рибні страви, а також комбіновані страви з яєць. Компоти. Мармелад (конфітюр із цитрусових), джем сливовий
Американський	Подають з льодяною водою напої: каву, фруктові та овочеві соки. Житній, білий хліб, хлібна скоринка з дріжджового тіста, смажені пиріжки або пончики, солодка випічка (торт з чорницею). Вівсяна або манна каша. М'ясні страви. Яєчня-випускна двох видів (жовток підсмажений або рідкий)
Австрійський	Перший: кава з вершками або молоком і булочка. Другий: холодні закуски (ковбаса, відварене м'ясо), гарячі страви (тушкована або запечена яловичина, обсмажена печінка), мінеральна вода, кава
Голландський	Кава, булочка з мармеладом або гарячий шоколад з печивом
Іспанський і португальський ранній	Кава, булочка і мармелад або гарячий шоколад з печивом
Іспанський і португальський пізній (10.00–11.00)	Овочі, рибні та яєчні страви
Італійський	Свіжі фрукти, міцна кава з молоком, тости, булочки з мармеладом, медом, маслом
Німецький ранній (близько 6.00)	Кава з молоком або вершками, булочки з мармеладом або джемом, бутерброди із сиром і маслом
Німецький пізній (10.00–11.00)	Холодні та гарячі закуски, перші та другі страви, десерт
Польський	Перший: чай, кава з молоком, булочка, мармелад, варення. Другий: холодні та гарячі закуски, десерт, кава, чай з молоком
Скандинавський	Рибні та м'ясні страви, хрумкі хлібці
Фінський	Гарячий напій з молоком
Швейцарський	Кава з молоком і булочка
Французький	Перший: дуже міцна кава з великою кількістю молока, масло, сир різних сортів, хліб, булочки, рогалики, круасани. Другий: страву з гарніром, фрукти, кава
Вегетаріанський	Спеціальні хлібобулочні вироби з борошна грубого помелу, вегетаріанський омлет з картоплею та запеченими томатами чи овочами, гарячі овочеві та фруктові страви, асортимент гарячих напоїв (кави, чаю, гарячого молока, гарячого шоколаду тощо) з медом, варенням, лимоном, свіжоприготовлені фруктові та овочеві соки, свіжі фрукти (яблуко, апельсин, банан, сезонний фрукт чи ягода)
Дієтичний	Такі самі страви, але за іншими методами кулінарного оброблення, у тому числі на парі. Додатково пропонують сухі сніданки: мюслі, корнфлейкс чи сірієлс зі знежиреним молоком або йогуртом. Серед напоїв стандартного асортименту пропонують також знежирене гаряче (холодне) молоко
Експрес-сніданок	Найчастіше при організації харчування в номерах готелю. Асортимент молочних та кисломолочних продуктів, свіжовипечених хлібобулочних виробів (круасани, плюшки, булочки, вироби з різними видами фаршу та без нього), фруктові страви та фрукти в асортименті, у тому числі сезонні, гарячі напої в асортименті з наповнювачами

У розрахунку вихід однієї порції становить 1/2 або 1/3 стандартної порції кожної страви з меню сніданку. У разі великого асортименту страв у меню сніданку вихід однієї порції може становити 1/2 стандартної.

Сніданки мають певні особливості сервірування і подавання страв (табл. 1.13, 1.14).

Розрізняють два основних види сніданку: натуральний (або відкритий) і упакований (рис. 1.7, 1.8).

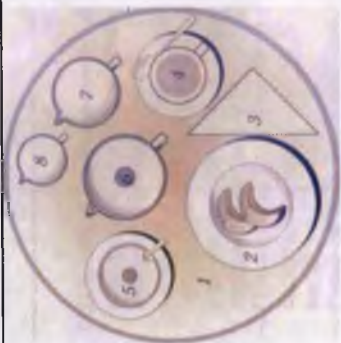



Рис. 1.7. Відкритий сніданок

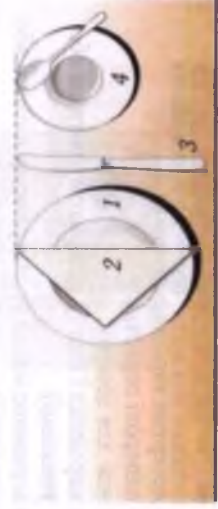
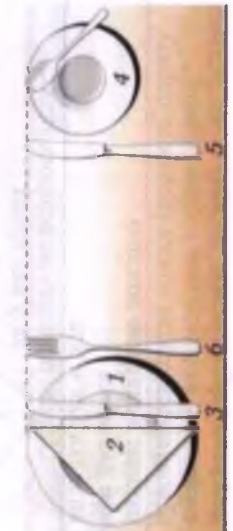





Рис. 1.8. Упакований сніданок



Види сніданку

Вид сніданку	Час подавання	Загальна частина	Пропозиція	Види сервірування	Обслуговування
Ранковий чай	6.00–7.30	Найчастіше у Великобританії та континентальній Європі. Для гостей може подаватися в номер	Порція чаю з холодним молоком або збитими вершками, кілька кексів або бісквітів	 <ol style="list-style-type: none"> сервірувальна чашка із серветкою десертна тарілка з кексом або бісквітами паперова серветка блюдне, чайна чашка, кавова ложка цукор (у відкритому або упакованому вигляді) чайник чайник для окропу молочник або чашка для збитих вершків 	
Простий сніданок	6.30–10.00	Часто у Франції, країнах Середземномор'я, Австрії та Німеччині. Виняток: у кав'ярнях та кав'ярнях-еспресо у Відні	Чашка напою до сніданку (найчастіше кава, але може бути також чай, какао, шоколад або молоко). Одна булочка або рогалик (у Франції або Італії круасан)	 <ol style="list-style-type: none"> десертна тарілка з печивом паперова серветка блюдне, чашка з напоєм до сніданку, кавова ложка цукор 	Десертна тарілка з печивом. Напої до сніданку і цукор

Продовження табл. 1.13

Вид сніданку	Час подавання	Загальна частина	Пропозиція	Види сервірування	Обслуговування
Складний сніданок	6.30–10.00	Класичний вид сніданку	Порція напою до сніданку: чай, кава, какао, шоколад або молоко Порція вершкового масла Порція мармеладу і меду Два печива до сніданку	 <ol style="list-style-type: none"> десертна тарілка серветка ніж для десерту чашка з кавовою ложкою 	Подається підігріта чашка. Напої до сніданку підігріваються. Порційна чашка (разом з чайником і чайником з окропом) і чашка для молока або збитих вершків; відповідно виставляють прибор для віджимання лимону. Вершкове масло, мармелад, печиво для сніданку
Додатковий сніданок	6.30–10.00	Додатково до складного сніданку	Додатковий складний сніданок: склянка фруктового або овочевого соку. Лоток з ковбасою або сиром або ячна страва, наприклад, омлет. Йогурт, вівсяні пластівці, кисло-молочний сир	 <ol style="list-style-type: none"> десертна тарілка серветка ніж для десерту блюдне з кавовою ложкою десертний ніж десертна виделка 	Десертний ніж викладають на тарілку для десерту, інші прибори викладають ліворуч (повинно бути достатньо місця для десертних і молочних столових тарілок, а також столових приборів).

Вид сніданку	Час подавання	Загальна частина	Пропозиція	Види сервірування	Обслуговування
				Сервіровку доповнюють тарілкою для м'яса, призначеного для гарячої страви  1) десертна тарілка 2) серветка 3) ніж для десерту 4) блюдце з кавовою ложкою 5) ніж для м'яса 6) виделка для м'яса	Подають ніж і виделку для десерту (або ніж і виделку столові). Виставляють фруктові або овочеві соки, підігріті чашки. Напої для сніданку підігрівають. Виставляють чайники, вершкове масло, десертні тарілки (або млікі столові тарілки), лотки з ковбасою або сиrom і підставки для яєць
Сніданок по-віденськи	6.30–10.00	Один з варіантів додаткового сніданку. Пропонують в Австрії, насамперед традиційних кав'ярнях Відня	Чашка напою до сніданку (переважно кава зі збитими вершками) Порція вершкового масла Порція мармеладу (найчастіше абрикосового) Печиво до сніданку (булочка і рогалик) Яйце некруто	Страви подають на великих тацях як у кав'ярнях  1) десертна тарілка з печивом 2) паперові серветки 3) ніж для десерту 4) мармелад і мед (у відкритому вигляді або у паковці) 5) вершкове масло (у відкритому вигляді або у паковці) 6) чашка для яйця на блюдці з ложкою для яйця (кавова ложка) 7) сільничка і перечниця	Обслуговування відбувається так само, як при додатковому сніданку Десертну тарілку з ножом для десерту викладають лворуч. Яйце виставляють у центрі  Так тримають таці у кав'ярнях

Вид сніданку	Час подавання	Загальна частина	Пропозиція	Види сервірування	Обслуговування
Континентальний сніданок	6.30–10.00	Загальне поняття для англійського та американського сніданку. Компонування і виконання замовлення після завершення основного часу для подавання їжі	Напій до сніданку Вершкове масло Мармелад, джем, мед Тости або печиво до сніданку (білий хліб, рогалики, солодка випічка)	Напої подають на маленькій таці для кав'ярні  1) склянка для води, подають у кав'ярнях на блюдці з кавовою ложкою 2) блюдце і чашка для напоїв до сніданку 3) цукор (у відкритому вигляді або у паковці) 	Доповнюють водою з льодом, виставляють кружку для льодяної води. Виставляють фруктові або овочеві соки, підігріті чашки для напоїв до сніданку
			Цей сніданок може бути доповнений стравами, які гості замовляють спеціально	1) ніж для м'яса 2) виделка для м'яса 3) супові або десертні ложки (подають одразу після того, як замовлена страва подана в супових тарілках або мисках) 4) десертна тарілка 5) ніж для десерту 6) серветка 7) блюдце з кавовою ложкою 8) склянка для води (при формуванні сніданку по-американськи, як правило, подають склянку для води з льодом)	Підігрівають напої до сніданку і виставляють чашки (гості з Європи часто запитують, коли можуть отримати підігріті напої). Для американців сервірують усе разом – воду з льодом, фруктові або овочеві соки, напої до сніданку, а також вершкове масло). Використані склянки для соків прибирають Виставляють свіжі фрукти або компот. Прибирають миски для компоту і відповідно десертні тарілки з приборами

Вид сніданку	Час подавання	Загальна частина	Пропозиція	Види сервірування	Обслуговування
					Виставляють чашки з молоком і цукровий пісок Прибирають супові тарілки або миски з ложками і чашками. Виставляють страви зі сніданком. Прибирають тарілки зі столовими приборами. Десертні тарілки разом з десертними ножами знову виставляють у центрі перед гостями

Можливості сервірування сніданків

Страви, які пропонують на сніданок	Загальні дані	Форма подавання страв	Форма обслуговування на поверхнях	Форма обслуговування в готелях і ресторанах	Форма обслуговування в кафе
Хліб та випечені вироби	У відкритому або упакованому вигляді в кошику або на тарілці для хліба	У великих кошиках для вільного використання споживачами. Великі батони подають у великих кошиках для хліба; нарізують на спеціальній дошці ножем для хліба; подають із серветкою	Відповідно до гігієнічних вимог в упакованому вигляді	У кошиках для хліба	На тарілках для десерту або в кошиках для хліба
Вершкове масло	У відкритому або упакованому вигляді; на тарілках, у масленках, на льоду	На льоді у великих мисках або чашках зі спеціальними щипцями або виделками	Відповідно до гігієнічних вимог в упакованому вигляді	У відкритому вигляді в масленках, в упакованому – на тарілці для десерту	На тарілці у відкритому або упакованому вигляді

Страви, які пропонують на сніданок	Загальні дані	Форма подавання страв	Форма обслуговування на поверхнях	Форма обслуговування в готелях і ресторанах	Форма обслуговування в кафе
Мармелад і мед	У відкритому або упакованому вигляді; на тарілці, у чашці, горщику, блюдці, смкості для мармеладу і меду	У відкритому вигляді у мисці, глиняному або емальованому горщику з кришкою або у спеціальній мармеладниці з носиком або ложкою і відповідно у спеціальній смкості для меду; в упаковці у великій мисці або на лотку	Відповідно до гігієнічних вимог в упакованому вигляді	У відкритому або упакованому вигляді	У відкритому вигляді в маленьких мисках (з ложкою) на тарілці разом з хлібом; в упаковці на тарілці разом з хлібом
Кленовий сироп	У маленькій пляшці або розетці	У розетці або маленькій пляшці	У розетці або маленькій пляшці	У маленькій пляшці	Відсутній у меню
Цукор	У відкритому вигляді в цукорницях разом з ложкою або щипцями для цукру. Цукровий пісок подають у спеціальних цукорницях. Можуть подавати різні сорти цукру. В упакованому вигляді подають у порційних пакетиках	У відкритому вигляді в цукорницях з ложкою; в упакованому вигляді в цукорницях. Однак завжди цукор рекомендується виставляти до приходу відвідувачів	Відповідно до гігієнічних вимог в упакованому вигляді	У відкритому вигляді в цукорницях зі щипцями або ложкою для цукру; а також у спеціальних смкостях для цукру; в упаковці в цукорних чашках	У спеціальному посуді для цукру (в упакованому або натуральному вигляді) або цукорницях
Солодощі	У пляшках або порціями в порційних смкостях	У пляшках або порціями відповідно в порційних смкостях	У пляшках або порціями відповідно в порційних смкостях	У пляшках або порціями відповідно в порційних смкостях	
Фрукти в натуральному вигляді	На десертній тарілці разом десертними приборами або приборами для фруктів	В охолодженому вигляді на декоративному або дзеркальному лотку чи кошику для фруктів, вазах або пірамідах	На десертних тарілках або в кошиках для фруктів	На десертних тарілках	
Половинки грейпфрутів	У купе-шале або на десертних тарілках з кавовою ложкою	В охолодженому вигляді на декоративному або дзеркальному лотку або купе-шалі	В охолодженому вигляді у склянках-купе, купе-шале або чашках для морозива з льодом	На десертній тарілці або в купе-шале	

Страви, які пропонують на сніданок	Загальні дані	Форма подавання страв	Форма обслуговування на поверххах	Форма обслуговування в готелях і ресторанах	Форма обслуговування в кафе
Диня з цукром або ананас по-гавайськи	Порціями на тарілках або лотках разом з десертними або фруктовими приборами	В охолодженому вигляді порціями на декоративних або дзеркальних лотках	В охолодженому вигляді на тарілках для десерту або фруктів, а також на скляних тарілках з підставленими під них лотками з серветками	Порціями на десертних тарілках	
Фруктовий салат і компоти	Порціями в чашках для компоту або склянках-купе разом з десертною або кавовою ложкою і десертною виделкою	На льоду у великих соусниках або в охолодженому вигляді порціями в чашках для компоту або склянках-купе	В охолодженому вигляді порціями в чашках для компоту; склянках-купе або вазочках для морозива з льодом	Порціями в чашках для компоту або склянках-купе	
Ягоди	Порціями в чашках для компоту, склянках-купе або на тарілках для фруктів з кавовою ложкою	В охолодженому вигляді порціями в чашках для компоту або склянках-купе	В охолодженому вигляді порціями в чашках для компоту; склянках-купе або вазочках для морозива з льодом	Порціями в чашках для компоту або в склянках-купе	
Корнфлекс, вівсяні пластівці з молоком	На маленьких тарілках для супу з ложкою для супу, у чашках для компоту або спеціальних чашках з десертною ложкою	У відкритому вигляді у великих чашках з носиком або серветкою; в упакованому вигляді в упаковці порціями	У відкритому вигляді в маленьких чашках або спеціальних чашках; в упаковці порціями	У маленьких тарілках для супу або маленьких чашках	
Йогурт	У скляних чашках з десертною або кавовою ложкою	У великих чашках з носиком	У маленьких чашках	У маленьких чашках	
Ковбаса	Нарізаною на тарілках або лотках із серветкою, закусочним ножом і виделкою	Із серветкою на декоративному або дзеркальному лотку	На тарілці (з кришкою) або порційному лотку (з серветкою)	Нарізаною на закусочних тарілках	
Сосиски і сардельки	На теплих тарілках (з кришкою) для м'яса разом зі столовими ножом та виделкою	У спеціально нагрітому горщику для сосисок з виделкою	На тарілці або порційному лотку (з серветкою)	Порціями на тарілках або лотках (з кришкою)	

Страви, які пропонують на сніданок	Загальні дані	Форма подавання страв	Форма обслуговування на поверххах	Форма обслуговування в готелях і ресторанах	Форма обслуговування в кафе
Сири	Нарізаними на тарілках або лотках із серветкою, десертним ножом і десертною виделкою	На декоративному або дзеркальному лотку зі столовими приборами	На тарілці або порційному лотку (з кришками і столовими приборами)	Нарізаними на тарілках	
Підсмажене сало і шинка	На теплих тарілках для м'яса, нарізаними на тарілках або лотках з кришками разом зі столовими приборами, ножом і виделкою для м'яса	У сирому або у підігрітому вигляді	На теплих тарілках для м'яса або порційних лотках (з кришками і столовими приборами), підігрітими на спиртівці або плиті	Нарізаними на підігрітих тарілках для м'яса	
Яйце некруто	У підставці для яєць разом з ложкою	У підігрітій смкості для яєць, обгорнутій вагою	В смкості для яєць, обгорнутій вагою	У підставці для яєць або як «яйце у скляниці» (без шкаралупи) у спеціальній смкості	
Яйце круто	Разом з тостами або підсмаженим хлібом на підігрітій тарілці для м'яса з ножом і виделкою для м'яса	Яйце повинно бути свіжим	На підігрітій тарілці (з кришкою)	На підігрітій тарілці	
Яєчня-бовтунка і випускна	На підігрітій тарілці для м'яса, сковорідці із серветкою і мілкій тарілці з ножом і виделкою для м'яса	У скляному горщику, але у жодному разі не в металевому посуді, інакше яєчня окислиться і стане зеленувато-блакитною	На теплій тарілці (з кришкою)	На теплій тарілці	На теплій тарілці
Омлет	На теплих тарілках для м'яса або підігрітому лотку з ножом і виделкою для м'яса	Яйця повинні бути ідеально свіжими	На теплих тарілках (з кришкою) або порційних лотках (з кришками і столовими приборами)	На теплій тарілці	На теплій тарілці

Страви, які пропонують на сніданок	Загальні дані	Форма подавання страв	Форма обслуговування на поверхнях	Форма обслуговування в готелях і ресторанах	Форма обслуговування в кафе
Кава	У кавових чашках. До неї подають гаряче молоко або збиті вершки	У великих кавових чашках	У порційних чашках або термосних чашках	У великих чашках з носиком	Готується у великих чашках; при замовленні однієї порції подають у маленькій чашці
Чай	У чайниках зі спеціальним ситечком, крім того, подають гарячу воду у відкритому посуді	У великих чашках	Порціями в чашках із ситечком, якщо чай листовий; якщо не листовий, у термосних чашках	У великих чашках з носиком	Готується у великих чашках або чайниках; при замовленні однієї порції подають у маленькій чашці
Молоко, шоколад, какао	У холодному вигляді в молочнику або керамічній чашці для молока. У підігрітому та гарячому вигляді в молочних чашках	У великих кружках, глечиках для молока з носиком; якщо потрібно охолодження, з кубиками льоду	У холодному вигляді в молочнику або керамічній чашці для молока, у підігрітому та гарячому вигляді в чашках для молока	У холодному вигляді в молочнику або керамічній чашці для молока, у підігрітому та гарячому вигляді в чашках для молока	У холодному вигляді в молочнику або керамічній чашці для молока, у підігрітому та гарячому вигляді в чашках для молока
Фруктові та овочеві соки	У фужерах для плодівих соків або бокалах середнього розміру з блюдцем, ложкою для розмішування соків і кавовою ложкою	В охолодженому вигляді у великих кружках або працівники сфери обслуговування віджимають сік у присутності гостя	У фужерах для плодівих соків або бокалах середнього розміру з кришкою	У фужерах для плодівих соків або бокалах середнього розміру з кришкою	У маленьких пляшках зі склянкою для плодівих соків або фужером середнього розміру



Рис. 1.9. Загальний вид буфету для сніданків у закладах типу «люкс»

Для мешканців готелю так само можуть бути запропоновані скомплектовані види харчування в певний проміжок часу в усіх типах закладів ресторанного господарства при готелі, доцільніше в закладах, розташованих не вище другого поверху будівлі. Таке меню повинно мати один або два варіанти комплекту сніданку з фіксованою ціною і бути орієнтоване на смаки, притаманні цьому виду приймання їжі постійному контингенту або який відвідує заклади не рідше як раз на тиждень.

Останнім часом у закладах ресторанного господарства при готелях поширена така послуга, як організація бранчу (від англ. *breakfast* – сніданок та *lunch* – другий сніданок, обід). У розумінні пересічного споживача бранч – дуже пізній сніданок, у меню якого можуть бути бульйони, пюреподібні супи або супи-креми. У розумінні менеджерів ресторанного бізнесу бранч – неподільний розширений варіант «шведської лінії» для всієї родини, яка мешкає в готелі або має намір прикрасити сімейну трапезу поза межами домівки.

Бранч організують у певний час – з 11.00 до 13.00 і пізніше, в окремих випадках – з 12.00 до 16.00. Організація бранчу має специфічні ознаки: різноманітність пропонуванних страв, у тому числі других гарячих; багато видів кулінарного оброблення, які використовують при виготовленні страв; до меню включають певний асортимент супів; іноді пропонують такі послуги: приготування окремих страв у присутності та на замовлення споживачів, приготування фламбованих страв, а також смажених на решітці, грилі тощо; при цьому обов'язково подають аперитив, іноді навіть диджестив.

Напої пропонують двох видів: алкогольні – для дорослих, безалкогольні – сокової асортиментної лінії – для дітей; для дорослих також можлива альтернатива вибору напоїв.

Організація відпочинку включає розважальну програму не лише для батьків, а й для дітей. У деяких готельних комплексах дітей до певного віку (найчастіше до 6 років) обслуговують безкоштовно. Обслуговування здійснюють за допомогою кухарів-консультантів, офіціантів.

У зв'язку з розвитком туризму сніданки можуть пропонувати у вигляді сухого пайка, сформовані як індивідуально, так і для групи туристів, які виїждять на екскурсії до початку роботи виробництва і обслуговуючого персоналу.

Сніданок сухим пайком працівники сфери обслуговування готують напередодні ввечері. Напої подають у термосах (кожному гостю окремо), аби вони залишалися теплими. Термоси повинні бути підписані за видами напою (чай, кава тощо). Фруктові та овочеві соки, холодне молоко і збиті вершки готують у свіжому вигляді, термосах або спеціальному посуді у ваннах з льодом. Вершкове масло розкладають порціями, які упаковують індивідуально і зберігають у великих ємкостях з льодом. Хліб і печиво загортають у фольгу. Мармелад, мед, цукор також доцільно подавати в індивідуальній упаковці. Сніданки сухим пайком можуть приносити кожному гостю окремо до номера, проте найчастіше їх зберігають на столах або у спеціальному буфеті для сухих пайків.

Сухий пайок формують у такому порядку:

- посуд з льодом і плодовими соками разом зі стаканами;
- великі компотниці на мілкій тарілці з ложкою для розмішування, компотниці на тарілках для десерту із серветкою, ложками для компоту або десерту;
- одноразові (краще в упаковці) миски або тарілки для супу, мілкі тарілки і ложки;
- термосні чашки для кави, чаю, какао, шоколаду, молока (із зазначенням для якого саме напою), блюдця і кавові ложки (якщо не входять в упаковку);
- вершкове масло, мармелад, мед;
- хліб, печиво;
- шматочки лимону, упаковані у прозору фольгу і призначені для чаю;
- цукор і солодощі в чашках або мисках.

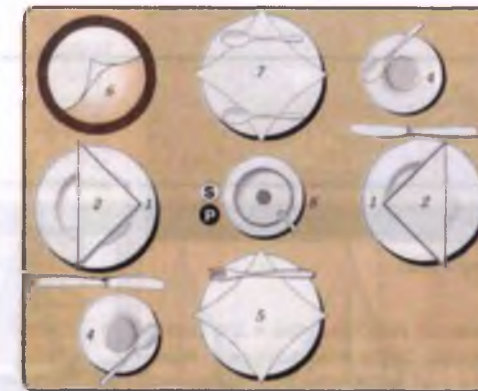
Формують сніданки на розносі (рис. 1.10) та поверххах, наприклад, на візках (рис. 1.11).

Сніданки на поверххи замовляють у багатьох готелях, найчастіше курортних, у такий спосіб.

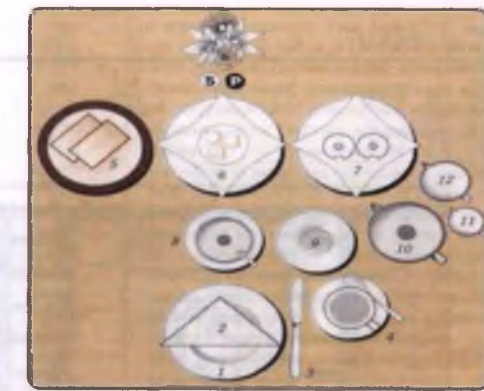
1. Телефонують до бюро обслуговування номерів, а у вечірній та нічний час – до портьє. Портьє записує замовлення у книгу, яку потім передає до бюро обслуговування номерів.

2. Записують на спеціальній дошці об'яв увечері або вночі страви, напої, які бажають отримати, їх кількість, час подання, номер і підписуються. Бланк замовлення портьє знімає вранці з 6.00 до 6.30 і передає до центрального бюро обслуговування.

Сніданок на поверххи подають різними способами: на розносі; спеціальному столику на колесах для обслуговування номерів; столику спеціальної конструкції на колесах, нижня частина якого заїжджає під ліжку, а верхня залишається як рознос перед гостем, що перебуває в ліжку, отже, гість може снідати, не встаючи з ліжка; столику в номері.



1. Тарілка для десерту
2. Паперова серветка
3. Ніж для десерту
4. Блюдце з ложкою для кави
5. Тарілка для десерту із серветкою; для вершкового масла з виделкою для масла
6. Кошик для хліба із серветкою для випечених виробів
7. Тарілка для десерту із серветкою; для мармеладу з кавовими ложками
8. Цукор



1. Десертна тарілка
2. Паперова серветка
3. Ніж для десерту
4. Блюдце під чашку і кавова ложка
5. Нарізаний хліб у кошику
6. Скляна миска на тарілці для десерту із серветкою, вершковим маслом (порціями)
7. Мармелад і мед (порціями) на тарілці для десерту із серветкою
8. Цукор
9. Блюдце під чашку для чаю із ситечком
10. Чашка для чаю
11. Чашка для збитих вершків
12. Чайник

Рис. 1.10. Формування сніданку на розносі (наприклад, для підвечір'я)

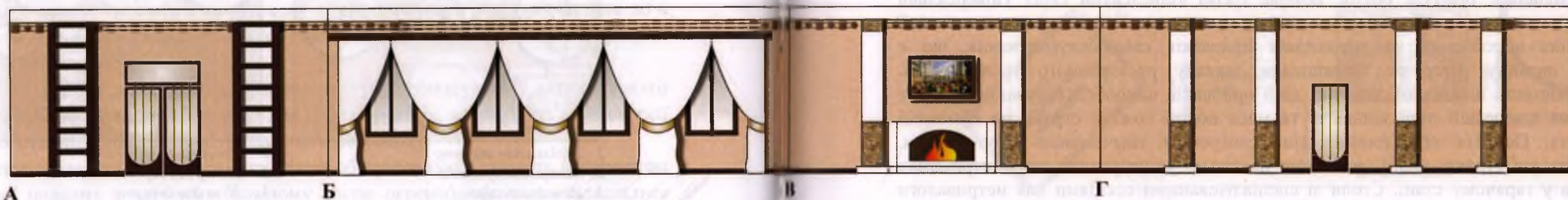
Рис. 1.11. Підготування сніданку на поверхсі (на візку)

Іноді в готелях пропонують сніданок просто неба (рис. 1.12). У цьому разі гостей обслуговують як зазвичай; лише поверхня столів не повинна бути білого кольору, аби в них не відбивалося сонце. Тому столи покривають скатертинами пастельних тонів. Крім того, потрібно передбачати тенти від сонця.

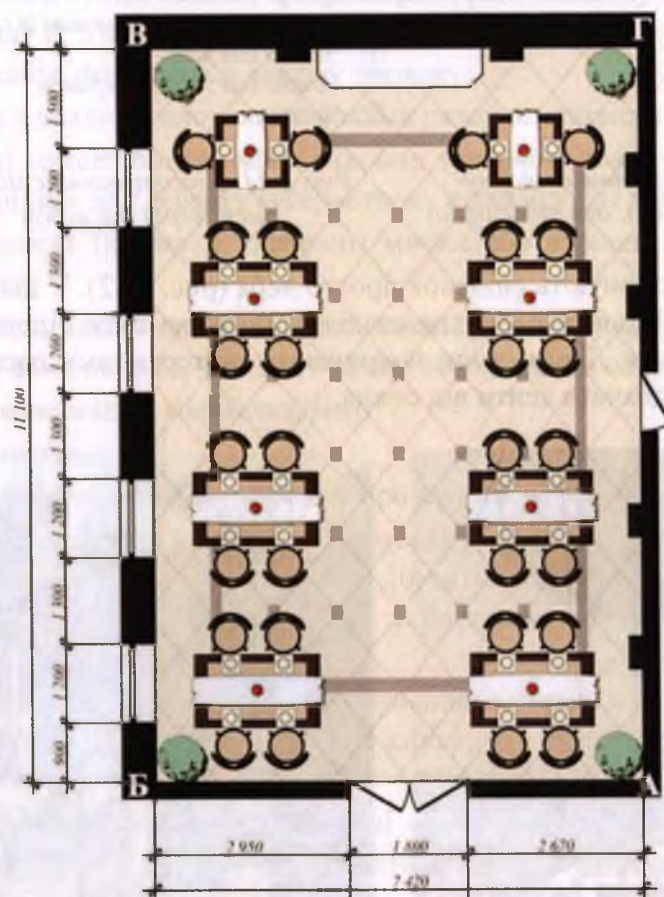


Рис. 1.12. Сніданок на терасі просто неба

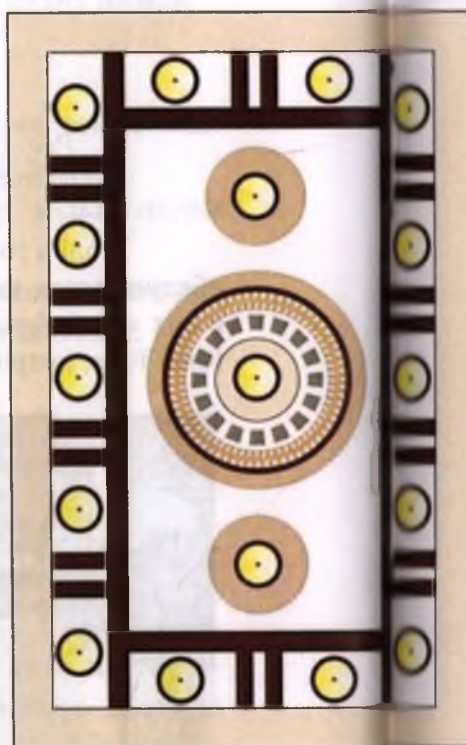
Розгортка стін М 1:100



План підлоги М 1:100



План стелі М 1:100



Паспорт оздоблення

№	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення поверхня
1		Шпалери текстильні	Стіни
2		Фарба структурна	Пілястри
3		Штучний камінь «Колорадо»	Пілястри, декор
4		Тканина, органза	Штори
5		Тканина, жаккард меблевий	Меблі
6		Дерево, сосна	Двері, вікна, меблі, балки
7		Плитка під мрамур	Підлога
8		Підвісна стеля, фарбування	Стеля
9		Підвісна стеля, фарбування	Стеля
10		Підвісна стеля, орнамент	Стеля

						КНТЕУ 8.091711.07. 01-37 ДП ГЧ			
						Готель «Пектораль»**** на 300 місць			
Зм.	К-сть	Арк.	Льдок	Підпис	Дата	Зала ресторану на 28 місць	Сталія	Аркуш	Аркушів
							Н	1	2
Зав. кафедри		Пересічний М.І.				Розгортка стін М 1:100 План підлоги М 1:100 План стелі М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 5 курс, 1 група, д/н		
Керівник		Тарасенко Є.В.							
Консультант		Шаповал С.Л.							
Розробив		Сахно І.В.							

Багато закладів пропонують особливі види сніданків, наприклад, на галявині після ранкової прогулянки лісом (сніданки-пікніки).

Форму обслуговування споживачів «шведський стіл (лінія)» (*Smorgasbord*) широко застосовують у закладах ресторанного господарства при готелях для організації сніданків, ранчів, обідів, вечерь. Назва «шведський стіл» універсальна і об'єднує два терміни. Найчастіше поняття «шведська лінія» стосується лінії спеціалізованих вироблених на замовлення прилавок самообслуговування, що є складовими дизайну інтер'єру приміщення закладу ресторанного господарства. Основна відмінність шведської лінії від лінії прилавок самообслуговування полягає в тому, що на шведській лінії кількість та маса порції кожної страви не обмежені для споживача. Поняття «шведський стіл» стосується тимчасового спорудження, де розміщують усі страви, напої, необхідне настільне устаткування для підтримання певних страв у гарячому стані. Столи зі спеціалізованими секціями для нетривалого зберігання та демонстрації страв і виробів на шведській лінії монтують у вигляді прямої або ламаної лінії відповідно до інтер'єру приміщення ресторану.

Організація шведського столу (лінії)

Шведський стіл (лінію) влаштовують стаціонарним або пересувним, для прискорення обслуговування – з одно- чи двобічним підходом споживачів. Відстань між шведською лінією та зоною приймання їжі в ресторанній залі або кафе не повинна перевищувати 1,5 м (рис. 1.13, 1.14).



Рис. 1.13. Шведська лінія

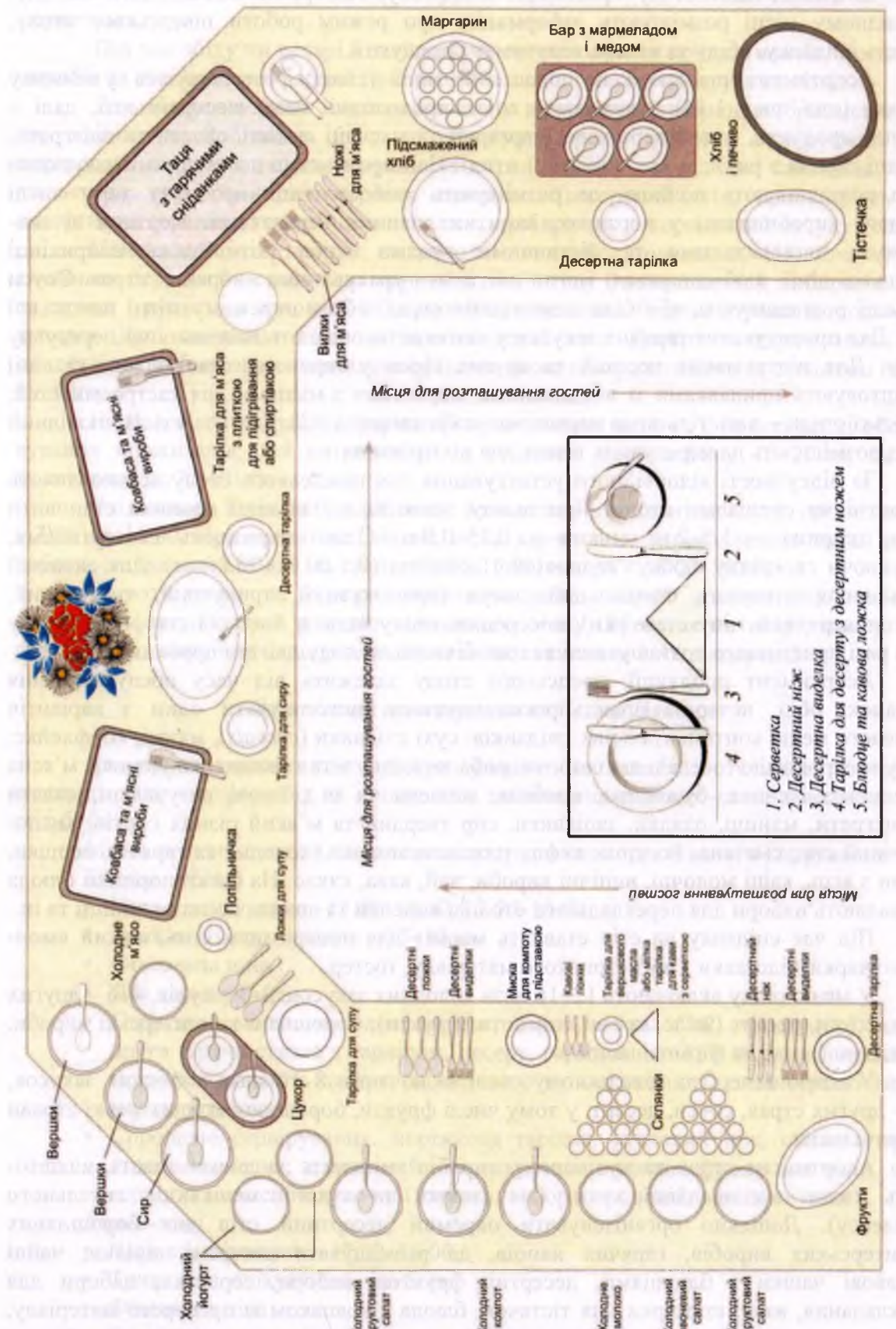


Рис. 1.14. Розміщення страв на шведській лінії

Шведські столи можуть бути різних конфігурацій: круглі, овальні, квадратні та прямокутні.

Для шведського столу в ресторані облаштовують окремих зал або його частину. На видному місці розміщують інформацію про режим роботи шведського столу, вартість сніданку, обіду та вечері, асортимент продукції.

Асортимент продукції на шведській лінії (столі) розташовують у певному порядку (див. рис. 1.14): спочатку – соки, прохолодні напої в асортименті, далі – молочні продукти, масло вершкове, маргарин та масляні суміші, салати та вінегрети, холодні страви з риби, м'яса, свійської птиці. Над прилавками з холодними закусками часто розташовують полицю, де розміщують хлібобулочні вироби (у тому числі власного виробництва) у корзинах, вкритих лляними серветками. Корзини зі звичайними, національними та дієтичними видами хліба розміщують наприкінці шведської лінії, щоб споживачі могли взяти їх з урахуванням вибраних страв. Соуси та спеції розташовують або біля відповідних страв, або в окремому місці шведської лінії. Для приготування гарячих закусок у лінію встановлюють настільну чи пересувну плиту. Для підтримання перших та других страв у гарячому стані шведські лінії облаштовують прилавками із вбудованими мармітами з місцями для гастроємкостей, шведські столи – з настільними мармітами-шафендішами (*Chafing-Dishes*). Відповідний посуд розміщують на пересувних візках для підігрівання.

За відсутності відповідного устаткування для шведського столу встановлюють фуршетні чи спеціальні столи. При цьому довжина однієї лінії повинна становити 3–4 м, ширина – 1,5–2 м, висота – 0,75–0,9 м. Столи вкривають скатертинами, створюючи своєрідну «юбку» відповідної довжини (0,5 см від підлоги). Для економії місця використовують спеціальний посуд (прямокутний, трикутний, квадратний, багатопверховий типу етажерки), посередині столу вздовж його осі створюють гірку або в разі пристінного розташування та одностороннього підходу дві-три драбинки.

Асортимент продукції шведського столу залежить від часу обслуговування (сніданок, обід, вечеря). Вранці рекомендується застосовувати один з варіантів тижневого меню континентальних сніданків: сухі сніданки (*cereals*), мюслі, корфлейкс, рибну гастрономію (оселедець, шпроти, риба холодного та гарячого копчення), м'ясна гастрономія (шинка, буженина, ковбаса, сосиски та ін.), овочі натуральні, салати та вінегрети, млинці, оладки, запіканки, сир твердий та м'який різних сортів, кисло-молочний сир, сметана, йогурти, кефір, ряжанка, молоко (холодне та гаряче), вершки, страви з яєць, каші молочні, випічні вироби, чай, кава, какао. На багатопорційні блюда розкладають набори для перекладання: столові виделки та ложки, лопатки, щипці та ін.

Під час сніданку на стіл ставлять марміт для підігрівання яєць, в який вмонтовано чарки-підставки з вогнетривкого матеріалу, тостер.

У меню обіду включають 12–16 назв холодних закусок, 2–3 – супів, 4–6 – других страв, соуси, десерт (желе, креми, компоти, фрукти), борошняні кондитерські вироби, гарячі напої, соки та фірмові напої.

У меню вечері на шведському столі включають 8–10 назв холодних закусок, 4–6 – других страв, соуси, десерт, у тому числі фрукти, борошняні кондитерські страви та гарячі напої.

Асортимент страв та кулінарних виробів змінюють за днями тижня, влаштовують тижні національної кухні (вітчизняної та кухонь мешканців готельного комплексу). Доцільно організувати окремих десертний стіл для борошняних кондитерських виробів, гарячих напоїв, де розміщувати десертні тарілки, чайні та кавові чашки з блюдами, десертні, фруктові набори, серветки, набори для перекладання, вази, етажерки для тістечок, блюда з ковпаком із прозорого матеріалу, розетки для варення та ін. Для гарячої води використовують електрочайники, електросамовари, термоси, кип'ятильники.

Попереднє сервірування столів залежить від виду обслуговування: сніданок, обід, вечеря. На столи ставлять пляшки з мінеральною негазованою водою або глечики з розталою, салатники з льодом (влітку) на пиріжковій (закусочній) тарілці із лляною серветкою.

Під час обіду чи вечері в залі можуть організувати продаж напоїв, тютюнових виробів за готівку через барний прилавок або за допомогою пересувних візків.

Для обслуговування шведського столу в ресторані створюють бригади кухарів чи офіціантів. Робітники бригади виконують різну роботу: сервірують столи, отримують та поповнюють асортимент страв та закусок під час сніданків, обідів та вечері, готують гарячі страви, сервірують десертний стіл, поповнюють його десертними стравами та гарячими напоями, прибирають використаний посуд тощо.

Шведський стіл працює за методом самообслуговування. На початку лінії споживач бере тацю, ставить на напрямні лінії столу (чи прилавків), вибирає закуски та страви і рухається вздовж лінії самообслуговування, беручи страви за допомогою кухарів. Далі споживач сідає за підготовлений стіл. Десерт та гарячі напої бере самостійно. За бажанням споживача офіціант може обслужити його за столиком під час сніданку.

Перевага розглядуваної форми обслуговування полягає у прискоренні обслуговування споживачів, які витрачають на сніданок у середньому 15–20 хв, на обід та вечерю – по 25–30 хв.

Сніданок на шведській лінії, якщо вона становить єдину послугу, організують з 7.00 до 11.00. При організації інших видів харчування встановлюють такий режим роботи: сніданок – 8.00–10.00, обід – 12.00–15.00, вечеря – 18.00–20.00.

У розрахунку на одного споживача вихід порції становить 1/2 або 1/3 стандартної порції страв у меню шведського столу. За великого асортименту страв у меню вихід порції на одного споживача може становити 1/4 стандартної.

Організація прискорених видів харчування

До прискорених видів обслуговування мешканців готельних комплексів належать такі: експрес-обід за попереднім замовленням; бізнес-ланч; шведська лінія, стіл-буфет.

Меню перших двох видів належать до групи скомплектованого харчування.

Експрес-обід

- Часи влаштування – 12.00–14.00; 13.00–15.00.
- Тривалість споживання – 25–30 хв.
- Фіксована ціна.
- Два варіанти меню.
- Структура меню: холодна закуска, перша страва (1/2 стандартної порції), друга гаряча страва з гарніром, десерт, гарячий напій. В окремих випадках з меню виключають десерт, до гарячого напою подають кондитерські вироби малих розмірів.
- Спрощене сервірування: пиріжкова тарілка, столовий ніж, столова ложка, столова виделка, закусочний ніж, закусочна виделка, фужер для води, лляна серветка на місці закусочної тарілки, набір для спецій, ваза з квітами.

Бізнес-ланч

- Часи влаштування – 12.00–16.00.
- Тривалість очікування – до 5 хв.
- Фіксована ціна.
- Відсутність у меню делікатесних або ексклюзивних страв.
- Обслуговування офіціантами з подальшим розрахунком.

Стіл-буфет

- Загальна довжина столу – 5–7 м; основний, закусочний, стіл найдовший.
- Страви в бенкетному виконанні відповідно до сучасних вимог кулінарного дизайну.
- Меню зі страв з цінних порід риби (36% загальної кількості страв), м'яса (18%), птиці (36%), борошна (10%).
- Окремий стіл для гарячих закусок і супів в асортименті з різними гарнірами.
- Окремий стіл для подавання гарячих напоїв та тютюнових виробів.
- Окремий стіл зі скляними глечиками для соків, мінеральної негазованої води, червоного столового вина.
- Форма розрахунку – попередня.

Столи вкривають скатертинами з лляних або синтетичних тканин. Підходи до столів можуть бути як одно-, так і двобічні. Страви на столах розміщують у два-три яруси або у вигляді сходинок. На першому ярусі виставляють перекладені паперовими серветками стопки тарілок для закусок, багатопорційний посуд з широким асортиментом салатів зі свіжих овочів, нерибних продуктів моря. На другому ярусі виставляють холодні страви та закуски у вигляді рибного, м'ясного асорті, солодкі холодні страви та вази великої місткості з широким асортиментом фруктів та екзотичних плодів. На окремому столі розміщують гарячі закуски і супи в асортименті з різними гарнірами, а також стопки бульйонних чашок з блюдами, які перекладають складеними вчетверо паперовими серветками, та стопки тарілок для гарячих закусок. Ложки для бульйону розкладають на блюда або в касети стоячи. Для підтримання певної температури гарячих страв на столі встановлюють марміти. Ще один стіл призначений для подавання гарячих напоїв та тютюнових виробів. На ньому розкладають чайний та кавовий сервізи, дерев'яні лотки з чаєм (чорним, зеленим, ароматизованим) та розчинною кавою в пакетиках у широкому асортименті, вазочки з коричневим цукром (з очерету) та білим (з цукрового буряка) і ложечками для перекладання; молоко, вершки в однопорційній розфасовці; тістечка в асортименті; маленький ящик із сигарами та секатором на тарілочки; пачки сигарет, сірники (якщо в закладі не заборонено палити); паперові серветки тощо.

На окремому столі розміщують скляні глечики для соків, мінеральної негазованої води, червоного столового вина тощо. Асортимент соків зазвичай великий: освітлений яблучний, помаранчевий, виноградний та ін. Скляні глечики спеціальні для збереження певної температури напоїв. В середині глечика на всю висоту зроблений отвір, в який засипають кубики колотого льоду. Глечик закритий кришкою з отвором для спеціальної ложечки з довгою ручкою для перемішування соку, щоб досягти певної температури охолодження. Глечики розміщують посередині столу, а з обох його торців (або з одного) групами розставляють скляні келихи для вина і трикутником (вершиною до осі столу) – склянки для соків.

Особливість обслуговування полягає в тому, що споживач замовляє офіціанту другу страву перед споживанням холодної закуски. Якщо споживач не вибирає першої страви, офіціант подає замовлену страву після споживання закуски. Формуючи власне меню обіду, споживач може уникнути вибору першої чи другої страви або обох. Проте замовити можна лише по одній страві з названих груп.

Столи-буфети можуть також трансформуватись у салат-буфети (бари). Особливість такого обслуговування полягає у великому асортименті салатів та їх компонентів. Як правило, столи виготовляють двох видів: настільні висотою 69–86 см та напідложні.

Стіл розміром 120–180 см можна перетворити на стіл-буфет за допомогою настільного салат-бару. Він легкий, зручний і малогабаритний. Також можна влаштувати дитячі салат-бари з регульованою висотою.

Особливості обслуговування в номерах готелю

Відповідність готелів високим категоріям (чотири-, п'ятизірковим) оцінюється наявністю в них таких послуг: обслуговування в номері (від англ. *Room service* – дослівно кімнатний сервіс) та міні-бар (*Mini-Bar*).

Для обслуговування в номерах в готелях створюють спеціальну службу з відповідною назвою, яка приймає замовлення на подавання сніданку чи страв протягом дня безпосередньо до номерів. Диспетчер, що приймає замовлення телефоном, повинен знати кілька іноземних мов.

У номерах серед інформації про послуги, що надає готель мешканцям, обов'язково міститься інформація про обслуговування в номерах готелю. Довідкову інформацію у друкованому вигляді розміщують у номерах на видному місці на аркуші або у спеціальній папці з логотипом закладу. Назву послуги – «Обслуговування в номері» («*Room service*») – розміщують на першій сторінці папки великими літерами вітчизняною та іноземними мовами. Нижче зазначають термін дії цієї послуги і внутрішній телефон служби. У деяких готельно-туристичних комплексах розмежовують обслуговування в номері готелю та замовлення сніданку до номера як дві послуги.

Особливості обслуговування

- Здійснюється з 7.00 до 23.00.
- Меню страв та асортимент алкогольних напоїв друкують на вкладишах до папки «Обслуговування в номері» двома чи більше мовами. Зазвичай меню страв має універсальний характер і включає страви української, середньоевропейської кухні та ін.
- У меню страви об'єднані у групи: легкі, холодні та гарячі закуски, перші страви, головна страва, солодкі страви. Гарнір до головної страви, тобто до другої гарячої, фіксований.
- Кількість страв у меню – близько 50.
- Меню сніданків – 5–8 варіантів.
- Обслуговують офіціанти.

До групи страв «легкі закуски» можуть входити гарячі та складні бутерброди. Група страв «холодні закуски», як правило, класична, відповідає асортименту ресторанів готельного комплексу. До групи страв «гарячі закуски» можуть входити борошняні кулінарні вироби і класичні «жульєн» та «риба кокіль», до перших страв – національні заправлені супи та бульйони чи пюреподібні супи.

Структура других гарячих страв, що належать до групи «головна страва», різниться складом основного виду сировини та способами теплового кулінарного оброблення.

Група «солодкі страви» на 30% може бути продукцією власного виробництва, у тому числі гарячі солодкі страви становити третину їх загальної кількості, решта – холодні солодкі страви; купована продукція – фрукти і citrusові в асортименті.

Група «гарячі напої» – це продукція власного виробництва, що є традиційною, тобто включає чай, каву з наповнювачами тощо.

У кожному з варіантів сніданку пропонують великий асортимент страв, напоїв та додаткових інгредієнтів, що значно розширює меню з урахуванням смаків мешканців готелю. Меню сніданку друкують на аркуші цупкого паперу з отвором для закріплення на ручці дверей номера із зовнішнього боку. На цьому аркуші також зазначають термін здійснення замовлення сніданку до номера, тобто до певного часу мешканець повинен вивісити аркуш-замовлення на зовнішньому боці дверей свого номера із зазначенням часу подавання сніданку, його виду та складових. Окремо в аркуші-замовленні звертається увага мешканців готелю на можливість замовлення знежирених молочних продуктів; наводиться інформація про включення вартості

сніданку до вартості проживання в готелі, граничний термін безплатного обслуговування та час, починаючи з якого вартість обслуговування фіксована. Мешканець номера в аркуші-замовленні обов'язково повинен зазначити номер кімнати, де мешкає, власне прізвище, кількість мешканців номера, поставити підпис і дату замовлення.

Як зазначалося, обслуговують споживачів у номерах готелю офіціанти. Кількість офіціантів залежить від кількості категорії готелю, кількості мешканців, наявності службових ліфтів між поверхами, зали і виробництва ресторану готелю.

Зазвичай для обслуговування в номерах готелю використовують матеріально-технічну базу барів та буфетів на поверхах з приміщеннями для зберігання запасу відповідного посуду, наборів, скла, столової білизни, паперових виробів, робочими місцями для миття брудного посуду, виробничими приміщеннями для приготування закусок, страв і напоїв нескладного приготування. У виробничих приміщеннях встановлюють холодильну шафу, виробничі столи, електричну чи газову плиту, кип'ятильник, мікрохвильову піч, стелажі, жарову шафу, мийну ванну, настільне устаткування тощо.

Етапи здійснення обслуговування в номері готелю такі:

- Приймання замовлення.
- Передавання замовлення на виробництво.
- Підготування предметів сервірування.
- Отримання готової продукції.
- Транспортування продукції до номера.
- Сервірування місця приймання їжі.
- Обслуговування споживачів.
- Прибирання посуду, розрахунок.

Організація обслуговування в номері готелю потребує від працівників готелю специфічної підготовки і складається з таких етапів: приймання замовлення на обслуговування; передання замовлення на виробництво; підготування предметів сервірування для виконання замовлення; отримання готової до споживання продукції з виробництва; транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера готелю; дотримання офіціантом правил поведінки, етикету перед дверима номера замовника та в номері; вибір місця, зручного для приймання їжі; сервірування місця для приймання їжі; дотримання офіціантом правил подавання страв різними способами на прохання замовника; правил прибирання посуду і розрахунку із замовником у номері готелю.

Приймають замовлення на обслуговування в певний час (наприклад, з 7.00 до 23.00) за номером телефону, вказаним на папці «Обслуговування в номері». Приймає замовлення диспетчер або черговий офіціант, який з'ясовує всі необхідні для цього питання, у тому числі способи подавання страв і необхідність присутності офіціанта в номері під час приймання замовником їжі.

У готелях, де не створено умов для організації спеціальних поверхових буфетів (виробничих приміщень), для обслуговування в номерах організують бригаду (ланку) офіціантів ресторану з головним диспетчером або черговим офіціантом (залежно від обсягу роботи). Іноді ввечері мешканці номерів запрошують офіціанта до номера для складення замовлення. Замовлення на обслуговування в номерах диспетчер або черговий офіціант реєструє у спеціальній книзі (журналі) обліку або використовує комп'ютерну мережу. Запис ведуть у такій послідовності: номер кімнати, час виконання замовлення, кількість гостей, асортимент страв і напоїв, особливості приготування.

Із приміщення служби «Обслуговування в номерах» офіціант передає замовлення на виробництво ресторану телефоном або безпосередньо виробничому персоналу.

Необхідні для виконання замовлення предмети сервірування готує офіціант під час виконання замовлення в ресторані. До предметів індивідуального сервірування належать посуд, основні набори, чарки, келихи, фужери, лляні серветки, набори зі спеціями, зубочистки, паперові серветки, попільничка, столова білизна, ваза з квітами. Підбір предметів індивідуального сервірування залежить від виду замовлення, часу виконання, кількості гостей тощо.

Транспортує предмети сервірування та замовлену продукцію до номера готелю офіціант на таці або офіціантському візку. Правила розташування предметів сервірування на таці та її носіння традиційні, і лише в цьому разі на одній таці можна розташовувати продукцію власного виробництва і буфетну. Якщо замовлення виконує один офіціант, він може використати дво- чи триповерховий візок. У такому разі всі предмети сервірування розташовують на середній та нижній полицях, замовлені страви та напої – на верхній.

Якщо замовлення передбачає подавання сніданку на одну особу, офіціант повинен розташувати готові страви на таці так, як при сервіруванні столу, тому що їжу можна приймати і на таці, розмістивши її на поверхні столу. Іноді офіціанту доводиться долати велику відстань до номерів готелю: коридорами виробництва, пасажирським ліфтом, коридорами готелю тощо, тому для цього використовують таці з об'ємними кришками з полімерних прозорих матеріалів згідно з вимогами санітарії та гігієни. З цією самою метою, а також для зберігання певної температури подавання страв використовують однопорційний металевий посуд із кришками у вигляді напівсфери (кришки-клоше), льняні серветки на чайники (кавники). У номері готелю столики-візки (найчастіше круглої форми) можна використати як ресторанный стіл.

Способи подавання страв вибирає замовник, саме тому передбачається перебування офіціанта в номері замовника. Також офіціант передає рахунок замовнику, який не розплачується, а лише підписує рахунок, що буде включений до загальної суми рахунка за перебування в готелі при виїзді.

Обслуговування в номерах готелю передбачає особливу технічну підготовку працівників служби «Обслуговування в номерах». Це пов'язано не лише з технікою обслуговування і виконанням бажань замовників, а й з правилами поведінки в номері готелю.

Працівники готельного комплексу, які беруть участь в обслуговуванні в номерах, обов'язково проходять спеціальний тренінг і опановують *правила етикету, поведінки в номері готелю*.

Так, офіціант несе тацю до номера обслуговування на лівій руці, підійшовши до номера, дзвонить чи стукає у двері, запитує дозволу увійти. Увійшовши, вітається, уточнює, чи робили мешканці номера замовлення, і представляється офіціантом служби «Обслуговування в номерах». Потім запитує мешканців де засервірувати стіл. Місцем сервірування може бути обідній, письмовий стіл (або його частина), журнальний столик. Правила сервірування такі самі, як у залі ресторану. У разі обслуговування кількох осіб необхідно уточнити термін подавання гарячих страв, десерту, гарячих напоїв.

Іноді застосовують невелику кількість скляного посуду. Використання офіціантського візка з кришками-клоше, настільними мармітами або візка з підігріванням значно полегшує працю офіціантів і економить трудовитрати на одиницю замовлення.

За бажанням мешканців офіціанти застосовують різні способи подавання страв: «обнесення», за допомогою приставного столу (візка), «до столу». Якщо замовник зазначає тільки час завершення трапези, офіціант приходить до номера, щоб прибрати посуд, набори, привести в порядок стіл, приміщення. За бажанням гостей посуд та набори можна залишити в номері до фіксованої години наступного дня. Про це сповіщають офіціанта, який передає інформацію до служби «Обслуговування

в номерах», де роблять відповідний запис у книзі (журналі) обліку посуду, наборів. Офіціанти другої зміни, перевіряючи перед початком роботи наявність посуду, наборів, скла і столової білизни, враховують ті, що залишилися у номері.

Використаний посуд забирають з номера, роблячи помітку у книзі (журналі) обліку про його повернення та фізичний стан.

Для обслуговування в номерах готелю на високому рівні доцільно створювати не лише спеціалізовані бригади (ланки) офіціантів, які підпорядковуються закладам на поверхах у готельному комплексі, а й автономну службу «Обслуговування в номерах»; організований, задекларований та затверджений технологічний ланцюг здійснення цієї послуги дасть значний економічний ефект.

Основні правила для працівників, які обслуговують у номерах або на поверхах готелю

1. Якщо гість замовляє гарячі страви, потрібно мати спиртівку або плиту для підігрівання.
2. Якщо можливо, страви подавати не всі одразу, а кожен окремо.
3. Для страв, які подають на таці, необхідно мати скатертину для столу.
4. Перед сервіруванням кожне замовлення потрібно перевірити.
5. Наприкінці обслуговування гостям подають рахунок, який вони підписують.
6. Замовлення виконують тоді, коли бажає замовник.
7. За відсутності в номері замовника, до нього не заходять.
8. Дізнатись у замовника час прибирання посуду і слідкувати, щоб посуд з ресторану не залишився в номері замовника.

Особливості влаштування міні-бару в номері готелю

У номерах готелю може передбачатися міні-бар. Приблизний асортимент продукції в міні-барі такий: солодкі газовані напої (місткістю 0,33–0,5 л) – 30%; мінеральна вода газувана та негазована (0,33 л) – 8% кожної; сік в асортименті (0,2 л) – 8%; пиво в асортименті (0,33–0,5 л) – 15%; чіпси (35 г) – 8%; горішки (40 г) – 8%; шоколад в асортименті (15–100 г) – 15%. Найчастіше до асортименту міні-бару включають напої тільки у дрібній розфасовці.

В інформаційному куточку номера, де є міні-бар, двома мовами, українською і англійською, розміщують вичерпну інформацію про асортимент бару, вартість і кількість продовольчих товарів у ньому. Покоївка чи спеціальний працівник служби «Обслуговування в номері» стежить за асортиментом міні-бару.

До номерів готелю для VIP-гостей перед їх заселенням заносять корзинку з фруктами (яблуками, апельсинами, грушами, виноградом, сливами, ананасами, бананами та ін.). У номері бізнес-леді може бути покладена на подушці маленька шоколадка або вітамінка.

Організація інших видів обслуговування

До послуг, що надаються готелем, повинні входити бронювання мешканцями столиків у ресторані, організація бенкетів, обслуговування конференцій тощо.

Організація бенкетів, балів, прийомів та презентацій як фізичними, так і юридичними особами доволі поширена в ресторанах при готелях.

Класифікують бенкети і прийоми так:

- за подіями – офіційні та неофіційні;
- за розміщенням – за столом і біля столу;
- за участю персоналу в обслуговуванні – з повним або частковим обслуговуванням офіціантами;
- за асортиментом страв і напоїв – універсальні та спеціалізовані.

За бажанням замовника організують один вид бенкету або поєднують кілька, тоді він називається комбінованим, або складним.

Організація бенкету складається з трьох стадій: приймання замовлення, підготування до бенкету і обслуговування.

Із замовником узгоджують дату обслуговування, кількість учасників, місце проведення, оформлення зали, музичний супровід, надання додаткових послуг, початок і завершення обслуговування, меню, попередню вартість замовлення та порядок розрахунку.

Куверт – відстань між крайніми предметами індивідуального сервірування для одного гостя; зазвичай 0,8–1,2 м, іноді 1,3–1,5 м.

Кувертна картка – персональна візитка із зазначенням прізвища, ініціалів, іноді звання запрошеного.

Особливості проведення різних видів бенкетів наведені в табл. 1.15.

Таблиця 1.15

Особливості проведення різних видів бенкетів

Вид бенкету	Особливості меню	Особливості підготовки	Особливості обслуговування
За столом з повним обслуговуванням офіціантами	Невелика кількість холодних закусок, одна гаряча закуска, перша страв (на бенкет-обід), одна-дві другі страви, солодкі страви, фрукти, напої, у тому числі алкогольні відповідно до меню	Довжина столу 70–80 см на одного споживача (іноді до 100 см), ширина бенкетного столу 1,2–1,5 м, довжина – 2–3 м, спуск скатертини зі столу 25–30 см, на торцях – 35–45 см, столи різної форми, відстань стільців або крісел від столу – 40 см, повне сервірування столу (тарілки, скло, прибори), площа на одну особу – 1,5–2 м	Наявність аванзали (за 15–40 хв до початку бенкету подають аперитив), напої і закуски подають офіціанти обнесенням або індивідуально, кількість гостей на одного офіціанта – 2–4, тривалість обслуговування за столом – 45–50 хв, чай і кава в окремому приміщенні
За столом з частковим обслуговуванням офіціантами	Велика кількість холодних закусок, які подають у багатопорційному посуді, Одна-дві гарячі закуски, у меню обіду – одна перша страв, одна-дві другі страви, які можуть подавати в багатопорційному посуді, солодкі страви, фрукти, напої, у тому числі алкогольні відповідно до меню	Довжина столу 60–70 см на одного споживача, ширина бенкетного столу 1,2–1,5 м, довжина – 2–3 м, спуск скатертини зі столу 25–30 см, на торцях – 35–45 см, столи різної форми, відстань стільців або крісел від столу – 40 см, часткове сервірування столу, може бути без підставної тарілки, площа на одну особу – 1,5–2 м ²	Російський спосіб подавання страв, кількість гостей на одного офіціанта – 8–12, асортимент закусок повторюється для 6–10 гостей (вихід порції – половина на кожного гостя), страви у високому посуді ставлять ближче до центру столу, у низькому – ближче до предметів сервірування, страви з риби, м'яса, овочів чергують, тривалість обслуговування за столом – 1,5–6 год, чай і кава наприкінці бенкету разом з борошняними виробами
Бенкет-чай (кава)	Десертні страви, фрукти кондитерські вироби, горіхи, десертні та напівдесертні вина, креми, лікери, коньяки, солодка та мінеральна вода на бенкеті-каві не пропонують здобних виробів з тіста	Організують у невеликих залах, столи круглої або овальної форми, посуд чайний (кавовий), тарілки десертні, відповідні столові прибори та скло, сервірування двома способами, самовар ставлять на основний стіл ліворуч господині або на підсобний, тривалість – до 2 год, кількість гостей на одного офіціанта – 5, обслуговують виключно жінки	

Закінчення табл. 1.15

Вид бенкету	Особливості меню	Особливості підготовки	Особливості обслуговування
Бенкет-фуршет	Великий асортимент холодних закусок, одна-дві гарячі, які подають у кокотницях, кокільницях, баранчиках тощо, одна-дві гарячі страви, солодкі страви, фрукти, напої, у тому числі алкогольні, великий асортимент борошняних та кондитерських виробів	Довжина столу до 10 м, ширина – 1,2–1,5 м, висота – 0,9–1,1 м, довжина столу 20 см при однобічному сервіруванні, 40 см – при двобічному на одного споживача, розміщення столів: коло, еліпс, ряди, у вигляді літер П, Т, Ш, додаткові столи для тарілок, наборів, чарок, серветок, спуск ска-тертини з усіх боків 5–10 від підлоги, площа на одну особу – 0,4–0,7 м ²	Холодні закуски подають у багатопорційному посуді, кількість гостей на одного офіціанта – 15–20, тривалість обслуговування за столом 90–120 хв, закусочні тарілки – по 6–8, пиріжкові – 4–6, стопки, ліворуч – закусочні виделки, праворуч – ножі
Бенкет-коктейль	Великий асортимент напоїв, у тому числі алкогольних, холодні закуски (канапе, таралетки тощо), гарячі закуски (котлети, міні-сосиски та ін.), десерт: тістечка-асорті, яблука в тісті, морозиво, фрукти, гарячі напої: чай, кава	Столи не розставляють, кількість гостей на одного офіціанта – 10–15, закуски, напої пропонують гостям офіціанти, замість виделок використовують шпажки, наявність барної зони, тривалість заходу 1,5–2 год	
За типом шведського столу	Наявність буфета-бару для напоїв, можливість вибрати не лише холодні страви, а й гарячі та солодкі, використання пристосування для підігрівання та охолодження страв, на кожних 50–100 осіб – фуршетний стіл, у меню 10–15 назв закусок, у тому числі гарячі та солодкі страви, столи висотою 90–100 см, біля яких гості можуть їсти стоячи, при кількості гостей близько 50 передбачають столи, за якими можна їсти сидячи		

Норматив посуду на одного споживача для бенкету-фуршету

- Тарілки закусочні – 1,5–2,0.
- Тарілки пиріжкові – 0,5–0,75.
- Ножі закусочні – 0,5–0,75.
- Ножі десертні – 0,25.
- Виделки закусочні – 1,5–2,0.
- Виделки десертні – 0,5–0,75.
- Фужери – 0,75–1,0.
- Склянки для соків – 0,25–0,5.
- Чарки – 2,0–2,5.

Норматив скла на одного споживача для бенкету-коктейлю

- Чарки всіх видів – 2,0.
- Келихи для вина – 3,0.
- Фужери – 0,75–1,0.
- Склянки для соків – 0,25–0,5.

З огляду на матеріально-технічну базу готельного комплексу організують бенкети універсальні та спеціалізовані, комбіновані. При організації бенкетів доцільно використовувати шведську лінію. За бажанням замовників дизайнери з інтер'єру можуть змінити інтер'єр бенкетної зали відповідно до стилю та масштабу заходу.

Організація і проведення «щасливої години для наших гостей» є однією з нових послуг, яку пропонують у сучасних готельних комплексах. Ця послуга полягає в тому, що в певний фіксований час дня будь-який гість чи тимчасовий перебувач, заходячи до готелю, отримує безкоштовно келих шампанського (або іншого марочного чи

ординарного вина), яке подають у спеціальній вітальні готелю. Цей куточок оформлюють так: встановлюють дерев'яний різний стіл, на стільниці якого великими літерами вирізано англійське речення: *Happy hour for our guests* (щаслива година для наших гостей); на стіл виставляють келихи, пляшки. Відкорковує пляшки, наливає напої і подає келихи гостям один офіціант, а прибирає посуд, відносить брудний і приносить чистий на таці – інший.

Напівколом біля столу можуть розставляти крісла та дивани. Куточок декорують елементами фітодизайну і лампами з монопідсвітленням. Термін перебування споживачів у цьому куточку зазвичай фіксований. Цю послугу іноді організують у холі готелю, використовуючи офіціантські візки, відерця для охолодження шампанського та ігристих вин.

У ресторанах при готелях при обслуговуванні VIP-гостей у складену конвертом серветку можуть вкласти індивідуальну лопаточку для зернистої ікри або інший сюрприз – красиво оформлену цукерку.

Після реконструкції в діючих, а також у нових будівлях готельних комплексів передбачають доволі просторі приміщення, де організують збори, наради, конференції, конгреси, з'їзди, виступи, переговори, укладають угоди. Ці приміщення відповідно обладнують, наприклад, устаткуванням для демонстрації слайдів, і називають конференц-залами. У діючих готельних комплексах частину бенкетних залів так само переобладнують під конференц-зали як відповідний крок на бажання ділової еліти здійснювати подібні заходи.

Обслуговують у конференц-залах тільки за бажанням учасників і фіксований час, найчастіше під час перерви на каву-брейк (*Coffee break*). Асортимент пропонованої продукції узгоджують з організаторами заходу. Найчастіше це порційні кава, чай, цукор, вершки, молоко, мінеральна газована і негазована вода, соки, фрукти, тістечка в асортименті. В окремих випадках до меню включають бутерброди-канапе з рибо-та морепродуктами, сиром, шинкою, ковбасою тощо. Оскільки учасники заходу під час перерви конференц-залу зазвичай не залишають, обслуговуючий персонал створює умови за бажанням учасників для паління. За невеликої кількості учасників (до 20) обслуговують найчастіше обнесенням, якщо гості перебувають за одним столом. Якщо учасників понад 20, каву-брейк організують за фуршетними столами, які можуть бути пересувними і розташовуватись біля найкоротшої стіни або електричної розетки. Кількість обслуговуючого персоналу залежить від вибраної форми обслуговування, способів подавання страв і напоїв, кількості учасників заходу. Зазвичай використовують одноразовий посуд (можливе також використання традиційного посуду). Для отримання гарячої води використовують електрочайники, термоси. Обслуговування починають за вказівкою організатора заходу. Офіціанти обслуговують тільки під час перерви. При обслуговуванні столів обнесенням іноді застосовують столову білизну – індивідуальні лляні серветки. В усіх інших випадках використовують паперові серветки. Перерв на каву-брейк за бажанням організатора може бути кілька і на кожну узгоджується меню з відповідальним офіціантом. Конференц-зала повинна бути обладнана офіціантськими візками або сервантами. При обслуговуванні учасників заходу офіціанти використовують таці та офіціантські візки дво- або триповерхові. Доцільно організувати бригади (ланки) офіціантів, що спеціалізуються на обслуговуванні подібних заходів. Іноді під час кави-брейк пропонують фітнес-заняття з музичним оформленням. У цьому разі запрошують тренера, який проводить заняття протягом 20–25 хв (іноді окремо для жінок та чоловіків).

Останніми роками на ринку послуг ресторанів готельного господарства з'явилися послуги «чайний стіл», «чайна церемонія» та «чайний клуб для леді». За бажанням мешканців готельного комплексу, особливо з Північної Європи, організують не лише вранішній чай (*High Tea*), а й післяобідній (*Afternoon Tea*). Для цього в ресторані або

кафе облаштовують окремий зал або частину приміщення з відповідним інтер'єром чи штучно створюють його. У залі можуть встановлювати і тематично оформлювати буфетний прилавок. Інтер'єр приміщення і предмети сервірування столів повинні відповідати тематиці: чай по-російському (*Russian Tea*), по-французькому, по-східному, по-китайському, «Жасмин», англійський п'ятигодинний чай та ін. Для цього підбирають відповідні меблі, посуд, набори. У буфетному прилавку тримають замовлену споживачами буфетну продукцію. Методи та техніка обслуговування офіціантами неістотно відрізняються від прийнятих у ресторанах.

При організації послуги «чайний клуб для леді» у готелі пропонують програму вечорів на місяць із зазначенням дат і часу відкриття клубу, правил членства, порядку церемонії, вимог до зовнішнього вигляду членів, наявності супутників, меню церемонії тощо. Членами таких клубів можуть бути також немешканці готелю. Останнім часом зважаючи на моду щодо східного в ресторанах подають чай по-східному з відповідними обрядами та традиціями. З огляду на тематичну спрямованість у такий спосіб можна організувати десертний або фруктовий столи.

Розносну та розвізну торгівлю організують у залі ресторану готельного комплексу зазвичай при обслуговуванні груп туристів, учасників семінарів, нарад, конференцій та інших заходів подібного спрямування, а також у вечірні години щоденного обслуговування. Офіціанти використовують таці прямокутної чи круглої форми та офіціантські дво- чи триповерхові візки. Споживачам пропонують фірмові сувеніри, сувеніри з національною символікою, квіти, шоколадні набори, кондитерські дрібноштучні вироби бенкетного виконання, фрукти, алкогольні напої, тютюнові вироби тощо. При цьому форменний одяг офіціантів, що займаються розсносною та розвізною торгівлю, найчастіше має елементи національного вбрання або відповідає дизайну інтер'єру ресторану.

Приклад організації харчування в готелях наведено в дод. 1.1, приклади меню окремих закладів ресторанного господарства при готелі – у дод. 1.2, розрахунку загальної кількості страв і напоїв при організації сніданку за типом шведського столу – у дод. 1.3.

1.4. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі готелю повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-20:2008. Готелі. Перелік приміщень цієї групи в проєктованому об'єкті оформлюють у вигляді табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Склад і площа приміщень побутового обслуговування споживачів при готелі

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кіоск продажу друкованих видань, преси і сувенірів	20
2	...	
	
	Корисна площа приміщень побутового обслуговування S_k	80

1.5. Проектування приміщень культурно-дозвільного призначення в готелі

При проектуванні приміщень культурно-масового та спортивно-рекреаційного призначення необхідно враховувати певні особливості.

1. *Приміщення бібліотеки* – кілька кімнат: читальна зала, книгосховище, зала приймання та видачі літератури – проєктують на поверсі єдиним блоком віддалено від шумних місць.

2. *Зали для конференцій* оснащують посадочними місцями з приладами для прослуховування синхронного перекладу, освітлювальними приладами, відкидними столиками. Доповненням є фойє та приміщення для секційних засідань, підсобні та технічні приміщення.

3. *Зали для нарад* оснащують столами для нарад, приладами для прослуховування синхронного перекладу, освітлювальними приладами, аудіо- та відеотехнікою.

4. *Виставкові зали* оснащують виставковими вітринами, постаментами, місцями для відпочинку відвідувачів з природним та штучним освітленням.

5. *Більярдні* розміщують на поверхах у холах з більярдними столами, висота яких регулюється; оснащують освітлювачами, шафами, стійками для кийів, полицками для куль. Більярдний стіл розміщують по середині холу. Відстань від стіни до столу не повинна бути менше 150 см.

6. *Нічні клуби* розраховані на показ видовищних програм і будуються за типом вар'єте з можливістю розташування посадкових місць у вигляді амфітеатру, танцювального майданчиком, гримерними, приміщеннями для реквізиту, світлотехніки тощо.

