

**Київський національний торговельно-економічний
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ
ПРОЕКТ**

на тему:

Проект пансіонату на 60 місць у м. Вінниця

Студентки 2 курсу, 7м групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа»
спеціалізації «Готельна і
ресторанна справа»

підпис студента

Дацюк
Марія Анатоліївна

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Бовш
Людмила Андріївна

Наукові консультанти:

Ресторани
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Юдіна
Тетяна Іллівна

Архітектура. Дизайн
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Григоренко
Олег Михайлович

Керівник освітньо-
професійної програми
д.е.н., проф.

підпис керівника

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2019

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація «Готельна і ресторанна справа»

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” _____ 2018 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:
Затверджена наказом ректора від “29” грудня 2018 р. № 4853
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 16 листопада 2019 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:
Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об’єкта готельного бізнесу за результатами дослідження маркетингових, економічних, технологічних факторів та з урахуванням ергономічних, технічних, екологічних вимог.
Об’єкт дослідження – процес проектування об’єкта готельного бізнесу.
Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об’єкта готельного бізнесу.
4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.6. Ресторани			
Розділ 2. Архітектура. Дизайн			

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

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

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

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

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

- 3.1. Цінові політика. Фінансовий результат
 - 3.2. Ефективність проекту
- Висновки та пропозиції
Список використаних джерел
Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2018 р.- 31.10. 2018 р.	
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	01.11.2018 р.- 31.12.2018 р.	
3	<i>Написання 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	02.01.2019 р.- 11.05.2018 р.	
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	14.05.2019 р.- 18.05.2019 р.	
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2019 р.	
6	<i>Написання 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2019 р.	
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2019 р.	
8	<i>Написання 3 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	11.09.2019 р. - 28.10.2019 р.	
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	29.10.2019 р.- 31.10.2019 р.	
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедрі</i>	16.11.2019 р	
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2019 р. 18.11.2019 р	
12	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2019 р.- 01.12.2019 р.	
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	Відповідно до розкладу	

8. Дата видачі завдання: 28.12.2018 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник _____

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту _____

Випускний кваліфікаційний проект є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(підпис, дата)

Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента _____
(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.
(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри
(підпис, прізвище, ініціали)

Бойко М.Г.

“ _____ ” 2019 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	10
1.1 ЛОКАЦІЯ	10
1.2. ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	13
1.3. КОНЦЕПТУАЛЬНИЙ СТИЛЬ ТА АТМОСФЕРА	20
1.4. СЕРВІСНА КОНЦЕПЦІЯ	22
1.5. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ДИЗАЙН	30
1.6. РЕСТОРАНИ	31
РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ПАНСІОНАТУ	37
2.1. ЕКСТЕР'ЄР ПАНСІОНАТУ	37
2.2. ДИЗАЙНЕРСЬКЕ РІШЕННЯ НОМЕРА ПАНСІОНАТУ (АБО ТОРГОВЕЛЬНОЇ ЗАЛИ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ПРИЙМАЛЬНО-ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ)	38
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	41
3.1. ЦІНОВА ПОЛІТИКА. ФІНАНСОВИЙ РЕЗУЛЬТАТ	41
3.2. ЕФЕКТИВНІСТЬ ПРОЕКТУ	55
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	61
Додатки	67

ВСТУП

Сфера готельного бізнесу в Україні характеризується динамічним розвитком та стає важливим чинником культурного та економічного прогресу країни. Тенденції сучасного розвитку економічної ситуації в Україні характеризуються позитивною динамікою, активізацією структурних зрушень на користь сфери послуг, загостренням конкурентної боротьби. Лише те підприємство, яке зуміє належним чином організувати надання послуг, дотримуючись законодавчо-правових актів, стандартів, і враховуючи специфічні особливості послуг, буде стійким та конкурентноздатним на ринку послуг. Починає формуватися ринок готельних послуг, який представляє собою багатомірну динамічну систему взаємовідносин з надання та отримання комплексного готельного обслуговування.

На сучасному етапі у зв'язку з прискореним темпом життя населення України зростає необхідність у проектуванні підприємств готельного господарства де можна не тільки отримати послуги проживання і харчування, а ще й відпочити та оздоровитись. Особливої уваги заслуговує місто з багатою мінерально-сировинною базою – Вінниця.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами дослідження маркетингових, економічних, технологічних факторів та з урахуванням ергономічних, технічних, екологічних вимог.

Для досягнення цієї мети у проекті вирішуються наступні завдання:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в м. Вінниця і обґрунтувати місце розміщення готелю;
- розробити загальну концепцію пансіонату, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- розробити перелік основних і додаткових послуг пансіонату; визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;

- розробити експлікацію приміщень пансіонату;
- обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при пансіонату; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;
- обґрунтувати організаційний дизайн проекту;
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при пансіонату;
- розробити пропозиції щодо дизайну пансіонату;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

Об'єкт дослідження – процес проектування об'єкта готельного бізнесу.

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

Методи дослідження. В випускному кваліфікаційному проекті використані різні способи і прийоми наукових досліджень: статистичні спостереження, аналіз – для проведення маркетингових досліджень регіонального ринку послуг, анкетування – з метою дослідження потреб споживачів готелю, математичні методи, безпосереднього обстеження підприємств готельного господарства, графічного (для візуалізації основних положень досліджень). Для систематизації отриманої інформації використані методи комп'ютерної обробки здійснені за допомогою пакетів прикладних програм.

Інформаційна база. Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А.

Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік [57].

Практичне значення одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку готельного бізнесу, розширення готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку туристичного бізнесу.

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

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить _____ с, на яких представлено _____ таблиць та _____ рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Локація

Вінниця — адміністративний центр [Вінницької області](#), [Вінницького району](#), сучасний економічний і культурний центр держави. Центр [Вінницької агломерації](#). Місто стоїть на річці [Південний Буг](#). Населення міста становить 373,3 тис. осіб (за даними 2016 рік. Згідно з результатами щорічного дослідження соціологічної групи “Рейтинг” місто було названо найкращим в Україні [\[69\]](#).

Залізничний вокзал міста має сполучення з 23 областями України. Вінниця розміщена за 200 км від [столиці](#) України. Відстань залізницею до Києва становить 221 км, автошляхами — понад 265 км. До головного міста країни можна дістатися за 2,5-3 години, швидкісним потягом за 2 години і 11 хвилин, приміською електричкою або автомобілем — за 4 години (автошлях [E50](#), із яким збігаються [E583](#) та [P17](#)) [\[68,69\]](#).

Є автовокзали та аеропорт [«Гавришівка»](#), облаштовано [велосипедні доріжки](#) і курсують річкові теплоходи.

Вінниця має свою історію, яка була відображена в назві вулиць. Головна вулиця Вінниці — [вулиця Соборна](#). Історично склалися такі частини міста як [Вишенька](#), [Замостя](#), [Каліча](#), [Тяжилів](#), [Академмістечко](#), [Слов'янка](#), [Сабарів](#), [Пирогове](#), [Малі Хутори](#), [Старе місто](#), [Хутір Шевченка](#), [Єрусалимка](#), [П'ятничани](#), [Корея](#), [Поділля](#), [Свердловський масив](#), [Військове містечко](#), [Садки](#), [Крива](#), [Царське село](#), [Академічний](#), [Олієжир](#). На території, яку займає сучасна Вінниця, люди оселялися з давніх часів. [Археологи](#) знайшли тут знаряддя праці епохи [неоліту](#), поховання бронзової доби, ранньослов'янські поселення, що відносяться до [черняхівської культури](#); пізніше тут жили племена, що входили до складу [Київської Русі](#), [Галицько-Волинського князівства](#). Виявлено зокрема поселення [трипільської культури](#). З трипільського поселення на території міста походить крем'яна шліфована сокирка, яка нині зберігається в [Національному музеї історії України](#) в м. Києві [\[68,69\]](#).

Згідно даних Головного управління статистики у Вінницькій області на 2018р. місця для проживання на Вінниччині надавали 85 колективних засобів розміщування загальною місткістю – 6217.

На готельному ринку м. Вінниця функціонує 90 колективних засобів розміщення, де 32 з яких є 55 % від загальної кількості готелів та аналогічних засобів розміщення становлять готелі, що підтвердили свою категорію (див. табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Підприємства готельного господарства м. Вінниця

№ п/п	Категорія готелю	Кількість підприємств, од
1.	5 зірок	-
2.	4 зірки	2
3.	3 зірки	29
4.	2 зірки	1
5.	без категорії	58

* систематизовано автором за даними Booking.com B.V. [65]

Згідно аналізу ринку готельного господарства та інфраструктурних характеристик, обрано ділянку для проектування пансіону за адреса вул. Радіона Скалецького м. Вінниця, згідно даних Держгеокадастру ділянка має право на розміщення громадських будівель та споруд.

Проаналізувавши ринок готельних послуг у обраному районі, прийнято рішення провести аналіз конкурентного середовища, у радіусі 2 км. від місця проектування закладу. У таблиці 1.2. проаналізовано дислокацію та функціональні характеристики підприємств готельного господарства [65,66].

Таблиця 1.2

Функціональна характеристика готельних підприємств

Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
Апарт-готель «Family House», вул. Ющенка, 8	3	12	Безкоштовний Wi-Fi
Міні-готель «Деніна», вул. Шевченка, 64 А	3	20	Автостоянка під охороною, ресторан

Продовження таблиці 1.2

Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
Готель «Harvest», вул.Марії Литвиненко-Вольгемут, 8А	9	28	Бар, Інтернет, Оздоровлення, Автостоянка, Пральня, Ресторан, Обслуговування номерів, Басейн для сауни
Міні-готель «Гостинний Двір», вул. Пирогова 135	16	44	Інтернет, Автостоянка, Пральня, Трансфер в/з аеропорту, Термінал для оплати карткою, Сауна, Сніданок в номер, Парковка під охороною, Трансфер
Міні-готель Сафарі-Клуб, вул. Блока, 28	11	25	Інтернет, Оздоровлення, Автостоянка, Пральня, Ресторан, Спортивні розваги, Басейн, Сауна
Готельно-ресторанний комплекс «Mon Plaisir», вул. Пирогова, 139 В	10	36	Бар, Інтернет, Ресторан, Сніданок в номер
Готель «Феріде», вул. Пирогова, 23Б	15	40	Інтернет, Конференц-зала, Магазили, Оздоровлення, Салон краси, Автостоянка, Пральня, Розваги, Ресторан, Сніданок в номер
Гостинний двір Затишок, вул. Валентина Отамановського, 12	22	60	Бар, Інтернет, Конференц-зала, Автостоянка, Ресторан, Обслуговування номерів, Більярд, Доставка їжі та напоїв в номер
Міні-готель Prima Villa, вул. Гоголя, 9/1	4	16	Безкоштовний Wi-Fi, автостоянка під охороною
Готель Профспілковий, вул. Хмельницьке шосе, 2	73	120	Бар, Конференц-зала, Автостоянка

Отже, конкурентне середовище у районі проектування формують 10 засобів розміщення, проаналізувавши основні та додаткові послуги прямих конкурентів, можна зробити висновок, що послуги проживання надаються гостям в номерах категорії «економ», «стандарт». Недоліком деяких готелів-конкурентів є невідповідність оснащення номерів встановленим стандартам та ціновій політиці підприємства.

