

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
(ПРОЕКТ)**

на тему:

**ПРОЕКТ КОНГРЕС-ГОТЕЛЮ 4* НА 100
МІСЦЬ У М. ДНІПРІ**

Студента 2 курсу, 7м групи,
спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа»
спеціалізації «Готельна і
ресторанна справа»
Науковий керівник
доцент кафедри готельно-
ресторанного бізнесу

*підпис
студента*

Новак
Вікторії Олегівни

Науковий консультант
канд. техн. наук, доцент
кафедри технології і
організації ресторанного
господарства

підпис керівника

Гопкало Лариса
Михайлівна

Гарант освітньої програми
д.е.н., професор, професор
кафедри
готельноресторанного бізнесу

підпис керівника

Демічковська
Мирослава Павлівна

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2019

ІЛЮСТРАТИВНИЙ МАТЕРІАЛ

ДО ВИПУСКНОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ (ПРОЕКТУ)

на тему:

Конгрес-готель 4* у м. Дніпрі на 100 місць

Студента 2 курсу, 7м групи,
спеціальності (шифр, назва)
спеціалізації (назва)

Новак Вікторія Олегівна

*підпис
студента*

Науковий керівник
кандидат технічних наук, зав.
кафедри інженерно-технічних
дисциплін

Расулов Раміс Асимович

*підпис
керівника*

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 студентові

Новак Вікторії Олегівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект конгрес-готелю 4* на 100 місць у м. Дніпрі.

Затверджена наказом ректора від “11” 10 2018 р. № 3672

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.:

Рис. 1.1. План-схема частини району Соборний м. Дніпро;

Таблиця 1.1. Кількість населення в Соборному районі м. Дніпро;

Таблиця 1.2. Дислокація ЗРГ у Соборному районі;

Рис. 1.2. Цілі господарської діяльності проектованого готельного підприємства;

Рис. 1.3 Технологічний цикл обслуговування споживачів;

Рис. 1.4. Структура автоматизованої системи організації роботи конгрес-готелю «Престиж»;

Таблиця 1.5. Перелік обладнання тренажерного залу.

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

Розділ	Консультант (<i>прізвище, ініціали</i>)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани	Демічковська М.П.	28.12.2018 р	28.12.2018 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Расулов Р.А.	28.12.2018 р.	28.12.2018 р

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

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр конгрес-готелю

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

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ 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 кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1.	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2018 р.- 20.12. 2019 р.	20.12. 2019 р.
2.	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускної кваліфікаційної роботи</i>	27.12.2018 р.- 30.12. 2018 р.	30.12. 2018 р.
3.	<i>Написання та передзахист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	30.01.2019 р.- 31.05.2019 р.	31.05.2019 р.
4.	<i>Написання та оформлення наукової статті</i>	до 02.06.2019 р.	до 02.06.2019 р.
5.	<i>Написання та передзахист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.06.2019 р.- 03. 09. 2019р.	03. 09. 2019р.
6.	<i>Написання та передзахист 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	04.09.2019 р. - 11.11.2019р.	11.11.2019р.
7.	<i>Оформлення випускної кваліфікаційної роботи та реферату для попереднього захисту у комісіях</i>	12.11.2019 р.- 15.11.2019 р.	15.11.2019 р.
8.	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедрі</i>	16.11.2019 р.	16.11.2019 р.
9.	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	17.11.2019р. 22.11.2019 р	22.11.2019 р
10.	<i>Підготовка матеріалів до захисту випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	25.11.2019р. - 29.11.2019 р.	29.11.2019 р.
11.	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	Згідно розкладу	Згідно розкладу

8. Дата видачі завдання: 28.12.2018 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Гопкало Л.М.
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

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

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Новак В.О.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Складовою стратегії розвитку готельної індустрії є проектування нових закладів готельного господарства. Тому обрана тема проектування апартаментів є актуальною.

Студенткою опрацьовано вітчизняну і закордонну наукову літературу, інформаційні ресурси мережі Інтернет і в результаті визначено сутність та особливості проектування підприємства готельного господарства.

Процес проектування конгрес-готелю 4* на 100 місць у м. Дніпрі та прогнозування результатів діяльності підприємства дав можливість виявити слабкі та сильні сторони готельного бізнесу в Україні.

З метою усунення виявлених проблем та перспектив запропоновано основні напрями удосконалення підприємств діяльності готельного господарства, проектування нового підприємства готельного господарства та обґрунтовано економічну ефективність готелю. Розроблені заходи мають практичне значення і можуть бути впроваджені в діяльність готелю в майбутньому.

Випускна кваліфікаційна робота виконана відповідно до вимог і рекомендується до захисту в екзаменаційній комісії.

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Гопкало Л.М.
(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента Новак В.О.
(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми Босовська М.В.
(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри Бойко М.Г.
(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ” 2019 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	14
1.1. Локалізація	14
1.2. Функціональні характеристики	20
1.3. Концептуальний стиль та атмосфера.....	22
1.4. Сервісна концепція	26
1.5. Організаційний дизайн	29
1.6. Ресторани. Бари.....	35
РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ	44
2.1. Екстер'єр готелю.....	44
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю.....	47
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	49
3.1.Цінові політика. Фінансовий результат	49
3.2. Ефективність проекту.....	57
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	60
ДОДАТКИ.....	63
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	116

ВСТУП

Актуальність дослідження обумовлюється несформованістю методологічних аспектів дослідження індустрії гостинності сучасних конгрес-готелів. Останнім часом багато науковців [17-24] говорять про важливість інновацій для розвитку і вдосконалення конгрес-готелів. У свою чергу, питання вивчення проблематики індустрії гостинності є особливо актуальним з огляду на відносну новизну даного поняття в рамках української практики, а також наявного в Україні потенціалу для розвитку цієї індустрії.

Попит на ринок конгрес-готелів виріс майже в два рази в останні 20 років. Площа виставкових залів в таких готелях може дорівнювати 500 кв. метрів, плюс зали фуршетів і зборів. У цих готелях мають місце як ресторани самообслуговування і кафетерії, так і зали для вишуканих обідів. У багатьох готелях є зали для проведення зборів і дискусій, а також виставкові площі для проведення виставок і ярмарків. У більшості таких готелів пропонується ночівля на одну-дві ночі, так як конференції мають локальний характер. Особлива увага приділяється організації харчування, для чого в рамках готелів створюються численні ресторани, кафе, бари, бістро. Конгрес-готелі мають великі можливості для відпочинку: майданчики для гольфу, відкриті і закриті басейни, тренажерні зали, водні процедури, спортивні майданчики для занять легкою атлетикою і т. д.

Конгрес-готелі характеризує велика загальна площа приміщень для проведення конференцій і семінарів.

Метою роботи є розробка проекту конгрес-готелю 4* на 100 місць у м. Дніпро.

Для організації цільової установки і досягнення мети передбачається виконати наступні **завдання**:

– провести аналіз інвестиційної і туристичної привабливості району будівництва;

- навести статистичні дані щодо чисельності і структури місцевого і приїжджого населення, охарактеризувати транспортну інфраструктуру району;
- проаналізувати планувальну структуру району визначитись із земельною ділянкою під забудову з врахуванням місткості, типу і класу готелю;
- провести розрахунки загальної і корисної площі всіх приміщень готелю з врахуванням діючих нормативних документів; визначитись із функціональним зонуванням, поверховістю готелю та розробити об'ємно-планувальне рішення;
- розробити раціональне меню і розрахувати виробничу програму ЗРГ. Навести технологічні лінії приготування н/ф, кулінарних страв в основних підрозділах ЗРГ;
- обґрунтувати організаційно-правовий статус готелю; прийняти раціональну організаційну форму управління. Розробити штатний розклад та дати рекомендації щодо впровадження сучасних форм мотивації праці;
- спланувати основні економічні показники роботи готелю за рік. Розрахувати дохід, прибуток, рентабельність та окупність інвестицій в будівництво готелю.

Об'єктом дослідження виступає процес проектування конгрес-готелю 4* на 100 місць у м. Дніпрі.

Предметом є теоретичні та науково-методичні основи проектування сучасних готелів.

Практична реалізація. Прийняті у дипломному проекті рішення можуть стати основою для будівництва конгрес-готелю 4* на 100 місць у м. Дніпро.

Структуру роботи складають вступ, три розділи, висновки, список використаної літератури, додатки. Загальний обсяг роботи 00 сторінок. Графічний матеріал 00 листів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Локалізація

Соборний район— адміністративно-територіальна одиниця міста Дніпра (Україна).

Соборний район розташований в центральній частині міста, на правому березі Дніпра. Район витягнутий з півночі на південний схід. Довжина району 10 км, ширина в найширшому місці 5,9 км.

Розміщення готельного комплексу в містобудівній системі планується у Соборному районі на вул. Дмитра Яворницького 41 (рис. 1.1).