7. *Кімнати для дитячих розваг* (одну чи дві) оснащують спеціальними меблями з відокремленими зонами для ігор.

Приміщення культурно-дозвільного призначення в готелі проєктують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Готелі та ДБН В.2.2-16:2005. Культурно-видовищні та дозвільні заклади. Склад і площу приміщень оформлюють у вигляді табл. 1.16.

1.6. Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі

Основні та допоміжні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі проєктують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Готелі. Склад і площу приміщень оформлюють у вигляді табл. 1.16.

1.7. Проектування адміністративних приміщень у готелі

Адміністративні приміщення розміщують у надземних поверхах, як правило, із забезпеченням природного освітлення (бічного або верхнього), інтенсивність якого повинна відповідати вимогам СанПіН 42-123-5777-91. Склад і площу цих приміщень розміщують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Готелі і оформлюють у вигляді табл. 1.16.

Адміністративні (офісні) приміщення проєктують виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером.

Основні вимоги до офісних приміщень:

- обов'язкове природне освітлення;
- головну касу не розмішувати біля зовнішньої стіни та з окремим входом (при цьому вхід рекомендується організувати з інших конторських приміщень).

До адміністративної групи належать приміщення дирекції, відділи кадрів, постачання, планово-економічний, інженерно-технічний бухгалтерія, каса.

Характеристика адміністративної групи приміщень:

- кабінет директора: зони робоча, відпочинку, для приймання гостей та експозиції;
- каса: броньовані двері, сигналізація, оснащене спеціальною решіткою вікно для видачі грошей;
- бухгалтерія: робочі зони працівників відділу, відокремлена зона або окремий кабінет головного бухгалтера, оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;
- відділ постачання: робочі зони товарознавців, експедиторів, для приймання відвідувачів;
- планово-економічний відділ: робочі зони працівників відділу, відокремлена зона або окремий кабінет начальника відділу;
- інженерно-технічний відділ: відокремлені зони головного інженера (або окремий кабінет), оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами тощо;
- приміщення громадських організацій: робочі зони, оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами, та відокремлені зони для засідань, нарад, приймання відвідувачів тощо.

На підприємствах готельного господарства з чисельністю працівників 50–400 площу адміністративного блоку обчислюють з розрахунку 0,12–0,18 м² на одне ліжко-місце.

1.8. Проектування господарських та виробничих приміщень у готелі

Склад і площу господарських та виробничих приміщень у готелі визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Готелі; ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.

Господарські та виробничі приміщення бажано розмішувати на першому або цокольному поверсі будівлі.

• Зона складських приміщень

При проектуванні складських приміщень необхідно забезпечувати зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства.

Складські приміщення проектують поблизу виробничих, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я та обладнують навісом і рампою.

Комори продуктів і охолоджувальні камери не розмішують під мийними та санітарними вузлами, адміністративно-побутовими приміщеннями, а також виробничими приміщеннями з трапами, стаціонарні охолоджувальні камери – поруч із приміщеннями котелень, бойлерних і душових, а також над та під ними.

! Комори проектують без природного освітлення з північного, північно-західного боку будівлі або в центрі будівельного об'єму будівлі закладу.

У закладів ресторанного господарства з кількістю місць у залах 500 і більше перед приміщенням завантажувальної необхідно проектувати платформу висотою 1,1 м, шириною 3 м і довжиною не менше 3 м; у закладах з меншою кількістю місць у залах, як правило, проектують розвантажувальні площадки та застосовують підйомно-спусковий механізм.

Приміщення завантажувальних, розташованих у цокольних або підвальних поверхах, обладнують люками з дверима (вертикальними) і пандусами. Над розвантажувальними площадками, платформами та люками передбачають навіс. Вхід у приміщення завантажувальної закладів із кількістю місць у залах понад 100 проектують окремо від входу для персоналу.

! При проектуванні складських приміщень доцільно передбачати можливість розвантаження овочів безпосередньо в комору, минаючи завантажувальну.

При проектуванні закладів із кількістю місць у залах понад 500, при техніко-економічних обґрунтуваннях – з кількістю місць понад 250 допускається передбачати в'їзд автомобілів у завантажувальні приміщення (влаштування воріт).

• Зона виробництва

Виробничі приміщення необхідно розмішувати в надземних поверхах. Ці приміщення, як правило, забезпечують природним освітленням (бічним або верхнім); інтенсивність освітлення повинна відповідати ДБН В.3.5-28-2006.

Виробничі цехи, що обслуговують зали, розташовують на одному рівні з ними.

Оскільки об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства повинні передбачати послідовність і поточність технологічного процесу, а також максимальне скорочення шляхів руху вантажопотоків, зону виробництва розташовують максимально наближено до зон складських приміщень та обслуговування.

Приміщення, в яких процеси пов'язані з утворенням горючого пилу (просіювання борошна, цукру), а також використанням горючих газів (цехи з газовим, тепловим устаткуванням), не допускається розмішувати безпосередньо під приміщеннями, призначеними для одночасного перебування понад 50 осіб.

• Зона обслуговування

Приміщення для відвідувачів необхідно розмішувати в надземних поверхах. У закладах ресторанного господарства допускається передбачати ці приміщення в цокольних поверхах.

Зали, як правило, мають природне освітлення (бічне або верхнє); інтенсивність освітлення повинна відповідати вимогам СанПиН 42-123-5777-91.

Зону обслуговування зазвичай розмішують з боку головного фасаду будівлі або вздовж фасаду, з вікон приміщень якого вигідний краєвид (історичне місце, споруда, вид на місто тощо). За сприятливих містобудівних умов зону обслуговування розташовують уздовж південного або південно-східного фасаду будівлі закладу.

! Мийну столового посуду необхідно розташовувати на одному рівні із залом. Гардеробні, санітарні вузли, умивальні, буфети, мийні, роздавальні, сервізні допускається проектувати без природного освітлення.

• Зона технічних приміщень

Вентиляційні камери, насосні, машинні відділення холодильних установок, тепlopункти та інші приміщення з устаткуванням, що є джерелом шуму і вібрацій, не розташовують суміжно, над і під робочими приміщеннями, приміщеннями, де постійно перебувають люди та у громадських будинках.

При проектуванні майстерень слід враховувати, що в підвальних і цокольних поверхах не розміщують приміщень, в яких застосовують або зберігають горючі газита рідини, а також легкозаймисті матеріали.

! Технічні приміщення, а також приміщення в підвалах допускається проектувати без природного освітлення.

Як правило, зону технічних приміщень проектують з урахуванням можливості входу до окремих приміщень цієї зони з вулиці.

При проектуванні приміщень для забезпечення вентиляції дотримуються таких вимог:

- відстані між пристроями забирання та видалення повітря по горизонталі (на одному рівні) – не менше 20 м, по вертикалі – 2 м (втяжка зверху), по діагоналі (на рівні з вертикаллю не менше 2 м) – 15 м;
- висоти приміщення – не менше 1,9 м до низу виступаючих конструкцій (балок, ригелів, прогонів);
- припливні вентиляційні камери розміщують на нижніх поверхах (у тому числі підвали);
- витяжні вентиляційних камер – на верхніх поверхах (у тому числі технічний поверх та горище).

Приміщення теплопункту проектують з окремим виходом з будівлі закладу згідно з вимогами ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.

Нормативи проектування електрощитових такі: відстань між основним розподільчим щитом при розташуванні на протилежних стінах – не менше 2 м, розмір робочої зони для обслуговуючого персоналу – 2×2 м. Дозволяється влаштовувати електрощитові на глухих стінах коридорів у спеціальних шафах за відсутності капітальних обмежувальних конструкцій, що зменшують робочий простір обслуговуючого персоналу.

Визначені склад і площу приміщень оформлюють у вигляді табл. 1.16.

У дипломному проекті необхідно описати організацію приміщень господарського призначення, а саме: побутового обслуговування (пункт прокату речей, перукарня, медичний пункт, пральня, хімчистка); ремонтних робіт (ремонтні цехи, станція обслуговування автопарку, слюсарня, майстерня); інженерного устаткування (АТС, щитова, бойлерна).

Необхідно спроектувати складські приміщення, які поділяють на дві групи: продовольчі та непродовольчі.

До продовольчих складських приміщень належать склади для молочних продуктів; м'яса, м'ясопродуктів та птиці; риби та рибних продуктів; бакалійних товарів; гастрономії.

До непродовольчих складських приміщень належать склади для білизни та інвентарю; мийних хімічних засобів; меблів та обладнання; запасних деталей та пристроїв.

Класифікують складські приміщення за умовами збереження продукції: опалювальні, неопалювальні, охолоджувальні. Розташовують ці приміщення в підвалах, на поверхах та в окремих будівлях.

Блок підсобних і господарських приміщень передбачають у готелях усіх типів. Це приміщення обслуговуючого персоналу, побутові майстерні, склади, білизняні брудної і чистої білизни та ін. У невеликих готелях для них визначені нормативні площі 0,33–0,39 м² на одне ліжко-місце. Встановлена також норма на шафи (білизняні)

у господарських кімнатах невеликих підприємств готельного господарства: 0,06–0,04 м² на одне ліжко-місце, на гардеробні шафи персоналу – 0,07–0,05 м² на одну людину.

До основних складових господарських приміщень готелю належать центральні білизняні чистої і брудної білизни, які повинні бути ізольовані одне від одного. Центральну білизняну чистої білизни пов'язують вантажним ліфтом з поверховими білизняними. При ній передбачають місце для лагодження і прасування білизни. Центральну білизняну для брудної білизни пов'язують з поверховими білизнопроводом. Іноді приміщення для зберігання використаної білизни влаштовують у підвалах. Площу білизняних кімнат визначають за будівельними нормами.

Окрему увагу слід приділяти розташуванню та обладнанню технічних приміщень і установок.

Будівля готелю посідає особливе місце серед споруд функціонального призначення. Вона відображає, як правило, соціально-економічні умови розвитку суспільства, характер відносин у ньому, рівень культури і побуту. Форми будівель готелів століттями постійно змінювались, проте характер і вид обслуговування визначили засади і специфіку, що виокремлюють їх з-поміж інших будівель загальної міської забудови.

Готельні комплекси належать до складних, часто унікальних споруд. Їх розміщення у планувальній структурі міста – відповідальний процес.

Вибір ділянки для розміщення готельного господарства зумовлюється низкою чинників, основними з яких є такі.

1. Містобудівні: необхідна територія з урахуванням специфіки експлуатації готельного господарства, його місткості, оптимальні геометричні контури ділянки, раціональне розташування з урахуванням транспортних комунікацій, наявність зв'язку з центральною частиною міста, залізничним вокзалом, аеропортом тощо.

2. Архітектурно-ландшафтні: наявність природних компонентів на ділянці або на прилеглий території – озеленення, водних поверхонь, рельєфу тощо.

3. Екологічні: комфортність території, відповідність санітарно-гігієнічних параметрів середовища нормативним вимогам (чистота повітряного басейну, шум, аерація, інсоляція).

4. Інженерно-економічні: наявність інженерних комунікацій (водопровід, каналізація, енергоносії тощо) і можливість приєднання до інженерних мереж з урахуванням їх потужності та потужності готельного господарства.

Сучасна архітектура готельного господарства покликана створити комфортабельні умови для перебування гостей і надати їм додаткові послуги.

До основних принципів, які необхідно враховувати при проектуванні підприємства готельного господарства, належать такі.

1. Споруда (або комплекс будівель і споруд) повинна органічно вписуватися в навколишнє середовище за збереження особливостей навколишнього ландшафту.

2. Урахування природно-кліматичних чинників: температури і вологості повітря, кількості опадів, інсоляції, швидкості та напрямку вітру та ін.

3. Архітектурне, конструктивне і планувальне рішення готельного господарства не повинно бути дорогим. Планування повинно забезпечувати економічність експлуатації. Основні зусилля проектантів повинні спрямовуватися на раціональне поєднання поточних і одноразових витрат.

4. Рекламні міркування: забезпечення оформлення фасаду, що підкреслює престижність готельного господарства; встановлення певних рекордів (зведення найвищої споруди, екзотичної тощо); розташування вітрин торговельних центрів готельного господарства.

5. Планування готельного господарства повинно забезпечувати раціональну організацію обслуговування та відповідний комфорт гостям, відповідати функціональним вимогам.

6. Готельне господарство має відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам і рекомендаціям. Необхідно передбачити можливість реконструкції готельного господарства.

7. Дотримання умов економічності процесу будівництва готельного господарства. Проектування готельного комплексу на основі документів нормативного та рекомендаційного характеру. Зміст цих документів різниться за країнами та готельними ланцюгами.

Сучасна стандартизація готельних підприємств визначається поєднанням державних будівельних норм України, санітарних правил і норм, правил пожежної безпеки, зокрема, таких: ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки та споруди; до 01.01.2000 діяли СНиП 2.08. Общественные здания и сооружения; СанПиН 42-128-4690-88. Санитарные правила содержания территорий населенных мест; СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, изготавливающие мягкое мороженое; ГОСТ 12.1.004-91. ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования; ГОСТ 28681.3-95. Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов; ГОСТ 28681.4-95. Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц.

1.9. Проектування адміністративно-побутових приміщень у готелі

Склад і площу адміністративно-побутових приміщень готелю визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2.2009. Готелі.

Адміністративно-побутові приміщення і офіс доцільно проектувати поблизу службового входу. Побутові приміщення проектують одним блоком поблизу службового входу, щоб максимально скоротити переміщення в межах закладу персоналу і відвідувачів у верхньому одязі.

Якщо можливо, адміністративні приміщення проектують уздовж зовнішніх стін будівлі для забезпечення природним освітленням.

! *Приміщення завідувачів виробництва та експедиції в закладах ресторанного господарства допускається проектувати без природного освітлення.*

Приміщення персоналу площею 6–12 м² передбачають для відпочинку, приймання їжі та зборів виробничого персоналу і обладнують обідніми меблями та умивальником.

Приміщення білизняної призначене для зберігання та прасування санітарного спецодягу персоналу. За наявності у штаті понад 50 робітників виробничого персоналу в максимальну зміну окремо передбачають приміщення для збирання використаного санспецодягу площею 4–6 м².

Гардероб офіціантів (персоналу) призначений для переодягання офіціантів та персоналу кухні (окремі приміщення – відповідно до санітарного режиму роботи), площа на одного працівника – 0,65 м², але не менше 6 м².

- При кількості працівників понад 10 у максимальну зміну передбачається відокремлювати чоловічий та жіночий гардероби.

- Кожний працівник повинен мати індивідуальну шафу (з двома відділеннями) мінімальним розміром 500×500 мм.
- Гардероб оснащують стільцями-бенкетками для переодягання та умивальниками.

Душові розраховують виходячи з нормативу одна духова на 10 осіб виробничого персоналу в максимальну зміну. Вхід до душових передбачають з гардеробу персоналу.

Можливі варіанти планувальних схем душових наведені в навчальному посібнику «Проектування закладів ресторанного господарства» (2010 р., 2-ге вид., с. 86).

Кількість санітарних вузлів для персоналу визначають за нормативом один на 20 працівників у максимальну зміну, при кількості понад 20 працівників влаштовують два санітарних вузли – чоловічий і жіночий; планувальні рішення санітарних вузлів майже аналогічні таким рішенням вбиралень для відвідувачів; відмінність полягає у відсіку для зняття спецодягу мінімального розміру 600×800 см.

Визначені склад і площу приміщень проектованого об'єкта оформлюють у вигляді табл. 1.16.

1.10. Визначення загальної площі об'єкта та поверховості будівлі

Вибір конфігурації та поверховості будівлі

Архітектурну композицію та будівлі її конфігурацію визначають відповідно до вибраного як концепцію стилю та спрямування закладу. Загальне рішення про конфігурацію будівлі приймає замовник на основі наданих проектувальником передпроектних розробок (попередніх концептуальних архітектурних пропозицій – фор-ескізів).

Проектувальник розробляє фор-ескізи за вихідними даними, які надає замовник, зокрема, завданням на проектування (де повинні зазначатися основні вимоги до спрямування закладу, оздоблювальних матеріалів та ін.), містобудівними планувальними матеріалами, проектами детального планування та забудови, генеральними планами, інвентаризацією забудови тощо.

Проектувальник повинен забезпечити відповідність проекту архітектурним і містобудівним вимогам, високу архітектурно-художню якість (ДБН А.3.2-3-2004).

! *При визначенні конфігурації будівлі необхідно враховувати, що входи до закладів ресторанного господарства, які розміщують у житлових будинках, повинні бути відокремлені від входів до будинку.*

Входи до закладів ресторанного господарства, що розміщуються у громадських та допоміжних будівлях промислових підприємств, допускається поєднувати з основними входами до цих будівель.

У закладах ресторанного господарства з кількістю місць у залах понад 50 необхідно передбачати відокремлені входи для відвідувачів і персоналу.

Кількість евакуаційних виходів з будівель і поверхів необхідно приймати відповідно до ДБН В.1.1-7-2002, але не менше двох.

Поверховість будівель закладів ресторанного господарства залежить від містобудівних умов (площі та конфігурації земельної ділянки; типу закладу за способом розміщення: окрема будівля, прибудована, вбудована в будівлю іншого призначення).

Підвали будівель повинні бути одноповерховими.

Одноповерхові будівлі закладів ресторанного господарства влаштовують окремо за кількості місць до 120, при розміщенні закладів у зоні відпочинку, для закладів сезонної дії, при проектуванні збірно-розбірних та полегшених будівель закладів ресторанного господарства.

Приклад. Визначені склад і площу окремих приміщень проектного закладу наводять у табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Склад і площа приміщень закладу

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
I. ГОТЕЛЬ		
Приміщення-вестибюльна група		
1	Вестибюль готелю	120
2	...	
II. ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ		
Приміщення для відвідувачів		
Складські приміщення		
.....		
Корисна площа закладу S_k		4800

! Корисну площу закладу (об'єкта) визначають як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за винятком технічних.

Для врахування площі коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою

$$S_p = S_k K_1, \quad (1.5)$$

де S_k – корисна площа закладу;

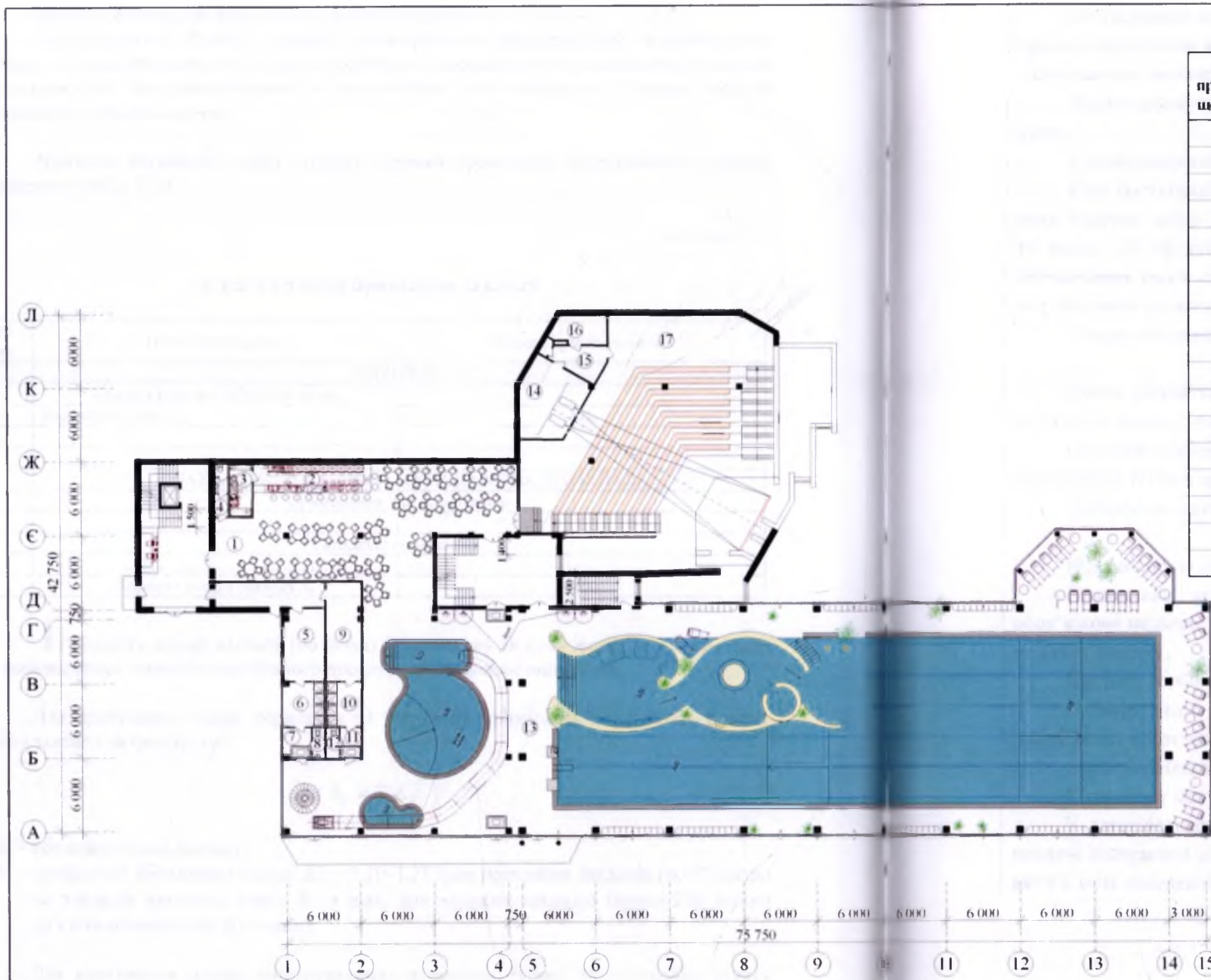
K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10-1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (понад 200 місць) та кількоповерхових $K_1 \rightarrow \min$).

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

$$S_{\text{заг}} = S_p k_2, \quad (1.6)$$

де S_p – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03-1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (понад 200 місць) та кількоповерхових $K_2 \rightarrow \max$).



Експлікація приміщень

№ приміщення	Найменування	Площа м ²	Категорія приміщення
1	Зона відпочинку	360,1	В
2	Бар	24,5	В
3	Підсобне приміщення бара	18,0	В
4	Санвузол персоналу	8,2	Д
5	Роздягальня чоловіча	24,3	В
6	Душова	18,8	Д
7	Тамбур	4,1	Д
8	Санвузол жіночий	10,7	Д
9	Роздягальня жіноча	18,1	В
10	Душова	18,2	В
11	Тамбур	4,6	Д
12	Санвузол	9,2	Д
13	Приміщення закритих басейнів	1320,0	Д
14	Кінопроекційна	28,5	Д
15	Коридор	24,4	Д
16	Перемоточна	18,8	Д
17	Відкритий кінотеатр	446,7	Д

						КНТЕУ 8.140101.12 01-37 ДМП ГЧ			
						Готель "Пектораль" **** на 300 місць			
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Готельний комплекс	Стадія	Аркуш	Аркушів
							Н	5	8
Зав.	Кафедри	Пересичий МІ				План групи приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення на позначці ± 0.000 М 1:400	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 5 курс, 1 група, д/п		
	Керівник	Тарасенко С.В.							
	Консультант	Шаповал С.Л.							
	Розробив	Сахно І.В.							

Застосування цих принципів дасть змогу... Просторова організація виробничого процесу передбачає встановлення зв'язків між окремими виробничими приміщеннями з виконанням зазначених принципів.

Відпускатимуться страви з гарячого цеху та відділення холодних страв і закусок через...

Схема відпускання страв з кухні: ...

При організації виробництва в закладах ресторанного господарства важливу роль відіграє вибір розмірів робочих місць, урахування антропометричних даних та вимог до ефективності праці. Раціонально організоване робоче місце... Для забезпечення таких умов усі приміщення матимуть системи кондиціонування та витяжки над тепловим устаткуванням.

Умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм:

— ...

Діюча нормативно-технічна документація на харчові продукти, які надходять до складів закладу, повинна відповідати чинному законодавству.

Санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочих зон виробничих приміщень передбачені такими нормативними документами:...

Оптимальні значення мікроклімату:

— ...

Відповідно до техніки безпеки...

Працівники проектного закладу ресторанного господарства проходять обов'язкове медичне обстеження згідно з... На кожного працівника заведено особову медичну книжку...

Правила особистої гігієни персоналу:

—...Інструменти та інвентар мають відповідне маркування (...). Виробничі приміщення проектного закладу ресторанного господарства розміщені...

Стіни виробничих приміщень пофарбовані...

У гарячому цеху над тепловим обладнанням встановлені...

У доготівельному цеху, гарячому та відділенні холодних страв і закусок встановлені холодильні шафи, температурний режим зберігання сировини та напівфабрикатів в яких наведений у табл. 1.19.

Таблиця 1.19

Температурний режим зберігання сировини та напівфабрикатів

Назва сировини чи напівфабрикатів	Температура, °C	Відносна вологість, %
М'ясні напівфабрикати	0	75–80
Рибні напівфабрикати	0	85
...

1.12. Розроблення планувального рішення об'єкта готельно-ресторанного господарства

Мета розроблення об'ємно-планувального рішення проектувальниками-технологами – організувати внутрішній простір закладу, визначити просторові функціональні взаємозв'язки приміщень, відобразити рішення про організацію технологічного процесу закладу ресторанного господарства в цілому, технологічних ліній і робочих місць відповідно до норм і правил та умови проживання в готелі.

Планувальне рішення – це раціональне розміщення приміщень в об'ємі будівлі та розташування в них устаткування. При цьому враховують вимоги до мікроклімату приміщень, світлового та акустичного режимів.

Основне завдання розроблення об'ємно-планувального рішення полягає у просторовому вирішенні виробничої функції закладу.

! Планувальне рішення оформлюють у вигляді креслення-плану (масштаб 1:50; 1:100), на якому вказують взаємне розташування приміщень закладу, обмежувальних конструкцій та конструктивних елементів будівлі всередині будівельного об'єму окремого поверху, схематично місця розташування технологічного устаткування у приміщеннях закладу.

Готелі розрізняють за просторовим рішенням, будівлі готелів – за низкою ознак:

- типами конструкції: каркасні, блокові, монолітні;
- місткістю: менше 100 місць – малі, 100–500 місць – середні, понад 500 – великі;
- призначенням: курортний готель, кемпінг, мотель та ін.;
- режимами експлуатації: цілорічні, сезонні, змішаної дії.

При спорудженні готелів враховують такі основні принципи:

- будівлі повинні органічно вписуватись у довкілля і зберігати особливості місцевого ландшафту;
- природно-кліматичні чинники (розу вітрів, кількість опадів та ін.);
- архітектурне і планувальне рішення не повинно бути дорогим, планування будівлі має забезпечити економічність його експлуатації;
- при плануванні будівлі рекламну функцію відіграє вирішення фасаду;
- планувальна схема будівлі повинна забезпечити раціональну організацію обслуговування і комфортність проживання;
- будівля має відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним і екологічним нормам.

Об'ємно-планувальне рішення розроблюють у такій послідовності.

- Вибір конфігурації та поверховості будівлі.
- Попереднє вирішення вертикальних зв'язків (для будівель з двома і більше поверхами).
- Визначення зон будівлі:
 - для відвідувачів;
 - складських приміщень;

- господарсько-виробничих приміщень;
- адміністративно-побутових приміщень;
- технічних приміщень.
- Вирішення основних горизонтальних зв'язків у будівлі.
- Проектування (планування) приміщень за зонами.
- Перевірка прийнятих рішень на відповідність технологічним протипожежним, санітарним і будівельним нормам та правилам.

• Попереднє вирішення вертикальних зв'язків (для будівель з двома і більше поверхами)

Основними засобами, що забезпечують вертикальні зв'язки у будівлях, є сходи та ліфти. При проектуванні сходів слід враховувати таке:

- у готелях проектують окремо службові ліфти та сходи і для мешканців і персоналу;
- у закладах ресторанного господарства з кількістю місць у залах понад 50 передбачають окремі сходи для відвідувачів та персоналу;
- влаштовувати гвинтові сходи та забіжні східці на шляхах евакуації забороняється;
- сходові клітки повинні бути відмежовані від приміщень будь-якого призначення дверима;
- головні сходи для відвідувачів з першого на другий поверх будинків II ступеня вогнестійкості допускається проектувати відкритими, без вестибюлів і поверхових холів;
- сходи для персоналу необхідно розміщувати з урахуванням можливості використання їх для евакуації відвідувачів;
- ширина сходових маршів повинна бути не меншою за ширину евакуаційного виходу (дверей) у сходову клітку (не менше 0,8 м);
- ширина сходових площадок повинна бути не меншою за ширину маршу, а при влаштуванні на цих площадках входів у пасажирські ліфти з двійчастими дверима – не менше суми ширини маршу й половини ширини дверей ліфта, але не менше, ніж 1,6 м;
- між сходовими маршами доцільно передбачати відстань шириною не менше ніж 50 мм;
- влаштування прорізів (за винятком дверних) у внутрішніх стінах сходових кліток не допускається;
- у сходових клітках не допускається передбачати приміщення будь-якого призначення, виходи з підйомників і вантажних ліфтів, а також устаткування, що виступає з площини стін на висоті до 2,2 м від поверхні проступів і сходових площадок;
- ширина зовнішніх дверей сходових кліток і дверей у вестибюль повинна бути не менше розрахункової ширини сходових маршів;
- двері сходових кліток у відкритому положенні не повинні зменшувати розрахункову ширину сходових площадок і маршів.
- ескалатори доцільно проектувати за нормами, встановленими для проектування сходів, з урахуванням вимог ДБН В.1.1-7-2002;
- ліфти для відвідувачів доцільно проектувати при розташуванні зал вище третього поверху;

- вантажні ліфти необхідно передбачати при розміщенні приміщень ЗРГ на двох і більше рівнях;
- для вантажних ліфтів вантажопідйомністю 500 кг і більше проектують розвантажувальні площадки розміром не менше ніж 2,7x2,7 м.

Місця розташування сходів та ліфтів визначаються при зонуванні будівлі так, щоб вони доповнювали стильовий образ закладу, не порушували зв'язків у технологічному процесі та по можливості розміщувались поза межами будівлі (у барабанах, вежах тощо) або в середині будівельного об'єму будівлі (специфіка цих елементів дозволяє розміщувати їх у місцях без природного освітлення), щоб не займати площу біля зовнішніх стін і не обмежувати природну інсоляцію приміщень, які її потребують.

• **Проектування (планування) приміщень у виробничій зоні закладів ресторанного господарства**

При проектуванні виробничих приміщень необхідно врахувати:

- поточність технологічних процесів;
- відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів;
- розмежування місць зберігання і оброблення сировини з різним ступенем забруднення;
- дотримання санітарного режиму збереження харчової цінності та нешкідливості харчових продуктів.

Виробничі цехи допускається проектувати в одному приміщенні (при об'єднанні в одному приміщенні цехів із різними температурно-вологими режимами необхідно застосовувати технологічне устаткування з місцевими відсмоктувачами; охолоджувальними поверхнями; інфрачервоними випромінювачами тощо), що забезпечує в місцях оброблення і приготування харчових продуктів температуру відповідно до СанПіН 42-123-5777-91.

Гарячий цех (доготівельний) – підрозділ закладу з випуску продукції, доведеної до повної кулінарної готовності. У цеху здійснюють теплове кулінарне оброблення напівфабрикатів, порціонування, оформлення готових страв та виробів, їх передавання для реалізації або подальшого кулінарного оброблення до холодного (борошняного) цеху. Це зумовлює розміщення гарячого (доготівельного) цеху в місці зі зручним зв'язком із заготівельними цехами, складськими приміщеннями, холодним (борошняним) цехом та роздавальною.

Холодний цех – підрозділ закладу з перероблення напівфабрикатів, попередньо підданих механічному або тепловому обробленню, і випуску кулінарної продукції з низькою температурою подавання, що спричинює сприятливі умови для розвитку мікрофлори. Це зумовлює підвищені вимоги до санітарно-гігієнічного забезпечення технологічного процесу цеху. Холодний цех розміщують зблоковано з гарячим цехом, забезпечують зручний зв'язок із заготівельними цехами, мийними відділеннями, роздавальною і поряд із залом, де реалізується продукція цеху. У зазначених цехах не повинні поєднуватись потоки сировини, напівфабрикатів і готових виробів.

Зразок виконання плану поверху готелю показано на рис. 1.15, 1.16.

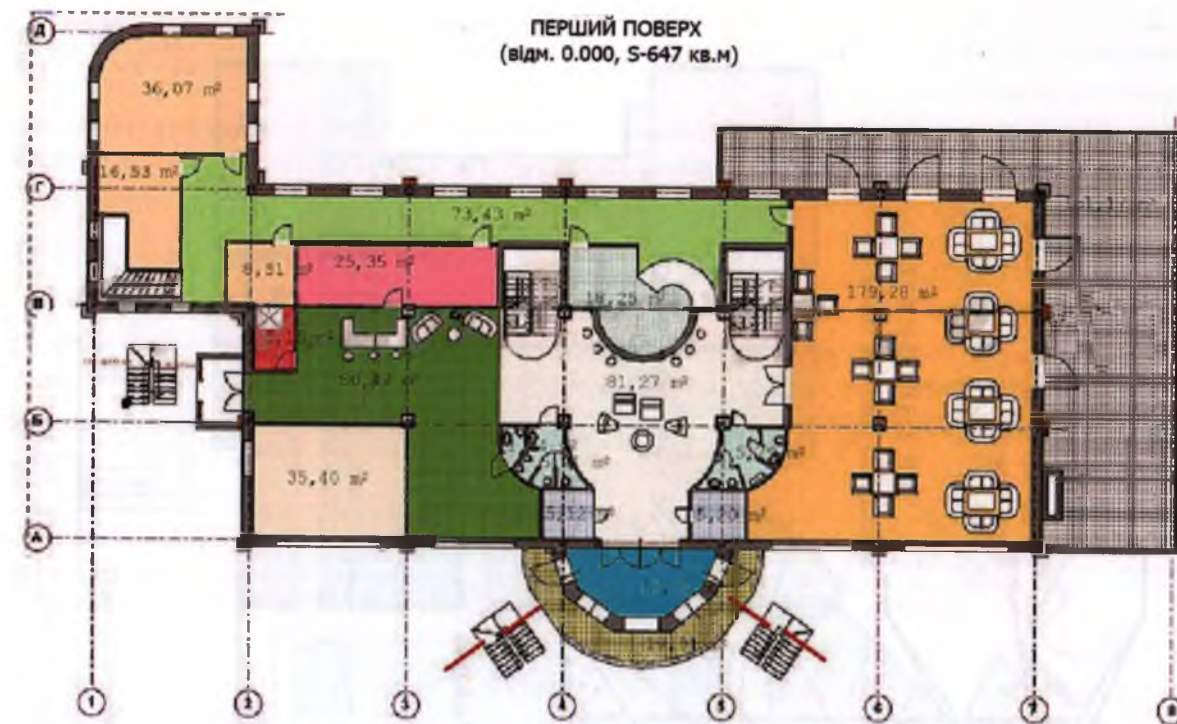


Рис. 1.15. Зонування і планувальне рішення першого та другого поверхів готелю (приклад)

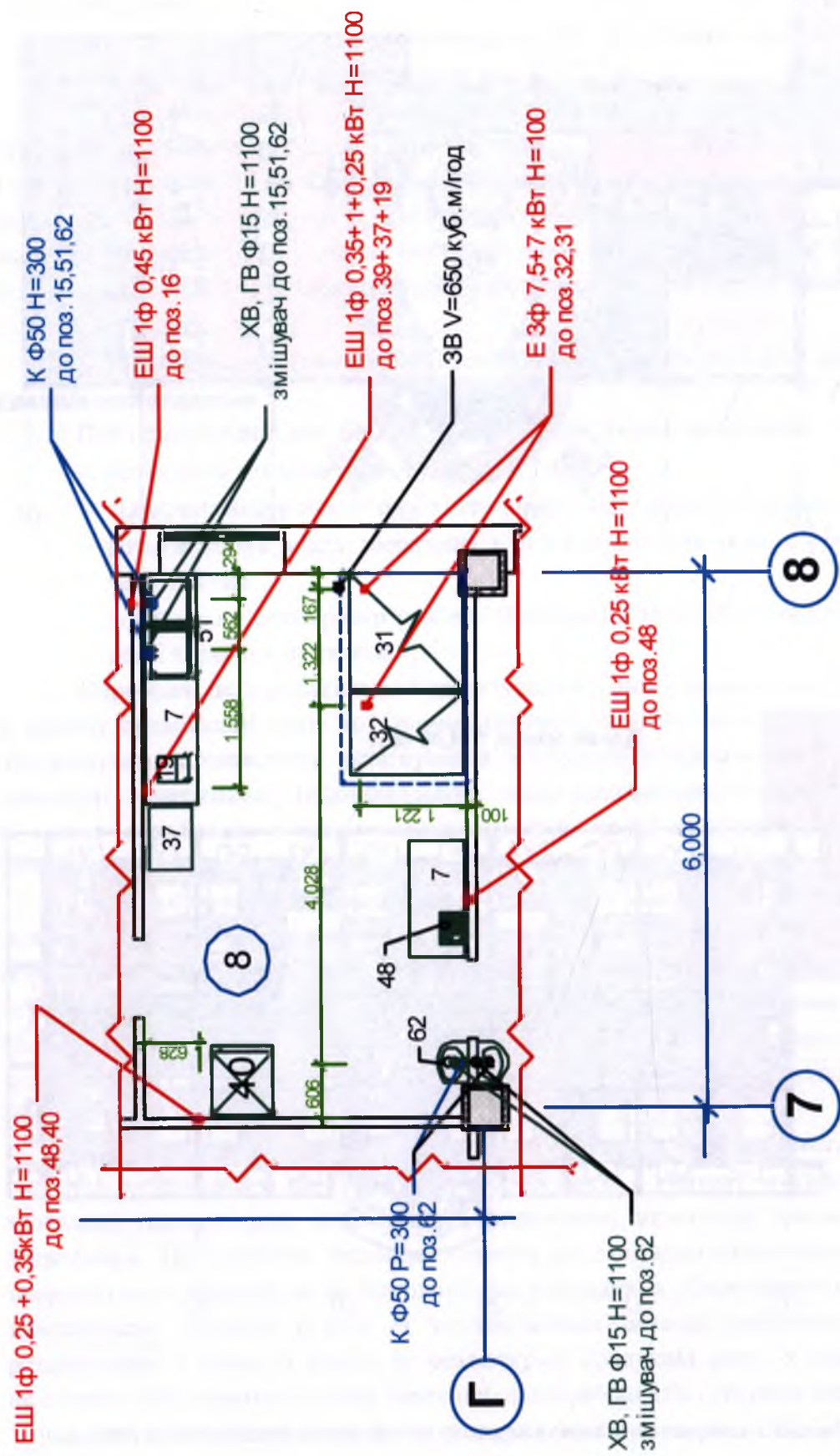


Рис. 1.16. Схема комунікаційного забезпечення виробничого цеху закладу ресторанного господарства (приклад)

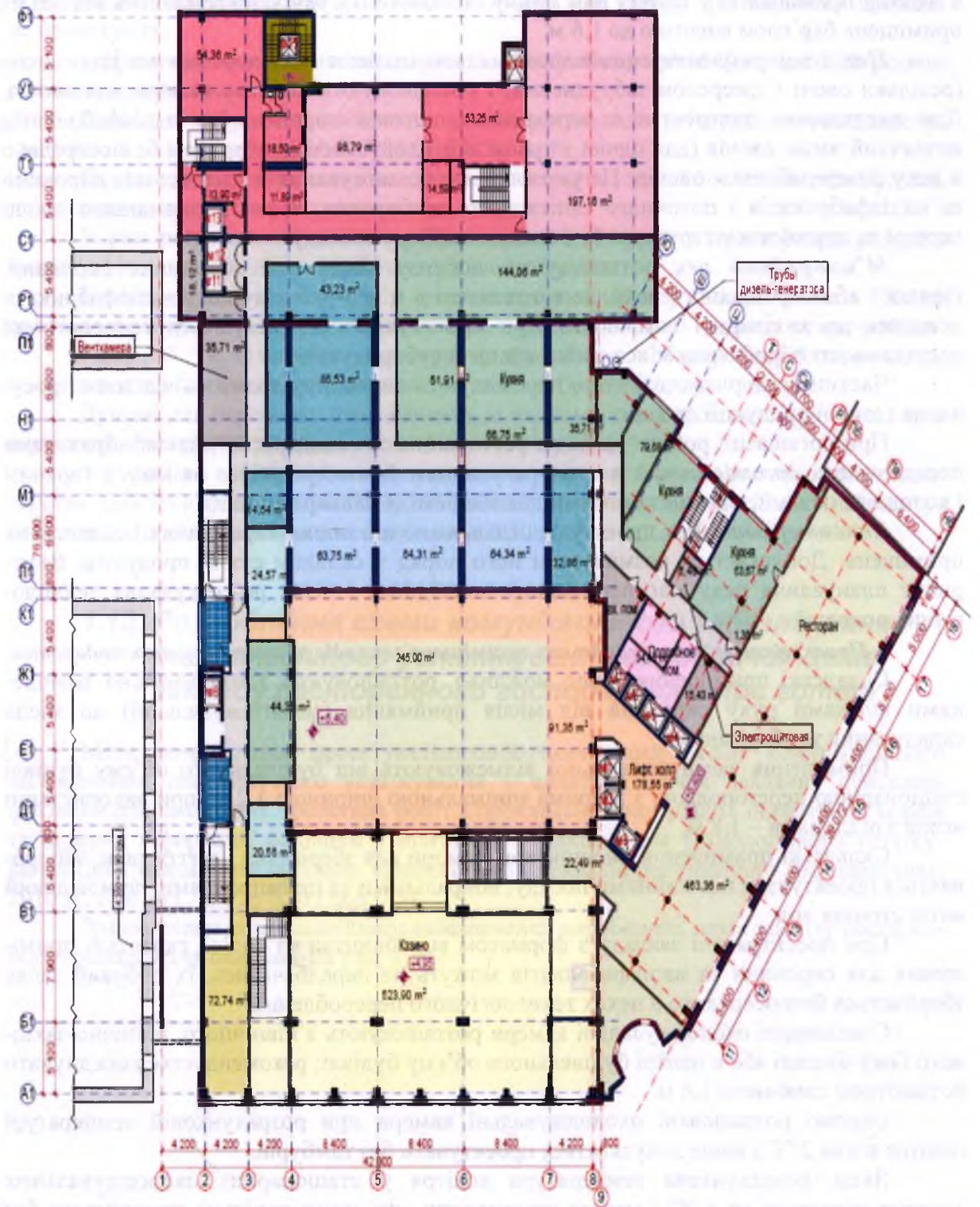


Рис. 1.17. Зонування і планувальне рішення другого поверху готелю (зони адміністративно-побутова, виробнича, приміщення) (приклад)

Мийні посуду розміщують поблизу місць використання чистого посуду (складування оборотної тари). Мийні столового, кухонного посуду і тари напівфабрикатів планують відокремленими. При проектуванні мийних слід передбачати їх раціональний зв'язок з виробничими приміщеннями і залом. У закладах невеликої потужності мийні

кухонного посуду, тари напівфабрикатів і столового посуду допускається розміщувати в одному приміщенні; у такому разі мийну столового посуду відокремлюють від інших приміщень бар'єром висотою до 1,6 м.

Цех з перероблення овочів максимально ізолюють від виробничих приміщень (оскільки овочі є джерелом забруднення) і розташовують поблизу комори для овочів. Для виключення зустрічних і перехресних потоків сировини та напівфабрикатів незначний запас овочів (для однієї – трьох змін) допускається зберігати безпосередньо в цеху з перероблення овочів. Це уможливує розмежування в часі потоків сировини та напівфабрикатів і поточного санітарного прибирання, а також зменшення площі першої та другої зон у структурі будівельного об'єму закладу.

М'ясо-рибний цех розташовують поблизу камер для зберігання сировини, гарячого або борошняного цеху, де виготовлені в м'ясо-рибному цеху напівфабрикати доводять до кулінарної готовності. При проектуванні дотримуються технологічної послідовності оброблення м'яса, риби, птиці та субпродуктів.

Частина підприємства, якою переміщують сировину, ізолюють від зони просування готової продукції дверима.

При організації роботи закладів ресторанного господарства з напівфабрикатами передбачають **доготовельний цех** з урахуванням безпосереднього зв'язку з гарячим і холодним цехами, а також коморами для зберігання напівфабрикатів.

Кондитерський цех проектують ізольовано від інших виробничих і складських приміщень. Допускається розміщувати його поряд зі складом сухих продуктів. Внутрішнє планування цеху має передбачати послідовне і чітке розмежування технологічних операцій.

• **Проектування зони складських приміщень закладів ресторанного господарства**

Складські приміщення, якщо можливо, розташовують з максимально зменшеними шляхами руху сировини від місця приймання (завантажувальної) до місць складування та зберігання.

Приміщення завантажувальної відмежовують від будівельного об'єму будівлі стаціонарною перегородкою з дверима мінімальною шириною 1,2 м, при використанні візків з піддонами – 1,8 м.

Складські приміщення, за винятком комори для зберігання і миття тари, забороняється проектувати під мийними посуду, вбиральнями та приміщеннями, де можливий витік стічних вод.

При проектуванні закладу з форматом виробництва «з коліс» складські приміщення для сировини та напівфабрикатів можуть не передбачатись, їх добовий запас зберігається безпосередньо в цехах технологічного перероблення.

Стаціонарні охолоджувальні камери розташовують з північного, північно-західного боку будівлі або в центрі будівельного об'єму будівлі; рекомендується поєднувати їх тамбуром глибиною 1,6 м.

Окремо розташовані охолоджувальні камери при розрахунковій температурі повітря в них 2 °С і вище допускається проектувати без тамбурів.

Якщо розрахункова температура повітря у стаціонарних охолоджувальних камерах різниться на 4 °С і менше перегородки між ними доцільно проектувати без теплоізоляції.

Стаціонарні холодильні камери проектують розміром не менше 2,1x2,4 м і висотою не менше 2,4 м.

Збірно-розбірні холодильні камери за довжиною та шириною повинні бути кратними модулю 300 мм.

Камеру для харчових відходів зазвичай проектують на першому поверсі будівлі з виходом через тамбур назовні та до приміщення (коридор) закладу; передбачають підведення гарячої і холодної води для миття бачків.

У сучасних закладах ресторанного господарства утилізатори харчових відходів встановлюють безпосередньо у мийних. У цьому разі камеру для харчових відходів не проектують.

• **Проектування зони адміністративно-побутових приміщень закладів ресторанного господарства**

Санітарно-побутове забезпечення працівників закладів ресторанного господарства здійснюють відповідно до СНиП 3.09.04-87. Зміна № 1.

Офісні приміщення, якщо можливо, проектують уздовж зовнішніх стін будівлі, забезпечуючи природне освітлення.

У разі розроблення проектів реконструкції і обмежених просторових ресурсів будівлі офісні приміщення передбачають в інших будівлях.

Приміщення для персоналу розташовують поблизу місця роботи. Якщо просторові ресурси будівлі закладу обмежені, ці приміщення об'єднують з гардеробом.

Гардероб та білизняну проектують зблоковано поблизу службового входу до будівлі для обмеження руху персоналу в закладі без спецодягу.

Душові для персоналу передбачають із входом з гардероба, санітарні вузли для персоналу – з окремим входом.

Зонування і вирішення компоновального рішення закладів ресторанного господарства здійснюють за методиками, наведеними в навчальному посібнику «Проектування закладів ресторанного господарства» (2010 р., 2-ге вид., с. 91–116).

1.13. Розроблення схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування виробничих цехів закладу ресторанного господарства при готелі

Мета розроблення проектувальниками-технологами схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування – видати технічне завдання суміжним фахівцям для виконання проектних робіт з прокладання внутрішніх інженерних мереж та надання інформації фахівцям з монтажу та підключення технологічного устаткування (див. навчальний посібник «Проектування закладів ресторанного господарства», 2010 р., 2-ге вид., с. 116–120 і дод. ЛЗ).

Зразок схеми комунікаційного забезпечення виробничих цехів закладу ресторанного господарства показано на рис. 1.16.

ДОДАТКИ

Додаток 1.1

Приклади організації харчування в готелях



Ресторан у готелі



Лоббі-бар у готелі



Відкритий сніданок



Буфет для сніданків у закладах класу «люкс»

Продовження дод. 1.1



Бранч у ресторані готелю



Тематичний устричний бранч



Сніданок у номері готелю



Сніданок на веранді готелю



Організація шведського сніданку в готелі



Організація кави-брейк у готелі

Приклад меню лоббі-бару

Назва страв, напоїв	Вихід, г
Салати	
«Софія» (шматочки свіжого огірка, оселедця, відварної картоплі, редису; заправка – майонез)	150
«Столичний» (з курячим філе)	150
Овочевий з бринзою	150
Сандвічі та гарячі закуски	
Клаб-сандвіч з лососем і сиром	120
Сандвіч з шинкою та сиром (можна гарячим)	120
Гриби-кокот із свіжих шампіньйонів	90
Супи	
Суп дня (уточнити у бармена)	250
Бульйон курячий з яйцем	250
Солянка м'ясна	250
Закуски під пиво	
Кільця з оселедця	50
Кільця кальмара	50
Смажений сир на грилі	100
Домашні грінки до пива	80
Основні страви	
Шашличок із сьомги	100
Шашличок із свинини	100
Шашличок із курки	100
Гарніри до шашличків	
Картопля «Айдахо»	100
Рис з овочами	100
Овочі гриль	100
Десерти	
Тирамісу	70
Штрудель з вишнею	150
Мус ягідний	150
Морозиво в асортименті	100
Кава	
Еспресо	30
Еспресо допію	60
Еспресо Романо	30/7
Американо	150
Капучино	200
Класичний макіятто	100
Латте	250
Лате макіятто	220
Кава гляссе	110
Кон Панна	70
Кава по-ірландські	120
Кава Бейліс	60/15
Гарячий шоколад	60

Чай

Зелений	
Молочний Улун	200
Сенча Сенпай	200
Чорний	
Англійський брекфаст	200
Імперіал Ерл Грей	200
Солодка дика вишня	200
Пу Ер Ан-бао	200

Трав'яний чай

Баварська м'ята	200
Французька троянда	200
Ройбуш полуниця з вершками	200
Гуарана Хіт	200

Алкогольні напої

<i>Аперитиви</i>	
Мартіні в асортименті	50
Кампарі Біттер	50
<i>Вина в бокалах</i>	
Вино біле (уточнити у бармена)	150
Вино червоне (уточнити у бармена)	150
<i>Горілка</i>	
Російський Стандарт Платинум	50
Немірофф	50
Княжий яр	50
Граппа Вілла Москато Санді	50
<i>Віскі</i>	
Белвені, 12 років (односолодовий)	50
Дюарс, 12 років	50
Чівас Ріал, 12 років	50
Джонні Уолкер Блек Лейбл	50
Джонні Уокер Ред. Лейбл	50
Джемісон	50
Джек Деніелс	50
<i>Коньяки</i>	
Шато де Монтіфо ХО	50
Хеннессі ХО	50
Хеннессі VSOP	50
Мартель VS	50
Курвуазьє VSOP	50
Бастіон 5 зірок	50
<i>Ром</i>	
Баккарді Суперйор білий, Оро, Блек	50
<i>Текіла</i>	
Олмека Бланко	50
Олмека Золота	50
<i>Джин</i>	
Бомбей Сапфір	50

Настоянки і бальзами

Абсента Ксента	50
Бехеровка	50
Рижський	50
<i>Лікери</i>	
Самбука	50
Куантро	50
Бейліс	50
Егермайстер	50

Пиво

Празький Міст (розливне)	250
Ердігер	500
Харп	500
Хайнекен	500
Маклер (безалкогольне)	500

Безалкогольні коктейлі

Молочний з топінгом з вишні, полуниці або чорної смородини	200
Полунична Коллада	200
Рожевий банан	200

Соки фреш

Апельсин, грейпфрут	200
Яблуко, морква	200

Безалкогольні напої

Моршинська, б/г	500
Оболонь, б/г	500
Бон Аква, б/г, з/г	500
Перьє, б/г	500
Сан пелегріно, с/г	500
Соки «Сандора»	200
Кока-кола	200
Фанта	200

Коктейлі

<i>Шот дрінкс</i>	
Б-52	
Чи-ва-ва	
<i>Шутер дрінкс</i>	
Космополитен	
Маргарита	
Дайкірі	
Негроні	
Кранберджіні	
Мартіні краш	
<i>Лонг дрінкс</i>	
Мохіто	
Лонг Айледс айс-ті	
Куба лібре	
Горілка в міксі	
Піна Коллада	
Текла Санрайз	

Приклад меню ресторану

Назва страв, напоїв	Вихід, г
Холодні страви та закуски	
Салати	
Салат з сьомгою «Каприз» (сьомга, салат Айсберг, помідор, грейпфрут, оригінальна заправка)	250
Салат з тунцем «Улюблений» (тунець, стебло селери, яблуко, оливкова олія)	250
Салат з морепродуктів «Перлина»	280
Салат з ракових шийок «Спокуса»	250
Салат «Гурме» (відварена телятина, мариновані гриби, корнішони, перець болгарський маринований, маслини, заправка на основі оливкової олії)	250
Салат «Тайський» (смажена телятина, маринована в гострих східних спеціях; помідор, ананас, болгарський перець, цибуля, гостра оливкова заправка)	250
Салат «Графський» (куряче філе, свіжий огірок, мариновані гриби)	250
Салат «Цезар»	250
Салат «Авокадо-сюрприз» (авокадо, м'ясо креветок, апельсин, відварені яйця. Заправка: домашній майонез із соком лимону)	270
Теплий салат з грудинки качки з соусом «Айолі»	250
Салат «Фієста» (помідор, огірок, перець болгарський, селера, шампіньйони, свіжа оливкова олія)	250
Асорті	
Асорті рибне (осетер х/к, лосось с/с, вугор копчений, спіруліна)	300
Асорті м'ясне (буженина, ковбаса сирокочена, шийка, рулет м'ясний з яйцем)	350
Асорті «Національне» (сало свіже, сало копчене, часник)	150
Асорті сирне (камамбер, Брі, Радомер, Рокфор. Подається з яблуками та виноградом)	300
Асорті овочево (огірки, помідори, перець, редис, салат зелений, цибуля зелена, зелень)	400
Топас із маринованих міні-овочів (шампіньйони, чері, оливки, маслини, кукурудза-бебі)	400
Холодні закуски	
Карпачо з лосося	100/25/10
Карпачо з телятини	100/25/10

Закуска «Баронська» (оселедець, відварена картопля, цибуля)	200
Закуска «Міланська» (сир «Моцарелла», помідор, базилік)	210
Ролли з сьомги з айсбергом та мигдалем	200
Тар-тар з телятини	200
Мариновані білі гриби, лисички, корнішони, відварна картопля, зелена цибуля, заправка – оливкова олія	200
Гарячі закуски	
Тигрові креветки гриль	200
Раковий коктейль зі спаржею	250
Жюльєн з сирною скоринкою (м'ясо курки, шампіньйони, цибуля, вершки, сир твердий)	160
Печінка яловича «Таємниці гарему» (печінка яловича, маринована у розмарині з інжиром)	200
Фуа-гра під малиновим соусом	200
Спаржа з беконом під голландським соусом	200
Деруни з сьомгою	200/100
Деруни з грибами	200/50
Деруни зі сметаною	200/30
Ікра червона на млинцях з яйцем пашот	30/130/40
Млинці «Інтрига» (млинці з начинкою з язика та шампіньйонів)	250
Гриби «Лісничий»	250
Паелья «Узбережжя»	400
Супи	
Курячий бульйон із зеленим омлетом	250
Буйабез по-креольськи	250
Борщ с пампушками	250/50/30
Солянка рибна збірна	250
Солянка м'ясна збірна	250
Суп-пюре з лосося	250
Суп-пюре з авокадо	250
Крем-суп «Грибна поляна» (білі гриби, цибуля, вершкове масло, біле вино, сметана)	250/30
Гарячі рибні страви	
«Морський туман» (барабулька під соусом)	200/35
Форель фарширована	275
Сьомга під ікорним соусом	150/75/50
Морська форель з кремом із броколі	150/100/50
Філе судака з соусом з моллюсків	150/100/50
Сом з білими грибами та раками	150/100/50
Палтус під гірчичним соусом	150/100/50
Стейк з тунця з томатно-кукурудзяною сальсою	150/100/50
Гарячі м'ясні страви	
Медальйони з телятини з соусом «Рокфор»	180/100/50
«Ніжність» (бефстроганов з телятини)	250
Медальйони зі свинини з соусом з лисичками	180/100/50
Стейк з яловичини під оригінальним маслом	200/70

Продовження дод. 1.2

Свинина на кістці зі смородиновим соусом	200/50/50
Ребра свинячі під томатно-медовим соусом	250/100/50
Печінка яловича з яблуками та ожиною	250/30
«Пташка співай» (куряча грудка, фарширована шпинатом)	180/50
Філе індички «Провансаль»	180/100/50
Качина ніжка в соусі з ягід ялівника	180/100/50
Гусяча грудинка з яблучним мармеладом	180/50/50
Перепела фаршировані фуа-гра з медальйонами з гарбуза	200/100/50
Кролик тушкований у шпинатному соусі	300/100/50
Паста	
Папарделі з лососем	400
Тагліателі «Дар Посейдона»	400
(кільця кальмара, мідії, креветки з лимонним соком та зеленню)	
Спагеті «Карбонара»	400
(цибуля, бекон, шинка, гриби з вершками, жовтком і тертим сиром)	
Фетучіні зі шпинатом	400
Гарніри	
Овочі відварені	200
Овочі гриль	200
Картопля фрі	150
Картопляне пюре	200
Картопля по-домашньому	200
Рис з грибами	200
Рис з овочами	200
Рис білий з маслом	200
Десерти та борошняні кондитерські вироби	
«Райське яблуко» (запечені яблука, фаршировані сухофруктами)	300
Асорті фруктове (яблуко, ківі, виноград, полуниця, груша, ананас)	500
Морозиво «Гарячий поцілунок»	150/75
Десерт «Солодка мрія»	250
(морозиво з фруктами, полите соусом)	
Млинці з маком	250
Млинці з сиром кисломолочним	250
Млинці з фруктами та заварним кремом	250
Тірамісу	150
Яблучний пиріг	200
Штрудель з фруктами	200
Торт «Наполеон»	200
Ласощі «Медичі»	200
Пивне меню	
Креветки коктейльні відварені	200 48
Курячі «пальчики» в мигдалі	200/50/50
Асорті з німецьких ковбасок	600
Фісташки	80
Арахіс	80
Гарячі та холодні напої	
Кава та кавові напої	
Еспресо	30
Еспресо Романо	30/7

Продовження дод. 1.2

Американо	150
Капучино	200
Класичний макіято	100
Лате	250
Лате макіято	220
Кава глясе	110
Кон Панна	70
Кава по-ірландськи	120
Кава Бейліс	60/15
Гарячий шоколад	60
Чай	
<i>Зелений чай</i>	
Молочний Улун	200
Сенча Сенпай	200
<i>Чорний чай</i>	
Англійський брекфаст	200
Імперіал Ерл Грей	200
Солодка дика вишня	200
<i>Трав'яний чай</i>	
Баварська м'ята	200
Французька троянда	200
Десерти та борошняні кондитерські вироби	
Ройбуш полуниця з вершками	200
Кувер	
Булочки з кунжутом	50
Булочка європейська	50
Хліб білий, житній, лаваш	50

Приклад меню фіто-бару

Китайські елітні чаї

- «Молочний пуер»
- «Ассам Товкок»
- «Чорна перлина»
- «Перлина дракона категорії АА»
- «Чумацький шлях»
- «Оолонг Те Гуань Инь»
- «Женьшень оолонг»
- «Вогняна квітка оолонг»
- «Мелодія флейти»

Оздоровчі чаї EnerwoodTea

- «Vitaplus» Вітамінний
- «Vodoley» Здорові нирки
- «Lux» Очищувальний
- «Valery» Заспокійливий
- «GreenGold» Омолоджуючий

- «Atlantea» Молоді суглоби
- «Cardelis» Міцне серце
- «Liverpool» Сильна печінка
- «Antiox» Радикальний захист
- «DonnaBella» Жіноче здоров'я
- «Gentleman» Чоловіче здоров'я
- «Dinamix» Заряд бадьорості
- «Prana» Чисте дихання
- «Atlant-Help» Радість руху

Напої

- Чай брусничний
- Вітамінний чай з шипшиною
- Зелений чай з екстрактом шипшини
- Чай з листя і квіток глоду
- Напій з ромашки
- Напій зі звіробою
- Джулеп сунічний
- Фліп чорничний
- Збитень брусничний
- Збитень м'ятний
- Збитень журавлиновий
- Кисневі коктейлі
- Соки фреш (апельсин, грейпфрут, морква, яблуко)

Десерти та борошняні кондитерські вироби

- Свіжі фрукти (яблуко, груша, виноград, апельсин)
- Сухофрукти (ізіум, курага, чорнослив, персик, імбир)
- Морозиво в асортименті з шоколадом, фруктами, сиропами
- Булочка з обліпихою
- Булочка ягідна
- Деніш абрикосовий
- Деніш ягідний
- Кекс з родзинками

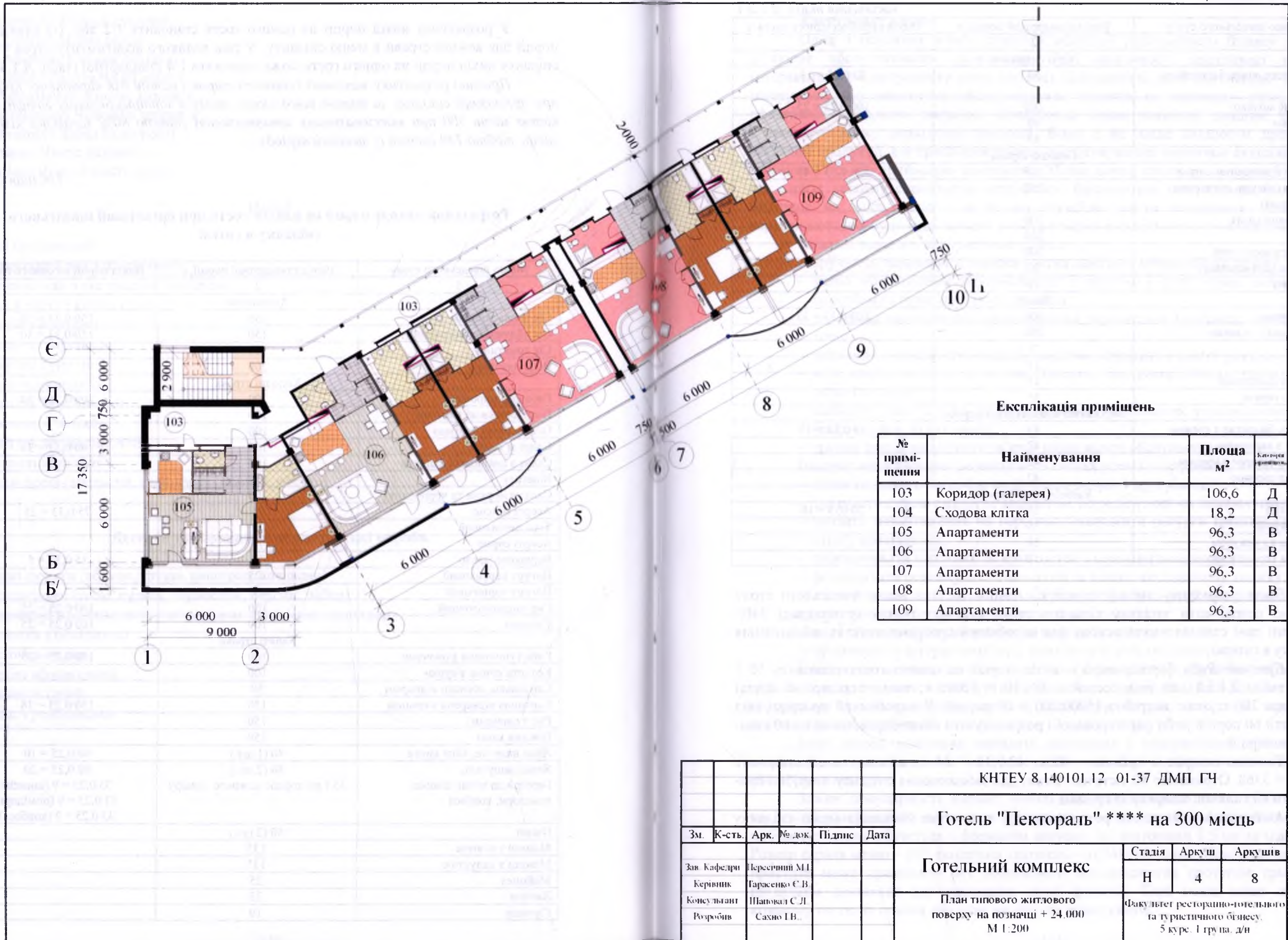
У розрахунку вихід порції на одного гостя становить 1/2 або 1/3 стандартної порції для кожної страви в меню сніданку. У разі великого асортименту страв у меню сніданку вихід порції на одного гостя може становити 1/4 стандартної (табл. Д.1.3.1).

Приклад розрахунку загальної кількості страв і напоїв для виробничої програми при організації сніданку за типом шведського столу в чотиризірковому готелі з кількістю місць 300 при максимальному завантаженні готелю 80% загальної кількості місць, тобто 240 гостей (у зимовий період).

Таблиця Д.1.3.1

Розрахунок виходу порції на одного гостя при організації шведського сніданку в готелі

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції на одного гостя, г
1	2	3
Аперитиви		
Сік апельсиновий	150	150·0,33 = 50
Сік яблучно-виноградний	150	150·0,33 = 50
Сік томатний	150	...
Вода для пиття	200	...
Холодні страви		
Риба фарширована	200	200·0,25 = 50
Помідори свіжі нарізані	100	...
Огірки свіжі нарізані	100	...
Салат м'ясний	100	100·0,33 = 33
Салат з пекінської капусти	100	...
Вінегрет	100	...
Салат з моркви та чорносливу	100	...
Асорті м'ясне	75	75·0,33 = 25
Торт печінковий	75	...
Асорті сирне	75	...
Вершкове масло	10	15·0,33 = 5
Йогурт персиковий	125	...
Йогурт чорничний	125	...
Сир кисломолочний	100	100·0,25 = 25
Сметана	100	100·0,25 = 25
Гарячі страви		
Риба тушкована з овочами	100	100·0,25 = 25
Котлети січені з курки	100	...
Сардельки, сосиски відварені	50	...
Картопля відварена з кропом	150	150·0,25 = 38
Рис з овочами	150	...
Вівсяна каша	150	...
Яйце некруте, яйце круте	40 (1 шт.)	40·0,25 = 10
Яечня випускна	80 (2 шт.)	80·0,25 = 20
Гарніри до яечні: шинка, помідори, ковбаса	33 г на порцію кожного гарніру	33·0,25 = 9 (шинки) 33·0,25 = 9 (помідори) 33·0,25 = 9 (ковбаса)
Омлет	80 (2 шт.)	...
Млинці з м'ясом	135	...
Млинці з капустою	135	...
Майонез	25	...
Кетчуп	25	...
Гірчиця	10	...



Експлікація приміщень

№ приміщення	Найменування	Площа м ²	Категорія приміщення
103	Коридор (галерея)	106,6	Д
104	Сходова клітка	18,2	Д
105	Апартаменти	96,3	В
106	Апартаменти	96,3	В
107	Апартаменти	96,3	В
108	Апартаменти	96,3	В
109	Апартаменти	96,3	В

						КНТЕУ 8.140101.12 01-37 ДМП ГЧ				
						Готель "Пектораль" **** на 300 місць				
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Готельний комплекс	Стадія	Аркуш	Аркушів	
							Н	4	8	
Зав. кафедри Керівник Консультант Розробив						Пересичий М.І. Гарасенко Є.В. Шаповал С.Л. Сахно Г.В.		План типового житлового поверху на позначці + 24,000 М 1:200		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу. 5 курс. 1 група. д/н

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції на одного гостя, г
1	2	3
Сухі сніданки		
Корнфлекс, вівсяні пластівці, мюслі	50	50·0,25 = 13
Холодне молоко	100	100·0,25 = 25
Родзинки	10	...
Мед	10	...
Солодкі страви		
Млинці з молочним сиром	135	135·0,33 = 45
Фрукти (яблука, апельсини, мандарини)	100	...
Фруктовий салат	100	...
Узвар	200	...
Сир кисломолочний	100	...
Сметана (для млинців)	20	...
Родзинки	10	...
Напої		
Кава чорна	100	100·0,33 = 33
Чай чорний, зелений	200	...
Лимон	7	...
Цукор	15	...
Вершки пакетовані	15	...
Молоко гаряче	25	...
Борошняні кондитерські вироби		
Тістечко бісквітне з кремом	45	45·0,33 = 15
Слойка з варенням	42	...
Тістечко заварне з кремом	42	...
Тістечко пісочне	42	...
Хлібобулочні вироби		
Хліб білий	30	30·0,33 = 10
Хліб житній	30	...
Булочка з кунжутом	50	...
Булочка європейська	50	...

Після розрахунку виходу порції на одного гостя в меню шведського столу потрібно розрахувати загальну кількість страв для всіх гостей (у прикладі 240). Отримані дані становитимуть основу для виробничої програми цехів із забезпечення сніданку в готелі.

Приклад. Риба фарширована – вихід порції на одного гостя становить 50 г (гр. 3 табл. Д.1.3.1), на всіх гостей – 50·240 = 12000 г; вихід стандартної порції становить 200 г; отже, потрібно 12000:200 = 60 порцій. У виробничій програмі слід зазначити 60 порцій риби фаршированої і розраховувати обсяг сировини як на 60 стандартних порцій.

Тістечко заварне з кремом – 42 г; 42·0,33 = 14 г; загальна маса становить 14·240 = 3360. Отримаємо 80 тістечок. Отже, для забезпечення сніданку потрібно приготувати 80 тістечок заварних із кремом.

Аналогічно здійснюють розрахунки для всіх страв та напоїв меню сніданку в готелі.

Електронне меню

Одна з основних вимог сучасної індустрії ресторанного бізнесу – швидке і якісне обслуговування споживачів. Такі можливості реалізовані в системі інтерактивного електронного меню (eMenu). Цей новітній засіб комунікації – потужний інструмент, що забезпечує обслуговування клієнтів на високому рівні, а також ефективне управління закладом. Електронне меню повністю замінює традиційне і пропонує низку додаткових функцій. Воно є не лише каталогом пропонованої закладом продукції, а й прискорює процес обслуговування, виключає людський чинник (помилки) під час приймання замовлення. Меню доволі схоже на паперовий прототип, що сприяє легкому сприйняттю інтерфейсу. Багатомовне підтримання поширюється не лише на зміст меню, а й на всі службові тексти інтерфейсу. Мови тексту перемикаються в будь-який момент роботи з меню, кількість мов не обмежена.

Загальні переваги використання eMenu:

- зручність замовлення, швидка і легка навігація меню, пошук страв;
 - меню максимально інформативне: з описом і фото страв, інгредієнтами, способами і термінами приготування;
 - до страв автоматично пропонуються доповнення і добавки: гарніри, соуси тощо;
 - наявність можливості швидкого виклику офіціанта і запиту рахунку;
 - можливість доступу до мережі Інтернет без використання власної комп'ютерної техніки;
 - наявність доступу до великої кількості додаткових розважальних сервісів (ігор, музики, відео тощо);
 - зручна форма зворотного зв'язку щодо якості обслуговування.
- Використання закладом ресторанного господарства електронного меню дає змогу:
- вносити зміни в меню без додаткових витрат і друкування;
 - сортувати страви і напої за алфавітом, інгредієнтами чи іншими параметрами;
 - знизити навантаження на персонал, економити ресурси шляхом скорочення штату працівників;
 - забезпечувати миттєвий зв'язок гостей з керівництвом закладу;
 - розміщувати рекламу постачальників за кошти чи додаткову знижку;
 - влаштовувати акції та спеціальні пропозиції в будь-який проміжок часу;
 - влаштовувати інтерактивне опитування і конкурси;
 - надавати відвідувачам доступ до мережі Інтернет;
 - пропонувати інтерактивні ігри, конкурси за участю клієнтів.

Електронне меню може мати голосове супроводження. Дотиком до сенсорного екрана відвідувач може активізувати зображення страви, що його цікавить, почути інформацію про назву страви, вартість, рецептуру, історію створення, калорійність, рекомендовані до неї напої.

Існує кілька можливих варіантів виконання і використання eMenu. Найпоширеніші електронні меню на базі стаціонарних моноблоків, закріплених на краю столу або поряд з ним.

Зажив популярності варіант мобільного електронного меню (див. рисунок) на основі ультратонких сенсорних планшетів і бездротового зв'язку. Розмір такого мобільного меню збігається з форматом аркуша А4 завтовшки 1,5 см та масою 900 г. Розмір екрана меню – 10", роздільна здатність – 1024х600 точок. Повністю заряджений пристрій може працювати без додаткового підзарядження протягом трьох годин, що цілком достатньо для виконання своєї функції. Таке меню може подаватися кожному гостю за столом або одне на кількох відвідувачів.



Мобільне електронне меню

Інноваційний варіант застосування електронного меню – вбудовування в поверхню столу (у центрі) або барну стійку. При цьому використовують широкоформатний антивандальний сенсорний екран, що реагує тільки на дотик пальців і за потреби на його поверхню можна ставити посуд і столові прибори. Інтерфейс цього меню легко повертається одним дотиком до сенсорного екрана.

Як свідчить практичний досвід, прибутки закладів ресторанного господарства після оснащення системою електронного меню збільшуються в середньому на 8–11%.

Пароконвектомат *Convotherm*

Пароконвектомат *Convotherm* – якісне високопродуктивне надійне устаткування для ресторанної сфери виробництва Німеччини. Цей універсальний апарат є альтернативою таких спеціалізованих теплових апаратів, як плити, сковороди, жарові шафи, фритюрниці, пароварки. Розробки фахівців фірми «Convotherm» оцінені в багатьох країнах світу.

Пароконвектомат *Convotherm* має конструктивні особливості, що вирізняють його з подібного устаткування.

Завдяки системам *Advanced Closed System* і *Crisp&Tasty* апарат самостійно підбирає оптимальний режим теплового оброблення для певного продукту і видаляє надлишок вологи для утворення на готовому продукті хрусткої скоринки.

Додатковий рівень завантаження підвищує продуктивність апарата (наприклад, у печі моделі 6.10 замість шести – сім рівнів для гастроємкості GN 1/1, у печі 10.10 замість десяти – одинадцять рівнів).

У пам'яті апарату можуть зберігатися до 250 рецептів страв, що включають до 20 етапів приготування, які викликають з пам'яті натисканням на «гарячу клавішу» *Press&Go*.