1.2. Функціональні характеристики Приймально-вестибюльна та безпеки

У планувальній та функціональній організації пансіонату приміщення вестибюльної групи будуть спроектовані на першому поверсі й прилягатимуть безпосередньо до головного входу. Приміщення даного блоку - основні в організації роботи пансіонату презентують його, формують перші візуальні враження гостей про заклад розміщення [57].

Усі необхідні приміщення були розраховані згідно ДБН В.2.2-20:2008. Результати наведено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи пансіонату у м. Вінниця

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
Вестибюль	50	1-й поверх
Бюро прийому і реєстрації	10	1-й поверх
Бюро бронювання	8	1-й поверх
Кімната чергового персоналу	8	1-й поверх
Службовий санітарно-технічний блок	8	1-й поверх
Кімната чергового адміністратора	8	1-й поверх
Сейфова	6	1-й поверх
Швейцарська і приміщення носильників	6	1-й поверх
Камера схову	11	1-й поверх
Приміщення охорони	10	1-й поверх
Приміщення посылних	8	1-й поверх
Комора прибирального інвентарю	6	1-й поверх
Медпункт	10	1-й поверх
Санвузол загального користування	14	1-й поверх
Разом, м²	163	

Отже, згідно таблиці 1.5, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи пансіонату на 60 місць становитиме не менше 163 м².

Житлова

До приміщень житлової групи пансіонату належать: номери, коридори, вітальні, загальні горизонтальні комунікації, вітальні, ліфтові або сходово-ліфтові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі, приміщення для чергового обслуговуючого персоналу [15,57].

Кількість та пощади номерів розраховано згідно ДБН В.2.2.-20:2008

«Будинки і споруди. Готелі» (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Загальна площа номерів пансіонату

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць в готелі, шт.
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа сан. вузлів, м ²	Загальна площа номеру (min), м ²		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Люкс	3	2	42	5,2	47,2	2	4
2	Стандарт одномісний	1	1	12	3	15	28	28
3	Стандарт двомісний	1	2	16	3	19	13	26
4	Стандарт двомісний для малобобільних груп	1	2	16	5	21	1	2
	Всього						44	60

У табл. 1.4 залежно від площі номерів наведено перелік обладнання та меблів які необхідно підібрати [67].

Таблиця 1.4

Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають у пансіонату

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кіл-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Люкс			
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко	1	1400x1900x2220	2,66
Туалетний столик	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	2	508x 558x 428	0,55
Шафа	1	1000x 2400x 600	2,4
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-
Стілець	2	380x390x960	0,29
Всього			S=6.33
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Біде	1	335x365x535	0,12
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Ванна гідромасажна	1	1900x900x50	1,71
Сушка для рушників	1	800x500	-

Продовження таблиці 1.4

Необхідне устаткування			Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Дзеркало	1	950 x450	-
Всього			S=3,29
<i>Передпокій</i>			
Тримач для сумок	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	1	800x330x1900	0,26
Шафа	1	1200x900x2400	1,08
Дзеркало	1	100*75	-
Всього			S=1,58
Номер I категорії одномісний			
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко	1	1400x1900x2220	2,66
Тумбочка	1	508x 558x 428	0,28
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-
Шафа	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	1	380x390x960	0,14
Всього			S = 5,48
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна		890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Дзеркало	1	950 x450	-
Всього			S = 1,46
Номер I категорії двомісний			
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко	2	750x2050x970	2,66
Туалетний столик	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	2	508x 558x 428	0,28
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-
Шафа	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	2	380x390x960	0,29
Всього			S = 6,06
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Дзеркало	1	950 x450	-
Всього			S = 1,46

Приміщення для обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від поверхового холу. Обладнуються робочим столом, стільцями, вбудованою або окремою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами. Склад та нормативна мінімальна площа приміщень

поверхового обслуговування розрахована згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.5) [15,57].

Таблиця 1.5

Приміщення поверхового обслуговування номерів пансіонату

Приміщення	Площа, м ²	Примітка
Холи (вітальні)	30	На кожн. житл.пов.
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	На кожн. житл.пов.
Комора брудної білизни	6	На кожн. житл.пов.
Комора прибирального інвентарю	4	На кожн. житл.пов.
Площадка розбирання брудної білизни при білизно проводі	4	На кожн. житл.пов.
Кімната побутового обслуговування	6	На кожн. житл.пов.
Приміщення для зберігання візків покоївок	6	На кожн. житл.пов.
Приміщення для чищення взуття	6	На кожн. житл.пов.
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник)	4	На кожн. житл.пов.
Всього	76	

Отже, відповідно до таблиці 1.5, загальна площа приміщень поверхового обслуговування становитиме 76 м².

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

У складі пансіонату передбачають, у відповідності з його концепцією, приміщення побутового обслуговування (табл. 1.6) [15,57].

Таблиця 1.6

Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі пансіонату

Назва приміщення	Площа, м ²	Примітка
Пральня, хімчистка	20	Цокольний поверх
Каса квитків на транспорт	6	1 поверх
Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи	6	1 поверх
Всього	32	

Відповідно до розрахунків табл. 1.6 площа приміщень побутового обслуговування і торгівлі пансіонату 3* складає 32 м².

Культурно-дозвілєва група приміщень

При проектуванні пансіонату особливе значення надаватиметься розробці приміщень для дитячого відпочинку, будуть: більярдна, ігрова зона для дітей, кімната для перегляду кінострічок та мультфільмів, універсальна кімната для

проведення заходів. Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-16-2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади», табл. 1.7 [15,57].

Таблиця 1.7

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²	Примітка
Більярд	25	2 поверх
Універсальна зала	60	2 поверх
Дитячі кімнати:		
▪ ігрова зона для дітей	2*30	2 поверх
▪ кімната для перегляду мультфільмів	40	2 поверх
Площа всього	185	

Отже, площа приміщень культурно-дозвільного призначення при пансіонаті становить 185 м².

Фізкультурно-оздоровча група приміщень

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення будуть розміщуватись на першому поверсі пансіонату. Основні та допоміжні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення в конгрес-готелі проектуєть згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.8) [15,57].

Таблиця 1.8

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
Тренажерний зал	120	1 поверх
Універсальна зала для заняття йогою та танцями	60	1 поверх
Басейн	50	1 поверх
Кімната інструкторів	10	1 поверх
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	25	1 поверх
Роздягальня (чоловіча та жіноча)	14	1 поверх
Вбиральні	6	1 поверх
SPA-центр, в т.ч.:		
Солярій	8	1 поверх
Сауна	3*20	1 поверх
Масажні кабінети	3*15	1 поверх
Підсобне приміщення	5	1 поверх
Господарська комора	4	1 поверх
Разом, м²	407	

Отже, рекомендована площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення при пансіонаті становить 407 м².

Адміністративна

Адміністративні приміщення проектує в надземних поверхах, як правило, забезпечуючи природним освітленням (бічне або верхнє), інтенсивність якого має відповідати СанПіН 42-123-5777-91. Таке розміщення забезпечує швидкий доступ і контроль за роботою основних служб пансіонату, взаємодію з клієнтами.

До адміністративної групи приміщень належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, планово-економічний відділ і інженерно-технічний відділ (табл. 1.9) [15,57].

Таблиця 1.9

Приміщення адміністративні при пансіонаті у м. Вінниця

Приміщення	Площа, м ²	Примітка
Кабінет директора	12	2 поверх
Кімната відпочинку	8	2 поверх
Приймальня	6	2 поверх
Кабінет заступника директора	8	2 поверх
Кабінет служби ресторанного господарства	8	2 поверх
Кімната головного інженера	8	2 поверх
Відділ кадрів	12	2 поверх
Архів	8	2 поверх
Бухгалтерія	14	2 поверх
Планово-виробничий відділ	12	2 поверх
Відділ матеріально-технічного постачання	8	2 поверх
Кабінет начальників служб експлуатації	8	2 поверх
Санвузли	8	2 поверх
Всього	120	

Характеристика адміністративної групи пансіонату:

- кабінет директора та замісника директора мають робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей;
- бухгалтерія має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;

- відділ постачання має робочі зони товарознавців, експедиторів та для приймання відвідувачів;
- планово-виробничий відділ включає робочі зони працівників відділу, відокремлену зону начальника відділу.

Господарська та виробничо-побутова

До господарських та виробничо-побутових приміщень належать побутові приміщення персоналу – гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг [15,57].

До групи приміщень, що забезпечують проведення ремонтних робіт, які виконують безпосередньо у приміщеннях готелю, належать: майстерні: столярня, слюсарно-сантехнічна, електротехнічна, механічна, малярна та ін.

Склад і площу господарських та виробничих приміщень у готелі визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі»; ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства» (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м²	Примітка
Приміщення чергової ремонтної зміни	8	Цокольний поверх
Пожежний пост	15	Цокольний поверх
Вузол зв'язку	8	Цокольний поверх
Центральна білизняна, у тому числі:		Цокольний поверх
Відділення чистої білизни	16	Цокольний поверх
Відділення брудної білизни	8	Цокольний поверх
Приміщення розбирання брудної білизни	8	Цокольний поверх
Майстерня лагодження білизни	4	Цокольний поверх
Служба прибирання території	8	Цокольний поверх
Майстерні (електротехнічна, сантехнічна, слюсарна, столярна, малярна)	18	Цокольний поверх
Складські приміщення	12	Цокольний поверх
Пральня персоналу	6	Цокольний поверх
Господарські приміщення персоналу	6	Цокольний поверх
Загальна площа	117	

Господарсько-виробничі приміщення пансіонату працюють з 8:00 до

19:00, неділя – вихідний, проте в неділю в готелі працює три чергових працівника.

1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

Місія пансіонат – гарантувати кожному гостю найкраще обслуговування та сервіс під час відпочинку у закладі. Реалізація місії пансіонату базується на створенні системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Для пансіонату на 60 місць у м. Вінниця обрано назву «FAMILY VILLA», розроблено фірмовий логотипи пансіонату рис. 1.1.