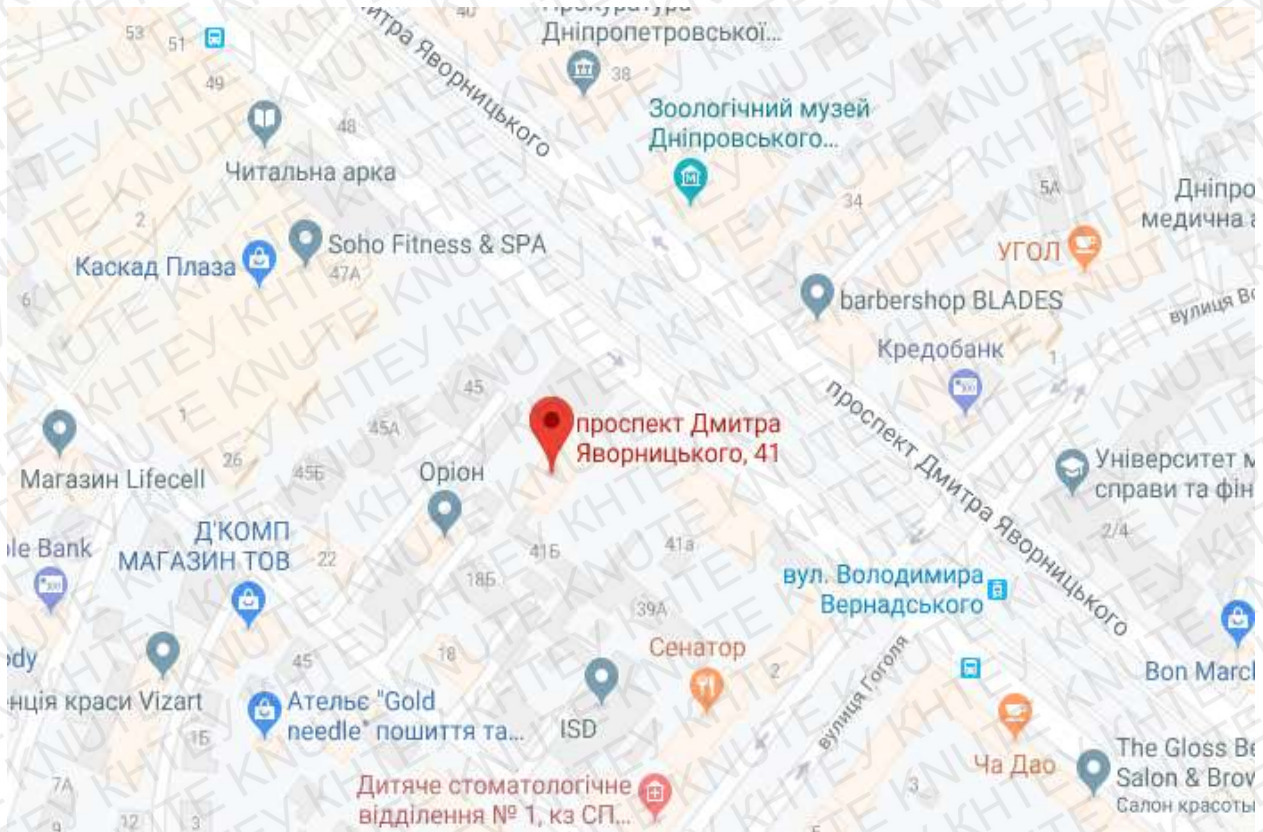


Рис. 1.1. План-схема частини району Соборний м. Дніпро

Даний район є сприятливим для проектування конгрес готелю завдяки великій кількості культурних та історичних пам'яток, зелених зон для відпочинку та розвиненій інфраструктурі, що забезпечує достатньо вдалі

умови для відпочинку та оздоровлення мешканців та гостей міста, оскільки спрямування конгрес готелю передбачає відпочинок і оздоровлення майбутніх мешканців. В складі конгрес-готелю «Престиж ****» на 100 місць є ресторан, який спеціалізується на українській та європейській кухні, лобі-бар та фіто-бар при СПА-центрі.

Соборний район є економічним, культурним і промисловим центром міста. Також Соборний район – найбільший район Дніпра по населенню.

Кількість проживаючих у районі складає 5,65% від загальної кількості населення Дніпра (3,3млн осіб). (табл.1.1)

Таблиця 1.1

Кількість населення в Соборному районі м. Дніпро

№ з/п	Показник	Одиниця виміру	Фактична кількість
1	Кількість населення району	осіб	186 594
2	Кількість населення працездатного віку	осіб	120 518
3	Кількість пенсіонерів, які стоять на обліку в пенсійному фонді	осіб	35 533
4	Кількість учнів ЗНЗ	осіб	17 724
5	Кількість неповнолітніх (до 18 років)	осіб	21 042

Важливою характеристикою району є кількість місць масового скупчення, ті які відвідують люди у великій кількості за різних обставин, що складаються протягом дня.

Загальна характеристика Соборного району наведена у додатку Б.

Відповідно до наведених даних про певні види закладів та організацій, спрямованих на надання певних послуг споживачам, які зосереджені в Соборному районі, можна виокремити певну категорію підприємств, які являються потенційними конкурентами.

Конкурентами є наступні готелі:

- Готель «Light Hotel»;
- Sky Hotel;

- Готель «Come Inn»;
- Апартаменти у центрі Вернадського.

В даному районі знаходяться наступні місця скупчення людей:

- Зоологічний музей;
- Університет митної справи та фінансів;
- Дніпровська медична академія;
- Кредобанк;
- Прокуратура Дніпропетровської області;
- Галереї.
- Спеціалізовані заклади ресторанного господарства: кафе «ЧаДао», «Угол».
- Ресторани: «Репортер», «Сенатор», «Каспій» та інші.

Відповідно до переліку приведених вище закладів помітно, що в Соборному районі широкого розповсюдження набули заклади з організації дозвілля та культурно-історичні місця, що залучають багатьох туристів до Дніпра. Проте Соборний район є центром міста та має достатню кількість бізнес-центрів, підприємств різної спеціалізації, державних організацій, ділових структур, які характеризують даний район з іншої сторони – поживлений діловий ритм життя.

Таким чином, проаналізувавши вищезазначене можна визначити та охарактеризувати контингент потенційних споживачів проєктованого конгрес-готелю може складатися як з туристів, які відвідують історичні пам'ятки Дніпра, так із бізнес-особистостей, які можуть зупинитися в ділових цілях. Тобто, контингент конгрес-готелю орієнтований на споживачів середнього та вищого рівню достатку.

Контингент споживачів ресторанних послуг сталий, ресторан при готелі доступний не тільки для мешканців готелю, а й для всіх жителів і гостей міста.

Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного

району, що представляють собою конкурентів проектуваному конгрес-готелю з рестораном, наведена в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Дислокація ЗРГ у Соборному районі

Діючі об'єкти готельно-ресторанного господарства	Адреса	Клас готелю	Кількість койко-місць	Заклад ресторанного господарства при готелі	
				Концепція закладу / стиль	Кількість місць
Готелі					
Готель «LightHotel»	вул.ІванаАкінфієва, 30А	****	150	-	200
Sky Hotel	Пр.. Гагаріна 99-Д	***	60	-	70
Готель «ComeInn»	вул.ЛеонідаСтромцова 9/2	***	40	-	40
Апартаменти Вернадського	вул.В.Вернадського 1	***	60	-	70
Всього					380
Ресторани					
Репортер	вул.Барикадна 2	перший	-	східний	90
Сенатор	вул.Гоголя 4	вищий	-	європейська	160
Каспій	вул.Шевченка 53	вищий	-	японська	100
Всього					350
Кафе					
Кафе «PianoSafe»	вул. Барикадна 25	-	-	європейська	50
Кафе-бар «Пан-тай»	вул. Шевченка 20	-	-	китайська українська	40
Всього					90
Бари, паби					
Паб «Гусь»	вул. Гоголя 40	люкс	-	пивний	70
Паб «Портер»	вул. Гагаріна 93	люкс	-	пивний	90
Всього					160

За вищенаведеними даними було проведено дослідження та надана оцінка конкурентам готелю, що проектується. Дані були занесені у таблицю 1.3.

Таблиця 1.3

Результати оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю		
	Готель «LightHotel»	Sky Hotel	Готель «ComeInn»
Місце розташування	4	3	5
Транспортна доступність	4	3	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	3	4
Якість обслуговування	5	2	3
Асортимент додаткових послуг	4	3	4
Рівень ресторанного обслуговування	4	2	3
Система бронювання	5	3	4
Вартість проживання, цінні знижки, програми лояльності	5	4	4
Рівень безпеки туристів	5	3	4
Середній бал	4,5	2,8	4,0

З вищенаведеної таблиці, яка характеризує розміщення підприємств в даному районі, знаходиться достатня кількість закладів готельного та ресторанного бізнесу, які складають конкуренцію проєктованому конгрес-готелю. Згідно розміщенню готельно-ресторанних закладів в межах 1 км є 1 готель **** і два готелі категорії ***. Дані готелі мають інше спрямування та концепцію, що не дозволяє конкурувати з проєктованим закладом повною мірою, тому конкуренція є не досить високою. Таким чином заклад, що проектується, матиме зручне розташування, широкий асортимент послуг і зможе створити гідну конкуренцію по відношенню до інших закладів

готельно-ресторанного господарства.

Резюмуючи результати маркетингового аналізу щодо обґрунтування проектування конгрес-готелю категорії **** у Соборному районі м. Дніпро, можна зазначити про доцільність проектування готелю ділового призначення.

Реалізація концепції готелю дозволить:

- створити умови для активізації розвитку в'їзного та внутрішнього туризму;
- підвищити інвестиційну привабливість м. Дніпро;
- сформувати конкурентоспроможні послуги в сегменті ділового туризму;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету.

1.2. Функціональні характеристики

Місткість готелю проєктованого в даній випускній кваліфікаційній роботі вважається не великою, оскільки кількість місць в ньому складає за умов завдання – 100.

Громадська частина готелю розміщена в одному будинку з житловою, що забезпечує найбільшу економію території забудови. Вона складається з приміщень вхідної групи, харчування, приміщень розважального, фізкультурно-оздоровчого призначення та побутового обслуговування.

Основними структурними одиницями житлової частини готелю є номери, переважно однокімнатні на 1 та 2 місця. До складу такого номера входять приміщення житлової кімнати, передня і санітарного вузла. Санітарні вузли проєктують поєднаними зі складом сантехнічного обладнання, відповідним розрядом готелю. Площа санвузла залежно від складу обладнання коливається від 8 до 4 м². [8]

Готель розрахований на 100 ліжко-місць, працює цілодобово. Готель побудований у класичному стилі, надає послуги харчування, розміщення, автостоянку.

Ресторан вищого класу при готелі 4* спеціалізується на європейській та українській кухні, режим роботи: з 7⁰⁰ – 23⁰⁰ год., зала розрахована на 100 місць. Метод обслуговування споживачів ресторану – офіціантами, за організацією праці проектується індивідуальна форма обслуговування гостей ресторану офіціантами. В головній залі ресторану здійснюється споживання страв сніданку, обіду та вечері.

Під час сніданку обслуговування споживачів здійснюється за типом «Шведського столу». «Шведська лінія», яка організується в залі ресторану з 7⁰⁰ до 10⁰⁰ год., має окреме меню, до якого в більшості включені страви європейської кухні, що розраховані на широкий попит споживачів. Під час роботи «Шведської лінії» застосовано комбінований метод обслуговування споживачів, який включає елементи самообслуговування і обслуговування офіціантами.

Також закладом передбачено лобі-бар вищого класу, який розраховано на 5 місць, режим роботи якого – 24/7, тобто цілодобово.

Та фіто-бар який розміщено поблизу тренажерної зали та розраховано на 5 місць. Режим роботи якого – з 10⁰⁰ до 20⁰⁰ год.

У готелі «Престиж» планується організація бізнес-центру, як окремого підрозділу з надання таких послуг, як:

- ❖ оренда;
- ❖ офісного приміщення;
- ❖ конференц-зали;
- ❖ зали для проведення нарад,
- ❖ надання послуг перекладача;
- ❖ організація ділових заходів (виставки, покази, семінари, тощо);

❖ комунікаційні послуги

Місія готелю : «Престиж - Ваш комфортний компаньйон!».

Місія готелю базується на створенні системи надання доступних та якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Головною метою господарської діяльності конгрес-готелю є надання комплексу послуг іноземним та українським туристам (саме вони будуть цільовою аудиторією) на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу. Цілі проектного готелю наведені на рис. 1.2.