Завдяки новій панелі управління *EasyTouch* (легкий дотик) стало набагато простіше керувати і обслуговувати пароконвектомат. Почати приготування можна одним дотиком, забезпечивши природний колір продукту, смак зі збереженням в них вітамінів і мінеральних речовин. Перед приготуванням можна переглянути електронну рецептурну книгу з фотографіями страв, що міститься в пам'яті пароконвектомата.

Оновлювати програмне забезпечення або рецептурну книгу можна за допомогою мережі Інтернет або USB-з'єднання.

Безпосередньо в пам'ять апарата можна завантажити відеоролики приготування або тижневе меню з фотографіями для рецептурної книги.

Система HACCP дає змогу зберігати параметри приготування за останні два роки, а програма самодіагностики *EasyTouch* здатна протестувати апарат і визначити поломку.

Оптимізувати процес приготування і максимально зберегти смакові якості продуктів можна за допомогою функцій *Delta-T* і *Cook&Hold*.

Завдяки можливості підтримування оптимального режиму приготування страв у пароконвектоматі *Convotherm* досягається значне зменшення маси при тепловому обробленні порівняно з традиційними методами. Страви зберігають соковитість і набувають привабливого вигляду. При цьому також зменшуються витрати енергоресурсів.

Для миття апарату передбачені два способи: закладене в одну з програм пам'яті апарату напівавтоматичне очищення або додаткове встановлення автоматичного мийочого модуля *ConvoClean*. Витрати мийних засобів можна контролювати, вибираючи необхідний ступінь очищення.

Великий асортимент оригінальних аксесуарів і засобів для догляду за апаратом здатний розширити можливості та оптимізувати роботу з пароконвектоматом.

Пароконвектомати *Convotherm* випускають 6, 10, 12 і 20 рівнів (див. рисунок) з електричним (ОЕВ) і газовим (ОГВ) обігріванням. В них можна реалізувати такі режими теплового оброблення:

- пара – 30–120 °С;
- конвекція (гаряче повітря) – 30–250 °С;
- комбінований режим – 100–250 °С;
- розігрівання готових страв – 120–160 °С.

Загальні технічні характеристики пароконвектоматів

Напруга 380 В

Електронне керування

Система *Advanced Closed* для оптимальної якості продукції

Багатоступінчасте зниження вологості *Crisp&Tasty*

Функція *Cook&Hold* і *Delta-T*

Можливість програмування (250 програм з 20 етапів, включаючи куховарську книгу з 100 рецептами приготування)

Температурний зонд для вимірювання температури всередині продукту

Зниження швидкості обертання вентилятора

Функція *Press&Go* (швидкий доступ до автоматичного приготування страв)

Ручний душ

Опція автоматична мийка *CONVOClean*



Моделі пароконвектоматів Convotherm

Конструктивно пароконвектомати Convotherm поділяють на три серії: OB, OS та MINI.

Пароконвектомати серії OB

У пароконвектоматах серії OB для утворення пари застосовується парогенератор (табл. Д.1.4.1).

Таблиця Д.1.4.1

Технічні характеристики пароконвектоматів серії OB

Моделі електричні OEB / газові OGB	Місткість	Потужність OEB, кВт	Потужність OGB, газ/ел., кВт	Габаритні розміри, мм
OEB/OGB 6.10	7 x GN1/1	11,5	12,0/1,2	932x805x852
OEB/OGB 6.20	7 x GN2/1 або 14 x GN1/1	19,9	20,0/1,2	1217x1027x895
OEB/OGB 10.10	11 x GN1/1	19,9	20,0/1,2	932x805x1120
OEB/OGB 10.20	11 x GN2/1 або 22 GN1/1	34,4	35,0/1,5	1217x1027x1120
OEB/OGB 12.20	12 x GN2/1 або 24 x GN1/1	34,4	40,0/1,5	1232x1055x1416
OEB/OGB 20.10	20 x GN1/1	39,7	40,0/2,2	947x855x1952
OEB/OGB 20.20	20 x GN2/1 або 40 x GN1/1	68,6	70,0/2,2	1232x1055x1952

У пароконвектоматах серій OS (табл. Д.1.4.2) та MINI (табл. Д.1.4.3) застосований інжекторний спосіб утворення пари.

Таблиця Д.1.4.2

Технічні характеристики пароконвектоматів серії OS

Моделі електричні OEB / газові OGB	Місткість	Потужність OEB, кВт	Потужність OGB, газ/ел., кВт	Габаритні розміри, мм
OEB/OGB 6.10	7 x GN1/1	11,4	12,0/1,2	932x805x852
OEB/OGB 6.20	7 x GN2/1 або 14 x GN1/1	19,8	20,0/1,2	1217x1027x895
OEB/OGB 10.10	11 x GN1/1	19,8	20,0/1,2	932x805x1120
OEB/OGB 10.20	11 x GN2/1 або 22 GN1/1	34,3	35,0/1,5	1217x1027x1120
OEB/OGB 12.20	12 x GN2/1 або 24 x GN1/1	34,3	40,0/1,5	1232x1055x1416
OEB/OGB 20.10	20 x GN1/1	39,6	40,0/2,2	947x855x1952
OEB/OGB 20.20	20 x GN2/1 або 40 x GN1/1	68,5	70,0/2,2	1232x1055x1952

Таблиця Д.1.4.3

Технічні характеристики пароконвектоматів серії MINI

Моделі електричні OEB / газові OGB	Місткість	Потужність OEB, кВт	Габаритні розміри, мм	Маса, кг
OES 6.06 mini	6 x GN2/3	3,0/5,7	515x599x627	45
OES 6.06 mobil	6 x GN2/3	3,0/5,7	515x599x732	45
OES 6.10 mini	6 x GN1/1	7,1	515x777x627	54
OES 10.10 mini	10 x GN1/1	10,5	515x777x857	62

Розділ 2. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

У межах архітектурно-будівельного розділу студенти-дипломники виконують завдання із забезпечення будівельного процесу відповідно до функцій замовника та проєктувальника:

- передпроектні роботи;
- збирання вихідних даних;
- визначення порядку здачі об'єкта в експлуатацію;
- виконання графічної частини проєкту (плани благоустрою і ситуаційний).

Виконують завдання згідно з нормативними документами [11; 18–21; 23–28; 31–38; 44; 45; 50–62], матеріалами, зібраними протягом переддипломної практики (дослідження містобудівної ситуації в районі будівництва, інженерних мереж на ділянці будівництва та прилеглий території, для проєктів реконструкції – матеріалів інженерного обстеження стану будівлі, детального плану будівлі до реконструкції, якщо можливо – матеріалів обстеження конструктивних елементів та інженерних систем будівлі, даних про тип та потужність проєктованого об'єкта), концептуальними рішеннями, спрямуванням готелю тощо.

2.1. Передпроектні роботи

Передпроектні роботи виконують до початку проєктування з метою визначення принципових архітектурно-будівельних та інженерних рішень. Дипломним проєктом передбачено виконання таких передпроектних робіт:

- ❖ розроблення попередніх концептуальних архітектурних пропозицій;
- ❖ розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках (обґрунтування місця розташування, необхідної території та умов будівництва);
- ❖ визначення інженерних характеристик об'єкта;
- ❖ обмірювання та обстеження будівель, які підлягають реконструкції, переоснащенню, розширенню, переплануванню або надбудові.

На основі зібраних вихідних даних студенти складають завдання на проєктування дод. 2.1.

У практичній діяльності подальші етапи будівельного процесу полягають в отриманні у відповідних органах місцевої влади дозволу на проєктування і будівництво та укладенні угод на виконання певних робіт.

2.1.1. Розроблення попередніх концептуальних архітектурних пропозицій

Попередні архітектурні пропозиції створюють на основі прийнятого замовником рішення про концепцію готелю. Рішення про архітектурну композицію, поверховість, розміри будівлі, площу забудови повинні максимально розкривати особливості типу, категорії готелю, призначення для певного контингенту відвідувачів, специфіку розміщення готелю в містобудівному просторі.

Архітектурно-планувальні особливості забудови району, відповідність будівельним, санітарним та пожежним нормам обумовлюють розташування готелю в багатоповерховій (дво- та вище) жилій (або адміністративній) будівлі.

Приклад. Готель «Золота гора» запроєктований у центрі Києва на розі вулиць Воздвиженської та однієї з найдавніших та наймальовничіших – Андріївського узвозу.

З вікон готелю, розташованого на схилі Дніпрової кручі, відкривається чудова панорама на історичну частину Подолу. Перебування в готелі надає чудову можливість оглянути багато пам'яток столиці України, пройти головною вулицею – Хрещатиком, що за 15 хвилин неспішної ходи, відвідати видатні історичні місця Києва: Софіївський собор, Андріївську церкву, Історичний музей, Володимирську гірку, Михайлівський собор та ін. Готель розташований поряд зі станцією метро «Контрактова площа» (10 хвилин ходи). Відстані до транспортних вузлів: залізничного вокзалу – 4,2 км, міжнародного аеропорту «Бориспіль» – 40 км, автовокзалу – 7 км, аеропорту «Київ» – 9 км.

Будівля та внутрішній простір готелю запроєктовані в єдиному стилі – модерн. Будівля має шість поверхів, два нижніх призначені для громадських функцій, на решті чотирьох розміщені жилі приміщення (номери). Конфігурація готелю проста, головний фасад оздоблений глазурованою цеглою світлих тонів. Висока якість архітектурного рішення досягається наявністю еркерів прямокутної і напівкруглої форм, суцільним склінням сходових клітин, скульптурним фризом над другим поверхом та хвилеподібним завершенням покрівлі з великим овальним вікном на центральній осі будівлі. Покрівля верхнього поверху має складний хвилеподібний контур. Вхід до будівлі акцентує потужний портал, що наче «запрошує» увійти всередину. Суворість і лаконічність композиції з чіткою мережею вікон пом'якшені характерною для модерну плавністю форм і ліній дахів та кутів будівлі, а також круглою формою вікон у місцях розміщення санітарних вузлів. Внутрішній простір будівлі спроектований відповідно до функціонального призначення.

Згідно з прийнятими рішеннями площа першого поверху становить ... м², другого – ... м², n-го – ... м² (див. підрозд. 1.10).

Примітки: 1. При вирішенні архітектурного стилю будівлі можна використати архітектурні елементи, характерні для певного історичного періоду, етносу або асоціативного явища, узятого за основу концепції готельного комплексу (у додатках до дипломного проєкту можуть бути наведені фото збудованих будівель та об'єктів, елементи яких використані при створенні проєкту).

2. Необхідно враховувати, що архітектурні пропозиції створюють відповідно до архітектурно-планувальних особливостей та вимог забудови міста, розмірів ділянки під будівництво, умов інженерного забезпечення будівлі, інсоляції збудованих раніше та новозбудованих будівель і території з дотриманням санітарно-гігієнічних, протипожежних, демографічних, архітектурно-композиційних та інших нормативних вимог, місцевих умов будівництва, регіональних традицій тощо. Зазначені умови слід враховувати при формуванні містобудівного обґрунтування та завдання на проєктування.

2.1.2. Обґрунтування місця розташування готельного комплексу на земельній ділянці та умов будівництва

Міська інженерна інфраструктура та загальна характеристика ділянки будівництва

• Проєктований об'єкт будівництва – ... (назва готелю, розташування і рік здачі в експлуатацію об'єктів, що підлягають реконструкції). Ділянка під будівництво розташована ... (місто (район), вулиці, що окреслюють мікрорайон, адреса). (Мотелі доцільно розміщувати на великих транзитних магістралях між населеними пунктами.)

• Архітектурний стиль забудови мікрорайону – постмодернізм (індастрі, кантрі, етнічний, забудова відсутня). У разі будівництва готелю в сільській місцевості з невираженим архітектурним стилем або в інфраструктурі автомагістралей архітектурний стиль визначають без обмежень відповідно до вибраної концепції. У разі реконструкції (добудування, вбудування) готелю необхідно дотримуватись архітектурного стилю раніше зведеної будівлі або окреслити особливості її зміни.

- Район забудований здебільшого п'ятиповерховими будівлями (9- та 16-поверховими, малоповерхова забудова).
- Площа ділянки під будівництво

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

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, m^2 (приймають за дод. 2.2);
 N – кількість місць у готелі.

В умовах реконструкції допускається зменшення умовної площі ділянки на 25% без порушення нормативних вимог до допустимих показників озеленення та площі основних елементів функціонального призначення.

Приклад. Проектується готель на 300 місць, $n_3 = 22,5 m^2$; $N = 300$ місць. Площа ділянки під будівництво

$$S_d = 22,5 \cdot 300 = 6750 m^2.$$

- Рельєф ділянки забудови спокійний, нахил – 5% у бік вул. ...
- Тип ґрунту (для об'єктів нового будівництва) намивний (лісовий, суглинковий та ін.).
- Глибина промерзання ґрунту ... м (для об'єктів нового будівництва).

Характеристика зовнішніх інженерних мереж (для нового будівництва)

- Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № ... на вул. ... (ЛЕП).
- Мережа водопостачання – міський водогін діаметром 200–1000 мм, що пролягає між вул. ... та будинком № ... на вул. ... на відстані ... м від межі території забудови.
- Мережі каналізації. Районний колектор діаметром 500–1500 мм розташований між вул. ... та будинком № ... на вул. ... на відстані ... м від межі території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод на вул. ... на відстані ... м від ділянки будівництва.
- Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ № ... (котельні тощо) діаметром 200–1000 мм – пролягає між вул. ... та будинком № ... на вул. ... на відстані ... м від межі території забудови.
- Мережі газопостачання – ГРП № ... на вул. ...

Характеристику та інформацію про розміщення інженерних систем на території, прилеглої до ділянки будівництва, отримують з викопіювання топогеодезичної зйомки у службі районного архітектора; місцевому ЖЕО чи ЖЕК; безпосереднім обстеженням ділянки.

За відсутності інженерних мереж згідно з п. 2.2.1 передбачають автономні системи забезпечення.

Розміщення готелю в містобудівній структурі

- Досліджено територію радіуса охоплення ... м, що межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують такі підприємства і установи: ... (туристичні об'єкти, установи, підприємства, організації, що можуть становити інтерес для відвідувачів (виставкові комплекси, промислові підприємства, державні органи

влади та ін.), джерела сировини і товарів, інші об'єкти, що можуть позитивно вплинути на роботу готелю), існуюче озеленення району, транспортні мережі (включаючи внутрішньоквартальну), інженерні мережі району, напрями сторін світу.

Існуючу містобудівну ситуацію показано на туристичній схемі, яку розроблюють на основі карти (карти-схеми) міста. Радіус охоплення території на туристичній схемі – до 800 м (дод. 2.3).

Масштаб виконання М 1:5000, М 1:10000.

- На ділянці будівництва вирізняють такі зони: під забудову площею $S_{пов} = \dots m^2$

(площа будівлі готельного комплексу – формула (1.8)); упоряджені майданчики перед входом у приміщення громадського та житлового призначення площею $S_{ум} = \dots m^2$ (не менше $0,2 m^2$ на одного мешканця); зони озеленення загальною площею $S_{оз} = \dots m^2$ (за формулою (2.2)); зелена захисна смуга шириною ... м (див дод. 2.4); майданчики для стоянки автомобілів площею $S_{AC} = N_{MM} \cdot 22,5 + S_{пр}$, (N_{MM} – за додатком 2.5). Ширина проїздів на автостоянках із двобічним рухом не повинна бути менше 6 м, з одnobічним – не менше 3 м з рухом автомобілів в одному напрямку без зустрічних потоків і перетинань. На автостоянках малої місткості (до 50 автомісць) допускається об'єднаний в'їзд-виїзд. На автостоянках середньої та великої місткості (50–300 і більше автомісць) необхідно передбачати окремі в'їзди-виїзди шириною 3,5 м кожний.

Відстань від автостоянки до будівлі готелю не повинна перевищувати 150 м і бути меншою від 10 м при місткості 10–50 автомісць і 25 м – при місткості понад 100 автомісць; автостоянка за адресою ...; майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею $S_{м.т.п} = B \cdot 29 m^2$

(B приймається не менше 3,5 м; влаштовується за рахунок розширення проїжджої частини вулиці у вигляді відкритої «кишені»); внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{н.п} = L \cdot 3,5 m^2$ (L – сумарна довжина наскрізних проїздів); розворотна площадка площею $S_{р.п} = \dots m^2$ (рекомендовані розміри – 12×12 м); господарські та технічні споруди (окремо розташовують бойлери, трансформаторні підстанції, склади тари, площадка для сміттєзбірників) загальною площею $S_{т.с} = \dots m^2$ (визначають індивідуально за прийнятим оснащенням); основний підхід до готельного комплексу шириною ... м; пішохідні доріжки шириною ... м, загальною площею $S_{т.к} = \dots m^2$, малі архітектурні форми ...; будівлі існуючої забудови ... (проти-пожежна відстань між будівлями – 10–15 м).

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрою території зображено в дод. 2.3. На плані благоустрою також показано напрями руху територією (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини), напрями сторін світу.

У разі реконструкції житлової забудови необхідно передбачати планомірне впорядкування території з урахуванням існуючої містобудівної ситуації.

План благоустрою розробляють у масштабах (М) 1:500 та 1:1000.

Площу озеленення, m^2 , визначають за формулою

$$S_{оз} = S_d \cdot 0,4. \quad (2.2)$$

2.1.3. Визначення інженерних характеристик об'єкта

З метою отримання технічних умов на приєднання об'єкта до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У готельному комплексі (мотелі, хостелі) на ... номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

1. Загальні витрати електроенергії комплексом визначають за укрупненим показником (ДБН В.2.5-23-2010), який розраховують за формулою

$$P_{жN} = (P_{ж} N + P_{зрг} T N_1 + P_{р.т} S_{р.т} + P_{в} N_2 + P_{а} S_{а} + P_{г} N_{г}) T, \quad (2.3)$$

де $P_{ж}$ – питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт (дод. 2.6);

N – кількість місць у готелі;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

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

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

$P_{в}$ – питома навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

$P_{а}$ – питома навантаження від функціонування аптек, кВт/м²;

$S_{а}$ – площа аптеки, м²;

$P_{г}$ – питома навантаження від функціонування приміщень гаражу, кВт;

$S_{г}$ – кількість місць у гаражі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу на рік.

2. Витрати теплоти на опалення.

Витрати теплоти на опалення, Гкал, розраховують за формулою

$$Q_o = q_6 V_6 T_o \Delta t R_1, \quad (2.4)$$

де q_6 – питома витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, Гкал ($q_6 = 3,5254 \cdot 10^{-7} - 3,2674 \cdot 10^{-7}$ Гкал, при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \min$);
 V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³,

$$V_6 = S_6 (n h_1 + n h_2 + h_3); \quad (2.5)$$

S_6 – площа i -го поверху будівлі готельного комплексу, м²;

n – кількість поверхів будівлі;

h_1 – висота поверху будівлі, м;

h_2 – висота перекриття, м;

h_3 – висота покрівлі, для пласкої будівлі; розраховують як сумарну товщину паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі ($h_3 = 0,4-0,6$ м); за наявності технічного поверху – 1/2 висоти технічного поверху ($h_3 = 0,8-0,9$ м), за наявності горищного поверху – 1/3 висоти поверху у гребені ($h_3 \approx 1,7$);

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімальну температуру зовнішнього середовища.

Значення параметрів T_o , Δt , R_1 для різних регіонів України наведено в дод. 2.7.

3. Витрати теплоти на вентиляцію, Гкал, розраховують за формулою

$$Q_a = q_v V T_o \Delta t, \quad (2.6)$$

де q_v – питома витрати теплоти на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1 °С, Гкал ($q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7} - 6,9819 \cdot 10^{-7}$ Гкал, при збільшенні об'єму будівлі $q_v \rightarrow \max$);
 V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції, м³.

Забезпечення приміщень готельного комплексу припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.1 (у розрахунок слід включити приміщення, де передбачається влаштування припливної вентиляції з підігріванням повітря).

Таблиця 2.1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа $S_{пр}$, м ²	Висота $h_{пр}$, м	Об'єм V , м ³ $V = S_{пр} H_{пр}$	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				припливну	витяжну
...					
Разом				Σ	Σ

Об'єм повітря для припливної вентиляції розраховують за формулою (2.11), для витяжної та (2.13).

5. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води комплексом, м³, визначають за формулою

$$B_{заг} = \frac{q_u^{tot} U}{1000} T + B_{п}, \quad (2.7)$$

де q_u^{tot} – середньодобова норма витрати води на одне місце, л (дод. 2.8);

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

$B_{п}$ – витрати води на поливання території.

Витрати гарячої води розраховують за формулою

$$B_{гар} = \frac{q_u^h U}{1000} T, \quad (2.8)$$

де q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, л (дод. 2.8).

Витрати води на поливання території, м³, визначають за формулою

$$B_{п} = \frac{B_{к} S_{д} \tau T_{п}}{710}, \quad (2.9)$$

де $B_{к}$ – норма витрат води одним поливним краном за годину, $B_{к} = 1,08$ м³;

$S_{д}$ – площа ділянки під будівництво, м² (розраховують за формулою (2.1));

τ – час роботи поливного крану за добу, $\tau = 2-3$ год;

$T_{п}$ – період поливання території протягом року, $T_{п} = 187$ діб;

710 – площа, яку обслуговує один кран, м².

Об'єм стічних вод, м³,

$$V_{\text{стічн}} = p V_{\text{заг}}, \quad (2.10)$$

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

2.2. Інженерно-будівельні рішення готельного комплексу

Проектований готель (при виконанні проекту реконструкції надати характеристику будівлі до і після реконструкції) є будівлею, що відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – Уніс (міського значення тощо);
- за довговічністю – 1 (ступінь 2–4);
- за вогнестійкістю – 1 (ступінь 2–4);
- за поверховістю – малоповерховий (або інший);
- за конструктивною схемою – повний каркас (неповний та ін.).

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі згідно з отриманим завданням на проектування наведено в дод. 2.9 (при виконанні проекту реконструкції надати копію паспорта технічного стану будівлі).

При вирішенні внутрішнього простору будівлі готелю враховано такі вимоги.

❖ У готелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках. При цьому передбачено резерв одно- та двомісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями.

❖ Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси висотою верхньої позначки від землі понад 0,45 м огорожені.

❖ Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будівлі готелю.

У готелях місткістю понад 300 місць категорій тризіркові та вище передбачають багажний вхід та вестибюль.

2.2.1. Інженерні системи проектованого готелю

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

✓ Система опалення (при реконструкції додатково надати характеристику існуючої системи).

У готелі передбачено систему опалення згідно зі СНиП 2.04.05-91 для підтримання температурного режиму.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього (внутрішнього (автономного) джерела – ТЕЦ... (опалювального котла та ін.). Температура теплоносія на вході – 85–90 °С.

У готельному комплексі передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки ... та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

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

Примітка. У будівлях готелів категорії тризіркові та вище потрібно передбачати резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які повинні включатися під час аварій або профілактичних робіт. Розміщувати приміщення ІТП під жилими приміщеннями готельних номерів забороняється. При проектуванні ІТП слід застосовувати обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до жилих приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень.

У будівлях готелів категорії п'ятизіркові за завданням на проектування допускається передбачати резервні джерела тепла для систем опалення. У разі неможливості приєднання будівлі готелю до централізованого теплопостачання необхідно передбачити автономне опалення.

Резервна (автономна) опалювальна система складатиметься з теплогенератора – газового (рідко-, твердопаливного, електричного та ін.) котла (теплого насосу та ін.) потужністю ... кВт, марки ..., замкненого опалювального контуру з металопластикових (ПВХ) труб діаметром ... мм, системи термокранів з термостатичними головками марки ..., встановлених на вході в окремі опалювальні пристрої, та пристрою спонукання циркуляції теплоносія марки ...

Примітка. Вимоги до вибору потужності теплогенератора наведені в дод. 2.10.

Трубопроводи систем опалення готелів категорій чотири- та п'ятизіркові потрібно прокладати приховано або за знімним декоративним кожухом.

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води (пари та ін.) температурою 60–70 °С (або іншою).

У приміщеннях ... передбачено використання центрального опалення з установленими алюмінієвих (або інших) радіаторів низького тиску марки ... з верхнім (або нижнім) розведенням трубопроводів; у приміщеннях ... використано місцеве опалення за рахунок промислових панелей (камину та ін.). У приміщеннях ... влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління для підтримання в робочий час розрахункової температури і відносної вологості повітря 30–60%.

Раз на рік (ін.) передбачено профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акту.

✓ Система вентиляції (згідно зі СНиП 2.04.05-91) (при реконструкції додатково надати характеристику вентиляційної системи з природною циркуляцією повітря у будівлі до реконструкції з нанесенням розташування приймальних пристроїв на план поверху).

Повітря з жилих номерів видалятиметься через санітарні вузли. Витяжна вентиляція готельного комплексу передбачена з природним спонуканням (у готелів категорій одно- та двозіркові) та механічним (у готелях категорій тризіркові та вище).

Примітка. За умови реконструкції в разі відсутності в будівлі постійно діючої центральної системи припливної вентиляції, що подає повітря до жилої частини, примусову витяжку потрібно проектувати за допомогою встановленого в санітарному вузлі місцевого витяжного вентилятора з можливістю використання витяжної системи в режимі природної вентиляції за вимкненого вентилятора.

У кожному приміщенні санітарного вузла проектом передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу або збірну вентиляційну шахту.

Витяжні вентилятори (робочий і резервний) центральних систем встановлюватимуться на рівні верхнього технічного поверху і передбачені для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовані з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали та збірні вентиляційні шахти передбачені в будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуться у приміщеннях ... (над підвісною стелею, у сервісних шафах та ін.) з можливістю доступу для ремонту.

Витяжні вентиляційні системи з природним спонуканням, а також системи, в яких витяжні вентилятори вмикаються періодично, запроєктовані з викидом повітря з ... боку будівлі над покрівлею в місцях, де виключається виникнення зон вітрового підпору.

Примітка. У номерах готелів категорії тризіркові та нижче припливне повітря подається через вікна. У разі встановлення вікон без кватирок і з герметичним притулом слід застосовувати модифікації вікон із вбудованими провітрювачами, які автоматично відкриваються при перевищенні вологості повітря нормативної.

У номерах готелів категорій чотири- та п'ятизіркові слід проектувати центральну систему припливної вентиляції.

Проектом передбачено приплив повітря до жилих кімнат; витяжку – із санітарних вузлів та ванних кімнат (рис. 2.2).

Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції номерів готелю запроєктовані зі сталевих труб (рис. 2.1).

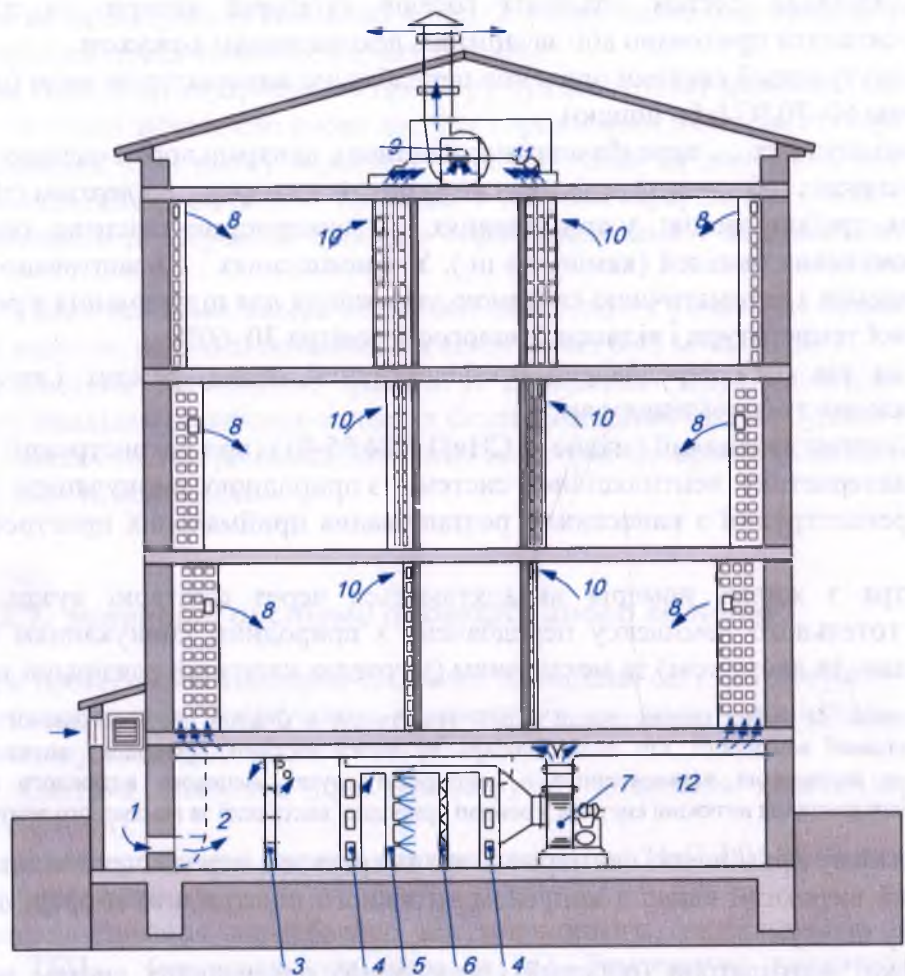


Рис. 2.1. Структура центральної вертикальної системи припливної вентиляції:
 1 – воздухозабірня шахта; 2 – тилоосаджувальна камера; 3 – масляний фільтр;
 4 – калорифери; 5 – зволожувальні сопла; 6 – краплевідокремлювач; 7 – вентилятор;
 8 – припливні канали; 9 – витяжний вентилятор; 10 – витяжні канали; 11 – витяжна камера;
 12 – припливна камера

Вентиляція приміщень громадського, виробничого та господарського призначення запроєктована окремо від вентиляції номерів.

Під час проектування вжито таких заходів для виключення поширення характерних для цих приміщень запахів у суміжні приміщення та номери: ...

Механічна припливна вентиляційна система подає повітря об'ємом $V_n = \dots \text{ м}^3$ (формула (2.11)) у такі приміщення: ... Витяжна вентиляція видаляє забруднене газоподібними домішками повітря об'ємом $V_v = \dots \text{ м}^3$ (формула (2.13)). Такою вентиляцією забезпечені приміщення ... У приміщеннях ... (де встановлено устаткування зі значним виділенням тепла та газоподібних забруднювачів повітря) передбачено місцеві вентиляційні відсмоктувачі продуктивністю $V_{м.в.в} = \dots \text{ м}^3$ (формула (2.14)).

При проектуванні систем вентиляції з механічним спонуканням передбачають вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до жилих приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень.

Проектом передбачено застосування системи кондиціонування повітря другого класу в номерах (готелів категорії п'ятизіркові), а також у приміщеннях загального користування (вестибюлях, торговельних залах ресторанів, конференц-залах готелів категорій чотири- та п'ятизіркові).

Примітка. У номерах готелів категорії чотиризіркові, а також приміщеннях загального користування готелів категорії тризіркові проектують системи кондиціонування третього класу.

Розрахункові температури повітря і вимоги до повітрообміну в номерах готелів різних категорій слід приймати за дод. 2.11.

Об'єм повітря припливної вентиляції, $\text{м}^3/\text{год}$, визначають за формулами:

$$\text{для виробничого приміщення } V_n = \sum V_{пр} \cdot 4;$$

для приміщення з одночасним перебуванням у ньому понад 50 осіб

$$V_n = \sum V_{пр} \cdot 4, \quad (2.11)$$

де $V_{пр}$ – будівельний об'єм приміщення, м^3 ,

$$V_{пр} = S_{пр} h_{пр}; \quad (2.12)$$

$h_{пр}$ – висота приміщення, м;
 $S_{пр}$ – площа приміщення, м^2 .

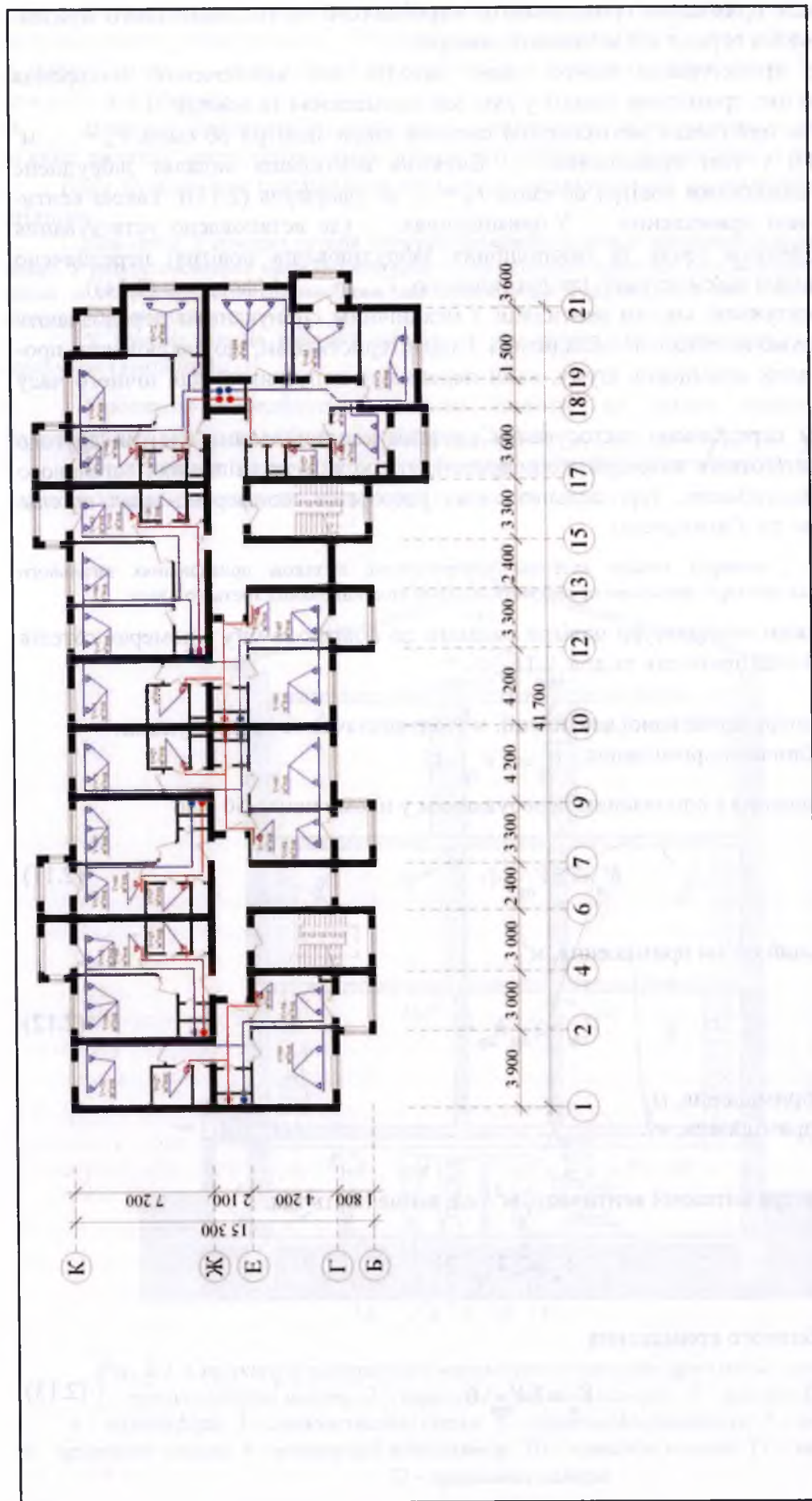
Об'єм повітря витяжної вентиляції, $\text{м}^3/\text{год}$, визначають так:

для зали

$$V_v = \sum V_{пр} \cdot 2;$$

для виробничого приміщення

$$V_v = \sum V_{пр} \cdot 6. \quad (2.13)$$



Умовні позначення:

- △ - Решітка припливної вентиляції
- ▽ - Решітка витяжної вентиляції
- - Припливний вентиляційний канал
- - Витяжний вентиляційний канал
- V - Об'єм повітря для подавання до (видавання з) приміщення

Рис. 2.2. Схема забезпечення припливно-витяжною вентиляцією житлових приміщень готелю

Об'єм повітря, м³/год, для місцевих вентиляційних відсмоктувачів визначають за формулою

$$V_{\text{м.в.в}} = \sum P \alpha \quad (2.14)$$

де P – потужність теплового устаткування, над яким встановлено місцевий вентиляційний відсмоктувач, Вт;

α – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування (при 22–35 м³/Вт·год для приладів з відкритою нагрівальною поверхнею $\alpha \rightarrow \max$, із закритою – $\alpha \rightarrow \min$).

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях ... встановлені місцеві (або інші), рециркуляційні (або інші) цілорічної дії (або інші) системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання режимів температури, вологості, фільтрації повітря та хімічного складу повітря на постійному рівні.

Додатково системи кондиціонування встановлені у приміщеннях адміністративних ... та ...

Раз на рік (або інше) передбачені профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акту.

✓ Система водопостачання (при реконструкції додатково надати характеристику введення системи в будівлю, можливість її перенесення в межах об'єму будівлі).

Водозабезпечення систем готелю здійснюється від міського водогону (див. раніше).

Для об'єктів типу мотель, агроготель та інших розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій передбачається автономна система водопостачання. Джерелом автономного водопостачання є підземні води, як водозабірну споруду взято дрібнотрубчасту свердловину (шахтний колодязь). Свердловину (колодязь) розташовано на незабрудненій невідтопюваній ділянці на ... м вище (за потоком підземних вод) джерел можливого забруднення (вбиралень, каналізаційних споруд, складів компосту та ін.).

Конструкція свердловини передбачає встановлення обсадної труби та глиняного замка оголовку свердловини (або інші), що перешкоджатиме потраплянню в експлуатований водозабірний горизонт поверхневих забруднень, а також поєднанню його з іншими водоносними горизонтами. У водоприймальній частині свердловини встановлено фільтр механічного очищення води від часточок розміром понад ... мм.

Для системи водопостачання передбачено автоматизований водопідйомний пристрій з насосом марки ..., продуктивністю ... м³/год, гідропневматичним (безнапорним) баком об'ємом ... м³ та приладом автоматичного регулювання, налаштованим на підтримання тиску в системі водопостачання ... МПа. Насос розміщуватиметься у свердловині (шахтному колодязі, підземній камері, відокремленому приміщенні першого поверху та ін.), гідропневматичний (безнапорний) бак – у ... При розміщенні насосу у приміщенні готелю рівень шуму в жилій частині не повинен перевищувати 35 дБ.

На введенні системи в готельний комплекс влаштовані водомірний вузол з водоочисною установкою для очищення води від механічних забруднень розміром часточок понад ... мм, лічильник (зазначити марку) та насосна установка (зазначити марку) для подавання води в разі зниження тиску в зовнішній мережі понад 0,1 МПа. У готелі організовано об'єднану тупикову (або іншу), просту (або іншу) систему водопостачання з верхнім (або іншим) розведенням, що відповідає вимогам СНиП 2.04.01-85.

Система поділяється на протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002) з оцинкованих (або інших) труб діаметром ... мм з пожежними кранами; господарсько-побутову – з оцинкованих (або інших) труб діаметром ... мм з під'єднанням до змішувачів та

кранів; виробничу – з оцинкованих (або інших) труб діаметром ... мм з приєднанням до технологічного устаткування.

Для ремонту дільниць водопровідної мережі передбачено запірнуарматуру колодязі на відстані ... м від місця введення системи в будівлю перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюватиметься централізована (або інша) від нагрівача в тепlopункті (або інше) із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі не нижче 40 °С з оцинкованих (або інших) труб діаметром ... мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

✓ Система каналізації (при реконструкції додатково надати характеристику введення системи в будівлю, можливість перенесення в межах будівлі).

У готелі ... організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову та виробничу (або іншу) системи каналізації відповідно до вимог СНиП 2.04.01-85.

Внутрішня каналізація будівлі складається з приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних (або інших) труб діаметром ... мм; стояків з чавунних (або інших) труб діаметром ... мм.

Необхідні діаметри відвідних труб і стояків (50 або 100 мм) визначають залежно від кількості приймальних пристроїв.

Стояки встановлені відкрито біля стін або приховано в борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту ... м над дахом будівлі.

Стоки від побутової та виробничої каналізацій збираються та відводяться у вуличну мережу окремо.

Для об'єктів типу мотель, агроготель та інших розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій передбачають автономну систему каналізації, що включає систему відведення стічних вод від випусків жилої частини та інших об'єктів мотелю (агроготелю), споруди для збирання (очищення) та зберігання (очищення) стічних вод об'ємом ... м³ (див. формулу (2.10)), а також вивезення (скидання) очищених вод у ґрунт або поверхневу водойму).

Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом підприємства ... з частотою раз на ...

У готельному комплексі передбачено систему сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів), що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства ... з частотою раз на ..., і дощову каналізацію, виведену у дворову (внутрішньоквартальну) (вуличну або ін.) мережу. Для об'єктів типу мотель, агроготель та інших розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій передбачають відведення дощових стоків до дренажної споруди, розташованої в найнижчій точці земельної ділянки готелю.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення проектують окремо від систем каналізації жилої частини готелю із самостійними випусками.

У готелі (місткістю 300 місць і висотою понад 5 поверхів) передбачений білизнопровід діаметром ... мм.

У готелях місткістю понад 500 місць і категорій чотири- та п'ятизіркові слід передбачати централізоване пиловидалення (система вакуумного прибирання) з жилих і основних громадських приміщень.

Передбачена в готелі система пилоприбирання включає розміщену в підсобному приміщенні вакуумну установку ... (зазначити марку і потужність) і мережу пластикових труб діаметром ..., вмонтованих у підлогу, стелю та стіни. Всмоктувальні клапани (пневморозетки) встановлені в стінах на рівні ... мм.

✓ Система електропостачання (при реконструкції додатково надати характеристику введення системи в будівлю, потужність трансформаторної підстанції ... кВА, площа перерізу силового кабелю ... мм²).

Для об'єктів типу мотель, агроготель та інших розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій передбачають автономну систему.

Енергозабезпечення готельного комплексу здійснюватиметься від об'єктної (або іншої) трансформаторної підстанції потужністю ... кВт, приєднаної через підземну (або іншу) кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита в електрощитовій комплексу прокладатиметься чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220 В. Електрощитова розташовуватиметься на першому (або іншому) поверсі комплексу. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщують загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

У готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки ..., потужністю ... кВт (фотоелектричну батарею або ін.), систему стабілізації напруги, що включає ...

Схему аварійно-резервної (автономної) системи електропостачання зображено на рис. 2.3.

Електричні мережі поділені на силові напругою 380 В і освітлювальні напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мереж виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною (або іншою) схемою, силова – за радіальною (або іншою). Управління освітленням передбачено дистанційним (або ручним). У загальних приміщеннях готелів передбачено освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

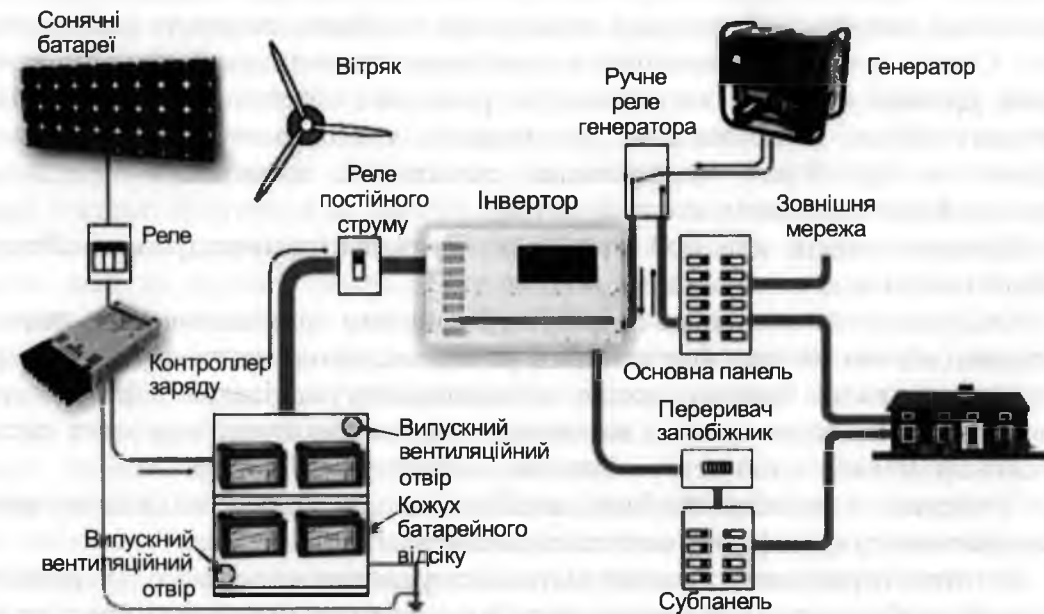


Рис. 2.3. Схема аварійно-резервної (автономної) системи електропостачання

У номерах готелів категорій три-п'ятизіркові згідно з вимогами ДСТУ 4269 необхідно передбачати не менше двох розеток для ввімкнення холодильника та інших побутових приладів і в санітарному вузлі (ванній кімнаті) розетку, що підключається через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фена та електробритви.

Блискавкозахист будівлі виконано відповідно до РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будівлі (або інше). Передбачено спуски, заземлені по периметру будівлі та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У готелях категорії тризіркові та вище слід передбачати люмінесцентну рекламу та систему світлових покажчиків (напрямок руху, місця паркування, назви залів, пожежні гідранти тощо).

Номери готелів категорії тризіркові та вище рекомендується обладнувати пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюють при вході в номер і якими управляють за допомогою карток електронного карткового замка.

У готелі передбачена система електрогодинофіксації. Сигнал від первинного годинника, розміщеного в ..., надходить на ... (зазначити кількість) вторинних годинників, встановлених ... (зазначити зони встановлення).

✓ Система газопостачання (лише для готелів, де встановлюватиметься газове устаткування, та автономної системи опалювання. При розробленні проекту реконструкції слід зазначити наявність підведення газової мережі).

Система газопостачання готельного комплексу прийнята відповідно до ДБН В.2.5-20-2001, приєднана до районного ГРП через трубопровід зі сталевий (або іншої) труби діаметром ... мм високого тиску. У місці введення газопроводу в будівлю встановлено газовий лічильник. Внутрішнє розведення до ... споживачів та теплопункту виконано зі сталевих газопровідних труб діаметром ... мм, пофарбованих жовтою емалевою фарбою. У місцях під'єднання газових приладів встановлюють запірні газові крани.

✓ Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій

У готелі ... планується встановити комбіновану (відокремлену) систему сигналізації згідно з ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну та охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені в готельних номерах, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів та ін. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Номери готелів категорії тризіркові та вище рекомендується обладнувати відомчою охоронною сигналізацією.

Охоронною сигналізацією потрібно обладнати приміщення пожежного поста, електрощитові, венткамери протидимних установок, входи до технічних поверхів та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів, двері шаф поповерхових пожежних кранів з виведенням сигналу на пульт чергового диспетчерської сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони.

У місцях, де необхідні особливі запобіжні заходи (зазначити їх), встановлено об'ємні датчики руху (інфрачервоні чи мікрохвильові).

У готелі передбачено систему відеоспостереження на основі ... (чорнобілого чи кольорового зображення) відеокамер, що забезпечуватиме можливість спостереження в реальному часі та записувати що відбувається для подальшого вивчення. Відеокамери передбачається встановити ... (зазвичай відеокамери встановлюють у таких місцях: в'їзді на автомобільну стоянку, переході від стоянки до готелю, головному та

службовому вході до готелю, головному холі та зоні реєстрації мешканців, ліфтових холах, зоні розвантаження продуктів і майна, дверях пожежних виходів (зовні), зоні камери схову (депозитарію), холах конференц-залів, фітнес-центрів).

Для інтелектуального управління зонами доступу (у тому числі для готельних номерів) передбачені електронні замки.

Примітка. Система контролю доступу проста в обслуговуванні, не потребує складного програмного забезпечення, тому що програмується не контролер, а картка доступу.

Для управління електронними замками застосовують картки:

- ✓ з мікрочіпом (IC);
- ✓ управління за радіочастотою (RF);
- ✓ з магнітною смужкою;
- ✓ зі штрих-кодом.

У деяких моделях передбачена можливість управління за біометричними параметрами. Біометричні замки (або смартлок, або дактилоскопічний замок) – це дверні замки, які замість механічного ключа використовують відбиток пальця. Для того щоб відчинити двері, достатньо доторкнутися замка пальцем.

Номери готелів категорій тризіркові та вище рекомендується обладнувати електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, з функціями антипаніки, антивідтискання заціпки, автономним енергозабезпеченням.

Також номери готелів категорій тризіркові та вище рекомендується обладнувати міні-сейфами. Сейф повинен мати енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій і мати електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

У готелі ... передбачене влаштування таких систем: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку (можливе встановлення систем супутникового, внутрішнього зв'язку, супутникового, ретрансляційного телебачення), комп'ютерної мережі.

У приміщенні ... передбачається встановлення порту Wi-Fi для бездротового приєднання до мережі Інтернет.

✓ Автоматизація інженерного обладнання

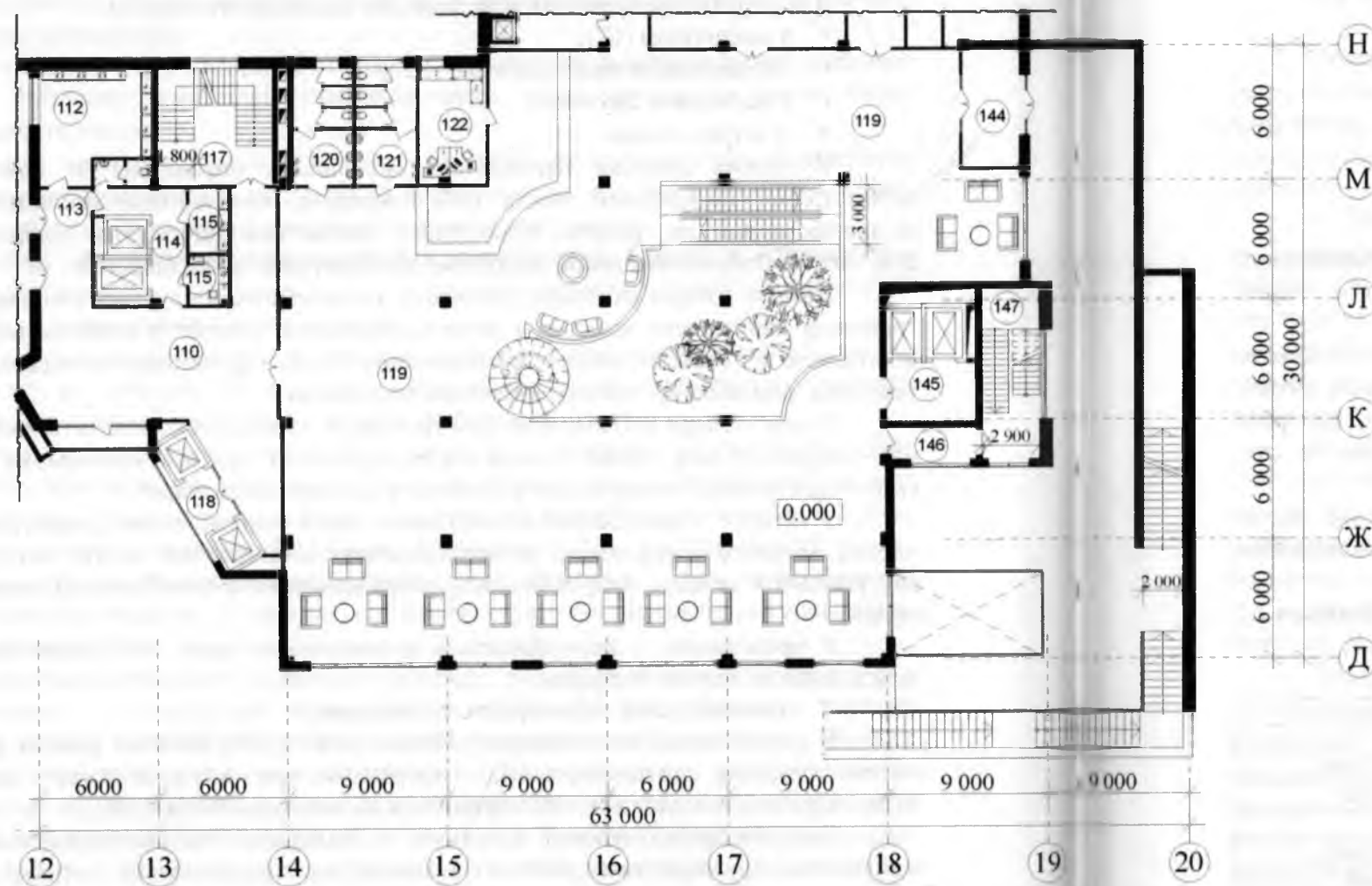
У готелі передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем (систему диспетчеризації). Інформація про все під'єднане до системи диспетчеризації обладнання виводитиметься на монітор комп'ютера.

Система диспетчеризації дає змогу в реальному часі спостерігати за тим, що відбувається на віддалених об'єктах і територіях, контролювати їх роботу, а також змінювати параметри засобів автоматики, що обслуговують інженерні системи. Усі інженерні системи будуються на засобах локальної автоматики – датчиках (програмованих логічних контролерах нижнього рівня), які за допомогою вбудованих інтерфейсів передають дані на верхній рівень. Технологічні дані надходять на єдиний сервер диспетчеризації (залежно від складності об'єкта на персональний комп'ютер або серверну станцію), здатний опрацьовувати і зберігати необхідні обсяги інформації. Дані в графічному вигляді доступні на екрані монітора сервера або клієнтських робочих місць (персональних комп'ютерів, приєднаних до єдиної локальної мережі). Отримана інформація опрацьовується і залежно від виду сигналу формуються тривожні, аварійні або системні повідомлення, що архівуються в доступне довготривале сховище. Таким чином, створюється замкнена система, де кожна зміна стану устаткування обробляється, протоколюється та виводиться на пульт оператора. Така система дає змогу звести до мінімуму ризик виникнення нештатних ситуацій, а також підвищити і спростити контроль за інженерними системами.

Загалом передбачається реалізувати такі основні функції системи диспетчеризації:

- динамічне графічне, наочне відображення інформації;

Експлікація приміщень



№ приміщення	Найменування	Площа м ²	Категорія
110	Холл	116,7	В
112	Комора МТО номерів	28,9	В
113	Санвузол персонала	14,1	Д
115	Комора чистої білизни	6,5	В
117	Сходова клітка	18,0	Д
118	Ліфтовий холл	873,2	Д
119	Фойє	6,2	В
120	Санвузол чоловічий	17,4	Д
121	Санвузол жіночий	17,4	Д
122	Службове приміщення	19,5	В
144	Тамбур	16,9	Д
145	Ліфтовий холл	16,9	Д
146	Тамбур - шлюз	10,9	Д
147	Сходова клітка № 1-6	18,0	Д

						КНТЕУ 8.140101.12 01-37 ДМП ГЧ			
						Готель "Пектораль" **** на 300 місць			
Зм.	К-сть.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Готельний комплекс	Стадія	Аркуш	Аркушів
							Н	5	8
Зав. Кафедри		Пересичий МІ				План приймально-вестибюльної групи на позначці ± 0.000 М 1:400	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу. 5 курс. 1 група. д/н		
Керівник		Тарасенко Є. В.							
Консультант		Шаповал С. Л.							
Розробив		Сахно І. В.							

- побудова графіків процесів, що відбуваються;
- контроль за процесами;
- звукова сигналізація про несправності;
- розподілена архітектура з необмеженою кількістю робочих місць;
- ведення бази даних про стан обладнання;
- зниження впливу людського чинника;
- зниження експлуатаційних витрат;
- швидка і достовірна діагностика стану об'єктів;
- контекстні підказки оператору в аварійних ситуаціях;
- авторизований доступ до інформації та управління;
- ведення журналу подій в автоматичному режимі;
- документальне визначення причин аварій та втрат;
- гнучка система побудови звітів (змiна, місяць, рік).

✓ Вертикальний транспорт

Для ефективного використання будівлі готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти (ескалатори, патерностери).

За призначенням ліфти у сфері готельного та ресторанного господарства поділяють на пасажирські, які використовують для піднімання та спускання людей, вантажно-пасажирські – для піднімання та спускання вантажів і людей, вантажні з провідником, без провідника, малі вантажні (магазинні) – для піднімання та спускання вантажів масою менше 200 кг.

Всередині будівель для розміщення ліфтів влаштовують глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше години. Класифікацію і технічні характеристики основних типів ліфтів наведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Класифікація та технічні характеристики ліфтів

Види ліфтів	Швидкість руху, м/с	Вантажопідйомність, кг
Пасажирські:		
звичайні	0,71–1,4	320, 400, 500, 630, 1000
швидкісні	1,4–4,0	400, 630, 1000, 1600
Спеціальні (швидкісні)	4,0–7,0	1600, 2000
Вантажопасажирські	0,65	500, 800, 1000 і більше
Вантажні	0,25–0,5	1000, 3000, 5000

У готелях кількість ліфтів розраховують виходячи з функціональних потреб. У будівлі повинно бути не менше двох пасажирських ліфтів. Ліфти розташовують так, щоб відстань від дверей найвіддаленішого приміщення до дверей ліфта не перевищувала 60 м.

У готелях до 10 поверхів з одним або двома пасажирськими ліфтами дозволяється розташовувати їх безпосередньо на сходовій клітці. В інших випадках виходи з ліфтів передбачають у ліфтові холи, при цьому ширина холу при однорядному розташуванні ліфтів не повинна бути менше 1,3 найменшої глибини кабіни ліфтів, при дворядному розташуванні – подвійної найменшої глибини, але не більше 5 м.

Пасажирський ліфт або ескалатор облаштовують у готелях різних категорій:

- одно- та двозіркових при кількості поверхів понад чотири;
- тризіркових при кількості поверхів понад три;
- чотири- та п'ятизіркових при кількості поверхів понад два.

Тривалість очікування ліфта в готелях категорій чотири- та п'ятизіркові не повинна перевищувати 30 с, інших – 45 с.

У готелях категорій чотири- та п'ятизіркові повинно бути не менше одного ліфта на кожні 60 номерів, а при кількості номерів понад 30 передбачається вантажний ліфт.

У будівлях готелів (секційних – у кожній секції) з умовною висотою понад 26,5 м передбачають не менше одного ліфта з режимом роботи «Транспортування пожежних підрозділів».

2.2.2. Пропозиції щодо дизайну

Основною дизайнерською ідеєю проєктованого комплексу ... (тип та власна назва підприємства) відповідно до прийнятої концепції є сучасний (модерн або інший, історичний; національний; авангард; природний; екзотика та ін.) напрям. Цій тематиці підпорядковано весь комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів та технічного оснащення.

✓ Зовнішня архітектурна композиція

Далеко розташований рекламний засіб – ... (місцезнаходження (рекомендована відстань до об'єкта – 1–1,5 км), форма (біг-борд, рекламний щит на будівлі), дорожні конструкції (міст, естакада), рекламне зображення на транспортних засобах тощо, інформаційний зміст (місцезнаходження готельного комплексу, режим роботи, особливості чи специфічність діяльності тощо), кольорові та технічні рішення (підсвічування, змінний формат, рухомий рядок тощо).

Ближній рекламний засіб – ... (місцезнаходження (у зоні міських або районних комунікаційно-транспортних вузлів, на площах, перехрестях, уздовж магістралей та вулиць (рекомендована відстань до об'єкта – 0,5–0,3 км), вид (біг-борд та ін.), форма, кольорове та технічне виконання, інформаційний зміст (як правило, більш повний порівняно з далеко розташованим рекламним засобом).

Рекламний засіб на території готельного комплексу ... (на фасаді будівлі (логотип, емблема чи вивіска – їх зміст, форма, колористичне та технічне рішення).

Заходи з благоустрою реалізовані в таких елементах: огороження території ... (тип (глухе, функціональне, декоративне або комбіноване), матеріал (метал, цегла, дерево, природний камінь, залізобетонні конструкції, вид зелених насаджень, комбінація матеріалів тощо), геометричні розміри (висота, довжина), вимощення підходів ..., під'їздів ..., доріжок..., тротуарів ... (матеріал (для фігурних елементів – їх форма та розмір, колористичне рішення), геометричний розмір (довжина, ширина, площа); озеленення здійснено шляхом ... (влаштування газонів, посадки дерев, кущів і чагарників, квітів (зазначають назви рослин і дерев, форми улаштування квітників (клумби, змішані квітники, рядові або бордюрні насадження)). Штучне освітлення території забезпечують наземні (або інші) ліхтарі зі сферичними (або іншими) плафонами.

Крім того, передбачається влаштування малих архітектурних форм ... (вид (для літніх майданчиків зазначають їх площу, місткість, оформлення, огороження, підлогу та покриття, розміщення щодо будівлі; для дитячих майданчиків – площу та ігрові пристрої, що розміщуються на ній (гойдалки, каруселі, гірки, міні-лабіринти тощо); не рекомендується влаштовувати пристрої з підвищеною можливістю травматизму та забруднення території; у зоні відпочинку (вона є обов'язковою) нормативна площа – 0,1 м² на одне місце; повинна бути максимально наближена до вхідної зони будівлі), розташовані ... (лавки, альтанки, водні пристрої, прогулянкові зони тощо (форма виконання, матеріал, наявність технічних засобів (підсвічування, озвучення тощо); колористичне рішення тощо).

Примітка. Пропозиції щодо благоустрою території оформлюють як план благоустрою території (дод. 2.3 на с. 12–13).

✓ Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр створено єдиною композицією в напрямку руху відвідувача до готельного номера.

Вхідна зона – вестибюль, виконаний у стриманих (або інших) біло-сірих тонах (або інших) із використанням фриза та вбудованих у стіни іонічних колон (або інших); освітлення штучне (або інше) – точкове верхнє в поєднанні з центральним; стійкою рецепції, відокремленою (або іншою) від об'єму вестибюлю гардеробною стійкою з бенкетками (або іншим), виконаною в такому самому стилі на півтону (або інше) темнішим. Увагу на рецепції акцентовано використанням спрямованого світла.

Ліфтовий хол вирішено в теплих пастельних (або інших) тонах з улаштуванням багаторівневої підвісної стелі (або інше); освітлення бокове місцеве (або інше).

Інтер'єр готельних номерів передбачає використання обивки з тканини (або інше) з плавним переходом від урочистих теплих із золотими краплями (або іншими) тонів у вітальнях до спокійних пастельних (або інших) тонів у спальнях. Для санітарних вузлів вибрано оздоблення мармуром та сантехнічні керамічні вироби білого кольору, що символізує чистоту із золотим орнаментом (або іншим).

При оздобленні громадських приміщень застосовуватимуться пастельні (або інші) тони від холодних (або інших) для коридорів до теплих (або інших) для приміщень громадського користування із застосуванням оздоблювальних матеріалів природного (або іншого) походження.

Пропозиції щодо дизайну інтер'єру основних приміщень наведені на кресленнях інтер'єрів (дод. 2.12 на с. 36–37, 2.13 на с. 60–61, 2.14 на с. 84–85).

Приклад. У готелі «Золота гора» запроєктовано такі номери: апартамент, люкс, напівлюкс, номер першої категорії. Інтер'єри номерів, як і будівлі, запроєктовано у стилі модерн.

Основний принцип побудови інтер'єру у стилі модерн – динамічна рівновага, втілена в обтічних гнучких формах. Характерні ознаки стилю модерн, відображені в інтер'єрі номерів – хвилеподібно зігнута лінія, що поєднує віяння Сходу і прагнення конструктивності. Плавні вигнуті лінії декору ніби зливаються з елементами будівельної конструкції. В інтер'єрі, його оздобленні багато уваги приділено стилізованому рослинному візерунку, гнучким пластичним формам, що перетворюють металеві конструкції на химерні зарості фантастичних кольорів.

Деякі номери запроєктовані з вільним плануванням, різними рівнями підлоги, мають розширені віконні отвори. В інтер'єрі гармонійно поєднуюватимуться різні матеріали: метал із каменем, дерево зі склом, розпис зі шпалерами. Шпалери нейтральних м'яких тонів з неясково вирізненим рослинним орнаментом.

Стеля гладка, пофарбована (в апартаментах натяжна), з вишуканою люстрою та легкою ліпниною у вигляді пелюсток і квіток. Стеля привертає увагу витонченістю і красою.

Підлога в одних номерах запроєктована з паркету, укладеного ялинкою або квадратами, в інших – візерунчаста (художній паркет), малюнок якої повторює вигин морської хвилі або переплетення стеблів квітів.

Меблі вирізняються простотою форм і високою функціональністю. Широко застосовуватимуться рослинні мотиви і плавні лінії: м'які тазручні дивани, крісла, ліжка, шафи, столики на витіюватих ніжках, комоди, оформлені матовим або кольоровим склом, дзеркала з фасками, витончена фурнітура. У контурах меблів переважають плавні лінії та природна фактура.

2.2.3. Будівельно-технічні показники проекту

Будівельно-технічні показники проекту зведено в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Показник	Одиниця вимірювання	Значення
1	Площа ділянки під будівництво S_d	м ²	За формулою (2.1)
2	Площа будівлі готельного комплексу $S_{пов}$	м ²	За формулою (1.7)
3	Коефіцієнт забудови k_z		S_b/S_d
4	Площа озеленення $S_{оз}$	м ²	За формулою (2.2)
5	Коефіцієнт озеленення $k_{оз}$		$S_{оз}/S_d$
6	Загальна площа готельного комплексу $S_{заг}$	м ²	За формулою (1.6)
7	Корисна площа готельного комплексу S_k	м ²	За табл. 1.17
8	Будівельний об'єм готельного комплексу V_b	м ³	За формулою (2.5)
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення) $V_{А+Б}$	тис. грн	За табл. 2.4 (розд. А+ розд. Б)
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість одного місяця	тис. грн	$V_{А+Б}/N$
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	$V_{А+Б}/S_{заг}$
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	$V_{А+Б}/V_b$

2.2.4. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва готельного комплексу розраховують за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

$$B_{зб.р} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P, \quad (2.15)$$

де $B_{зб.р}$ – вартість загальнобудівельних робіт, грн;

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, м²;

Y – норматив питомої вартості 1 м² загальнобудівельних робіт, у.о. (дод. 2.15);

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт (дод. 2.16);

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

I_P – нормативний індекс цін, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва, $I_P = 0,77$.

Вартість загальнобудівельних робіт з будівництва готельного комплексу розраховують за укрупненим показником (дод. 2.15), який приймають за середньоринковою вартістю робіт (згідно з досвідом вітчизняних та зарубіжних будівельних компаній) (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Зведений кошторисний розрахунок

Номер глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Витрати, тис. грн
Розд. А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1–2% вартості будівництва за гл. 2	
2	Основні об'єкти будівництва, у тому числі:		

Закінчення табл. 2.4

Номер глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Витрати, тис. грн
2.1	Загальнобудівельні роботи	56–60%	$V_{зб.р}^{зг}$ (за формулою (2.15))
2.2	Електротехнічні роботи	6–8%	
2.3	Сантехнічні роботи	5–6%	
2.4	Зв'язок і сигналізація	2–3%	
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27–30%	
	Разом за гл. 2	100%	
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	До 5%, гл. 2	
4	Об'єкти енергетичного господарства	До 1%, гл. 2	
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2–0,5%, гл. 2	
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепло- та газопостачання	2–12%, гл. 2	
7	Благоустрій і озеленення території	1–5%, гл. 2	
	Разом за гл. 1–7		
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5–1,5%, сума за гл. 1–7	
9	Інші роботи та витрати	3,7–9%, сума за гл. 1–7	
	Разом за гл. 1–9		
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за гл. 1–7	
11	Підготування експлуатаційних кадрів	0,2–0,7%, сума за гл. 1–9	
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5–8%, сума за гл. 1–7	
	Сумарна базисна вартість будівництва		
	Розд. Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами будівництва		
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38–60%, сума за гл. 1–9	
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2–8% базисної вартості	
	Разом за розд. Б		
	Капітальні витрати за проектом	V_{A+B}	

За розміщення готелю у складі іншого підприємства чи будівлі або при реконструкції існуючого готельного комплексу значення V_{A+B} зменшують на 60–75%.
(сума словами)

2.3. Порядок здачі в експлуатацію завершеного будівництвом об'єкта

У дипломному проекті потрібно визначити порядок здачі завершеного будівництвом об'єкта залежно від вибраної форми власності, призначення об'єкта та способи виконання будівельних робіт.

Об'єкт ... (тип і назва проектного готельного комплексу) є підприємством державної (іншої) форми власності. Комплекс здається в експлуатацію відповідно до вимог постанови Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009).

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

Свідоцтво – документ, що засвідчує відповідність завершеного будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам.

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву за формою згідно з дод. 2.17.

До заяви додають:

- проектну документацію, затверджену в установленому законодавством порядку;
- акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (якщо об'єкт застрахований).

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

У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі в десятиденний термін замовнику та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення зазначених у зауваженнях недоліків.

Заяву разом з документами, що додаються до неї, реєструють у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

Якщо подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам, інспекція здійснює підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації (далі – підсумкова перевірка), яку починають не пізніше як на третій робочий день після реєстрації заяви.

Підсумкову перевірку проводять на об'єкті будівництва і вона не може тривати більш як чотири робочих дні.

Інспекція під час підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та в разі потреби залучати заінтересовані органи.

На завершеному будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтовано і випробовано обладнання.

За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва або відмову.

Виявлена невідповідність завершеного будівництвом об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил повинна бути усунута в термін, визначений інспекцією.

Для одержання свідоцтва замовник може відповідно до вимог Порядку повторно звернутися до інспекції лише після усунення невідповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил.

Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію відповідному виконавчому комітету сільської, селищної, міської ради або місцевої державної адміністрації, на території яких розташований об'єкт будівництва, для присвоєння йому поштової адреси.

Виконавчий комітет сільської, селищної, міської ради або місцева державна адміністрація протягом трьох робочих днів після присвоєння об'єкту будівництва поштової адреси письмово повідомляє про це заявника, інспекцію та орган статистики.

Завершений будівництвом об'єкт вважається прийнятим в експлуатацію від дати видачі йому зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

Експлуатувати завершені будівництвом об'єкти, що не відповідають проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам, забороняється.

Склад та перелік аркушів графічної частини дипломного проекту визначаються завданням на проектування і узгоджуються з керівником та консультантом (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Склад графічної частини дипломного проекту

№ пор.	Назва складової	Обов'язкова	Згідно із завданням на проектування
1	Загальні дані	*	
2	План благоустрою та схема проїзду до готелю	*	
3	План першого поверху готелю	*	
4	План закладу ресторанного господарства	*	
5	План номера готелю	*	
6	Розвиток проекту	*	
	Дизайнерське рішення:		
	– номера		*
	– зали закладу ресторанного господарства		*
	– вестибюлю		*
7	Об'ємно-планувальне рішення:		
	– приймально-вестибюльної групи приміщень		*
	– поверху жилої частини готельного комплексу		*
	– групи приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення		*

Графічне оформлення архітектурно-будівельного розділу дипломного проекту виконують в обсязі 5–7 аркушів формату А2 (план благоустрою території і туристична схема (1 арк.); головний фасад будівлі (1 арк.) або інтер'єр торговельної зали (1 арк.) чи виробничого приміщення (1 арк.) з наданням паспорта кольорів відповідно до завдання на проектування; план поверху з розміщенням устаткування (1 арк.); розріз будівлі з розміщенням устаткування (1 арк.); схема комунікаційного забезпечення устаткування (1 арк.). У разі виконання проекту реконструкції до графічної частини дипломної роботи входить план будівлі до реконструкції.

Графічну частину дипломного проекту виконують на комп'ютері з використанням однієї з графічних систем (AutoCAD, ArchiCAD, COREL DRAW та ін.). Вимоги до заповнення аркушів з кресленнями наведено в дод. 2.18 (див. с. 108–109), 2.19 (див. с. 132–133), 2.20 (див. с. 156–157), 2.21 (див. с. 180–181), 2.22 (див. с. 204–205), 2.23 (див. с. 228–229), 2.24 (див. с. 252–253), 2.25 (див. с. 276–277), 2.26 (див. с. 300–301).

2.4. Заходи охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього природного середовища

2.4.1. Створення системи управління охороною праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власники підприємств незалежно від форми власності та виду діяльності створюють систему управління охороною праці.

Необхідну систему управління охороною праці в готелі вибирають, використовуючи дані табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Системи управління охороною праці в готельному комплексі

Чисельність працівників готельного комплексу	Система управління охороною праці
50 і більше	Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07), комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07)
49–20	Функції керівника служби охорони праці виконують за сумісництвом (суміщенням) особи, які мають відповідну підготовку (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07), комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07)
Менше 20	На посаду керівника служби охорони праці може бути залучений на умовах договору сторонній спеціаліст з виробничим стажем не менше трьох років, який пройшов навчання з охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07)

Документація при організації служби охорони праці готельного комплексу

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готельного комплексу вибирають за даними табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці в готельних комплексах

Служба охорони праці	1. Наказ власника чи керівника про створення служби охорони праці № ... від ...
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника чи керівника № ... від ... (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № ... від ... (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)

Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № ... від ...
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника № ... від ... (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядниця:
	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № ... від ...
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № ... від ... (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № ... від ...
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № ... від ...
	5. Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом власника чи керівника № ... від ...
	6. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від ...
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності)
9. Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)	

На підприємстві постійно опрацьовують нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.), копії яких зберігаються у керівника служби охорони праці.

У дипломному проекті розробляють структурну схему управління охороною праці готельного комплексу (наводять схему) та план заходів з охорони праці (дод. 2.27).

2.4.2. Заходи з охорони праці в готелі

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія готелю ... (назва та категорія готелю) прибиратиметься ... разів протягом дня, у ... пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворенню, а у ... пору року планується ... (перелік заходів) для боротьби з ожеледдю.

У ... (південно-східній або іншій) частині ділянки облаштовано площадку (з бетонним (асфальтобетонним) покриттям) для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями (чагарниками, однорічними декоративно-листяними насадженнями та ін.). Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку і занять спортом відвідувачів становить ... м.

Протипожежні розриви між готелем та прилеглими будівлями (спорудами) становлять ... м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до будинку готелю у (південній або іншій) частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів, з режимом роботи «Транспортування пожежних підрозділів» (дод. 2.3 на с. 12–13).

Заходи з охорони праці у приміщеннях готелю

Приміщення медичного пункту та закладів ресторанного господарства розміщені на ... поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування

розміщені на першому, другому (або інших) поверхах та максимально ізольовані від житлових приміщень (просторово (звукоізолюючими перегородками та перекриттями), іншим способом). Адміністративні приміщення розміщені на першому, другому (або інших) поверхах, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані ... (на першому, цокольному поверсі, в окремо розташованій будівлі), доступ до них забезпечений через ... (головний вестибюль (повітряний перехід, окремий ліфт та ін.)), огорожувальні конструкції звукоізолювані. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані в ... (цокольному, підвальному, іншому поверсі), мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через ... (службові сходи, білізнопровід, службовий ліфт, завантажувальну рампу та ін.), що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей і відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють у населеному пункті, де розміщується готель.