Рис. 1.1 Логотипи пансіонату «FAMILY VILLA»

Цілі проектного пансіонату на 60 місць у м. Вінниця наведені на рис.

1.3.

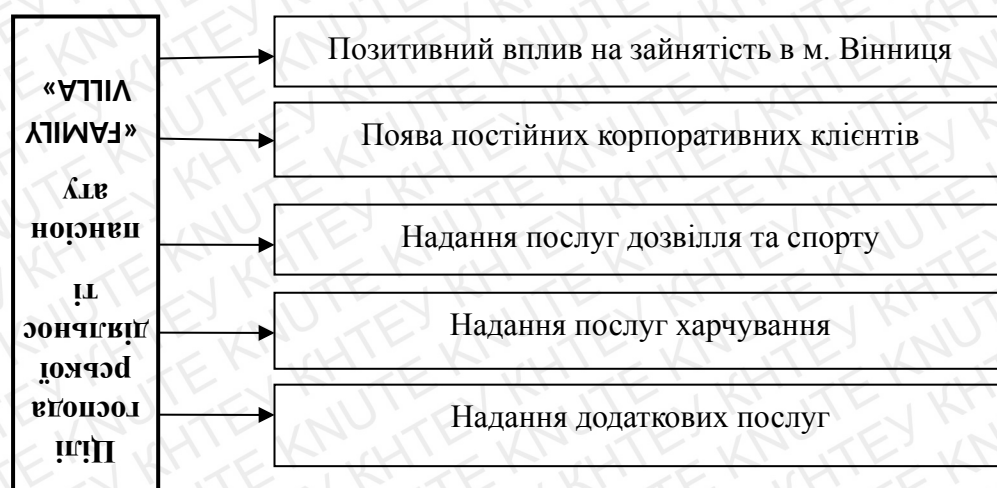


Рис. 1.2. Цілі господарської діяльності пансіонату «FAMILY VILLA»

Пансіонат «FAMILY VILLA» - це європейський стиль обслуговування, відпочиваючі зможуть займатися верховою їздою, плавати у відкритому або

закритому басейні, грати в дартс, маленький та великий теніс, коротати вечори за більярдом (російський та американський), відвідувати СПА (сауна, фіто-бочки, масаж)та займатися: фітнесом, йогою, танцями. Для дітей функціонуватиме велика ігрова дитяча зона із аніматорами.

Харчування здійснюватиметься в ресторані пансіонату за системою шведський стіл: сніданок, обід та вечеря включають - від 5 різноманітних салатів, м'ясне та овочеve асорті, молочні продукти, соки, кава, а також другі та перші страви.

В пансіонаті «FAMILY VILLA» в пакет вартості номеру буде включено:

- 3-х разове харчування.
- Заняття в фітнес-залах.
- Басейн.
- Безкоштовний трансфер із/в вокзалів.
- Автостоянка.

Дизайнерське рішення пансіонату буде виконано в стилі праванс, дане рішення передбачає використання натуральних матеріалів, живих рослин.

Гуртуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення пансіонату «FAMILY VILLA» на 60 місць у м. Вінниця (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Концептуальне рішення пансіонату на 60 місць у м. Вінниця

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Вінницька область
Адміністративний район населеного пункту (території)	м. Вінниця
Адреса розташування готелю	вул. Радіона Скалецького
Система проживання і харчування	V&B (розміщення та сніданки)
Тип підприємства	пансіонат
Категорія	-
Кадровий склад	1. Директор готелю 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна

Продовження таблиці 1.10

Стиль управління		Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів		Туристи віком від 20 до 50 років, сімейні пари		
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень		Основний корпус та відокремлені будиночки на території готелю		
Розміщення				
Вид		Пансіонат		
Рівень комфорту				
Місткість		44 номери, 60 місць		
Категорії номерів	Номер для інвалідів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс
Кількість номерів	1	28	13	2
Дизайнерський стиль		Прованс		
Харчування				
Тип закладів		Ресторан		Їдальня для персоналу
Організація харчування		Шведський стіл		Вільний вибір
Кількість місць		50		20
Режим роботи		7.00-20.00 комплексне меню (без вихідних)		8.00 – 23.00 (без вихідних)
Форма обслуговування		Часткове обслуговування офіціантами		Самообслуговування
Дизайнерський стиль		Прованс		
Побутове обслуговування та торгівля				
Тип			Режим роботи	
Пральня, хімчистка			9.00-20.00	
Сувенірна лавка			(без вихідних)	
Каса квитків на транспорт				
Культурно-дозвіллеві послуги				
Тип			Режим роботи	
Більярд			8.00 – 22.00	
Дитячі кімнати			07.00-20.00	
Фізкультурно-оздоровчі послуги				
Тип			Режим роботи	
Тренажерний зал			Цілодобово	
Сауна			07.00 – 22.00	
Масажні кабінети			07.00-20.00	
Косметологічний кабінет			07.00-20.00	
СПА			07.00-20.00	
Універсальна зала (йога, танці, фітнес)			Цілодобово	

Розрахунковий час у пансіонаті – 12.00. Час заїзду – 13.00, про що вказується під час бронювання номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

1.4. Сервісна концепція

В пансіонаті буде встановлено автоматичну систему управління PMS – Property Management System, HMS – Hotel Management System [72]:

- автоматизація барів і ресторанів;
- автоматизація систем управління пансіонатом HMS;
- системи онлайн бронювання пансіонатом;
- система безпеки пансіонату;
- системи контролю доступу для пансіонату;
- система управління персоналом пансіонату.

Процес обслуговування гостей у пансіонаті «FAMILY VILLA» представлено у вигляді таких етапів [33,35,45,53]:

- попереднє замовлення місць у пансіонаті (бронювання);
- прийом, реєстрація і розміщення гостей;
- надання послуг проживання і харчування;
- надання додаткових послуг проживаючим;
- остаточний розрахунок і оформлення виїзду.

Бронювання. Дистрибуція

У пансіонаті «FAMILY VILLA» бронювання місць можна здійснити телефоном, факсом, поштою, інтернет-бронювання, централізоване бронювання.

Варіанти бронювання номеру у пансіонаті «FAMILY VILLA» представлено на рис. 1.3.

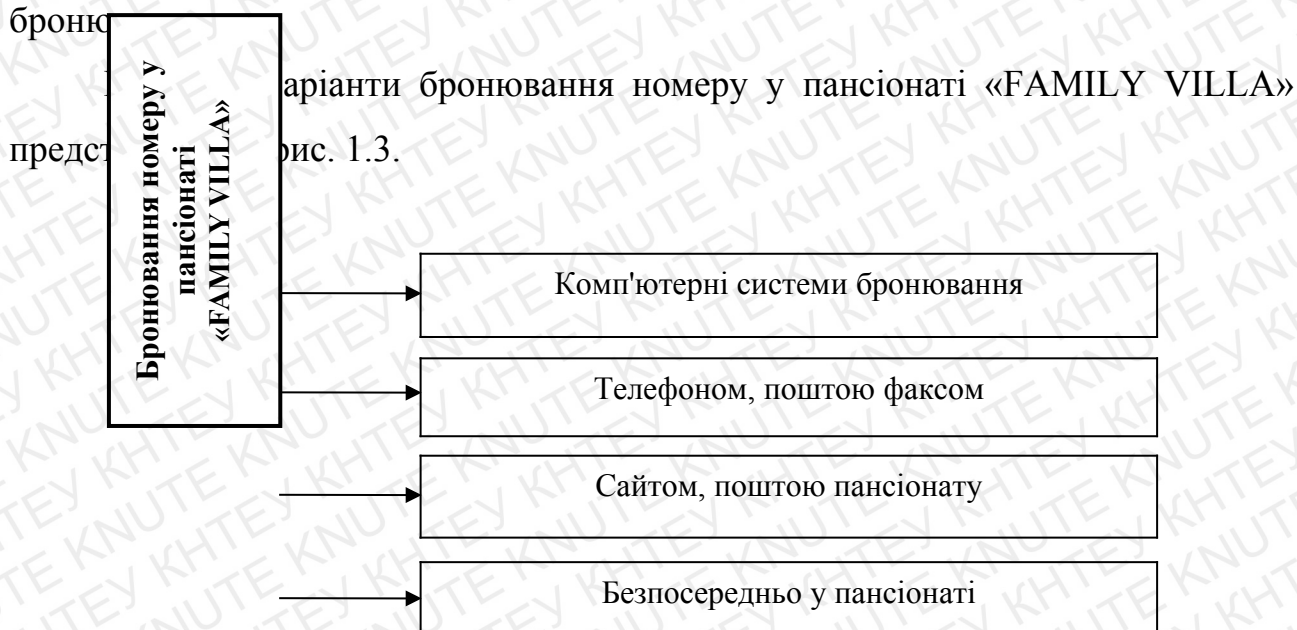


Рис. 1.3. Можливі варіанти бронювання номеру у пансіонаті

На заявках бронювання пансіонату на 60 місць у м. Вінниця обов'язково повинні містити наступну інформацію [33,35,45,53]:

- дату і час заїзду;
- дату і час від'їзду;
- кількість гостей;
- категорію номера (люкс, апартамент, економічний клас);
- послуги [харчування](#);
- ціну (при вказані ціни варто точно визначити, за що платить гість)
- прізвище того, хто буде оплачувати рахунок;
- вид оплати (наявний, безготівковий, з використанням кредитної картки);
- особливі побажання (заздалегідь забронювати стіл у ресторані, трансфер, можливість тримати в номері тварин і т.д.).

Після реєстрації заявки її підтверджують, або відмовляють тим же чином, яким вона була отримана.

Для гарантованого бронювання номера в пансіонаті проводиться передоплата, що становить 30% вартості однієї доби перебування, з наступною оплатою за весь період перебування при заселенні.

Передоплата здійснюється протягом однієї доби після підтвердження бронювання. У разі, якщо попередня оплата не надійшла в зазначені терміни, бронь вважається негарантованою та номер буде перебувати у вільному продажу.

Штрафні санкції:

- при скасуванні бронювання стягується штраф у розмірі вартості першої доби проживання.
- при бронюванні номера в пансіонаті, на мобільний телефон клієнта (який вказується при бронюванні) приходять SMS підтвердження броні.
- при запізненні гостя більш, ніж на добу, без завчасного попередження адміністрації пансіонату, гарантована бронь анулюється без повідомлення.

Передоплата за першу добу проживання поверненню не підлягає

Ранній заїзд (з 06.00 до 14.00), або пізній виїзд (після 12.00 до 18.00) надається гостям тільки за наявності у пансіонаті вільних місць і відсутності заявок на ті ж дати, і сплачується згідно з прейскурантом пансіонату (50% вартості номера за добу) [33,35,45,53].