Рис. 1.2. Цілі господарської діяльності проектованого готельного підприємства

З даного рисунку можна зробити висновок, що всі цілі господарської діяльності готельного підприємства чітко прослідковуються. Добре видно зв'язок між всіма видами діяльності та організації, задля забезпечення найвищого професійного рівня обслуговування.

1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

Грунтуючись на результатах проведених досліджень теоретичного та практичного матеріалу, було сформовано концептуальне рішення конгрес-готелю**** (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення готелю «Престиж» 4* м. Дніпра

<i>Характеристика місця розташування</i>					
Країна (місце) розташування		Україна			
Адміністративний вид території		Місто Дніпро			
Адміністративний район населеного пункту (території)		Соборний район			
Адреса розташування готелю		На вул. Дмитра Яворницького 41			
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами			
Тип підприємства		Конгрес-готель			
Категорія		4*			
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал				
Система управління	Лінійно-функціональна				
Стиль управління	Демократичний				
Цільовий сегмент споживачів		Ділові вітчизняні та іноземні туристи			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний			
Розміщення					
Вид		Готельне підприємство			
Рівень комфорту		Конгрес-готель****			
Місткість		73 номери (100 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Дуплекс	Люкс	Апартамент

Продовження таблиці 1.4

Кількість номерів	45	21	3	3	1
Дизайнерський стиль	лофт	лофт	лофт	лофт	лофт
Харчування					
Тип закладів	Ресторан		Лобі-бар		Фіто-бар
Вид меню	Вільний вибір страв і напоїв		Вільний вибір напоїв і страв		Вільний вибір напоїв і страв
Кількість місць	100		5		5
Режим роботи, год.	7.00-24.00 (без вихідних)		Цілодобово (без вихідних)		10.00-20.00 (без вихідних)
Метод обслуговування	Офіціантами, під час сніданку - комбінований		Самообслуговування, обслуговування офіціантами		Самообслуговування
Дизайнерський стиль	Лофт		лофт		лофт
Бізнес-послуги					
Тип	Конференц-зал	Зала для нарад	Коворкінг	Переговорні	Концерт-хол
Режим роботи, год.	8.00-22.00	8.00-22.00	цілодобово	8.00-22.00	10.00-24 ⁰⁰
Дизайнерський стиль	Лофт	лофт	лофт	лофт	лофт
Побутове обслуговування					
Тип	Салон-краси		Пральня, хімчистка		
Режим роботи, год.	7.00-22.00 (без вихідних)		7.00 – 18.00 (понеділок, середа, п'ятниця)		
Дизайнерський стиль	Лофт		лофт		
Рекреаційні послуги					
Тип	Режим роботи				
	Басейн	Тренажерна зала	Спа-центр	Зал для фітнесу	Хаммам
Режим роботи, год.	8.00 – 20.00 (без вихідних)	7.00 – 20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)	7.00-20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)

Культурно-дозвілєві послуги			
Тип	Режим роботи		
	По днях	По годинах	
Інтерактивна бібліотека	понеділок-неділя	10:00-20:00	
Дитяча кімната	понеділок-неділя	10:00-20:00	
Торгівля			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів, преси	понеділок - субота	10.00 - 20.00

Під час розроблення концептуального рішення готелю «Престиж»**** у м. Дніпро, було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень (корпусний), оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації будівлі.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкта

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера.

Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання

До складу проєктованого готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (****) на 75 номерів із загальною місткістю – 100 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – лофт.

Стиль обрано за наступними критеріями:

- використання натуральних, екологічних матеріалів, економічність,

невисока матеріалоемність, обладнання обмежує використання природних ресурсів, такий стиль характеризується мінімалізмом, в тому числі в меблях, і в аксесуарах;

- так, як конструктивна система будівлі каркасна, існує можливість вільного планування інтер'єру за допомогою перегородок;
- стиль характеризується величезним простором і великими вікнами, багато світла і вільної житлової площі дозволяють створити дуже приємну атмосферу.

Розподілення на зони здійснюється випадковим чином, ніяких коридорів, найчастіше за рахунок легких пересувних перегородок, замкнених просторів. Використовуються екологічно чисті, зручні в експлуатації та ергономічні в догляді матеріали.

1.4. Сервісна концепція

Основний технологічний цикл обслуговування у готелі необхідно визначити як замкнений цикл прийому та розміщення, що складається з технологічних складових: бронювання послуги, прийому споживача, реєстрації документів, попередньої оплати, надання основних і додаткових послуг, організації виїзду та розрахунку після виїзду (рис. 1.3.).

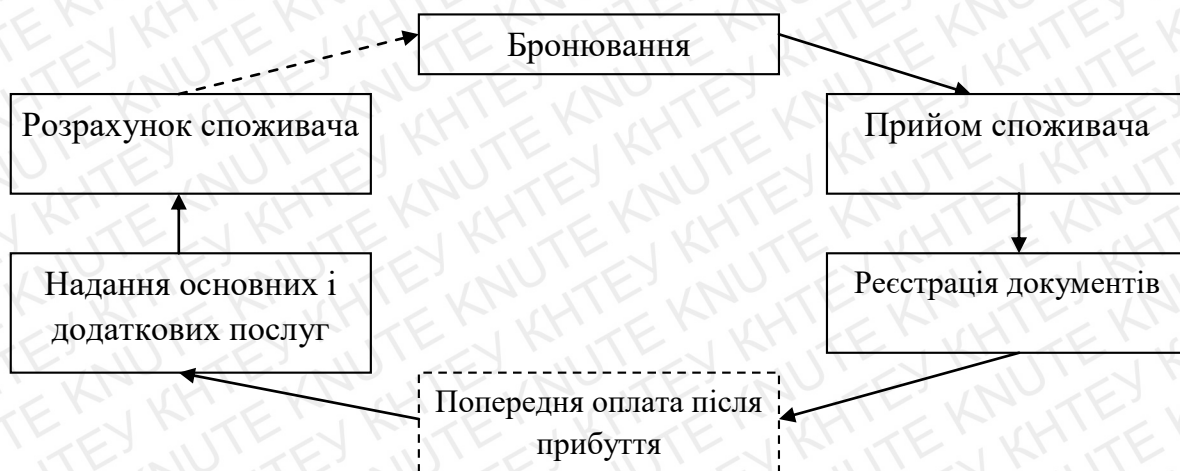


Рис. 1.3 Технологічний цикл обслуговування споживачів

Для ефективної діяльності готелю на ринку необхідно запланувати підбір та використання автоматизованих систем бронювання готельних послуг та організації роботи підприємства. Структура автоматизованої системи організації роботи готелю наведено на рис. 1.4.

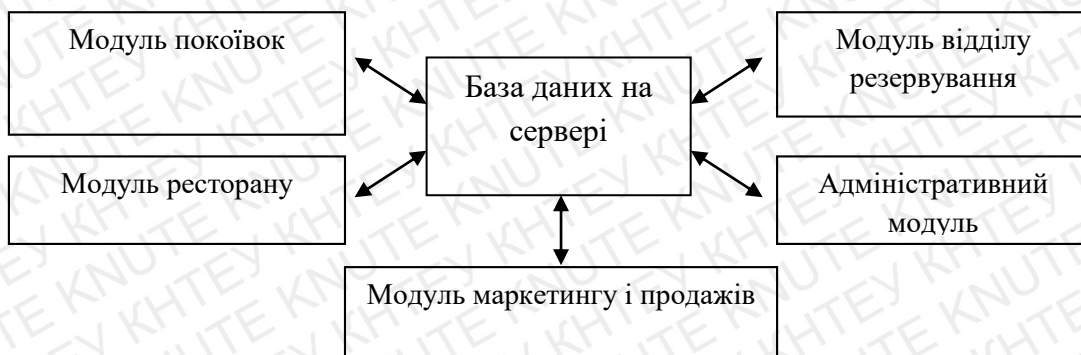


Рис. 1.4. Структура автоматизованої системи організації роботи конгрес-готелю «Престиж»

Організація системи дистрибуції є ключовим елементом готельного бізнесу, і тому комерційні служби готельних підприємств прагнуть зробити свою збутову стратегію більш активною і різноманітною. До основних елементів структури дистрибуції відносяться [20]:

- процеси дистрибуції;
- канали дистрибуції;
- системи обслуговування;
- посередники

Таким чином, впровадження інновацій, в тому числі у системи дистрибуції в готельному підприємстві, дозволяє йому істотно знизити свої ризики, пов'язані з впровадженням нововведень, залишивши можливість для маневру ресурсами в умовах економічної кризи і посилення конкурентної боротьби на ринку. Процес дистрибуції готельних послуг це:

1. Генерування попиту (більше відвідувань сайту, кліків)
2. Підвищення ступеня корисних відвідувань (більше проданих номерів)

3. Оптимізація доходів (максимізація доходу на одне бронювання)
4. Утримання клієнтів (програма лояльності, підтримання відносин)
5. Генерування нового попиту

Оформлення проживаючих у готелі і відбуваючих з нього проводиться цілодобово. В організаціях громадського харчування, зв'язку та побутового обслуговування, розміщених в готелі, особи, які проживають у готелі обслуговуються позачергово [24].

Час заселення до готелю – після 13:00, час виселення – до 12:00.

Бронювання без передплати не є гарантованим. Готель має право в день заїзду зняти номер з бронювання, у випадку не заїзду гостя до 18:00.

Анулювання броні без штрафних санкцій повинно бути здійснено не пізніше 15.00 дню, що передує дню заїзду.

У проектованому готелі є послуга обслуговування в номері (від англ. Roomservice – дослівно кімнатний сервіс) та міні-бар (Mini-Bar) [21].

Черговий офіціант перед початком роботи уточнює кількість отриманих раніше замовлень, номери, з яких вони надійшли, та час їх виконання. Крім того, він виконує підготовчу роботу, необхідну для виконання замовлень.

Гест-релейшн передбачено у холі готелю. На даній посаді працює жінка, яка володіє кількома мовами та є лицем готелю.

Прибирання номерів починається з прибирання заброньованих номерів, в обсязі поточного щоденного прибирання. Прибирання готельних номерів проводиться щодня. Генеральне прибирання номерів проводиться систематично з встановленою періодичністю 7-10 днів. Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу представлено у додатку В.

У власності проектованого готелю наявні певні об'єкти фізично-оздоровчого призначення, а також достатня кількість спеціалізованого інвентарю для надання спортивно-оздоровчих послуг.

При проектуванні приміщень, де проводяться заняття з використанням тренажерів та снарядів були враховані такі основні параметри: площа

приміщення визначається 4 м² на кожний вид обладнання або снаряд, але не менше 20 м²; ширина приміщення не менше 3 м; найменша висота до низу конструкцій стелі не менше 3,9 м, проте при реконструкції або у вбудованих приміщеннях допускається зменшення висоти до висоти поверху; пропускна здатність зали – одна людина на кожен одиницю обладнання або снаряда.