Примітка. У готелях місткістю від 100 місць у приймально-вестибюльній групі приміщень слід передбачати приміщення медпункту із санітарним вузлом.

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

Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від ... (транспорту, інженерного обладнання готелю та ін.), ізольовані від шумів і запахів із ... (кухні та ін.). У жилих приміщеннях готелів дотримуються гігієнічних нормативів ..., чинників, що створюються джерелами, розміщеними у ... (вбудованих громадських та ін.) приміщеннях.

При плануванні жилих кімнат передбачено дотримання мінімальних розривів: відстань між довгими сторонами ліжок – ... м; від ліжок до зовнішніх стін готелю – ... м; від ліжок до опалювальних приладів – не менше ... м; між узголів'ями двох ліжок – не менше ... м; ширина центрального проходу між ліжками – не менше ... м.

Для обладнання сейфової кімнати передбачено приміщення з ... (капітальними стінами, дверима, ґратами та ін.), двері захищені ... (автоматичним механізмом запирання або ін.).

Для харчування персоналу передбачені ... (їдальні, буфети для персоналу та ін.) з розрахунку одночасної мінімальної посадки ... % найбільшої зміни в їдальнях і ... % у буфетах.

При проектуванні жилих приміщень використано матеріали, що захищають від неіонізуючого випромінювання, яке створюється зовнішніми та внутрішніми джерелами (медичне, кухонне, технічне обладнання тощо), а саме ...

У дипломному проекті слід навести площу та об'єм виробничих, приміщень поповерхового обслуговування та адміністративних приміщень на одне робоче місце у формі табл. 2.8. Площа приміщення на одного працівника згідно із санітарними нормами становить не менше 4,5 м², об'єм – 15 м³. Відповідно до НПАОП 0.00-1.31-10 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відеотерміналом, не повинна становити менше 6,0 м², об'єм – 20 м³ (кабінети директора, завідувача виробництва, бухгалтерія тощо).

Таблиця 2.8

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

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м ²	об'єм, м ³

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в табл. 2.9.

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Оксид вуглецю	4	—»—	20	Може мати загальну токсичну дію	
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	—»—	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	—»—	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	
Жилі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Таке саме	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	
Жилі, підсобні приміщення, фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей	
Жилі приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або інший (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором (колективним договором або ін.). Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою ... Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

Обслуговуючий персонал, що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, будуть забезпечені санітарним одягом – білими халатами (та ін.) у кількості ... комплектів і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

В усіх приміщеннях готелю щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. У приміщеннях ... (навести перелік приміщень) розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на ... Заходи боротьби з комахами та гризунами в готелі здійснюватимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних оброблень приміщень за договорами.

Заземлені конструкції, що розміщуються у приміщеннях готелю (батареї опалення, водопровідні труби), надійно захищені ... (зазначити засоби захисту).

Проектом передбачено заходи захисту від несанкціонованого проникнення до монтажних розподільних шаф та інших споруд, приміщень і обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а саме ...

У проекті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації приміщення ... (навести перелік приміщень категорій Б, В); приміщення ... (навести перелік приміщень) планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщений у ... (приміщенні служби охорони готелю та ін.), державній пожежній частині № ...

Висота будівлі готелю становить ... м, тому передбачено встановлення ... (автоматичної спринклерної (дренчерної або ін.) установки водяного (пінного або ін.) пожежогасіння), пожежного водопроводу та первинних засобів пожежогасіння).

У приміщеннях електронних АТС та серверних готелю передбачено системи автоматичного ... (об'ємного (локального за площею або ін.)) газового пожежогасіння.

Примітка. Автоматичною системою пожежогасіння обладнують будівлі готелів з умовною висотою понад 26,5 м. У таких будівлях необхідно влаштовувати диспетчеризацію систем протипожежного захисту з обладнанням пульта керування.

Оскільки проектом передбачено будівлю готелю умовною висотою понад 26,5 м (у будівлі передбачено атриум (пасаж), категорія готелю чотиризіркова (п'ятизіркова або ін.), у готельних номерах та приміщеннях для обслуговуючого персоналу передбачені шафи для зберігання засобів індивідуального захисту органів дихання для саморятунку людей під час пожежі.

Шафи вбудовані ... (у стіну, перегородку) (навісні (кріпляться до стіни, перегородки) розміщують на висоті ... м, облаштовують отворами для провітрювання. Кількість засобів індивідуального захисту органів дихання – ...

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип визначають залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною безпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Класифікацію пожеж наведено в дод. 2.28.

Місця розміщення вогнегасників їх позначають знаком «Вогнегасник», який розміщують на видному місці. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, наводять у табл. 2.10.

Таблиця 2.10

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною безпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість

Для готелю визначено один вогнегасник на 70 м² приміщення або на 20 м погонної довжини коридору.

У дипломному проекті типи і кількість вогнегасників, які слід навести у формі таблиці, вибирають на підставі рекомендацій, наведених у НАПБ Б.03.002-2007 та дод. 2.29.

2.4.3. Санітарно-гігієнічні заходи у приміщеннях готелю

Загальне оцінювання умов праці в готелі здійснюють на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН 42-121-4719-88).

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

Таблиця 2.11

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с

Нагрівальні прилади у приміщеннях готелю розташовують переважно під світловими прорізами, легкодоступними для прибирання та оснащують регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів передбачена не вище ... °С.

Оскільки готель категорії ***** (****) (жилі приміщення оснащені системою загальнообмінної вентиляції зі штучним спонуканням), * – *** – жилі та адміністративно-побутові приміщення оснащені природною вентиляцією.

Приміщення закладів ресторанного господарства, пральні (інші підсобні приміщення, де згідно з технологічними процесами передбачається виділення шкідливих речовин) облаштовані системою загальнообмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням, робочі місця у пральні, приміщенні теплового оброблення кулінарної продукції (або ін.) оснащені системою місцевої вентиляції зі штучним спонуканням.

Усі жилі та підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори і холи мають природне освітлення.

Примітка. Без природного освітлення допускається передбачати як виняток за узгодженням з органами санепідемічного нагляду приміщення санітарних вузлів, окремо запроектовані приміщення туалетів, душових, комор та інших допоміжних приміщень з короткочасним перебуванням людей.

Оскільки довжина загальних коридорів на житлових поверхах менша (більша) від 20 м (але менша (більша) за 40 м), проектом передбачено освітлення коридору з одного торця (двох торців (через світлові холи, відстань між холами і між холами та торцями коридору не перевищує ... м).

Загальне штучне освітлення передбачено в усіх без винятку приміщеннях готелю. У жилих, виробничих, адміністративних (та ін.) кімнатах передбачено також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт (основні характеристики наведено в дод. 2.30 (ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення) наводять у табл. 2.12. У дипломному проекті слід обґрунтувати вибрані умови освітлення приміщення та робочого місця.

Таблиця 2.12

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучного, лк	природного (коефіцієнт природного освітлення), %

Примітка. Без природного освітлення забороняється проектувати апартаменти, жилі, службові та адміністративні приміщення з постійним режимом роботи.

Найменшу освітленість приміщень готелів штучним світлом слід приймати відповідно до дод. 2.31.

У місцях встановлення комп'ютерів необхідно використовувати безвідблискові лампи.

При проектуванні необхідно передбачати встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо). Для охоронного освітлення площадок готельного комплексу застосовується освітленість ... лк (зазначити прийнятий рівень), для робочого освітлення – ... лк (зазначити прийнятий рівень). Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях ... лк (зазначити прийнятий рівень), на відкритих площадках – ... лк (зазначити прийнятий рівень).

Допустимий рівень шуму, що створюється в жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме ... дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях з робочими місцями з постійним перебуванням людей не повинен перевищувати (зазначити встановлений рівень шуму) ... дБ (згідно з дод. 2.32).

Робота виробничого обладнання (зазначити джерела шуму і вібрації у приміщеннях готелю) супроводжується шумом або вібрацією, що негативно впливає на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму і вібрації ... (навести перелік заходів та засобів захисту працівників від дії шуму та вібрації відповідно до вимог ДСН 3.3.6.037-99. Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку та ДСН 3.3.6.039-99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації і обґрунтувати вибір).

При роботі теплового устаткування ... (навести перелік теплового устаткування, що є джерелом теплового випромінювання) у приміщеннях ... (навести перелік приміщень із джерелами теплового випромінювання) передбачено теплове випромінювання. Проектом передбачені такі заходи та засоби підтримання теплового випромінювання 200–210 Вт/м²: ... (навести перелік заходів та засобів захисту працівників від дії теплового випромінювання).

2.4.4. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування

Приміщення готельного комплексу належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- особливо небезпечні (навести перелік приміщень);
- з підвищеною небезпекою (навести перелік приміщень);
- без підвищеної небезпеки (навести перелік приміщень).

Проектом передбачено такі заходи і засоби електробезпеки в приміщеннях: ... (навести перелік відповідних заходів і засобів; приблизний їх перелік наведено в дод. 2.33 (згідно з НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів). Слід передбачити захист:

- від ураження електричним струмом;
- від електромагнітного випромінювання і електричних полів (напруженість статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не повинна перевищувати 15 кВ/м при відносній вологості повітря 30–60%; напруженість електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не повинна перевищувати 500 В/м; магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не – 0,3 мкТл);
- від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря готелів рекомендується використовувати біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аероіонів 1000–3000 іонів/см³ при дотриманні показника переваги полярності від –0,11 до +0,11).

При експлуатації прийнятого до встановлення обладнання передбачено виконання таких заходів та засобів електробезпеки: ... (навести перелік загальних заходів і засобів). Крім того, передбачено заходи та засоби електробезпеки при експлуатації таких видів обладнання:

- механічного (навести перелік заходів і засобів);
- теплового (навести перелік заходів і засобів);
- холодильного (навести перелік заходів і засобів);
- ваговимірювального та контрольно-касового (навести перелік заходів і засобів).

Встановлені у санітарних вузлах (ванних кімнатах) розетки для фена та електропритви вмикаються через пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) 10 мА.

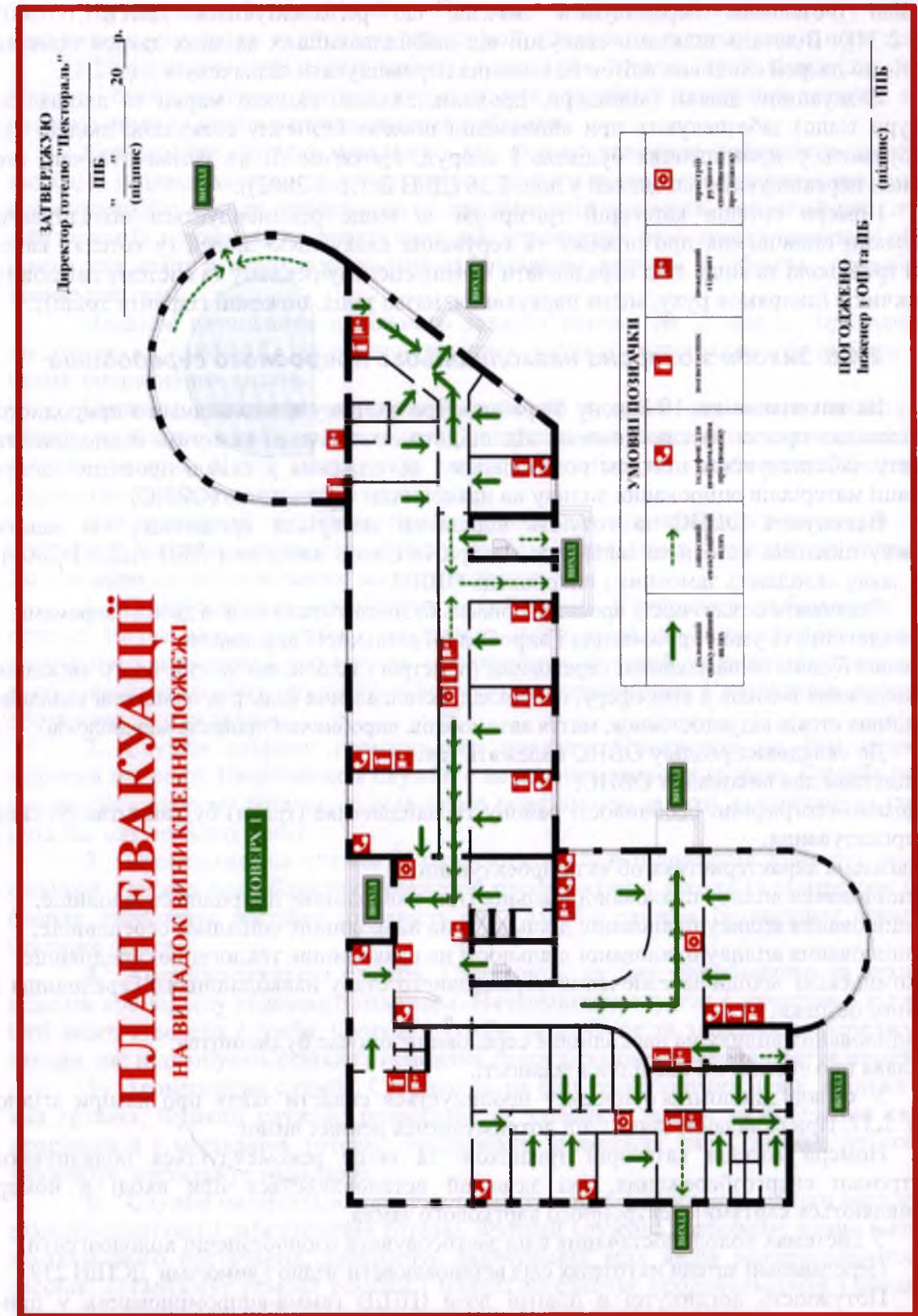
2.4.5. Евакуація людей із приміщень та будівель

У проекті розроблено план евакуації людей на випадок пожежі (рис. 2.4), що передбачає встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників (відповідно до рішень п. 2.4.2) (крім того, на плані зазначають місця розташування пожежного гідранта, пожежного зв'язку та сигналізації.) Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень закладів ресторанного господарства через такі евакуаційні виходи (визначити основні евакуаційні виходи з приміщень; виходи вважаються евакуаційними, якщо ведуть з приміщень):

- першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;
- будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде на сходову клітку, у тому числі через хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні;
- розсувні та обертові двері, що повинні дублюватися двостулковими дверима, які задовольняють умови евакуації.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить ... (зазначити кількість евакуаційних виходів).

При визначенні параметрів шляхів евакуації розрахункову кількість людей у приміщеннях необхідно збільшувати порівняно з проектною місткістю в 1,25 раза, за винятком видовищних та інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібної торгівлі, де чисельність покупців слід приймати з розрахунку однієї людини на 3 м² площі торговельного залу, включаючи площу під обладнанням.



Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або сходову клітку становить ... м (зазначити відстань) (не повинна перевищувати значень, що регламентуються ДБН В.1.1-7-2002 (дод. 2.34)). Відстань шляхами евакуації від найвіддаленіших вхідних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток не повинна перевищувати зазначену в дод. 2.35.

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та площадки, тамбури тощо) забезпечують при виникненні пожежі безпечну евакуацію людей, що перебувають у приміщеннях будівель і споруд, протягом ... хв (зазначити час) (не повинен перевищувати наведений у дод. 2.36 (ДБН В.1.1-7-2002)).

Номери готелів категорій тризіркові та вище рекомендується обладнувати системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей (у готелях категорій тризіркові та вище слід передбачати люмінесцентну рекламу та систему світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти тощо)).

2.4.6. Заходи з охорони навколишнього природного середовища

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

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

Оцінювати екологічність проектних рішень будівель готелів слід за двома напрямками:

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

До складових розділу ОВНС належать такі:

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

У складі дипломного проекту пропонується скласти заяву про наміри згідно з дод. 2.37. При складанні заяви слід дотримуватись певних вимог.

Номери готелів категорій тризіркові та вище рекомендується обладнувати пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюються при вході в номер і управляються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання слід застосовувати озонобезпечні холодоагенти.

Передавальні антени на готелях слід встановлювати згідно з вимогами ДСПіН 239.

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

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

2.4.7. Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проєктованому готелі за типовою структурою створюють систему цивільного захисту.

Начальником цивільного захисту є керівник готелю, який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво готелю незалежно від форми власності забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні заходи, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій, забезпечує їх готовність до практичних дій, упроваджує інші заходи цивільної оборони і несе пов'язані з ними матеріальні та фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту готелю № ... від ... призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

Органом управління цивільним захистом є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в готелях створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. До основних служб цивільного захисту належать такі.

1. Служба зв'язку, оповіщення та інформації. Створюють на базі вузла зв'язку готелю. Начальником служби є начальник цього вузла. Функції служби: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, зв'язку і підтримання його в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про обстановку, що склалася.

2. Служба охорони громадського порядку. Створюють на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій і під час рятувальних робіт.

3. Протипожежна служба. Створюють на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

4. Аварійно-технічна служба. Створюють на базі виробничого та технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розробляє та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.

5. Транспортна служба. Створюють на базі транспортних цехів, відділів і гаражів готелю. Функції служби: розробляє та здійснює заходи забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.

6. Служба матеріально-технічного постачання. Створюють на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Функції служби: розробляє плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників готелю та в місцях розосередження.

Посади керівників служб зазначають згідно з розробленим для проєктованого готелю штатного розпису.

Кожна служба має формування забезпечення – команди, групи, дружини, ланки.

У дипломному проєкті розроблено організаційну схему цивільного захисту готелю ... (навести схему) та план заходів цивільного захисту ... (дод. 2.38).

ДОДАТКИ

Додаток 2.1

ЗАТВЕРДЖУЮ

(посада інвестора)

(підпис, ПІБ)

«__» _____ 20__ р.

Завдання на проектування

(тип, назва проектного готельного комплексу)

(повна поштова адреса готельного комплексу)

Продовження дод. 2.1

Підстава для проектування	Дозвіл Деснянської (іншої) районної адміністрації в м. Києві (форма № 7)
Вид будівництва	Нове будівництво (реконструкція)
Дані про інвестора	СП «Зюзькін ltd.» (інше), ліц. № ... від 07.11.20...
Дані про замовника	Іванов І.П., студент ... курсу КНТЕУ
Джерело фінансування	Активи СП «Зюзькін ltd.» (інше)
Необхідність розрахунку ефективності інвестицій	Визначити показники рентабельності готельного комплексу та термін окупності інвестицій
Дані про генерального проектувальника	Архітектурна майстерня Добровольської Т.А. (НДІ «Київпроект» (інше), ліц. № ... від 14.09.2007
Дані про генерального підрядника	БМУ-1 ХК «Київміськбуд» (інше), ліц. № ... від 15.06.20...
Стадійність проектування з визначенням затверджувальної стадії	Дві стадії – Р (інше) – затверджувальна
Інженерні вишукування	Зам. №...
Вихідні дані про особливі умови будівництва (сейсмічність, група складності умов будівництва на просадочних ґрунтах, підроблювані та підтоплені території тощо)	Відсутні
Основні архітектурно-планувальні вимоги та характеристики запроєктованого об'єкта	АПЗ № ... від 14.06.20...
Черговість проектування та будівництва, необхідність пускових комплексів	В одну чергу
Вказівки про необхідність:	
– розроблення окремих проектних рішень у кількох варіантах і на конкурсних засадах	Відсутні
– попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами	Відсутні
– виконання демонстраційних матеріалів, макетів і креслень інтер'єрів, їх склад та форма	Креслення інтер'єрів готельного комплексу (план зонування, аксонометричні проєкції інтер'єру)
– виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва	Відсутні
– технічного захисту інформації	Згідно із Законом України «Про авторське право»
Дані про вид палива та попередні погодження його використання, якщо передбачається власне теплопостачання	Відсутні
Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма	Кафе на 50 місць, повний асортимент продукції власного виробництва
Вимоги до благоустрою майданчика	Передбачити дитячий майданчик та автостоянку на п'ять автотоміць
Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів	Передбачити систему пожежної та захисної сигналізації
Основні вимоги до інвестиційних намірів	Триетапна оплата проектних робіт: 30% – авансовий платіж, 50% – після затвердження проектної документації; 20% – після здачі об'єкта в експлуатацію
Вимоги до розроблення розділу «Оцінювання впливу на навколишнє середовище»	Відсутні
Дані про імпорتنі технології і(або) науково-дослідні роботи, які пропонує замовник	Стисла характеристика технологічної лінії, на якій реалізуються наукові розробки магістра

Закінчення дод. 2.1

Вимоги до режиму безпеки та охорони праці	Відповідно до вимог чинного законодавства
Вимоги до розроблення спеціальних заходів	Відсутні
Призначення нежилых поверхів	Розміщення вентиляційних камер (для горючих, технічних поверхів) відсутнє (для суміщеної покрівлі)
Будівлі та споруди, які проектують у складі комплексу	Будівля готельного комплексу, автостоянка, розворотний майданчик, дитячий майданчик, транспортні та пішохідні доріжки
Необхідність підготування технічних умов на стадіях ЕП, ТЕО (ТЕР), якщо вони передбачені	Відсутня

Замовник

Погоджено

посада, назва юридичної (фізичної) особи

проектувальник, назва юридичної (фізичної) особи

(підпис, ПІБ)

«__» _____ 201_ р.

(підпис, ПІБ)

«__» _____ 201_ р.

Примітки: 1. Склад завдання на проектування може змінюватися відповідно до особливостей проєктованих об'єктів і умов будівництва.

2. Орієнтовний склад і характеристики приміщень, їх функціональні особливості розробляють у структурі планово-технологічного завдання як додаток до завдання на проектування.

Додаток 2.2

Площі земельних ділянок для окремих будівель готелів (нове будівництво)

Типи засобів розміщення	Одиниця вимірювання	Норматив у розрахунку на 1000 осіб населення, не менше	Площа земельних ділянок на одне місце, м ²
Готель	Місце	4,8	25-100 - 55; 100-500 - 30; 500-1000 - 20; 1000-2000 - до 15
Мотель	Місце	4,8	75-100
Кемпінг	Місце	4,8	135-150
Хостел	Місце	4,8	35-50
Курортний, туристичний готелі	Місце	За завданням на проектування	50-75

Закінчення дод. 2.2

Якщо будівля від двох поверхів, площа зменшується на 25%

Для будівель комплексного призначення (закладів ресторанного господарства при готелі)		
№ пор.	Поверховість будівлі	Площа ділянки на одне місце, м ²
1	До 3	30,1-23,3
2	4-5	20,2-17,0
3	6-8	15,3-13,9
4	9-12	12,2-12,0

Для торговельних комплексів

№ пор.	Торговельна площа, м ²	Площа ділянки на 100 м ² торговельної площі, м ²
1	До 250	800
2	250-650	800-600
3	650-500	600-400
4	1500-3500	400-200
5	Понад 3500	200

Додаток 2.4

Категорія вулиці	Ширина смуги озеленення, м
Магістраль, дорога безперервного і регульованого руху	8-12
Магістраль районного значення	5-8

Додаток 2.5

Кількість місць на автостоянках за категоріями готелів (мотелів)

Вид готелю (мотелю)	Кількість місць, % кількості номерів за категоріями готелів				
	*	**	***	****	*****
Готель	20	20	20	25	25
Мотель	100	100	100	100	100

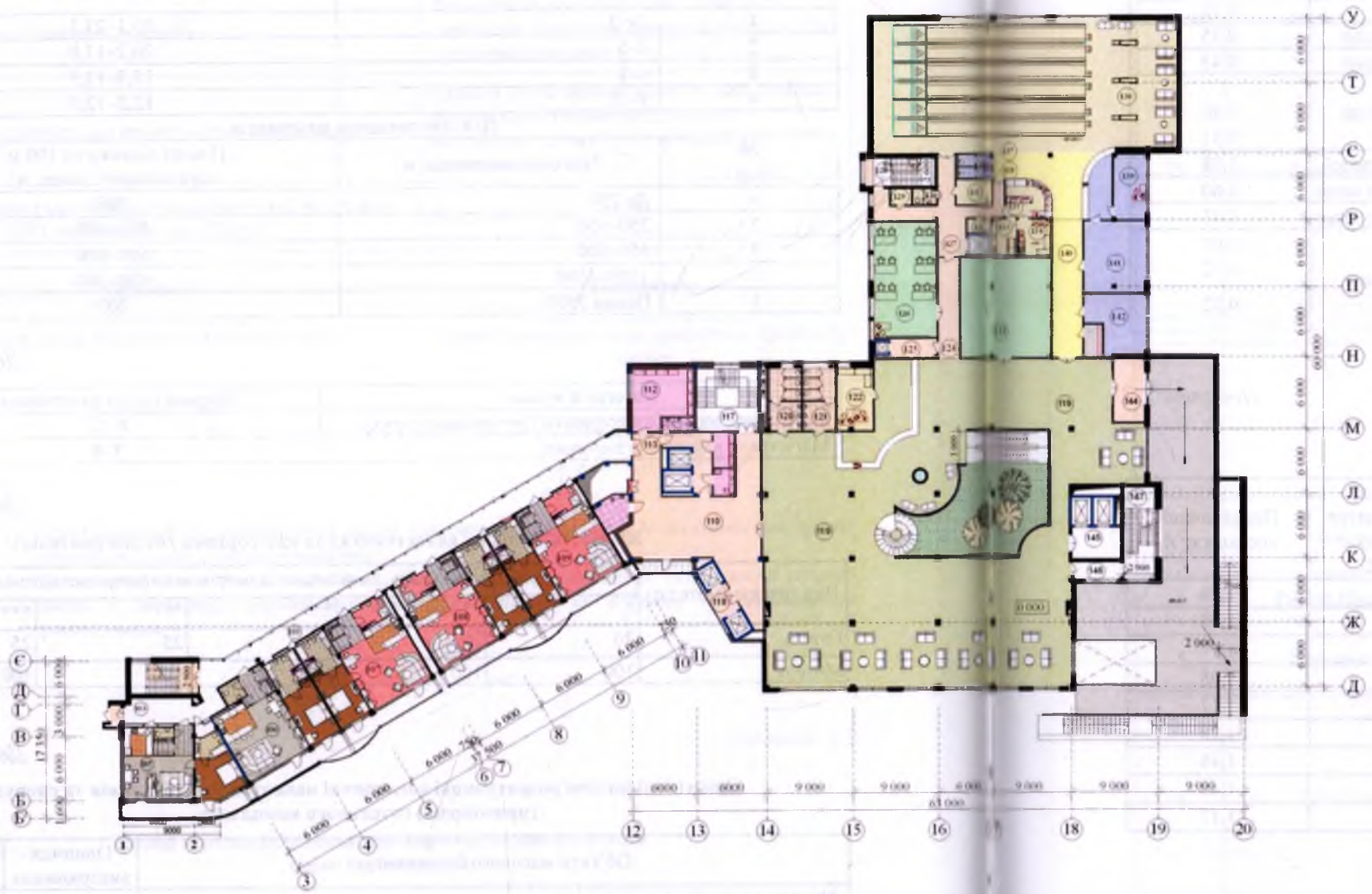
Додаток 2.6

Орієнтовні питомі розрахункові електричні навантаження будинків та споруд (приміщень) готельного комплексу

Об'єкти масового будівництва	Одиниця вимірювання	Питоме навантаження
Заклади ресторанного господарства:	кВт на місце	1,03
а) повністю електрифіковані з кількістю посадочних місць до 500 включно		0,85
б) із кількістю місць, понад 500 до 1000 включно		0,75
в) із кількістю місць понад 1000		0,80
г) частково електрифіковані (з плитами на газу подібному паливі) з кількістю місць до 500 включно		0,70
д) з кількістю місць понад 500 до 1000 включно	0,60	
е) з кількістю місць понад 1000		
Підприємства роздрібною торгівлі:	кВт на 1 м ² торговельної зали	0,23
а) продовольчі без кондиціонування повітря		0,25
б) продовольчі з кондиціонуванням повітря		0,14
в) промтоварні без кондиціонування повітря		0,15
г) промтоварні з кондиціонуванням повітря		0,15
д) універсами без кондиціонування повітря		0,20
е) універсами з кондиціонуванням повітря		
Аптеки:	кВт на 1 м ² торговельної зали	0,12
а) без приготування ліків		

Експлікація приміщень

№ приміщення	Найменування	Площа м ²	Категорія
103	Коридор (галерея)	106	Д
104	Сходова клітка	18	Д
105	Апартаменти	81	В
106	Апартаменти	96	В
107	Апартаменти	100	В
108	Апартаменти	100	В
109	Апартаменти	30	В
110	Холл	116.7	В
111	Приміщення прибирального інвентаря	8.1	В
112	Комора МТО номерів	28.9	В
113	Санвузол персонала	14.1	Д
114	Коридор	3.8	Д
115	Комора чистої білизни	6.5	В
116	Приміщення поковки	5.0	В
117	Сходова клітка	18.0	Д
118	Ліфтовий холл	873.2	Д
119	Фойє	6.2	В
120	Санвузол чоловічий	17.4	Д
121	Санвузол жіночий	17.4	Д
122	Службове приміщення	19.5	В
123	Торговельне приміщення	19.0	В
124	Коридор	90.2	Д
125	Ліфтовий холл	7.8	В
126	Бізнес-центр	39.7	Д
127	Коридор	62.7	В
128	Сходова клітка	16.9	Д
129	Підсобне приміщення	2.8	В
130	Санвузол	3.3	Д
131	Приміщення персонала бара	9.1	В
132	Комора бара	3.5	В
133	Комора бара	9.8	В
134	Підсобне приміщення бара	10.9	В
135	Барна стійка	15.4	В
136	Зал боулінга	412.6	Д
137	Санвузол чоловічий	4.2	Д
138	Санвузол жіночий	4.0	Д
139	Службове приміщення боулінга	18.4	В
140	Коридор	36.4	В
141	Технологічне приміщення боулінга	38.4	Д
142	Кабинет головного менеджера	27.4	В
143	Електрощитова	5.3	Г
144	Тамбур	16.9	Д
145	Ліфтовий холл	16.9	Д
146	Тамбур - шлюз	10.9	Д
147	Сходова клітка	18.0	Д



КНТЕУ 8.140101.12 01-37 ДМП ГЧ

Готель "Пектораль" **** на 300 місць

Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата				
Зав. Кафедри	Пересічний МІ					Готельний комплекс	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Тарасенко С.В.				Н		3	8	
Консультант	Шаповал С.Л.								
Розробив	Сахно І.В.					План першого поверху на позначці ± 0.000 М 1:400	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу. 5 курс. 1 група. д/н		

Об'єкти масового будівництва	Одиниця вимірювання	Питоме навантаження
б) з приготуванням ліків		0,17
Кінотеатри та кіноконцертні зали:		
а) з кондиціонуванням повітря	кВт на місце	0,15
б) без кондиціонування повітря		0,12
Театри та цирки	кВт на місце	0,35
Палаці культури, клуби	кВт на місце	0,45
Готелі (без ресторанів):		
а) з кондиціонуванням повітря	кВт на місце	0,50
б) без кондиціонування повітря		0,35
Хімчистки та пральні	кВт на 1 кг речей	0,08
Приміщення побутового обслуговування відвідувачів	кВт на робоче місце	0,60
Перукарні	кВт на робоче місце	1,45
Гаражі (стоянки) індивідуального автотранспорту:		0,05
а) стаціонарні відкриті стоянки		0,12
б) закриті гаражі-боксы	кВт на місце	
в) закриті багатоповерхові та підземні гаражі		0,22

Додаток 2.7

Показники для розрахунку витрат теплоти

№ пор.	Регіон України	Тривалість опалювального періоду T_o , год	Середня різниця температури повітря всередині та зовні будівлі Δt , °C	Поправочний коефіцієнт R_1
1	Захід	4560	16,5	1,28
2	Закарпаття	3890	13,6	1,28
3	Північ	4590	17,7	1,17
4	Схід	4680	18,5	1,08
5	Центр	4440	17,0	1,17
6	Південь	4000	15,0	1,28
7	Автономна Республіка Крим	3800	14,1	1,45
8	Південний берег Криму	3200	16,0	1,45
9	м. Київ	4490	17,2	1,17

Додаток 2.8

Норми витрат води готельними комплексами

Тип засобу розміщення	Середньодобові витрати води на одне місце, л	Витрати гарячої води на одне місце, л
Хостел із загальними душовими	100	60
Хостел із душами в усіх кімнатах	120	70
Готель та мотель із загальними ваннами та душами	120	70
Готель із душами в усіх номерах	230	140
Готель з ваннами в номерах, % загальної кількості номерів:		
до 25	200	100
до 75	250	150
до 100	300	180

Характеристика конструктивних елементів будівлі
(тип, назва готельного комплексу)

№ пор.	Конструктивний елемент	Характеристика
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний (монолітний, ін.) Глибина закладання ... м Матеріал – залізобетон (бетонні блоки, ін.) Гідроізоляція – тришарова на бітумній мастиці (рубероїд, ін.) Стіни внутрішні – стрічковий монолітний (ін.) Глибина закладання ... м Матеріал – залізобетон (бетонні блоки, ін.) Гідроізоляція – тришарова на бітумній мастиці (рубероїд, ін.) Колони – стрічковий (стаканного типу) ін.) Глибина закладання ... м Матеріал – залізобетон (бетонні блоки, ін.) Гідроізоляція – тришарова на бітумній мастиці (рубероїд, ін.)
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – несучі (самонесучі, ін.) Матеріал – цегла М ... (ін.), будівельний розчин М... Товщина ... мм Стіни внутрішні – несучі (самонесучі, обмежувальні конструкції) Матеріал – цегла М ... (ін.), будівельний розчин М ... Товщина ... мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон (цегляні, ін.) Розміри перерізу ... × ... мм Крок сітки колон ... м
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон (ін.) Форма перерізу – тавровий (ін.)
5	Перекриття	Тип – збірні (монолітні, ін.), плити пустотні (ребристі, ін.) Матеріал – залізобетон (ін.) Висота ... мм
6	Покрівля	Тип – горищна (безгорищна, ін.) Форма – плоска (скошена) Структура: – захисний прошарок ... (тип, товщина); – гідроізоляція ... (тип, товщина); – утеплювач ... (тип, товщина); – пароізоляція ... (тип, товщина); – настил ... (тип, товщина)
7	Сходи, ліфтові шахти (два і більше поверхів)	Тип – одномаршеві (двомаршеві, ін.) Призначення – для відвідувачів (допоміжні) Ширина сходового маршу ... м Довжина сходового маршу ... мм Призначення ліфта – пасажирський (вантажний, ін.) Тип, марка, розмір кабіни ліфта ... Тип шахти – цегляна (ін.) Розмір ліфтового холу ... × ... м
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні (подвійні, ін.) Матеріал віконного блоку – металопластик (дерево, ін.) Засклення – склопакет (ін.) однокамерний (ін.) Розміри ... × ... мм Кількість ... шт. Відстань від підлоги до підвіконня ... мм Вітрини: розміри ... × ... мм; кількість ... шт.

№ пор.	Конструктивний елемент	Характеристика
9	Двері	Призначення – внутрішні (зовнішні) Тип дверного блоку – одностулкові (двостулкові, ін.) Тип дверних полотен – глухі (засклені, ін.) Матеріал дверного блоку – металопластик (дерево, ін.) Розміри ...x... мм Кількість ... шт.

Додаток 2.10

Технічні показники опалювальних установок

Площа опалюваного приміщення, м ²	Об'єм опалюваного приміщення, м ³	Потужність опалювальної установки, кВт
530	1600	50
1060	3200	100
1600	4800	150
2130	6400	200
2600	8000	250
3200	9600	300
3730	11200	350
4260	12800	400
5300	16000	500
6400	19200	600
7460	22400	700
8500	25600	800
10600	32000	1000
16000	48000	1500
21300	64000	2000
26000	80000	2500

Додаток 2.11

Розрахункова температура і вимоги до повітрообміну в жилих номерах готелів за категоріями

Нормований параметр		Нормоване значення для готелів категорій			
		****	****	***	** і *
Розрахункова температура приміщення, °С	Холодний період року	22	22	20	20
	Теплий період року	23	24	Не нормується	
Повітрообмін для однієї людини, м ³ /год	Холодний період року	60	50	40	30
	Теплий період року	60	50	Не нормується	

Питома вартість загальнобудівельних робіт з будівництва готельного комплексу

№ пор.	Категорія готелю	Питома вартість 1 м ² загальнобудівельних робіт, у.о.
1	* або реконструкція	800–1000
2	** ***	1000–1500
3	****	2000–3000
4	*****	4000–6000

Додаток 2.16

Територіальні поправочні коефіцієнти

№ пор.	Області	Коефіцієнт K _t
1	Вінницька, Волинська, Донецька, Івано-Франківська	0,96
2	Луганська, Кіровоградська, Автономна Республіка Крим, Львівська, Полтавська, Харківська, Черкаська	0,94
3	Дніпропетровська, Рівненська, Сумська, Хмельницька, Чернігівська	0,95
4	Житомирська, Запорізька	0,93
5	Закарпатська, Київська	0,97
6	Чернівецька	0,98
7	м. Київ, м. Севастополь	1,00
8	Миколаївська, Херсонська, Одеська	0,91
9	Тернопільська	1,02

Додаток 2.17

Начальнику _____

(назва органу державного

архітектурно-будівельного контролю)

(прізвище, ім'я, по батькові)

ЗАЯВА

про видачу свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельним нормам і правилам

(назва об'єкта згідно з проектом; характер будівництва: нове, реконструкція,

реставрація, капітальний ремонт, технічне переоснащення тощо)

(місцезнаходження об'єкта)

(код об'єкта за Державним класифікатором будівель та споруд ДК 018-2000)

До заяви додають такі документи.

1. Проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку, на _____ арк.
2. Акт готовності об'єкта до експлуатації на _____ арк.

(дата)_____
(підпис)

М.П.

ЗАТВЕРДЖЕНО

(посада роботодавця)

(підпис, ПІБ роботодавця)

дата

**ПЛАН ЗАХОДІВ
ОХОРОНИ ПРАЦІ**

Захід	Способи реалізації	Відповідальні за виконання	Термін виконання
1. Створення системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці. 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного виконання робіт	Посада роботодавця, керівник служби охорони праці	201_р.
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення в посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Посада роботодавця, керівник кадрової служби	201_р.
3. Визначення потенційної небезпеки на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	201_р.
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація треступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Посада роботодавця, керівники структурних підрозділів, керівники робіт на технологічних лініях	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу. 2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 2. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу	Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки). Посада роботодавця	Щорічно

Захід	Способи реалізації	Відповідальні за виконання	Термін виконання
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Посада роботодавця Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки)	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів. 3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю	Посада роботодавця, керівник кадрової служби, керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	Постійно
	4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень		
	5. Забезпечення працівників гарячим і дістичним харчуванням з урахуванням стану їх здоров'я. 6. Контроль за проходженням періодичних медичних оглядів		
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Системний нагляд за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Керівник служби охорони праці. Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки) / або комісія з питань охорони праці	Постійно

Класифікація пожеж

Клас пожежі	Характеристика горючих речовин та матеріалів або об'єкта, що горить
A	Тверді речовини, переважно органічного походження, горіння яких супроводжується тлінням (деревина, текстиль, папір)
B	Горючі рідини або тверді речовини, що плавляться при нагріванні (нафтопродукти, спирти, каучук, стеарин, деякі синтетичні матеріали)
C	Горючі матеріали
D	Метали та сплави (алюміній, магній, лужні метали)
(E)	Устаткування під напругою

Рекомендації щодо оснащення приміщень переносними вогнетасниками

Категорії приміщення	Гранична захищувана площа, м ²	Клас пожежі	Пінні та водні вогнетасники місткістю 10 л	Порошкові вогнетасники місткістю, л			Хлодинові вогнетасники місткістю 2(3) л	Вуглекислотні вогнетасники місткістю, л
				2	5	10		
А, Б (горючі гази і рідини)	200	A	2++	-	2+	1++	-	5(8)
		B	4+	-	2+	1++	-	
		C	-	-	2+	1++	-	
		D	-	-	2+	1++	-	
		(E)	-	-	2+	1++	-	
B	400	A	2++	4+	2++	1+	-	2+
Г	800	D	-	-	2+	1++	-	-
		(E)	-	-	2++	1+	-	2++
Г, Д	1800	B	2+	4+	2++	1+	-	-
		C	-	-	2++	1+	-	-
Г, Д	1800	A	2++	4+	2++	1+	-	-
		D	-	-	2+	1++	-	-
Громадські будівлі та споруди	800	(E)	-	8+	4++	2++	-	4+
		A	4++	-	4++	2++	-	4+

Норми штучного (для люмінесцентних ламп) та природного освітлення виробничих приміщень (витяг зі ДБН В.2.5-28-2006)

Характеристика зорових робіт	Найменший розмір об'єкта розпізнавання, мм	Розряд зорової роботи	Підрозряд зорової роботи	Штучне освітлення		Природне освітлення			Сумішене освітлення		
				Освітленість, лк	при комбінованому освітленні	при загальному освітленні	при комбінованому освітленні	при верхньому або комбінованому освітленні	при комбінованому освітленні	при верхньому або комбінованому освітленні	при боковому освітленні
Середньої точності	0,5-1	IV	а	750	300	4	при комбінованому освітленні	1,5	2,4	0,9	при боковому освітленні
				500	200						
				400	200						
				300	150						
Малої точності	1-5	V	а	300	200	3	при комбінованому освітленні	1,0	1,8	0,6	при боковому освітленні
				200	150						
				150	100						
				100	100						
Груба	> 5	VI	-	-	2	при комбінованому освітленні	0,5	1,2	0,3	при боковому освітленні	

Найменша освітленість приміщень готелів штучним світлом

Приміщення	Найменша освітленість, лк, при лампах		Поверхня, до якої належить норматив
	розжарювання	люмінесцентних	
Жилі приміщення (номери)	100	200	0,8 м від підлоги
Вестибюль		150	Підлога
Загальні вітальні, холи, буфети, бари та ін.	75	200	Підлога
Бюро обслуговування, адміністративні приміщення, приміщення обслуговування проживаючих	150	300	0,8 м від підлоги
Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чистення і прасування	30(50)1)	100	Підлога
Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах	30	75	Підлога
Загальні душові	50	-	Підлога
Приміщення обслуговуючого персоналу	75	150	0,8 м від підлоги
Складські приміщення	20	-	0,8 м від підлоги
Технічні приміщення	30	-	Підлога
	<i>Число в дужках стосується майстерень</i>		

Допустимі рівні шуму в жилу середовищі готелів

№ пор.	Призначення приміщень або територій	Час доби, год	Рівень звукового тиску, дБ, в октавних смугах частот із середньгеометричними частотами, Гц										Рівень звуку L_A та еквівалентний рівень звуку L_{Aeq} дБА	Максимальний рівень звуку L_{Amax} дБА
			63	125	250	500	1000	2000	4000	8000				
1	Території, що безпосередньо прилягають до будівель готелів	7-23	79	70	63	58	55	52	50	49	60	75		
			71	61	54	49	45	42	40	38	50	65		
2	Жилі кімнати готелів	7-23	67	57	49	44	40	37	35	33	45	60		
			59	48	40	34	30	27	25	23	35	50		

Засоби та заходи забезпечення безпечної експлуатації устаткування

Захисні огорожі	Визначити найбільш травмонебезпечні зони устаткування, що потребують встановлення захисних огорож (матеріали, заготовки, вироби та частини устаткування, що рухаються; бризки гарячої рідини, хімічних речовин, розчинів, мастильно-охолоджувальних рідин та ін.). Зазначити вид захисної огорожі (суцільна, сітчаста, з прозорих матеріалів, комбінована) та її конструктивне виконання. Аргументувати доцільність встановлення захисних огорож з автоматичним блокуванням
Запобіжні пристосування	Обґрунтувати вибір відповідних запобіжних пристосувань (плавких запобіжників, спеціальних реле, кінцевих вимикачів, пневматичних контакторів, запобіжних клапанів, контактних термометрів і манометрів, терморегуляторів та ін.), призначених для попередження поломок окремих частин устаткування та аварійних ситуацій, отже, небезпеки травмування працівників
Блокуючі пристрої	Обґрунтувати вибір відповідних типів блокуючих пристроїв (механічні, пневматичні, гідравлічні, електричні, електронні, фотоелектричні) та місце їх встановлення
Засоби сигналізації та індикації	Охарактеризувати передбачену сигналізацію (звукова, світлова) для оповіщення обслуговуючого персоналу про подання напруги на устаткування, його запуск, несправності відповідних вузлів та механізмів, порушення режимів роботи або технологічного процесу, виникнення аварійних ситуацій тощо. Обґрунтувати необхідність застосування засобів індикації (тиску, напруги, температури, рівня води, мастила). Визначити місця встановлення засобів сигналізації та індикації
Засоби автоматизації та механізації	Визначити технологічні операції, які необхідно механізувати та(або) автоматизувати (трудомісткі, важкі, небезпечні, монотонні, високоточні, такі, що потребують значної швидкодії обслуговуючого персоналу). Обґрунтувати вибір засобів механізації (пристрої для завантаження, транспортування)

Максимально допустима відстань від найвіддаленішого робочого місця до евакуаційного виходу з приміщення

Об'єм приміщення, тис. м ³	Категорії приміщення	Ступені вогнестійкості будівлі	Відстань, м, при щільності людського потоку в загальному проході, осіб на 1 м ²		
			до 1	1-3	3-5
До 15	А, Б	І, ІІ, ІІІа	40	25	15
		І, ІІ, ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV, V	100	60	40
	В	70	40	30	
30	А, Б	І, ІІ, ІІІа	60	35	25
		І, ІІ, ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV	145	85	60
	В	100	60	40	
40	А, Б	І, ІІ, ІІІа	80	50	35
		І, ІІ, ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV	160	95	65
	В	110	65	45	
50	А, Б	І, ІІ, ІІІа	120	70	50
	В	І, ІІ, ІІІ, ІІІа	180	105	75

Максимально допустима відстань від дверей найвіддаленішого приміщення до найближчого виходу назовні або на сходову клітку

Розміщення виходу	Категорії приміщення	Ступені вогнестійкості будівлі	Відстань по коридору, м, до виходу назовні або на сходову клітку при чисельності людського потоку в коридорі, осіб на 1 м ²			
			до 2	2-3	3-4	4-5
Між двома виходами назовні або сходовими клітками	А, Б	І, ІІ, ІІІа	60	50	40	35
		І-ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV, V	120	95	80	65
	В	І-ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV, V	85	65	55	45
		І-ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV, V	60	50	40	35
	Г, Д	І-ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV, V	180	140	120	100
		І-ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV, V	125	100	85	70
У глухий коридор	Незалежно від категорії	І-ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV, V	30	25	20	15
		І-ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV, V	20	15	15	10
		І-ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV, V	15	10	10	8
		І-ІІІ, ІІІа, ІІІб, ІV, V	15	10	10	8

Ступені вогнестійкості будівлі	Відстань, м, при щільності людського потоку при евакуації D, осіб на 1 м ²				
	D < 2	2 < D < 3	3 < D < 4	4 < D < 5	D > 5
І	2	3	4	5	6
із готельних номерів, розташованих між сходовими клітками або зовнішніми виходами					
І-ІІІ	60	50	40	35	20
ІІІб, ІV	40	35	30	25	15
ІІІа, ІVа, V	30	25	20	15	10
із готельних номерів з виходами у глухий коридор або хол					
І-ІІІ	30	25	20	15	10
ІІІб, ІV	20	15	15	10	7
ІІІа, ІVа, V	15	10	10	5	5

Примітки: 1. Щільність людського потоку D визначають відношенням кількості людей, яких евакуюють, до площі шляху евакуації (площі загального коридору будівлі).
 2. Відстань від вхідних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток визначають по коридору:
 - до дверей сходових кліток типів СК1, СК2;
 - до дверей виходу на повітряну зону сходової клітки типу Н1;
 - до дверей виходу у протипожежний тамбур-шлюз сходових кліток типів Н3, Н4

Необхідний час евакуації з виробничих будівель І-ІІІ ступенів вогнестійкості

Категорії будівлі	Час евакуації, хв, при об'ємі приміщення, тис. м ³				
	до 15	30	40	50	60 і більше
А, Б, В	0,5	0,75	1	1,5	1,75
В	1,25	2	2	2,5	3

ПОГОДЖЕНО
М.П.
(орган місцевого самоврядування, посада, ініціали,
прізвище керівника, дата)

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

1. Інвестор (замовник)

Поштова та електронна адреси

2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти)

3. Характеристика діяльності (об'єкта)

(орієнтовно за об'єктами-аналогами, належність до об'єктів, що становлять підвищену екологічну небезпеку, наявність транскордонного впливу)

Технічні та технологічні дані

(види та обсяги продукції, що виробляється, термін експлуатації)

4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності

5. Потреба в ресурсах при будівництві та експлуатації:
земельних

(площа земель, що вилучаються в тимчасове і постійне користування, вид використання)

сировинних

(види, обсяги, місце розроблення і видобутку, джерела одержання)

енергетичних (паливо, електроенергія, теплота)

(види, обсяги, джерела)

водних

(обсяги, необхідна якість, джерела водозабезпечення)

трудових

6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації)

7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами

9. Можливий вплив планованої діяльності (при будівництві та експлуатації) на природне навколишнє середовище:
клімат і мікроклімат

повітряне

водне

грунт

рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти

навколишнє соціальне середовище (населення)

навколишнє техногенне середовище

10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення

11. Обсяг виконання ОВНС

12. Участь громадськості

(адреса, телефон і час ознайомлення з матеріалами проекту і ОВНС, подання пропозицій)

Замовник

Генеральний проектувальник

Додаток 2.38

ЗАТВЕРДЖУЮ

(посада керівника)

(підпис, ПІБ керівника)

(дата)

**ПЛАН
заходів цивільного захисту готелю**

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Термін виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	201_р.
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	201_р.
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	201_р.
4	Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник штабу цивільного захисту	201_р.
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсів	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розроблення та розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	201_р.
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	201_р.
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник штабу цивільного захисту	201_р.
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник штабу цивільного захисту	201_р.

Розділ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ

3.1. Управління готелем

3.1.1. Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу готелю

Різноманітність форм та організаційно-правових видів власності ускладнюють і актуалізують проблему вибору найприйнятнішої та найефективнішої.

Організації зі здобуттям статусу юридичної особи функціонують відповідно до законодавства. В Україні основними формами підприємницької діяльності є товариства, кооперативи та приватні підприємства.

Завдання. Обґрунтувати організаційно-правову форму створюваного готелю.

На вибір форм організації підприємницької діяльності впливають такі чинники: складність створення, оподаткування, вірогідність банкрутства, розподіл прибутків, можливість інвестування, зміни власника, ліквідність, тривалість життєвого циклу, відповідальність, контроль.

Важливе значення має також аналіз чинного законодавства. Процес створення готелю відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України.

Підприємництвом можуть займатися окремі громадяни, колективи (підприємство), а також держава.

Основними є такі види підприємництва.

1. *Індивідуальне підприємництво.* Індивідуальний підприємець працює від власного імені та на власний розсуд з метою одержання особистого прибутку або доходу. Він несе повну і необмежену відповідальність за результати власної діяльності всім своїм майном (у критичних ситуаціях воно може бути конфісковане). Індивідуальний підприємець має право створювати підприємства; самостійно визначати профіль власної діяльності та виробничої програми; купувати майно, набувати майнових прав, використовувати майно інших осіб за договором оренди; наймати або звільняти працівників; одержувати кредити і відкривати рахунки в банках; розподіляти прибуток від підприємницької діяльності, що залишився після сплати прибуткового податку; здійснювати операції з валютою. Отже, індивідуальний підприємець одноосібно приймає всі рішення щодо виробничо-господарської діяльності. До переваг індивідуального підприємництва належать мінімальний контроль з боку держави (що уможливорює самостійний розподіл підприємцем прибутку), мобільність дій підприємця (можливість змінювати види діяльності), прийнятні податкові умови (індивідуальний підприємець сплачує тільки прибутковий податок).

2. *Колективне підприємництво.* Здійснює колективний суб'єкт, для чого утворюється підприємство (товариство).

Підприємство – самостійний суб'єкт господарювання, створений компетентним органом державної влади або місцевого самоврядування чи іншими суб'єктами для задоволення суспільних та особистих потреб шляхом систематичного здійснення виробничої, науково-дослідної, торговельної, іншої господарської діяльності в порядку, передбаченому Господарським кодексом України та іншими законами [8].

Основні ознаки підприємства:

– належність до основної ланки економіки;

– безпосереднє здійснення виробничої, науково-дослідної та торговельної (комерційної) діяльності;

– можливість функціонування в будь-якій формі власності: державній (державні та казенні підприємства), комунальній (комунальні підприємства), приватній (підприємства у формі виробничих кооперативів, господарських товариств, приватні підприємства);

– обов'язковий установчий документ – статут;

– функціонування на базі відокремленого майна, що виражається в наявності самостійного балансу та рахунку в банку; це майно може бути закріплено за підприємством на таких *правах: власності* (підприємства у формі господарських товариств і виробничих кооперативів, приватне підприємство, якщо засновник (власник майна) самостійно (без найманого керівника) управляє підприємством); *господарського володіння* (державні, комунальні, приватні підприємства з найманим керівником, підприємства громадських, релігійних, кооперативних організацій, якщо засновник застосував цей правовий титул при закріпленні за підприємством виділеного йому майна); *оперативного управління* (казенні підприємства, інші унітарні підприємства, якщо власник для закріплення за останніми майна вибирає цей правовий титул); *користування* (може застосовуватись як додатковий правовий титул до одного із зазначених, наприклад, орендного підприємства);

– наявність правосуб'єктності, у тому числі статусу юридичної особи з одночасною заборороною мати у складі інших юридичних осіб;

– порядок управління підприємством, що залежить від типу підприємства – унітарне (управління здійснює одноосібно керівник, якого призначає власник майна підприємства) чи корпоративне (управління здійснюють створені учасниками органи: збори учасників, виконавчий та контролюючий органи);

– ступінь самостійності підприємства (обсяг прав та обов'язків) залежно від правового режиму майна підприємства:

• *підприємство – власник майна* має максимальний обсяг прав (затверджує статут, вирішує питання стратегічного плану: щодо реорганізації та ліквідації підприємства, зміни напрямів діяльності, використання майна, у тому числі розподіл прибутку, тощо) та мінімальний обов'язків (сплата податків та інших обов'язкових платежів, ведення бухгалтерського обліку та подання статистичної звітності, внесення змін до відомостей державної реєстрації за наявності для цього підстав; дотримання вимог екологічного, трудового, містобудівного та іншого законодавства; виконання умов укладених договорів та дотримання прав і законних інтересів інших осіб);

• *стратегічні питання створення та діяльності підприємства – не власника майна* (правовий титул майна такого підприємства – або господарське відання, або право оперативне управління) вирішують власники майна (їх представники), які затверджують статут підприємства, призначають його керівника, визначають правовий титул майна та межі майнової самостійності підприємства, у тому числі порядок використання прибутку, вирішують питання реорганізації та ліквідації підприємства та ін. Частину питань підприємство погоджує з власником його майна (створення філій, представництв, випуск облігацій підприємства та ін.). Лише окремі питання підприємство вирішує самостійно (формує виробничу програму, приймає (не приймає) державне замовлення, встановлює господарські зв'язки, наймає та звільняє працівників, організовує виробничий процес та ін.). Окрім зазначених таке підприємство має додаткові обов'язки: виконувати вказівки власника та погоджувати з ним питання діяльності підприємства в передбачених законом та статутом випадках (якщо це не суперечить вимогам законодавства), відраховувати власнику визначену ним частину чистого прибутку підприємства; використовувати закріплене за підприємством майно лише в межах, встановлених законом та статутом.

Відповідно до ст. 63 Господарського кодексу України (ГКУ) залежно від передбачених законом форм власності в Україні можуть діяти підприємства таких видів [8]:

- приватні, що діють на основі приватної власності громадян або суб'єкта господарювання (юридичної особи);
- які діють на основі колективної власності (підприємства колективної власності);
- комунальні, що діють на основі комунальної власності територіальної громади;
- державні, що діють на основі державної власності; засновані на змішаній формі власності (на базі об'єднання майна різних форм власності).

Господарським кодексом України (ст. 70) підприємствам надано право на добровільних засадах об'єднувати господарську діяльність (виробничу, комерційну та інші види). Види, загальний статус об'єднань підприємств, а також основні вимоги до здійснення ними господарської діяльності визначаються в розд. 12 ГКУ. Особливості правового статусу об'єднань підприємств, що створюються за рішенням Кабінету Міністрів України, міністерств, інших компетентних державних органів, органів місцевого самоврядування, визначаються нормативними актами відповідних органів.

В Україні можуть діяти також інші передбачені законом види підприємств. Визначення організаційно-правових форм наведено в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Структура передбачених законодавством України організаційно-правових форм (ОПФ) [8; 9]

Назва ОПФ	Абревіатура	Визначення
Громадянин як суб'єкт господарювання		
Фізична особа – підприємець	ФОП	Громадянин визнається суб'єктом господарювання в разі здійснення підприємницької діяльності за умови державної реєстрації як підприємця без статусу юридичної особи
Господарськими товариствами визнаються підприємства або інші суб'єкти господарювання, створені юридичними особами та/або громадянами шляхом об'єднання їх майна і участі в підприємницькій діяльності товариства з метою одержання прибутку		
Товариство з обмеженою відповідальністю	ТОВ	Товариство з обмеженою відповідальністю – це господарське товариство, що має поділений на частки статутний капітал, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки власним майном. Учасники товариства, які повністю сплатили вклади, несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах власних вкладів
Товариство з додатковою відповідальністю	ТДВ	Товариство з додатковою відповідальністю – це господарське товариство, статутний капітал якого поділений на частки визначених установчими документами розмірів і яке несе відповідальність за зобов'язаннями власним майном, а в разі його недостатності учасники товариства несуть додаткову солідарну відповідальність у визначеному установчими документами однаково кратному розмірі до вкладу кожного з учасників
Повне товариство	ПТ	Повне товариство – це господарське товариство, учасники якого відповідно до укладеного між ними договору здійснюють підприємницьку діяльність від імені товариства і несуть додаткову солідарну відповідальність за зобов'язаннями товариства власним майном

Продовження табл. 3.1

Назва ОПФ	Абревіатура	Визначення
Акціонерне товариство	ПАТ	Акціонерне товариство – це господарське товариство, яке має поділений на визначену кількість акцій однакової номінальної вартості статутний капітал і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки майном товариства, а акціонери несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах вартості належних їм акцій. Відповідно до Закону України «Про акціонерні товариства» в Україні вже не буде відкритих та закритих акціонерних товариств. Реєструвати і здійснювати діяльність акціонерні товариства будуть лише у вигляді публічних або приватних* [2]
Командитне товариство	КТ	Командитне товариство – це господарське товариство, один або кілька учасників якого здійснюють від імені товариства підприємницьку діяльність і несуть за його зобов'язаннями додаткову солідарну відповідальність власним майном, на яке за законом може бути звернено стягнення (повні учасники), а інші учасники присутні в діяльності товариства лише своїми вкладками (вкладники)
Підприємства колективної власності		
Кооператив		Кооперативи як добровільні об'єднання громадян з метою спільного вирішення економічних, соціально-побутових та інших питань можуть створюватись у різних галузях (виробничі, споживчі, житлові та ін.)
Приватні підприємства, інші види підприємств. Приватне підприємство – це підприємство, що діє на основі приватної власності одного або кількох громадян, іноземців, осіб без громадянства та його (їх) праці чи з використанням найманої праці		
Державне комерційне підприємство		Державне комерційне підприємство є суб'єктом підприємницької діяльності, що діє на основі статуту або модельного статуту і несе відповідальність за наслідки власної діяльності всім належним йому на праві господарського відання майном згідно з ГКУ та іншими прийнятими відповідно до нього законами
Комунальне унітарне підприємство		Комунальне унітарне підприємство утворюється компетентним органом місцевого самоврядування в розпорядчому порядку на базі відокремленої частини комунальної власності та входить у сферу його управління
Підприємство з іноземними інвестиціями		Підприємство, що створене відповідно до вимог ГКУ і у статутному капіталі якого не менше десяти відсотків становить іноземна інвестиція, визнається підприємством з іноземними інвестиціями. Підприємство набуває статус підприємства з іноземними інвестиціями від дня зарахування на його баланс іноземної інвестиції
Іноземне підприємство		Іноземне підприємство – це унітарне або створене за законодавством України корпоративне підприємство, що діє виключно на основі власності іноземців або іноземних юридичних осіб, або діюче підприємство, придбане повністю у власність цих осіб
Організаційно-правові форми об'єднань підприємств		
Асоціація		Асоціація – це договірне об'єднання, створене з метою постійної координації господарської діяльності підприємств, що об'єдналися, шляхом централізації однієї або кількох виробничих та управлінських функцій, розвитку спеціалізації та кооперації виробництва, організації спільного виробництва на основі об'єднання учасниками фінансових та матеріальних ресурсів для задоволення переважно господарських потреб учасників асоціації

Закінчення табл. 3.1

Назва ОПФ	Абревіатура	Визначення
Корпорація		Корпорацією визнається договірне об'єднання, створене на основі поєднання виробничих, наукових і комерційних інтересів підприємств, що об'єдналися, з делегуванням ними окремих повноважень централізованого регулювання діяльності кожного з учасників органам управління корпорації
Консорціум		Консорціум – це тимчасове статутне об'єднання підприємств для досягнення його учасниками певної спільної господарської мети (реалізації цільових програм, науково-технічних, будівельних проектів тощо). Консорціум використовує кошти, якими його наділяють учасники, централізовані ресурси, виділені на фінансування відповідної програми, а також кошти, що надходять з інших джерел, у порядку, визначеному його статутом
Концерн		Концерном визнається статутне об'єднання підприємств, а також інших організацій на основі їх фінансової залежності від одного або групи учасників об'єднання з централізацією функцій науково-технічного та виробничого розвитку, інвестиційної, фінансової, зовнішньоекономічної та іншої діяльності
Державне та комунальне господарські об'єднання		Утворюються переважно у формі корпорації або концерну незалежно від назви об'єднання (комбінат, трест тощо)

* Кількість акціонерів приватного акціонерного товариства не може перевищувати 100. Публічні акціонерні товариства додатково розкриватимуть інформацію про діяльність на основі міжнародних стандартів бухгалтерського обліку.

Закон передбачає проведення зборів акціонерів лише за місцем знаходження товариства, голосування акціонерів – лише за бюлетенями, які учасники зборів підписують власноруч (якщо акціонерів товариства понад 100). Керівництву товариства забороняється вимагати від акціонерів-працівників інформацію про те, як вони проголосували або збираються голосувати. Прийнято деякі положення про захист прав міноритарних акціонерів. Також спрощується процедура управління корпоративними правами шляхом надання певних прав наглядовій раді та іншим керуючим органам товариства, що раніше були в компетенції виключно загальних зборів. Вирішення найважливіших питань діяльності товариства залишається за загальними зборами. Наприклад, відчуження майна залишається в компетенції головного органу товариства для запобігання таких явищ, як «вимивання активів» та фіктивне банкрутство. Закон залишає норму, що передбачає кворум для проведення загальних зборів акціонерів не менше 60% + 1 акція.

Закон також передбачає обов'язкову пропозицію викупу міноритарних пакетів акцій у 20-денний термін у випадку переходу власності більше 50% акцій до одного акціонера. Ця норма не діє лише в разі приватизації товариства.

Існуючим акціонерам закон гарантує першочергове право на придбання цінних паперів при їх додатковій емісії. Про можливість такої оборудки підприємство повинно повідомити акціонерів за місяць до розміщення. Якщо цього не буде зроблено, Державна комісія з цінних паперів та фондового ринку може визнати емісію недобросовісною. Власне акції повинні бути іменними та існувати лише в бездокументарній формі.

Переважне право на відчуження акцій, яке існує зараз у закритих акціонерних товариствах, виключається лише у двох випадках: коли акції отримують у спадок або за правонаступництвом юридичними особами.

Якщо особа бажає придбати понад 10% акцій товариства, вона повинна повідомити про свій намір публічно не менш як за тридцять днів до такої операції, при купівлі понад 50% акцій – ще й запропонувати всім акціонерам викупити у них прості акції товариства.

Загальні збори акціонерного товариства мають кворум за умови реєстрації для участі в них акціонерів, які разом володіють не менше 60% голосуючих акцій.

Склад і порядок використання майна підприємства визначає його власник, який одноосібно або разом з іншими власниками на основі належного йому майна створює підприємство, закріплюючи за ним майно на праві власності, господарського відання чи оперативного управління.

Майнові права суб'єктів господарювання захищаються законом. Вилучення державою у суб'єкта господарювання його майна допускається не інакше як у випадках, на підставах і в порядку, передбачених законодавством.

Завдання. Відповідно до вибраної організаційно-правової форми підприємства розробити алгоритм дій при державній реєстрації суб'єкта господарювання залежно від його організаційно-правової форми.

Приклад порядку державної реєстрації приватного підприємства

Основні ознаки приватного підприємства:

- має статус юридичної особи та підлягає державній реєстрації, має власну назву і виступає в цивільному та господарському обороті від власного імені;
- діє на основі приватної власності власника;
- діє на підставі статуту;
- статутний капітал складається з вартості вкладу його засновника.

Законом не визначено мінімальний розмір статутного капіталу приватного підприємства.

Вкладом до статутного капіталу приватного підприємства можуть бути гроші, цінні папери, інші речі або майнові чи інші відчужувані права, що мають грошову оцінку, якщо інше не встановлено законом.

Грошову оцінку вкладу засновника приватного підприємства визначає власне засновник, а у встановлених законом випадках вона підлягає незалежній експертній перевірці.

Вищим органом приватного підприємства є засновник.

У приватному підприємстві створюється виконавчий орган (колегіальний або одноосібний), який здійснює поточне управління його діяльністю і підзвітний засновнику.

Управління приватним підприємством здійснює власник, а поточне управління – призначений власником виконавчий орган (у 95% випадків власник і директор приватного підприємства – одна особа).

Засновник приватного підприємства не відповідає за його зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю приватного підприємства, у межах вартості свого вкладу.

Приватне підприємство може здійснювати діяльність за умови і після державної реєстрації в порядку, передбаченому ГКУ та Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців». Для здійснення державної реєстрації юридичної особи засновник (засновники) або уповноважена ним особа повинні особисто подати державному реєстратору за місцезнаходженням приватного підприємства такі документи:

- заповнену реєстраційну картку на проведення державної реєстрації юридичної особи (форма № 1);

- примірник оригіналу або нотаріально посвідчену копію рішення власника чи протоколу зборів засновників;

- два примірники установчих документів (підписи власника чи засновників на статуті повинні бути засвідчені нотаріально);

- документ, що засвідчує внесення реєстраційного збору за проведення державної реєстрації юридичної особи (розмір реєстраційного збору становить 170 грн);

- якщо здійснювалось резервування назви, довідку про резервування назви юридичної особи (розмір плати за резервування назви юридичної особи становить 34 грн);

- належним способом оформлену довіреність (якщо документи на реєстрацію подає не засновник).

Державний реєстратор протягом трьох робочих днів з моменту отримання документів (за відсутності підстав для залишення документів без розгляду або для відмови в державній реєстрації) зобов'язаний здійснити державну реєстрацію приватного підприємства та не пізніше наступного робочого дня з моменту реєстрації видати свідоцтво про державну реєстрацію та оригінал статуту з відміткою про державну реєстрацію засновникам або уповноваженим ними особам. У той самий день державний реєстратор направляє до органів Державної податкової інспекції, Пенсійного фонду, фондів соціального страхування та органів статистики повідомлення про державну реєстрацію приватного підприємства. Таке повідомлення є підставою для взяття на облік юридичної особи та видачі їй відповідних довідок чи повідомлень. За принципом «єдиного вікна» усі повідомлення та довідки особи отримують у державного реєстратора. Проте на практиці найчастіше одичним особам доводиться відвідувати всі установи самостійно і отримувати у них відповідні довідки та повідомлення. Довідку з ЄДРПОУ (найчастіше називають «Довідка статистики») отримують в районному управлінні статистики.

Наступним кроком є оформлення дозволу на виготовлення печатки юридичної особи, а також її виготовлення та отримання. Дозвіл оформлюють в органах дозвільної системи районних управлінь МВС України. Розмір плати за видачу дозволу становить 81 або 162 грн (відповідно 5 та 3 робочих дні). Печатку отримують у спеціалізованих установах, які мають право виготовляти печатки.

Таким чином, при державній реєстрації приватного підприємства алгоритм дій такий.

1. Підписання статуту підприємства.
2. Реєстрація в районній державній адміністрації.
3. Включення підприємства в Єдиний державний реєстр підприємств і організацій України (ЄДРПОУ).
4. Реєстрація в районному управлінні Пенсійного фонду України.
5. Реєстрація підприємства як платника страхових внесків у фондах:
 - загальнообов'язкового державного соціального страхування України на випадок безробіття;
 - соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України;
 - соціального страхування України з тимчасової втрати працездатності.
6. Узяття підприємства на облік платників податків у районній державній податковій інспекції.
7. Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їх безпосереднє виготовлення.
8. Відкриття поточного банківського рахунка.

Примітка. Керівником підприємства на момент реєстрації може бути тільки громадянин України, наявність бухгалтера не обов'язкова.

Завдання. Розкрити порядок формування капіталу та його розмір залежно від організаційно-правової суб'єкта господарювання.

Власний капітал є підставою для заснування підприємства, а також продовження господарської діяльності. Основний елемент власного капіталу підприємства – статутний капітал, який є показником, що характеризує розміри і фінансовий стан підприємства. Іншими словами, це сума коштів, авансованих у майно підприємства власниками (учасниками, засновниками) для забезпечення його життєдіяльності. Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків (часток, акцій за номінальною вартістю, пайових внесків) засновників (учасників) підприємства та реєструється у відповідних органах.

Розмір статутного капіталу використовують як основу для розрахунку економічних коефіцієнтів, що характеризують насамперед автономність бізнесу, а також дають змогу оцінити загальний фінансовий стан підприємства.

Статутний капітал є невід'ємною складовою будь-якого підприємства, водночас це доволі умовна величина, що означає сукупний розмір внесених засновником або учасником коштів у момент створення товариства, наприклад, надані в натуральній формі цінності у власність підприємства за рахунок внесків до статутного капіталу чи в оплаті акцій, оцінюють за вартістю, визначеною за домовленістю учасників [4; 6; 7; 9]. За деякий час внесені до статутного капіталу кошти можуть бути як примножені, так і втрачені повністю або частково. Під цим оглядом об'єктивною оцінкою будь-якого підприємства є не розмір його статутного капіталу, а кошти чистих активів. До того ж сам собою розмір не може забезпечити права кредиторів на майно підприємства.

З позицій економіста зміст статутного капіталу полягає в забезпеченні створеної юридичної особи основними та оборотними засобами, необхідними для початку господарської діяльності з виробництва продукції, надання послуг, продажу товарів чи виконання робіт.

Відомості про розмір і порядок утворення статутного капіталу повинні бути зазначені в засновницьких документах колективного підприємства.

Згідно з чинним законодавством мінімальний розмір статутного капіталу регламентований лише для господарських товариств (акціонерних, з обмеженою та додатковою відповідальністю, повних та ін.) та специфічних видів діяльності, пов'язаних з фінансовими операціями. Для підприємств усіх інших організаційно-правових форм господарювання розмір статутного капіталу визначають засновники та залежно насамперед від виду та масштабу діяльності.

Отже, особливості формування власного капіталу підприємства залежать від його організаційно-правової форми діяльності (акціонерне товариство, з обмеженою та додатковою відповідальністю, повне, командитне) згідно з чинним законодавством України, зокрема ГКУ та Закону України «Про акціонерні товариства».

Відповідно до зазначеного закону **акціонерним** визнається **товариство**, яке має поділений на визначену кількість акцій рівної номінальної вартості статутний фонд і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки майном товариства [8]. Акціонери відповідають за зобов'язаннями товариства тільки в межах належних їм акцій. У випадках, передбачених статутом, акціонери, які не повністю оплатили акції, несуть відповідальність за зобов'язаннями товариства також у межах несплаченої суми.

Загальна номінальна вартість випущених акцій становить статутний фонд акціонерного товариства, який не може бути менше суми, еквівалентної 1250 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення акціонерного товариства.