Продовження періоду перебування у пансіонаті можливе при наявності вільних місць і за поточними тарифами пансіонату.

Реєстрація. Розміщення. Виселення

Розміщення споживачів складається із зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера. На рис. 1.4 зображено схематично зустріч гостей.

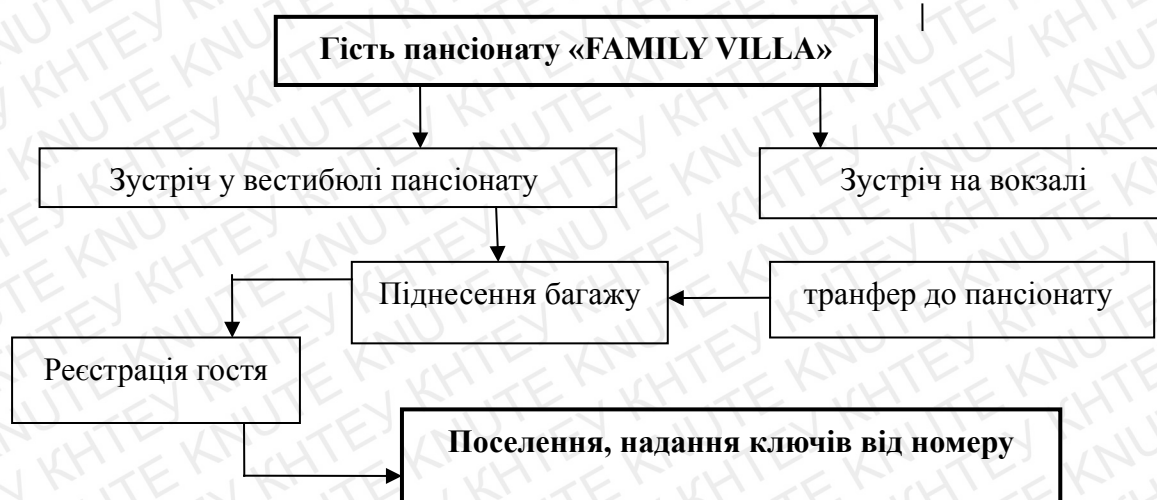


Рис. 1.4. Схема процесу поселення гостя в пансіонаті

При заїжджанні гість надає адміністратору документ, що засвідчує його особу (паспорт, водійське посвідчення) заповнює реєстраційну картку та вносить повну сплату за проживання в пансіонаті [33,35,45,53].

Чергові адміністратори (портсьє) – повинен провести реєстрацію гостя, перевірити всі умови попереднього бронювання номеру, перевірити документи клієнта, видати ключ від номеру, звірини заплановану дату виїзду.

Відразу після розміщення гостя в пансіонаті розрахункова частина відкриває рахунок на ім'я клієнта. Зазвичай гість користується послугами різних готельних служб, пред'являючи при цьому або картку гостя, або називаючи номер кімнати. Ці служби подають інформацію про витрати гостя в

розрахункову частину, яка включає їх у загальний рахунок. Наприкінці перебування гостя розрахункова частина розраховується з ним і подає інформацію про це в усі готельні служби [33,35,45,53].

Сплачування за проживання та додаткові послуги готелю проводиться в національній валюті України – гривні. Форма оплати у готівковій та безготівковій формі (платіжні картки Visa, Master Card, Maestro, American Express). Діти до 6 років без додаткового місця проживають в пансіонаті безкоштовно.

Виселення гостей здійснюється до 12:00 (час може коригуватися в залежності від побажань гостей).

Технологія оформлення від'їзду гостя пов'язана з такими діями касира служби прийому і розміщення [33,35,45,53].

1. Якщо гість повідомляє про від'їзд, необхідно дізнатись про номер проживання;
2. Отримати особисті дані про гостя і перевірити його анкету;
3. Перевірити отримання гостем додаткових послуг у пансіонаті, насамперед безпосередньо перед від'їздом;
4. Назвати суму оплати;
5. Прийняти оплату згідно з рахунком, зареєструвати її, зазначити час реєстрації у журналі обліку громадян, які проживають у пансіонаті, анкеті проживаючого або реєстраційній картці.

В пансіонаті передбачена служба груп сервіс. Працівник даної служби посильний виконує ряд важливих функцій. Посильний доправляє багаж гостям до номера пансіонату, доводить до відома подробиці роботи пансіонату, проводить заключну перевірку номера при заселенні гостя.

Гест-Релейшн. Рум-Сервіс.

В пансіонаті «FAMILY VILLA» буде функціонувати служба Guest Relation, до службових обов'язків даної служби буде входити [33,35,45,53]:

- комунікація з гостями.

- робота зі спеціальними побажаннями і пропозиціями, а також скаргами гостей.
- координація роботи служб прийому і розміщення гостей.
- ведення бази даних по клієнтах і їх побажанням;
- надання гостям повної інформації про послуги в пансіонаті;
- контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей;
- внесення інформації про гостях у систему управління пансіонатом і постійне її оновлення;
- надання інформації про скарги і пропозиції гостей frontofficemanager.

Співробітників даної служби повинні обов'язково володіти іноземною мовою.

В пансіонаті буде наявна послуга "Room service" - спеціальна служба для обслуговування в номерах, яка вирішує усі проблеми з прийманням замовлень сніданку чи страв з ресторану протягом дня та ночі.

Організація обслуговування у номері вимагає від працівників пансіонату специфічної підготовки і складається з наступних етапів: приймання замовлення на обслуговування; передання замовлення в цех; організація роботи з підготовки предметів сервірування для виконання замовлення; отримання готової до споживання продукції із виробництва; транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера пансіонату; дотримання офіціантом правил поведінки, правил етикету перед дверима номера та в номері замовника; вибір місця, зручного для споживання їжі та його сервірування; дотримання офіціантом правил подавання страв з використанням різноманітних способів на прохання замовника; дотримання офіціантом правил прибирання посуду і розрахунку зі споживачем у номері пансіонату [47].

Хаускіпінг. Клінінг

Служба хаускіпінгу пансіонату «FAMILY VILLA» скрадатиметься з із співробітників: керівник відділу, старша покоївка (керівник зміни), покоївок та

службовців з прибирання номерів, громадських, господарських, службових та інших приміщень.

Працівники служби використовують певні технології і працюють відповідно до стандартів. Сучасна, інноваційна технологія обслуговування вимагає чіткого порядку і досконалих способів збирання житлових і нежитлових приміщень.

Також в пансіонатті буде розмеження робіт, що виконують працівники служби хаускіпінг, розподіл прибирання номерів [33,35,45,53]:

- генеральна (проводиться раз в 7-10 днів);
- підготовка номера до заселення;
- енна (проводиться у відсутності гостя);
- я виїзду (проводиться після звільнення номера з обов'язковою зміною і постільної білизни).

О йну структуру служби хаускіпінг проектового пансіонату «FAMII А» представимо у вигляді рисунку 1.5.



Рис. 1.5. Організаційна структура служби хаускіпінг пансіонату «FAMILY VILLA»

Пансіона буде себе позиціонувати як еко заклад тому при клінінгових операцій буде використовуватися зелений клінінг, під час якого використовуються засоби і технології, спрямовані на мінімізацію шкідливого впливу на організм людини і навколишнє середовище. Сюди входить використання засобів для чищення на основі натуральних компонентів,

зниження водоспоживання і кількості використаних хімікатів за рахунок застосування методів попередньої підготовки матеріалів, використання інноваційних матеріалів та інвентарю, підвищення енергоефективності апаратів і машин і т.д.

Не зважаючи на наявність власної служби, до генерального прибирання пансіонату «FAMILY VILLA» планує залучити професійні клінінгові компанії, в тому числі і спеціального призначення, для чищення вентиляцій та прилеглої території.

Велнес. Спа. Фітнес

Зона відпочинку та оздоровлення у пансіонаті «FAMILY VILLA» представлена наявністю:

- 12 процедурних кабінетів, серед яких - кабінети гідромасажу, флоатингу, таласотерапії;
- 4 VIP спа-кімнати для процедур з джакузі та власними парними;
- великий басейн з гідромасажем;
- дитячий басейн;
- солярії;
- чотири види саун - римська парна, фінська сауна, біо-сауна, калдаріум з ароматерапією, питним фонтаном і крижаною чашею;
- фітнес-зал з обладнанням TechnoGym.

Івент-Сервіс. Анімація. Конференц-Сервіс

При пансіонаті «FAMILY VILLA» буде організовано івент-службу яка забезпечуватиме проведення дозвілля: анімацію для дітей, організацію святкових та ділових подій.

Аніматори в дитячій зоні та на території пансіонату «FAMILY VILLA» організовуватимуть дозвілля дітей: малювання та ліпка із викладачем, спартакіади, танці.

Організація святкових подій в пансіонаті «FAMILY VILLA» буде проходити службою івент-сервіс:

- індивідуальний підхід до кожного гостя - підготовка заходу згідно бюджету замовника;
- супровід кожного проекту від переговорів до виїзду останнього гостя;
- підготовка заходів «під ключ»;
- переобладнання залу ресторанна з урахуванням побажань гостя;
- можливість поселення до 60 осіб;
- організація в ресторані: кава-брейки, ланчі, фуршети, банкети;
- транспортний сервіс;
- організація тематичних свят.

1.5. Організаційний дизайн

Організаційний дизайн - це творчий метод, процес і результат проектування підприємства, його процесів і систем, орієнтований на досягнення як найповнішої відповідності створюваних структур, процесів і середовища можливостям і потребам зацікавлених сторін (стей кхолдерів). У той же час, організаційний дизайн - це творча діяльність, метою якої є визначення формальних якостей підприємства. Ці якості включають і зовнішні ознаки, але головним чином ті структурні та функціональні взаємозв'язки, які перетворюють підприємство на єдине ціле як з погляду споживача, так і з погляду власників, інвесторів і менеджменту [46].

Для проектованого пансіонату «FAMILY VILLA» на 60 місць у м. Вінниця обрано форму властості ТОВ (Товариство з обмеженою відповідальністю), діяльність підприємства відбуватиметься у відповідності із Законом України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю". Юридична назва підприємства ТОВ «FAMILY VILLA».

Для ефективної роботи пансіонату «FAMILY VILLA» розроблена лінійно організаційна структура (дод. Ч). При даній структурі директор організує та забезпечує ефективну його діяльність, розробляє стратегію розвитку і здійснює контроль за якістю надання послуг та організує ефективні зовнішні комунікації, забезпечує раціональне використання матеріально-технічних

ресурсів, скеровує роботу персоналу, забезпечує рентабельність діяльності, ведення й своєчасне подання господарсько-фінансової звітності, вживає заходи щодо забезпечення ресторану матеріально-технічними ресурсами та персоналом [50].