До спектру оздоровчих послуг готелю належать:

- плавальний басейн закритого типу;
- хаммам;
- спа-центр (сауни з невеличкими басейнами, масажна);
- тренажерний зал;
- фітнес-центр.

Конференц-сервіс представлено організацією проведення конференцій, семінарів, тренінгів, презентацій тощо.

Орієнтовний перелік комплексу конференц-послуг можна представити так:

- тематичне оформлення залу
- оренда конференц-залу (система звукопідсилення, фліпчарт, радіомікрофон, блокноти і ручки, доступ до швидкісного Wi -Fi Інтернету);
- організація інтерактивних ділових заходів (Інтернет-конференції, наради тощо);
- розробка сценарію заходу;
- організація кава -брейків, бізнес- ланчів ;
- подача холодних та гарячих напоїв під час проведення заходу;
- оренда додаткового обладнання;
- допомога у підготовці до виступу на презентаціях, тим-білдінгах, семінарах тощо;
- трансфер, парковка автомобілів.

1.5. Організаційний дизайн

Площа вестибюлю в конгрес-готелі «Престиж» 4*, згідно з ДБН В.2.2-20-2008, в 4* готелі на 100 місць буде дорівнювати 100 м².

Організаційна структура потрібна для ефективного виконання працівниками ключових функцій. Таку структуру готелю показано у вигляді блок-схеми у додатку Г.

Служба прийому та розміщення розташована в безпосередній близькості від центрального входу в готель. Стійка порт'є розташовується таким чином, що у співробітників служби є можливість бачити всіх, хто ввійшов чи вийшов з підприємства.

При вестибюлях запроектовано спеціальні приміщення для сортування багажу, звідки він спеціальним ліфтом доставляється на відповідні житлові поверхи у номери, до автотранспорту. Кімнати для охорони запроектовано у секторі непомітному для гостей. Одна з кімнат є прохідною [16].

До приміщень житлової групи приміщень конгрес-готелю «Престиж» належать: номери, коридори, вітальні, загальні горизонтальні комунікації, ліфтові та сходові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі, приміщення для чергового обслуговуючого персоналу.

Коридори спроектовано у житловій зоні як важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом та іншими приміщеннями. Ширину коридору було визначено із розрахунку, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей із валізами у руках (не менше як 1,3 м) [12].

Приміщення для брудної білизни передбачено площею 8 м² та розташовано поряд з ліфтом. Обладнано стелажками.

Санітарні вузли номерів за планувальним рішенням і устаткування різноманітні, але не залежно від номера вони замислюються суміщеними. Вхід в СВ здійснюється з передньої. В одномісних номерах СВ обладнаний умивальником, унітазом і душем. Його площа 6 м². В СВ двомісних площею

6,5 м² є крім зазначеного обладнання є так само і ванна. У номерах люкс в СВ додається біде і рушник. Площа такого СВ 9 м².

Площа та кількість всіх приміщень житлової групи та поповерхового обслуговування позначені в додатку Р.

Однокімнатний номер складається з однієї житлової кімнати, передпокою та санітарного вузла. До 70% загальної площі однокімнатного номера на одного проживаючого може відноситися до житлової зони, до 14% – до передпокою, 20% – до санітарного вузла. [8]

Номер «Люкс» має декілька кімнат (спальня, кабінет, вітальня), передпокій і санвузол. Усі приміщення обладнано високоякісними гарнітурними меблями, санвузли – доброякісним сантехнічним приладдям.

Проектування номеру «Апартамент» враховує що, це номер, який складається з декілька житлових кімнат: одна або дві вітальні, в яких передбачено міні-бари і міні сейфи; декілька спальних кімнат з автономними санвузлами, до складу яких входить біде; один або два робочих кабінети; невелика кухня з їдальнею; хол або передпокій, що має один або два санвузли.

Оснащення номерів меблями, приладами, інвентарем здійснюється у відповідності до ДСТУ 4269:2003.

У холі запроектовано функціональну зону для відпочинку прибулих гостей, мешканців курортних закладів, відвідувачів; для зібрання прибулих гостей, відвідувачів; для службових та ділових зустрічей.

На кожному поверсі запроектовано приміщення для ремонту одягу і прасування одягу. Обладнані дані приміщення столами, дошками для прасування, раковиною для миття рук, стійкою для розвішування одягу.

У складі конгрес-готелю «Пестиж» передбачено відповідно до його ємності приміщення побутового обслуговування, під час проектування яких керувалися вимогами ДБН В.2.2-20 і ДБН В.2.2-25.

Приміщення побутового обслуговування розміщено біля вестибюля, мають із ним безпосередній зв'язок. До приміщень побутового

обслуговування включають салон краси, приймальні пункти хімчистки та прання одягу. Площі цих приміщень прийняті залежно від місткості готелю.

Салон краси – включає перукарню з робочими залами – жіночі і чоловічі, масажний кабінет, приміщення косметологічні, підсобні приміщення. У зв'язку з цим передбачається можливість обслуговування відвідувачів з міста, тому є окремий вхід з вулиці через вхід для працівників готелю. Площа 50 м².

Приймальні пункти побутового обслуговування (хімчистка, пральня) з подальшою відправкою прийнятих речей на міські фабрики.

Площа торговельних об'єктів у готелі 20м² з урахуванням площі торговельного обладнання та проходів. Прилавок має довжину 900 мм, ширину – 600мм, висоту – 700мм.

Приміщення культурно-дозвілєвого призначення. Приміщення інтерактивної бібліотеки спроектовано у декілька кімнат: 2 читальні зали, підсобне приміщення. Загальна площа 45 м². Режим роботи з 10.00 – 20.00. Дитячу кімнату визначаємо площею 20 м². Режим роботи з 10.00 – 20.00. Концерт-хол площею 120 м², режим роботи з 10.00 – 24.00.

Також на першому поверсі готелю біля приміщень культурно-дозвілєвого призначення розміщено ще дві додаткових конференц-зали. Їх матимуть змогу орендувати не лише для проведення конференцій, але й в інших цілях.

Зали для проведення нарад проектують як універсальні зали, оснащені посадочними місцями. Приміщення конференц-зал з підсобним приміщенням запроектовано площею 103,10 м². Два приміщення знаходяться на першому поверсі, одне – на другому.

Конференц-зал оснащено приладами для слухання синхронного перекладу, відкидними столиками, освітлювальними пристроями.

Приміщення для коворкінгу запроектовано площею 41,22 м². Також є 2 переговорні зали площею 20,6 м².

Бізнес-центр буде розпочинатися стійкою адміністратора, за якою буду працювати сам адміністратор та організовувати роботу центру. Склад і площі приміщень наведені в таблиці 1.5

Таблиця 1.5

Склад і площа приміщень бізнес-послуг в конгрес-готелі «Престиж»

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Зала для проведення нарад	39,4
2	Переговорна	20,6x2
3	Конференс-зал з підсобним приміщенням	103,10
4	Роздільний санвузол для відвідувачів	22,3
5	Коворкінг	41,22
6	Стійка адміністратора бізнес-послуг	6
7	Приміщення адміністратора	12

Тренажерний зал запроектовано площею 70 м², площу дзеркала води плавального басейну рекомендується приймати не менше 0,55 м² на одне місце в готелі. Площа басейну конгрес-готелю «Престиж» складатиме 136 м². Режим роботи басейну 8.00-20.00 (без вихідних). Дані робочих параметрів басейну наведені в таблиці 1.6

Таблиця 1.6

Значення робочих параметрів для плавального басейну в конгрес-готелі «Престиж»

1	2
Температура води	26-29°C
Температура в приміщенні (на 1-2 градуси вища за температуру води)	27-31°C
Відносна вологість	50-65%
Повітрообмін на одну людину, що займається	> 80 м ³ /год
Рухливість повітря в робочій зоні	< 0,2 м/с
Концентрація вільного хлору в повітрі над дзеркалом води	< 0,1 мг/м ³

У тренажерних залах передбачаються площі для гантельного ряду, силових тренажерів, кардіо тренажерів (орбітреків, бігових доріжок, степерів, велотренажерів, ін.). Також в наявності є зал для фітнесу, площею 50м². Режим роботи 7.00-20.00 (без вихідних).

Перелік обладнання для тренажерного залу представлений у таблиці 1.7

Таблиця 1.7

Перелік обладнання тренажерного залу

Необхідне устаткування				Площа обладнання м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Регульована лава для пресу	Matrix G3-fw8	2	1450x660x630	2
Велотренажер	«InterFitБінго» 1.2	6	680x500x1180	2,04
Шведська стінка	Ladas"Кіндер"	1	440x660x2270	0,58
Станція підтягувань і віджимань	Matrix G3-S60	1	1170x1240x2290	1,5
Бігова доріжка	«AeroFit» PRO 8700TM	3	2100x920x1370	3,86
Стійка для гантелей	Matrix FW90	1	2460x710x810	1,75
Всього				11,73

Спа-центр розташовується на першому поверсі готелю, включає в себе: сауну з 3-ма парними площею 11м², а також душові та басейни при саунах, масажну та хаммам. Режим роботи 9.00-20.00 (без вихідних).

Сауна охоплює окремий блок приміщень, що складається з переодягальні, душової, парної, приміщення для масажу, санвузла, кімнати відпочинку, міні-басейна. Прогрівання в сауні призводить до благотворної зміни функціонального стану органів і систем організму, посиленню обміну речовин. Пояснюється це благотворним впливом тепла на серцево-судинну та дихальну систему.

Оздоблена сауна екологічно чистими сортами дерев, такими як: липа, вільха. Хамам вміщає до 30 чол. Режим роботи 9.00-20.00 (без вихідних).

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені в таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Зал тренажерів	70
2	Басейн	136 (17x8)
3	Сауна	11x3
4	Басейни при сауні	16,3
5	Душові при сауні	4
6	Хаммам	50
7	Масажна	16x2
8	Зал для фітнесу	53

В конгрес-готелі «Престиж» адміністративні приміщення розташовані на першому поверсі поряд з приміщеннями приймально-вестибюльної групи та ін.

Для зручності персоналу, до адміністративних приміщень було розроблено окремий вхід з двору. Для персоналу ЗРГ було спроектовано окремий вхід, безпосередньо з приміщення ресторану.

Були витримані такі основні вимоги до адміністративних приміщень:

- обов'язкове природне освітлення;
- головну касу не було розміщено біля зовнішньої стіни та з окремим входом (вхід зроблено з інших конторських приміщень).

Роздягальня персоналу обладнується лавами для роздягання, індивідуальними шафками для зберігання одягу (60*30 см в плані, висота 210 см), які розміщуються в два яруси.