№	Позначення	Найменування	К-сть	Маса од., кг.	Примітка
1	TBH 10	Ваги напольні 1000x540 мм	-	-	-
2	CTK	Шафа для інвентаря н ж 1000x600 мм	2	-	-
3	-	Комп'ютеризоване робоче місце	1	-	-
4	BB	Електроушарка для рук	2	-	-
5	BO	Піддон і душовим пристроєм 800x900 мм	1	-	-
6	BAN-BS 07	Шафа холодильна для вина 595x675 мм	7	-	-
7	EC-60	Камера середньотемпературна 1900x2100 мм	1	-	-
8	BO	Душ настінний	1	-	-
9	СОКТ-1	Контейнер для сміття малогабаритний, об'єм 120 л	1	-	-
10	BAN-BS 07	Середньотемпературна камера, t = +20 °C 5600x4400 мм	1	-	-
11	BAN-BS 06	Середньотемпературна камера, t = +20 °C 4000x3600 мм	1	-	-
12	BAN-BS 08	Середньотемпературна камера, t = +40 °C 5600x5800 мм	1	-	-
13	BAN-BS 10	Низькотемпературна камера, t = -24 °C 3300x3100 мм	1	-	-
14	BAN-BS 10	Низькотемпературна камера, t = -24 °C 3300x3100 мм	1	-	-
15	BAN-BS 10	Низькотемпературна камера, t = -18 °C 6100x6700 мм	1	-	-
16	BAN-BS 08	Середньотемпературна камера, t = -20 °C 2000x4300 мм	1	-	-
17	BAN-BS 08	Середньотемпературна камера, t = -20 °C 2600x2000 мм	1	-	-
18	BAN-BS 08	Середньотемпературна камера, t = 0 °C 2300x3000 мм	1	-	-
19	BAN-BS 08	Середньотемпературна камера, t = 0 °C 2300x3000 мм	1	-	-
20	BAN-BS 08	Середньотемпературна камера, t = +40 °C 3300x2300 мм	1	-	-
21	BAN-BS 08	Середньотемпературна камера, t = +40 °C 3900x2000 мм	1	-	-
22	BM-1	Ванна мийна 2000x600 мм	1	-	-
23	BAN-BS 07	Шафа холодильна 650 л 750x795 мм	1	-	-
24	СІ-1	Умивальник 500x500 мм	3	-	-
25	BM-1	Ванна мийна 1200x700 мм	1	-	-
26	POA-CM	Машини для чищення овочів 400x600 мм	1	-	-
27	LA ROMANGOLA 2000	Овочерізка 510x235 мм	1	-	-
28	TBH 10	Ваги електричні 0,02-10 кг	3	-	-
29	OB-5	Овоскоп	1	-	-
30	BAN-BS 07	Шафа морозильна 750x795 мм	1	-	-
31	AE-G22NA	М'ясорубка 300 кг год	1	-	-
32	ПП-OP	Післа стрічкова	1	-	-
33	SE-UCRU 1012	Апарат для чищення риби	1	-	-

8 мм, 15 мм

№	Позначення	Найменування	К-сть	Маса од., кг.	Примітка
34	СПП	Стіл для обробки риби 1800x700 мм	1	-	-
35	AA-G22NA	М'ясорубка 150 кг год	4	-	-
36	BAN-BS 08	Середньотемпературна камера з моноблоком t = +20 °C 1800x1500 мм	2	-	-
37	BAN-BS 10	Низькотемпературна камера, t = -18 °C 1800x1400 мм	1	-	-
38	BAN-BS 08	Середньотемпературна камера з моноблоком t = +20 °C 1800x1500 мм	1	-	-
39	ТП 80	Візок 695x695 мм	2	-	-
40	Меркс	Шафа для посуду 1000x600 мм	2	-	-
41	Меркс	Шафа для посуду 1300x600 мм	2	-	-
42	COM-12 6H	Стіл попередньої обробки посуду 1800x1700 мм	1	-	-
43	Zanussi medium RT 141	Машини для миття посуду 1550x800 мм	1	-	-
44	COM-12 П	Розвантажувальний стіл для посудомийної машини 1200x600 мм	1	-	-
45	BAN-BS 07	Шафа холодильна 750x795 мм	2	-	-
46	DS-451	Тістомельна машина 1800x1800 мм	1	-	-
47	300ES	Дозатор води 300x300 мм	1	-	-
48	DS-200	Тістомельник 480x800 мм	1	-	-
49	LV-400	Машини для розділення тіста 620x620 мм	1	-	-
50	ТРК13BT	Охолоджувальний стіл трьохдверний 1760x700 мм	1	-	-
51	POA-CM	Тісторозкочувальна машина 1050x520	1	-	-
52	CV 120	Кондитерська подова пил 1000x1200 мм	2	-	-
53	EC-60	Плита електрична 400x700 мм	1	-	-
54	LI-240	Міксер планетарний 10 л	2	-	-
55	СОКТ-1	Стіл виробничий з дерев'яною поверхнею 2000x700 мм	1	-	-
56	LI-95	Міксер планетарний 5-7 л настільний	1	-	-
57	ТРК13BT	Охолоджувальний стіл трьохдверний 1760x700 мм	1	-	-

15 мм 60 мм 65 мм 10 мм, 15 мм 20 мм

Примітка - аркуш 8 розглядати разом з аркушами 7, 8

КНТЕУ 8 140101 12 01-37 ДМП ГЧ					
Готель "Пектораль" **** на 300 місць					
Зм	К-сть	Арк	№ док	Підпис	Дата
Готельний комплекс			Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрі Керівник Кошуківтан Виробнич			Березишин М І Барисенко І В Шавова С Д Садов Г В	Н	8 8
Специфікація технологічного устаткування ресторану				Форматлет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 5 курс 1 група дп	

Акціонерне товариство має право збільшувати статутний фонд, якщо всі раніше випущені акції повністю сплачені за вартістю не нижче номінальної. Збільшення статутного фонду здійснюється в порядку, встановленому Державною комісією з цінних паперів та фондового ринку шляхом випуску нових акцій, обміну облігацій на акції або збільшення номінальної вартості акцій [8]. Статутами банківських та страхових установ, які є акціонерними товариствами, може передбачатись інший порядок збільшення статутного фонду.

Зменшення розміру статутного фонду акціонерного товариства здійснюється шляхом зменшення номінальної вартості акцій або кількості акцій шляхом викупу частини акцій у їх власників з метою анулювання цих акцій [8].

Згідно з ГКУ товариством з обмеженою відповідальністю визнається товариство, що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами. Учасники товариства несуть відповідальність у межах їх вкладів [8].

У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50%. Статутний капітал такого товариства може бути збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

Випадки зменшення статутного капіталу товариства з обмеженою відповідальністю наведені в табл. 3.2 [115].

Таблиця 3.2

Документальне оформлення зменшення статутного капіталу товариства з обмеженою відповідальністю

Причина зменшення статутного капіталу	Документи, які подають до органів державної реєстрації для оформлення зменшення статутного капіталу
Зменшення частки всіх чи окремих учасників	Реєстраційна картка встановленого зразка; нотаріально завірени зміни до установчих документів; протокол загальних зборів учасників; документ, що засвідчує внесення плати за державну реєстрацію
Вихід (виключення) одного чи декількох учасників	Реєстраційна картка встановленого зразка; протокол загальних зборів учасників; документ, що засвідчує внесення плати за державну реєстрацію, а також: а) у разі добровільного виходу юридичної особи зі складу засновників (учасників) – копія рішення засновників; б) у разі добровільного виходу фізичної особи – нотаріально засвідчена заява; в) у разі примусового виключення учасника – рішення уповноваженого на це органу

Товариством з додатковою відповідальністю визнається товариство, статутний фонд якого поділений на визначені установчими документами частки. Учасники такого товариства відповідають за його боргами своїми внесками до статутного фонду, а за недостатності цих сум – додатково належним майном в однаковому для всіх учасників кратному розмірі до внеска кожного учасника [8]. Граничний розмір відповідальності учасників передбачається в установчих документах.

Повним визнається **товариство**, усі учасники якого здійснюють спільну підприємницькою діяльністю і несуть солідарну відповідальність за зобов'язаннями товариства всім власним майном [8].

У цьому виді товариства статутний капітал формується із сукупності внесків його учасників.

Установчий договір про повне товариство також повинен визначати розмір частки кожного з учасників, розмір, склад та порядок внесення вкладів, форму їх участі у справах товариства.

Ведення справ повного товариства здійснюється за загальною згодою всіх його учасників; може здійснюватися або всіма учасниками, або одним чи кількома з них, які діють від імені товариства. В останньому випадку обсяг повноважень учасників визначається дорученням, яке підписують усі інші учасники товариства.

Якщо при ліквідації повного товариства виявиться, що наявного майна не вистачає для сплати всіх боргів, за товариство в недостатній частині несуть солідарну відповідальність його учасники власним майном, на яке відповідно до законодавства України може бути звернено стягнення. Учасник товариства відповідає за борги товариства незалежно від того, виникли вони після чи до його вступу до товариства.

Командитним визнається **товариство**, в якому разом з одним або більше учасниками, які здійснюють від імені товариства підприємницьку діяльність і несуть відповідальність за зобов'язаннями товариства власним майном, є один або більше учасників, відповідальність яких обмежується вкладом у майні товариства (вкладників) [8].

Іншими словами, статутний капітал командитного товариства формується аналогічно статутному капіталу повного товариства. Якщо в командитному товаристві беруть участь два або більше учасників з повною відповідальністю, вони несуть солідарну відповідальність за боргами товариства.

Загальний порядок формування капіталу та його особливості залежно від організаційно-правової форми підприємства наведено в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Особливості формування капіталу на підприємствах основних організаційно-правових форм [115]

Організаційно-правова форма підприємства	Установчі документи	Виконавчі органи	Назва капіталу	Порядок формування капіталу
Акціонерне товариство (ПАТ)	Установчий договір, статут	Правління або інший орган, передбачений статутом, на чолі з головою правління	Статутний капітал	Сума акцій акціонерів рівної номінальної вартості, але не менше суми, еквівалентної 1250 мінімальним заробітним платам
Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)	Установчий договір, статут	Колегіальний (дирекція) або одноосібний (директор)	Статутний капітал	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам
Товариство з додатковою відповідальністю (ТДВ)	Установчий договір, статут	Колегіальний (дирекція) або одноосібний (директор)	Статутний капітал	Таке саме

Закінчення табл. 3.3

Організаційно-правова форма підприємства	Установчі документи	Виконавчі органи	Назва капіталу	Порядок формування капіталу
Повне товариство (ПТ)	Установчий договір	Усі учасники (засновники) або один чи кілька з них, які діють від імені товариства	Складовий капітал	Сукупність внесків учасників відповідно до установчого договору в сумі, необхідній для забезпечення діяльності підприємства
Командитне товариство (КТ)	Установчий договір	Виключно учасники з повною відповідальністю	Складовий капітал	Таке саме

Отже, формування власного капіталу має певну специфіку, зумовлену організаційно-правовою формою діяльності підприємств відповідно до чинного законодавства України. Цю специфіку слід урахувати як при заснуванні підприємства, так і для забезпечення його ефективної господарської діяльності.

3.1.2. Розроблення раціональної організаційної структури

Внутрішньоорганізаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю та закладу ресторанного господарства, складають відповідно до чинної нормативно-правової бази.

Завдання. Сформулювати перелік документів, які регламентують працю персоналу проектного підприємства, та розробити такі документи.

1. Основний документ, що регламентує діяльність підприємства (установчий договір, статут).
2. Положення про підрозділ (на вибір).
3. Посадову інструкцію (на вибір).

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу готелю та закладу ресторанного господарства, зображено на рис. 3.1. Таким переліком при організації праці повинні керуватися всі підприємства.

Нормативно-методичні матеріали групують за їх змістом:

- нормативно-довідкові документи;
- документи організаційного, організаційно-розпорядчого та організаційно-методичного характеру;
- документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру.

Перша група охоплює норми і нормативи, необхідні при виконанні завдань підприємств готельного та ресторанного господарства і планування праці у сфері надання послуг та управління.

Документи другої групи регламентують завдання, функції, права, обов'язки підрозділів і працівників системи управління персоналом; містять методи і правила виконання робіт з управління персоналом, наприклад, Цивільний кодекс України, Кодекс законів про працю України, регулюючі документи (положення, інструкції, правила) державних органів, накази, положення, інструкції, що видаються керівником організації або відповідним підрозділом, з питань праці, чисельності, оплати праці тощо.

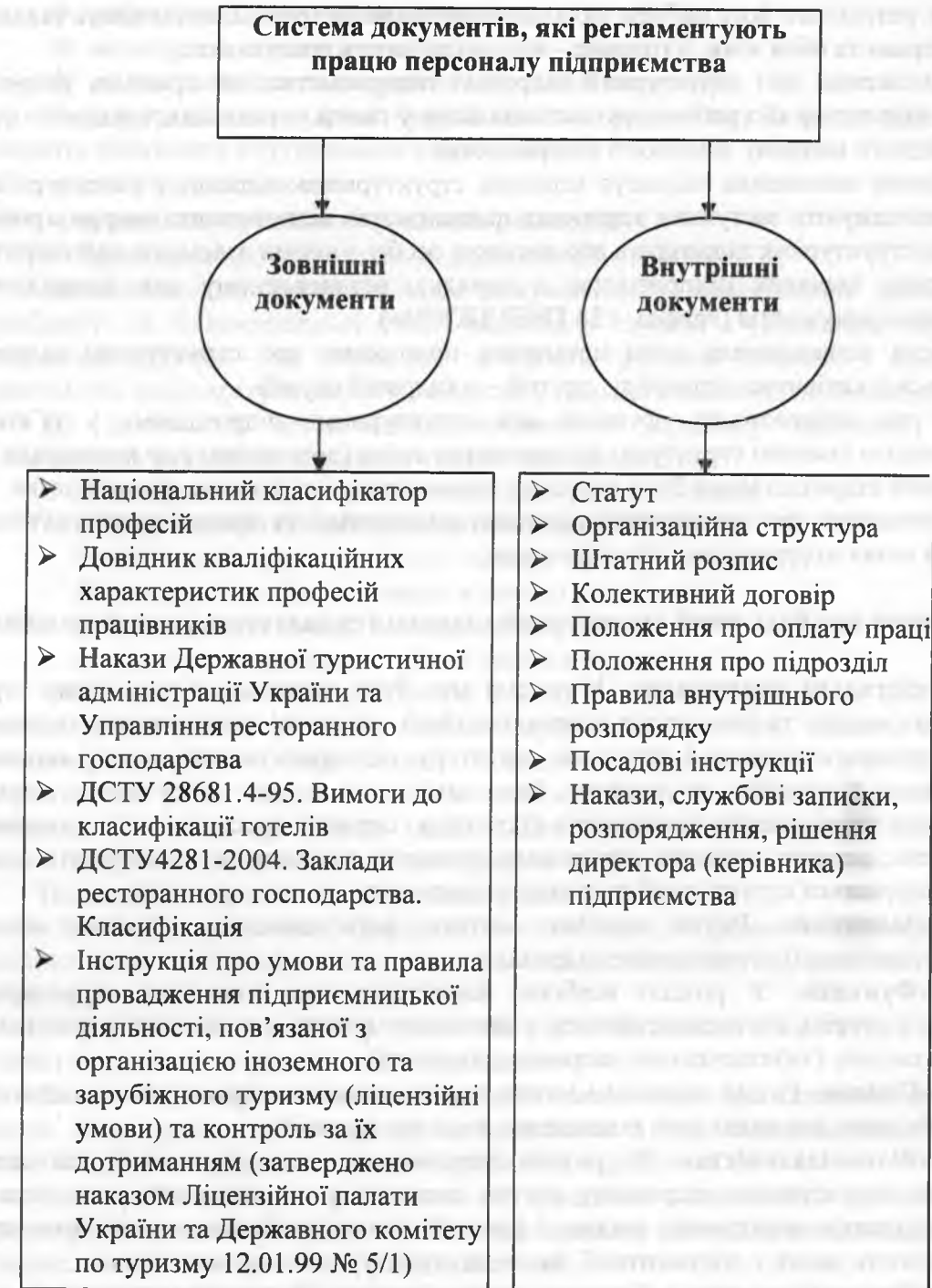


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю та закладу ресторанного господарства

Документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру містять правила, стандарти, норми, вимоги, що регламентують планування приміщень і робочих місць, надання послуг, тарифні ставки, коефіцієнти доплати, типові норми часу, заходи з техніки безпеки та ін.

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом підприємства є Положення про структурний підрозділ.

Положення про структурний підрозділ – внутрішній нормативний документ, на підставі якого організують повсякденну діяльність структурного підрозділу,

оцінюють результати його роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне – відповідальність працівників.

Положення про структурний підрозділ підприємства, як правило, розробляє керівник підрозділу або робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності підприємства.

Проект положення підписує керівник структурного підрозділу (члени робочої групи), погоджують заступник керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівники структурних підрозділів або посадові особи, з якими взаємодіє цей підрозділ, і затверджує керівник підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів (грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ»).

Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається у керівника підрозділу, другий – у кадровій службі.

У разі перерозподілу функцій між структурними підрозділами у зв'язку з реорганізацією (зміною структури) підприємства зміни (доповнення) до положення про структурний підрозділ може бути внесений тільки наказом керівника підприємства.

Положення про структурний підрозділ замінюється та заново затверджується в разі зміни назви підприємства або підрозділу.

Положення про будь-який структурний підрозділ складається з таких розділів:

1. **«Загальні положення».** У розділі має бути зазначено точну назву структурного підрозділу та його місце в організаційній структурі підприємства (правовий статус); порядок створення і ліквідації; структуру; підпорядкування; посаду керівника структурного підрозділу та порядок його заміщення в разі відсутності; порядок призначення та звільнення працівників підрозділу; порядок внесення змін і доповнень до положень; перелік основних нормативно-правових документів та інструкцій, якими повинен керуватися структурний підрозділ у діяльності.

2. **«Завдання».** Розділ повинен містити формулювання основних завдань (напрямів діяльності) структурного підрозділу.

3. **«Функції».** У розділі всебічно характеризують діяльність структурного підрозділу і ступінь його самостійності у вирішенні питань, пов'язаних з виконанням основних завдань (забезпеченням напрямів діяльності).

4. **«Права».** Розділ повинен містити перелік наданих структурному підрозділу прав, необхідних для виконання покладених на нього функцій.

5. **«Відповідальність».** У розділі перелічують основні позиції, за якими працівники структурного підрозділу несуть колективну відповідальність за невиконання покладених на підрозділ завдань і функцій, невикористання наданих йому прав, недостовірність даних у документації, яку веде структурний підрозділ, тощо.

6. **«Взаємовідносини з іншими підрозділами».** У розділі визначають коло службових відносин структурного підрозділу з іншими підрозділами підприємства, а також сторонніми організаціями з питань, що входять у його компетенцію, зокрема, щодо отримання (надання) інформації, погодження документів, спільного виконання роботи тощо.

На основі типових документів з урахуванням особливостей організації працівники служби управління персоналом розробляють документи для внутрішнього користування. Так, важливими організаційно-розпорядчими документами є Правила внутрішнього розпорядку, що включають такі розділи:

- ❖ загальні положення;
- ❖ порядок приймання та звільнення робітників та службовців;
- ❖ основні обов'язки робітників та службовців;
- ❖ основні обов'язки адміністрації;

- ❖ робочий час і його використання;
- ❖ винагорода за успіхи в роботі;
- ❖ відповідальність за порушення трудової дисципліни.

У розпорядженні кадрова служба має всі нормативні акти, на підставі яких складають документи внутрішнього користування:

- колективний договір;
- правила внутрішнього трудового розпорядку;
- положення про підрозділи (відділи, служби, групи) та ін.

Найважливішим організаційним документом є колективний договір, який розробляють за безпосередньої участі підрозділу служби з управління персоналом. Колективний договір – це угода, яку укладають трудовий колектив і адміністрація підприємства щодо врегулювання їх відносин у процесі діяльності на календарний рік.

До документів організаційно-методичного характеру належать такі, що регламентують виконання функцій з управління персоналом:

- Положення про формування кадрового резерву готелю;
- Положення про організацію адаптації працівників;
- Рекомендації щодо організації підбору і добору персоналу;
- Положення про врегулювання відносин у колективі;
- Положення про оплату і стимулювання праці;
- Інструкція з дотримання правил техніки безпеки та ін.

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція. Цей документ регламентує діяльність у межах кожної управлінської посади, містить вимоги до працівника, що обіймає певну посаду. Посадова інструкція може бути складена на основі типових вимог до посади, що містяться у Кваліфікаційному довіднику посад керівників, фахівців, службовців (далі – Довідник), з урахуванням особливостей певного готелю і соціально-економічних умов його діяльності.

Посадові інструкції складаються з таких розділів:

«Загальні положення», «Завдання та обов'язки», «Права», «Відповідальність», «Повинен знати», «Кваліфікаційні вимоги», «Взаємовідносини (зв'язки) за професією, посадою».

У робочих інструкціях розділи «Загальні положення» та «Взаємовідносини (зв'язки) за професією, посадою» не обов'язкові.

Розділ **«Загальні положення»** повинен містити дані про категорію працівника, порядок його прийняття на посаду та звільнення з неї, підпорядкування, перелік документів, якими працівник повинен керуватися в роботі, та ін.

За потреби в розділі зазначають, що працівник є посадовою особою з ненормованим робочим днем або на працівника покладається матеріальна відповідальність (у випадках, передбачених чинним законодавством).

Розділ **«Завдання та обов'язки»** розкриває зміст робіт, які повинен виконувати працівник. При складанні цього розділу використовують кваліфікаційну характеристику, що міститься в Довіднику. У робочій інструкції цей розділ повинен містити характеристику робочого місця.

Оскільки кваліфікаційні характеристики в Довіднику містять лише основні або типові завдання та обов'язки, посадові (робочі) інструкції можна доповнювати роботами, передбаченими статутами, регламентами, технологічними картами, інструкціями та іншими нормативними документами підприємства.

У розділі **«Права»** визначають делеговані працівнику права, за допомогою яких забезпечується виконання покладених на нього завдань та обов'язків. На практиці керівник та працівник мають такі права:

керівник – вносити пропозиції щодо вдосконалення роботи структурного підрозділу; за дорученням керівника підприємства чи заступника керівника з

відповідного напряму роботи представляти в межах компетенції від імені підприємства структурний підрозділ на інших підприємствах, в установах, організаціях, органах державної влади; брати участь у нарадах, семінарах, конференціях та проводити їх з питань, що належать до компетенції структурного підрозділу; вносити пропозиції щодо переведення працівників, їх морального і матеріального заохочення, застосування до них заходів дисциплінарного впливу тощо;

працівник – за дорученням керівника структурного підрозділу представляти від імені підприємства структурний підрозділ на інших підприємствах, в установах, організаціях, органах державної влади з питань, що належать до компетенції підрозділу; вирішувати з керівниками структурних підрозділів підприємства питання, покладені на працівника посадовою інструкцією; брати участь у колегіальному вирішенні питань діяльності структурного підрозділу, вносити пропозиції щодо поліпшення роботи на дорученій ділянці тощо.

Розділ «Відповідальність» обумовлює особисту відповідальність працівника за виконання посадових обов'язків (робіт). При цьому керівник структурного підрозділу окрім зазначеного несе персональну відповідальність за наслідки прийнятих ним рішень, що виходять за межі його повноважень, визначених чинним законодавством, статутом підприємства, іншими нормативно-правовими актами, а також за використання майна та коштів підприємства у власних інтересах або в інтересах, протилежних інтересам власника підприємства.

Розділ «Повинен знати» обумовлює передбачені Довідником вимоги до знань, умінь, майстерності працівника, а також додаткові вимоги з урахуванням специфіки діяльності підприємства.

Розділ «Кваліфікаційні вимоги» повинен містити норми кваліфікаційної характеристики за Довідником. У разі потреби ці норми можуть бути підвищені (розширені).

Розділ «Взаємовідносини (зв'язки) за професією, посадою» розкриває відносини (зв'язки) працівника з іншими працівниками підрозділу (інших підрозділів), умови заміщення в разі відсутності тощо.

Посадова (робоча) інструкція є постійно діючим нормативним документом. До неї можуть вноситися доповнення або зміни (при перерозподілі обов'язків, скороченні штату та в інших випадках), але лише на підставі наказу, з яким працівника, що обіймає посаду, потрібно ознайомити не пізніше як за два місяці до внесення зазначених змін (доповнень).

У разі зміни назви підприємства, підрозділу, посади до посадової інструкції вносять відповідні зміни і знову затверджують її.

Оригінал затвердженої посадової інструкції зберігається в кадровій службі (у посадової особи, яка виконує функції кадрової служби). Копії засвідченої в установленому порядку посадової інструкції видають працівнику та керівнику відповідного структурного підрозділу.

Працівника ознайомлюють з посадовою інструкцією в порядку, встановленому на підприємстві. Зазвичай працівник ставить підпис у журналі ознайомлення працівників з нормативними документами підприємства або в листку ознайомлення з посадовою інструкцією, який долучають до інструкції.

Посадові (робочі) інструкції зберігаються за місцем затвердження постійно, в інших організаціях, установах, підприємствах – три роки після заміни новими.

Переваги посадових інструкцій полягають у такому:

- ✓ вони потрібні для чіткого визначення службового становища, обов'язків, прав і персональної відповідальності працівників;
- ✓ адміністрація підприємства при прийманні на роботу повинна визначити коло обов'язків кожного працівника відповідно до посади, яку він обіймає;

- ✓ посадові інструкції надають можливість у гранично короткий термін освоїти свої обов'язки і права новим працівникам;
- ✓ посадові інструкції потрібні для оцінювання роботи персоналу за повнотою виконання закріплених за ними обов'язків при проведенні атестації;
- ✓ вони створюють умови для правильної організації праці, сприяють уникненню конфліктних ситуацій між персоналом і керівництвом.

Для ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства потрібна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури готелю – це організаційна схема, тобто схема відносин підрозділів, де показано розташування кожної служби і посади в загальній організації готелю та розподіл повноважень і обов'язків.

Організаційна структура потрібна для ефективного виконання працівниками ключових функцій, визначення їх підзвітності, забезпечення належних зусиль з боку персоналу.

Завдання. Спроекувати організаційну структуру готелю з урахуванням організаційно-правової форми та категорії суб'єкта господарювання.

При проектуванні організаційної структури готелю та закладу ресторанного господарства необхідно обґрунтувати:

- функції, які виконуватиме підприємство (функції конкретизувати за змістом діяльності проєктованого підприємства);
- параметри організаційної структури (кількість рівнів управління і працівників, що підпорядковуватимуться певному менеджеру);
- кількість структурних підрозділів апарату управління;
- зв'язки між підрозділами.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління підприємств готельно-ресторанного бізнесу є загальна чисельність та структура операційного і допоміжного персоналу (підрозділ «Економічна частина проєкту»).

При проектуванні організаційної структури підприємства необхідно також враховувати сукупність чинників впливу на вибір типу організаційної структури, насамперед його призначення, місця розташування, специфіки додаткових послуг, що надаються (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Чинники впливу на вибір організаційної структури підприємства

Внутрішні	Загальні (зовнішні)	Спеціальні
Складність Формалізація Централізація Норми керованості (сфера контролю)	Стратегія організації Розмір організації Технологія (продукт) Зовнішнє середовище	Ефект влади і контролю Комп'ютеризація інформаційних потоків

В управлінській практиці підприємств готельного та ресторанного господарства найпоширеніші такі типи організаційної структури: лінійна, функціональна, лінійно-функціональна.

Лінійна організаційна структура управління. Лінійні зв'язки на підприємстві відбивають рух управлінських рішень та інформації, що виходить від так званого лінійного менеджера, тобто особи, яка цілком відповідає за діяльність підприємства (як правило, невеликого) або його структурних підрозділів (у великому).

Наприклад, при лінійній організаційній структурі управління директор підприємства готельного господарства організує та забезпечує ефективну його діяльність; здійснює контроль за якістю надання послуг; правильним використанням, обліком і розподілом номерів та місць; скеровує роботу персоналу і служб підприємства; забезпечує рентабельне ведення; ведення і своєчасне подання господарсько-фінансової звітності; вживає заходи забезпечення готелю персоналом (рис. 3.2).

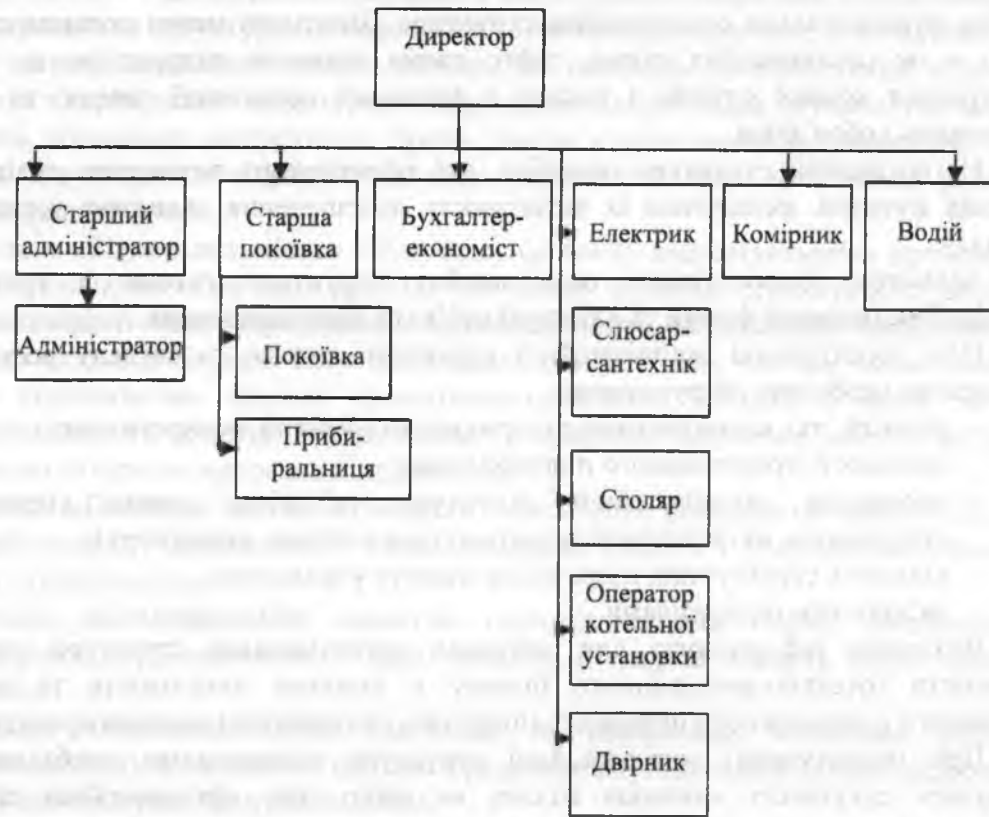


Рис. 3.2. Лінійна організаційна структура готелю

Переваги такої організаційної форми управління полягають в оперативності та конкретності. Керівник може особисто контролювати виконання робіт, знає індивідуально-особистісні особливості та професійні якості кожного члена невеликого колективу і поточний стан справ у готелі.

Недоліки такої організаційної форми управління виявляються при збільшенні обсягу роботи та чисельності підлеглих: знижується можливість керівника підприємства особисто контролювати і скеровувати роботу колективу.

Лінійну організаційну структуру закладу ресторанного господарства показано на рис. 3.3.

Функціональне управління здійснює певна сукупність підрозділів, які виконують конкретну роботу, необхідну для прийняття рішень у системі лінійного управління. Ідея полягає в тому, що виконання окремих функцій покладається на фахівців.

В організації, як правило, фахівців одного профілю поєднують у структурні підрозділи (відділи), наприклад, відділи маркетингу, приймання і розміщення, плановий. Таким чином, загальне завдання управління організацією розподіляється починаючи із середнього рівня за функціональним критерієм. Звідси й назва – функціональна структура управління.

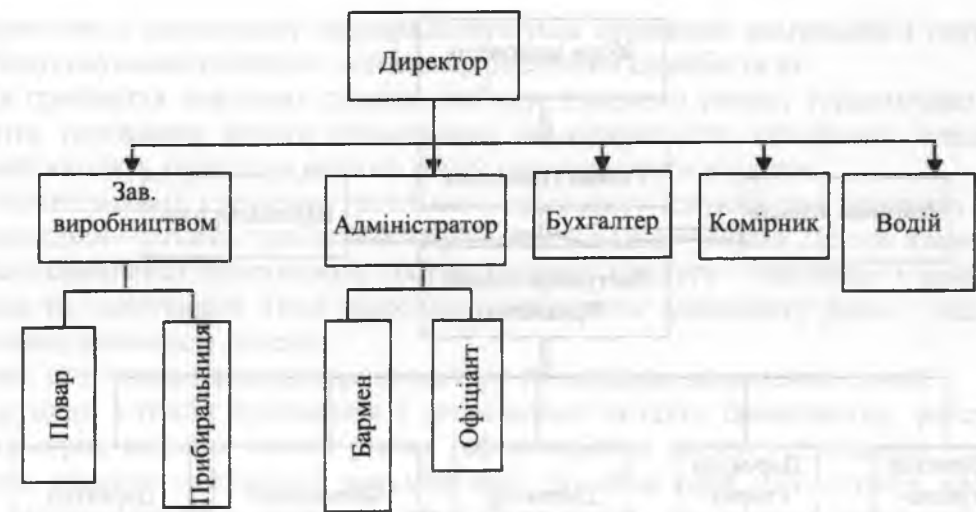


Рис. 3.3. Лінійна організаційна структура закладу ресторанного господарства

Лінійно-функціональна (штабна) структура управління підприємством готельно-ресторанного господарства. За такої структури управління всю повноту влади має лінійний керівник, що очолює колектив. Розроблювати конкретні питання і готувати відповідні рішення, програми, плани йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (управлінь, відділів, бюро та ін.).

У цьому разі функціональні структури підрозділу підпорядковуються головному лінійному керівнику. Свої рішення вони реалізують або через головного керівника, або (у межах своїх повноважень) безпосередньо через відповідних керівників служб-виконавців. Таким чином, лінійно-функціональна структура передбачає спеціальні підрозділи при лінійних керівниках.

Структуру та завдання підрозділів підприємств готельного та ресторанного господарства розглянемо на прикладі великого готельного комплексу, у структуру якого входить також служба харчування.

Вищий рівень управління готельного комплексу, як правило, представлений власником і генеральним директором, що приймають загальні рішення стратегічного характеру. Такі рішення належать до категорії загальних, від яких залежать розмір підприємства, вибір місця для його будівництва, архітектура та інтер'єр, обладнання, підбір персоналу. Власником підприємства може бути як приватна особа, так і корпорація.

Оперативне управління готельним комплексом здійснює управляючий (директор), який може бути як його власником, так і найманим працівником. Управляючому або директору підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їх діяльність з метою одержання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства. Контроль за роботою персоналу всіх рівнів є однією з основних функцій керівника підприємства [92].

Управлінська структура великих готельних комплексів може включати посади п'яти-шести директорів відділів, що підпорядковуються генеральному директору: директора з розміщення, фінансового директора, директора з персоналу, технічного директора з маркетингу, фінансового директора та директора з експлуатації (рис. 3.4). Вони становлять середній рівень управління і забезпечують реалізацію політики готельного комплексу, що розроблена вищим керівництвом, відповідають за доведення детальніших завдань до підрозділів і відділів, а також за їх виконання. Директори відділів, як правило, мають широке коло обов'язків і велику свободу щодо прийняття рішень. Крім виконання функцій з реалізації загальних постановочних завдань у конкретні управлінські рішення, вони також виконують завдання, спрямовані на задоволення потреб гостей.

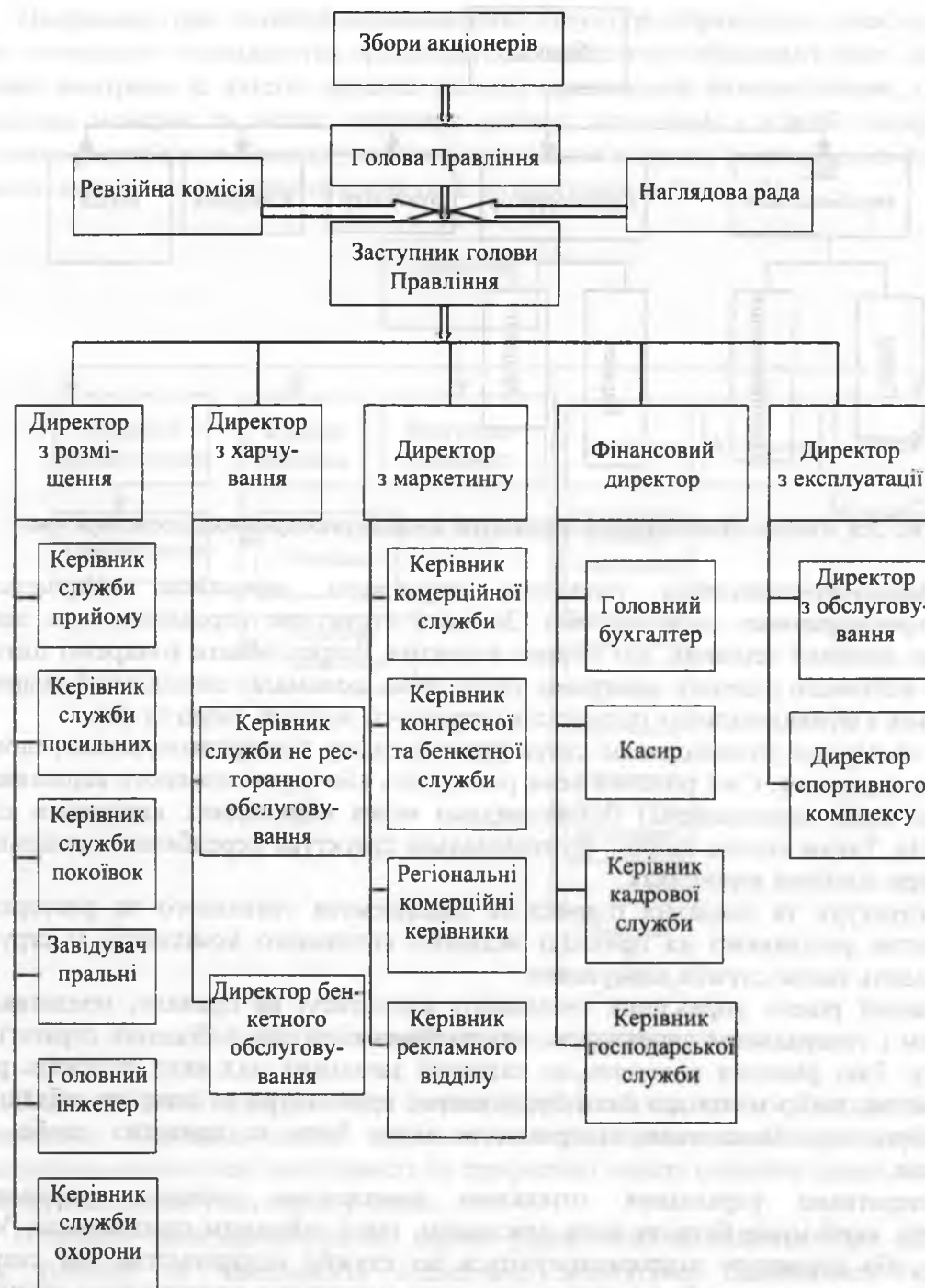


Рис. 3.4. Організаційна структура готельного комплексу (лінійно-функціональна (штабна) структура управління)

Директору з розміщення безпосередньо підпорядковуються менеджери основних готельних служб: бронювання, обслуговування, приймання та розрахункової частини, експлуатації номерного фонду.

Фінансовому директору підпорядковуються головний бухгалтер, менеджер господарської служби та керівник кадрової служби.

Технічний директор очолює інженерно-експлуатаційний відділ. У різних готельних підприємствах посаду технічного директора називають по-різному: головний інженер, директор з експлуатації, головний техник. Технічному директору підпорядковуються старший майстер, завідувачі майстернями з ремонту меблів, обладнання, систем опалення, холодильних установок та ін.

Директору з маркетингу підпорядковуються керівники комерційної служби та служби обслуговування конгресів, менеджер рекламної служби та ін.

Для прийняття важливих рішень (вибору цільового ринку, туристичних фірм-контрагентів, придбання нового обладнання) на підприємстві створюють спеціальну раду, до якої входять керівники вищого рангу і всі керівники відділів.

В організаційній структурі готельного комплексу існують два основних операційних підрозділи – служба приймання та розміщення і харчування. Це пов'язано з тим, що готельні комплекси пропонують гостям основну послугу – безпечне і комфортне проживання та харчування. Інші підрозділи відіграють допоміжну роль – підтримання основної діяльності готелю.

Отже, розглянемо докладніше структуру та завдання зазначених служб.

У функції служби приймання і розміщення входять бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, стягування плати за проживання, ведення необхідної документації. До обов'язків цієї служби належать ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду. У великих готельних комплексах службу приймання і розміщення часто поділяють на відділи, що спеціалізуються на певних операціях.

У службі приймання і розміщення передбачають такі посади: службовець з приймання і розміщення гостей (черговий адміністратор), який оформлює гостей на проживання; касир, що приймає від клієнтів оплату і виписує їм рахунки; портье, який надає інформацію гостям і функціональним службам готелю, а також збирає, підшиває і зберігає необхідну документацію; телефонний оператор, що підтримує зв'язок з міжміською та міжнародною телефонними станціями, фіксує телефонні розмови клієнтів з номерів, контролює оплату таких розмов, а також будить клієнтів на їх прохання; службовець, який бронює місця в готелі і веде відповідну документацію; портье з видачі ключів.

У невеликих готельних комплексах служби приймання і розміщення виконують такі самі обов'язки, але кількість їх працівників менша і найчастіше вони виконують кілька обов'язків. Наприклад, адміністратор крім своїх безпосередніх функцій виконує обов'язки касира і портье з бронювання місць або телефонного оператора.

Значення інженерно-технічної служби в готелях підвищується в міру забезпечення їх сучасним високотехнологічним обладнанням. Службу очолює головний інженер (іноді технічний директор).

Основні функції служби роботи з персоналом – формування кадрів організації (планування, добір, наймання, звільнення, аналіз плинності тощо); навчання працівників (перепідготовка, атестація, оцінювання персоналу, організація просування службою, виховна робота); удосконалення організації праці, стимулювання, створення безпечних умов праці.

Служба харчування є невід'ємною складовою забезпечення повноцінного обслуговування мешканців готелю. Усі об'єкти, що входять до її складу (ресторани, кафе, бари, буфети), повинні в повному обсязі надавати послуги з харчування протягом доби, вирішувати питання організації та обслуговування бенкетів, прийомів, презентацій та ін.

Склад служби харчування:

- кухня;
- ресторани, бари, кафе;
- служби обслуговування конгресів та бенкетів.

Господарська служба – найбільший підрозділ готельного комплексу. Цілодобове підтримання в належному стані великої кількості номерів потребує високої відповідальності та пунктуальності. Керівник цієї служби повинен мати організаторські здібності, бути вимогливим, прагнути відповідати найвищим стандартам.

Бухгалтерія (фінансово-економічна служба) відповідає за своєчасне складання бухгалтерської звітності в суворій відповідності з нормативними документами; дотримання фінансової та договірної дисципліни; своєчасність складання звітів, балансів,

рахунків, прибутків і збитків; дотримання ціноутворення і правильності складання тарифів; аналізує фінансово-господарську діяльність; організовує складання бізнес-планів; формує фінансово-господарські плани і кошториси за встановленими формами; здійснює облік, введення в експлуатацію та списання матеріальних цінностей, облік коштів у встановленому порядку, надходження та вибуття виробничих запасів відповідно до положень (стандартів) бухгалтерського обліку; організовує роботу з одержання ліцензій.

Основне завдання комерційного відділу – забезпечення готельного комплексу матеріально-технічними та виробничими ресурсами. Комерційна служба готелю повинна формувати відносини з партнерами на взаємовигідних засадах, залучаючи до товарообігу продукцію підприємств-виробників та постачальників різних форм власності, у тому числі фізичних осіб, а також зарубіжних постачальників.

У комерційний відділ доцільно включати групу менеджерів з маркетингу, продажу номерів, організації бенкетів, реклами.

Таким чином, управління та виконання робіт в індустрії гостинності перебувають у межах організаційної структури.

Важливою складовою управління підприємством є формування штатного розпису.

Проектант повинен засвоїти, що перед складанням штатного розпису підприємства потрібно виконати підготовчу роботу:

– визначити необхідну чисельність працівників проектного підприємства (розрахунок наведено в підрозд. 3.2);

– спроектувати організаційну структуру підприємства.

В Україні з метою єдиного порядку оформлення документації з 2004 року введено уніфіковану форму штатного розпису: Т-3. Форма штатного розпису.

Насамперед заповнюють «шапку» документа: назва організації повинна відповідати установчим документам (повна назва та скорочена в дужках).

Розділ «Затверджено» заповнюють пізніше рукою (наказ про затвердження видається після узгодження штатного розпису та підписання його керівником і головним бухгалтером, якщо він є на підприємстві). У рядку «на період з...» необхідно поставити дату, від якої документ набирає силу.

Після цього заповнюють графи.

1. Графу «Структурний підрозділ» заповнюють за даними, отриманими при оформленні схеми організаційної структури.

2. Графа «Посада» повинна містити повну назву посади працівника, його кваліфікаційний розряд (для робітників) або категорію (для фахівців). При заповненні назви посад працівників, на яких поширюються пільги та гарантії, повинні точно відповідати Довіднику. Змінювати назви інших посад допускається.

3. Графи «Кількість штатних одиниць» і «Тарифна ставка / оклад» заповнюють, використовуючи виконаний попередньо розрахунок (див. підрозд. 3.2).

4. Графу «Надбавки і премії» заповнюють тільки тоді, коли працівники мають доплати (наприклад, за шкідливі умови праці, персональні надбавки за підсумками атестації). Премії розраховують щомісяця відповідно до положення про преміювання, що діє на підприємстві.

5. Інші графи заповнюють за змістом. Форма Т-3 рекомендована для застосування, тому вносити в неї зміни допускається.

На завершальному етапі готовий проект штатного розпису узгоджують із заінтересованими службами, а потім його підписують керівник підприємства та головний бухгалтер. Тільки після цього видається наказ про затвердження штатного розпису, і він набирає силу. Штатний розпис діє до затвердження нового. Рекомендується оновлювати його не частіше як раз на рік.

3.2. Економічна частина

Виконання економічної частини дипломного проекту готелю передбачає закріплення теоретичних знань та практичних навичок щодо обґрунтування необхідного обсягу інвестицій для створення (визначення вартості) суб'єкта господарювання та ефективності його функціонування у сфері готельного-ресторанного бізнесу.

Структурно-логічна послідовність здійснення економічних розрахунків на плановий рік, що відтворює основні етапи обґрунтування бізнес-плану проекту, представлено на рис. 3.5.

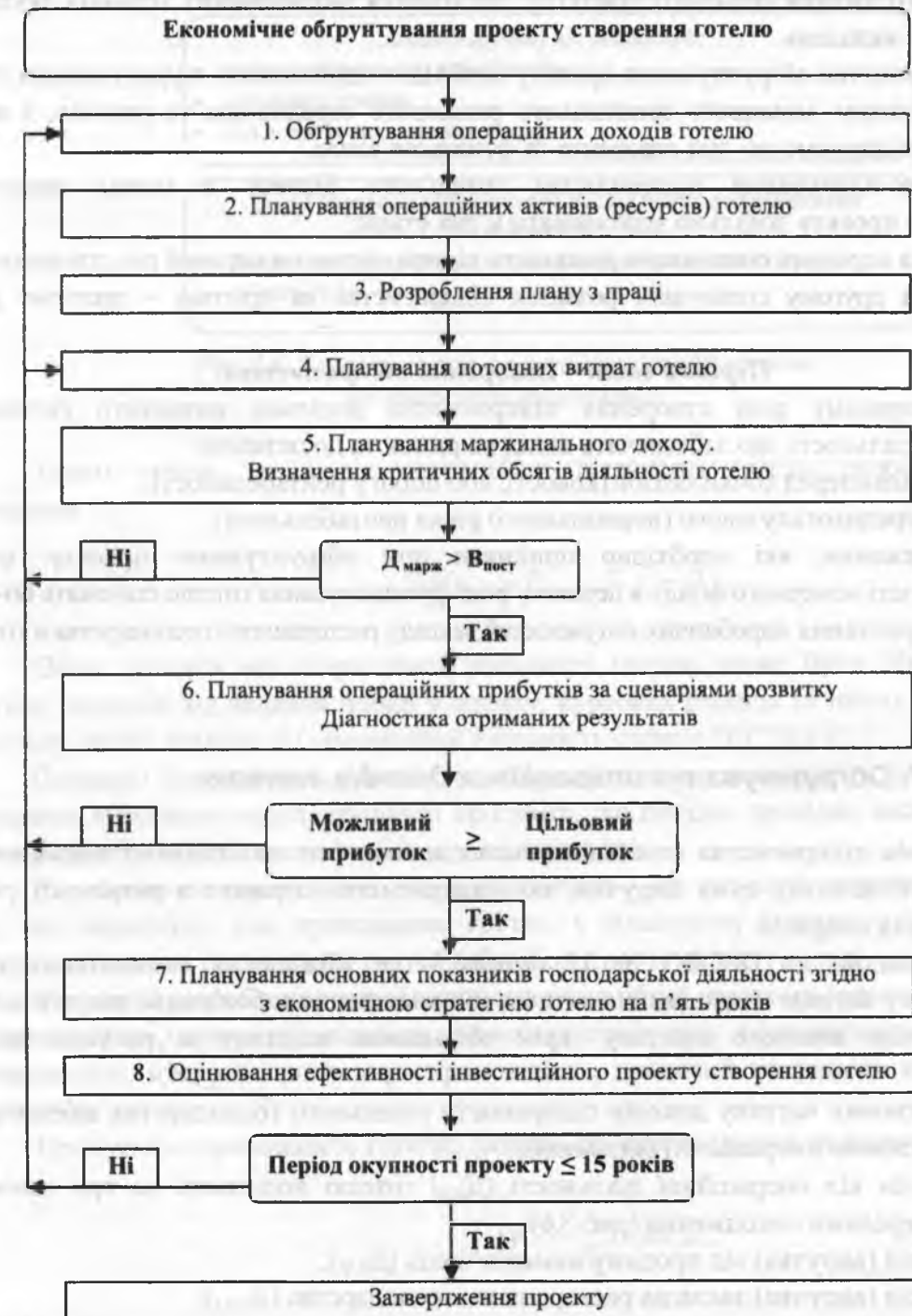


Рис. 3.5. Структурно-логічна модель розроблення економічної частини проекту готелю

Дипломний проект виконують на методологічних засадах розроблення бізнес-плану створення нового або реінжинірингу бізнесу функціонуючого підприємства. Бізнес-план розробляють на три – десять прогнозних років, що відповідає вимогам з розроблення типового бізнес-плану за національним законодавством і міжнародними документами UNIDO.

Основна мета бізнес-планування готелю полягає у формуванні такого ресурсного потенціалу підприємства, який створює передумови виконання розробленої виробничої (експлуатаційної) програми, формування оптимальних операційних доходів та витрат, отримання цільового прибутку, досягнення запланованих термінів окупності капітальних вкладень.

Економічне обґрунтування проекту необхідно здійснювати з урахуванням стадій життєвого циклу, мінливого зовнішнього ринкового середовища та ризиків, з якими стикається підприємство при створенні та функціонуванні.

Бізнес-планування підприємства готельного бізнесу в межах виконання дипломного проекту доцільно здійснювати у два етапи:

- ✓ на першому спланувати діяльність підприємства на перший рік створення;
- ✓ на другому спланувати розвиток підприємства на другому – десятому роках діяльності.

Перший етап – створення підприємства

У першому році створення підприємства доцільно визначити економічні показники діяльності, що забезпечать вихід на ринок та досягнення:

- ✓ насамперед точки беззбитковості, або порогу рентабельності;
- ✓ середньогалузевого (нормального) рівня рентабельності.

Обмеження, які необхідно прийняти при обґрунтуванні проекту: рівень завантаженості номерного фонду в першому році функціонування готелю становить 60–75%, рівень використання виробничих потужностей закладу ресторанного господарства в готелі – 70%.

3.2.1. Обґрунтування операційних доходів готелю

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

Відповідно до П(С)БО № 15 *доходи* – це збільшення економічних вигод підприємств у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, що призводить до збільшення власного капіталу (крім збільшення капіталу за рахунок внесків власників).

- ✓ Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують *доходи від основної (операційної) діяльності*.

Доходи від операційної діяльності ($D_{од}$) готелю поділяють на три основних групи за джерелами походження (рис. 3.6):

- дохід (виручка) від продажу номерів/місць ($D_{нф}$);
- дохід (виручка) закладів ресторанного господарства ($D_{зрг}$);
- дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($D_{інп}$).

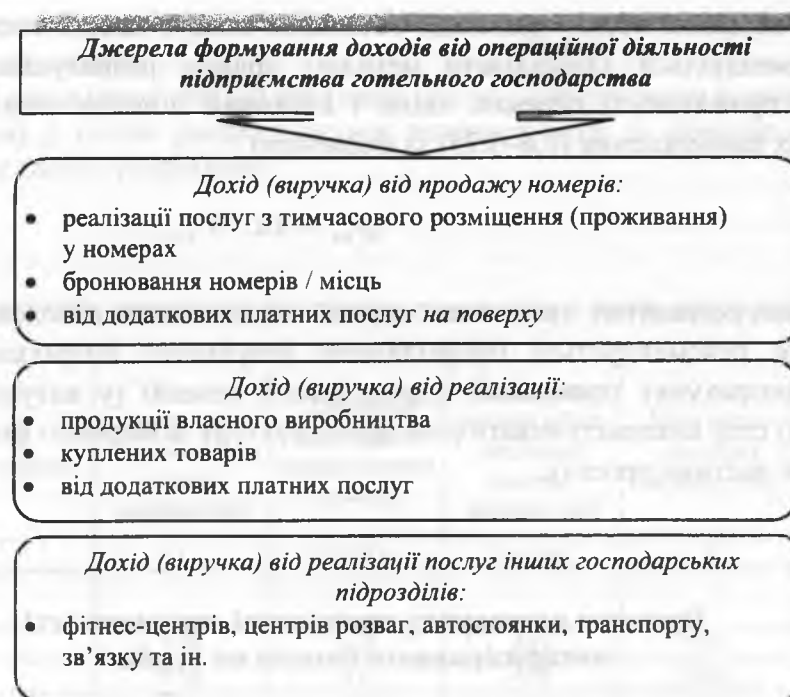


Рис. 3.6. Склад основних операційних доходів готелю за джерелами формування

Таким чином, дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою

$$D(B)_{од} = D_{нф} + D_{зрг} + D_{інп}. \quad (3.1)$$

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

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

Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання гостей (або оборотності місця) у готелі.

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

Пропускную спроможність готелю, людино-днів, розраховують за формулою

$$PC = \sum_{i=1}^n N_i M_i D_i, \quad (3.2)$$

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

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

D_i – кількість днів роботи готелю у плановому році.

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

$$Q_{пл} = ПС K_{з.пл} \quad (3.3)$$

Приклад розрахунку пропускної спроможності готелю наведений у табл. 3.5, за формою якої рекомендується оформлювати результати розрахунків конкретного проекту. У розрахунку пропускної спроможності готелю (у натуральних одиницях вимірювання) слід використовувати дані про структуру номерного фонду з інженерно-технологічної частини проекту.

Таблиця 3.5

Приклад розрахунку пропускної спроможності чотиризіркового готелю на ... рік

Категорія і місткість номерів готелю	Кількість номерів у готелі	Кількість місць у готелі	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
A	1	2 = 1xMi	3	4 = 2x3
Вища категорія, у тому числі:				
апартаменти	2	2	365	730
люкс	2	2	365	730
напівлюкс (студіо)	1	1	365	365
дуплекс	4	8	365	2920
Перша категорія (стандарт), у тому числі:				
одномісних	53	53	365	19345
двомісних	117	234	365	85410
Друга категорія	–	–	–	–
Третя категорія	–	–	–	–
Разом	179	300	365	109500

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

$$D_{н.ф} = Q_{пл} \bar{Ц}, \text{ або } D_{н.ф} = \sum_{i=1}^n N_i M_i D K_{з,i} Ц_i, \quad (3.4)$$

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

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

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

Згідно зі стандартами структуру номерного фонду чотиризіркових готелів, вибраних як приклад для розрахунку, формують так: номери вищої категорії (апартаменти, люкс, студіо, дуплекс) – до 5%, одномісні першої категорії – не менше

20%, двомісні першої категорії – не менше 60%. Номери другої та третьої категорій у таких готелях не передбачені.

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у готелі рекомендується розраховувати за формою табл. 3.6, де наведено приклад такого розрахунку.

Таблиця 3.6

Планування доходів (виручки) від продажу номерів у чотиризіркового готелі

Категорія і місткість номерів готелю	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця (номера) за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу номерів (місць), тис. грн
A	1	2 = Kzi	3 = 1x2	4	5 = 3x4
Вища категорія, у тому числі:					
апартамент	730	0,6	438	2750	1205,0
люкс	730	0,6	438	2000	876,0
напівлюкс (студіо)	365	0,6	219	1500	328,0
дуплекс	2920	0,6	1752	1000	1752,0
Перша категорія (стандарт), у тому числі:					
одномісні	19345	0,6	11607	880	10214,0
двомісні	85410	0,6	51246	700	35872,0
Друга категорія	–	–	–	–	–
Третя категорія	–	–	–	–	–
Разом	109500	0,6	65700		50247,0

Примітка. Для спрощення розрахунку ціну номера (місця) у готелі рекомендується застосовувати без урахування ПДВ та туристичного збору.

У розрахунку доходу від продажу номерів можна враховувати диференційований плановий коефіцієнт завантаження номерів різних типів і категорій відповідно до попиту споживачів, що вирішується разом з керівником дипломного проекту на етапі переддипломної практики та затвердження завдання.

✓ Наступним етапом розрахунку доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) готелю є визначення доходу (виручки) від реалізації продукції ресторанного господарства та товарів, тобто товарообороту закладу ресторанного господарства.

Реалізацією товарів (товарооборотом) визначають будь-які операції, що здійснюються згідно з договорами купівлі-продажу, міни, постачання та іншими цивільно-правовими, які передбачають передавання права власності на товари за плату або компенсацію незалежно від термінів їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів.

Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних компонентів:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу закупних (купівельних) товарів.

До продукції власного виробництва належать харчові продукти та напівфабрикати, які виготовив або обробив заклад ресторанного господарства. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, мучні вироби, напівфабрикати тощо.

Орієнтовні торговельні націнки за типами і класами закладів ресторанного господарства в Україні (без відсотків з урахуванням ПДВ)

Основний тип закладу ресторанного господарства	Торговельна націнка	Торговельна націнка за класами закладів ресторанного господарства		
		люкс	вищий	перший
		Ресторан (ресторан-бар, нічний клуб)	120–350	100–250
Бар (нічний клуб, пивна зала)	100–300	90–200	80–140	
Кафе (кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон)	70–150			
Кафетерій	70–100			
Закусочна	40–100			
Ідальня	50–90			
Кіоск	40–100			
Буфет	60–120			

Визначення торговельної націнки залежить від вибраного типу та класу планованого закладу ресторанного господарства. Вибрані тип, клас, спеціалізацію, торговельну націнку обґрунтовують на стадії ініціалізації проекту при розробленні концепції закладу ресторанного господарства. Торговельна націнка закладу ресторанного господарства повинна бути достатньою:

- для покриття поточних витрат та отримання цільового прибутку від діяльності;
- для забезпечення стабільного та постійного попиту на продукцію, нормальної завантаженості торговельної зали та виробничих потужностей.

Для спрощення розрахунків при проектуванні закладу ресторанного господарства доцільно застосовувати єдину націнку на всі страви та для всіх підрозділів закладу.

Визначена торговельна націнка є основою для розрахунку роздрібною (продажною) ціни за кожною назвою продукції або товарів, обґрунтування обсягів їх реалізації закладом ресторанного господарства.

✓ До найвідповідальніших етапів планування обсягів реалізації належить визначення **типових страв** і видів закупних товарів.

Типовими за групою можуть бути визначені страви або товари, які, по-перше, матимуть найбільший попит та відповідно більше реалізовуватимуться, по-друге, – середню ціну у групі страв.

Розрахунок продажною ціни за кожною типовою назвою продукції власного виробництва здійснюють на підставі діючої нормативно-технологічної документації (збірники рецептур, технологічні карти, технологічні інструкції), прийнятої в закладі ресторанного господарства торговельної націнки.

У процесі проектування виробничої програми закладу студент самостійно визначає структуру та глибину асортименту продукції, що пропонується для реалізації та включається у план-меню. У плані-меню відображають перелік страв та напоїв, які планується виготовити та реалізувати впродовж дня.

Проектант повинен розрахувати план-меню за такими основними групами страв і закупних товарів: холодні закуски, перші, другі, солодкі страви, гарячі напої, холодні напої, кондитерські вироби, закупні товари, у тому числі алкогольні напої, пиво.

До закупних належать товари, які заклад ресторанного господарства купує для перепродажу споживачам без кулінарного оброблення в закладі. До складу закупних товарів входять хліб та хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, пиво, морозиво, фрукти, овочі, кондитерські вироби та ін.

Для обґрунтування планового товарообороту закладу ресторанного господарства в дипломному проекті доцільна така послідовність розрахунків.

- Визначення рівня торговельної націнки для конкретного проектного закладу ресторанного господарства.
- Розрахунок кількості страв, що реалізуються в середньому за день закладом ресторанного господарства, та внутрішньогрупової структури асортименту страв та продукції, що реалізується. Такі розрахунки здійснюють при розробленні виробничої програми закладу.
- Визначення типових страв за кожною групою страв та типових продуктів за купленими товарами.
- Складання калькуляційних карт на типові страви та вироби для розрахунку їх роздрібною ціни.
- Розрахунок середньозваженої ціни за видами продукції власного виробництва та закуплених товарів.
- Планування роздрібного товарообороту закладу ресторанного господарства в розрахунку на день та місяць.
- Планування роздрібного товарообороту закладу ресторанного господарства в розрахунку на рік.

Джерелами інформації для обґрунтування доходу закладу ресторанного господарства є дослідження та розрахунки, здійснені проектантом у попередніх розділах.

1. Виробнича програма закладу ресторанного господарства (розроблюють у технологічно-інженерному розділі проекту).
2. Обсяги, структура поточного та прогнозного попиту на продукцію, його інтенсивність та сезонність, визначені під час маркетингових досліджень у процесі ініціалізації проекту (розроблюють на етапі переддипломної практики).
3. Рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика закладу, тип та клас закладу (визначають та обґрунтовують під час маркетингових досліджень на етапі ініціалізації проекту).

✓ Результатом маркетингових досліджень є визначення **рівня торговельної націнки** закладу ресторанного господарства, яку встановлюють відповідно до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію, асортиментної політики в конкретному проекті.

Заклад ресторанного господарства має право самостійно визначати розмір націнки з використанням як єдиної, так і різної націнки на різні страви та в різних підрозділах.

Для розрахунку ціни продажу закладом ресторанного господарства продукції власного виробництва та куплених товарів пропонується шкала середньої торговельної націнки, диференційована за типами та класами закладів ресторанного господарства (табл. 3.7). При розробленні дипломного проекту за погодженням з науковим керівником проектант може самостійно визначати націнку проектного закладу ресторанного господарства.

Згідно з Правилами роботи закладів громадського харчування (наказ МВССТ від 24.07.2002 № 219) заклади ресторанного господарства повинні забезпечувати наявність зазначених у меню страв, напоїв, закупних товарів упродовж усього робочого дня.

За кожною з передбачених груп страв і закупних товарів визначають *типові*, за якими розраховують ціну реалізації, або продажну ціну.

Розрахунки рекомендується здійснювати за стандартною формою *калькуляційної карти* (табл. 3.8), де обов'язково наводять такі дані: назву підприємства; порядковий номер карти; назву страви; номер рецептури страв за збірником; рік видання використовуваного збірника рецептур; назви продуктів та норми їх закладання; загальну вартість набору сировини; ціну реалізації однієї порції; вихід страв.

Таблиця 3.8

Калькуляційна карта № _____
розрахунку роздрібною ціною продукції власного виробництва закладом
ресторанного господарства
Назва страви – «Розсольник ленинградський».
Номер за збірником рецептур 1982 року № 208
Кількість порцій (вихід) – 100

Назва продукту	Норма витрат нетто, кг	Планова ціна закупівлі без ПДВ, грн	Сума (вартість сировини), грн
1	2	3	4 = 2·3
Картопля	13,86	5	69,30
Морква	1,5	10	15,00
Цибуля ріпчаста	0,72	6	4,32
Сметана, 0,2	1	15	15,00
Олія рослинна	0,6	18	10,80
Рис	0,6	20	12,00
Огірки солоні	2,01	18	36,18
Петрушка	0,5	30	15,00
Разом	21,09		177,60
Загальна вартість набору сировини			177,60
Облікова вартість однієї порції			1,78
Торговельна націнка – 70%			1,24
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)			3,02

За діючими Правилами роботи закладів громадського харчування ціна реалізації страв, яку визначено в калькуляційній карті, не змінюється тривалий час за стабільних зовнішніх умов функціонування закладів громадського харчування або до зміни націнки закладами громадського харчування. Правильність визначеної ціни страви підтверджується підписами завідувача виробництва та директора закладу.

Обґрунтовану в такий спосіб ціну реалізації фіксують у плані-меню та приймають для розрахунку планових доходів від реалізації (товарообороту) закладів ресторанного господарства.

Планову ціну реалізації *типових закупних товарів* розраховують на основі збірника рецептур виходячи із закупівельної ціни та рівня торговельної націнки, прийнятої для визначеного типу закладу громадського харчування.

Розрахунок планової роздрібною ціною рекомендується здійснювати за даними табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок планової роздрібною ціною закупних товарів за калькуляційними картками на _____ рік

Назва закупного товару, продукту	Норма витрат нетто, кг	Планова ціна закупівлі без ПДВ, грн	Загальна вартість набору, грн	Кількість порцій	Облікова вартість однієї порції	Сума націнки (80%), грн	Продажна ціна порції, грн
1	2	3	4 = 2 × 3	5	6 = 4/5	7 = 6 × × націнка / 100	8 = 7 + 6
Біокефір	20,7	15,0	310,5	100,0	3,1	2,5	5,6
Сік	20,0	18,0	360,0	100,0	3,6	2,9	6,5
Алкогільний напій							
Безалкогольний напій							
Пиво							
...							

При розроблюванні калькуляційної карти слід урахувати, що *планову ціну закупівлі* продукції розраховують без урахування ПДВ.

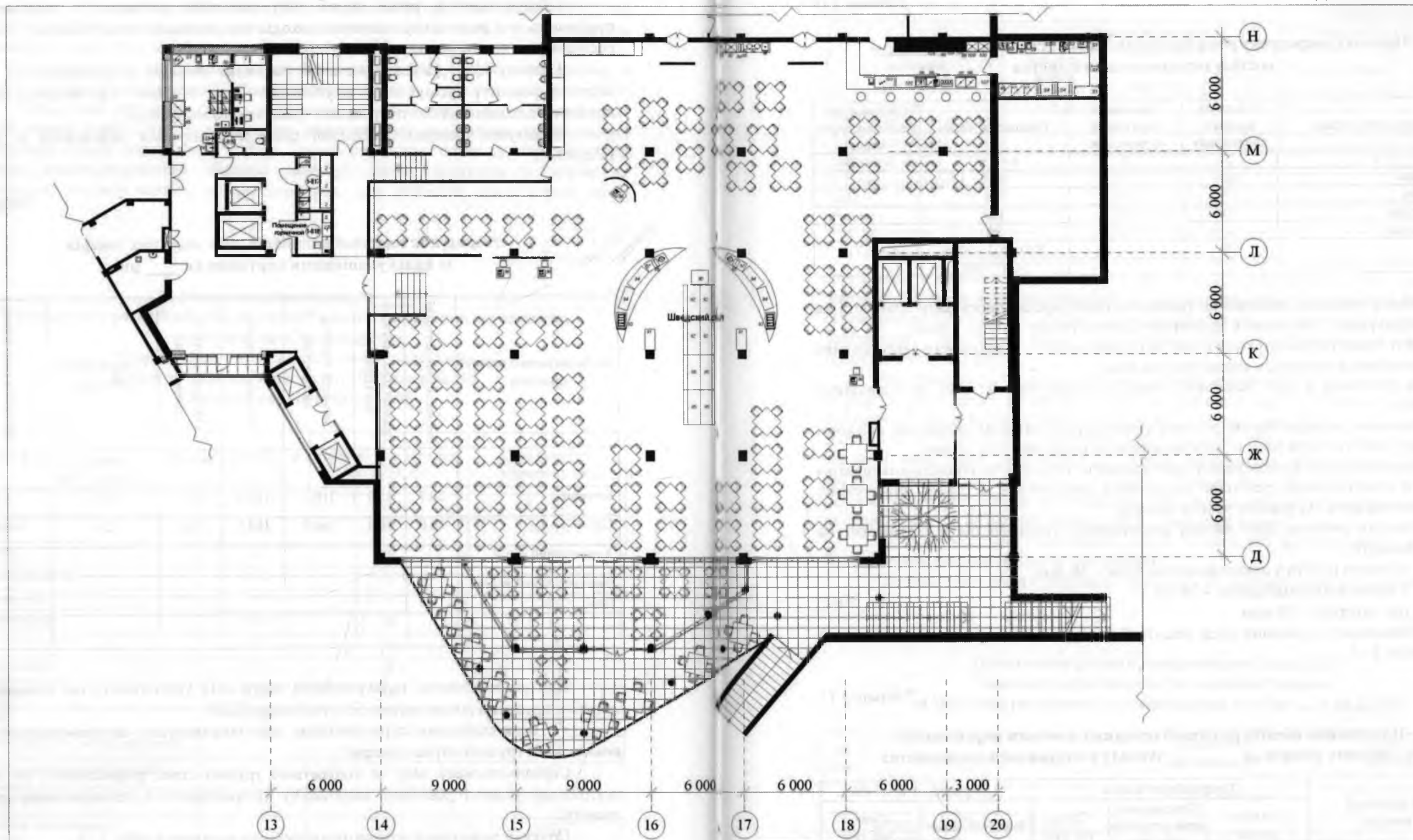
✓ Після складання калькуляційних карт розраховують *середньозважену ціну реалізації* за групами страв і товарів.

Середньозважену ціну за конкретною групою страв розраховують на основі внутрішньогрупового *розподілу* асортименту (розробленого в технологічному розділі проекту).

Приклад розрахунку середньозваженої ціни наведено в табл. 3.10.

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

Обсяги реалізації проектного закладу ресторанного господарства обчислюють на основі *денного обсягу реалізації* з урахуванням розробленого плану-меню, де зазначають асортимент реалізовуваних страв та їх ціну.



Примітка: аркуш 6 дивитись разом з аркушами 7, 8

						КНТЕУ 8.140101.12 01-37 ДМП ГЧ			
						Готель "Пектораль" **** на 300 місць			
Зм.	К-сть.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Готель **** на 300 місць. заклади ресторанного господарства при готелі	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. Кафедри	Пересічний М.І.						Н	4	
Керівник	Тарасенко Є.В.					План зали ресторану + 3.600 М 1:200	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу. 5 курс. 1 група. д/и		
Консультант	Шаповал С.Л.								
Розробив	Сахно І.В.								

Таблиця 3.10

**Приклад розрахунку роздрібної ціни перших страв за _____
закладу готельного господарства**

Типові перші страви	Плановий відсоток споживання	Продажна ціна порції страви, грн	Процентне число	Середньозважена ціна групи страв
1	2	3	4 = 2 x 3	5 = 4/100
Супи м'ясні	60	17	1020	—
Супи рибні	27	19	513	—
Прозорі супи	10	10	100	—
Молочні супи	3	12	36	—
Разом	100		1020 + 513 + 100 + 36 = 1669	16,7

Обсяги реалізації закладів ресторанного господарства проектианти планують на основі розрахунків, здійснених в інженерно-технологічному розділі, а саме:

- кількості страв, що реалізується в залі за години повного та неповного завантаження (за сценаріями розвитку), у розрахунку на день;
- обсягів реалізації в барі, кафетерії, кіоску в розрахунку на день за сценаріями розвитку.

Плановий товарооборот за день розраховують шляхом множення кількості порцій, яку реалізують за день, на середньозважену роздрібну ціну страви.

Товарооборот за місяць закладу ресторанного господарства обчислюють шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи за період (припустімо, 24 дні), що залежить від режиму роботи закладу.

Кількість робочих днів закладу ресторанного господарства в розрахунку на місяць становить:

- ◆ за умови роботи з одним вихідним днем – 28 днів;
- ◆ з двома вихідними днями – 24 дні;
- ◆ без вихідних – 30 днів.

Розраховувати плановий обсяг реалізації продукції та товарів рекомендується за даними табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів за _____ закладу ресторанного господарства

Назва продукції та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій	Середньозважена роздрібна ціна, грн	Сума, тис. грн	Кількість страв	Сума, тис. грн
1	2	3	4	5	6
1. Продукція власного виробництва					
1.1. Холодні закуски					
1.2. Перші страви					
1.3. Другі страви					
1.4. Гарячі напої					
1.5. Холодні напої					

Закінчення табл. 3.11

Назва продукції та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій	Середньозважена роздрібна ціна, грн	Сума, тис. грн	Кількість страв	Сума, тис. грн
1	2	3	4	5	6
1.6. Кондитерські вироби					
1.7. Солодкі страви					
2. Закупні товари					
2.1. Алкогольні напої, пиво					
Разом	*	*		*	

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

Виокремлювати у складі закупних товарів алкогольні напої та пиво доцільно у зв'язку з необхідністю розрахунку збору на розвиток виноградарства, садівництва і хмелярства (Закон України № 587 від 09.04.99 зі змінами, внесеними згідно із Законом України № 4014-VI (4014-17) від 04.11.2011) у розмірі 1,5% обсягів реалізації алкогольних напоїв і пива, який включають до складу собівартості реалізовуваної продукції. Об'єктом оподаткування збором є виручка – товарооборот, одержаний на всіх етапах реалізації в мережі ресторанного господарства алкогольних напоїв та пива, у тому числі за операціями, що не передбачають оплати у грошовій формі.

Вартість реалізації алкогольних напоїв та пива, яку відображають у табл. 3.11, буде об'єктом оподаткування за цим збором.

Планові річні обсяги реалізації продукції та закупних товарів узагальнюють у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів за закладом ресторанного господарства готелю «...» на ... рік

№ пор.	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, грн	Товарооборот річний, грн
1	2	3 = гр. 6 табл. 3.11	4 = 3 x 12 (місяців)
1	Продукція власного виробництва		
2	Закупні товари		
3	У тому числі алкогольні напої, пиво		
4	Плановий роздрібний товарооборот (п. 1 + п. 2)		

У результаті розрахунків, виконаних у табл. 3.12, заклади ресторанного господарства отримують:

- планові місячні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів;
- загальний валовий товарооборот на плановий рік.

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

Склад і обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів залежать від багатьох чинників, основними з яких є тип та категорія готелю. Призначення засобу розміщення (тип) визначає склад таких послуг, категорія – кількість асортиментних груп товарів і послуг. Що вища категорія готелю, то диверсифікованішим повинен бути портфель додаткових послуг, які надають структурні господарські підрозділи.

Орієнтовну структуру основних груп операційних доходів за категоріями готелів наведено в табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Структура (орієнтовна) основних груп операційних доходів готелів за категоріями

Дохід (виручка) готелю	Значення, %, за категоріями готелів				
	Однозіркові	Двозіркові	Тризіркові	Чотиризіркові	П'ятизіркові
Від продажу номерів	95,0	80,0	60,0	50,0	50,0
Закладів ресторанного господарства	5,0	15,0	30,0	40,0	30,0
Інших господарських підрозділів	–	5,0	10,0	10,0	20,0
Разом	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Орієнтовної структури операційних доходів готелів за категоріями, яку визначають за результатами наукових досліджень, доцільно дотримуватися в розрахунках з відхиленням до 5,0%. У кожному конкретному випадку розроблення проекту частку доходу закладу ресторанного господарства доцільно визначати на основі отриманих результатів розрахунку товарообороту закладу на плановий рік (див. табл. 3.12).

➤ Заключний етап обґрунтування операційних доходів підприємства – узагальнення отриманих результатів розрахунку в табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування доходу від операційної діяльності чотиризіркового готелю на ... рік

Дохід (виручка)	Структура доходів, %	Плановий дохід, тис. грн
Від продажу номерів	50	50247
Закладу ресторанного господарства	40	40198
Інших господарських підрозділів	10	8375
Разом	100	98820

3.2.2. Планування операційних активів (ресурсів) готелю

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

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують протягом періоду понад 365 календарних днів з моменту введення їх у експлуатацію, вартістю понад 1000 грн (з 01.01.2012 – 2500 грн), що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом.

На баланс проектного готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю.

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

- визначити склад та кількість необхідних для готелю основних засобів на основі розрахунків, здійснених в інженерно-технологічному розділі;
- розрахувати первісну вартість необхідних основних засобів на основі маркетингових досліджень пропозиції та ціни можливого обладнання;
- зарахувати основні засоби, що проектується для закупівлі, до відповідної групи для нарахування суми амортизаційних відрахувань за кожним кварталом планового року та за рік у цілому;
- визначити річну суму амортизаційних відрахувань по підприємству.