1.6. Ресторани

Організація харчування мешканців пансіонаті на 60 місць, що проектується, буде основним завданням ресторану «Lavender», слід зазначити що сніданки за типом шведський стіл буде включено у вартість проживання.

Організація харчування гостей пансіонату в ресторані протягом дня здійснюватиметься з 11:00 до 22:00 за меню вільного вибору «a la carte», де представлено широкий асортимент страв європейської кухні: холодних, гарячих закусок, супів та основних гарячих страв, напоїв, солодких страв.

Структура закладів ресторанного господарства проектованого пансіонату, розрахована вимогам ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» подано в табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Структура закладів ресторанного господарства при пансіонаті

Заклад ресторанного господарства	Відсоток від кількості місць у готелі	Кількість місць у готелі	Кількість місць у ресторані	Режим роботи
Ресторан	75	60	50	7:00-10:00-організація сніданків по типу «шведський стіл»; 11:00-22:00–організація обслуговування гостей за меню вільного вибору - «a la carte»

Для того, щоб ресторан «Lavender» при пансіонаті не був закладом внутрішнього користування, спроектовано окремі входи «з вулиці», що потенційно збільшує кількість відвідувачів.

Харчування в ресторані «Lavender» буде представлено включеним до вартості проживання в номері шведський стіл, з 7.00-10.00 ранку. З 10.00-11.00

перерва для підготовки закладу для відвідування гостями та мешканцями міста. При організації «шведського столу» встановлюються спеціальні столи, при цьому довжина однієї лінії складає 4 м, ширина - 2 м, висота - 0,8 м. Столи накриваються білою скатертиною, що має відповідну довжину на 0,5 см від підлоги, меню наведено у додатку В.

З 11.00-22.00 годин – підприємство працюватиме як загальнодоступний заклад ресторанного господарства за меню а la carte, наведено у дод. Г. Оскільки пансіонат це заклад для сімейного відпочинку у ресторані буде представлено і дитяче меню див. дод. Д.

Організація харчування працівників всіх служб та пансіонату відбувається в їдальні для персоналу за попередньо складеним комплексним меню сніданків, обідів та вечерь. Форма обслуговування – самообслуговування.

Організація сервісно-виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Приміщення для споживачів

У таблиці 1.12 ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані «Lavender» на 70 місць.

Таблиця 1.12

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м²
Торговельна зала	100
Вестибюль	15
Аванзал	5
Гардероб	4
Санвузол	10
Всього	134

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарств

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства при пансіонаті проектується на підставі загальної концепції закладу, схеми організації

виробничого процесу та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день.

Оборотність місця за годину визначають за формулою [57]:

$$\eta = 60 / t,$$

Кількість відвідувачів за годину визначають за формулою [57]:

$$n = m * \eta * k,$$

У таблиці 1.13 представлено графік завантаження торговельної зали ресторану «Lavender» на 50 місць. При складанні графіків враховано режим роботи закладу, середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем, приблизний коефіцієнт завантаження в кожен годину роботи підприємства.

Таблиця 1.13

Прогнозована динаміка завантаженості ресторана

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину	Заповненість зали, частка одиниці	К-ть відвідувачів
07-10	Сніданок шведський стіл			45
11-12	60	1	0,4	20
12-13	60	1	0,4	20
13-14	60	1	0,5	25
14-15	60	1	0,6	30
15-16	60	1	0,6	30
16-17	100	0,6	0,9	27
17-18	100	0,6	1	30
18-19	100	0,6	1	30
19-20	100	0,6	0,9	27
20-21	100	0,6	0,8	24
21-22	100	0,6	0,3	9
Загальна к-ть відвідувачів за день				272
Денна оборотність місця, рази				5,4

За результатами проведених розрахунків, (табл. 1.15) визначено, що загальна кількість споживачів ресторанна протягом дня становить 272 осіб, а оборотність місця в залі за день – 5,4.

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

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюють на підставі прогнозованої завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства при готелі з урахуванням 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) [57]:

$$h=N*m \quad (1.3)$$

Асортиментний склад продукції та розрахунок загальної кількості страв у ресторані «Lavender» на 50 місць наведенні у (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

Погруповий розподіл страв ресторану «Lavender»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,1	27
Холодні закуски	1,9	517
Гарячі закуски	0,3	82
Супи	0,18	49
Основні страви	1,2	326
Солодкі страви	0,4	109
Гарячі напої	0,5	136
Холодні напої	0,6	163
Борошняні та кондитерські вироби	0,5	136
Безалкогольні напої	0,3	82
Вина-горілчані напої, мл	0,15	41
Пиво, мл	0,1	27

Визначення площі закладу ресторанного господарства

Склад приміщень закладів ресторанного господарства при пансіонаті «FAMILY VILLA» що були підбрані відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Площі обраних приміщень зазначено у таблиці 1.15 [16].

Таблиця 1.15

Склад і площі приміщень заклади ресторанного господарства

Найменування приміщень	Площа, м ²
<i>Приміщення для відвідувачів</i>	
Торговельна зала	100
Вестибюль	15

Продовження таблиці 1.15

Найменування приміщень	Площа, м ²
Аванзал	5
Гардероб	4
Санвузол	10
Разом	134
<i>Приміщення виробничі</i>	
Доготівельний цех	20
Гарячий цех	26
Кондитерський цех	12
Холодний цех	10
Мийна кухонного посуду	6
Мийна столового посуду	10
Сервізна	6
Приміщення завідувача виробництвом	6
Роздавальня	7
Разом	103
<i>Приміщення складські</i>	
Охолоджувальні камери:	
М'яса та риби	4
Овочів, фруктів, зелені	4
Молочно-жирових продуктів та гастрономії	4
Комора сухих продуктів	6
Комора винно-горілчаних виробів	6
Комора інвентарю та мийна тари	4
Приміщення комірника	5
Завантажувальна	12
Разом	45
<i>Приміщення адміністративно-побутові</i>	
Кабінет директора	6
Офісні приміщення	6
Гардероб для персоналу з душовими	=2*8=16
Санвузли для персоналу	=2*4=8
Разом	36
Корисна площа	318

Площа закладів ресторанного господарства при пансіонаті «FAMILY VILLA» складає 318 м².

Відвідувачі пансіонату потрапляють до групи вестибюльних приміщень, а саме вестибюлю, гардеробної та камери схову де вони можуть залишити речі, відвідати санвузли.

Обслуговування у закладах ресторанного господарств при пансіонаті проходитиме офіціантами за меню вільного вибору та частковим

обслуговуванням. При повсякденному обслуговуванні офіціантами, розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою (1.1) [57]:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1}$$

$$N_{\text{оф(ресторану)}} = 50/12 = 4$$

Для ЗРГ необхідно у дві зміни роботи 8 офіціантів, кількість обслуговуючого персоналу для роботи закладів наведено у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		4
Бармен		4
Офіціант	3-5	8
Касир		2

Згідно розрахунків для обслуговування відвідувачів у ресторану та кондитерської при пансіонаті на 60 місць необхідно 18 працівників.

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ПАНСІОНАТУ

2.1. Екстер'єр пансіонату

Пропонується будівництво закладу готельного господарства, Як інтер'єр, так і екстер'єр пансіонату витриманий в одному стилі – легкий Прованс. Кожен елемент інтер'єру навіває почуття романтики та неймовірного спокою й благодаті. Кольорова палітра створює затишок і піднімає настрій у гостей.

Проектована будівля пансіонату відповідає усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Пансіонат, що проектується налічуватиме чотири поверхи, на першому поверсі буде спроектовано: приймально вестибюльну групу приміщень, група приміщень: фізкультурно-оздоровчого призначення, побутового обслуговування, ресторан. На другому поверсі буде спроектовано приміщення: адміністративної групи, культурно-дозвільного призначення, житлова група приміщень на 44 номер буде розміщено на третьому, четвертому поверхах. Група господарських приміщень буде розташована на цокольному поверсі пансіонату «FAMILY VILLA».

Пансіонат «FAMILY VILLA» на 60 місць, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам [11,14,15]:

- за призначенням – громадською спорудою;
- за містобудівними вимогами – місцевого значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – чотири надземних поверхів та один цокольний поверх;
- за конструктивною схемою – неповний каркас

При вирішенні внутрішнього простору будівлі пансіонату «FAMILY VILLA» враховані наступні вимоги:

- Приміщення пансіонату зблоковані згідно із призначенням. Група житлових приміщень ізольована від приміщень інших груп. Усі приміщення, що входять до складу однієї секції, розміщені на одному поверсі.
- Основні входи до пансіонату «FAMILY VILLA» мають зручні підходи та розміри, що враховують можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів.
- В пансіонаті буде встановлено систему відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу. Ганки основних входів обладнані пандусами.

Оформлення фасаду будівлі пансіонату, планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Характерні риси для фасаду будівлі в стилі прованс:

- використання натуральних матеріалів;
- прикраса з допомогою аксесуарів ручної роботи;
- присутність кованих та дерев'яної фурнітури;
- природні кольори з перевагою світлої гами.

Фасад будівлі пансіонату буде виконано із штукатурки білого кольору, низ будівлі буде оформлено сірою декоративною цеглою, на вікнах будуть розміщені ковани кашпо для квітів, що до дасть шарму будівлі, вхідні двері до пансіонату будуть суцільно скляними із механізмом автоматичного відчинення.

Заходи з благоустрою території реалізовані у наступних елементах: підходи до пансіонату викладені тротуарною плиткою, озеленення території вирішили шляхом влаштування, альпійських гірок, низькорослих газонів, посадки лип, яблунь та туй.

2.2. Дизайнерське рішення номера пансіонату (або торговельної зали закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи приміщень)

Вхідна зона закладу буде представлена вестибюлем пансіонату, для оздоблення будуть використовуватись переважно натуральні матеріали: дерев'яний масив, цегляна або кам'яна кладка.

В інтер'єрі буде застосовано кольори, які притаманні даному стилю – білий, сірий і їх холодні і теплі відтінки, які створюватимуть стримані контрасти.

Меблі в цьому інтер'єрі відіграють не тільки функціональну, але й декоративну роль. Вони всі спеціально зістарені, пофарбовані та мають такий вигляд, ніби ці меблі вірою й правдою служили не одному поколінню. Практично жодний керамічний або текстильний виріб не обходиться без квіткового узору. Люстри, текстиль, шпалери. У декорі інтер'єру використовується багато легких, витончених кованих елементів, які виконуються в білому або чорному тонах.