Перелік адміністративних приміщень проектового готелю наведені в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площа адміністративних приміщень конгрес-готелю «Престиж»

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кабінет директора	16
2	Кімната відпочинку	10
3	Приймальня	11
4	Архів	11
5	Кімната інженерно технічного персоналу	12
6	Кімната комірника і завгоспа	12
7	Бухгалтерія	12
8	Каса	9
9	Планово-виробничий або аналогічний відділи оперативного планування	11
10	Кабінет головного бухгалтера	9
11	Кімната старшої покоївки	9
12	Диспетчерська інженерного устаткування	8
13	Приміщення для установки обладнання з управління готелем	9
14	Побутове приміщення персоналу	12
15	Санітарний вузол, поєднаний з душовою обслуговуючого персоналу	9

В основному, всі приміщення господарсько-виробничого призначення знаходяться на цокольному поверсі. Двірницька знаходиться на першому поверсі з окремим виходом до заднього двору, для більшої зручності.

1.6. Ресторани. Бари

Враховуючи спрямованість конгрес-готелю було спроектовано ресторан на 100 місць у відповідності до ДБН В.2.2-20:2008 "Будинки і споруди. Готелі" місткість ресторану в готелі 4* становить 90%, однак зважаючи на те, що ресторан проектується відкритого типу місткість його буде складати 100 місць. Лобі-бар розраховано на 5 місць ($100 \cdot 0,05 = 5$) (5 %

від загальної кількості місць у готелі (ДБН В.2.2-20:2008 С. 11)) та Фіто-бар при спортивному комплексі на 5 місця ($100 \cdot 0,05 = 5$) (5 % від загальної кількості місць у готелі (ДБН В.2.2-20:2008 С. 11)). Загальні площі барів з підсобними приміщеннями становитимуть 20 м².

Ресторан на 100 місць, у своєму складі має приміщення для здійснення обслуговування, виробничі приміщення, складські приміщення та адміністративно-побутові. Ресторан спеціалізується на італійській та українській кухні. Режим роботи ресторану з 7.00 – 23.00.

Лобі-бар знаходиться на першому поверсі, поруч з ресепшном, працює цілодобово. Режим роботи з 24.7(цілодобово). Фіто-бар спроектовано поруч зі спортивним комплексом, до продажу пропонуються фіто-чаї, прохолоджувальні напої. Режим роботи з 10.00-20.00.

Просторове забезпечення сервісного процесу наведено у вигляді схеми (рис. 1.6).



Рис. 1.6. Просторове забезпечення сервісного процесу закладу ресторанного господарства

Організація харчування мешканців готелю є основною функцією ресторану при готелі, у вартість проживання зазвичай включений сніданок [19]. Вранці, з 7 до 10 години, у ресторані організовується сніданок. У цей час працює лінія роздачі, рідше гостям пропонують меню сніданку «à la carte».

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в

ЗРГ включає в себе зону надання послуг, елемент процесу, засоби забезпечення процесу, а також учасників цього процесу (персонал та відвідувачі готелю), схема наведена в додатку Д.

У ресторані запроваджено обслуговування офіціантами. Кожен офіціант повинен знати та застосовувати всі елементи техніки обслуговування. Розрахунок кількості офіціантів відбувається за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{H}, \quad (1.1)$$

де $N_{\text{оф}}$ – к-сть офіціантів, що беруть участь у обслуговуванні, осіб;

H – кількість місць у залі на одного офіціанта (15-20);

P – місткість зали, місць.

Так, як ресторан готелю «Престиж» розраховано на 100 місць, то оптимальна кількість офіціантів у зміну буде 5 чоловік, тобто всього потрібно 10 офіціантів, які будуть працювати позмінно. Якісний та кількісний склад персоналу зазначений у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість		
		Ресторан - 100 місць	Лобі-бар - 5 місць	Фіто-бар - 5 місць
Адміністратор залу		2	-	-
Офіціант	4	10	2	-
Гардеробник		2	-	-
Бармен-касир	5	2	2	2
Мийник столового посуду		4	-	-
Прибиральник залів		2	2	-
Паркувальник		2	-	-
Прибиральник приміщень заг. користування		2	-	-

У барах будуть застосовані різні методи обслуговування відвідувачів: самообслуговування, обслуговування офіціантами та комбіновані.

У відповідності до ДБН В.2.2-20:2008 "Будинки і споруди. Готелі" було розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в закладах ресторанного господарства. Усі розрахунки було занесено до таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Площа приміщень для здійснення обслуговування в закладах ресторанного господарства

Приміщення	Площа м ²		
	Ресторан	Лобі-бар	Фіто-бар
Вестибюль	45	-	-
Гардероб	10	-	-
Аванзал	35	-	-
Туалетні кімнати	8	-	-
Торговельна зала	180	9	9
Роздільні роздягальні для персоналу з санвузлами і душовими	40	-	-
Всього	318	9	9

З даної таблиці можна зробити висновок, що приміщення для здійснення обслуговування зможуть вмістити одночасно 100 чоловік і ніщо не буде перешкоджати для надання ідеального, професійного сервісу.

Погодинна кількість споживачів у торговому залі закладу визначається за формулою [35]. Розрахунки оформлюються у вигляді таблиці 1.12

Таблиця 1.12

Прогнозована динаміка завантаженості ресторану на 100 місць

Години роботи	Час харчування, хв	Оборотність місця за год., рази	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів чол..
7.00-10.00		Шведська лінія		100
10.00-11.00		Прибирання		-
11.00-12.00	30	2,0	0,1	20
12.00-13.00	40	1,5	0,2	30

13.00-14.00	70	0,8	0,5	40
14.00-15.00	70	0,8	0,5	40
15.00-16.00	60	1,0	0,4	40
16.00-17.00	90	0,7	0,2	14
17.00-18.00	90	0,7	0,2	14
18.00-19.00	100	0,6	0,4	24
19.00-20.00	120	0,5	0,7	35
20.00-21.00	120	0,5	1	50
21.00-22.00	60	1	0,4	40
22.00-23.00	60	1	0,5	20
Разом				327
Денна оборотність місяця				3,27

Отже, загальна кількість відвідувачів за день – 327. Денна оборотність одного місяця – 3,27 рази.

Кількість страв за групами ресторанної продукції при готелі було визначено на основі коефіцієнтів споживання страв за формулою [35], а дані занесені в додаток Ж.

На основі проведених розрахунків складемо денне меню закладу ресторанного господарства при готелі. Меню шведської лінії, а також денну виробничу програму закладу ресторанного господарства представлено в додатках К та Л.

Денну кількість сировини визначено шляхом складання продуктової відомості, наведено у в додатку М.

Розраховано кількість страв, реалізованих з 12.00 - 15.00, наведено в додатку Н. Проаналізовано графік завантаження торгівельної зали, встановлено, що години максимального завантаження з 19:00 – 21:00.

Основою проектування закладів ресторанного господарства при готелі є технологічна частина, яка включає технологічні розрахунки та структурно-технологічну схему організації виробництва гарячого цеху (рис. 1.7).



Рис. 1.7. Структурно-технологічна схема організації виробництва гарячого цеху

Складаємо виробничу програму цеху, а саме визначаємо витрати часу на виконання програми цеху (додаток П).

На основі структурно-технологічної схеми та виробничої програми здійснюємо розрахунок площі гарячого цеху. Все устаткування та розрахунок площі занесено до таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Устаткування гарячого цеху

Тип	Марка,	Кількість,	Габаритні розміри, м	Площа,
-----	--------	------------	----------------------	--------

	модель	шт.	довжина	ширина	висота	м2
Плита електрична з духовою шафою	654 EV	2	600	650	850	0,78
Пароконвектомат	G 423 M	1	670	700	850	0,46
Фритюрниця електрична	OGH	1	650	700	850	0,45
Універсальна кух. машина	П-П	1	1100	800	850	0,88
Шафа холодильна	SF55MP	1	700	700	700	0,49
Стіл виробничий	СПР-3	3	1200	800	850	2,88
Ванна мийна	1ВМП	1	600	600	850	0,36
Марміт електр. настільний	МНЕ-45	1	840	630	700	-
Гриль електричний	FRB3	1	850	610	850	0,51
Кип'ятильник	КНЕ-25М	1	450	350	600	-
Ваги електроні	АВ-5	1	350	325	600	-
Стелаж	СТ	1	1200	600	670	0,72
Бачок для відходів	БО-300	1	300	300	500	0,09
Раковина для миття рук	Durcon OZTI056A8	1	500	400	850	0,2
Блендер	BOSCH MMR 08A1	1	-	195	250	-
Полиці настінні	Техма	2	990	620	520	-
Мікрохвильова піч	DS-36М	1	360	439	257	-
Разом						7,82

Площа гарячого цеху складає:

$$S_{ц} = 7,82/0,35 = 22,3 \text{ м}^2$$

Основним виробничим приміщенням на підприємстві є гарячий цех, який повинен мати безпосередній зв'язок з холодним цехом, мийною кухонною посуду та роздавальною. У гарячому цеху основними технологічними процесами є приготування супів, основних, солодких страв, гарнірів, а також проходить теплова обробка продуктів для холодного цеху.

Чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесу, розподіляється по цехам підприємства в певному процентному співвідношенні. На гарячий цех, як правило, повинен бути виділений найбільший відсоток працівників.

Розрахунок необхідної чисельності працівників було проведено за формулою:

$$N_1 = \frac{\sum n \cdot K \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (1.2)$$

де n – к-сть страв, що виробляють за день;

K – коефіцієнт трудомісткості страв;

T – тривалість робочого дня кожного працівника;

λ – коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці та = 1,14.

Згідно з розрахунками встановлено, що загальні витрати часу на виробництво кулінарної продукції становлять 115620.

Отже, $N = 115620 / (8 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 3,52$

У результаті розрахунків було визначено, що у цьому відділі працюватимуть 4 особи 4 та 5 розрядів.

Виробничі приміщення розміщені в надземних поверхах. Ці приміщення забезпечені природним освітленням (бічним); інтенсивність освітлення відповідає нормам ДБН В.3.5-28-2006.

Всі виробничі цехи, що обслуговують торговельні зали, розташовано на одному рівні з ними.

Площі виробничих приміщень ресторану, розраховано згідно з ДБН В.2.2-25-2009. «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Всі розрахунки площ виробничих приміщень наведено в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Склад та площі основних виробничих приміщень ресторану

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Буфет (барна стійка)	12

2	Гарячий цех	22,3
3	Холодний цех	13,9
4	Приміщення для нарізання хліба	15
5	Доготівельний цех	15
6	Цех обробки зелені	12
7	Приміщення завідуючого виробництвом	12
8	Мийна столового посуду + сервізна	12
9	Мийна кухонного посуду	6
10	Мийна і комора тари	6
11	Роздавальна	18

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

Розділ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр готелю

Виразна архітектура готелів, що виокремлює їх на фоні містобудівного оточення - потужний чинник реклами.