Вартість придбання основних засобів та інших необоротних матеріальних активів досліджують на етапі обґрунтування проекту під час проходження виробничої та переддипломної практики. Джерелом інформації є прайс-листи підприємств з продажу обладнання та оснащення для готелів.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнюють у формі табл. 3.15.

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

Амортизаційні відрахування є, з одного боку, елементом планових поточних витрат підприємства, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів при подальшій діяльності підприємства.

Таблиця 3.15

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю «...» на ... рік

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	готелю	закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1. Будівлі				
2. Споруди				
3. Передавальні пристрої				
4. Машини та обладнання, у тому числі:				
4.1. Холодильне обладнання				
4.2. Механічне обладнання				
4.3. Теплове обладнання				
4.4. Торговельне обладнання				
4.5. Вимірковальні прилади				

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	готелю	закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
4.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади				
4.7. Телефони				
5. Транспортні засоби				
6. Інструменти, прилади, інвентар				
7. Меблі				
8. Інші				

З метою визначення амортизаційних відрахувань основні засоби та інші необоротні активи відповідно до Податкового кодексу України розподіляють на 16 груп (див. дод. 3.1, 3.2), серед яких для готелів найхарактерніші будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання (електронно-обчислювальні, інші для автоматичного опрацювання інформації, пов'язані з ними засоби зчитування або друкування інформації, відповідні комп'ютерні програми, інші інформаційні системи, комутатори, маршрутизатори, модулі, модеми, джерела безперебійного живлення та засоби їх приєднання до телекомунікаційних мереж, телефони, мікрофони, рації); транспортні засоби; інструменти; прилади; меблі та ін.

Суму амортизації основних засобів нараховують такими методами: прямолінійним, зменшення залишкової вартості, прискореного зменшення залишкової вартості, кумулятивним, виробничим.

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

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

$$A = (OZ_{п.в.} - OZ_{л.в.}) / T. \quad (3.5)$$

Мінімально допустимі строки корисного використання основних засобів наведені в дод. 3.1. У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 3–5% первісної вартості.

Для спрощення розрахунків у процесі економічного обґрунтування проекту допускається не враховувати ліквідаційну вартість основних засобів підприємства.

Приклад розрахунку суми амортизації холодильного обладнання

Первісна вартість холодильника – 31000 грн

Термін корисного використання – 5 років

Ліквідаційна вартість холодильника – 0 грн

Річна сума амортизації – 3000 грн : 5 років = 600 грн

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому здійснюють у формі табл. 3.16 з використанням даних табл. 3.15.

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю «...» на ... рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн		Термін корисного використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн			
	готелю	закладу ресторанного господарства/інших господарських підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1. Будівлі							
2. Споруди							
3. Передавальні пристрої							
4. Машини та обладнання У тому числі:							
4.1. Холодильне обладнання							
4.2. Механічне обладнання							
4.3. Теплове обладнання							
4.4. Торговельне обладнання							
4.5. Вимірні прилади							
4.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади							
4.7. Телефони							
5. Транспортні засоби							
6. Інструменти, прилади, інвентар							
7. Меблі							
8. Інші основні засоби							
Разом	-	-	-				

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

3.2.3. План з праці

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу готелю.

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

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

Чисельність персоналу готелю планують за категоріями: адміністративно-управлінський; виробничий (операційний); допоміжний. При плануванні чисельності персоналу потрібно визначити його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти).

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

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

Для розрахунку чисельності персоналу слід використовувати такі методи: нормативний і техніко-економічних розрахунків. Нормативний метод передбачає використання рекомендованих (середньогалузевих) норм витрат праці персоналу: нормативів чисельності, норм обслуговування, нормативів часу обслуговування (дод. 3.3). При розробленні дипломного проекту можна використовувати також норми витрат праці на аналогічних підприємствах або розраховані самостійно під час проходження виробничої та переддипломної практики.

Рекомендовані методи розрахунку чисельності персоналу готелю за категоріями наведено в табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Рекомендовані методи розрахунку чисельності персоналу готелю за категоріями

Категорія персоналу	Склад персоналу	Метод розрахунку чисельності працівників		
		нормативний		техніко-економічних розрахунків
		норми чисельності	норми обслуговування / норми часу	
Адміністративно-управлінський	Директор; заступник директора; головний інженер; заступник головного інженера; завідувач корпусом (філією) готелю; заступник директора – директор ресторану	+		
	Працівники бухгалтерії, фінансово-економічного відділу, відділів (служб) кадрів, матеріально-технічного забезпечення, ремонтно-енергетичного обслуговування, організації приймання та розміщення; секретарі; архіваріуси	+		

Закінчення табл. 3.17

Категорія персоналу	Склад персоналу	Метод розрахунку чисельності працівників		
		нормативний		техніко-економічних розрахунків
		норми чисельності	норми обслуговування / норми часу	
Операційно-виробничий	Адміністратор відділу (служби) організації приймання та розміщення; оператор механізованого розрахунку; хостес; портье; кастелянша; покоївка; черговий на поверсі. Метрдотель закладу ресторанного господарства; адміністратор зали; касир торговельної зали;	+	+	+
	контролер-касир; приймальник замовлень; бармен; буфетник; виробник харчових напівфабрикатів; готувач молочних коктейлів; готувач напоїв; кіоскер; кондитер; кухар; кухар дитячого харчування; кухонний робітник; сомельє; пекар; продавець з лотка; приймальник товарів; офіціант		+	+
Допоміжний	Ліфтер; слюсар; сантехнік, столяр; монтажник; водій; енергетик; інженер з обслуговування холодильного обладнання; електромеханік з обслуговування торговельного та холодильного обладнання; технік; агент; лаборант; оператор ЕОМ; кур'єр; вантажник	+		
	Швейцар; підношувач багажу; оператор пральних машин; прасувальник		+	+
	Мийник посуду; прибиральник; прибиральник торговельного залу закладу ресторанного господарства; гардеробник		+	+

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу на основі відповідних норм кількість штатних одиниць певної посади визначають згідно із середньогалузевими нормами, наведеними в дод. 3.3.

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу з використанням норм обслуговування для її визначають за формулою

$$Ч_{с.п} = Q_p / H_{обс} K_{зам} \quad (3.6)$$

де Q_p – об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ – норма обслуговування;

$K_{зам}$ – коефіцієнт заміщення.

За допомогою коефіцієнта заміщення коригують явочну чисельність працівників з урахуванням відпусток, захворювань, інших неявок на роботу з поважних причин. У проекті доцільно прийняти $K_{зам} = 1,1$.

Приклад розрахунку чисельності покоївок у чотиризірковому готелі наведено в табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Приклад розрахунку середньооблікової чисельності покоївок чотиризіркового готелю на плановий рік

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньо-облікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю і зміни	на добу	
A	1	2	3 = 1 : 2	4	5 = 3 + 4	6 = 5 x K _{зам}
Вища категорія У тому числі:						
апартамент	2	4,5	0,44			
люкс	2	4,5	0,44			
напівлюкс (студію)	1	4,5	0,22			
дуплекс	4	4,5	0,89			
Перша категорія (стандарт) У тому числі:						
одномісні	53	7	7,57			
двомісні	117	6,5	18,0			
Друга категорія						
Третя категорія	-	-	-			
Разом	179		27,56	10,0	37,56	41,0

В основу обґрунтування чисельності працівників методом техніко-економічних розрахунків покладено кількість робочих місць працівників окремих професій та режим роботи підприємства або певного структурного підрозділу, визначені в інженерно-технологічній частині проекту. Порядок розрахунку цим методом передбачає визначення наявної (Ч_н) та середньооблікової чисельності працівників (Ч_{с.п}) за формулами відповідно

$$Ч_{с.п} = P_m(\Gamma_p + \Gamma_{п.з.о}) / \Phi / \Phi_n, \quad (3.7)$$

де P_m – кількість робочих місць певної професії;

Γ_p – час роботи підприємства за тиждень згідно зі встановленим графіком роботи, год;

Γ_{п.з.о} – кількість годин, необхідних для підготовчих та заключних операцій на тиждень;

ФРЧ_н – нормативний фонд робочого часу одного працівника на тиждень, год;

$$Ч_{с.п} = Ч_n K_{зам} \quad (3.8)$$

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складають штатний розпис. Приклад посадової структури штатного розпису готелю наведено в дод. 3.4.

Штатний розпис підприємства є основою для розроблення планового фонду оплати праці працівників.

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлюють за таким алгоритмом:

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

Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок. План з праці на підприємстві слід розроблювати з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл. 3.19).

Таблиця 3.19

Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на плановий рік

№ пор.	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	У розрахунку на рік, грн			
				сума тарифної частини фонду оплати праці	доплати	надбавки	разом фонд оплати праці
1	Адміністративно-управлінський персонал		3-7 × МЗ				
	...						
	Разом						
2	Виробничий (операційний) персонал		2-5 × МЗ				
	...						
	Разом						
3	Допоміжний персонал		1,5-3 × МЗ				
	...						
	Разом						
	Разом річний фонд основної заробітної плати						

Мінімальна заробітна плата (МЗ) станом на 01.01.2012 – 1073 грн.

Розрахунок планового фонду основної заробітної плати як суми виплат тарифної частини оплати праці у формі посадових ставок і окладів, а також доплат і надбавок компенсуючого і стимулюючого характеру подано в табл. 3.20 на прикладі персоналу закладу ресторанного господарства.

Таблиця 3.20

Приклад планування фонду основної заробітної плати в закладі ресторанного господарства чотиризіркового готелю на плановий рік

№ пор.	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн	Фонд оплати плати, грн			
				Сума тарифної частини фонду оплати праці	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>							
1	Заступник директора готелю – директор ресторану	1	6500	6500	-	3250	9750

№ пор.	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн	Фонд оплати плати, грн			
				Сума тарифної частини фонду оплати праці	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом
2	Заступник головного бухгалтера	1	4700	4700	–	2350	7050
3	Провідний економіст	1	3700	3700	–	1850	5550
4	Бухгалтер	3	3200	9600	–	4800	14400
5	Завідувач виробництва	1	3200	3200	–	1600	4800
6	Заступник завідувача виробництва	1	3000	3000	–	1500	4500
7	Адміністратор торговельної зали	2	3000	6000	–	3000	9000
8	Касир	1	2100	2100	–	–	2100
9	Комірник	1	2000	2000	–	–	2000
	Разом	12	31400	40800	–	18350	59150
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>							
<i>Працівники кухні</i>							
1	Кухар VI розряду	1	2150	2150	1600	570	4320
2	Кухар V розряду	3	1900	5700	–	1500	7200
3	Кухар IV розряду	3	1750	5250	–	1410	6660
4	Кухар III розряду	2	1300	2600	–	700	3300
5	Майстер-кондитер	1	2150	2150	1500	570	4220
6	Кондитер V розряду	2	2000	4000	–	1120	5120
	Разом	12	11250	21850	3100	5870	30820
<i>Працівники торговельної зали</i>							
7	Бармен	2	2200	4400	–	1160	5560
8	Старший офіціант	1	2000	2000	–	450	2450
9	Офіціант	10	1850	18500	–	–	18500
	Разом	13	6050	24900	–	1610	26510
	Разом виробничий (операційний) персонал	25	15750	46750	3100	7480	57330
<i>Допоміжний персонал</i>							
1	Технік-механік з ремонту устаткування	1,0	1300	1300	–	250	1550
2	Охоронець	2,0	1150	2300	–	–	2300
3	Гардеробник	1,0	1100	1100	–	–	1100
4	Мийник посуду	2,0	1100	2200	–	264	2464
5	Прибиральник виробничих приміщень	2,0	1100	2200	–	264	2464

№ пор.	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн	Фонд оплати плати, грн			
				Сума тарифної частини фонду оплати праці	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом
6	Прибиральник торговельних залів	1,0	1100	1100	–	132	1232
	Разом допоміжний персонал	9	5750	10200	–	910	11110
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	46	52900	97750	3100	26740	127590
	Разом річний фонд основної заробітної плати	46	634800	1173000	37200	320880	1531080

У проекті плану з праці для новостворюваного підприємства необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою для нарахування премій є отримання підприємством прибутків. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначають рівень премій та базу їх нарахування. Наприклад, порядок преміювання може бути таким: премії у відсотках тарифної частини заробітної плати за умови отримання підприємством прибутку. Розрахунки необхідно оформити у вигляді табл. 3.21.

Таблиця 3.21

Приклад планування преміального фонду чотиризіркового готелю на плановий рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати, грн	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	грн
Адміністративно-управлінський персонал	709800	15–20	141960
Виробничий (операційний) персонал	687960	10–20	137592
Допоміжний персонал	133320	10–15	19998
Разом	1531080	–	299550

Кінцевим етапом виконання цього розділу є планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік. Результати розрахунків плану з праці повинні бути узагальнені (табл. 3.22) та включені до дипломного проекту разом з пояснювальною запискою.

Таблиця 3.22

Приклад плану з праці чотиризіркового готелю на плановий рік

Показник	Одиниця вимірювання	Значення у розрахунку на рік, грн
Планова чисельність працівників усього		46
У тому числі: адміністративно-управлінський персонал	осіб	12

Показник	Одиниця вимірювання	Значення у розрахунку на рік, грн
виробничий (операційний) персонал	осіб	25
допоміжний персонал	осіб	9
Фонд основної заробітної плати всього	грн	1531080
У тому числі:		709800
адміністративно-управлінського персоналу	грн	
виробничого (операційного) персоналу	грн	687960
допоміжного персоналу	грн	133320
Фонд додаткової заробітної плати всього	грн	299550
У тому числі:	грн	141960
адміністративно-управлінського персоналу	грн	
виробничого (операційного) персоналу	грн	137592
допоміжного персоналу	грн	19998
Фонд оплати праці всього	грн	1830630
У тому числі:	грн	851760
адміністративно-управлінського персоналу	грн	
виробничого (операційного) персоналу	грн	825552
допоміжного персоналу	грн	153318

3.2.4. Планування поточних витрат підприємства готельного господарства

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

При обґрунтуванні бізнес-плану створення готелю необхідно розробити такі планові показники поточних витрат діяльності:

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

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

Поточні витрати проєктованого готелю рекомендується групувати за калькуляційними статтями, наведеними в табл. 3.23.

Таблиця 3.23

Групування та склад витрат діяльності готелю за калькуляційними статтями

Назва статті	Склад витрат за статтями
1. Собівартість продукції власного виробництва та закуплених товарів закладу ресторанного господарства готелю	Первісна вартість (вартість придбання) сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; закуплених товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства готелю

Назва статті	Склад витрат за статтями	
2. Витрати на оплату праці	Основна та додаткова заробітна плата, нарахована відповідно до чинного законодавства та діючої на підприємстві системи оплати праці	
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	Єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування	36,92% фонду оплати праці
4. Амортизаційні відрахування	Амортизаційні відрахування будівель, споруд, устаткування, інших основних засобів та нематеріальних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, прання білизни, інші комунальні послуги. Витрати на поточний ремонт необоротних активів	
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	Сума зносу інвентарю, спецодягу, форменого одягу, канцелярського приладдя, господарського інвентаря	
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат)	Операційна оренда будівель, споруд, приміщень, устаткування, інших основних засобів	
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	Витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності	Не більше 20 неоподатковуваних мінімальних доходів
	Плата за торговельний патент	0,1 мінімальної заробітної плати ¹
	Збір на розвиток виноградарства, садівництва	1,5% товарообороту алкогольних напоїв та пива
	Збір за місця для паркування транспортних засобів	0,15% мінімальної заробітної плати ²
	Збір за першу реєстрацію транспортного засобу	Для автобусів – 5 грн за 100 см ³ об'єму циліндрів двигуна
9. Витрати на зберігання, підсортування, пакування та передпродажну підготовку продукції та товарів	Витрати на зберігання сировини і товарів, продукції ресторанного господарства; передпродажну підготовку товарів, фасування та пакування продукції і товарів	
10. Витрати на транспортування	Витрати на транспортування та оплату послуг сторонніх організацій, пов'язаних з перевезенням, наданням вантажно-розвантажувальних, транспортно-експедиційних та інших послуг з транспортування продукції (господарського інвентарю, сировини, товарів)	
11. Витрати на охорону	Витрати на сигналізацію, утримання постів охорони	
12. Витрати на зв'язок	Витрати на телефонізацію, локальні комунікації та глобальну мережу Інтернет, поштові та радіомовлення	
13. Інші поточні витрати діяльності	Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків), інші	
14. Фінансові витрати	Плата за користування кредитними ресурсами	

¹ Ставка збору за провадження торговельної (плата за торговельний патент) діяльності встановлюється місцевими радами з розрахунку на календарний місяць у відповідному розмірі від мінімальної заробітної плати, установлені законом на 1 січня календарного року [9, ст. 267.3.1]. Станом на 01.01.2012 мінімальна заробітна плата за місяць становила 1073 грн.

² Ставка збору за місце паркування транспортних засобів встановлюється місцевими органами влади за кожний день провадження діяльності із забезпечення паркування транспортних засобів у гривнях за 1 м² площі земельної ділянки в розмірі 0,15% мінімальної заробітної плати, встановленої на 1 січня звітного року [9, ст. 266.3.1].

Проектуючи готель, потрібно врахувати, що підприємство здійснює виключно операційні витрати, а також за наявності кредитів, що залучаються, – фінансові витрати.

При розробленні проекту готелю необхідно узагальнити планові показники поточних витрат підприємства у формі таблиці. Приблизний склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено в табл. 3.24. Крім того, поточні витрати діяльності необхідно поділити на умовно-постійні та умовно-змінні.

Таблиця 3.24

Планування поточних витрат готелю на ... рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів		ЗВ
2	Витрати на оплату праці		ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування		ЗВ
4	Амортизаційні відрахування		ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів		ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів		ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції та товарів		ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону		ПВ
12	Витрати на зв'язок		ЗВ
13	Інші поточні витрати діяльності		ПВ
14	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати		
	У тому числі:		
	умовно-змінні		
	умовно-постійні		

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

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

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

Собівартість реалізованої продукції власного виробництва – це первісна (закупівельна) вартість сировини та напівфабрикатів, витрачених на її виробництво.

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

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

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл. 3.25, 3.26.

Таблиця 3.25

Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на ... рік

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн	Середній відсоток торговельної націнки	Націнка закладу ресторанного господарства, тис. грн	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн
1	2	3	4	гр. 5 = гр. 4/100	гр. 6 = гр. 3/(1 + гр. 5)
1	Продукція власного виробництва				
1.1	Холодні закуски				
1.2	Перші страви				
1.3	Другі страви				
1.4	Гарячі напої				
1.5	Холодні напої				
1.6	Кондитерські вироби				
1.7	Солодкі страви				
2	Закупні товари				
2.1	У тому числі алкогольні напої, пиво				
	Разом за рік				

Таблиця 3.26

Приклад розрахунку планової собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на ... рік

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот без ПДВ, грн	Середній відсоток торговельної націнки	Коефіцієнт торговельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, грн
1	2	3	4	гр. 5 = гр. 4/100	гр. 6 = гр. 3/(1 + гр. 5)
1	Продукція власного виробництва	600000	120	1,2	272 727
1.1	Холодні закуски	110000	120	1,2	50000
1.2	Перші страви	90000	120	1,2	40909
1.3	Другі страви	200000	120	1,2	90909

Закінчення табл. 3.26

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот без ПДВ, грн	Середній відсоток торговельної націнки	Коефіцієнт торговельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, грн
1.4	Гарячі напої	90000	120	1,2	40909
1.5	Холодні напої	30000	120	1,2	13636
1.6	Кондитерські вироби	26000	120	1,2	11818
1.7	Солодкі страви	54000	120	1,2	24545
2	Закупні товари	940000	120	1,2	427273
2.1	У тому числі алкогольні напої, пиво	780000	120	1,2	354545
	Разом за рік	1540000	120	1,2	700000

При розрахунках слід припустити, що заклад ресторанного господарства перебуває на стадії створення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду. Планові обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів визначають згідно з виробничою програмою закладу ресторанного господарства та розраховують у табл. 3.12.

Розраховане значення собівартості продукції ресторанного господарства використовують при визначенні критичних обсягів діяльності та поточних витрат підприємства.

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Систему оплати праці та плановий фонд оплати праці обґрунтовують у табл. 3.22 дипломного проекту окремо по готелю та закладу ресторанного господарства.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи (Пенсійний фонд, Фонд соціального страхування, Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних хвороб, Фонд соціального страхування на випадок безробіття) визначають виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих норм відрахувань у спеціальні фонди (див. табл. 3.18, 3.19).

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл. 3.15, 3.16.

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю здійснюють у формі табл. 3.27.

Таблиця 3.27

Планування поточних витрат на експлуатацію чотиризіркового готелю на ... рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Поточні річні витрати, тис. грн
1	2	3	4 = 2 x 3
Електроенергії			
На опалення			
Води			
У тому числі:			
холодної			
гарячої			

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

Крім того, за цією статтею планують відрахування до ремонтного фонду, передбачаючи 0,8–1,2% доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг).

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів.

До швидкозношуваних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року та(або) вартість яких менше 2500 грн (з 01.01.2012). Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства. Таким чином, до малоцінних швидкозношуваних предметів належать офісна техніка, постільна білизна (при відповідності їх вартості за визначеними критеріями), столовий та кухонний посуд, столові набори, столова білизна, спецодяг, формений одяг, канцелярське приладдя, господарський та виробничо-торговельний інвентар та ін. (див. дод. 3.2).

Згідно з Податковим Кодексом України амортизація малоцінних необоротних матеріальних активів і бібліотечних фондів може нараховуватися за рішенням платника податків у першому місяці використання об'єкта в розмірі 50% його вартості амортизації та решта 50% вартості амортизації в місяці їх вилучення з активів (списання з балансу) через невідповідність критеріям визнання активом або в першому місяці використання об'єкта в розмірі 100% його вартості.

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

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

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл. 3.28.

Таблиця 3.28

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розписом	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, грн
Адміністративно-управлінський персонал		1	100–400	
Оперативно-виробничий персонал		2	100–500	
Разом		–		

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

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначають у формі табл. 3.29, де наведено найпоширеніший перелік інвентарю закладів ресторанного господарства, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів.

Таблиця 3.29

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю, на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, грн
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
2. Столові набори					
3. Скляний (кришталевий) посуд					
4. Металевий посуд					
5. Інший посуд					
Разом	-	-	-	-	

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

Плануючи витрати малоцінних швидкозношуваних предметів, необхідно визначити витрати на господарський інвентар та канцелярське приладдя, обсяг яких готелі визначають самостійно та впродовж року списують на поточні витрати діяльності.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень планують при розробленні бізнес-плану за наявності цих витрат.

Діючі тарифи для розрахунку орендної плати визначають (умовно) у гривнях за 1 м² площі, яку планують для оренди.

Суму орендної плати на місяць визначають за формулою

$$O_n = O_c S, \quad (3.7)$$

де O_c – орендна ставка;

S – площа, надана в оренду.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності;
- плату за торговельний патент;
- збір на розвиток виноградарства, садівництва;
- збір за місця для паркування транспортних засобів;
- збір за першу реєстрацію транспортного засобу.

Більшість податків, зборів, інших обов'язкових платежів, що сплачують і зараховують до собівартості продукції та послуг підприємства готельного господарства, пов'язані із здійсненням торговельної діяльності, зокрема, з реалізації продукції та товарів у закладах ресторанного господарства.

Плату за отримання патенту стягують з готельних підприємств із закладами ресторанного господарства за здійснення торговельної діяльності готівкою, а також використанням інших форм розрахунків та кредитних карток (Закон України «Про патентування деяких видів підприємницької діяльності» від 23.03.96 № 98/96-ВР).

Якщо суб'єкт підприємницької діяльності має відокремлений структурний підрозділ, торговельний патент необхідно купувати для кожної торговельної точки. Виняток становлять заклади ресторанного господарства, які здійснюють діяльність на підприємствах, в установах, навчальних закладах, воєнторгах, на підприємствах Укоопспілки з обслуговування працівників закладів. Такі заклади ресторанного господарства звільняються від придбання патенту, тому при проектуванні закладу витрати на придбання патенту не передбачаються.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції.

Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку слід встановити 0,05% роздрібного товарообороту закладу ресторанного господарства.

Стаття 10. Витрати на транспортування розраховують виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажо-пасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280, у розрахунку на квартал – 70.

Приклад розрахунку. У середньому за день пробіг одного автомобіля становить 150 км. Вартість 1 л бензину – 5 грн. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280, у розрахунку на квартал – 70.

Витрати на паливо становлять:

у розрахунку на рік – $150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 5 = 25\,200$ грн,

на квартал – $150 \cdot 70 \cdot 0,12 \cdot 5 = 6\,300$ грн.

Стаття 11. Витрати на охорону підприємства слід прийняти 0,03% доходу (виручки) готелю.

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

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю, можуть бути лише на підприємствах, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плату за кредит. Витрати за цією статтею дорівнюють відсоткам, які сплачують за кредит.

Обсяг кредитних ресурсів, що залучаються, обґрунтовують у розділі «Бюджетування діяльності підприємства», що передбачений для розроблення та розвитку магістерського проекту. Тому стаття «Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю» планується тільки в роботах магістерського рівня.

Приклад розрахунку. Обсяг річного кредиту підприємства становить 200 тис. грн з погашенням наприкінці року. Річна ставка кредиту – 22%. Річні витрати на обслуговування кредиту становлять $200 \cdot 0,22 = 44$ тис. грн; їх зараховують до витрат, пов'язаних з фінансовою діяльністю.

3.2.5. Планування маржинального доходу готелю

Наступний етап обґрунтування проекту створення підприємства – комплексний аналіз доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVР-аналіз (*Cost-Volume-Profit*). Цей аналіз належить до найефективніших засобів планування діяльності підприємств. За допомогою такого аналізу визначають найоптимальніші пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізують господарські ризики.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати–доходи–прибуток» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Маржинальний дохід готелю – це різниця між доходами підприємства (без урахування ПДВ) та змінними витратами.

Маржинальний дохід повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та створення прибутку.

Якщо маржинальний дохід дорівнює сумі постійних витрат, це засвідчує досягнення підприємством точки беззбитковості діяльності, якщо менше – наявність збитків діяльності.

Точка беззбитковості, або поріг рентабельності характеризує обсяг доходів підприємства, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності та досягнення умов самоокупності.

Маржинальний запас стійкості готелю – це процентне співвідношення планового річного обсягу доходів до доходу в точці беззбитковості діяльності.

Для аналізу беззбитковості діяльності проєктованого готелю необхідною умовою є поділ витрат підприємства на умовно-постійні та умовно-змінні. Цей поділ здійснено в табл. 3.27.

Розрахунки планового маржинального доходу готелю узагальнюють у табл. 3.30.

Таблиця 3.30

Планування маржинального доходу чотиризіркового готелю «...» на ... рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності		
У тому числі:	табл. 3.14	98820
1.1. Дохід (виручка) від продажу номерів	табл. 3.14	50247
1.2. Дохід закладу ресторанного господарства	табл. 3.14	40198
1.3. Дохід інших господарських підрозділів	табл. 3.14	8375
2. Умовно-змінні витрати		
У тому числі:	табл. 3.24	49410
2.1. Собівартість продукції закладу готельного господарства	табл. 3.25, 3.26	7410
2.2. Інші змінні витрати	табл. 3.24	42000
3. Маржинальний дохід	ст. 1 – ст. 2	49410
4. Постійні витрати	табл. 3.24	29640
5. Прибуток (збиток)	ст. 3 – ст. 4	19770
6. Рентабельність доходів, %	ст. 5 x 100 / ст. 1	20,0

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюють лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто рівняння (перевищення) маржинального доходу постійним витратам (див. рис. 3.1).

Якщо за розрахунками запланований дохід та витрати не дають змоги досягти беззбитковості діяльності, необхідно розробити проєкт збільшення доходу або оптимізації поточних витрат готелю.

Збільшити операційні доходи готелю можна шляхом реалізації комплексу маркетингових заходів із залучення додаткового контингенту споживачів і, отже, забезпечення підвищення рівня завантаження номерного фонду до 75%.

Одним зі сприятливих чинників збільшення обсягів реалізації послуг є зважена цінова політика готелю, що передбачає диверсифікацію цін на послуги залежно від ситуації на ринку. До найпоширеніших прийомів реалізації гнучкої маркетингової політики в готельному бізнесі належать сезонні цінові знижки в періоди низького попиту («низький сезон») та встановлення «престижних цін» у періоди підвищеного попиту («високий сезон») щодо номінальних тарифів, встановлених на період сезонного попиту.

Сценарій подальших дій передбачає повернення до *першого етапу* економічних розрахунків та визначення доходу від реалізації номерів (місць) готелю за умови чіткого визначення інтервалів сезонної хвилі попиту споживачів на послуги аналогічних підприємств упродовж року в адміністративно-територіальній одиниці – місці розташування новостворюваного підприємства, використання диверсифікованих цін на послуги.

Приклад розрахунку операційних доходів готелю з урахуванням сезонної хвилі та відповідно диференціації цін на послуги, що сприяє збільшенню обсягів реалізації послуг і завантаженості номерного фонду, подано в дод. 3.5.

Основними резервами оптимізації поточних витрат готелю можуть бути зменшення постійних витрат на амортизацію необоротних активів та їх утримання, скорочення виробництва і побічних витрат закладу ресторанного господарства, інших витрат за вибором проєктанта.

Результатом оптимізації повинен бути розрахунок достатнього маржинального доходу для фінансування постійних витрат та утворення прибутку.

3.2.6. Планування операційного прибутку готелю за сценаріями розвитку. Діагностика отриманих результатів

Прибуток становить основну мету створення та діяльності закладу ресторанного господарства. **Прибуток** – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, що є основною умовою розширеного відтворення. Прибуток підприємства – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

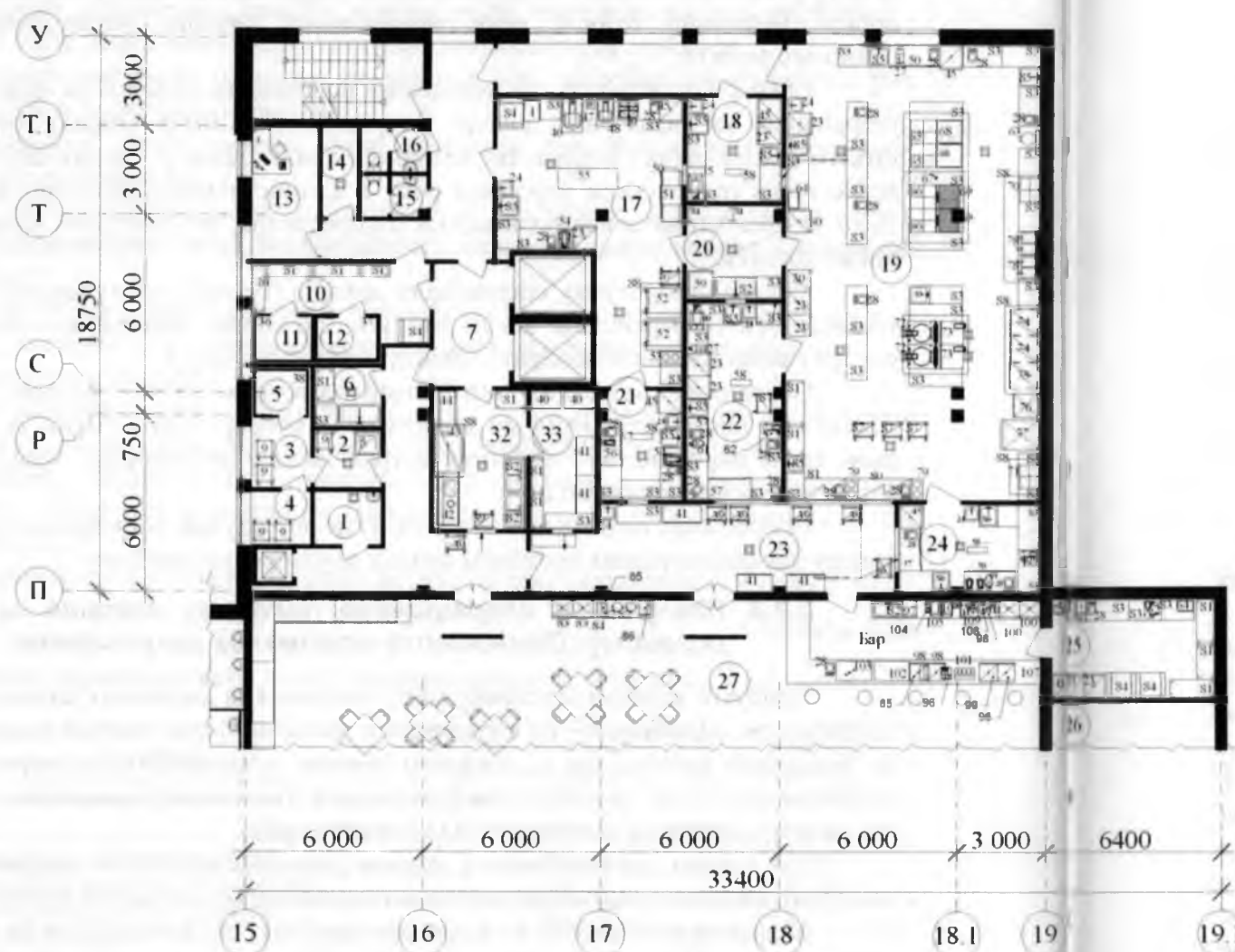
Для готелю, що створюється, єдиним джерелом прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування здійснюватиметься лише для такого прибутку.

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

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

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

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



Експлікація приміщень

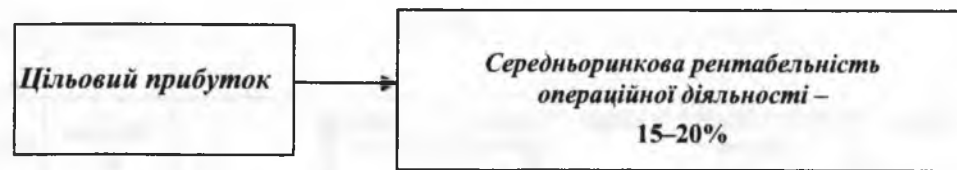
№ приміщення	Найменування	Площа м ²	Категорія приміщення	
			15 мм	80 мм
1	Приміщення прибиральної техніки зали	4,0	Д	
2	Мийна контейнерів	4,3	Д	
3	Камера відходів	4,7	В	
4	Камера сухих відходів (скло)	3,6	В	
5	СТК харчових відходів	2,5	В	
6	Мийна тари напівфабрикатів	4,5	Д	
7	Ліфтовий холл	10,7	Д	
8	Мийна столового посуду	14,9	Д	
9	Сервізна	10,3	В	
10	Комора добового запасу	11,9	В	
11	СТК напівфабрикатів	2,8	В	
12	НТК напівфабрикатів	2,7	В	
13	Приміщення заввиробництвом	10,0	В	
14	Приміщення прибиральн. інвентаря	4,1	В	
15	Санвузол чоловічий	3,0	Д	
16	Санвузол жіночий	3,2	Д	
17	Борошняний цех	45,8	Г	
18	Доготівельне відділення	11,3	Г	
19	Гаряче відділення	132,2	Г	
20	Мийна кухонного посуду	10,17	Д	
21	Відділення оформлення виробів	10,2	В	
22	Холодне відділення	21,4	Д	
23	Раздаткова	34,3	В	
24	Десертне відділення	14,3	Д	
25	Підсобне приміщення бара	20,4	В	
26	Комора інвентаря	61,8	В	
27	Зала ресторана з баром	560,0	В	

Примітка: аркуш 6 дивитись разом з аркушами 7, 8

КНТЕУ 8.140101.12 01-37 ДМП ГЧ					
Готель "Пектораль" **** на 300 місць					
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата
Зав. Кафедри		Переступий М.І.			
Керівник		Тарасенко С.В.			
Консультант		Шаповал С.Л.			
Розробив		Сахно І.В.			
Готельний комплекс				Стадія	Аркуш
				Н	6
				Аркушів	8
Фрагмент плану ресторану з розміщенням устатку ванни на позначці + 3.600 М 1:200				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 5 курс, 1 група, д/п	

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю.

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



Таблиця 3.31

Планування цільового прибутку ... готелю на плановий рік

№ пор.	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 20... р.	Приклад розрахунку
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.14		98820
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		20	20
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п. 1 х п. 2 / 100		19770

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

Розраховані в попередніх частинах доходи підприємства визначені без урахування ПДВ.

При розрахунку податку на прибуток необхідно враховувати, що відповідно до Податкового кодексу України передбачено поступове зменшення ставки податку на прибуток. Так, з 1 січня по 31 грудня 2012 р. включно вона становитиме 21%, з 1 січня по 31 грудня 2013 р. включно – 19%, з 1 січня 2014 р. і далі – 16%.

Також слід зважати на те, що тимчасово терміном на 10 років починаючи з 1 січня 2011 р. звільняється від оподаткування прибуток суб'єктів господарської діяльності, розташованих у містах проведення ЄВРО-2012, **отриманий від надання готельних послуг** (група 55 КВЕД ДК 009:2010) у готелях категорій п'яти-, чотири- та тризіркові, у тому числі новозбудованих чи реконструйованих або в яких здійснено капітальний ремонт чи реставрацію існуючих будівель і споруд. Для інших готелів ставка податку на прибуток визначається Податковим кодексом України.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наведений у табл. 3.32.

Таблиця 3.32

Планування основних результатів діяльності готелю на ... рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн	Приклад розрахунку, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності (без ПДВ)	табл. 3.14		98820
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.24		49410
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.24		29640

Закінчення табл. 3.32

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн	Приклад розрахунку, тис. грн
4	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п. 1 – п. 2 – п. 3		19770
5	Фінансові витрати	табл. 3.27		1500
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	п. 4 – п. 5		18270
7	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством		0
8	Чистий прибуток можливий	п. 6 – п. 7		18270
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(п. 8 / п. 1) * 100		18,5
10	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.32		19764
11	Чистий прибуток плановий	Вибирають між необхідним та можливим за системою діагностики		?

Діагностика отриманих результатів у перший рік створення готелю

Діагностика отриманих результатів у перший рік створення підприємства передбачає оцінювання можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом.

Якщо **можливий прибуток перевищує цільовий**, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймають як остаточний плановий показник.

Якщо **можливий прибуток менший від необхідного**, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту не сприяють досягненню цільових характеристик, яких прагне розробник. У такому разі необхідно оцінити чинники, що вплинули на визначений показник, окреслити шляхи нарощення рентабельності діяльності підприємства.

Основними чинниками впливу на прибуток та рентабельність готелю є такі:

- обсяг доходів від продажу номерів, реалізації продукції в закладах ресторанного господарства, послуг інших господарських підрозділів;
- рентабельність готельних послуг і націнки закладів ресторанного господарства;
- обсяг, термін введення, вартість основних засобів;
- чисельність та склад персоналу;
- прийнята система матеріального стимулювання праці;
- рівень орендних платежів, інших витрат.

Остаточне рішення про планові параметри за економічними показниками діяльності приймають за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення підприємства.

Для визначення ефективності діяльності потрібно розрахувати відносні показники рентабельності реалізації готельних послуг і продукції ресторанного господарства в цілому на рік, оцінити достатність отриманих доходів і прибутку.

Достатність отриманих доходів і прибутку оцінюють у цілому та за структурними підрозділами підприємства.

У дипломному проекті потрібно визначити такі показники рентабельності діяльності: операційної, поточних та операційних витрат. Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності готелю наведено в табл. 3.33.

Таблиця 3.33

Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності готелю

Показник	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення
Рентабельність операційної діяльності $R_{оп}$, %	$R_{оп} = \frac{П}{Д} \cdot 100$	П – чистий прибуток, тис. грн; Д – операційні доходи готелю, грн
Рентабельність поточних витрат $R_{пв}$, %	$R_{пв} = \frac{П}{ПВ} \cdot 100$	ПВ – поточні витрати, грн
Рентабельність операційних витрат $R_{ов}$, %	$R_{ов} = \frac{П}{ОВ} \cdot 100$	ОВ – операційні витрати готелю, грн

3.2.7. Планування основних показників діяльності готелю на десять років

У попередніх пунктах підрозд. 3.2 обґрунтовували основні показники діяльності в перший рік створення підприємства. Наступний етап планування – розрахунок основних показників його діяльності на подальші десять років.

Планувати основні показники діяльності підприємства на перші десять років необхідно для розрахунку ефективності інвестиційного проекту та оцінювання терміну окупності інвестицій.

Планування на цей період рекомендується здійснювати за спрощеною методикою оцінювання тільки трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань: доходу (виручки) від реалізації, прибутку та амортизаційних відрахувань.

Плановий дохід від операційної діяльності розраховують на основі запланованих темпів його збільшення за формулою

$$D_{пл} = \frac{D_{баз} \cdot I}{100}, \quad (3.8)$$

де $D_{пл}$ – дохід від операційної діяльності у плановому році, тис. грн;

$D_{баз}$ – дохід від операційної діяльності базовому році, тис. грн;

I – темпи збільшення доходу від операційної діяльності у плановому періоді, %.

Для проектного підприємства темпи збільшення доходів від операційної діяльності на всі планові роки пропонуються такими: 5–9% річних (умовно).

Проектант має можливість самостійно визначати темпи зростання основних планових показників на роки окупності проекту готелю, враховуючи такі чинники:

- потенційний попит на послуги готелю та його структурних господарських підрозділів;
- пропускну спроможність підприємства;
- рівень завантаженості виробничої потужності підприємства;
- стратегічні плани розвитку готелю та ресурсні можливості щодо їх втілення.

Чистий прибуток підприємства планують виходячи з рівня рентабельності діяльності підприємства, що досягає середньогалузевого. Для проектного

підприємства готельного господарства рентабельність господарської діяльності на всі десять років закладають на рівні 15% річних. Для розрахунку використовують таку формулу:

$$П = R_{од} \times Д / 100, \quad (3.9)$$

де П – чистий прибуток, тис. грн;

$R_{од}$ – рентабельність операційної діяльності готелю, %;

Д – дохід від операційної діяльності без урахування ПДВ, тис. грн.

Амортизаційні відрахування на плановий період приймають (умовно) такими, що дорівнюють амортизації в перший рік експлуатації об'єкта, скоригованій на коефіцієнт 0,95.

Планові показники діяльності готелю на перші десять років узагальнюють у табл. 3.34, де показано приклад розрахунку основних показників.

Таблиця 3.34

Планування основних результатів діяльності чотиризіркового готелю (приклад розрахунків)

Рік експлуатації	Дохід від операційної діяльності		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн
	тис. грн	Середньорічні темпи зростання, %	тис. грн	Рівень рентабельності, %	
1-й	98820	8	19764	20	16750,0
2-й	106725	8	21345	20	15912,5
3-й	115263	8	23053	20	15116,9
4-й	124484	8	24897	20	14361,0
5-й	134443	8	26889	20	13643,0
6-й	145199	8	29040	20	12960,8
7-й	156815	8	31363	20	12312,8
8-й	169360	8	33872	20	11697,1
9-й	182909	8	36582	20	11112,3
10-й	197541	8	39508	20	10556,7
11-й	213345	8	42669	20	10028,8
Разом за одинадцять років	1644904		328981		144452,0

3.2.8. Оцінювання ефективності капітальних вкладень, окупності проекту готелю

У системі управління реальними інвестиціями оцінювання ефективності інвестиційних проектів – один з найвідповідальніших етапів. Об'єктивність та обґрунтованість оцінювання ефективності інвестиційного проекту значною мірою визначаються застосуванням відповідного методу його здійснення.

У сучасній практиці оцінювання ефективності проекту реальних інвестицій використовують такі базові принципи.

1. Оцінювати ефективність реальних інвестиційних проектів потрібно на основі порівняння інвестиційних витрат з одного боку та обсягів і термінів повернення інвестованого капіталу – з іншого. В інвестиційній діяльності це реалізують шляхом порівняння прямих і зворотних потоків інвестованого капіталу.

2. Оцінювання *інвестиційних затрат* повинно охоплювати сукупність використовуваних ресурсів з урахуванням прямих та непрямих витрат грошових коштів (власних і залучених), матеріальних та нематеріальних активів, трудових та інших ресурсів.

3. Оцінювати окупність інвестованого капіталу потрібно на основі чистого грошового потоку.

Чистий грошовий потік формується за рахунок чистого прибутку та амортизаційних відрахувань при експлуатації інвестиційного проекту. У розрахунках його можна вважати як середньорічним показником, так і диференційованим за роками експлуатації інвестиційного проекту.

4. У процесі оцінювання інвестиційні затрати та чистий грошовий потік повинні бути приведені до теперішньої вартості, тобто дисконтовані.

До основних показників оцінювання ефективності реальних інвестиційних проектів належать такі:

- чистий приведений дохід;
- індекс дохідності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

1. **Чистий приведений дохід** дає змогу отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

Чистий приведений (інвестиційний) дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості чистим грошовим потоком за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію:

$$\text{ЧПД} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t} - \text{ІВ}, \quad (3.10)$$

де n – кількість років загального розрахункового періоду t ;

t – тривалість розрахункового періоду;

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

i – дисконтна ставка, що характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій і визначена як десятковий дріб;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

Розраховувати чистий приведений дохід за реальним інвестиційним проектом доцільно за формою табл. 3.35.

Таблиця 3.35

Оцінювання чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

тис. грн

Рік експлуатації	Капітальні витрати за проектом за роками	Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
1	2	3	$4 = \text{гр. 3} / (1+i)^t$	$5 = 4 - 2$
1-й				
2-й				
3-й				
4-й				
5-й				
6-й				
7-й				
8-й				
9-й				
10-й				
Разом				

Як дисконтну ставку, яку використовують у дипломному проекті, слід визначити річний рівень інфляції, що склався в Україні в році написання проекту. Рівень інфляції для написання дипломних проектів у 2011/12 н. р. прийнято 5% річних.

Приклад розрахунку чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом наведено в табл. 3.36.

Таблиця 3.36

Оцінювання чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом чотиризіркового готелю, тис. грн

Рік експлуатації	Капітальні (інвестиційні) витрати за проектом за роками	Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
1	2	3	$4 = 3.1 + 3.2$	$5 = \text{гр. 3} / (1+i)^t$	$6 = 5 - 2$
1-й	200000	36514,0	36514		
2-й	240300	37257,6	73772		
3-й		38169,6	111941		
4-й		39257,9	151199		
5-й		40531,6	191731		
6-й		42000,6	233731		
7-й		43675,7	277407		
8-й		45569,1	322976		
9-й		47694,0	370670		
10-й		50064,9	420735		
11-й		52697,8	473433		
Разом	440300	473433,0	-	442461	2161

Припустімо, дисконтна ставка, що характеризує рівень інфляції, становить у середньому на рік 1,05%.

Висновок: кумулятивний грошовий потік за десять років експлуатації проекту становить 420735 тис. грн, складається з прибутку та амортизаційних відрахувань, накопичених за десять років експлуатації готелю.

Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 440300 тис. грн, що перевищує кумулятивний грошовий потік. Це означає, що за десять років експлуатації об'єкта капітальні витрати не будуть окуплені, тому необхідно розрахувати прибуток та амортизаційні відрахування на додатковий рік (за потреби – кілька років). Для цього додатково розраховують плановий дохід, прибуток та амортизаційні відрахування і вносять їх у табл. 3.30.

Кумулятивний грошовий потік за одинадцять років експлуатації проекту становить 473433 тис. грн, грошовий потік, приведений до нинішньої вартості шляхом дисконтування, – 442461 тис. грн, чистий приведений дохід – 2161 тис. грн.

Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення чотиризіркового готелю в Україні можуть бути окуплені за 11 років експлуатації. В одинадцятому році експлуатації підприємство отримає чистий приведений дохід, що становитиме 2161 тис. грн; цей дохід визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

2. **Індекс (коефіцієнт) дохідності** так само дає змогу порівнювати інвестиційні витрати з майбутнім грошовим потоком за проектом. Цей показник при одночасних інвестиційних затратах за реальним проектом розраховують за формулою:

$$\text{ІД} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t} / \text{ІВ}. \quad (3.11)$$

Індекс дохідності можна використовувати також як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо індекс дохідності менш або дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не можна реалізовувати, оскільки він не дасть додаткових інвестиційних доходів. Іншими словами, реалізувати можна лише інвестиційний проект з індексом дохідності, що значно перевищує одиницю.

У розглядуваному прикладі індекс дохідності дорівнює 1,005, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проектом капітальних витрат на його здійснення на 0,5%:

$$ID = 442461/440300 = 1,005.$$

Отже, доходимо висновку, що інвестиційний проект чотиризіркового готелю може бути реалізований, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

3. Індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестицій при оцінюванні ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливості повною мірою оцінити зворотний грошовий потік, що складається не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Цей показник розраховують за формулою

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \cdot 100, \quad (3.12)$$

де ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;
ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом (за умови формування впродовж першого року реалізації проекту).

У розглядуваному прикладі середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту

$$ЧП = 328981/11 = 29907,4 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту

$$IP = 29907,4 / 440300 \cdot 100 = 6,8\%.$$

Доходимо висновку, що рентабельність інвестиційного проекту дорівнює 6,8%.

4. Період окупності – один з найпоширеніших показників оцінювання ефективності інвестиційного проекту.

Розрахувати цей показник можна двома методами – статистичним та дисконтованим.

Період окупності інвестиційних витрат за статистичним методом розраховують так:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП_p}, \quad (3.13)$$

де ЧГП_p – середньорічний чистий грошовий потік за період експлуатації проекту.

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначають за формулою

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t}. \quad (3.14)$$

У розглядуваному прикладі період окупності інвестиційного проекту

$$ПО = 440300 / 40224 = 11 \text{ (років).}$$

Висновок: період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такого дисконтованого чистого грошового потоку, який дасть змогу окупити всі капітальні витрати, становить 11 років.

Останній етап економічного обґрунтування ефективності запропонованого проекту створення підприємства – діагностика отриманих результатів. Основні критерії оцінювання ефективності капітальних вкладень та окупності проекту наведено в табл. 3.37.

Таблиця 3.37

Критерії оцінювання ефективності капітальних вкладень та окупності проекту готелю

Показник	Критерій	Основні висновки та завдання для виконання
1. Індекс дохідності інвестиційного проекту	ID більше 1	Інвестиційний проект у запланований термін дає змогу отримати додатковий дохід і може бути прийнятий до реалізації
	ID менше 1	Розроблений інвестиційний проект у запланований термін реалізації не дає змоги отримати інвестиційний дохід. Такий інвестиційний проект не може бути прийнятий. Завдання: <ul style="list-style-type: none"> ➤ розробити пропозиції щодо економії капітальних інвестиційних витрат; ➤ обґрунтувати заходи нарощення прибутку підприємства; ➤ переглянути амортизаційну політику підприємства; обґрунтувати доцільність збільшення планового терміну реалізації проекту
2.1. Період окупності інвестиційного проекту	ПО дорівнює 7 років	У розробленому проекті готелю закладені необґрунтовано високі рівні рентабельності готельних послуг, торговельних націнок, що суттєво підвищує ціну послуг та унеможливає достатню конкурентоспроможність на ринку України. Одночасно при плануванні підприємства допущена мінімізація як поточних, так і капітальних витрат, що призведе до низької якості обслуговування гостей готелю. Такий проект не може бути прийнятий до реалізації і потребує доопрацювання та уточнення
2.2. Період окупності інвестиційного проекту	ПО дорівнює 7–8 років	Можливий для дво-, тризіркових міні-готелів, які визначають як стратегічну мету оптимальне співвідношення ціни – якості для широкого кола мешканців. Для готелів вищого рівня обслуговування такий період окупності проекту засвідчує дисбаланс між якістю послуг та ціною. Проект може бути прийнятий до реалізації для обмеженого кола готелів
2.3. Період окупності інвестиційного проекту	ПО дорівнює 9–15 років	У розробленому проекті підприємства закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації

Показник	Критерій	Основні висновки та завдання для виконання
2.4. Період окупності інвестиційного проекту	ПО перевищує 15 років	У розробленому проекті підприємства завищені витрати на його створення та функціонування. Поряд з цим недостатньо обґрунтовані доходи та прибутки. Розроблений проект не дає змоги досягти ефективного рівня використання фінансових ресурсів, що вкладені на його створення, рівень окупності за проектом перевищує середньогалузевий показник. Такий проект не може бути прийнятий до реалізації та потребує доопрацювання і уточнення

Завдання для виконання за умови, що період окупності інвестиційного проекту дорівнює 1–2 роки

1. Коригування операційних доходів підприємства.

При коригуванні операційних доходів необхідно переглянути:

➤ маркетингову політику підприємства щодо цільового сегмента ринку та обсягів реалізації послуг з урахуванням планового рівня завантаження номерного фонду готелю та сезонності попиту на послуги;

➤ цінову політику підприємства, порівняти ціни на основні та додаткові послуги готелю, страви та товари закладу ресторанного господарства з цінами можливих конкурентів, визначити відхилення та усунути їх; оцінити можливості підвищення ціни у сприятливі сезони експлуатації готелю;

➤ собівартість та операційні витрати готельних послуг, визначити їх відповідність категорії готелю, асортименту та рівню якості послуг, попиту та очікуванням споживачів;

➤ рівень торговельної націнки, визначити її відповідність класу, до якого належить заклад ресторанного господарства, якісному рівню послуг, що надаються, рівню обслуговування відвідувачів;

➤ товарооборот закладу ресторанного господарства виходячи з нормативного часу на обслуговування відвідувачів та завантаженості зали.

У процесі розроблення альтернативних показників доходів закладу ресторанного господарства необхідно пам'ятати основне правило успішного бізнесу:

що вища категорія готелю і клас закладу ресторанного господарства, то вища якість обслуговування і більше часу відведено на обслуговування одного відвідувача.

Якість обслуговування – це комплексна категорія, що включає високий професіоналізм персоналу, якісні та різноманітні страви, стильний дизайн, якісний посуд та обладнання, інноваційні технології виготовлення продукції, якість та кількість додаткових послуг, що надаються. Під цим оглядом якість обслуговування передбачає формування відповідного ресурсного потенціалу підприємства, що потребує певних операційних та капітальних витрат.

2. Коригування операційних витрат підприємства.

Коригуючи операційні витрати, потрібно переглянути:

➤ структуру основних засобів та інших необоротних матеріальних активів, поліпшити її за рахунок закупівлі більш продуктивного, інноваційного та якісного обладнання та устаткування;

➤ рівень обслуговування споживачів за рахунок поліпшення інтер'єру відповідно до концепції проекту, відповідного оздоблення номерів, вестибюльної групи приміщень, фронт- офісу, торговельної зали закладу ресторанного господарства;

➤ збільшення частки обслуговуючого персоналу структурних підрозділів готелю з надання основних і додаткових послуг,

➤ покращення оснащення номерів і торговельних залів закладу ресторанного господарства, якості його сировини та товарів.

Завдання для виконання за умови, що період окупності інвестиційного проекту перевищує 5 років

1. Коригування операційних доходів підприємства.

Коригуючи операційні доходи, необхідно переглянути:

➤ обсяги виробничої програми, доходи від реалізації щодо їх збільшення;

➤ обґрунтувати цінову політику закладу, що дасть змогу отримати додаткові доходи;

➤ визначити джерела та обсяги додаткових доходів закладу;

➤ запропонувати заходи збільшення пропускної спроможності торговельної зали та оборотності одного місця.

2. Коригування операційних витрат підприємства передбачає:

➤ оцінювання структури капітальних витрат щодо їх економії;

➤ критичний аналіз обсягів та структури поточних витрат щодо їх зменшення.

Пропозиції щодо прийняття альтернативних рішень з оптимізації бізнес-плану створення закладу ресторанного господарства потрібно узагальнити в такій послідовності.

1. Пропозиції щодо коригування операційних доходів підприємства.

1.1. Планові показники за першим варіантом розроблення бізнес-плану створення підприємства.

1.2. Альтернативні планові показники.

1.3. Додатковий дохід (його зменшення) від реалізації готельних послуг і продукції ресторанного господарства (роздрібний товарооборот) у розрахунку на перший плановий рік.

1.4. Додатковий дохід (його зменшення) від реалізації готельних послуг і продукції ресторанного господарства у розрахунку на п'ять років.

2. Пропозиції щодо коригування операційних витрат підприємства.

2.1. Планові показники за першим варіантом розроблення бізнес-плану підприємства.

2.2. Альтернативні планові показники.

2.3. Економія витрат (додаткових) у розрахунку на перший рік створення закладу ресторанного господарства.

2.4. Економія витрат (додаткових) закладу ресторанного господарства у розрахунку на п'ять років функціонування.

3. Остаточні планові показники прибутку та періоду окупності капітальних вкладень підприємства.

3.1. Чистий прибуток за першим варіантом розроблення бізнес-плану створення підприємства.

3.2. Чистий прибуток за альтернативним варіантом розроблення бізнес-плану у розрахунку на перший рік створення підприємства.

3.3. Плановий чистий прибуток на п'ять років функціонування підприємства.

3.4. Плановий середньорічний чистий грошовий потік за період експлуатації проекту (сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань).

3.5. Капітальні (інвестиційні) витрати за проектом створення підприємства.

3.6. Період окупності підприємства.

ДОДАТКИ

Додаток 3.1

Класифікація груп основних засобів та інших необоротних активів і мінімально допустимих строків їх амортизації [9, ст. 145]

Група основних засобів та інших необоротних активів	Мінімально допустимі терміни корисного використання, років
1. Земельні ділянки	–
2. Капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	15
3. Будівлі	20
Споруди	15
Передавальні пристрої	10
4. Машини та обладнання	5
З них:	
електронно-обчислювальні машини, інші машини для автоматичного опрацювання інформації, пов'язані з ними засоби зчитування або друкування інформації, пов'язані з ними комп'ютерні програми (крім програм, витрати на придбання яких визнаються роємлі, та/або програм, які визнаються нематеріальним активом), інші інформаційні системи, комутатори, маршрутизатори, модулі, модеми, джерела безперебійного живлення та засоби їх підключення до телекомунікаційних мереж, телефони (у тому числі стільникові), мікрофони і рації, вартістю понад 2500 грн	2
5. Транспортні засоби	5
6. Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	4
7. Тварини	6
8. Багаторічні насадження	10
9. Інші основні засоби	12
10. Бібліотечні фонди	–
11. Малоцінні необоротні матеріальні активи	–
12. Тимчасові (нетитульні) споруди	5
13. Природні ресурси	–
14. Інвентарна тара	6
15. Предмети прокату	5
16. Довгострокові біологічні активи	7

Додаток 3.2

Класифікація інших необоротних матеріальних активів підприємств готельного господарства

Назва групи	Склад групи
1. Бібліотечні фонди	1.1. Книги (художня та спеціальна література)
	1.2. Спеціалізовані періодичні видання (за напрямом діяльності підприємства)
	1.3. Інші періодичні видання
2. Малоцінні необоротні матеріальні активи	2.1. М'який інвентар
	Матраци
	Подушки
	Простирадла
	Підодіяльники
	Покривала
	Гардини
	Скатерті та серветки багаторазового використання
	2.2. Технічне оснащення номерів
	Кондиціонери
	Зволожувачі повітря
	Вентилятори
	Обігрівачі
	Телефони
	Факси
	Локальне освітлення
	Радіоприймачі

Закінчення дод. 3.2

Назва групи	Склад групи
	Фени для сушіння волосся
	Сушарки для рук
	2.3. Меблі
	Ліжка
	Дивани
	Стільці
	Крісла
	Столи (обідній, письмовий, журнальний)
	Вішалки
	Шафи
	2.4. Міні-бари. Інший інвентар у номері
	Інвентар санітарного вузла
	Жалюзі
	Міні-сейфи
	Дзеркала
Картини	
Квіти штучні	
Вироби зі скла, кераміки, металу	
2.5. Виробничо-технічний інвентар	
2.6. Офісна техніка	
2.7. Офісні меблі	
3. Предмети прокату	Предмети, призначені для видачі на прокат
4. Інші необоротні матеріальні активи	Інші необоротні матеріальні активи, що не увійшли до попередніх груп

Додаток 3.3

Рекомендації щодо нормування праці персоналу підприємств готельного господарства і закладів ресторанного господарства

1. Загальне керівництво

Директор, заступник директора, головний інженер, заступник головного інженера, завідувачий корпусом (філією) готелю.

Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки)

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників			
	до 200	201–800	801–1500	1501 та більше
До 100	1–2	2–2,5		
101–300	2	3		
301–800	2–3	3–4		
801–1500		4–5	5–6	
1501–3000		5–6	6–7	8–9
3001 та більше		7–7,5	8,5	9–10

Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки)

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників			
	до 200	201–800	801–1500	1501 та більше
До 100	1–1,5	2		
101–300	1,5–2	2,5		
301–800	2,5–3	3–4		
801–1500		4,5	5	
1501–3000		5	5,5	
3001 та більше			5,5–6	6,5–7

2. Бухгалтерський облік

Головний бухгалтер, заступник головного бухгалтера, бухгалтер, касир.

Для готелів категорій *_**** (1-4 зірки)

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників			
	до 200	201-800	801-1500	1501 та більше
Нормативна чисельність				
До 100	4	4-5		
101-300	4-5	5-6		
301-800	6-7	7-9		
801-1500		11-13	13-15	
1501-3000		13-15	15-17	17-19
3001-5000		15-19	19-22	22-26
5001 та більше				26-31

3. Фінансово-економічна діяльність

Начальник відділу, економіст (з планування, фінансової роботи).

Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки)

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників			
	до 200	201-800	801-1500	1501 та більше
Нормативна чисельність працівників				
До 1000	1	1-1,5		
1001-1500		1,5-3	3-3,5	
1501-3000			3,5-4	
3001-5000			4-7	7-8
5001 та більше				8-9

Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки)

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників			
	до 200	201-800	801-1500	1501 та більше
Нормативна чисельність працівників				
До 1000	1	1-1,5		
1001-1500		1,5	1,5-2	
1501-3000			2-2,5	2,5-3
3001 та більше			3-3,5	3,5-4

4. Комплектування і підготовка кадрів

Начальник відділу, інспектор з кадрів, інженер з підготовки кадрів.

Для готелів категорій *_**** (1-4 зірки)

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників			
	до 200	201-800	801-1500	1501 та більше
Нормативна чисельність працівників				
До 1000	1-2	2-2,5		
1001-1500		2,5-3	3-3,5	
1501-3000		3-3,5	3,5-4	
3001-5000		3,5-4	4,5-5	5-7
5001 та більше			7-8	8-10

5. Матеріально-технічне постачання і господарське обслуговування

Начальник відділу, товарознавець, завідувач господарством, завідувач складом, завідувач центральним складом, експедитор з перевезення вантажів.

Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки)

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників			
	до 200	201-800	801-1500	1501 та більше
Нормативна чисельність працівників				
До 500	3	3-4		
501-1000	3-4	4-5		
1001-1500		5-6	6-7	
1501-3000		6-8	7-9	
3001-5000			9-11	11-12
5001 та більше			11-12	12-13

Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки)

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників			
	до 200	201-800	801-1500	1501 та більше
Нормативна чисельність працівників				
До 500	1-1,5	1,5-2		
501-1000	2-3	3-3,5		
1001-1500		3,5-4	4-5	
1501-3000		4-5	5-6	
3001 та більше			6-7	7-9

6. Ремонтне і енергетичне обслуговування

Начальник відділу (служби, ділянки), інженер з ремонту (інженери всіх спеціальностей з ремонту різних видів устаткування та інших основних фондів), техник, майстер.

№ пор.	Назва служби (групи)	Відсоток загальної чисельності ремонтних робітників
1	Електросилове господарство	5,9
2	Служба сантехніки	5,9
3	Служба вентиляції і автоматики	11,8
4	Служба слабких струмів	21,6
5	Служба ліфтів	19,6
6	Група ключового господарства	2
7	РСБУ	3,9
8	Центральний пульта управління	19,6
9	Підрозділ АСУ	9,8

Для готелів категорій *_**** (1-4 зірки)

Кількість місць номерного фонду	Середньооблікова чисельність працівників							
	до 15	16-30	31-50	51-70	71-100	101-150	151-200	201 та більше
Нормативна чисельність працівників								
До 100	1-2	2-3						
101-300	2-3	3-5						
301-500		4-6	6-8					
501-1000			8-10	10-12				
1001-1500			10-12	12-14	14-16			
1501-3000			16-18	18-24	24-30			
3001-5000			24-32	32-40	40-48	48-56	56-64	
5001 та більше			32-40	40-48	48-56	56-64	64-72	72-80

Для готелів категорії * (одна зірка)

Кількість кімнат і місць у номері	Категорія номера									
	вища		перша		друга		четверта			
	обслуговування номерів	час обслуговування номерів, год	обслуговування номерів	час обслуговування номерів, год	обслуговування номерів	час обслуговування номерів, год	обслуговування номерів	час обслуговування номерів, год		
Двокімнатні двомісні	5	1,6								
Однокімнатні одномісні			8	1,00	10	0,80	11	0,73	12	0,6
Однокімнатні двомісні			7	1,4	9	0,89	9,5	0,84	10	0,8
Однокімнатні тримісні			6,5	1,23	7,5	1,07	8	1	8,5	0,9
Однокімнатні чотиримісні							7	1,14	7,5	1,07

Норми обслуговування при роботі у другу та третю зміни.

Для готелів категорій **-**** (2-4 зірки)

Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників
До 100	2-3,5
101-150	3,5-5
151-250	5-7,5
251-350	7,5-10
351-500	10-14
501-700	14-20
701-900	20-26
901-1100	26-34,5
1101-1400	34,5-40
1401-1700	40-46
1701-2000	46-54
2001-2400	54-69
2401-2800	69-80
2801-3200	80-92
3201-3700	92-106
3701-4200	106-122
4201-4900	122-140
4901-5600	140-161
5601-6350	161-185

Для готелів категорії * (одна зірка)

Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників
До 100	2-3
101-150	3-4
151-250	4-6
251-350	6-8
351-500	8-11
501-650	11-15
651-800	15-19
801-1000	19-24
1001-1200	24-29
1201-1400	29-34
1401-1600	34-39
1601-1800	39-44
1801-2000	44-50
2001-2200	50-56
2201-2400	56-59

11. Професія: кастелянка.

Для готелів категорій *-**** (1-4 зірки)

Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників на добу
До 200	1-1,5
201-400	1,5-2,5
401-700	2,5-4
701-1000	4-5,5
1001-1300	5,5-7
1301-1600	7-8
1601-1900	8-9
1901-2200	9-11

Продовження дод. 3.3
Закінчення таблиці

Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників на добу
2201-2500	11-13
2501-2800	13-14,5
2801-3100	14,5-17
3101-3300	17-18
3301-3600	18-20
3601-3900	20-22
3901-4200	22-23,5
4201-4500	23,5-25
4501-4800	25-27
4801 та більше	27-31

12. Професія: комірник у камері схову.

Для готелів категорій *—**** (1–4 зірки)

Кількість місць у камері схову	Нормативна чисельність робітників у зміну
До 100	1
101-150	1-1,5
151-200	1,5-2
201-250	2-2,5
251-300	2,5-3

13. Професія: комірник складу матеріальних цінностей.

Для готелів категорій *—**** (1–4 зірки)

Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників на добу
До 500	1
501-1000	1-1,5
1001-1500	1,5-2
1501-2200	2-2,5
251-300	2,5-3

14. Нормативи чисельності робітників з обслуговування та ремонту устаткування.

Технічна служба	Співвідношення чисельності робітників, %
Служба вентиляції і автоматики	27
Електросилове господарство	33
Служба сантехніки	40
Разом	100

Для готелів категорій *—**** (1–4 зірки)

Загальна площа будівлі готелю, м ²	Нормативна чисельність робітників на добу
До 4000	2-4
4001-6000	4-6
6001-10000	6-9,5
10001-15000	9,5-13
15001-20000	13-17
20001-25000	17-24
25001-35000	24-29
35001-50000	29-38
50001-65000	38-47

Продовження дод. 3.3
Закінчення таблиці

Загальна площа будівлі готелю, м ²	Нормативна чисельність робітників на добу
65001-80000	47-58
80001-95000	58-70
95001-120000	70-85
120001-150000	85-105
150001-190000	105-130
190001-230000	130-160
230001-270000	160-190
270001 та більше	190-230

15. Нормативи чисельності робітників з технічного обслуговування та поточного ремонту будівель готелів.

Покрівельник з покрівель рулонних, сталевих, штучних матеріалів, маляр будівельний, облицювальник-плиточник, облицювальник синтетичними матеріалами, тесляр, паркетник, скляр, штукатур, електрогазозварювальник.

Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки)

Загальна площа будівлі готелю, м ²	Нормативна чисельність робітників на добу
До 11000	1-1,5
11001-14400	1,5-2
14401-18700	2-2,5
18701-24300	2,5-3
24301-31500	3-4
31501-41000	4-5
41001-53000	5-6,5
53201-69200	6,5-8
69201-89900	8-11
89901-116800	11-14
116801-152100	14-18
152101-198300	14-18
198301-257200	23-30

Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки)

Загальна площа будівлі готелю, м ²	Нормативна чисельність робітників на добу
До 14000	1-1,5
14001-18100	1,5-2
18101-23700	2-2,5
23701-30600	2,5-3
30601-40300	3-3,5
40301-52800	3,5-4
52801-68100	4-4,6
68101-88900	4,6-6
88901-115300	6-7
115301-150100	7-10
150101-195900	10-13

16. Професія: столяр.

Для готелів категорій ** _****

Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників
До 300	1
300-500	1,5-2
500-800	2-2,5
800-1100	2,5-3,5
1100-1500	3,5-4,5
1501-1900	4,5-6
1901-2400	6-7,5
2401-3000	7,5-9,5
3001-3900	9,5-12
3901-4800	12-16
4801-6000	16-19

Для готелів категорії * (одна зірка)

Кількість місць у готелі	Нормативна чисельність робітників
До 300	1
301-400	1-1,5
401-600	1,5
401-600	1,8-2
801-1000	2-2,5
1001-1000	2,5-3
1001-1300	2,5-3
1301-1600	3-4

17. Професія: швейцар.

Нормативну чисельність швейцарів розраховують так: один працівник на один пост у зміну.

Для поліпшення організації обслуговування в готелях вищого розряду рекомендується додатково передбачити чисельність робітників для подання допомоги в переміщенні багажу відвідувачів на їх прохання.

18. Професія: ліфтер.

Нормативна чисельність:

- а) при супроводі кабіни ліфта у зміну на один ліфт один робітник;
- б) при самостійному користуванні ліфтом у зміну на один пост один робітник.

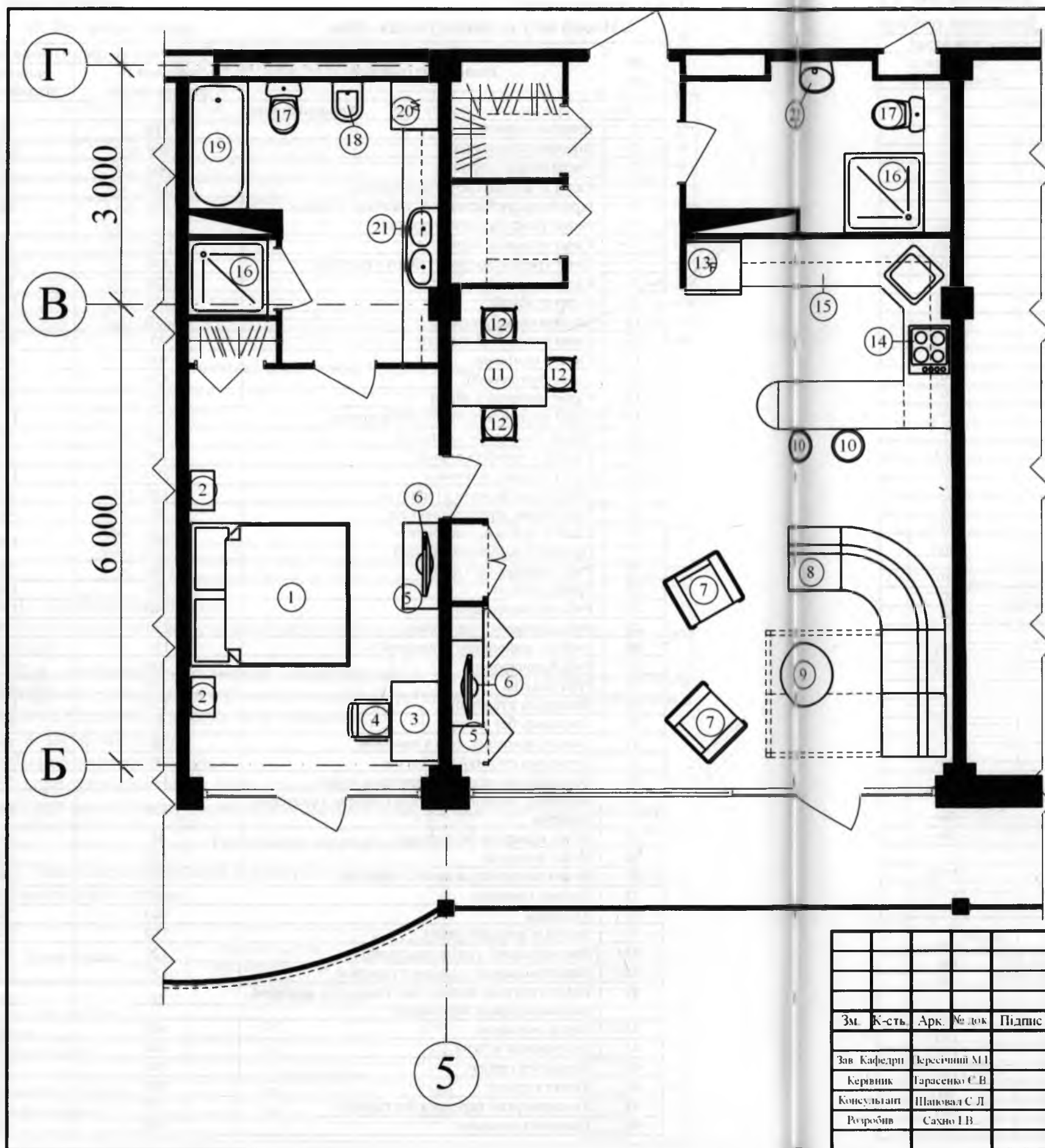
Ресторанне господарство

1. Чисельність працівників гарячого і холодного цехів з урахуванням норм часу на приготування однієї страви.

Назва страви	Норма часу на приготування, хв	Кількість страв, що реалізуються за день	Час, необхідний для випуску страви, хв
Перші страви			
Бульйон з домашньою локшиною	150	2500	375000
Борщ московський	210	1500	315000
Другі страви			
Тріска смажена з гарніром	90	1500	135000
Кнелі м'ясні парові	70	2500	175000
Разом			1000000

2. Норми часу на приготування страв.