Стіни та стеля у вестибюлі будуть витримані у білому та сірому кольорах. Для створення зручності та затишку передбачені дивани та крісла прямокутної форми з сірого кольору. Біля диванів також будуть розміщуватись кашпо з квітами. В оздобленні стійки оформлення буде використовуватися натуральне зістарене дерево. Серед набору елементів декору будуть присутні старі годинники, авторські вироби зі скла та керамічні статуетки.

Правильно підібране освітлення грає першорядну роль. Важливо пам'ятати, що дизайн освітлювальних приладів несе, в першу чергу, функціональне навантаження. Таким чином, будуть використані світильники-споти на стелі, здатні змінювати кут напрямку світла, невидимі світлодіодні стрічки, що випромінюють м'яке світло.

Зал ресторану буде виконано з дотриманням основної концепції дизайну пансіонату. Стіни будуть оформлені декоративною штукатуркою з різними оптичними ефектами, різноманітною палітрою відтінків і «живою» текстурою стін, на одній із стін буде намальовано поле з лавандою.

Столи у залі ресторану планується використати із дерева, пофарбованого у білий колір. Біля столів розміщуватимуться напівкруглі крісла з тканинним покриттям характерним стилю прованс, які будуть гармоніювати разом із покриттям підлоги деревом світлих порід. На кожному столику стоятиме

кулеподібна маленька скляна ваза із живими квітами. Зал освітлюватиметься як природним, так і штучним світлом.

Дитячі кімнати будуть оформлені в світлих тонах, кімната для перегляду мультфільмів буде оформлена різнокольоровими кріслами та великим екраном, ігрова зона для дітей буде оснащена настільним футбол та хокеєм, біля стіни будуть розміщені стелажі із різноманітними іграми.

Житлова частина пансіонату на 60 місць буде представлена однокімнатними одномісними та двомісними номерами першої категорії, а також та номерами «люкс». Дизайн номерів - це простір, в якому багато розсіяного, спокійного світла. Передпокій номеру буде невеликого розміру, мебльований вбудованою шафою та дзеркалом. Інтер'єр номеру буде виконаний у стилі прованс. Номер у такому стилі - це затишна кімната з мінімальною кількістю меблів, лише дерев'яне ліжко, комод, стіл, крісло та невеличкі тумбочки при ліжку. На підлозі у номері стоятиме декоративна рослина у білому великому горщику, яка надаватиме інтер'єру більшого затишку.

Стіни номеру та стеля будуть білого кольору, лише одна стіна, біля якої стоятиме ліжко буде оформлена декоративною цеглою сірого кольору. Підлога у номері буде викладена дерев'яною паркетною дошкою світлих тонів.

Вікна житлової кімнати, наповнюючи простір світлом, поєднують житло із зовнішнім світом, роблячи його частиною інтер'єру. Вікна прикрашатимуть розсувні щільні фіранки з однотонної тканини. Номер освітлюватиметься люмінесцентними світильниками, що розташовуватимуться під стелею та жорстко закріплюватимуться біля узголів'я кожного ліжка.

Санітарний вузол номеру сполучений, обладнаний душовою кабінною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. Над умивальником буде розташоване дзеркало, поличка для туалетного приладдя, держак рушника, штепсельна розетка для електробритв та фен. Стіни приміщення будуть обкладені однотонною кахельною плиткою світло сірого кольору.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Цінова політика. Фінансовий результат

Для визначення обсягів діяльності пансіонату обґрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання).

Планування послуг з тимчасового розміщення (проживання) передбачає обґрунтування кількості місць розміщення гостей та місце-днів реалізації у плановому періоді.

У процесі розроблення експлуатаційної програми пансіонату визначають планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації (відповідно до розділу 1); планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду [57].

Пропускную спроможність пансіонату «FAMILY VILLA», людино-днів, розраховують за формулою [57]:

$$PC_{nl} = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \cdot K_{z,i}, \quad (3.1)$$

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у пансіонату «FAMILY VILLA» представлено у табл.3.1.

Таблиця 3.1

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення пансіонату

4*«FAMILY VILLA» плановий рік

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Люкс	2	4	120	125	120	0,6	0,8	0,7	288	400	336	1024
Стандарт одномісний	28	28	120	125	120	0,6	0,8	0,7	2016	2800	2352	7168
Стандарт двомісний	13	26	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1872	2600	2184	6656
Стандарт двомісний для малобобільних груп	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Разом	44	60	360	375	360	1,8	2,4	2,1	4032	5600	4704	15360

Планування обсягу послуг з харчування у ЗРГ при пансіонаті «FAMILY VILLA». Планова пропускну спроможність ЗРГ значною мірою обумовлюється плановою пропускну спроможністю номерного фонду пансіонату, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ресторану в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення та гостей регіону.

Плановий обсяг реалізації послуг за меню вільного вибору та банкетів із кейтеринговим обслуговуванням закладів ресторанного господарства представлено у таблиці 3.2, вартість сніданку за типом шведський стіл буде включена в вартість номеру пансіонату.

Таблиця 3.2

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при пансіонаті

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дів	4032	5600	4704	14336
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі				
2.1. Сніданки				
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	2419,2	5040	3763,2	11222,4
2.3 Кейтеринг (кава-брек, банкетів при конгрес-центрі)	1209,6	2800	1881,6	5891,2

Кількісні параметри обсягів діяльності пансіонату використовуються для планування доходів та витрат, визначення потреби закладу у персоналі, основних засобах та інших матеріальних ресурсах для забезпечення якісного обслуговування гостей.

Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи пансіонату «FAMILY VILLA» – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах підприємства [57].

Основну частину доходів пансіонату забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення та від організації та проведення святкових заходів.

У процесі планування доходів пансіонату необхідно визначити ціну реалізації:

- послуг з розміщення та проживання у пансіонату;
- послуг закладу ресторанного господарства;

Ціни на послуги з тимчасового розміщення (проживання) визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у пансіонаті відповідного типу та категорії (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Ціни номерного фонду пансіонату «FAMILY VILLA» на 2019 р.

Категорія і місткість номерів	ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Люкс	3000	3500	3200
Стандарт одномісний	1300	1800	1600
Стандарт двомісний	2300	2800	2500
Стандарт двомісний для малобобільних груп	1000	1500	1300

Ціна послуг та страв закладу ресторанного господарства визначається із застосуванням витратного методу. У підрозділі «Поточні витрати» визначено добову та річну собівартість продукції закладу ресторанного господарства, виходячи з чисельності гостей на рік.

Торговельна націнка ресторану та її рівень визначається як результат маркетингових досліджень. Її встановлено відповідно до типу і класу, конкурентної позиції, попиту на продукцію, асортиментної політики ЗРГ. Для розрахунку роздрібною ціни реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів обрано рівень націнки для ресторану при пансіонаті - 150 %.

Розрахунок роздрібною ціни на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства при пансіонаті на 2019 рік наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок роздрібної ціни на продукцію та послуги ЗРГ на 2019 р.

№	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору на сніданок, тис. грн.	10658,68
2	Річна кількість послуг харчування	15360
3	Середньоденна собівартість продуктового набору, грн.	693,92
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	150
5	Націнка середня, грн.	1040,89
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ	1734,81

Основним джерелом отримання доходів пансіонату «FAMILY VILLA» на 60 місць є доходи (виручка) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) (додаток Ф).

Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства у розрахунку на рік здійснено, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей пансіонату залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнено у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Доходи від реалізації продукції та послуг закладів ресторанного господарства пансіонату 4*«FAMILY VILLA» на 2019 р.

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданок				
1.2. За вільним вибором	2419,2	5040	3763	11222
1.3. Кейтерінг (кава-брек, банкетти при конгрес-центрі)	1050	2352	1985	5387
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок.				
2.2. За вільним вибором	460,00	560,00	500,00	
2.3. Кейтерінг	170,00	250,00	220,00	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок				

3.2. За вільним вибором	1112,83	2822,40	1881,60	5816,83
3.3. Кейтерінг	178,50	588,00	436,59	1203,09
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	1112,83	2822,40	1881,60	5816,83

Планування операційних доходів від надання інших платних додаткових послуг здійснюється за умови, що їх доля в доході від операційної діяльності 7 % для пансіонату, табл. 3.6.

Таблиця 3.6

**Планування обсягу операційних доходів пансіонату
«FAMILY VILLA» на 2019 р.**

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	7934,40	14020,00	10516,80	32471,20
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	1112,83	2822,40	1881,60	5816,83
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	9047,23	16842,40	12398,40	38288,03
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	633,31	1178,97	867,89	2680,16
Разом: операційні доходи пансіонату, тис. грн.	9680,54	18021,37	13266,29	40968,19

Операційні доходи пансіонату в м. Вінниця становлять 40968,19 97293,50 тис. грн. на 2019 рік.

Основні засоби

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів пансіонату «FAMILY VILLA». Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України [6].

Для виконання розрахунків використано дані з розділу 2 та оцінена вартість основних засобів, об'єднаних за видами: будівлі, споруди, машини, обладнання, транспортні засоби, меблі, інші.

Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів пансіонату «FAMILY VILLA» на 60 місць узагальнені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Обґрунтування складу та вартості основних засобів

Вид основних засобів розміщення та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис.грн
1.Будівлі і споруди	245245,61
2. Передавальні пристрої	51,50
3. Машини та обладнання, у т.ч:	277,99
3.5. Вимірювальні прилади	21,58
3.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади	56,41
3.7. Телефони	8,58
4.Транспортні засоби	1030,03
5. Інструменти, прилади, інвентар	3,26
6.Меблі	132,43
7.Інші	6,87
Разом	246834,26

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на групи. Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів пансіонату узагальнені в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів на 2019 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	245245,6058	30	8174,85
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1578,52	5	315,70
3. Інші	10,13	4	2,53
Амортизація основних засобів	246834,26		8493,09

Сума амортизації становитиме 8493,09 тис. грн./рік і буде враховуватись

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

Оплата праці

Наступним етапом економічного обґрунтування створення пансіонату є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу пансіонату «FAMILY VILLA».