Конгрес-готель «Престиж» планується побудувати у Соборному районі м. Дніпро на проспекті Дмитра Яворницького 41. З вікон готелю відкривається мальовнича панорама на місто, наявна зручна та вигідна інфраструктура. Перебування в готелі «Престиж» надасть можливість швидкого доступу до низки туристично-привабливих об'єктів: єврейського центру «Менора», Єкатеринославського бульвару, зоологічного музею Дніпропетровського національного університету, музею українського живопису, Дніпровського національного історичного музею ім. Д.І. Яворницького, ТРЦ «Мост-сіті», набережної Дніпра. Відстані до залізничного вокзалу – 3,5 км; аеропорту «Міжнародний аеропорт Дніпро» – 96,4 км; автовокзалу – 4,2 км.

Будівля готелю та внутрішній простір запроєктовано в стилі лофт. Загалом, будівля має 6 поверхів.

- 1) у підвальному поверсі зосереджені господарсько-виробничі приміщення;
- 2) Перший – призначено для громадських функцій, на цьому поверсі розміщено приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування і торгівлі, ресторанного обслуговування, адміністративні і частково, культурно-дозвіллієві та приміщення фізкультурно-оздоровчої групи;
- 3) на другому поверсі - житлові приміщення та приміщення поповерхового обслуговування, бізнес-послуг та решта приміщень фізкультурно-оздоровчої групи;
- 4) з третього по шостий поверхи лише приміщення житлової групи та

поповерхового обслуговування.

Повний перелік і площі приміщень неведені у додатку Р.

Благоустрій виконано у стилі лофт та передбачає наступні елементи: пішохідна доріжка шириною 5 м (перед будівлею готелю) покрита фігурними елементами мощення квадратної форми. Газон між будівлею готелю і пішохідною доріжкою відокремлений рядним насадженням топіарі самшитів кулястої форми. Для освітлення доріжки у вечірній час будуть застосовані декоративні ліхтарі (оснащені сонячними акумуляторами) висотою 3,5 м. Територія готелю включає в себе зону збору відвідувачів із місцем для тимчасового паркування, рекреаційну зону, зону озеленення, спортивну зону, дитячу зону, автостоянку на 30 місць, господарську зону.

Рекреаційна зона матиме покриття із морської гальки, живе огороження зі стрижених ялівців та буде прикрашена скульптурними мініатюрами із металу, дерева та кераміки. Зокрема буде встановлено скульптуру «Ріг достатку». Це бронзовий ріг який наповнений різноманітними квітами, фруктами та ягодами, він тримається на вентилі з такого ж матеріалу, на керамогранітній основі. Сам ріг символізує багатство та благополуччя, вентиль це система, яка допомагає досягти цього багатства, або ж стоїть на заваді. Він розташований навпроти входу до готелю. Також буде встановлено мініатюрний фонтан – композицію прозорих куль, з вершини яких струмуватиме вода. Кулі є символом певних етапів нашого життя, течія –плинність часу. Буде виділена окрема фото-зона, яка змінюватиметься в залежності від пори року. За бажанням, можна сфотографуватися на фоні цієї фото-зони, зробити «чекін» в будь-якій соціальній мережі та пред'явити фото на рецепції, щоб отримати одноразову знижку у розмірі 20% на обід або вечерю в ресторані. Уздовж пішохідної доріжки та з боків зони збору відвідувачів встановлено лавки з сидіннями із соснових планок із маркуваннями, як на підтоварниках (що підкреслюватимуть загальний стиль лофт) і смітники з корпусами оздобленими під старі ящики.

У складі підприємства харчування передбачено криту господарську зону з візуальною і шумовою ізоляцією від інших зон готелю. Також при готелі розроблено відкриту автостоянку на 30 місць, що знаходиться під цілодобовою охороною та має зручні заїзди та виїзди.

На території готелю використано різні прийоми озеленення: стаціонарне (як жива огорожа газонів – декоративні ялівці, топіарі самшитів; поодинокі дерева і групи – серед газонів – ялинки, туї, барбариси), мобільні (вазони з каменю або пластику із живими квітами – поряд із лавками), компактні (пагони плюща, що слугуватимуть живим декором фасаду готелю).

Екстер'єр готелю виконаний у стилі лофт. Для оздоблення головного фасаду використано навісну фасадну систему зі скляними панелями, клінкерною плиткою, що імітує теракотову цеглу та металевими елементами декорованими під іржаві бляшані панелі, цоколь оздоблений керамогранітними панелями декорованими під старий, вкритий мохом (лишайами) граніт, а для облаштування даху використано керамічну черепицю теракотового кольору. Парадні входи до готелю, ресторану та перукарні акцентується локальними навісами.

Також при вирішенні фасадів готелю будуть використані масивні деталі (вікна, двері, елементи оздоблення), що символізуватиме індустріальне коріння стилю лофт. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до його функціонального призначення. Але й у інтер'єрі буде використано прийом чіткого виділення конструктивного каркасу будівлі, що робитиме її образ грубішим.

У будівлі забезпечено умови доступу інвалідів, що пересуваються на візках. При цьому передбачено заходи для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями.

При кожному зовнішньому вході до вестибюля та сходових кліток передбачені тамбури для теплового і вітрового захисту.

Згідно з прийнятими рішеннями, площа першого поверху становить

2490 м², другого - 2168 м², третього - 1505,5 м², четвертого - 1505,5 м², п'ятого - 1505,5 м², шостого - 1505,5 м².

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

В конгрес-готелі 4 зірки на 100 місць «Престиж» запроєктовані номери: апартамент, люкс, дуплекс, номер 1-місний та номер 2-місний. Інтер'єр житлової групи приміщень виконані в стилі лофт. Номери запроєктовані із вікнами розмірами 1700x2000 мм, що відкривають панораму на місто, для оформлення віконного прорізу використовуються римські штори бежевого кольору. Планування номерів вільне. В інтер'єрі було використано такі матеріали, як: дерево, метал, скло, цегла, штукатурка, бетон. Приклад інтер'єру в додатку С.

Вхід в номер представлений передпокоєм, виконаним у стриманих, спокійних тонах з імітацією білої цегляної кладки та текстури благородного сірого відтінку. Для оздоблення стін житлової частини було обрано стриманий, мінімалістичний декор з використанням білої штукатурки з імітацією фактури бетону – вкрапленнями та нерівностями. Поверхню стін буде вкрито лаком, що зробить її приємною на дотик та безпечною для відвідувачів. Частина кімнати поряд із ліжком буде оздоблено декоративними, дерев'яними панелями сірого та темно-сірого кольору. У ванній кімнаті стіни оздоблені керамічною плиткою сірого кольору, з відтінком металік.

Підлога номерів покрита характерними матеріалом для даного стилю. У ванній кімнаті це світло-бежева, текстурована керамічна плитка, що запобігає ковзанню, з підігрівом, а в передпокої та в житловій зоні дерев'яний ламінат такої ж фактури, у центрі кімнати, підлогу буде вкрито бамбуковим килимом. Бамбукове волокно це екологічно чистий матеріал, килими з цього матеріалу довговічні, гіпоалергенні, не бояться вологого прибирання та мають природні антибактеріальні властивості.

Стеля – натяжна в колір до інтер'єру. Люстра – нікельована, у вигляді молекули із 5 плафонами. Це люстра – трансформер, орбіти повертаються, створюючи індивідуальний дизайн для кожної люстри. Стелю ванної кімнати буде вкрито вологостійкою фарбою білого кольору, прямо по поверхні стелі будуть прокладені повітроводи та електричні дроти. Водопровідні труби також будуть прокладені відкрито – та слугуватимуть елементами стилю лофт. Підвісний світильник із каркасним плафаном октаедричної форми буде розміщено по центру ванної кімнати.

Також в санвузлі присутні дзеркала в металевих, хромованих рамах, біля яких буде встановлено настінні, нікельовані світильники у формі піскового годиннику, основа – з металу, плафон скляний білого кольору. У санвузлі буде встановлено керамічний умивальник на металевій, хромованій консолі, поряд із нею – скляні полиці; підвісні, керамічні унітази білого кольору з горизонтальним випуском води і душові кабінки закритого типу (піддон керамічний, несучі елементи конструкції хромовані, а стінки з напівпрозорого скла, поверхню піддону вкрито нековзким покриттям. У номерах вищої категорії також буде встановлено біде.

Для створення затишної атмосфери у інтер'єрах житлових кімнат будуть використані меблі із покриттями з природних оздоблювальних матеріалів. Меблювання кімнати представлене дерев'яною шафою з полочками, вішалкою для верхнього одягу і міні-сейфом. Ліжко двоспальне, або односпальне з металевим каркасом темно-сірого кольору ортопедичним матрацем та подушками, з боків розміщені дерев'яні тумби з ефектом зістарення. Також у номері є письмовий стіл з каркасом із хромованої сталі та дерев'яними панелями, крісло (стальний каркас, основа під подушки – вологостійка фанера та подушки чорного кольору), диван в такому ж стилі, що й крісло.

Розділ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Цінові політика. Фінансовий результат

Пропускнү спроможність готелю, людино-дїб, розраховують за формулою

$$PC = \sum_{i=1}^n \cdot H_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.1)$$

де H_i ; - кількість номерів i -го типу I категорії в експлуатації у плановому році;

M_i - кількість місць у номері i -го типу I -ї категорії у плановому році;

D - кількість днів роботи готелю у плановому році.

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг готелю на плановий період ($Q_{пл.}$) здійснено методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів i категорій номерів готелю ($PC_{пл.}$) та планового коефіцієнта їх завантаження ($K_{з.пл.}$) (0,6-0,75) за формулою:

$$Q_{пл.} = PC_{пл.} \cdot K_{з.пл.} \quad (3.2)$$

Результати занесемо до табл. 3.1. Пояснення розрахунків в додатку Т.

Таблиця 3.1

Розрахунок пропускної спроможності

Показники	Дані розрахунку
Число номерів в експлуатації	73
Число місць в експлуатації	100
Пропускна спроможність, номер-дїб	36500
Коефіцієнт завантаженості номерів	0,6
Обсяг наданих послуг, номер-дїб	21900
Середньозважена вартість номеру на добу, грн.	2605,47945
Експлуатаційний дохід, грн.	57060000

Можна зробити висновок, що експлуатаційний дохід буде достатньо високим.