№ пор.	Назви страв (виробів)	Норма часу на приготування порції	
		чищення та різання овочів	чищення та різання овочів
Холодні страви			
1	Вінегрет овочевий	110	50
2	Вінегрет з оселедцем	160	110
3	Гриби солоні з луком	40	30
4	Салат із зеленої цибулі зі сметаною	150	40
5	Ікра зі свіжих баклажанів, кабачків та інших овочів (власного приготування)	150	60
6	Салат зі свіжих огірків	90	60
7	Салат з редису з огірком і яйцем у сметані	150	100
8	Салат з редису	120	90
9	Салат грибний	150	130
10	Салат зі свіжої капусти	110	70
11	Салат з квашеної капусти	40	40
12	Салат з помідорів	100	60
13	Салат картопляний	120	40
14	Салат овочевий з яйцем	150	60
15	Салат зелений зі сметаною або заправкою	110	110
16	Редька з олією або сметаною	120	90
17	Салати м'ясний та рибний	200	120
18	Салат із птиці та дичини	220	140
19	Яйце під майонезом з гарніром	120	60
20	Ікра кетова, зерниста, паюсна	40	40
21	Салат з крабів під майонезом (промислового виробництва)	150	100
22	Риба смажена без гарніру	70	70
23	Краби холодні	180	160
24	Риба під маринадом	140	100
25	Риба відварена з гарніром	120	100
26	Риба під майонезом з гарніром	130	110
27	Риба фарширована	200	180
28	Риба заливна	300	240
29	Оселедець з гарніром	150	110
30	Оселедець без гарніру	60	60
31	Сьомга, лососина, кета з лимоном	60	60
32	Оселедець рубаний з гарніром	280	200
33	Оселедець натуральний з картоплею і олією	130	60
34	Баранина, свинина, телятина смажена з овочевим гарніром	120	60
35	М'ясо відварене без гарніру	40	40
36	М'ясо холодець	150	150
37	Птах холодний з овочевим гарніром	150	90
38	Паштет з печінки	150	110
39	Холодець	100	70
40	Асорті м'ясне або рибне	150	140
41	Язик холодний з овочевим гарніром	120	50
42	Порося відварене холодне з гарніром	150	110
43	Кефір з цукром, молоко кип'ячене, олія вершкова, сметана порціями, яйце варене	20	20
44	Сир зі сметаною	40	40
45	Гастрономія м'ясна	40	40
46	Кілька без гарніру	50	50
47	Кілька з луком	60	50
48	Консерви різні порціями без гарніру	30	30
49	Шпроти з лимоном	40	40



Специфікація обладнання

№ на плані	Вид обладнання	Кільк. шт.
1	Ліжко двоспальне 1800x2000	1
2	Тумба 500x300	2
3	Стіл письмовий 1000x800	1
4	Крісло 520x520	1
5	Тумба для телевізора 1000x450	2
6	Телевізор	2
7	Крісло 800x700	2
8	Диван 800x2400	1
9	Журнальний столик Ø800	1
10	Барний стілець Ø400	2
11	Стіл обідній 800x1200	1
12	Стілець 450x450	3
13	Холодильник 700x700	3
14	Плита електрична на 4 камфорки	3
15	Робочий стіл	1
16	Душова кабіна 1000x1000	2
17	Унітаз 650x440	2
18	Біде 500x370	1
19	Ванна 1600x750	1
20	Пральна машина 1600x1600	1
21	Умивальник подвійний 1000x400	1
22	Умивальник одинарний 500x400	

						КНТЕУ 8 140101 12 01-37 ДМП ГЧ			
						Готель "Пектораль" **** на 300 місць			
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Готельний комплекс	Стадія	Аркуш	Аркушів
							Н	7	8
Зав. Кафедри		Іерещиний М.І.				План номеру з розміщенням обладнання на позначці + 24.000 М 1:50	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу. 5 курс, 1 група, д/н		
Керівник		Іарасенко С.В.							
Консультант		Шаповал С.Л.							
Розробив		Сахно І.В.							

Закінчення дод. 3.3
Закінчення таблиці

№ пор.	Назви страв (виробів)	Норма часу на приготування порції	
		чищення та різання овочів	чищення та різання овочів
50	Бутерброди з копченою ковбасою	30	30
51	Бутерброди з сиром	30	30
52	Бутерброди з ікрою або олією вершковою	30	30
53	Бутерброди з шинкою або рибною гастрономією	30	30
54	Бутерброди з кількою і яйцем	60	60
55	Бутерброди з вареною ковбасою	20	20
Перші страви			
1	Борщ на м'ясному бульйоні	170	50
2	Борщ московський	180	60
3	Борщ український	210	80
4	Розсольники	170	70
5	Розсольник московський	200	100
6	Супи з макаронними виробами, крупами, бобовими	50	20
7	Супи овочеві, картопляні	150	40
8	Супи грибні з макаронними виробами без картоплі	60	50
9	Суп картопляний з консервами	150	50
10	Суп харчо	100	80
11	Суп селянський	150	30
12	Суп картопляний рибний	180	80
13	Суп-лапша домашня	150	120
14	Суп картопляний грибний	150	50
15	Щі з квашеної капусти	90	30
16	Щі зі свіжої капусти	120	40
17	Щі зі свіжої капусти з картоплею на м'ясному бульйоні	160	80
18	Щі зелені	180	150
19	Щі по-уральськи	110	60
20	Щі добові	160	80
Солянки			
21	Солянки рідкі рибні, м'ясні та грибні	180	130
22	Солянка домашня	210	150
Супи молочні та пюреподібні			
23	Супи молочні	30	30
24	Суп молочний з галушками	80	80
25	Супи пюреподібні круп'яні та бобові, з картоплею, вегетаріанські	100	30
26	Супи пюреподібні овочеві вегетаріанські	100	30
27	Супи пюреподібні на м'ясному бульйоні: – круп'яні з картоплею – овочеві	110 120	50 50
Супи прозорі			
28	Бульйон з грінками	120	110
29	Бульйони з пельменями промислового виробництва, рисом, макаронними виробами, яйцем	80	70
30	Бульйони з пиріжками, кулеб'яками, фрикадельками	150	140
31	Бульйон з домашньою локшиною	150	140
32	Юшка рибальська	130	80
Супи холодні			
33	Борщ холодний	150	50
34	Ботвиння	250	130
35	Окрошка овочева	200	110
36	Окрошка збірна м'ясна	200	110
37	Борщ	180	90
38	Щі зелені холодні	190	100
39	Супи солодкі	60	60

Додаток 3.4

Приклад посадової структури зі штатного розпису
чотиризіркового готелю на плановий рік

№ пор.	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
Адміністрація			
1	Директор (генеральний менеджер)		1
2	Заступник директора з розміщення		1
3	Заступник директора – директор ресторану		1
4	Головний інженер		1
5	Начальник юридичного відділу		1
6	Секретар керівника		1
7	Референт		0,5
БУХГАЛТЕРІЯ			
1	Головний бухгалтер		1
2	Заступник головного бухгалтера		1
3	Старший бухгалтер		3
4	Бухгалтер		5
5	Касир		2
ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ ВІДДІЛ			
1	Начальник фінансово-економічного відділу		1
2	Провідний економіст		1
3	Економіст		1
ВІДДІЛ РОБОТИ З ПЕРСОНАЛОМ (відділ кадрів)			
1	Начальник відділу кадрів		1
2	Старший інспектор з кадрів		2
3	Інженер з підготовки кадрів		2
4	Інженер з охорони праці		1
Разом персонал адміністрації			
ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙМАННЯ ТА РОЗМІЩЕННЯ			
1	Начальник відділу (служби) організації приймання та розміщення		1
2	Адміністратор черговий /ресепшіоніст		6
3	Завідувач секцією		2
4	Завідувач поверхом		2
5	Покоївка		41
6	Оператор служби сервісу		2
7	Агент з бронювання		3
8	Швейцар		2
9	Гардеробник		2
10	Прибиральник службових приміщень		2
Разом			
63			
СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ			
1	Начальник відділу (служби, дільниці) ремонтно-енергетичного обслуговування		2
2	Інженер з ремонту		2
3	Майстер		2
4	Технік-механік з ремонту устаткування		4
Разом			
10			
ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ			
1	Начальник відділу матеріально-технічного забезпечення		1
2	Товарознавець		1
3	Завідувач господарством		1
4	Завідувач складом		1
5	Комірник		2
Разом			
6			
РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО			
СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ			
1	Товарознавець		1

Продовження дод. 3.4

№ пор.	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
2	Завідувач складом		1
3	Вантажник		1
4	Ліфтер		2
5	Прибиральник службових приміщень		1
6	Оператор обчислювальних машин 2-ї категорії		1
ВИРОБНИЧО-ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ			
1	Завідувач виробництвом		1
2	Заступник завідувача виробництвом		2
3	Кухар 6-го розряду		2
4	Кухар 5-го розряду		3
5	Кухар 4-го розряду		3
6	Мийник посуду		2
7	Підсобний робітник		2
8	Вантажник		1
9	Обліковець		2
10	Прибиральник виробничих приміщень		2
КОНДИТЕРСЬКА ДІЛЯНКА			
1	Начальник ділянки		1
2	Кондитер 5-го розряду		2
3	Кондитер 4-го розряду		1
4	Кондитер 3-го розряду		1
5	Мийник посуду		2
ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ			
1	Адміністратор торговельної зали, метрдотель		2
2	Старший офіціант, офіціант		18
3	Обліковець		1
4	Комірник		4
5	Прибиральник торговельних залів		8
6	Мийник посуду		8
7	Гардеробник		3
8	Гардеробник (сезонний)		2
9	Буфетник 5-го розряду		2
10	Керівник ансамблю		1
11	Музикант		2
12	Співак		1
БУФЕТ НА ... ПОВЕРСІ			
1	Буфетник 5-го розряду		2
2	Буфетник 3-го розряду		2
БУФЕТ на ... ПОВЕРСІ			
3	Буфетник 5-го розряду		2
4	Буфетник 3-го розряду		2
ІДАЛЬНЯ (для персоналу)			
1	Буфетник 5-го розряду		2
2	Буфетник 3-го розряду		1
КІОСК КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ			
3	Продавець продовольчих товарів		1
БАР (у холі готелю)			
1	Бармен		2
Разом з ресторанного господарства			
101			
ПЕРУКАРНЯ			
1	Перукар		2
3	Манікюрниця		1
Разом			
3			
ФІТНЕС-ЦЕНТР			
1	Інструктор-методист		1
2	Масажист		1
3	Робітник з обслуговування лазні		1
Разом			
3			

Закінчення дод. 3.4

№ пор.	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНА СЛУЖБА			
РЕМОНТНО-БУДІВЕЛЬНА СЛУЖБА			
1	Столяр 6-го розряду		5
2	Столяр 5-го розряду		1
3	Столяр 6-го розряду		4
4	Маляр 6-го розряду		1
5	Маляр 5-го розряду		1
6	Штукатур		1
7	Муляр		1
Разом			
13			
СЛУЖБА ЕКСПЛУАТАЦІЇ			
1	Інженер з експлуатації споруд та устаткування водопровідно-каналізаційного господарства		0,5
2	Слюсар-сантехнік		6
3	Слюсар з КВПіА 6-го розряду		2
4	Слюсар КВПіА 5-го розряду		2
5	Газоелектрозварник 6-го розряду		1
6	Токар 6-го розряду		2
7	Прибиральник		1
8	Чистильник каналізаційних тунелів та каналів		1
9	Ліфтер		1
Разом			
16,5			
СЛУЖБА ЕНЕРГЕТИКИ, ЗВ'ЯЗКУ ТА ТОРГОВЕЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ			
1	Начальник служби		1
2	Електромонтер з ремонту та обслуговування 6-го розряду		7
3	Технік-радіооператор		2
4	Електромеханік 6-го розряду		3
Разом			
13			
ПРОТИПОЖЕЖНО-ДИСПЕТЧЕРСЬКА СЛУЖБА			
1	Начальник служби		1
2	Оператор диспетчерської служби		4
3	Інженер		4
Разом			
9			
ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА			
1	Начальник служби		1
2	Прибиральник сміттепроводів		2
3	Прибиральник приміщень		4
4	Прибиральник службових приміщень		5
5	Двірник		4
6	Водій		3
Разом			
19			
СЛУЖБА КОМП'ЮТЕРИЗАЦІЇ			
1	Начальник служби		1
2	Завідувач відділу		1
3	Провідний інженер-програміст		2
4	Інженер-програміст 1-ї категорії		1
5	Інженер-програміст 2-ї категорії		1
6	Інженер-електронник 1-ї категорії		1
7	Інженер-електронник 2-ї категорії		1
Разом			
8			
СКЛАД БІЛИЗНИ			
1	Кастелянша		3
2	Швачка		1
3	Вантажник		2
Разом			
6			
ПРАЛЬНЯ			
Завідувач господарством			
Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату			
Разом			
2			
РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ			
300,0			

Приклад планування доходів готелю від продажу номерів з урахуванням сезонної хвилі

Категорії і місткість номерів готелю	Місячна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Міжсезоння – 4 місяці			Сезон – 4 місяці*			Середній сезон – 4 місяці**			Річний дохід (виручка) від продажу номерів, тис. грн
		Коефіцієнт завантаження номерів плановий	Обсяг реалізації послуг плановий, людино-днів	Ціна за номер за добу, грн	Коефіцієнт завантаження номерів плановий	Обсяг реалізації послуг плановий, людино-днів	Ціна за номер за добу, грн	Коефіцієнт завантаження номерів плановий	Обсяг реалізації послуг плановий, людино-днів	Ціна за номер за добу, грн	
A	1	2 = Кзг	3 = 1 x 2 x 4 міс.	4	5 = Кзг	6 = 1 x 5 x 4 міс.	7	8 = Кзг	9 = 1 x 8 x 4 міс.	10	11 = 4(3 x 4 + 6 x 7 + 9 x 10)
Вища категорія, у тому числі:											
апартамент	60	0,6	144	2750	0,8	48	3025	0,7	42	2888	2650
люкс	60	0,6	144	2000	0,8	48	2200	0,7	42	2100	1927
напівлюкс (студіо)	30	0,6	72	1500	0,8	24	1650	0,7	21	1575	723
дуплекс	240	0,6	576	1000	0,8	192	1100	0,7	168	1050	3854
Перша категорія (стандарт), у тому числі:											
одномісні	1590	0,6	3816	880	0,8	1272	968	0,7	1113	924	22471
двомісні	7020	0,6	16848	700	0,8	5616	770	0,7	4914	735	78919
Разом	9000		21600		0,8	7200		0,7	6300		110544

Розділ 4. РОЗВИТОК ПРОЕКТУ

4.1. Розвиток ресторанного сервісу проектного закладу

До перспективних напрямів розвитку закладу ресторанного господарства при готелі належить розширення номенклатури пропонованих ним послуг та вдосконалення сервісу.

За результатами маркетингових досліджень та узагальнення результатів анкетного опитування потенційних споживачів перспективних послуг конкретного закладу ресторанного господарства роблять висновки і розробляють заходи розширення номенклатури його послуг. У ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования (див. навчальний посібник «Проектування закладів ресторанного господарства», 2010 р., 2-ге вид., дод. Б. 5) задекларовано сім груп послуг: харчування; з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів; організації споживання і обслуговування; реалізації кулінарної продукції; організації дозвілля; інформативно-консультативні; інші. Для розвитку проекту можна використати один або кілька з них.

Розвиток проекту в напрямі проведення бенкетів та прийомів у закладах ресторанного господарства при готелі

Зазначений напрям можуть реалізовувати такі заклади ресторанного господарства при готелі, які окрім послуги з харчування за відповідного стану матеріально-технічної бази закладу, чисельності професійно-кваліфікаційного рівня виробничого та обслуговуючого персоналу, санітарно-гігієнічних та інших вимог, що висуваються до закладу загалом, здатні надавати послуги з організації споживання продукції та обслуговування. Для розкриття цього напрямку розвитку діяльності закладу ресторанного господарства проєктант повинен обґрунтувати:

– пропонований для аргументації розвитку проекту вид заходу, ступінь його офіційності (бенкет за столом, біля столу, універсальний, спеціалізований, комбінований, офіційний, неофіційний, для дітей, підлітків та ін.; дипломатичний прийом на державному рівні, офіційний, у тому числі сніданок, обід, чай, вечеря, фуршет, келих вина, келих вина із сиром, коктейль, барбекю; інші види заходів: презентація, PR-акція фірми, корпоративний неофіційний захід та ін.);

– специфічні особливості заходу та місце проведення в закладі ресторанного господарства (торговельні, бенкетні, VIP-зали, тераси, холи, балкони та ін.);

– мінімальну та максимальну площі придатних для обслуговування приміщень (залів, холів, балконів, терас та ін.) за дотримання вимог до якості надання саме таких послуг (табл. 4.1);

– тривалість заходу (бенкету, прийому) відповідно до його виду та події, з якої він відбувається (табл. 4.2).

Таблиця 4.1

Розрахунок площі придатних для обслуговування приміщень (залів, холів, балконів, терас та ін.)

Види бенкету	Норма площі приміщення на одну особу, м ²	Кількість гостей	Розрахункова площа приміщення, м ²
За столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами, спеціалізовані (чай, кава та ін.)*	1,5–2,0	80	120–160
Фуршет	0,5–0,6	80	40–48

* Під час проведення бенкету за столом з розосередженим розміщенням гостей норма площі приміщення на одну особу може бути збільшена до 2,5 м².

Таблиця 4.2

Особливості проведення бенкетів та прийомів

Вид бенкету чи прийому	Привід	Початок і тривалість проведення	Меню, аперитив, напої
Бенкети та прийоми в дипломатичній практиці			
Денні прийоми			
Сніданок	Приїзд та виїзд послів, високих іноземних осіб; підтримання контактів з дипломатичними представництвами	Початок – 12.00 або 13.00; тривалість 1–1,5 год (у тому числі 30 хв за кавою у приміщенні для гостей)*	Меню: 1–2 холодні закуски, одна гаряча, 1–2 другі страви, десерт, чай, кава Аперитив: соки, прохолодні напої, квас, мінеральна вода Алкогільні напої: вино сухе червоне або біле, шампанське
Діловий сніданок (поширений у США)	Прибуття делегації з робочим візитом	Початок – 12.00 або 13.00; тривалість 1–1,4 год (у тому числі 30 хв за кавою)	Меню: одна холодна закуска, одна гаряча закуска
Келих шампанського	Національні свята, приїзд делегації, остаточний виїзд посла тощо	Початок – 12.00; тривалість – не довше години	Алкогільні напої: шампанське (у барі віскі, джин, горілка, вина, соки та ін.) Закуски: канапе, сандвічі, таралетки, воловани, профітролі з наповнювачами, горішки солоні, птіфури, фрукти та ін.
Келих вина	Національні свята, приїзд делегації, остаточний виїзд посла, а також відкриття виставок, фестивалів тощо	Початок – 12.00; тривалість – не довше години	Напої: переважно вина Закуски: різні види сиру, фрукти, маслини, оливки фаршировані, канапе, таралетки, профітролі, горішки солоні та ін.
Келих вина із сиром	Національні свята, приїзд делегації, остаточний виїзд посла, відкриття виставок, фестивалів та ін.	Початок – 12.00; тривалість – не довше години	Напої: переважно вина Закуски: різні види сиру, хлібці, паштети, фаршировані яйця, фрукти
Вечірні прийоми			
Чай	Влаштовують тільки жінки для жінок	Початок – між 16.00 та 18.00; тривалість – 1–1,5 год	Меню: легкі закуски, салати-коктейлі, канапе, десерт, кондитерські вироби, цукерки, шоколад, фрукти, чай в асортименті (з молоком, вершками, лимоном) Напої: вина десертні або сухі, шампанське
Коктейль	У вихідні дні під час конференцій, симпозіумів та інших заходів, зустрічей з відомими зарубіжними діячами науки, культури	Початок – між 17.00 та 20.00; тривалість – 1,5–2 год	Меню: канапе, воловани, таралетки, закуски на шпажках, коктейльні бутерброди, гарячі закуски в порційному посуді, фрукти, десерти, морозиво та ін. Напої: чай, кава Алкогільні напої: широкий асортимент, у тому числі змішані в окремій барній зоні

Закінчення табл. 4.2

Вид бенкету чи прийому	Привід	Початок і тривалість проведення	Меню, аперитив, напої
Фуршет	Національні свята, презентація послів, ювілейні дати	Початок – між 17.00 та 20.00; тривалість – 2 год (іноді довше)	Меню: широкий асортимент холодних закусок; кілька видів гарячих, солодкі страви. Усі страви дрібно порціоновані. Залежно від меню окремі столи (для аперитиву, десерту тощо) Напої: чай, кава Алкогільні напої: відповідно до меню
Обід	Перебування високих гостей	Початок – між 20.00 та 20.30 (іноді 21.00); тривалість – 2–3 год (іноді довше). Перебування за столом протягом години, решту часу – у приміщенні для гостей	Меню: 1–2 холодні закуски, одна гаряча закуска, суп, одна гаряча страву, десерт, кава, чай Алкогільні напої: горілка, вермут, херес, шампанське, коньяк, лікери, вина, шампанське (відповідно до меню) Аперитив: міцні алкогільні напої, сухе шампанське, соки
Вечеря	Після завершення будь-якої події, в опери, концерту та ін.; народження перших осіб держави; перебування високих гостей (найпочесніший вид прийому)	Початок – після 21.00; тривалість – 2–3 год	Меню: 1–2 холодні закуски, одна гаряча закуска, одна гаряча страву, десерт, Напої: кава, чай Алкогільні напої: горілка, вермут, херес, шампанське, коньяк, лікери, вина (відповідно до меню) Аперитив: міцні алкогільні напої, сухе шампанське, соки
Обід-буфет	Національні свята, ювілейні дати та ін.	Початок – після 20.30; тривалість – 3 год і довше	Меню враховує певні особливості проведення: ➤ за типом шведського столу; ➤ в англійському стилі. Страви розміщують групами за окремими столами. Організують окремі місця для розміщення гостей (зосереджені або розосереджені)
Шашлик	Неформальний прийом на свіжому повітрі, віллі	Не обмежується	Меню: м'ясо, приготовлене на відкритому вогні, соуси, свіжі фрукти Напої: пиво, вино, соки, мінеральна вода
Пікнік	Неформальний прийом на свіжому повітрі, віллі	Не обмежується	Меню: холодні закуски, холодний або гарячий суп, гаряча страву, десерт, фрукти, тістечка. Страви готують заздалегідь і привозять в ємкостях
Інші офіційні та неофіційні бенкети			
Бенкет за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами, спеціалізований бенкет (чай**, кава та ін.)	Родинні свята, урочисті події, дружні збори, корпоративні заходи	Початок – не обмежується; тривалість – 2–8 год	Меню та алкогільні напої з урахуванням подій, національних традицій, особливостей обслуговування тощо
Бенкети групи фуршет	Корпоративні заходи, урочисті події, родинні свята, дружні збори	Початок – не обмежується; тривалість – 2–5 год	Меню та алкогільні напої з урахуванням подій, національних традицій, особливостей обслуговування тощо

* Сніданок може починатись о 15.00, тоді до меню додатково входить суп.

** Останнім часом спостерігається тенденція проведення бенкетів-чайів за участю чоловіків (іноді як фуршет).

Характеризуючи приміщення, де відбуватиметься захід, необхідно:

- визначити місця розташування бенкетних залів у закладі ресторанного господарства, якими можуть бути підвальні приміщення, поверхи, холи, балкони, галереї, дахи, аванзали [92];

- коротко описати оздоблення інтер'єру приміщень з урахуванням концепції та стилю закладу, вибраного для виконання дипломного проекту.

Характеризуючи організаційні процеси, які потрібно здійснити для підготування приміщень до обслуговування, необхідно:

- визначити вид і способи розташування меблів з урахуванням дизайну інтер'єру, озеленення торговельної зали тощо: прямі лінії, у шаховому порядку, зонами, геометричний та вільний варіанти тощо;

- вибрати відповідні види меблів для приймання їжі, напоїв; сидіння; паління (якщо немає кімнати для паління); відпочинку в залі, бенкетній залі, аванзалі (якщо вона необхідна) чи в іншому місці; серванти та візки для офіціантів; шведського столу, шведської лінії, столів – буфетів, барної стійки, приставних столиків, пересувних пристроїв для фламбування страв тощо (табл. 4.3);

- обґрунтувати вибір предметів індивідуального сервірування та вибрати варіант сервірування столів згідно з меню та концепцією розвитку закладу ресторанного господарства;

- обґрунтувати вибір варіанта розташування столів фуршетних та для бенкету (зосереджений, розосереджений, у вигляді літер Т, П, Ш, Е, Г, фігур – □, 0 та ін.), види і кількість необхідних меблів для офіціантів (сервантів, офіціантських візків та ін.);

- вибрати види дипломатичних прийомів, які можна влаштувати в закладі, обґрунтувати вибір варіанта розміщення гостей за столами на дипломатичних прийомах.

Таблиця 4.3

Довідковий матеріал для визначення розмірів бенкетних меблів

Меблі	Діаметр, мм	Висота, мм	Ширина, мм	Довжина, мм
Бенкетні столи	900–1200	760–780	950–1500	900–2200
Фуршетні столи	1500	900–1050	1200–1500	2000–3500
Серванти для офіціантів	–	850–900	450–500	1000
Підсобні столики	–	740–760	600	850–900
Візки для фламбування страв	900	760–960	400–550	450–100

Приймаючи рішення про розвиток проекту щодо організації підготування та проведення бенкетів і прийомів у закладі ресторанного господарства, необхідно здійснити відповідні розрахунки з урахуванням особливостей події, які будуть аргументом для прийняття правильного рішення про відповідність матеріально-технічної бази проектного закладу для здійснення заходів.

- Площу приміщень для обслуговування, м², розраховують за формулою

$$S = S_1 N, \quad (4.1)$$

де S_1 – норма площі на одну особу, м²;

N – кількість гостей на відповідному заході.

Розрахувавши площу приміщень для обслуговування, визначають кількість осіб, яких можна обслужити на цій площі з дотриманням відповідних правил:

$$N = S : S_1. \quad (4.2)$$

- Необхідну для обслуговування гостей кількість офіціантів розраховують за даними табл. 4.4:

$$N_{\text{оф}} = N / N_1, \quad (4.3)$$

де N_1 – кількість гостей, яких може обслужити один офіціант.

Таблиця 4.4

Визначення необхідної кількості офіціантів для обслуговування гостей

Вид бенкету	Нормативна кількість гостей на одного офіціанта
Прийом з розсаджуванням гостей:	
▪ почесних	1–2
▪ інших	3–4
Прийом без розсаджування гостей:	
▪ прийом-фуршет	10–15
▪ прийом-раут; прийом-коктейль	8–10
Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами:	
▪ офіційний	3–4
▪ неофіційний	4–5
Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами	9–12
Бенкет за столом спеціалізований (чай, кава)	8–10
Бенкет-фуршет	15–20
Бенкет-фуршет за умови тільки винесення та збирання посуду	30
Бенкет-фуршет з частковим обслуговуванням офіціантами	20
Бенкет-коктейль	10–15 (офіціанти працюють у тандемі: один виносить напої, другий – закуски)

- Розраховують загальну довжину і кількість бенкетних столів та інших меблів для гостей залежно від способу сервірування бенкетного столу (одно-, двобічний).

- ❖ При однобічному розміщенні гостей за столом довжину бенкетного столу, м, визначають за формулою

$$L = l N, \quad (4.4)$$

де l – норма довжини столу на одного гостя, м;

N – кількість гостей.

- ❖ При двобічному розміщенні гостей за столом довжину бенкетного столу визначають за формулою

$$L = l N / 2. \quad (4.5)$$

❖ При конфігурації бенкетного столу у вигляді літер Т, П, Ш, Е, Г їх загальна довжина складається з двох частин: для почесних гостей та інших (див. формулу (4.5)). Довжину бенкетного столу для почесних гостей визначають за формулою

$$L = l_1 N_1 + l_2 N_2, \quad (4.6)$$

де l_1, l_2 – норма довжини столу для гостей відповідно почесних (1; 1,2 м і довше) та інших (0,8; 0,6 м за використання вітчизняного посуду) (норма площі залежить від виду бенкету, та більшою мірою від розміру столового посуду та кількості наборів);

N_1, N_2 – кількість гостей відповідно почесних та інших.

- Розраховують кількість предметів індивідуального сервірування (посуду, наборів, скла, столової білизни) із зазначенням місткості та з урахуванням резерву; кількість, види порційного посуду і наборів для подавання та перекладання бенкетних страв відповідно до запропонованого меню.

- Визначають меню для конкретного виду бенкету чи прийому із зазначенням виходу страв та кількості порцій. Складають карту вин.

- Вибирають притаманні певному виду бенкету способи подавання офіціантами страв на стіл (французький, російський, англійський).

- Вибирають метод обслуговування учасників та почесних гостей заходу офіціантами: індивідуальний, бригадний, самообслуговування та ін.

- Складають схему вибраного варіанта черговості обслуговування гостей офіціантами на прийомах із розсаджуванням.

- Вибирають варіанти подавання страв за участю шеф-кухаря та його асистентів з використанням кулінарного шоу (подавання фламбованих страв, весільного торта, святкових тортів-«дівчат», «русалок»), бригадного методу подавання страв офіціантами та ін.

Розвиток проекту в напрямі проведення бенкетів за межами закладу ресторанного господарства (за типом кейтерингу)

Для розкриття зазначеного напрямку розвитку діяльності закладу ресторанного господарства необхідно обґрунтувати такі положення.

- Визначити вид заходу (або кілька), що здійснюватиметься (табл. 4.5).

Таблиця 4.5

Види заходів та номенклатура послуг з кейтерингу

Заходи	Характеристика послуг
Корпоративні свята, ювілеї фірм, громадських організацій	<ul style="list-style-type: none"> – Меню бенкету за столом з частковим (повним) обслуговуванням офіціантами, бенкету-фуршету, бенкету-коктейлю та ін. – Встановлення звуко- та світлообладнання – Організація шоу-програми – Запрошення музичного гурту, артистів, шоумена, ведучого, диск-жокея, звуко-, відеорежисера та ін. – Оформлення приміщення світлом, квітами, тканинами, чохлами для меблів, килимами та іншим покриттям – Організація обслуговування: класична або з елементами театралізованої вистави; кітчен-шоу та ін. – Спеціальні ефекти: салюти, феєрверки, лазерне шоу, стробоскопічний ефект та ін. – Організація сюрпризів, розіграшів та ін.

Закінчення табл. 4.5

Заходи	Характеристика послуг
Фуршети після семінарів, круглих столів, виставок, вистав-бенефісів, презентацій	<ul style="list-style-type: none"> – Меню бенкету-фуршету, бенкету-буфету, бенкету-коктейлю та ін. – Оформлення столів: класичне, інноваційне, спеціалізоване – Організація обслуговування: класична чи з елементами театралізованої вистави; кітчен-шоу та ін. – Спеціальні ефекти: салюти, феєрверки, лазерне шоу, стробоскопічний ефект та ін.
Приватні свята (вдома у замовника чи за межами його дому), у тому числі дитячі	<ul style="list-style-type: none"> – Меню бенкету відповідного формату (з повним або частковим обслуговуванням офіціантами) – Запрошення ведучого вечора (тамади, шоумена, диск-жокея, звуко-, відеорежисера) – Встановлення звукового та світлового обладнання – Організація розважальної програми із запрошенням музичного гурту, артистів різних жанрів, клоунів та ін. – Оформлення приміщення квітами, тканинами, чохлами для меблів, килимами та іншим покриттям – Організація обслуговування: класична чи з елементами театралізованої вистави; кітчен-шоу та ін. – Спеціальні ефекти: салюти, феєрверки та ін. – Організація розіграшів, сюрпризів та ін.
Весілля (за межами закладу ресторанного господарства)	<ul style="list-style-type: none"> – Спеціальне весільне бенкетне меню – Відповідне оформлення приміщення: драпірування стін, стелі, підлоги, меблів чи встановлення та оформлення наметів на природі – Наявність елементів аквадизайну, флори та фауни в дизайні інтер'єру – Обслуговування: повне чи часткове офіціантами; класичне; інноваційне – Розроблення індивідуального сценарію святкування весілля (за народними чи релігійними обрядами, в етнічному, сучасному стилі, з елементами екзотики, в екстремальних умовах та ін.) – Послуги ведучого (тамади) та артистів (гурту) різного жанру, диск-жокея, звуко-, відеорежисера та ін. – Встановлення звукового та світлового обладнання для дискотек – Спеціальні ефекти: салюти, феєрверки, лазерне шоу, стробоскопічний ефект; сюрпризи, розіграші та ін.

- Визначити місце виїзного обслуговування (на терасі котеджу, подвір'ї, у місцях масового відпочинку населення (у тому числі в закладах культурно-видовищного спрямування), поблизу аквазон, у садово-парковій зоні міста, на островах, яхтах, катерах, пароплавах, у лісі, вдома у замовника, конференц-залах офісів, цехах промислових підприємств та ін.).

- Визначити особливості проведення заходу, виробничих та організаційних процесів, які потрібно здійснити для підготування приміщень чи місцевості до обслуговування.

- Визначити тривалість заходу.

- Аргументувати мінімальну та максимальну кількість гостей, у тому числі дітей (для дитячих подій), яких можна обслужити за певних умов.

Кількість офіціантів, що братимуть участь в обслуговуванні, визначити за формулою

$$N_{\text{оф}} = tn / 3600 T, \quad (4.7)$$

або

$$N_{\text{оф}} = N / N_1, \quad (4.8)$$

де t – витрати часу на виконання операції (одиниці продукції, посуду), хв;

n – кількість одиниць продукції, посуду (операцій);

T – час, протягом якого повинна бути виконана робота, год;

N – загальна кількість гостей;

N_1 – кількість гостей, яких може обслужити один офіціант.

Кількість офіціантів, що готують стіл для бенкету, розраховують за формулою (4.7); кількість офіціантів, що беруть участь у подаванні страв і напоїв під час обслуговування заходу, – за формулою (4.8). Поопераційні витрати часу при підготованні кейтерингового обслуговування наведено в табл. 4.6 [92].

Таблиця 4.6

Поопераційні витрати часу при підготованні обслуговування бенкету

Операція	Столова білизна, набори і посуд	Час здійснення операції, хв
Полірування посуду, наборів, скла	Тарілки	9
	Ложки столові (десертні)	4
	Ложки чайні	3
	Ножі столові (закусочні)	5
	Виделки столові (закусочні)	5
	Фужери	12
	Чарки	10
Витирання вологого посуду і полірування	Келихи для шампанського	12
	Фужери	25
	Чарки	20
Чищення і заповнення	Келихи для шампанського	25
Накривання столу	Сільнички, перчички, гірчичниці	18
	Скатертини	24
Сервірування столу	Тарілки	5
	Ножі	6
	Виделки	5
	Столові та десертні ложки	5
	Чайні ложки	4
	Чарки, келихи, фужери	9
	Серветки полотняні (залежно від форми складання)	6–18
	Набори для спецій	5
	Вазочки (композиції) із квітів	6
Інше		

Характеризуючи приміщення чи місцевість, де відбуватиметься виїзне обслуговування вибраного заходу, необхідно:

- охарактеризувати приміщення чи місцевість, де має відбутися обслуговування заходу;
- коротко описати оздоблення інтер'єру приміщення чи ландшафтного рішення, садово-паркового, фіто-, аква- та іншого дизайну місцевості, вибраної для здійснення кейтеринг-сервісу; навести схему (див. навчальний посібник «Проектування закладів ресторанного господарства», 2010 р., 2-ге вид., дод. К.5, де наведено варіанти ландшафтного зонування і місця розташування заходів, форми столів та вид їх сервірування);
- обґрунтувати необхідність підготування зали чи інших приміщень, місцевості за межами закладу харчування до обслуговування заходів (будування штучної підлоги (танцпідлоги), альтанок, навісів від дощу, наметів, підготування багаття, мангалів, шампурів для шашлику, барбекю, грилю та ін.);
- вибрати види необхідних меблів (для приймання їжі, напоїв; сидіння; паління; відпочинку гостей; сервантів для офіціантів; шведського столу (лінії), барної стійки та ін.);
- скласти меню для вибраного заходу;
- розрахувати необхідний посуд для подавання страв (табл. 4.7).

Таблиця 4.7

Приклад розрахунку посуду для подавання страв та закусок на бенкеті-фуршеті на 100 персон у конференц-залі офісу (один стіл для почесних гостей на 22 персони, три столи на 26 персон кожний)

Страви	Кількість порцій	Посуд, набори	Кількість столів для гостей			
			почесних	інших	разом	
Канapé з ікрою риб лососевих порід	80	Тарілки столові мілкі	4	12	16	
Канapé з копченим вугром	80					
Морський гребінець з грибами порційно	100	Лотки для оселедців	5	12	17	
Заливне з копченої форелі з яблуками	100	Блюда порцелянові овальні	3	9	12	
			Лопатки	3	3	12
«Равлики» з оселедцю з піною з редису	100	Блюда порцелянові овальні	3	15	18	
Фаршировані сардини	80	Ложки та виделки столові	3 x 2	15 x 2	6+30	
Палтус на свіжому огірку	100	Тарілки столові мілкі	6	36	42	
Канapé із сирокопченою шинкою і динею	100					
Канapé з курячим філе, салатом та перцем	100					
Сир твердий з виноградом та ананасом на шпажці	80					
Салат «Магараджа» у кошику	60	Тарілки столові мілкі	6	18	22	
Салат «Мозаїка» у кошику із заварного тіста	60					
Асорті м'ясе: ковбаса домашня з цибулею та гострим соусом, рулет зі шпинатом, крученики зі свинини з чорносливом	60	Блюда порцелянові круглі	3	9	12	
			Соусники	3	9	12
			Ложки чайні	3	9	12
			Ложки та виделки столові	3 x 2	9 x 2	12+12
Листкові пірижки в асортименті: з м'ясом, шпинатом, кропом та яйцем, грибами, гарбузом	200	Кошики плетені відкриті	4	12	16	
Маслини без кісточок	40	Салатники порцелянові круглі	4	12	16	
			Ложки чайні	8	24	32
Оливи фаршировані в асортименті	40					
Асорті овочеве: томати, огірки, перець, зелена цибуля, редис	60	Блюда порцелянові овальні	3	9	12	
			Ложки та виделки столові	3 x 2	9 x 2	12 x 2
Квашені та мариновані овочі та фрукти: мариновані огірки та вишні, пісулі (огірки, помідори-чері, кукурудза), шампінйони в маслі з естрагоном	50	Лотки порцелянові овальні	3	9	12	
			Ложки десертні	3	9	12
Кондитерські вироби (тістечка в асортименті)	80	Вазы порцелянові трирівневі	3	12	15	
Фрукти в асортименті	80	Вазы на ніжці круглі	2	6	8	

Загальна кількість посуду для подавання з урахуванням резерву (10%)

Тарілки столові мілкі – 90
 Ложки чайні – 44
 Ложки десертні – 14
 Лотки для оселедців – 19
 Блюда порцелянові овальні – 45
 Блюда порцелянові круглі – 14
 Лотки порцелянові овальні – 14
 Салатники порцелянові круглі – 34
 Кошики плетені відкриті – 18
 Вази порцелянові трирівневі – 15
 Вази для фруктів на порцеляновій ніжці – 10
 Лопатки – 14
 Ложки столові – 42
 Виделки столові – 42
 Соусники – 12

Розрахунок посуду для бенкету-фуршету наведено в табл. 4.8.

Таблиця 4.8

Норми розрахунку індивідуального посуду для бенкету-фуршету

Посуд	Норма на одного гостя
Тарілки закусочні	1,5–2
Тарілки пиріжкові	0,5–0,75
Ножі закусочні	0,5
Ножі десертні	0,25
Виделки закусочні	1,5–2
Виделки десертні	0,5–0,75
Фужери	0,75–1
Склянки для соків	0,25–0,5
Чарки та келихи різні	2–2,5
Чашки чайні (кавові) з блюдцем	1–1,5
Ложки чайні (кавові)	1–1,5

▪ Вибір та підготовка предметів матеріально-технічного призначення для обслуговування заходу.

Приклади меню для різних видів закладів наведено в дод. Л.

Приклади розрахунку предметів матеріально-технічного призначення:
 для корпоративного бенкету-фуршету на 100 персон – у табл. 4.9;
 для пікніку, рибалки, барбекю, шашлику на 100 персон – у табл. 4.10;
 для бенкету-фуршету на 100 персон у конференц-залі офісу – у табл. 4.11.

Таблиця 4.9

Приблизна кількість предметів матеріально-технічного призначення для корпоративного свята* (бенкету-фуршету на 100 персон) з урахуванням подавання аперитиву

Предмети матеріально-технічного призначення	Кількість
Стіл дерев'яний	18
Стіл пластиковий (для підсобного приміщення)	6–8
Таця для перевезення вантажу	1

Закінчення табл. 4.9

Предмети матеріально-технічного призначення	Кількість
Скатертина бенкетна довжиною 5 м	4
Скатертина довжиною 3 м	4
Скатертина розміром 1,4 x 1,4 м	6
Юбка фуршетна кольорова	6
Юбка біла	6–8
Столешниця біла	14–16
Столешниця синя (наперон) розміром 1x1 м	10
Серветка лляна	30
Серветка паперова: біла, кольорова (у тон юбки)	12–14 пачок
Серветка різана (для тарілок пиріжкових овальних)	40
Булавки, пристрій для розбризкування, штопор	
Чашка чайна з блюдцем	40
Чашка кавова з блюдцем	80
Ложка чайна (з неіржавіючої сталі)	60
Розмішувач для кави	100
Тарілка закусочна	250
Тарілка столова мілка	100
Тарілка пиріжкова	150
Блюда біле кругле та овальне	65
Виделка закусочна	200
Ніж закусочний	70
Ложка столова	45
Щипці	10
Чарка для горілки	100
Фужер	200
Келих для вина	100
Келих для коньяку (тумблер)	70
Стакан низький	150
Келих для мартіні	100
Келих пивний	100
Блюда металеві овальні	30
Плетінка	25–30
Таця кругла неслизька	4–6
Таця прямокутна	4–6
Спеції із зубочистками в індивідуальній упаковці	6–8
Соусник	10–12
Попільниця	26–30
Шпажка	200
Мішок для сміття	10–12
Ніж, дошка	4–5
Відро пластмасове (для зливання рідких помиїв)	2
Гірка для фруктів (у вигляді драбинки)	2
Гірка триярусна (етажерка)	2
Підставка на ніжках кришталева (різної конфігурації)	4
Блюда металеві різні	4
Термос місткістю 3 л	5
Термос місткістю 1 л	5
Чайник електричний	2
Подовжувач, перехідник	1 + 1
Кулер місткістю 30–40 л з водою артезіанською	1
Композиції з квітів, аксесуари для прикрашання зали	3–5
Віник (швабра), совок	1–2
Марміти настільні для гарячих закусок, свічки з підсвічниками	2 + 4
Термос настільний для харчового льоду	2–4

* При розрахунку складу посуду враховують віковий та статевий склад учасників корпоративного заходу.

Таблиця 4.10

Приблизна кількість предметів матеріально-технічного призначення для корпоративного свята на природі (пікніку, барбекю, шашлику на 100 персон)

Предмети матеріально-технічного призначення	Кількість
Стіл дерев'яний	16–18
Стіл пластиковий	10–12
Лавка дерев'яна	32–36
Стілець пластиковий	40–50
Зонт	10–12
Барбекю з газовими балонами	2 + 4
Казан для юшки з триногою	1
Вертел	1
Мангал з шампурами	1 + 110
Упаковки вугілля з деревини	2
В'язанка дров	2
Пляшка з рідиною для розпалювання, блок сірників	1 + 1
Вода питна артезіанська	40–50 л
Кухонний інвентар (дошка, ножі куховарські, черпаки, лотки, лопатки, одноразові гумові рукавички, рушники, сіль, спеції)	За кількістю кухарів
Скатертина лляна розміром 1,8 x 1,8 м	10–12
Скатертина з тефлоновим покриттям	20
Тарілка закусочна	160
Тарілка столова мілка	160
Чашка бульйонна	120
Виделка закусочна	220
Ніж закусочний	200
Ложка десертна	120
Набори для спецій, зубочистки	20
Соусник великий	4–6
Щипці	4–6
Блюда металеві (для викладання продукції)	35–40
Корзини для хліба та хлібобулочних виробів	10–12
Плетінка для пірижків	8–10
Стакани одноразові	400
Стакани одноразові пивні	200–300
Чарка горілчана (скло)	200–250
Фужер для води (скло)	250–300
Штопор універсальний	2
Упаковка плівки харчової, фольги, марлі	2–3
Термос харчовий	4–6
Термос з окропом	5–6
Таця офіціантська	10–12
Серветки паперові в пачці	10–12
Тримачі для серветок (металеві)	15–20
Відро пластикове	2
Мішки для сміття в упаковці	1
Намет (для підсобного приміщення)	1
Льод харчовий	20 кг
Плівка поліетиленова	30 м
Спецодяг, уніформа (бажано з головними уборами)	За кількістю офіціантів
Мило туалетне, миючий засіб	3 + 1
Біотуалет	1–2
Речі туалету в комплекті	1–2

Таблиця 4.11

Приблизний розрахунок посуду, наборів, столової білизни для організації корпоративного свята (бенкету-фуршету на 100 персон у конференц-залі офісу)

Посуд, набори, столова білизна	Норма на одного гостя бенкету*	Кількість на 100 гостей
Тарілка закусочна	4–4,5	400–450
Чашка чайна з блюдцем	1,5	150
Чашка кавова з блюдцем	1,5	150
Фужер	2	200
Келих для пива	2	200
Склянка для соку	2	200
Фужер «олд фешенд» для віскі	2	200
Фужер для вина столового білого	2	200
Фужер для вина столового червоного	2	200
Чарка «шот глас» для міцних напоїв (горілки, настоянки)	2	200
Ваза для фруктів		10
Виделка закусочна	4–4,5	400–450
Ніж закусочний	2–2,5	200–250
Ложка чайна	1,5	150
Ложка кавова	1,5	150
Набори для перекидання: салатний (ложка, виделка) універсальний		12 72
Лопатка для страв заливних		12
Лопатка кондитерська		16
Кулер (термос) для льоду	–	6
Щипці для льоду	–	6
Попільничка порцелянова	3–4	36–48 ¹
Таця сервірувальна	–	10
Скатертина (полотняна)	3	18
Скатертина-юбка	3	42 ²
Серветка полотняна	1	100
Рушник		10 (5 офіціантів ³ x 2)
Серветки паперові в пачці	5–6	5–6

* При розрахунку кількості посуду враховують відсутність приміщень для його миття, тому норма на одного гостя збільшується.

Примітки: 1. Загальну кількість попільничок визначають за чотирикратною оборотністю. З огляду на пропагування здорового способу життя і певні правила поведінки офісних працівників попільнички можуть бути відсутні.

2. Довжину скатертини-юбки розраховують за довжиною столів по периметру (дві довжини та дві ширини на кожний стіл).

3. Кількість офіціантів розраховують за такою нормою: один офіціант на 20 гостей бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами. Загалом на 100 гостей припадає 5 офіціантів.

Підготування обслуговуючого персоналу до обслуговування (описати вимоги до обслуговуючого персоналу).

Розрахувати необхідну кількість предметів індивідуального сервірування та вибрати варіанти сервірування столів.

▪ Вибрати форму і варіант розміщення столів з урахуванням розташування на відкритій місцевості та у приміщенні.

▪ Розрахувати методом прийняття за обсягами роботи приблизну кількість іншого персоналу (табл. 4.12, 4.13).

Таблиця 4.12

Приблизна кількість персоналу, задіяного у підготованні та обслуговуванні виїзного бенкету-фуршету на 100 персон

Посада	Кількість працівників
Менеджер з продажу послуг з кейтерингу (кетерсьє)	1
Метрдотель	1
Інженер з устаткування	1
Офіціант (4–5-го розряду)	6–8
Бармен (4–5-го розряду)	2–4
Шеф-кухар, кухарі (4–6-го розряду)	5–6
Комірник матеріально-технічного складу	1
Мийник столового посуду	1–2
Спеціаліст з оформлення зали, у тому числі дизайнер-флорист	1
Арт-менеджер	1
Вантажник	2
Водій спец автотранспорту	2
Прачка, прасувальниця	1
Разом	24–30

Таблиця 4.13

Приблизна кількість персоналу при підготованні бенкету на 100 персон

Посада	Виконувані функції	Кількість працівників
Менеджер відділу проведення заходів (кейтерингова служба)	Загальне управління	1
Кухар IV–VI розряду	Приготування та оформлення страв: для меню зі стравами середньої складності	3–4
	для меню зі стравами складного приготування	4–5
Офіціант IV–V розряду	Обслуговування (за видами бенкетів і ступенями офіційності): один офіціант на 10–15 гостей	8–10
Бармен III–IV розряду	Обслуговування: флаєринг (фрїстайл), класика	2
Арт-менеджер (DJ, VJ)	Проведення концертної програми, відеошоу	1–2
Дизайнер, флорист	Оформлення зали та столів	3–4
Технічний персонал	Прибирання брудного посуду та ін.	2–3
Охоронець	Охорона матеріальних цінностей, контроль за дотриманням порядку	1–2

Кожний захід потрібно розписувати за годинами з метою координації дій. Для цього необхідно розробити сценарій організації підготовки та здійснення заходу. Приблизний сценарій підготовки та проведення корпоративного свята (бенкету-фуршету) за межами закладу ресторанного господарства наведений у табл. 4.14. Для кожного заходу потрібно розроблювати аналогічний план, що уможливило координування роботи обслуговуючого персоналу.

Таблиця 4.14

Приблизний сценарій підготовки та проведення корпоративного свята (бенкету-фуршету) за межами закладу ресторанного господарства (приміщення культурно-видовищного закладу)

Тривалість	Операції	Виконавці
<i>Напередодні заходу</i>		
8 ⁰⁰ –9 ⁰⁰	Завезення меблів, елементів декору інтер'єру та декорацій (за потреби), посуду, білизни на місце проведення заходу	Водії, вантажники
9 ³⁰ –11 ³⁰	Розвантажування, перенесення до приміщення, монтаж сцени, звукового та світлового обладнання сцени та приміщення, встановлення піротехнічних засобів	Вантажники, працівники спеціалізованих фірм
11 ⁴⁵ –12 ³⁰	Розставлення меблів, елементів декору інтер'єру та декорацій (за потреби) за планом	Вантажники, дизайнери, офіціанти
12 ³⁰ –18 ⁰⁰	Прасування скатертин, юбок, драпірування столів, прикрашання приміщення	Дизайнери, офіціанти
<i>День проведення заходу</i>		
13 ⁰⁰	Прихід персоналу, переодягання в санспецодяг та санспецвзуття (кухарі)	Метрдотелі (адміністратори), хостес, офіціанти, бармени, кухарі, прибиральники
13 ¹⁵ –14 ³⁰	Сервірування столів, бару (буфету, стійки бару)	Метрдотелі (адміністратори), офіціанти, бармени, хостес
14 ³⁰ –15 ²⁵	Завезення і приймання закусок та холодних страв, напоїв	Офіціанти, бармени, кухарі, вантажники, водії
15 ³⁰ –16 ⁰⁰	Дооформлення страв (за потреби), винесення страв до зали на столи	Кухарі, офіціанти, бармени, хостес
16 ¹⁰ –16 ³⁰	Підготування персоналу до роботи, переодягання у формений одяг та формене взуття, оформлення зачіски та ін.	Метрдотелі (адміністратори), офіціанти, бармени, хостес
16 ³⁰ –16 ⁴⁵	Інструктаж перед обслуговуванням, перевірка генеральної готовності обслуговуючого персоналу	Метрдотелі (адміністратори)
18 ⁰⁰ –18 ³⁰	Початок свята. Зустрічання гостей	Хостес, офіціанти
18 ³⁰ –22 ⁰⁰	Розважальна програма	Артисти, хостес
18 ³⁰ –22 ⁰⁰	Обслуговування гостей під час розважальної програми, прибирання використаного посуду	Офіціанти, бармени, хостес
18 ³⁰ –19 ⁰⁰	Завезення, тарозвантажування гарячих закусок і страв	Водії, вантажники, кухарі
18 ⁵⁰ –19 ²⁰	Порціонування гарячих закусок і страв	Кухарі
19 ²⁵ –20 ⁰⁰	Досервірування столів, подавання гарячих закусок і страв	Метрдотелі (адміністратори), офіціанти
20 ¹⁰ –20 ⁵⁰	Обслуговування гостей, прибирання використаного посуду, порціонування десерту	Офіціанти, бармени, кухарі
20 ⁵⁰ –21 ³⁰	Досервірування столів, подавання десерту, вивезення торта із запаленими свічками, розрізання і подавання гостям, прибирання використаного посуду	Офіціанти, бармени, хостес
21 ³⁵ –21 ⁵⁰	Порціонування, винесення і подавання напоїв гарячих (чаю, кави) та/чи холодних (кави-глясе, чаю, води мінеральної газованої та негазованої)	Кухарі, офіціанти, бармени, хостес
22 ⁰⁰ –23 ³⁰	Дискотека, відеошоу, лазерне шоу	DJ (діджей), VJ (віджей)
23 ³⁰ –23 ⁴⁰	Святковий феєрверк	Працівники спеціалізованих фірм
23 ⁴⁰ –24 ⁰⁰	Завершення корпоративного свята, прощання з гостями	Метрдотелі (адміністратори), хостес
22 ³⁰ –1 ⁰⁰	Прибирання та сортування посуду, складання меблів, завантаження до спеціального транспорту, транспортування до закладу (бази), прибирання приміщень	Офіціанти, бармени, кухарі, вантажники, водії, прибиральники

Приблизну схему організації та проведення заходу з кейтерингу наведено в навчальному посібнику «Проектування закладів ресторанного господарства» (2010 р., 2-ге вид., дод. 4.М). Таку схему проєктанти створюють самостійно, тому вона може бути альтернативною.

Під час проведення певних видів бенкетів або прийомів студенти можуть додатково скласти карту подавання аперитиву, пива, кави, чаю та ін. Для окремих видів бенкету, наприклад, шведського столу, можна навести схему розміщення страв на столі.

Узагальнивши результати дослідження в закладі та вивчивши побажання і пропозиції споживачів, розраховують додатковий дохід, який підприємство може отримати внаслідок здійснення пропонуванних заходів:

$$D_{пл} = K \bar{Ц}, \quad (4.9)$$

де $D_{пл}$ – дохід від реалізації послуг, грн;

K – кількість реалізованих послуг;

$\bar{Ц}$ – середня ціна послуги, грн.

Приклад. Дослідивши ринок продукції та послуг ресторанного господарства, заклад ресторанного господарства вирішив запровадити кейтерингове обслуговування споживачів з огляду на прибутковість послуги і незначні інвестиції. За результатами маркетингових досліджень було виявлено, що такими послугами в середньому раз на тиждень скористаються 80 споживачів; середня вартість послуги на одну особу становитиме 150 грн. Орієнтовна рентабельність такого виду діяльності становить 20%.

Можливий дохід від надання послуги кейтерингу

$$D_{пл} = 80 \cdot 52 \cdot 150 = 624 \text{ тис. грн.}$$

Додатковий прибуток проєктованого закладу

$$P_{пл} = 624 \cdot 20/100 = 124,8 \text{ тис. грн.}$$

Отже, надання послуг кейтерингового обслуговування забезпечить закладу додатковий дохід 624 тис. грн та прибуток 124,8 тис. грн.

Результати розрахунку додаткового доходу закладу ресторанного господарства, який він може отримати внаслідок реалізації запропонованих заходів, підсумовують і визначають загальний приріст доходу за умови використання рекомендацій.

Приклади меню вечірок наведено в табл. 4.15, романтичних вечірок різних стилів – у табл. 4.16.

Таблиця 4.15

Приклади меню вечірок

Меню за видами вечірок	
<p>Пивна Сосиски до пива, канапе з раками, печиво із сиром, сирні сухарики, печиво з чорним перцем, закуска з чорносливом до пива, часниковий хліб, фаршировані яйця, раки в білому вині, раки, зварені в пиві або квасі, раки відварені, ракові шийки, смажені в тісті, раки, фаршировані із соусом, салат з раків, салат рисовий з м'ясом антарктичної креветки, помідори, фаршировані м'ясом антарктичної креветки, креветки під соусом, креветки смажені, омлет з креветками, солоне печиво, грінки до пива, сир до пива, сулугуні смажений, бринза в тісті, паніровані сирні палички «орлі», гострі хлібці із сиром, горішки із сиру</p>	<p>Бразильська Перець, фарширований сиром, запіканка з грибами, крокети картопляні із сухариками, картопляний пиріг з тунцем і сиром, риба, запечена зі сметаною і сиром, рибні рулети з овочами, плов із м'ясом кролика, м'ясо під соусом чілі, кольрабі фарширована, сардельки в паніровці, печеня зі свинини з яблуками, рулетки з філе курки, курка у вині, гуска, тушкована з капустою, індичка фарширована, омлет запечений з овочами, пудинг з манної крупи, турошчуса до карнавалу по-бразильськи</p>

Меню за видами вечірок	
<p>Ретро Риба смажена в тісті, риба тушкована з хрінном, риба, тушкована з цибулею і помідорами, карась по-домашньому, рибна солянка на сковорідці, риба, запечена з помідорами, тефтелі рибні в томаті, тельне, зрази любительські, биточки рибні, печеня домашня, свинина смажена, бігус, яловичина, тушкована з цибулею</p>	<p>Пляжна Коктейлі шоколадно-малиновий, молочно-вишневий, «Сніговий», «Бангладеш», «Ананасовий», «Абрикосовий», молочний з бананом і манго, молочний ванільний з полуницею. Імбирний сік з виноградом. Граніте з полуницею і манго, банани в кокосовому молоці, екзотичні фрукти у кленовому сиропі, груші в «Бароло», шматочки манго з апельсиновим сиропом, салат з фенхелю і апельсинів, салат з апельсинів і авокадо, салат африканський з бананів, апельсини з мигдалем, вершки збиті з фруктами, груша з корицею і морозивом</p>
<p>Барбекю Види барбекю: свинина з квасом, з яловичини, печінки птиці, вугра, баранячі реберця з горілкою, свинина із зеленню, яйцем, прянощами, з курки, яловичини з цибулею і шампінйонами, свинини в білому вині, з помідорами, баранини зі смаженими яблуками, перепелами, смаженими на решітці, курчатами в сухарях, смаженими на решітці, поросійськи зі свинини. Шашлики з баранини з кісточкою, особливий, із сосисок, осетрини, пікантні зі свинини, свинини з овочами на шампурах, картоплі з бараниною на шампурах</p>	<p>Кавова Кекс «До кави», кренделі до кави, південно-африканське печиво до кави, смажені шматочки ананаса, торти шоколадний з мигдалем, горіховий, «Мокко» з горіхами, ананасовий флан з кремом, бретонські галети. Бутерброди із сиром та яйцем, сиром та фруктами, паштетом з печінки, кисломолочним сиром і рибою копченою</p>
<p>Чайна Торт з шоколадом, пряники медові та малинові, бублики, коврижки, кренделі, фламандські галети, закуска із сиром, кульки смажені сирні (кисломолочний сир), хворост, пахлава, пиріг яблучний з карамеллю, штрудель яблучний, пиріг зі сливами, торт з динєю</p>	<p>У стилі диско Закуски «Бочонок», «Апетитна», «Морське багатство», «Хризантема», з ікри, українська, помідори з бринзою, торти закусочні, ікра баклажанна з бринзою, крокети грибні, кальмари під майонезом, відбивні з м'яса копченого, ікра червона, рулетки із сьомгою, закусочні, з шинки з ананасом, авокадо, «човники» з відварених яєць, пікантні оливи, фаршировані шампінйонами</p>

Таблиця 4.16

Приклади меню романтичних вечірок різних стилів

Меню романтичних вечірок	
<p>«Американська мрія» Запечений гарбуз Салат з апельсинами і окороком Булка із сьомгою Шоколадно-ягідні тістечка Лимонад «Американський»</p>	<p>«На літній веранді» Карпаччо із сьомги з соусом Салат коктейльний Курячий суп Качка з малиною Пиріг з полуницею</p>
<p>«Чарівна осінь» Салат із груші з сиром та шинкою Гарбузовий суп Ягня з орегано Картопля з кропом Винні біскотті Желе на кленовому листі М'ятний чай з джином</p>	<p>«Овочева симфонія» Салат з обсмаженою фетою Овочевий суп з пастою Запечені кабачки Яблучний десерт Напій з тархуну</p>
<p>«Гавайські візерунки» Тайські роли Салат з курки з кокосовим молоком Курячий суп з рисовою локшиною Риба по-тайськи глазурована Лимонад імбирний</p>	<p>«Вітамінний коктейль» Курка в цикорії Салат м'ясний з руколою Суп-пюре з гороху та бекону Курка з перцем, лимоном і часником Кекси з гарячим шоколадом</p>

Відомість основного комплексу креслень дипломного проекту

Лист	Найменування креслення	Аркуш	Аркушів
ДМП-1	Загальні дані	1	8
ДМП-2	План благоустрою території об'єкту	2	8
ДМП-3	План приміщень (приймально-вестибюльна група, житлова, основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, адміністративних приміщень, господарсько-виробничих приміщень)	3	8
ДМП-4	Планувальне рішення закладів ресторанного господарства з розміщенням технологічного устаткування	4	8
ДМП-5	Планувальне рішення готелю	5	8
ДМП-6	Дизайнерське рішення	6	8
ДМП-7	План номеру готелю	7	8
ДМП-8	Розвиток проекту	8	8

Відомість матеріалів, на які посилаються

Позначення	Найменування	Примітка
ДБН А.2.2-3-97	«Склад порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва»	
ДНБ 360-92**	«Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень»	
ДБН В.2.2-9-99	«Громадські будинки та споруди»	
СанПіН 42-123-5777-91	«Санітарні правила для підприємств громадського харчування»	
ДСТУ 4281-2004	«Заклади ресторанного господарства. Класифікація»	
ДСТУ 30523-97	«Послуги громадського харчування»	
ДБН В.2.2-25:2009	«Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)»	
ДБН В.2.2-16-2005	«Культурно-видовищні та дозвілєві заклади»	
ДБН В.2.2-20:2008	«Готелі»	
Наказ Мінекономіки та ПЕІ України від 3.01.2003 р. №2	«Рекомендовані норми технологічного оснащення закладів громадського харчування»	
	Та інші нормативні матеріали	

Паспорт проекту

I. Будівельно-технічні показники	Фінансово-економічні пропозиції
1. Категорія готелю	****
2. Кількість номерів	179
3. Кількість місць	300
4. Площа земельної ділянки, м ² :	6 750
5. Загальна площа будівлі, м ² :	16 110
6. Капітальні витрати за проектом, тис. грн.:	440 300
6. Питомі показники вартості будівництва у розрахунку на, тис. грн.:	
1 місце	1467
1 м ² загальної площі	27
II. Прогноз основних економічних показників на рік	
1. Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	98 820
2. Поточні витрати, тис. грн.	74 115
3. Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн.	24 705
4. Чистий прибуток, тис. грн.	19 764
5. Рентабельність діяльності, %	20
6. Середньооблікова чисельність працівників, осіб	300
7. Строк окупності проекту, років	11

Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	КНТЕУ 8.140101.12.01-37 ДМП ГЧ		
						Готель «Пектораль»**** на 300 місць		
						Готельний комплекс		
						Стадія	Аркуш	Аркушів
						Н	1	8
						Загальні дані		
						Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 5 курс, 1 група, д.п.		

Меню романтичних вечірок	
«Класика Європи» Смажений камамбер Суп «Мінестроне» Стейки з часниковим соусом Тірамісу Сангрія біла	«Гастрономічна подорож» Салат зі стручкової квасолі з шинкою Суп «Чаудер» Кускус із шинкою Персиково-малинове суфле М'ятний джулеп
«Елегантна урочистість» Морські гребінці з креветочними чипсами Салат в сирному кошику Креветки з кокосовою стружкою і лаймом Суфле з маракуї Німецький холодний пунш	«Тасмничий Схід» Мацоні Башта із сьомги з сиром Качка з гострим салатом Граніта із зеленим чаєм і м'ятою (сорбет) Виноградний лід
«Вегетаріанський обід» Салат із фенхелем та горіхами Морквяний суп із сочевицею Різотто з грибами і спаржею Сорбет з апельсинів Динний напій	«Спогади про літо» Тарталетки з козячим сиром Грибний суп з локшиною і вушками Сібас з кабачками Персикова шарлотка «Лимонне літо»
«Віва, Італія» Салат з цукіні та моцарели Гаспачо Курка з розмарином Італійський гарнір Панна котта з малиною Белліні	«Подорож до океану» Шашлики з креветок Салат з морського коктейлю Норвезький лососевий суп Конвертик з овочами та рибою Лікер «Пончо» з Мадейри
«Морозний день» Курка в тісті Суп зі швейцарським сиром Запечене м'ясо в томатному соусі Ягоди з бізе Зимовий коктейль	«Смак свободи» Персики в прошуто Салат з чипсами з пармезану Рибний суп з фенхелем Стейк, заглазурований червоним вином Йогуртовий десерт
«Слов'янські мотиви» Салат з буряком і рибою Борщ з рибою Короп запечений Вареники з вишнею Осінній морс	«Мрії про відпустку» Ростбіф з вершковим хрінном Зелений салат Французький цибулевий суп Паста з горошком Кокосова «черепиця»
«Морський бриз» Спаржа, загорнута в сьомгу Морський салат по-італійськи Полуничний гаспачо Креветки під соусом Круасани Мохіто	«Рибний день» Гноцці по-римськи Рибні пиріжки Салат із сьомги з редисом Суп-крем із креветок Сьомга з горіхами

Багато ресторанів при туристичних і курортних готелях практикують під час вечері за типом шведського столу *fooding-шоу*, тобто приготування страв безпосередньо у присутності гостей. Такі шоу можна влаштувати як у стаціонарному ресторані, так і при накриванні вечері поблизу басейну чи на галявині. Для цього, як правило, організують такі станції з приготування і відпускання страв.

- *Карвінг*. Запечена страва міститься на обробній дошці під тепловими лампами, кухар відрізає порції і пропонує гостям.
- *Барбекю*. Готують страви гриль на відкритому вогні (курчата, риба, овочі, шаурма та ін.).
- *Паста*. Готують макаронні вироби з різними соусами.
- *Фламбе*. М'ясо, млинці або десерт з ягід та фруктів на коньяку (кальвадосі, ромі або спирті) готують на відкритому вогні.

- *Млинцева*. Готують і відпускають млинці з різними начинками.
- *Страви в казані*. Готують плов, кашу, юшку та інші страви в казані на відкритому вогні.

- *Страви фрі*. Готують рибу фрі, яблука у клярі та ін.
- *Салатів*. Готують салати зі свіжих овочів.
- *Інші*.

Чайну карту наведено в табл. 4.17.

Таблиця 4.17

Чайна карта

Вид чаю	Характеристика
Чай для сніданку	
Чай для сніданку по-англійськи (<i>Ahmad English Breakfast Tea</i>)	Найпопулярніший домашній чай в Англії. Міцний, бадьорий, добре поєднується з цукром, лимоном, випічкою, бутербродами
Ассам (<i>Ahmad Assam F.T.G.F.O.P.</i>)	Міцний індійський чай, ароматний з легким солодовим відтінком
Кенійський чай (<i>Ronnefeldt Milana Tea</i>)	Насичений міцний, добре поєднується з вершками або молоком
Пуер	Витриманий китайський чай, цілющий, міцний
Пообідній чай	
Аристократичний англійський чай (<i>Twinning's Earl Grey Tea</i>)	Класичний чай з бергамотом
Ванільний чай (<i>Newby Vanilla Classic Tea</i>)	Чай з цитрусовим ароматом
Лимонний чай (<i>Twinning's Lemon Scented Tea</i>)	Популярний зимовий чай з теплим солодким ароматом
Лимонний чай (<i>Twinning's Lemon Scented Tea</i>)	М'який лимонний аромат, легкий лимонний смак
Дарджилінг (<i>Twinning's Darjeeling Vintage Tea</i>)	Легкий індійський чай. Має квітковий аромат, легкий смак. Краще споживати без цукру та інших наповнювачів
Юннань (<i>Ahmad Yunnan Limited Edition</i>)	Легкий японський чай, має ніжний смак і аромат, краще споживати без цукру і лимону та інших наповнювачів
Жасмінові перлини	Зелений китайський чай, ніжний аромат і солодкий смак
Золотий Дракон	Зелений китайський чай; плоскі чайки з кристаликами чайного листя, дуже солодкий, злегка сигарний аромат, легкий солодкувато-терпкий присмак
Вечірній чай	
Англійський вечірній чай (<i>Ahmad Royal English Afternoon Tea Limited Edition</i>)	Популярний чай для файв-о-клок; дуже легкий аромат бергамоту, терпкуватий смак; добре поєднується з легкими не дуже солодкими закусками
Апельсиновий чай (<i>Lipton Orange Jaipur Tea</i>)	Королівська англійська суміш; легкий аромат апельсину, добре поєднується зі здобобою
Леді Грей (<i>Twinning's Lady Grey Tea</i>)	Класичний жіночий чай. Цитрусовий аромат, солодкий смак і пелюстки васильків у заварці; добре поєднується з солодошами
Російський караван (<i>Twinning's Russian Caravan Tea</i>)	Класична суміш китайських видів чаю, за смаком нагадує сухе вино, добре поєднується з несолодкими закусками – бутербродами і сендвичами
Чай Ассам з плантацій (<i>Ronnefeldt Mangalam</i>)	Тропічний індійський чай, має виражений солодкуватий смак і дуже легкий аромат з ментоловими нотками
Дарджилінг з плантацій (<i>Ronnefeldt Castelton</i>)	Відбірний індійський чай з високогір'я; має насичений квітковий аромат і дуже тонкий присмак
Білий піон	Китайський білий чай, який готують з необробленого чайного листя. Світлий, прозорий напій із сильним ароматом і м'яким присмаком
Срібні голки	Китайський жовтий чай, один з рідких сортів; має сильний аромат з легкими димними нотками, ніжний терпкуватий присмак

Продовження табл. 4.17

Вид чаю	Характеристика
Смарагдові спіралі	Китайський зелений чай з молодих чайних листів; має сильний свіжий аромат, оксамитовий присмак
Оздоровчий чай	
Пуер	Витриманий пресований або розсипчастий чай, сприятливо впливає на органи травлення
Зелений чай з м'ятою	Класичний марокканський освіжаючий чай з приємним присмаком
Чорний чай з малиною	Протизастудний чай з приємним присмаком
Чорний чай з чорницею	Чай з приємним ароматом лісових ягід, що позитивно впливають на зір
Чорний чай з ромашкою або зелений чай з ромашкою, або ромашковий чай	Чудовий заспокійливий чай
Екзотичний чай	
Лапсанг Сушонг (<i>Twining's Lapsang Souchong Tea</i>)	Підкопчений китайський чай
Гейманча (<i>Ronnefeldt Genmaicha</i>)	Зелений японський чай; до цього чаю додають нешлифований обсмажений рис і попкорн; чай має легкий «насінений» присмак
Пуер	Витриманий китайський чай (пресований або розсипчастий); цілющий міцний
Ройбуш (<i>Ronnefeldt Roibosh Cape Orange</i>)	Південноафриканський чайний напій з легким освіжаючим дещо солодкуватим присмаком; без кофеїну, з високим вмістом вітаміну С та мінеральних речовин
Мате (<i>Ronnefeldt Tea Mate Tea Green</i>)	Традиційний південноамериканський напій, заварюється в калібасі, п'ють крізь соломинку (бомбілья); надає бадьорості
Ароматизований чай	
Вибір імператора (чорний чай)	З пелюстками сафлора, шматочками ананасу, маслами шеримойї та куйтте
Італійська пристрасть (чорний чай)	З пелюстками троянди, шматочками абрикосів та вишні
Бейліс Крем (чорний чай)	Індійсько-цейлонський чай з додаванням какао зі смаком лікеру
Іскри шампанського (чорний чай)	З ягодами і листям суниці, волошками, з ароматом медового літа і шампанського
Дика вишня (чорний чай)	З ягодами вишні, зі смаком вишні
Липовий мед (чорний чай)	З додаванням суцвіття липи, ароматизований натуральним медовим екстрактом
Клеопатра (чорний чай)	З мальвою, пелюстками соняшника, троянд, шматочками ананасу та родзинок
Маракеш (чорний чай)	З додаванням родзинок, шматочків суниці та ожини
Ніч у Венеції (чорний чай)	З пелюстками троянд, родзинками, цукровими кульками, шматочками карамелі та шоколаду
Суниця з вершками (чорний чай)	З листям і плодами суниці, ароматизованим екстрактом суниці та вершками
Тисяча і одна ніч (чорний чай)	Зі шматочками ананасу, пелюстками гібіскусу, ароматизований сливою
Чай імператора (чорний чай)	З помаранчем, плодами шипшини і папайя, гібіскусу, ароматизований оліями цитрусових
Досконалість (суміш чорного та зеленого чаю)	З шипшиною, бузиною, ромашкою, лимоном, м'ятою, гібікусом, мальвою, ожиною, сафлором
М'ятна фантазія (квітковий чай)	М'ята з додаванням гібіскусу та волошки, шматочків яблук, горобини та шипшини
Ранкова Роса (квітковий чай)	Суміш із гібіскусу, листя чорної смородини, квіток лайма, волошки
Храм дракону (квітковий чай)	Суміш із зеленого чаю з лимонною травою, гібікусом, смородиною і чорницею

Закінчення табл. 4.17

Вид чаю	Характеристика
Вишневий пунш (фруктовий чай)	Фруктова суміш чаю каркаде, шипшини та яблук з додаванням чорного винограду і вишні
Гавайський коктейль (квітковий)	З каркаде, шматочками яблук, шипшини, ананасу, листя соняшника, ожини, ароматом помаранча
Нахабний фрукт (фруктовий)	З гібікуса, шматочками яблука, шипшини, ананасу, ароматом ананасу та груші
Чайні фантазії	
Альпійська долина	З пелюстками м'яти, ромашки, лимоннику, каркаде, шматочками цитрусових
Еліксир життя	Мате з китайського женьшеню, грушею, пелюстками троянд
Золоте руно	З мате, лимонною мелісою, квітами календули, маслом суниці
Кам'яна квітка	З пелюстками календули, маслами жасмину та бергамоту
Спокуса для джину	Чай чорний «Вибір імператора», горілка, лимон
Султан	Чай чорний «Вибір імператора», коньяк «Закарпатський», лимон

Основні види кави країн світу наведено в табл. 4.18.