Поставлені завдання реалізують при розробленні плану з праці на підприємстві, який складається з планування [4]:

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

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сп}$), використовують формулу 3.3 [57]:

$$Ч_{сп} = Q_p / Н_{обс} * К_{зам} \quad (3.3)$$

Чисельність покоївок пансіонату на 60 місць розраховуємо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.7

Розрахунок чисельності покоївок пансіонату 4* «FAMILY VILLA»

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у пачині	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у I зміну	у II зміну	на добу	
1	2	3	4	5	6	7
Люкс	4	4,5	0,89			
Стандарт одномісний	28	6,5	4,31			
Стандарт двомісний	26	6,5	4,00			
Стандарт двомісний для малобільних груп	2	6,5	0,31			
Разом	60		9	4	13	15

За даними таблиці 3.7 видно, що для якісної роботи пансіонату розташованому у місті Вінниця необхідно включити до штатного розпису пансіонату 15 покоївок. Із них 9 покоївок повинні працювати в першу зміну коли максимальна кількість роботи з прибирання (щоденне поточне прибирання).

Систему матеріального стимулювання праці персоналу пансіонату встановлюють за таким алгоритмом [55]:

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

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства розроблено плановий фонд оплати праці працівників (див. дод. К)

Розрахунок проводили з урахуванням, що мінімальна зарплата згідно з проектом державного бюджету України на 2019 складатиме 4723 грн.

У проекті плану з праці для новостворюваного підприємства передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою для нарахування премій є отримання підприємством прибутків. У табл. 3.8 наведено визначений обсяг преміального фонду пансіонату на 2019 рік.

Таблиця 3.8

Преміальна частина фонду оплати праці пансіонату «FAMILY VILLA»

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	76,60	20	15,32
основний операційний персонал	267,00	30	80,10
Допоміжний персонал	28,90	10	2,89
Разом за місяць, грн./міс.	372,50	-	98,31
Разом за плановий рік, тис.грн./рік	4,47	-	1179,72

Розрахунок планового фонду оплати праці пансіонату передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за

штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат і за рахунок прибутку (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

Фонд оплати праці у пансіонаті «FAMILY VILLA» на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	372,5
Місячний фонд додаткової заробітної плати	98,31
Разом місячний фонд оплати праці	470,8
Річний фонд основної заробітної плати	4470,0
Річний фонд додаткової заробітної плати	1179,7
Разом річний фонд оплати праці	5649,7

Кінцевим етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для пансіонату (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

План з праці пансіонату «FAMILY VILLA»

Показники	У розрахунку на 2019 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	66
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	9
основний (операційний) персонал, осіб	51
допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	4470,0
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	919,20
основний (операційний) персонал, осіб	3204,00
допоміжний персонал, осіб	346,80
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	1179,7
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	183,84
основний (операційний) персонал, осіб	961,20
допоміжний персонал, осіб	34,68
Фонд оплати праці, усього, тис. грн.	5649,7
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	1103,04
основний (операційний) персонал, осіб	4165,20
допоміжний персонал, осіб	381,48
Структура фонду оплати праці:	
основна заробітна плата, %	79
додаткова заробітна плата, %	21

Отже, загальний фонд оплати праці пансіонату «FAMILY VILLA» на 2019 рік склав 5649,7 тис. грн.

Витрати

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

Для планування поточних витрат пансіонату «FAMILY VILLA» на 2019 рік було розглянуто наступні статті витрат:

Стаття 1. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при пансіонату на плановий рік – 10658,68 тис. грн (дод. Л).

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховано у таблиці 3.15 – 5649,72 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці: 1327,68 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховані у таблиці 3.10 – 8493,09 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення пансіонату

Витрат	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1. Електроенергія	53176,85	1,68	89,34
2. На опалення	299,2	1229,2	367,78
3. Вода, у тому числі:			
холодна	6319,82	11,12	70,28
гаряча	3285	85,5	280,87
Разом			808,26

Також плануються відрахування до ремонтного фонду – 0,8 % доходу, загальна сума витрат за статтею = 1136,00 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. Розрахунок вартості спеціального одягу для працівників мотелю наведено у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	9	1	2300	20,70
Оперативно-виробничий персонал	51	2	1250	127,50
Разом				148,2

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів пансіонату на плановий рік проводимо у табл.3.13.

Таблиця 3.13

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів пансіонату на плановий рік

Назва	К-ть місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	В-ть одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис.грн
Постільна білизна	60	3	180	850	153
Рушники, у тому числі					
Розмір 80x160	60	3	180	80	14,4
Розмір 80x80	60	3	180	62	11,2
Розмір 40x40	60	3	180	38	6,8
Халати	60	2	120	470	56,4
Капці	60	2	120	45	5,4
Порцеляновий посуд	60	3	180	65	11,7
Столові набори	50	2	100	72	7,2

Скляний посуд	50	4	200	38	7,6
Інший посуд	50	2	100	50	5,0
Серветки для закладів ресторанного господарства	50	3	150	25	3,8
Скатертини для столів	50	3	150	80	12,0
Разом					294,5

Загальна сума витрат за статтею = 442,65 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів – непередбачено.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі на місяць: ліцензія на продаж алкогольних напоїв – 11 тис. грн. (одноразово), фіскальні апарати та їх обслуговування – 6,5 тис.грн., патент на здійснення торговельної діяльності – 2,5 тис.грн., медична ліцензія на Spa-послуги – 8,0 тис.грн. (одноразово), збір за місяць для паркування – 1,8 тис.грн., збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 0,9 тис.грн. (одноразово), дозвіл на розміщення об'єкта зовнішньої реклами – 3,8 тис.грн. Витрати за статтею склали – 20,8 тис.грн.

Стаття 9. Розраховується, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу.

Витрати на паливо: $(2*150*280*0,12*35)/1000=352,8$ тис. грн.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу пансіонату: 22,97 57,80 тис. грн.

Стаття 11. Матеріали об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення приймаємо за розрахунком на рівні 11,2 тис. грн. на рік.

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

Таблиця 3.14

Зведений кошторис операційних витрат пансіонату «FAMILY VILLA»

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства пансіонату	10658,68	ЗВ

Продовження таблиці 3.14

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
2	Витрати на оплату праці	5649,72	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи	1327,68	ЗВ
4	Амортизація	8493,09	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	1136,00	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	442,65	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	20,80	ПВ
9	Витрати на транспортування	352,8	ЗВ
10	Витрати на охорону	22,97	ПВ
11	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	11,20	ЗВ
12	Інші поточні витрати діяльності	897,95	ЗВ
	Разом поточні витрати	29013,56	
	У тому числі:		
	умовно-змінні	20034,04	
	умовно-постійні	8979,51	

Отже, поточні витрати пансіонату, складають 29013,56 тис. грн.

Прибуток

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

Маржинальний прибуток пансіонату – це різниця між доходами закладу (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат [57].

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку. Розрахунки планового маржинального прибутку узагальнені в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Планування маржинального прибутку пансіонату на 2019 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.6	40968,2
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.6	32471,2
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.6	5816,8

Продовження таблиці 3.15

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.6	2680,2
2. Податок на додану вартість	20%	8193,6
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	32774,6
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.14	20034,0
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.14	10658,7
4.2. Інші змінні витрати	3.14	9375,4
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	12740,5
6. Постійні витрати	3.18	8979,5
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	3761,0

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

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства [55]. Цільовий прибуток пансіонату «FAMILY VILLA» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Цільовий прибуток пансіонату «FAMILY VILLA»

Показник	Розрахунок
Операційні доходи пансіонату, тис. грн	40968,2
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	13,0
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	5325,9

Можливий прибуток розраховується виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Планування основних результатів діяльності пансіонату «FAMILY VILLA» наведено у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Основні результати діяльності пансіонату на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.15	40968,2
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.15	20034,0
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.15	8979,5

Продовження таблиці 3.17

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.15	3761,0
5	Податок на прибуток	18%	677,0
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	3084,0
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1) *100	7,5
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.16	5325,9
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	3084,0

Аналізуючи таблиці 3.18 бачимо, що можливий прибуток менший за необхідний, в перший рік функціонування закладу.

Було визначено такі показники рентабельності діяльності: операційної, поточних та операційних витрат. Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності пансіонату «FAMILY VILLA» наведено в табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Розрахунок основних показників рентабельності

Назва показника	
Рентабельність операційної діяльності (РПП, %)	7,53
Рентабельність поточних витрат (РПВ, %)	10,63
Рентабельність операційних витрат (РОВ, %)	36,47

3.2. Ефективність проекту

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності готельного комплексу упродовж наступних одинадцяти років [57].

Для проєктованого пансіонату «FAMILY VILLA» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж 14 років планується в обсязі 8 % річних. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності приймаємо на весь плановий період рівень змінних – 62 %. Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину - 8979,51 тис. грн. Для проєктованого готельного комплексу розмір амортизаційних відрахувань –

8493,09 тис. грн. Планування чистого прибутку здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток (табл. 3.19).

Таблиця 3.19

Основні результати діяльності пансіонату «FAMILY VILLA»

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середньмісячні терміни зростання, %	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1-й	32774,56		20034,04		8979,51	3761,00	3084,02
2-й	35396,52	8	21945,84	62	8979,51	4471,16	3666,35
3-й	38228,24	8	23701,51	62	8979,51	5547,22	4548,72
4-й	41286,50	8	25597,63	62	8979,51	6709,36	5501,67
5-й	44589,42	8	27645,44	62	8979,51	7964,47	6530,86
6-й	48156,57	8	29857,08	62	8979,51	9319,99	7642,39
7-й	52009,10	8	32245,64	62	8979,51	10783,94	8842,83
8-й	56169,83	8	34825,29	62	8979,51	12365,02	10139,32
9-й	60663,41	8	37611,32	62	8979,51	14072,58	11539,52
10-й	65516,49	8	40620,22	62	8979,51	15916,75	13051,74
11-й	70757,81	8	43869,84	62	8979,51	17908,45	14684,93
12-й	76418,43	8	47379,43	62	8979,51	20059,49	16448,78
13-й	82531,91	8	51169,78	62	8979,51	22382,61	18353,74
14-й	89134,46	8	55263,36	62	8979,51	24891,58	20411,10
Разом	793633,25		491766,43		125713,18	176153,63	144445,98

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності. Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі [55].

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом
пансіонату 4* «FAMILY VILLA»**

Рік	Капітальні витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1-й	246834,26	11577,11	11577,11	11462,49	
2-й		12159,45	23736,56	12039,05	
3-й		13041,81	36778,36	12912,68	
4-й		13994,76	50773,13	13856,20	
5-й		15023,95	65797,08	14875,20	
6-й		16135,48	81932,56	15975,72	
7-й		17335,93	99268,48	17164,28	
8-й		18632,41	117900,89	18447,93	
9-й		20032,61	137933,50	19834,27	
10-й		21544,83	159478,33	21331,51	
11-й		23178,02	182656,35	22948,54	
12-й		24941,87	207598,22	24694,92	
13-й		26846,83	234445,06	26581,02	
14-й		20411,10	254856,15	20209,01	
Разом	246834,26	254856,15		252332,82	5498,57

Дискотний грошовий потік за чотирнадцять років експлуатації пансіонату становить 252332,82 тис. грн, капітальні витрати на будівництво та оснащення пансіонату становлять 246834,26 тис. грн, що не перевищує кумулятивний грошовий потік.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом [57]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KPI_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.7)$$

Якщо значення індексу доходності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс доходності якомога більший за одиницю. Індекс доходності дорівнює [57]:

$$ID = 252332,82 / 246834,26 = 1,02$$

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту (формула 3.8) [57]:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.8)$$

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 144445,98 / 14 = 10317,57 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = (10317,57 / 246834,26) * 100 = 4,2 \%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 4,2 %.