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у готелі розрахуємо за формою табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування доходів (виручки) від продажу номерів

Категорії номерів	К-ть	Ціна за номер / добу /грн
Стандарт одномісний	45	2000,00
Стандарт двомісний	21	3000,00
Люкс,дуплекс	6	4700,00
Апартамент	1	9000,00

Обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів готелю визначимо шляхом розрахунку суми виручки цих підрозділів (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Дохід від додаткових послуг в готелі «Престиж», грн. / день

Назва послуги	Вартість, грн.
SPA – центр	15000,00
Тренажерна зала	3000,00
Басейн	7000,00
Фінська сауна	7000,00
Фітнес центр	6000,00
Інтерактивна бібліотека	3000,00
Салон краси	8000,00
Пральня, хімчистка	3200,00
Магазин та торгівельні кіоски	6000,00
Конференц-зал	6000,00
Зала для нарад	4000,00
Бізнес-центр	15000,00
Всього	83200,00

На основі усіх вищезазначених доходів та виручки можна сформувавши планування доходу від операційної діяльності, дані наведені в таблиці 3.4. Розрахунки у додатку Ф.

Таблиця 3.4

Планування доходу від операційної діяльності на 2019 рік

Дохід (виручка)	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	57060
Закладу ресторанного господарства	64309,39
Інших господарських підрозділів	30368
Разом дохід від операційної діяльності	151737,39

Кількісні параметри обсягів діяльності конгрес-готелю використовуються у подальшому для планування доходів та витрат, визначення потреби закладу в основних засобах та інших матеріальних ресурсах для забезпечення якісного обслуговування відпочивальників.

Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведемо в табл. 3.5, розрахунки у додатку Х.

Таблиця 3.5

Планування поточних витрат на 2019 рік

Показники	Значення, тис.грн
Амортизація основних засобів	4401
Фонд оплати праці	6300
Відрахування на соціальні заходи	2330,37
Разом, постійні витрати	13031
Рівень змінних витрат, %	35
Змінні витрати	4560,9545
Всього витрати	17592

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закуплених товарів, що були реалізовані.

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається – з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначається в розмірі 36,92% від витрат на оплату праці.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. В економічній частині необхідно визначити у вартісному вираженні. Розрахунки наведені в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Планування поточних витрат на експлуатацію на 2019 рік за періодами розвитку

Витрати	Обсяг витрат натуральних показниках	Тарифи умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	148555,25	1,9	282,25498
2. Витрати на опалення, Гкал	1946,72	6,8	13,237696
3. Витрати води, м ³	16042,48	9,57	153,52653

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

За діючим законодавством, на заклади ресторанного господарства покладені обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища (волога, низька температура, тощо). Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страви та

товари бруду та пилу. Для закладів ресторанного господарства встановлені Типові галузеві норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу.

Для спрощення розрахунків у дипломному проєкті приймемо, що норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінський персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно виробничий персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу ресторанного господарства на рік здійснюємо у наступній формі (табл. 3.7)

Таблиця 3.7

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на 2019 рік

Група робітників	Кількість робітників штатним розкладом, чол.	Норма видачі за одиниці санітарного спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	20	1	400	8000
Оперативно виробничий персонал	70	2	500	70000
Разом				78000

До швидкозношуваних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року та (або) вартість яких менше 2500 грн (з 01.01.2019). Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства. Таким чином, до малоцінних швидкозношуваних предметів належать офісна техніка, постільна білизна (при відповідності їх вартості за визначеними критеріями), столовий та кухонний посуд, столові набори, столова білизна, спецодяг, формений одяг, канцелярське приладдя, господарський та виробничо-торговельний інвентар та ін.

Норми оснащення розраховуються як сума мінімальних норм

оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначається як середньо ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ.

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

Дана стаття включає наступні податки та платежі: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності; Авансовий платіж по ПДФО; збір на розвиток виноградарства, садівництва; комунальний податок; збір за право користування місцевою символікою; податок на рекламу.

Необхідно мати на увазі, що у випадку, коли суб'єкт підприємницької діяльності має відокремлений структурний підрозділ, торговельний патент слід купувати для кожної торговельної точки. Виключення складають заклади ресторанного господарства, які здійснюють свою діяльність при підприємствах, установах, навчальних закладах, воєнторгах, при підприємствах Укоопспілки для обслуговування своїх працівників. Ці заклади ресторанного господарства звільняються від придбання патенту. Тому, при проектуванні перелічених закладів витрати на придбання патенту не передбачаються.

Стаття 8. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції.

Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу. Вони складатимуть 342,6 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування продукції розраховуються виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажно – пасажирський автотранспорт становлять – 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280днів, у розрахунку на квартал – 70днів.

В середньому за день одна машина проходить 100 км. Вартість бензину – 27 грн. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 336днів. Витрати на паливо становлять:

- у розрахунку на рік $100*336*0,12*27=100800$ грн

Стаття 10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства. Для спрощення розрахунків витрати на охорону підприємства плануються у обсязі 0,03% від доходу (виручки) готелю. $(151737,39*0,03=45,52122)$ Отримуємо 45,52122 тис. грн.

Стаття 11. Інші витрати готелю включають: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природних втрат); поштово-телефонні витрати умовно слід приймати (12 %) доходу готелю.

Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка складає 1% доходу (виручки) готелю.

Отримаємо $132387,39+18208,48+1517,37=152113,25$ тис. грн..

Стаття 12. Фінансові витрати можуть з'явитися лише у закладів, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плата за кредит.

Стаття включає суми, які необхідно сплатити банку по процентах за використання кредитів, наданих для здійснення поточної виробничо-торговельної діяльності. Витрати по цій статті плануються виходячи з діючих процентних ставок та обсягів залучених кредитів економічно доцільних для використання.

Обсяг річного кредиту закладу ресторанного господарства становить – 400 тис. грн. з погашенням в кінці року. Ставка річного проценту – 22%. Розмір річних витрат на обслуговування кредиту становить – $400*0,22 = 88$ тис. грн.

Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою

$$D_{\text{од.}} = D_{\text{н.}} + D_{\text{зрг.}} + D_{\text{і.г.п.}} \quad (3.4)$$

Обсяг доходів від операційної діяльності готелю може бути збільшений за рахунок операцій від надання площі в оренду, курсових різниць та Інших, що входять до складу Інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15. Всі значення занесено до таблиці 3.8, розрахунки у додатку Ц.

Таблиця 3.8

Планування доходу на 2019 рік

Показники	Значення
Доход від реалізації, тис. грн.	121369,39
Інші операційні доходи, тис. грн.	30368
Разом, доходи, тис. грн.	151737,39
Поточні витрати, тис. грн.	17592
Прибуток від операційної діяльності, тис. грн.	134145
Податок на прибуток (ставка 18%), тис. грн.	24146,1246
Чистий прибуток, тис. грн.	109999

Доходи підприємства готельного господарства - це економічний показник, що характеризує загальну суму грошових засобів, які підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

3.2. Ефективність проекту

Для проектного готелю єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

У процесі проектування готелю визначимо валовий прибуток, фінансовий результат від операційної діяльності, фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування та чистий прибуток на плановий рік.

Валовий прибуток розраховується як різниця між чистим доходом, зменшеного на величину податку на додану вартість, і собівартістю продукції та товарів. Фінансовий результат від операційної діяльності

характеризує різницю між доходом від проведення операційної діяльності без ПДВ та операційними витратами (собівартістю продукції, адміністративними витратами і витратами на збут) та сумою отриманих прибутків (збитків) від іншої операційної діяльності. Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування визначається як фінансовий результат від операційної діяльності плюс сальдо доходів і витрат від участі в капіталі, фінансової та іншої звичайної діяльності.

Теперішня вартість чистого грошового потоку (NPV) визначається за формулою [35]. Формула також зазначена в додатку Ч.

Таким чином, чистий прибуток розраховується за алгоритмом, наведеним у таблиці 3.9., розрахунки у додатку Ч.

Таблиця 3.9

Прибуток конгрес-готелю «Престиж» 4*

Рок и	Інвестиції (до початку експлуатації)	Чистий прибуток	Амортизація	Чистий грошовий потік	NPV	Кумулятивна сума	t
1		109 999	4401	114 400	1132673,39	1132673,39	1
2		109 999	4401	114 400	1121458,80	2265346,78	2
3		109 999	4401	114 400	1110355,25	3398020,17	3
4		109 999	4401	114 400	1099361,63	5663366,94	4
5		109 999	4401	114 400	1088476,86	9061387,11	5
6		109 999	4401	114 400	1077699,86	14724754,06	6
7		109 999	4401	114 400	1067029,57	23786141,17	7
8		109 999	4401	114 400	1056464,92	38510895,22	8
9		109 999	4401	114 400	1046004,87	62297036,39	9
10		109 999	4401	114 400	1035648,39	100807931,61	10
Разом	10000000	1 099 990	44 010	1 144 000	10835173,55	261647552,84	

За умови відсутності інфляції і відповідно знецінення вартості грошей термін окупності інвестицій визначається як відношення суми

капіталовкладень (інвестицій) до річного чистого грошового потоку [35]. За розрахунками конгрес-готель окупиться за 9 років, розрахунки у додатку П.

Індекс доходності за проектом визначається за формулою [35], та буде дорівнювати 1,08. Розрахунки у додатку Ч.

Усі результати проведеного дослідження та основні показники конгрес-готелю було занесено до таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Основні показники проекту у Соборному районі м. Дніпра

Показники	Значення
Організаційно-правовий статус	ТОВ
Чисельність персоналу, чол.	90
Число номерів	73
Одноразова місткість, місць	100
Інвестиції у будівництво, тис. грн.	10000000
Річний операційний дохід, тис. грн.	151737,39
Річний чистий прибуток, тис. грн.	1099990
Термін окупності, років	9 років

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати закладу, становить 9 років. Що є відмінним показником і говорить по фінансову доцільність проєктованого готелю у Соборному районі м. Дніпра.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У рамках даної дипломної роботи виконано проектування конгрес-готелю 4 зірки на 100 місць «Прага» у Соборному районі м. Дніпро.

Для підприємств готельного бізнесу, що працюють у умовах ринкової економіки, мають місце економічні ситуації, пов'язані з коливанням попиту на послуги готелю з причин сезонності та інших. Це спричиняє зміну обсягів виробництва готельних послуг та їх продажів, що, в свою чергу, серйозно впливає на собівартість послуг і фінансові результати готелю.

Реалізація концепції готелю дозволить:

- створити умови для активізації розвитку в'їзного та внутрішнього туризму;
- підвищити інвестиційну привабливість м. Дніпро;
- сформувати конкурентоспроможні послуги в сегменті ділового туризму;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету.

Економія і раціональне використання матеріальних ресурсів є одним з істотних чинників підвищення прибутковості готельного підприємства. Головними джерелами економії, застосування яких дозволяє зменшити витрати таких дорогих матеріальних ресурсів, як вода і електроенергія, є застосування нових технологій.