Таблиця 4.18

Основні види кави різних країн світу

Назва кави	Характеристика
Бічерін	Третина кави, третина шоколаду, третина вершків (Турин)
Бідермайєр	Велика чашка кави-мокко з абрикосовим лікером і збитими вершками (Австрія)
Браунер	Австрійська назва чорної кави з молоком (маленька або велика чашка)
Кава о-ле	Французька кава з молоком, де молока значно більше, ніж кави
Кава-брюло	Фламбована кава з додаванням коньяку, спецій та цукру
Кава-крем	Французька еспресо з молоком, нагадує капучино
Кава-льєжуа	Французька кава-глясе з ванільним морозивом та вершками
Кава-натюр	Французька назва чорної кави
Кава-серре	Французька еспресо, яку готують у невеликій кількості води
Кава-в'єнуа	У Франції так називають австрійську «айншпенер»
Кава-американо	Розведена водою кава еспресо походить з Америки, поширена в Італії
Кава-кон-панна	Розведена водою кава еспресо зі збитими вершками
Кава-коретто	Еспересо з додаванням граппи
Кава-лате	Італійська кава з молоком
Кава-лунго	Розбавлена водою кава еспресо
Кава-мач'ято	«Пляміста», еспресо з невеликим вмістом молока
Кава-неро	Чорна кава
Капучино	Еспресо з «шапкою» зі збитого в піну молока
Капучино кон-панна	Капучино з «шапкою» з вершків без молока
Крема	Каталонська кава з ромом і цукром
Допіо	Подвійна еспресо
Айншпенер	Чорна кава або кава-мокко у склянці зі збитими вершками (Австрія)
Фіакер	Еспресо чи мокко з ромом або коньяком у склянці зі збитими вершками
Францисканер	Надто світла кава-меланж зі збитими вершками
Хот-шот	Надто гаряча кава еспресо з лікером і вершками
Айріш-кава	Гаряча кава з цукром, віскі та легко збитими вершками
Кава-фертинг	Кава з горілкою або фруктовим шнапсом (Швейцарія)
Кава-комплект	З чорною кавою або з кавою-меланж подається рогалик
Кава-флюмлі	Чорна кава зі сливовим шнапсом, іноді зі збитими вершками
Кава-феркерт	Дуже слабка кава з молоком (молока більше) (Австрія)

Назва кави	Характеристика
Кахве	Кава по-турецьки, зварена з цукром у джезві
Капуцинер	Велика чашка чорної кави з молоком або збитими вершками (Австрія)
Кайзермеланж	Чорна кава зі збитим жовтком і медом або цукром
Консул	Чорна кава з холодною водою
Лате-мач'ято	Молоко з невеликим вмістом кави
Марія Терезія	Кава-мокко з додаванням апельсинового лікеру (Австрія)
Маріломан	Мокко з коньяком або еспресо з куантро
Марокіно	Варіація мач'ято з додаванням какао
Мазагран	Підсолоджена кава-мокко з мараскіно, ромом і льодом
Меланж	Австрійська варіація кави з молоком; половина кави, половина гарячого молока з великим шаром піни
Мокко	Маленька чашка міцної чорної кави (Австрія)
Обермайєр	Чорна кава у великій чашці з тонким шаром холодних вершків (за ім'ям великого музиканта)
Фарисей	Гаряча кава з цукром, какао, ромом, прикрашена збитими вершками
Ристретто	Еспресо з невеликим вмістом води
Шварцнер	Кава без молока і вершків (Австрія)
Кава-смуфі	Холодна кава з коричневим цукром, бананами і ваніллю, меленим мигдалем і кленовим сиропом з кубиками льоду, прикрашена м'ятою
Ірландська кава	Кава, віскі, тростинний цукор, вершки
Карибська кава	Кава, лікер Калуа, ром, тростинний цукор, вершки
Кава по-французьки	Кава, лікер Куантро, тростинний цукор, вершки
Кава по-італійськи	Кава, лікер Амаретто (або Самбука), тростинний цукор, вершки
Кава по-чилійськи	Кава, лікер Піско, тростинний цукор, вершки

Приклади оформлення столів для різних видів банкетів у закладах ресторанного господарства при готелі наведено в дод. 4.1.

4.2. Розширення асортименту додаткових послуг

Розвиток проекту у вибраному напрямі передбачає розширення асортименту додаткових послуг з метою підвищення якості обслуговування мешканців готелю, завоювання нових сегментів ринку, претендування на кращі ринкові позиції.

Викладати матеріал щодо пропозиції нової послуги потрібно за таким планом.

1. Обґрунтування пропозиції: визначення потенційних споживачів, періоду функціонування послуги.
2. Проект приміщення та характеристика матеріально-технічних одиниць, необхідних для надання запропонованої послуги.
3. Проектування технології надання послуги.
4. Визначення кількісно-якісного складу персоналу, задіяного в наданні нової послуги.
5. Визначення економічної ефективності від впровадження нової додаткової послуги.

4.3. Підвищення якості обслуговування в готелі

Розвиток проекту в напрямі підвищення якості обслуговування передбачає:

- а) розширення асортименту додаткових послуг;
- б) поліпшення умов проживання гостей;
- в) удосконалення системи управління якістю послуг.

4.4. Розширення сфери послуг проектного готельного комплексу

Для розкриття плану заходів з розвитку проекту першим кроком щодо об'єкта(ів) дослідження вибрано... (наприклад):

- комплекс (якщо проектом передбачено використання його потужностей для забезпечення послугами ширшого контингенту відвідувачів);
- ринок (на який може вийти заклад для диверсифікації своєї діяльності);
- містобудівні умови (на ділянці, яка може бути використана для розширення комплексу);

– *інше.*

Мета розвитку проекту... (наприклад):

- охоплення перспективного ринкового сегменту;
- отримання додаткового доходу від діяльності готельного комплексу;
- *інше.*

Згідно з окресленою метою передбачається виконати такі завдання ... (наприклад).

Етап 1. Обґрунтувати доцільність розширення діяльності.

Етап 2. Проаналізувати нормативно-правову базу з питання діяльності готелів у вибраному сегменті.

Етап 3. Визначити концепцію розвитку готельного комплексу.

Етап 4. Розробити пропозиції щодо створення фірмового стилю комплексу після розвитку.

Етап 5. Визначити організаційні заходи для забезпечення розвитку.

Етап 6. Економічне оцінювання ефективності запропонованих закладів.

Етап 1. Обґрунтування доцільності розширення діяльності.

За результатами маркетингових досліджень встановлено, що попит на послуги, які надаватимуться проектом готельним комплексом, має таку структуру: ... найперспективніший сегмент, який буде повністю (або частково) освоєний після здачі об'єкта дипломного проектування в експлуатацію. У цьому зв'язку при розробленні розвитку проекту взято за доцільне розширення сфери діяльності готельного комплексу в цьому сегменті місткістю... грн шляхом побудови додаткового підрозділу ... (комплексу бунгало для розміщення VIP-відвідувачів, басейну, приміщення фітнес-центру тощо).

Пропонований ринковий сегмент має такі ознаки: відвідувачі з річним доходом... грн; витрати на проживання та відпочинок ...% середньорічного доходу. Відповідно в готельному комплексі необхідно передбачити максимально можливу номенклатуру послуг з організації дозвілля (*Spa- та Wellness-процедур, активного відпочинку та інфраструктуру фізкультурно-оздоровчого призначення*). За статевою ознакою ...% становлять жінки, ...% – чоловіки, отже, номенклатура основних та додаткових послуг закладу має бути зорієнтована на жінок (чоловіків; бути універсальною). Серед основних послуг споживачі зазначили як бажану проживання у відокремленій будівлі з малолучним оточенням у натуралістичному стилі (*ін.*).

Привабливість вибраного ринкового сегменту характеризується таким: середня прибутковість надання послуг у цьому сегменті становить ...% (дод. 4.2 на с. 326–327), що при побудові ... місць (за існуючої потреби в побудові ... місць) у приміщенні такого призначення дасть змогу отримати чистий річний прибуток ... млн грн. Загальну кількість місць з надання ... послуг, необхідну для повного задоволення попиту у вибраному сегменті, розраховують за формулою

$$N_z = \frac{N_s}{O}, \quad (4.10)$$

де N_z – загальна кількість споживачів послуг вибраного типу за день у вибраному сегменті;

O – середньоденна оборотність одного місця.

Прогнозований можливий річний прибуток від діяльності з надання послуг ... за розвитком проекту, млн грн.

$$P = \frac{E_z N_p \cdot R}{N_z \cdot 100}, \quad (4.11)$$

де E_z – загальна місткість ринкової ніші, на яку може вийти готельний комплекс за розвитком проекту, млн грн;

N_p – кількість місць з надання ... послуг, що пропонується за розвитком проекту;

N_z – загальна кількість місць з надання ... послуг, необхідна для повного задоволення попиту у вибраному сегменті;

R – середній рівень рентабельності у вибраному сегменті надання послуг.

Етап 2. Аналітичний огляд літератури з питання організації послуг у вибраному сегменті.

Як засвідчують результати аналізу чинних нормативно-правових актів України, діяльність новоствореного закладу відповідає Закону України «Про підприємство». На цій підставі новостворене підприємство може бути відкрите як дочірнє (суб'єкт підприємницької діяльності, *ін.*) і відповідно підлягає обов'язковій державній реєстрації (*ін.*). Відповідно до Закону України «Про охорону праці» у структуру підприємства повинні входити такі підрозділи: приміщення для відпочинку персоналу, здійснення розрахунково-касових операцій, пульт відеонагляду системи безпеки та *ін.* Згідно з наказом «Про розвиток туризму» підприємство підлягає обов'язковій сертифікації системи контролю якості.

Етап 3. Розроблення концепції розвитку готельного комплексу.

Згідно з визначеною метою та завданнями для задоволення попиту в сегменті ринку, вибраному для реалізації розвитку проекту, необхідна побудова ... (*тип споруди для надання послуг*) потужністю ... місць. Споруду (*будівлю*) пропонується розмістити на тій самій ділянці, що й готельний комплекс (*на новій ділянці – зазначити можливу адресу*). Роботу підрозділу пропонується організувати у форматі «із самообслуговуванням» (*з наданням повного комплексу послуг, ін.*). У підрозділі планується організувати надання таких додаткових послуг: запрошення кулінара для підготування прийому, доставка продукції ресторанного господарства на замовлення, живий музичний супровід, послуги чищення і прасування одягу та *ін.*

Етап 4. Розроблення пропозицій щодо формування екстер'єру та інтер'єру підрозділу (дизайн фасаду та(або) інтер'єру закладу).

Для повного розкриття концепції готельного комплексу (як асоціативне явище нового підрозділу вибрано стиль роману «Володар Перснів») пропонується виконати фасад будівлі у стилі будинку хоббіта (*ін.*) з використанням в оздобленні цоколю будівлі, вздовж головного фасаду та виступаючих з площини фасаду елементів, рваного каменю та полірованого дубу. Площину фасаду пропонується оздобити декоративною штукатуркою кремового кольору; фриз будівлі вздовж головного фасаду – різьбленими дерев'яними елементами в загальному стилі фасаду. Дах будівлі пропонується виконати зведеним.

Етап 5. Розроблення організаційних заходів для забезпечення розвитку (розроблення пакету вихідної документації, визначення відповідальних осіб).

Етап 6. Економічне оцінювання ефективності запропонованих заходів.

Визначена стратегія розвитку санаторно-курортного закладу повинна базуватися на конкретних цифрах та фактах, які характеризують реальний попит, тому на шляху організації діяльності закладу слід оцінити планові економічні показники.

Витрати на реалізацію проекту розвитку становитимуть... тис. грн.

Кількісне оцінювання можливого товарообороту та прибутку у плановому періоді здійснюють за такою методикою.

Додатковий одноденний товарооборот у плановому періоді можна розрахувати виходячи з кількості місць, їх оборотності (дод. 4.2) та середньої вартості надання послуг за формулою

$$TO_{пл.д} = M \times O_m \times V_p, \quad (4.12)$$

де M – кількість місць у підрозділі;

O_m – середньорічна оборотність одного місця;

V_p – середня вартість надання послуг, грн.

Річний плановий товарооборот розраховують за формулою

$$TO_{пл.р} = T_{опл.д} \times K \times D, \quad (4.13)$$

де K – коефіцієнт завантаження бунгало протягом року;

D – кількість робочих днів у плановому періоді.

Додатковий прибуток санаторно-курортного закладу доцільно визначати на основі річного планового товарообороту та середнього рівня рентабельності обороту для закладів аналогічного типу за формулою (дод. 4.2)

$$P_{пл} = TO_{пл.р} \times P_o / 100, \quad (4.14)$$

де P_o – рентабельність обороту, %.

Приклад. Готельний комплекс планує створити спеціалізований підрозділ – двомісне бунгало типу апартаментів. Середня вартість надання послуг проживання за результатами досліджень становитиме 1500 €. Кількість днів роботи у плановому періоді 365 днів.

Витрати на реалізацію проекту розвитку становитимуть 5790 тис. грн.

Визначимо одноденний товарооборот у плановому періоді:

$$TO_{пл.д} = 1 \cdot (1500 \cdot 10,57) = 15855 \text{ грн.}$$

Річний товарооборот становитиме

$$TO_{пл.р} = 15855 \cdot 0,6 \cdot 365 = 3472 \text{ тис. грн.}$$

Виходячи з орієнтовного рівня рентабельності для такого типу послуг 14% розрахуємо можливий прибуток у плановому періоді:

$$P_{пл} = 3472 \cdot 14 / 100 = 486 \text{ тис. грн.}$$

Отже, спеціалізований підрозділ – бунгало для VIP-клієнтів – забезпечить додатковий товарооборот 3472 тис. грн та прибуток 486 тис. грн.

4.5. Забезпечення конкурентопридатності готельного продукту внаслідок удосконалення якісних характеристик і застосування конкурентних переваг

До основних проблем вітчизняного готельного ринку належить низька конкурентопридатність готельних послуг, що формується рівнем ціни та якістю послуг, внаслідок зміни нормативної бази, значного податкового тиску, відсутності потужних міжнародних готельних мереж.

Ключовим чинником успіху готельного підприємства в сучасних умовах є політика підвищення якості готельних послуг. Для вітчизняних готельних підприємств формула «ціна–якість» – вагомий показник досягнення оптимального рівня прибутковості.

Продуктом діяльності будь-якого підприємства гостинності є виробництво готельних послуг. У свою чергу, надання готельних послуг потребує застосування конкретних технологій обслуговування.

У зв'язку з наведеним під якістю готельного продукту слід розуміти як якість власне послуг за переліком показників, так і якість процесу їх надання (обслуговування). Послуги, що надаються, повинні відповідати вимогам, які передбачають додаткові зручності для споживачів, їх привабливість та престижність.

Організація надання готельних послуг регламентується нормативними актами, зокрема ГОСТ 28681.1-95. Туристско-екскурсійне обслуговування. Проектування туристичних послуг; ГОСТ 28681.2-95. Туристсько-екскурсійне обслуговування. Туристські послуги. Загальні вимоги; ГОСТ 28681.2-95. Туристсько-екскурсійне обслуговування. Вимоги по забезпеченню безпеки туристів і екскурсантів; ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги; ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Загальні вимоги; ДСТУ 4527:2006. Засоби розміщування. Терміни та визначення; ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості та ін.

Належний рівень якості надання послуг вимагає систематичного вимірювання оцінки однієї або декількох характеристик послуги та порівняння отриманих результатів із встановленими вимогами.

Під якістю у готельному бізнесі розуміють властивості і характерні особливості послуги, які викликають почуття задоволення у споживача, або як відсутність недоліків, які посилюють стан задоволення у нього. Особливості та специфічні властивості готельної послуги збільшують її вартість та витрати. Очікування клієнта формується іміджем готелю, суспільною думкою, зусиллям адміністрації з управління якістю послуг, які надаються, їх просуванням на ринок та цінами.

Якість обслуговування розглядається як важлива сфера діяльності підприємства. Фахівці вважають, що управління якістю є механізмом, який контролюється організацією та спрямований на встановлення відповідності якості державним і міжнародним стандартам. Слід враховувати, що якість послуги – це не тільки її зміст, й форма надання. Отже, якість – це перш за все відчуття задоволення споживача обслуговуванням, а якісна послуга – це послуга, що відповідає потребам гостя. Рівень якості, у свою чергу, залежить від ступеня збігу уявлень споживача про реальне і бажане обслуговування у готельному підприємстві.

У міжнародній практиці нині існують як найпопулярніші два підходи до визначення якості обслуговування:

1. Визначення якості обслуговування на основі оцінювання корисних властивостей і характерних особливостей процесу надання послуг.

2. Оцінювання недоліків в процесі обслуговування клієнтів.

Основний зміст поняття якості обслуговування наведений на рис. 4.1.

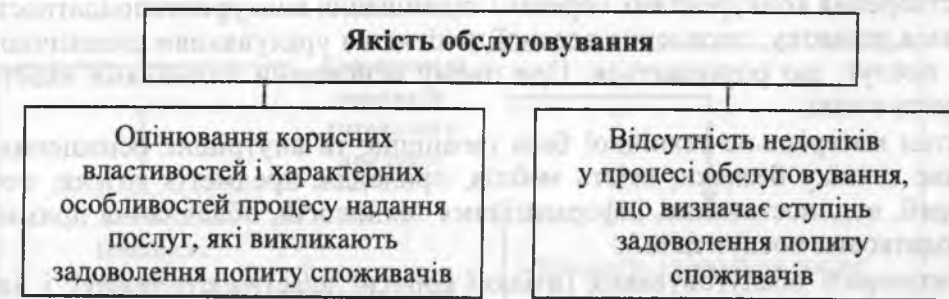


Рис. 4.1. Сутність якості обслуговування

Сутність першого підходу базується на корисних властивостях послуг.

Інформація щодо точного уявлення про особливості та властивості наданих послуг, які задовольняють споживачів, є засобом вимірювання рівня якості. Наприклад, готель категорії 5 зірок має вищий рівень якості обслуговування, ніж готель категорії 3 зірки. Проте з урахуванням нижчого рівня цін на послуги тризіркового готелю споживач отримує відповідний до очікувань рівень якості обслуговування.

Сутність другого підходу полягає у відсутності недоліків обслуговування. Відсутність недоліків – головний шлях досягнення високого рівня якості. Наприклад, тризірковий готель, як і п'ятизірковий, може мати високий рівень обслуговування, якщо пропонувані ним послуги вільні від недоліків і задовольняють вимоги своїх сегментів споживачів.

Якість є важливим інструментом у боротьбі за ринки просування і продажу готельного продукту. Саме якість забезпечує конкурентопридатність готельного продукту. Вона складається з технічного рівня готельних послуг і корисності готельних послуг для відвідувача через функціональні, соціальні, естетичні, ергономічні, екологічні властивості. При цьому конкурентопридатність визначається сукупністю якісних і вартісних особливостей готельних послуг, які можуть задовольняти потреби клієнтів, а також їх ціною. Слід враховувати, що серед готельних послуг аналогічного призначення більшу конкурентопридатність має та, яка забезпечує найвищий корисний ефект щодо сумарних витрат відвідувача. Безумовно, підвищення якості готельного продукту пов'язане з витратами. Проте вони окупляться завдяки одержаному прибутку. Зайняти лідируюче положення на ринку неможливо без розроблення і освоєння нових готельних послуг (модифікованих, поліпшених), удосконалення існуючих та впровадження унікальних технологій готельного обслуговування.

Вкладання капіталів в управління якістю приводить до збільшення доходів внаслідок запобігання недолікам в обслуговуванні та пред'явлення претензій, підвищення рівня задоволеності гостей та ефективності управління і діяльності готельного комплексу в цілому. При цьому збільшення доходів виникає завдяки таким чинникам:

- запобігання проблемам, пов'язаним із неякісним обслуговуванням і появою претензій;
- підвищення рівня задоволеності гостей;
- підвищення рівня задоволеності персоналу;
- підвищення рівня ефективності управління і ефективності роботи готельного комплексу в цілому.

Основними складовими поняття «конкурентоспроможність готельного продукту» є не тільки його якість та ціна, а й здатність продавця просунути товар (готельний продукт) на ринок з відповідним попитом споживачів. Через це для характеристики конкурентних можливостей товару більш точним є термін «конкурентопридатність», який відображає потенційну можливість продавця досягти відповідної конкурентоспроможності на ринку. З огляду на це розроблено методіку моделювання перспективної конкурентопридатності готельного продукту внаслідок впровадження інноваційних готельних послуг і технологій обслуговування, які сприятимуть забезпеченню конкурентоспроможності готельного підприємства на ринку.

Конкурентопридатність готельного продукту необхідно розглядати як похідну його конкурентних переваг. У цьому зв'язку основними завданнями у сфері готельного

бізнесу є створення конкурентних переваг і підвищення конкурентопридатності, пошук нових шляхів розвитку, оновлення власної політики з урахуванням динамічного ринку готельних послуг, що розвивається. При цьому основними чинниками якості готельного продукту є такі:

- стан матеріально-технічної бази (зовнішнє та внутрішнє оснащення будівлі, яке включає техніку безпеки, якість меблів, приладдя, предметів гігієни, постачання тепла, енергії, водопостачання, інформаційних технологій, обладнання приміщень для надання додаткових послуг та ін.);
- технології обслуговування (втілює корисні властивості послуг і характерні особливості процесу їх надання (наприклад, оперативність послуг бронювання, піднесення багажу, процесу реєстрації клієнтів тощо);
- компетентність персоналу (здатність персоналу якісно виконувати свої обов'язки залежно від кваліфікації, досвіду, вмінь, професійних навичок тощо);
- асортимент і рівень якості додаткових послуг;
- внутрішні стандарти якості;
- відсутність недоліків у процесі обслуговування споживачів.

У сукупності ці чинники впливають на рівень задоволення потреб (очікувань) споживачів і забезпечують популярність (імідж) і конкурентопридатність готельного продукту (рис. 4.2). При цьому наявність конкурентних переваг – це порівняльна якість готельного продукту, яка визначається конкретними показниками (баловою оцінкою), виходячи з досвіду функціонування підприємств-конкурентів, анкетних опитувань клієнтів та незалежних експертів, соціологічних досліджень, громадської думки, що стає причиною популярності (непопулярності) підприємства та його послуг серед споживачів (рис. 4.3).



Рис. 4.2. Основні складові конкурентопридатності готельного продукту



Рис. 4.3. Основні складові конкурентних переваг готельного продукту

Готельний продукт повинен мати корисний ефект як для споживача (задовольняти його потреби, очікування, бути доступним певному контингенту споживачів), так і для готельного підприємства (одержання прибутку).

Керований вплив на окремі показники якості готельного продукту та ефективне використання його конкурентних переваг сприятиме підвищенню популярності (іміджу) підприємства і забезпеченню його конкурентопридатності на ринку готельних послуг.

При цьому конкурентними перевагами готельного продукту можуть бути:

- наявність сертифікату на підтвердження категорії готелю;
- переваги місця розташування готелю;
- індивідуальний технічний проект готелю;
- унікальний дизайн інтер'єру та екстер'єру;
- рівень комфорту (наявність максимальної кількості зручностей для споживача, більшої, ніж у підприємств-конкурентів);
- наявність унікальних послуг;
- наявність унікальних технологій обслуговування (продукції);
- якість кадрового забезпечення;
- можливість отримання цінкових знижок;
- використання сучасних ІТ-технологій в діяльності підприємства.

Конкурентопридатні послуги – це послуги, які користуються попитом у великій кількості споживачів, мають не менш високий рівень якості, ніж відомі аналоги, але відрізняється від останніх елементами інновацій, чим забезпечують певний економічний ефект (очікуваний приріст доходу готельного підприємства від реалізації цих послуг за певний період).

Конкурентопридатність певного готельного продукту визначається лише тими показниками (властивостями), які становлять інтерес для споживача. Всі показники готельного продукту, що виходять за ці межі, не повинні розглядатись при оцінюванні конкурентопридатності як такі, що не підвищують його цінність у конкретних умовах. У цьому зв'язку для визначення конкурентопридатності готельного продукту певної інноваційної готельної послуги або технології обслуговування формують специфічний для даних послуг перелік показників якості.

Загальними показниками конкурентопридатності готельного продукту (певної інноваційної готельної послуги або технології обслуговування) є комплексний показник якості готельного продукту; комплексний показник його конкурентних переваг; рівень задоволення очікувань споживачів; рівень цін (порівняно із середньоринковою); економічний ефект (очікуваний приріст доходу готельного підприємства від реалізації цих послуг за певний період).

Дані про якість готельного продукту збирають різними способами зв'язку з аудиторією, а саме: інтерв'ю телефоном, анкети, інтерв'ю, що розсилаються поштою, особисті, групові. Специфічним для діяльності готельних комплексів є метод експертних оцінок, що передбачає звернення до експертів з досліджуваних питань. Під час такого дослідження відібрані експерти заповнюють дослідний листок.

Система якісного обслуговування повинна враховувати особливості готельного комплексу, забезпечувати мінімізацію витрат на розробку готельних послуг і їх впровадження.

Для комплексного визначення ефективності впровадження інноваційних готельних послуг або технологій обслуговування з підвищеними якісними показниками щодо задоволення попиту споживачів розраховують їх конкурентопридатність.

Для оцінювання перспективної конкурентопридатності розроблено 100-балову шкалу, що складається з п'яти змішаних показників (комплексних і одиничних), кожному з яких відповідають певні коефіцієнти вагомості, визначені експертним методом (табл. 4.19).

На відміну від багатьох відомих методів оцінювання запропонована методика враховує взаємний вплив комплексу застосованих показників (комплексних показників якості і конкурентних переваг; показника маркетингових досліджень – рівня очікувань споживачів, який опосередковано відображає кон'юнктуру ринку (попит і пропозицію) досліджуваного готельного продукту; економічного показника – рівня цін та економічного ефекту впровадження). При цьому якість і рівень задоволення очікувань споживачів мають вирішальне значення і є основними конкурентоутворюючими чинниками.

Комплексний показник конкурентопридатності (КПК) визначається за п'ятьма зазначеними показниками як функція двох абсолютних показників – вимірюваного ($P_{вим}$) і базового (еталонного) ($P_{баз}$):

$$КПК = f(P_{вим} : P_{баз}). \quad (4.15)$$

Шкала оцінки конкурентопридатності готельного продукту

Показник	Коефіцієнт вагомості	Рівень конкурентопридатності, бали			Характеристика рівня конкурентопридатності готельного продукту		
		високий	середній	невисокий	Високий (високоперспективний)	Середній (перспективний)	Невисокий (малоперспективний)
Комплексний показник якості*	0,25	> 85	70–85	< 70	> 85	70–85	< 70
Комплексний показник конкурентних переваг**	0,25	> 75	50–75	< 50	> 75	50–75	< 50
Рівень цін***	0,10	100	67	33	Ціна на послуги нижча за середньоринкову	Ціна на послуги на рівні середньоринкової	Ціна на послуги перевищує середньоринкову
Рівень задоволення очікувань споживачів****	0,20	> 75	50–75	< 50	Очікування перевиконані > 75	Очікування виконані 50–75	Не задоволені очікування < 50
Популярність (імідж) підприємства*****	0,20	100	67	33	Рекомендують відвідати готель > 70	Рекомендують відвідати готель 40–70	Рекомендують відвідати готель < 40
Комплексний показник конкурентопридатності		> 75	50–75	< 50	> 75	50–75	< 50

* Розрахований за сукупністю показників якості кваліметричним методом (як співвідношення значень фактичних показників якості, отриманих за результатами анкетного опитування споживачів, до еталона з урахуванням коефіцієнтів вагомості).

** Розрахований за сукупністю показників конкурентних переваг кваліметричним методом (як співвідношення значень фактичних показників конкурентних переваг, отриманих експертним методом, до значень відповідних показників умовного еталону з урахуванням коефіцієнтів вагомості).

*** Розрахований як співвідношення фактичної вартості послуг підприємства до середньоринкової вартості аналогічних послуг підприємств-конкурентів.

**** Розрахований за даними анкетного опитування споживачів як відсоток відповідей респондентів.

***** Розрахований за даними анкетного опитування споживачів як відсоток відповідей респондентів, які рекомендують відвідати готель.

Комплексне оцінювання якості готельного продукту та оцінювання його конкурентних переваг характеризуються узагальненими показниками, які визначають комплексним методом.

Для визначення узагальненого показника якості потрібно відокремити конкретні властивості, які істотно змінюються. Використовуючи класифікацію властивостей, складають приблизну ієрархічну структуру властивостей готельного продукту, яку уточнюють за результатами анкетного опитування експертів (рис. 4.4).

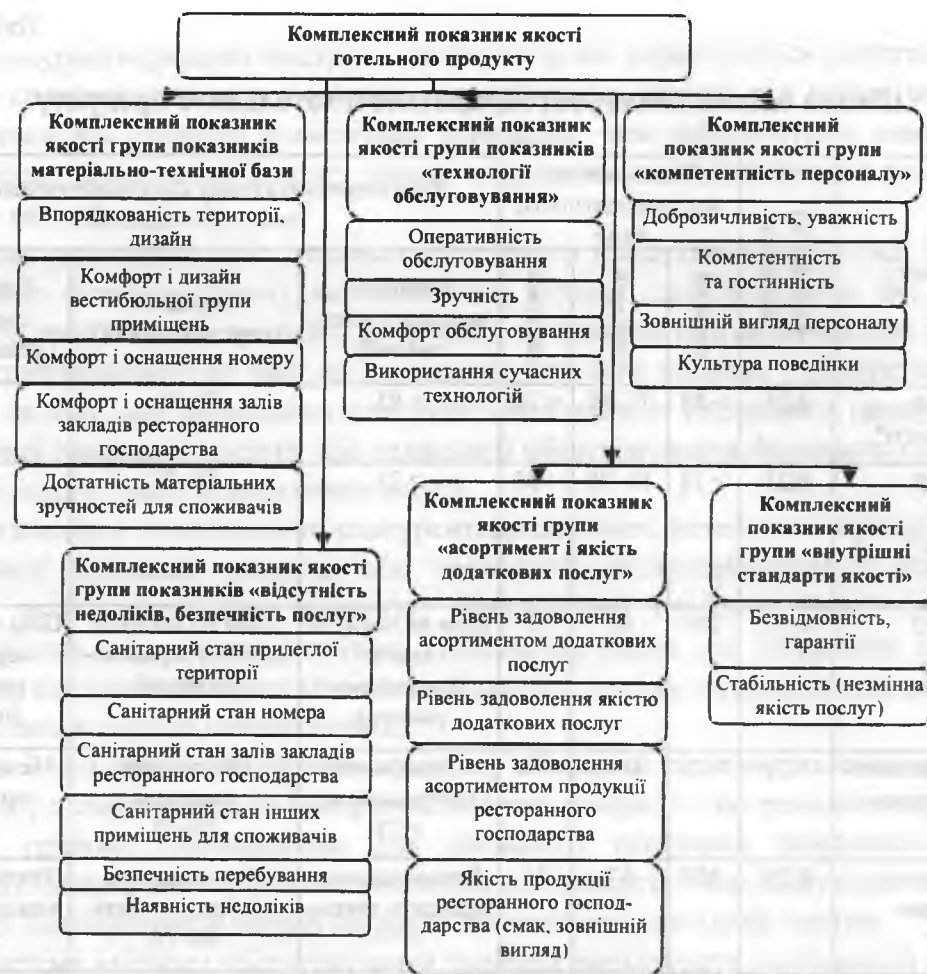


Рис. 4.4. Приблизна ієрархічна структура якості готельного продукту

Деякі одиничні показники якості цієї структури можна випустити або замінити іншими, оскільки ієрархічну схему складають з урахуванням великої кількості показників, і така заміна неістотно впливатиме на значення узагальненого показника якості.

Нижній рівень властивостей в ієрархічній структурі займають одиничні відносні (безрозмірні) показники якості готельного продукту, які здобуто перерахунком:

$$k_{ij} = f\left(\frac{P_{ij}}{P_{ij}^{ст}}\right), \quad (4.16)$$

де k_{ij} , P_{ij} , $P_{ij}^{ст}$ – значення i -го показника відповідно відносне, абсолютне та еталонне.

Для розрахунку відносних показників K_{ij} використовують формулу

$$k_{ij} = \frac{P_{ij}}{P_{ij}^{ст}}, \quad (4.17)$$

Комплексний показник якості розраховують на основі одиничних показників і коефіцієнтів вагомості за формулою

$$K_{п.я} = X_1 \cap X_2 \left(\sum_{i=1}^l k_{\phi, xi} m_{\phi, xi} + \sum_{i=P+1}^p k_{\phi, \omega i} m_{\phi, \omega i} + \sum_{i=P+1}^q k_{\phi, o} m_{\phi, o} + \sum_{i=1}^n m_{\phi} k_{\phi} \right) \quad (4.18)$$

або в загальному вигляді

$$K_{п.я} = x_1 \cap x_2 \sum_{i=1}^n k_i m_i, \quad (4.19)$$

де X_1, X_2 – оцінка показників безпечності послуг за функцією вето;

$m_{\phi, xi}, m_{\phi, \omega i}, m_{\phi, o}, m_{\phi}$ – коефіцієнти вагомості одиничних показників якості ($\sum m_i = \text{const}$);

$k_{\phi, xi}, k_{\phi, \omega i}, k_{\phi, o}, k_{\phi}$ – відносна оцінка одиничних показників якості;

l, P, q – кількість одиничних показників якості у групах показників;

n – загальна кількість одиничних показників якості.

Коефіцієнти вагомості m_p для одиничних показників, а також межі допустимих значень одиничних показників визначають експериментально. Кваліметричне оцінювання здійснюють за методами оцінювання якості готельного продукту.

Один із відповідальних етапів математичного планування експериментів є вибір критерію оптимізації. При цьому слід урахувати, що його функції має виконувати єдиний показник, який досить повно, точно й ефективно характеризує якість об'єкта дослідження. Вимога однозначності критерію зумовлена методологічними передумовами: комплексу значень чинників має відповідати лише одне значення критерію оптимізації. У більшості випадків для повного оцінювання якості об'єкта дослідження доводиться враховувати кілька критеріїв оптимізації. Як критерії оптимізації іноді використовують кілька параметрів, тобто оптимізацію процесу виконують окремо за кількома критеріями, що призводить до збільшення кількості дослідів і ускладнює узагальнення результатів експериментів з метою вибору оптимальних параметрів процесу.

З огляду на це доцільно застосовувати узагальнений (комплексний) критерій, який би відображав окремі критерії та якнайповніше характеризував об'єкт дослідження. Таким критерієм оптимізації можна взяти комплексний показник процесу надання готельних послуг при проектуванні інноваційних послуг і технологій обслуговування $K_{п.я}$. Для його розрахунку застосовують таку методику. Згідно із законом адитивності якість визначають як сукупність ознак:

$$K_{п.я} = n_1 g_1 + n_2 g_2 + \dots + n_n g_n, \quad (4.20)$$

де g_1, g_2, \dots, g_n – безрозмірні числа, що означають окремі ознаки та зменшуються при погіршенні якості.

Величини g становлять відношення вимірної (розмірної) величини характеристики ознаки N_k до довільної сталої тієї самої розмірності. Якщо вимірне числове вираження ознаки збільшується при погіршенні якості об'єкта, слід вибирати обернене відношення.

Типове уявлення про безрозмірність g на основі N виводиться у варіантах:

$$g = \text{const}/N; \quad g = N/\text{const};$$

$$g = [(\text{const})_1 + N] / \text{const}_2; \quad g = (\text{const})_2 / [(\text{const})_1 + N]. \quad (4.21)$$

Коефіцієнт n ураховує різницю величин g та відносну значущість ознак у зображенні їх сукупності:

$$\begin{aligned} n_1 &= c_1 (g_2 g_3 \dots g_n); \\ n_2 &= c_2 (g_1 g_3 \dots g_n); \\ n_n &= c_n (g_1 g_2 \dots g_{n-1}). \end{aligned} \quad (4.22)$$

При цьому

$$c_1/g_1 + c_2/g_2 + \dots + c_n/g_n = 1/g_1 g_2 \dots g_n. \quad (4.23)$$

Якщо $g_1 = m_1; g_2 = m_2; \dots; g_n = m_n$; при $m_1 + m_2 + m_3 + \dots + m_n = 1$, де m_1, m_2, \dots, m_n – коефіцієнт вагомості окремих ознак, маємо

$$c_2 = m_2 / (m_1 c_1); c_3 = m_3 / (m_1 c_1); c_n = m_n / (m_1 c_1). \quad (4.24)$$

Звідси

$$C_1 \left(\frac{1}{g_1} + \frac{m_2}{m_1 g_2} + \dots + \frac{m_n}{m_1 g_n} \right) = \frac{1}{g_1 g_2 \dots g_n}. \quad (4.25)$$

Тоді

$$C_1 = \frac{1}{g_1 g_2 \dots g_n \left(\frac{1}{g_1} + \frac{m_2}{m_1 g_2} + \frac{m_3}{m_1 g_3} + \dots + \frac{m_n}{m_1 g_n} \right)}. \quad (4.26)$$

Використовуючи формули (4.20), (4.22), (4.24), (4.26), знаходимо значення $c_1, c_2, c_3, \dots, c_n$, а потім визначаємо показники якості у відносних одиницях.

З урахуванням значень окремих критеріїв розраховують комплексний показник якості $K_{п.я}$.

З розрахунком показників якості з'являється можливість побудови моделей. При цьому використовують графовий засіб, який дозволяє найбільш економно записати й обробити інформацію, скласти алгоритм оцінювання якості готельних послуг.

Розрахунок комплексного показника якості можна здійснювати також іншим методом. Комплексний показник якості ($K_{п.я}$) готельного продукту розрахувати за одиничними показниками якості, отриманими за даними анкетного опитування споживачів у перший період діяльності готельного підприємства. Одиничні показники якості переводять у безрозмірні. Безрозмірні показники якості готельного продукту визначають як співвідношення одиничних показників якості досліджуваного й еталонного (або базового) зразків за формулою (4.21).

Комплексний показник якості готельних послуг ($K_{п.я}$) визначають за формулою (4.20).

Розглянемо запропоновану методику оцінювання конкурентопридатності готельного продукту умовного готельного підприємства. При цьому комплексні показники якості готельного продукту за групами одиничних показників наведено в табл. 20.

Таблиця 4.20

Комплексне оцінювання якості готельного продукту

Показник якості	Коефіцієнт вагомості m_i	$P_i^{ст}$	P_i	k_i	k_{i,m_i}
Стан матеріально-технічної бази					
Впорядкованість території, дизайн	3,3	4,0	3,5	0,875	2,89
Комфорт і дизайн приміщень для споживачів	4,2	4,0	2,8	0,700	2,94
Комфорт і оснащення номера	5,0	4,0	3,6	0,900	4,50
Комфорт і оснащення залів закладів ресторанного господарства	4,0	4,0	3,2	0,800	3,20

Закінчення табл. 4.20

Показник якості	Коефіцієнт вагомості m_i	$P_i^{ст}$	P_i	k_i	k_{i,m_i}
Достатність матеріальних зручностей для споживачів	4,9	4,0	3,0	0,750	3,68
Технології обслуговування					
Оперативність обслуговування	5,3	4,0	3,4	0,850	4,51
Зручність	4,6	4,0	3,3	0,825	3,80
Комфорт обслуговування	4,2	4,0	3,6	0,900	3,78
Використання сучасних технологій	2,8	4,0	3,5	0,875	2,45
Компетентність персоналу					
Доброчинність, уважність	5,5	4,0	3,5	0,875	4,81
Компетентність та гостинність	4,9	4,0	3,4	0,850	4,17
Зовнішній вигляд персоналу	3,3	4,0	3,6	0,900	2,97
Культура поведінки	4,0	4,0	4,0	1,000	4,00
Відсутність недоліків, безпечність послуг					
Санітарний стан прилеглої території	3,2	4,0	3,8	0,950	3,04
Санітарний стан номеру	5,0	4,0	3,7	0,925	4,63
Санітарний стан залів закладів ресторанного господарства	4,0	4,0	3,8	0,950	3,80
Санітарний стан інших приміщень для споживачів	2,6	4,0	3,6	0,900	2,34
Наявність недоліків	4,3	4,0	3,5	0,875	3,76
Безпечність перебування	4,0	4,0	3,8	0,950	3,80
Асортимент і якість додаткових послуг					
Рівень задоволення асортиментом додаткових послуг	3,6	4,0	3,1	0,850	3,06
Рівень задоволення якістю додаткових послуг	3,2	4,0	3,2	0,800	2,56
Рівень задоволення асортиментом продукції ресторанного господарства	2,8	4,0	3,5	0,875	2,45
Якість продукції ресторанного господарства	3,5	4,0	3,3	0,825	2,89
Внутрішні стандарти якості					
Безвідмовність, гарантії	4,0	4,0	3,6	0,900	3,60
Стабільність (незмінна якість послуг)	3,8	4,0	3,4	0,850	3,23
Комплексний показник якості	100,0	–	–	–	86,84

Для надання якісним характеристикам властивостей готельного продукту кількісної форми вираження застосовані бальові оцінки – від 0 до 4 – отримані на основі анкетного опитування споживачів. Таким чином, кожний показник якості у запропонованій формі анкети отримав три рівні: незадовільний – 0 балів, задовільний – 2 бали, добрий (повністю відповідає очікуванням) – 3 бали і відмінний (перевищує очікування) – 4 бали.

За еталон прийнято умовний готельний продукт, який за встановленими показниками відповідає відмінному рівню якості – 4 бали.

Порівняно з еталоном слід виявляти невідповідність та оцінювати якість обслуговування персоналу: що ближче еталон до фактичних очікувань гостя і ретельніше його дотримується обслуговуючий персонал, то вищий рівень якості обслуговування споживачів.

Після опрацювання даних анкетного опитування отримано узагальнені дані щодо одиничних показників якості готельного продукту (табл. 4.20).

Комплексний показник якості готельного продукту становить 86,84.

Після узагальнення отриманих даних розраховують середньоарифметичні значення одиничних показників якості за групами показників якості готельного продукту (табл. 4.21).

Узагальнена оцінка якості готельного продукту за групами показників якості

Показник якості	$P_i^{ст}$	P_i	k_i	$k_i m_i$
Стан матеріально-технічної бази	4,0	3,22	0,805	3,442
Технології обслуговування	4,0	3,45	0,863	3,635
Компетентність персоналу	4,0	3,63	0,906	3,988
Відсутність недоліків, безпечність послуг	4,0	3,70	0,925	3,562
Асортимент і якість додаткових послуг	4,0	3,35	0,838	2,740
Внутрішні стандарти якості	4,0	3,50	0,875	3,415

За результатами проведених досліджень і розрахунків будують профіль якості готельного продукту (рис. 4.5). На осях шестигранника відкладають відносні показники якості k_i , виражені у відсотках ($k_i \cdot 100\%$).



Рис. 4.5. Профіль якості готельного продукту

Профіль якості готельного продукту за площею поверхні наближається до якості еталону, що більшою мірою забезпечується відсутністю недоліків та компетентністю, доброзичливістю і уважністю персоналу.

За результатами проведених розрахунків можна визначити напрями підвищення якості готельного продукту певного готельного підприємства.

У наведеному прикладі основними напрямками підвищення якості готельного продукту є удосконалення матеріально-технічної бази, розширення асортименту і підвищення якості додаткових послуг готельного підприємства.

Комплексне оцінювання конкурентних переваг готельного продукту здійснюють експертним методом відносно умовного еталона (табл. 4.22).

Для надання конкурентним перевагам готельного продукту кількісної форми вираження застосовані бальові оцінки – від 0 до 10 – отримані експертним методом.

Такі показники, як «наявність сертифікату на підтвердження категорії готелю» та «індивідуальний технічний проект готелю», визначають експерти двома можливими варіантами відповідей – «так» (10 балів), «ні» (0 балів).

Комплексне оцінювання конкурентних переваг готельного продукту

Показник якості	Коефіцієнт вагомості m_i	$P_i^{ст}$	P_i	k_i	$k_i m_i$
Наявність сертифікату на підтвердження категорії готелю	11	10,0	0	–	–
Переваги місця розташування готелю	10	10,0	7,1	0,710	7,10
Індивідуальний технічний проект готелю	8	10,0	10,0	1,000	8,00
Унікальний дизайн інтер'єру та екстер'єру	14	10,0	7,4	0,740	10,36
Рівень комфорту (наявність максимальної кількості зручностей для споживача, більшої, ніж у підприємств-конкурентів)	16	10,0	6,5	0,650	10,40
Наявність унікальних послуг	13	10,0	5,6	0,560	7,28
Наявність унікальних технологій обслуговування (продукції)	9	10,0	4,9	0,490	4,41
Якість кадрового забезпечення	7	10,0	5,2	0,520	3,64
Можливість отримання цінних знижок	6	10,0	6,3	0,630	3,78
Використання сучасних ІТ-технологій в діяльності підприємства	6	10,0	7,0	0,700	4,20
Комплексний показник конкурентних переваг	100,00	–	–	–	59,17

Комплексний показник конкурентних переваг готельного продукту становить 59,17, що може бути предметом удосконалення для перспективного розвитку проекту.

При розрахунку КПК застосовували закон адитивності, згідно з яким якість виражається як сукупність одиничних показників якості:

$$K = n_1 q_1 + n_2 q_2 + \dots + n_n q_n, \quad (4.27)$$

де q_1, q_2, q_n – безрозмірні числа, які виражають окремі значення одиничних показників конкурентопридатності;

n_1, n_2, n_n – коефіцієнти, які враховують відносне значення кожної характерної (якісної) ознаки в їх сукупності;

$$n_{1,2,n} = c_n (q_1 \cdot q_2 \cdot \dots \cdot q_{n-1}). \quad (4.28)$$

Для оцінювання реальної значущості кожної якісної ознаки в їх сукупності використовували коефіцієнти вагомості (m), визначені експертним методом.

З урахуванням коефіцієнтів вагомості

$$C_n = m_n / (m_1 c_1). \quad (4.29)$$

Значення c_1, c_2, \dots, c_n обчислювали за формулою

$$c_1 (1/q_1 + m_2 / (m_1 q_1) + \dots + m_n / (m_n q_n)) = 1 / (q_1 q_2 \cdot \dots \cdot q_n). \quad (4.30)$$

Звідси

$$c_1 = 1 / (q_1 q_2 \cdot \dots \cdot q_n) (1/q_1 + m_2 / (m_1 q_1) + \dots + m_n / (m_n q_n)). \quad (4.31)$$

Результати розрахунку комплексного показника конкурентопридатності готельного продукту наведено в табл. 4.23.

Таблиця 4.23

Результати розрахунку комплексного показника конкурентопридатності готельного продукту

Показник	Коефіцієнт вагомості m_i	Еталон	Базовий проект
Комплексний показник якості*	0,25	100,00	86,84
Комплексний показник конкурентних переваг**	0,21	100,00	59,17
Рівень цін***	0,17	100,00	67,00
Рівень задоволення очікувань споживачів****	0,20	100,00	62,00
Популярність (імідж) підприємства*****	0,17	100,00	33,00
Сума	1,00		
Автоматичне визначення приведених показників			
Комплексний показник якості	0,25	100,00	86,84
Комплексний показник конкурентних переваг	0,21	100,00	59,17
Рівень цін*	0,17	100,00	67,00
Рівень задоволення очікувань споживачів****	0,20	100,00	62,00
Популярність (імідж) підприємства*****	0,17	100,00	33,00
Координата Y	c_1	0,00000002	0,0000000205
	c_2	0,00000002	0,0000000172
	c_3	0,00000001	0,0000000117
	c_4	0,00000001	0,0000000094
	c_5	0,00000001	0,0000000064
Координата Z	p_1	0,166	0,166
	p_2	0,205	0,205
Відносне значення кожної ознаки в їх сукупності	p_3	0,123	0,123
	p_4	0,106	0,106
	p_5	0,136	0,136
Комплексна оцінка конкурентопридатності			
Показники конкурентопридатності			
Комплексний показник якості*	k_1	25,00	14,42
Комплексний показник конкурентних переваг**	k_2	21,00	12,11
Рівень цін***	k_3	14,28	8,23
Рівень задоволення очікувань споживачів****	k_4	11,42	6,59
Популярність (імідж) підприємства*****	k_5	7,77	4,48
Комплексний показник конкурентопридатності		79,47	45,82

* Розрахований за сукупністю показників якості кваліметричним методом (як співвідношення значень фактичних показників якості, отриманих за результатами анкетного опитування споживачів, до еталона з урахуванням коефіцієнтів вагомості).

** Розрахований за сукупністю показників конкурентних переваг кваліметричним методом (як співвідношення значень фактичних показників конкурентних переваг, отриманих експертним методом, до значень відповідних показників умовного еталону з урахуванням коефіцієнтів вагомості).

*** Розрахований як співвідношення фактичної вартості послуг до середньоринкової вартості аналогічних послуг підприємств-конкурентів.

**** Розрахований за даними анкетного опитування споживачів як відсоток відповідей респондентів.

***** Розрахований за даними анкетного опитування споживачів як відсоток відповідей респондентів, які рекомендують відвідати готель.

Комплексний показник конкурентопридатності базового готельного продукту становить 45,82, що за розробленою шкалою відповідає малоперспективним готельним продуктам невисокого рівня конкурентопридатності і потребує вдосконалення.

За результатами проведених розрахунків побудовано модель конкурентопридатності готельного продукту (рис. 4.6).

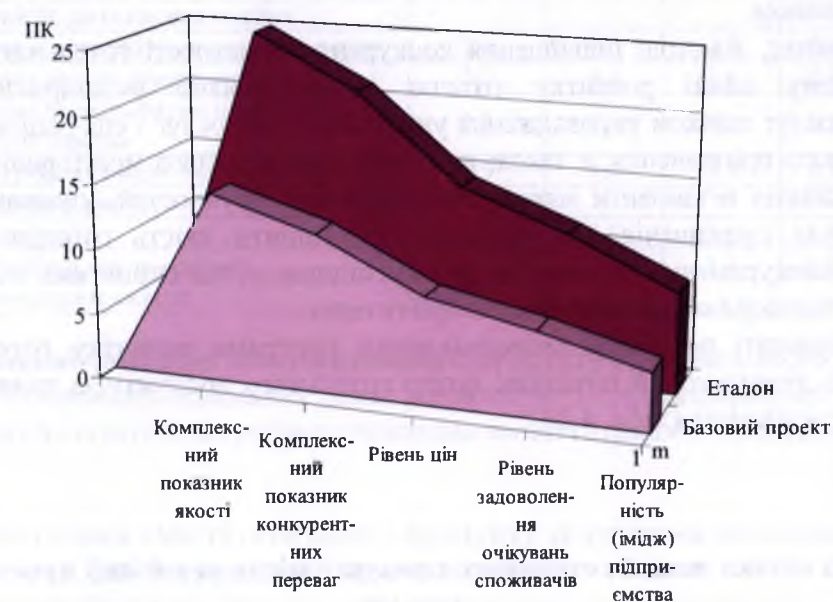


Рис. 4.6. Модель конкурентопридатності готельного продукту:

PK – показник конкурентопридатності; m_i – вагомість i -го показника конкурентопридатності

Практична реалізація запропонованої методики на прикладі розробленого готельного продукту засвідчила доцільність її застосування для оцінювання ступеня перспективності розроблення й реалізації нових інноваційних готельних послуг. Вона відображає рівні конкурентопридатності (порівняно з наявними на ринку послугами конкурентів) і відповідності розроблених послуг еталонним вимогам.

З метою забезпечення (підвищення) конкурентопридатності готельного продукту на ринку доцільним є розроблення і освоєння нових готельних послуг (модифікованих, поліпшених), удосконалення існуючих та впровадження унікальних технологій готельного обслуговування.

Вкладання капіталів в управління якістю приводить до збільшення доходів внаслідок запобігання недолікам в обслуговуванні та пред'явлення претензій, підвищення рівня задоволеності гостей та ефективності управління і популярності готельного комплексу в цілому. При цьому доходи збільшуються завдяки таким чинникам:

- запобігання проблемам, пов'язаним із неякісним обслуговуванням і появою претензій;
- підвищення рівня задоволеності гостей;
- підвищення рівня задоволеності персоналу;
- підвищення рівня ефективності управління і ефективності роботи готельного комплексу в цілому.

Керований вплив на окремі показники якості готельного продукту та ефективне використання його конкурентних переваг сприятиме підвищенню популярності (іміджу) підприємства і забезпеченню (підвищенню) його конкурентопридатності на ринку готельних послуг.

Використовуючи запропоновану методику, можна спроектувати конкуренто-придатність готельного продукту після реалізації програм розвитку проекту – впровадження інноваційних послуг і технологій обслуговування, підвищення рівня задоволення очікувань споживачів тощо. При цьому доцільно порівняти результати розрахунку комплексного показника конкурентопридатності базового готельного продукту та готельного продукту після здійснення запропонованих впроваджень з умовним еталоном.

Наприклад, з метою підвищення конкурентопридатності готельного продукту у перспективному плані розвитку готелю запропоновано розширити асортимент додаткових послуг шляхом упровадження унікальних спа-послуг і спа-раціонів харчування функціонального призначення, а також на основі безперервного моніторингу задоволення попиту споживачів встановити максимальну кількість зручностей, удосконалити дизайн приміщень для споживачів, що дозволить підвищити якість готельного продукту. Посиленню конкурентних переваг та іміджу підприємства сприятиме отримання ним сертифікату підтвердження певної категорії готелю.

В результаті реалізації запропонованої програми розвитку готелю повторно розраховують комплексний показник якості готельного продукту за даними анкетного опитування споживачів (табл. 4.24).

Таблиця 4.24

Комплексна оцінка якості готельного продукту після реалізації проекту розвитку готелю

Показник якості	Коефіцієнт вагомості m_i	$P_i^{ст}$	P_i	k_i	$k_i m_i$
Стан матеріально-технічної бази					
Впорядкованість території, дизайн	3,3	4,0	3,5	0,875	2,89
Комфорт і дизайн приміщень для споживачів	4,2	4,0	3,4	0,850	3,57
Комфорт і оснащення номера	5,0	4,0	3,6	0,900	4,50
Комфорт і оснащення залів закладів ресторанного господарства	4,0	4,0	3,2	0,800	3,20
Достатність матеріальних зручностей для споживачів	4,9	4,0	3,6	0,900	4,41
Технології обслуговування					
Оперативність обслуговування	5,3	4,0	3,4	0,850	4,51
Зручність	4,6	4,0	3,3	0,825	3,80
Комфорт обслуговування	4,2	4,0	3,6	0,900	3,78
Використання сучасних технологій	2,8	4,0	3,5	0,875	2,45
Компетентність персоналу					
Доброчинність, уважність	5,5	4,0	3,5	0,875	4,81
Компетентність та гостинність	4,9	4,0	3,4	0,850	4,17
Зовнішній вигляд персоналу	3,3	4,0	3,6	0,900	2,97
Культура поведінки	4,0	4,0	4,0	1,000	4,00
Відсутність недоліків, безпечність послуг					
Санітарний стан прилеглої території	3,2	4,0	3,8	0,950	3,04
Санітарний стан номеру	5,0	4,0	3,7	0,925	4,63
Санітарний стан залів закладів ресторанного господарства	4,0	4,0	3,8	0,950	3,80
Санітарний стан інших приміщень для споживачів	2,6	4,0	3,6	0,900	2,34
Наявність недоліків	4,3	4,0	3,5	0,875	3,76
Безпечність перебування	4,0	4,0	3,8	0,950	3,80

Закінчення табл. 4.24

Показник якості	Коефіцієнт вагомості m_i	$P_i^{ст}$	P_i	k_i	$k_i m_i$
Асортимент і якість додаткових послуг					
Рівень задоволення асортиментом додаткових послуг	3,6	4,0	3,8	0,950	3,42
Рівень задоволення якістю додаткових послуг	3,2	4,0	3,6	0,900	2,88
Рівень задоволення асортиментом продукції ресторанного господарства	2,8	4,0	3,6	0,900	2,52
Якість продукції ресторанного господарства	3,5	4,0	3,5	0,875	3,06
Внутрішні стандарти якості					
Безвідмовність, гарантії	4,0	4,0	3,6	0,900	3,60
Стабільність (незмінна якість послуг)	3,8	4,0	3,4	0,850	3,23
Комплексний показник якості	100,00	–	–	–	89,14

Комплексний показник якості готельного продукту становить 86,84.

Після узагальнення отриманих даних розраховують середньоарифметичні значення одиничних показників якості за групами показників якості готельного продукту (табл. 4.25).

Таблиця 4.25

Узагальнена оцінка якості готельного продукту за групами показників якості після реалізації проекту розвитку готелю

Показник якості	$P_i^{ст}$	P_i	k_i	$k_i m_i$
Стан матеріально-технічної бази	4,0	3,46	0,865	3,714
Технології обслуговування	4,0	3,45	0,863	3,635
Компетентність персоналу	4,0	3,625	0,906	3,988
Відсутність недоліків, безпечність послуг	4,0	3,7	0,925	3,562
Асортимент і якість додаткових послуг	4,0	3,58	0,906	2,97
Внутрішні стандарти якості	4,0	3,5	0,875	3,415

За результатами проведених досліджень і розрахунків будують профіль якості готельного продукту (рис. 4.7). На осях шестигранника відкладають відносні показники якості k_i , виражені у відсотках ($k_i \cdot 100\%$).



Рис. 4.7. Профіль якості готельного продукту після реалізації проекту розвитку



Експлікація будівель та споруд

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Готель	300 місць
2	Ресторан	200 місць
3	Бунгало	117,0 м ²
4	Майданчик перед входом до готелю	894,2 м ²
5	Літній майданчик ресторану	70,5 м ²
6	Майданчик для тимчасового паркування автомобілів	5 місць
7	Майданчик для дітей	156,4 м ²
8	Майданчик для відпочинку	169,0 м ²
9	Стоянка для автомобілів	54 машиномісця
10	Розвантажувальний майданчик готелю	144,0 м ²
11	Розвантажувальний майданчик ресторану	318,0 м ²
12	Розвантажувальний майданчик басейну	144,0 м ²
13	Майданчик для сміттєзбірників	28,5 м ²

15 мм 120 мм 50 мм

Умовні позначки:

- - - Межа ділянки проектування
- Будинок, що проектується
- Будинок (споруда), що підлягає зносу
- Автомобільна дорога
- Тротуари (брукування)
- Фонтан
- Озеленення (газон)
- Квітник
- Лава
- Сміттєзбірник
- Кущі стрижені (рядна посадка)
- Деревя листяні
- Деревя хвойні
- Поодинокі кущі

10 мм 10 10 10 15 10 120

КНТЕУ 8.091711.07. 01-37 ДП ГЧ			
Готель «Пектораль»**** на 300 місць			
Зм.	Зміст	Арк.	Всього
Зав. кафедр	Бережний М.		
Керівник	Гарасевич С.В.		
Консультант	Розунов Р.А.		
Розробник	Савиць І.В.		
Готельний комплекс		Станд.	Аркуні
		Н	8
План благоустрою території М 1:500		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 5 курс, 3 група «А»	

Профіль якості готельного продукту за площею поверхні більше наближається до якості еталону, що забезпечується поліпшенням матеріально-технічної бази та розширенням асортименту якісних інноваційних послуг.

Проект розвитку готелю передбачає посилення конкурентних переваг та іміджу підприємства внаслідок отримання ним сертифікату підтвердження певної категорії готелю, а також запровадження унікальних спа-послуг. Комплексне оцінювання конкурентних переваг готельного продукту проводять експертним методом відносно умовного еталона (табл. 4.26).

Таблиця 4.26

Комплексне оцінювання конкурентних переваг готельного продукту після реалізації проекту розвитку

Показник якості	Коефіцієнт вагомості m_i	$P_i^{ст}$	P_i	k_i	$k_i m_i$
Наявність сертифікату на підтвердження категорії готелю	11	10,0	10,00	1,00	11,00
Переваги місця розташування готелю	10	10,0	7,1	0,710	7,10
Індивідуальний технічний проект готелю	8	10,0	10,0	1,000	8,00
Унікальний дизайн інтер'єру та екстер'єру	14	10,0	7,4	0,740	10,36
Рівень комфорту (наявність максимальної кількості зручностей для споживача, більшої, ніж у підприємств-конкурентів)	16	10,0	7,5	0,750	12,00
Наявність унікальних послуг	13	10,0	8,6	0,860	11,18
Наявність унікальних технологій обслуговування (продукції)	9	10,0	4,9	0,490	4,41
Якість кадрового забезпечення	7	10,0	5,2	0,520	3,64
Можливість отримання цінкових знижок	6	10,0	6,3	0,630	3,78
Використання сучасних ІТ-технологій в діяльності підприємства	6	10,0	7,0	0,700	4,20
Комплексний показник конкурентних переваг	100,00	–	–	–	75,67

Комплексний показник конкурентних переваг готельного продукту становить 75,67, що перевищує відповідне значення базового проекту на 27,9% (59,17) і за розробленою шкалою відповідає високому рівню конкурентопридатності готельного продукту (> 75).

Результати розрахунку комплексного показника конкурентопридатності готельного продукту наведено в табл. 4.27.

Таблиця 4.27

Результати розрахунку комплексного показника конкурентопридатності готельного продукту

Показник	Коефіцієнт вагомості m_i	Еталон	Базовий проект	Проект розвитку
Комплексний показник якості*	0,25	100,00	86,84	89,14
Комплексний показник конкурентних переваг**	0,21	100,00	59,17	75,67
Рівень цін***	0,17	100,00	67,00	67,00
Рівень задоволення очікувань споживачів****	0,20	100,00	62,00	75,00
Популярність (імідж) підприємства*****	0,17	100,00	33,00	67,00
Сума	1,00			
<i>Автоматичне визначення приведених показників</i>				
Комплексний показник якості	0,25	100,00	86,84	89,14
Комплексний показник конкурентних переваг	0,21	100,00	59,17	75,67
Рівень цін*	0,17	100,00	67,00	67,00
Рівень задоволення очікувань споживачів****	0,20	100,00	62,00	75,00
Популярність (імідж) підприємства*****	0,17	100,00	33,00	67,00
Координата Y	c_1	0,000000025	0,000000205	0,000000083
	c_2	0,000000021	0,000000172	0,000000069
	c_3	0,000000014	0,000000117	0,000000047
	c_4	0,000000011	0,000000094	0,000000038
	c_5	0,000000008	0,000000064	0,000000026
Координата Z	n_1	0,250	0,166	0,211
	n_2	0,210	0,205	0,208
Відносне значення кожної ознаки в їх сукупності	n_3	0,143	0,123	0,160
	n_4	0,114	0,106	0,114
	n_5	0,078	0,136	0,087
<i>Комплексна оцінка конкурентопридатності</i>				
Показники конкурентопридатності				
Комплексний показник якості*	κ_1	25,00	14,42	18,77
Комплексний показник конкурентних переваг**	κ_2	21,00	12,11	15,76
Рівень цін***	κ_3	14,28	8,23	10,72
Рівень задоволення очікувань споживачів****	κ_4	11,42	6,59	8,58
Популярність (імідж) підприємства*****	κ_5	7,77	4,48	5,83
Комплексний показник конкурентопридатності		79,47	45,82	59,66

За результатами проведених розрахунків побудовано модель конкуренто-придатності готельного продукту після реалізації проекту розвитку готелю (рис. 4.8).

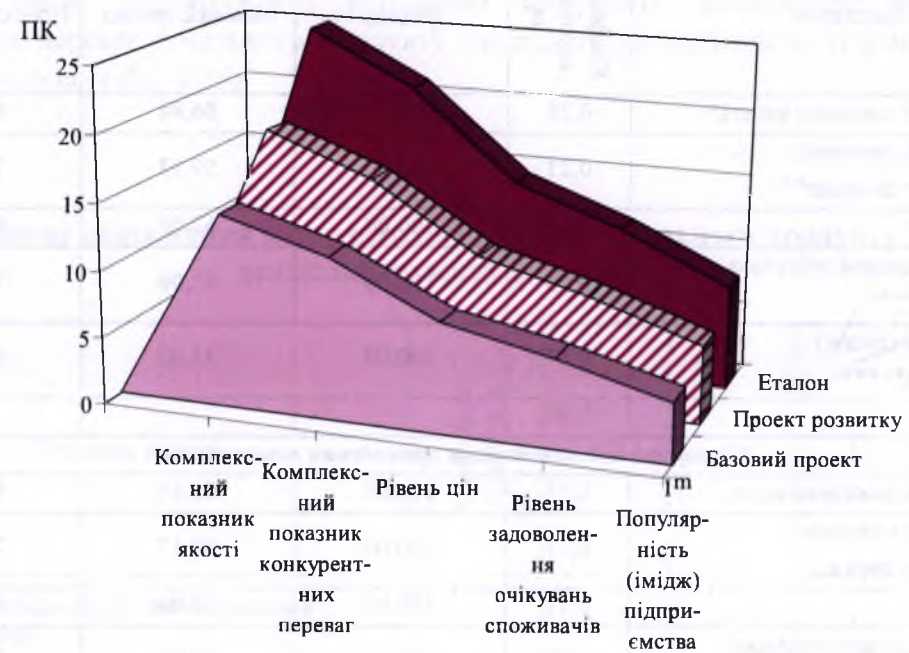


Рис. 4.8. Модель конкурентопридатності готельного продукту:
 ПК – показник конкурентопридатності; m – вагомість i -го показника конкурентопридатності

Комплексний показник конкурентопридатності готельного продукту після реалізації проекту розвитку становитиме 59,66, що перевищує значення конкурентопридатності базового готельного продукту на 30,20% (45,82) і за розробленою шкалою відповідає перспективним готельним продуктам, що матимуть середній рівень конкурентопридатності.

ДОДАТКИ

Додаток 4.1



Фушет-десерт



Банкет за типом «шведський стіл»



Попереднє сервірування бенкетів за столом



Подавання аперитиву на бенкеті за столом



Подавання закусок на льоду



Бенкет з повним обслуговуванням офіціантами



Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами



Барна зона на бенкеті-коктейлі

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» : Закон України від 18.11.2003 № 1282-IV.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про оплату праці : Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
6. Про патентування деяких видів підприємницької діяльності : Закон України від 23.03.96 № 98/96-ВР.
7. Про ціни та ціноутворення : Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
8. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV.
9. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
10. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення : постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.95 № 108.
11. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів : постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі змінами і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534).
12. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
13. Правила роботи закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
14. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
15. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби» : наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
16. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи» : наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.
17. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
18. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення.
19. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
20. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
21. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
22. ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення.
23. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
24. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
25. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
26. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
27. ДБН В.2.2-16-2005. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади.
28. ДБН В.2.2-20 :2008. Будинки і споруди. Готелі.
29. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
30. ДБН В.2.2-3-97. Будинки та споруди навчальних закладів.
31. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
32. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
33. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
34. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
35. ДБН 360.92** (зі змінами № 1–10). Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
36. ДСН 3.3.6.037-99. Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку.
37. ДСН 3.3.6.039-99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації.
38. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
39. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
40. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
41. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
42. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
43. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
44. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
45. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
46. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Наставни щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
47. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.

48. Нормативы численности руководителей, специалистов, служащих, рабочих гостиничного хозяйства : выдержка из приказа Министерства строительства Российской Федерации, Департамента жилищно-коммунального хозяйства от 15 ноября 1994 г. № 11.
49. НПАОП 0.00-1.31-99. Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин.
50. НПАОП 0.00-4.09-07. Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства.
51. НПАОП 0.00-4.11-07. Типове положення про діяльність уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.
52. НПАОП 0.00-4.12-05. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці.
53. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці.
54. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.
55. НПАОП 52.0-7.02-80. Типові галузеві норми безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам державної торгівлі.
56. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
57. РД 34.21.122-87. Инструкция по устройству молниезащиты зданий и сооружений.
58. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.
59. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
60. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование.
61. СНиП 2.09.04-87. Зміна № 1 «Административные и бытовые здания» (наказ Держбуду України від 26 вересня 2001 року № 192).
62. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці. – К. : Основа, 2005. – 223 с.
63. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. – К., 2009. – 244 с.
64. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006.
65. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. – К. : Основа, 2004. – 875 с.
66. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
67. Методичні рекомендації по формуванню собівартості продукції, робіт, послуг у промисловості : затв. наказом Державного комітету промислової політики України від 02.02.2001 № 47.
68. Национальные стандарты и план счетов бухгалтерского учета в Украине. – К., 2000.
69. Анисимов В.М. Кадровая служба и управление персоналом организации : практ. пособие кадровика / В.М. Анисимов. – М. : Экономика, 2003. – 703 с.

70. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание : учеб. пособие / С.И. Байлик. – 2-е изд., перераб. и доп. – К. : Дакор, 2006. – 288 с.
71. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, управление, сертификация / С.И. Байлик. – К. : Вира-Р, Альтерпресс, 2006. – 207 с.
72. Банько В.Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація : навч. посіб. / В.Г. Банько. – К. : Центр інформ. технологій, 2006. – 292 с.
73. Бойко М.Г. Организация готельного хозяйства : учебник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.
74. Бойцова М. Усе про облік та організацію готельного бізнесу / М. Бойцова, О. Піроженко. – Х. : Фактор, 2005. – 232 с.
75. Бородин В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородин. – М. : Книжн. мир, 2001. – 165 с.
76. Бочелюк В.Й. Дозвіллезнавство : навч. посіб. / В.Й. Бочелюк, В.В. Бочелюк. – К. : Центр навч. л-ри, 2006. – 208 с.
77. Веснин В.Р. Менеджмент персонала : учеб. пособие для уч-ся сред. спец. учеб. завед. / В.Р. Веснин. – 3 изд., испр. и доп. – М. : Элит-2000, 2003. – 300 с.
78. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю.Ф. Волков. – Ростов-н/Д. : Феникс, 2003. – 348 с.
79. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов-н/Д. : Феникс, 2004. – 287 с. (Сер. «Высшее профессиональное образование»).
80. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания / Ю.Ф. Волков. – Ростов-н/Д. : Феникс, 2003. – 384 с.
81. Гандзюк М.П. Основы охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський / за ред. М.П. Гандзюка. – 2-ге вид. – К. : Каравела, 2005. – 390 с.
82. Гогіташвілі Г.Г. Основы охорони праці / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін, – Л. : Новий світ-2000, 2005. – 232 с.
83. Грищук М.В. Основы охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.В. Грищук. – К. : Кондор, 2007. – 238 с.
84. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.
85. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова. – М. : Новое знание, 2006. – 392 с.
86. Жидецький В.Ц. Основы охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
87. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Минск : Новое знание, 2003. – 215 с.
88. Король С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві : навч. посіб. / С.Я. Король. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 354 с.
89. Лесенко Г.Г. Довідник з охорони праці для керівників та спеціалістів. – К. : Основи, 2008. – 288 с.

90. Лук'янова Л.Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Муніч ; за ред. проф. В.К. Федорченка. – К. : Вища шк., 2001. – 237 с.
91. Ляпина І.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания : учеб. для нач. проф. образ. / И.Ю. Ляпина. – М. : Академия, 2002. – 208 с.
92. 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.
93. Мазараки А.А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Мазараки, М.И. Пересичный, И.А. Фельдман. – К. : И. Губерников, 2012. – 312. с.
94. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.
95. Мальська М.П. Туристичний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. / М.П. Мальська, В.В. Худо. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 263 с.
96. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.Н. Нечаюк. – К. : Центр навч. л-ри, 2006. – 346 с.
97. Новости турбизнеса. – 2004. – № 1–5.
98. Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апонін, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало ; за ред. Проф. В.В. Апонія. – К. : Академія, 2006. – 311 с.
99. Основи споживчих знань : посіб. для вищ. навч. закл. – К. : Знання, 2008. – 286 с.
100. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування : навч. посіб. / Я. Радевич-Винницький. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : Знання, 2006. – 370 с.
101. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах : зб. наук. пр. / М.І. Пересичний (відп. ред.). – К. : КНЕУ, 2004. – 208 с.
102. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2006. – 174 с.
103. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 408 с.
104. Саак А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : учеб. пособие / А.Э. Саак, М.В. Якименко. – СПб. : Питер, 2007. – 289 с.
105. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве : учеб. пособие / В.П. Скараманга. – М. : Финансы и статистика, 2005. – 318 с.
106. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : учеб. пособие / А.В. Сорокина. – М. : Альфа-М ; ИНФРА-М, 2006. – 304 с.
107. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму : навч. посіб. / Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилюк. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 179 с.
108. Туризм и гостиничное хозяйство / под ред. А.Д. Чудновского. – М. : Тандем, 2003. – 447 с.
109. Туризм и гостиничное хозяйство / под ред. Л.П. Шматько. – М. ; Ростов-н/Д. : МарТ, 2004. – 346 с.

110. Уокер Дж. Введение в гостеприимство : учеб. пособие : пер. с англ. / Дж. Уокер. – 2-е изд. – М. : ЮНИТИ-Дана, 2002. – 463 с.
111. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О. Зимійов, Є.В. Самарцев та ін. ; за ред. чл.-кор. НАН України, д-р екон. наук, проф. С.І. Дорогунцова. – К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.
112. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / за ред. чл.-кор. НАН України, д-р екон. наук, проф. С.І. Дорогунцова. – К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.
113. Федорченко В.К. Історія туризму в Україні / В.К. Федорченко, Т.А. Дьорова. – К. : Вища шк., 2002. – 195 с.
114. Филипповский Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Е.Е. Филипповский, Л.В. Шмарова. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 174 с.
115. Фінансовий менеджмент : навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
116. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії : навч. посіб. / Н.В. Чорненька. – К. : Атака, 2006. – 289 с.
117. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації : підручник / М.І. Шаповал. – 3-тє вид., переробл. і допов. – К. : Вид-во Європ. ун-ту, 2002. – 348 с.
118. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.
119. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.
120. Яковлев Г.А. Экономика гостиничного хозяйства : учеб. пособие / Г.А. Яковлев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : РДЛ, 2006. – 328 с.
121. www.food-service.com.ua
122. www.efes.com.ua
123. www.eto.ua
124. www.komplekt.in.ua
125. www.merx.ua
126. www.np.com.ua
127. www.shen.org.ua
128. www.silence.com.ua
129. www.trade-design.kiev.ua
130. www.vermi.com.ua

НБ ПНУС



784374

Навчальне видання

МАЗАРАКІ Анатолій Антонович,
ПЕРЕСІЧНИЙ Михайло Іванович,
ШАПОВАЛ Світлана Леонідівна,
РАСУЛОВ Раміс Асимович,
ГРИГОРЕНКО Олег Михайлович,
АНТОНЮК Ірина Юріївна,
ТАРАСЕНКО Ігор Іванович,
ТКАЧЕНКО Тетяна Іванівна,
КАРПЕНКО Петро Олександрович,
ЧАЮН Ірина Олександрівна,
МЕЛЬНИЧЕНКО Світлана Володимирівна,
МАРЦИН Тетяна Олександрівна,
ВЕДМІДЬ Надія Іванівна,
ФЕДОРОВА Діна Володимирівна,
ГОПКАЛО Лариса Михайлівна,
ПЛЕШКАНЬ Наталя Михайлівна

ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ

*Навчальний посібник
для студентів вищих навчальних закладів*

Редактор Т.М. Коліна
Дизайн обкладинки Т.В. Матвієнко
Комп'ютерне верстання: Л.І. Власової, О.А. Гаркуші, І.В. Кривицької,
К.М. Похилюк, С.К. Слизень

Формат 60x84/8. Ум. друк. арк. 19,76. Тираж 500 пр. Зам. 440.

Видавець і виготовлювач
Київський національний торговельно-економічний університет
вул. Кіото, 19, м. Київ-156, Україна, 02156

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи серія ДК № 359 від 14.03.2001.