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

$$ПО = 246834,26 / (252332,82 / 14) = 13,7 \text{ років}$$

Показник періоду окупності для пансіонату «FAMILY VILLA» визначено дисконтованим методом і становить 13,7 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект пансіонату на 60 місць у м. Вінниця». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт та предмет проекту.

В розділі 1 «Концепція. Організація. Сервіс» обґрунтовано необхідність проектування пансіонату на 60 місць у м. Вінниця. Вінниця — адміністративний центр Вінницької області, Вінницького району, сучасний економічний і культурний центр держави. Центр Вінницької агломерації. Місто стоїть на річці Південний Буг.

Згідно даних Головного управління статистики у Вінницькій області на 2018р. місця для проживання на Вінниччині надавали 85 колективних засобів розміщування загальною місткістю – 6217.

На готельному ринку м. Вінниця функціонує 90 колективних засобів розміщення, де 32 з яких є 55 % від загальної кількості готелів та аналогічних засобів розміщення становлять готелі, що підтвердили свою категорію.

Згідно аналізу ринку готельного господарства та інфраструктурних характеристик, обрано ділянку для проектування пансіону за адресою вул. Радіона Скалецького.

Розраховано площу основних функціональних приміщень проектного пансіонату, відповідно до ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Для пансіонату на 60 місць у м. Вінниця обрано назву «FAMILY VILLA», розроблено фірмовий логотипи пансіонату.

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

Житлова частина пансіонату «FAMILY VILLA» складається із 44 номерів, із загальною місткістю – 60: 2 номерів люкс, 28 номерів стандарт одномісний, 13 номерів стандарт двомісний та 1 номер для маломобільних груп населення.

Послуги харчування в надаватимуться у ресторані європейської кухні «Lavender» на 50 місць.

Для сімейного відпочинку з дітьми буде передбачено: ігрову зону для дітей, кімнату для перегляду кінострічок та мультфільмів. Аніматори в дитячій зоні та на території пансіонату «FAMILY VILLA» організовуватимуть дозвілля дітей: малювання та ліпка із викладачем, спартакиади, танці. Зона відпочинку та оздоровлення у пансіонаті «FAMILY VILLA» представлена наявністю: 12 процедурних кабінетів, серед яких - кабінети гідромасажу, флоатингу, таласотерапії, 4 VIP спа-кімнати для процедур з джакузі та власними парними, великий басейн з гідромасажем, дитячий басейн, солярії, чотири види саун - римська парна, фінська сауна, біо-сауна, калдаріум з ароматерапією, питним фонтаном і крижаною чашею, фітнес-зал з обладнанням TechnoGym.

В пансіонаті буде встановлено автоматичну систему управління PMS – Property Management System, HMS – Hotel Management System.

Для проектного пансіонату обрано форму власності ТОВ, юридична назва підприємства ТОВ «FAMILY VILLA». Для ефективної роботи пансіонаті «FAMILY VILLA» розроблена лінійно організаційна структура

В розділі 2 «Дизайн пансіонату» наведено загальну характеристику будівлі пансіонату «FAMILY VILLA» та благоустрою території закладу, дизайн закладу буде виконано в стилі прованс. В інтер'єрі буде застосовано кольори, які притаманні даному стилю – білий, сірий і їх холодні і теплі відтінки, які створюватимуть стримані контрасти

В розділі 3 «Ревенью менеджмент» Складено штатний розклад для працівників усіх служб пансіонату, де було визначено кількість працівників – 66, річний фонд оплати праці становить 5649,7 тис. грн. Операційні доходи пансіонату «FAMILY VILLA» становлять 40968,2 тис. грн.

Дискотний грошовий потік за чотирнадцять років експлуатації пансіонату становить 252332,82 тис. грн, капітальні витрати на будівництво та оснащення пансіонату становлять 246834,26 тис. грн, що не перевищує кумулятивний грошовий потік. Період окупності проекту становить 13,7 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
2. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
4. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
5. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
8. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
9. ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного значення»
10. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
11. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
12. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».

13. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд».
14. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
15. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
16. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
17. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
18. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
19. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
20. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
21. ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»
22. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультра-звуку та інфразвуку».
23. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
24. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
25. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
26. ДСТУ 4269:2004. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
27. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
28. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
29. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
30. [СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».](#)
31. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.

32. Безхлібна А. П. Особливості управління готелями в сучасних умовах // Настоящи изследвания и развитие – 2016 : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конференції, 15–22 січня 2016 р. : тези доп. – Софія : «Бял ГРАД-БГ», 2016. – Т. 2. – С. 25–27.

33. Бойко Н.Г., Гопкало Л.М. Организация гостиничного хозяйства: Учебник. - К.: Киев, нац. торг.-экон. ун-т, 2006. - 448 с.

34. Герасименко В. Г. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / В. Г. Герасименко, Г. К. Бедрадіна, С. С. Галасюк та інші / за заг. ред. В. Г. Герасименко. – Одеса : ОНЕУ, 2016. – 262 с.

35. Головка О. М. Організація готельного господарства: навч. посібник / Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. – К.: Кондор, 2012. – С. 337.

36. Журавльова С. М. Інтеграція готелів як глобальна стратегія управління розвитком підприємств готельного господарства / С. М. Журавльова // Соціально-економічний розвиток України: загрози та виклики в умовах трансформаційних змін : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 29–30 квітня 2016 р. : тези доп. – Одеса : ОНУ ім. І.І. Мечникова, 2016. – С. 111–113.

37. Журавльова С. М. Процеси трансформації готельного господарства України / С. М. Журавльова // Економіка. Управління. Інновації. – 2013. – № 2. – С. 32 – 38.

38. Журавльова С. М. Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж в умовах глобалізації / С. М. Журавльова, Т. С. Кукліна. – Херсон : ХНТУ, 2015. – 330 с.

39. Зайцева В. М. Економічні проблеми розвитку індустрії гостинності в Україні // Соціально-економічний розвиток України: загрози та виклики в умовах трансформаційних змін : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 29–30 квітня 2016 р. : тези доп. – Одеса : ОНУ ім. І.І. Мечникова, 2016. – С. 35–37.

40. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку / [за заг. ред. В. М. Зайцевої]. – Запоріжжя : Просвіта, 2017. – 240 с.

41. [Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.](#)
42. Король, С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві [Текст]: навч. посіб/ С.Я. Король. – К. : КНТЕУ, 2012. – 354с.
43. Кукліна Т. С. Концентрований маркетинг в організації готельних послуг / Т. С. Кукліна, О. М. Корнієнко, 109
44. Лозова О. А. Сучасний розвиток готельного господарства в Україні / О. А. Лозова, Д. Ю. Мамотенко // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка: Економічні науки. – Харків : ХНТУСГ, 2017. – Вип. 185. – С. 251 – 259.
45. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Центр навчальної літератури, 2012. – 472 с.
46. Назарчук Т.В., Косіюк О.М. Менеджмент організацій. Навчальний посібник / Т.В. Назарчук, О.М. Косіюк. – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 560 с.
47. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 584 с.
48. Організація обслуговування у малих готелях: Навч. посібник / Г.Б. Мунін, Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 181 с. - Бібліогр.:176 с.
49. Остапенко Я. О. Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку / Я. О. Остапенко // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2015. – Вип. 8. – С. 1216 – 1221.
50. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі навч. посібник / Л. П. Малюк, Л. М. Варипаєва. – Х. : ХДУХТ, 2016. –146 с.
51. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посіб. / П. Р. Пуцентейло. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.

52. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / за заг. ред. проф. В. Г. Герасименка; авт. кол.: В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов [та ін.]. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.

53. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.

54. Технологія готельної справи: навч. посіб. рекомендований МОН для студентів вищих навч. закладів / [С. М. Журавльова, В. Д. Біляченко, Т. С. Кукліна та ін.]. – Запоріжжя : ЛПКС, 2010. – 124 с.

55. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. –193с.

56. Шаповалов, А. Л. Конспект лекцій з дисциплін: «Інформаційні системи і технології в туризмі» / А. Л. Шаповалов, О. Б. Костенко, К. В. Кузьмичова; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 53 с

57. HoReCa: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. і доповн.-Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т, 2017.- 412с.

58. Асоціація малих готелів і апартаментів України [Електронний ресурс]–Режимдоступу:http://euroindex.ua/index.php?ide=21&fs_172&idf=10458

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

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

61. Зірковість готелів в Україні слід змінити під стандарт Hotelstars Union [Електронний ресурс] : – Електронні дані. – Режим доступу: <https://www.unian.ua/society/380447-zirkovist-goteliv-v-ukrajinislid-zminiti-pid-standart-hotelstars-union.html>

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

63. Офіційний сайт Главбух [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.golovbukh.ua/article/7256-statutniy-kapital-pdprimstva>

64. Офіційний сайт Головного управління статистики у Вінницькій обл. [Електронний ресурс]. Доступ з: <http://www.vn.ukrstat.gov.ua/index.php/statistical-information.html>

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

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

67. Офіційний сайт меблевого магазину «MebelShop» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mebelshop.ua/catalog/mebel-dlya-ofisa/mebel-dlya-gostinits/>

68. Офіційний сайт Вінницької обласної державна адміністрація / Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.vin.gov.ua/region/vinnychchyna-perlyna-podillia>

69. Офіційний сайт міста Вінниця / Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.vmr.gov.ua/Lists/VinnytsyaCity/Default.aspx>

70. Проблеми та перспективи розвитку готельного бізнесу в умовах сьогодення [Електронний ресурс]– Електронні дані. – Режим доступу: http://bses.in.ua/journals/2016/12-1_2016/39.pdf

71. Прогнозування зміни прибутку й рентабельності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] :- Електронні дані. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/nechauk82

72. Ткаченко В. Гостиничные системы: функции и возможности [Електронний ресурс] http://www.sib.com.ua/arhiv_2011/2011_2/statia_2_1_2011/statia_2_1_2011.htm

ДОДАТКИ