В готелі будуть функціонувати ресторан на 100 місць, лобі-бар та фіто-бар. Гості матимуть змогу снідати, обідати та вечеряти в ресторані, який спеціалізуватиметься на українській та європейській кухні. Лобі-бар буде працювати цілодобово.

Об'ємно-планувальні рішення конгрес-готелю 4 зірки на 100 місць «Прага» у Соборному районі м. Дніпро є зручними як для відвідувачів, так і для обслуговуючого персоналу. Приймально-вестибюльна зона розміщена

поряд з адміністративними приміщеннями, тому таке рішення ефективно для вирішення питань відвідувачів. В конференц-залі можна організувати фуршет, банкет, каву-брейк, тобто споживачі можуть повноцінно отримати як ділову вигоду, так і розслабитися. Також гості можуть відвідати тренажерний зал та сауну, які розташовані поруч з житловою зоною. Житлова група спроектована за коридорною системою і з деяких номерів можна побачити витвір ландшафтних дизайнерів на внутрішньому дворіку. Достатня кількість номерів дає змогу розміститися майже сотні проживаючих.

Тому об'ємно-планувальне рішення готелю є функціонально-раціональним.

. З вікон готелю відкривається мальовнича панорама на місто, наявна зручна та вигідна інфраструктура. Перебування в готелі «Престиж» надасть можливість швидкого доступу до низки туристично-привабливих об'єктів: єврейського центру «Менора», Єкатеринославського бульвару, зоологічного музею Дніпропетровського національного університету, музею українського живопису, Дніпровського національного історичного музею ім. Д.І. Яворницького, ТРЦ «Мост-сіті», набережної Дніпра. Відстані до залізничного вокзалу – 3,5 км; аеропорту «Міжнародний аеропорт Дніпро» – 96,4 км; автовокзалу – 4,2 км.

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати закладу, становить 9 років. Що є відмінним показником і говорить про фінансову доцільність проєктованого готелю у Соборному районі м. Дніпра.

В Дніпрі не так вже й багато готелів з високою конкурентоспроможністю. Саме тому потрібно розвивати готельну базу міста, розробляючи нові проєкти, що добре вплине на функціонування не тільки в поточних фінансово-економічних і політичних умовах, а й в умовах фінансово-економічної кризи. Терміново потрібен постійний пошук нових

груп потенційних клієнтів, нових видів реклами та поліпшення сервісу. Готельний ринок м. Дніпра та України в цілому відрізняється своїм культурним середовищем та своїми традиціями. Важливим етапом для вже існуючих готельних підприємств є концентрація уваги на конкурентних перевагах підприємства, а також на створенні стратегії підприємства, адже вона допоможе максимізувати результат.

Отже, проектування конгрес-готелю з бізнес-центром, конференц-залами та концерт-холами в м. Дніпрі є дуже важливим кроком, що покращить як економічні та фінансові умови міста, так і дасть змогу проведення великої кількості конференцій, виставок зустрічей та ін.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV.
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі зміни і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534).
4. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
5. Правила роботи закладі (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
6. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Система сигналізації охоронного призначення.
7. ДБН В.1.1-7-2016. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
8. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
12. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
13. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
14. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
15. НПА ОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
16. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006.

17. Анисимов В.М. Кадровая служба и управление персоналом организации : практ. пособие кадровика / В.М. Анисимов. – Москва : Экономика, 2003. – 703 с.
18. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание : учеб. пособие / С.И. Байлик. – 2-е изд., перераб. и доп. – Киев : Дакор, 2006. – 288 с.
19. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.]. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
20. Бабарицька В.К., Малиновська О.Ю. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісна забезпечення тур продукту: Навчальний посібник. – К.: Альтерпрес, 2004. – 288 с.
21. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: пудруч. / М.Г. Бойко, Л.С. Гопкало. – К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.
22. Бойцова М. Усе про облік та організацію готельного бізнесу / М. Бойцова, О. Піроженко. – Харків : Фактор, 2005. – 232 с.
23. Бородин В.В. Ресторанно-гостиничний бізнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородин. – Москва : Книжн. мир, 2001. – 165 с.
24. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю.Ф. Волков. – Ростов-н/Д. : Феникс, 2003. – 348.
25. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д. : Феникс, 2004. – 287 с. (Сер. «Высшее профессиональное образование»).
26. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания / Ю.Ф. Волков. – Ростов-н/Д. : Феникс, 2003. – 384 с.
27. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова. – Москва : Новое знание, 2006. – 392 с.
28. Заваріка Г.М. Курортна справа: навч. посіб. – К. : Центр учбової літератури, 2015. – 264 с.

29. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостини и ресторанов / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Минск : Новое знание, 2003. – 215 с.
30. Кравченко Н.О. Рекреаційне господарство Полісся : сучасний стан та перспективи розвитку. – Ніжин : МІЛАНІК, 2007. – 172 с.
31. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навч. посіб. / Г.Я. Круль – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
32. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства : навч. посіб. / Н.М. Кузнецова – К. :Інститут туризму, 1997. – 173 с.
33. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. вид 2-ге. – К. :Кондор, 2012. – 346 с.
34. Мазаракі А.А. Проектування готелів : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. П79 закл.] / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. ;за ред. А.А. Мазаракі. – К. :Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
35. Мазаракі А.А. HoReCa :навч. посіб. : у 3 т. Т.І. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац.-торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
36. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.
37. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько – К. : Знання, 2011. – 366 с.
38. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика : навч. посібник / М.П. Мальська, В.В. Худо. – Київ: Центр учбової літератури, 2007. – 424 с.
39. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новіков О.В. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новіков, [та ін.]. – Х. :Світ книг, 2012. – 288 с.

40. П'ятницька Н.О. 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 учбової літератури, 2011. – 584 с.
41. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглев / К. : Кондор, 2005. – 408 с.
42. Скибінський С.В. Маркетинг готельних послуг / Скибінський С.В., Іванов Л.О., Моргун О.Ф. – Л. : Вид-во Львів. комер. акад., 2000. – 246 с.
43. Тимошенко З.І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. / З.І. Тимошенко, Г.Б. Мунін, В.П. Дишлевий ; Європ. ун-т. – К., 2007. – 245 с.
44. Мигалина Ю.Ю. Розвиток санаторно-курортної справи в Україні // Вісник Чернівецького торг.-екон. ін-ту. – 2011. – Вип. III (43).
45. Остапенко Я.О. Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку // Миколаївський нац. ун-т ім. В.О. Сухомлинського. Глобальні та національні проблеми економіки. – 2015. – Вип. 8. – С. 1216-1221.
46. Рутинський М. SPA – курорт як інноваційний тип рекреаційних закладів і суспільно-географічні тенденції розбудови мережі SPA – курортів у західному регіоні України // Вісник Львів. ун-ту. Серія міжнародні відносини. – 2008. – Вип. 24. – С. 298-306.
47. Юрченко О. Інновації в готельному бізнесі на сучасному етапі // Вісник Львів. ун-ту. Серія міжнародні відносини. – 2014. – Вип. 34. – С. 292-301.

Загальна характеристика Соборного району

№ з/п	Показник	Одиниця виміру	Фактична кількість
1	Кількість промислових підприємств	одиниць	24
2	Кількість науково-дослідних установ, організацій	одиниць	19
3	Кількість освітніх закладів, з них	одиниць	14
3.1	загальноосвітніх шкіл	одиниць	2
3.2	спеціалізованих шкіл	одиниць	1
3.3	вечірніх шкіл	одиниць	2
3.4	шкіл-інтернатів	одиниць	1
3.5	ліцеїв	одиниць	1
3.6	середньо-спеціальних навчальних закладів	одиниць	1
3.7	шкіл-дитячих садків	одиниць	2
3.8	дошкільних навчальних закладів	одиниць	2
3.9	будинків дитячої творчості	одиниць	1
3.10	вищих навчальних закладів	одиниць	1
4	Кількість клубів за місцем проживання	одиниць	14
5	Кількість закладів культури, з них	одиниць	20
5.1	бібліотечних установ	одиниць	3
5.2	кінотеатрів	одиниць	3
5.3	театрів	одиниць	2
5.4	музеїв	одиниць	2
5.5	музичних шкіл	одиниць	2
5.6	шкіл мистецтв	одиниць	1
5.7	хореографічних шкіл	одиниць	1
5.8	художніх шкіл	одиниць	2
5.9	виставкових залів	одиниць	4
6	Кількість парків відпочинку	одиниць	5
7	Кількість спортивних закладів	одиниць	3
8	Кількість дитячо-юнацьких спеціалізованих шкіл Олімпійського резерву	одиниць	3

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Пилосос Nilfisk-Advance UZ 878-878 B	Для сухого прибирання твердих поверхонь	10
2.	Машина VIPER FANG 18C	Для волого прибирання підлоги	3
3.	MagicSystem 710S Safety	Возик для покоївки	12
4.	SG 4/4	Професійний пароочисник	3
5.	KM 70/15 C	Підмітальна машина	3
Інвентар			
1.	H2O Mop X5	Швабра	20
2.	Lysoform	Комплект для підмітання (віник і совок)	15
3.	Vikan	Набір для миття вікон	12
Миючі засоби			
1.	hacoMARBLE	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	7 (1 кг)
2.	BROSSER 1TR-KL	Засіб для прибирання скла та дзеркал	10 (250ml)
3.	СУПЕРАКТИВрН 0,5-2,5	Засіб сантехнічних для чистки всіх видів поверхонь	5 (5л)
4.	PLURAL PLUS	Концентрований універсальний миючий засіб для різних поверхонь	10 250ml)
5.	FLASH	Універсальний миючий засіб для видалення плям з різних видів поверхонь: вікон, плитки, пластика, ламінованих, плівкових покриттів, забарвлених стійкою фарбою стін, шпалер, що миються, стійких до дії розчинників килимових покриттів, тощо.	5 (5л)

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

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
<i>При обслуговуванні офіціантами</i>				
первинного обслуговування	надання попередніх послуг	- вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санвузли; - туалетна кімната	- гардеробна стійка; - санітарні прилади; - м'які меблі	гардеробник; прибиральник; міністратор відвідувач
послуг харчування і відпочинку	надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала з барною стійкою	- меблі та обладнання торговельного залу та барної стійки; - столовий посуд; - столові набори; - елементи інтер'єру	адміністраторо фіціант; бармен; відвідувач
додаткового обслуговування	надання інформаційно-консультативних послуг	- торговельна зала; - приміщення для надання інформаційно-консультативних послуг	- меблі та обладнання торговельного залу та барної стійки; - офісні меблі; - технологічне устаткування	спеціаліст відповідного спрямування; відвідувач
допоміжна	забезпечення процесу обслуговування	- роздавальня; - підсобне приміщення барної стійки; - мийна столового посуду; - сервізна; - білизняна приміщення офіціантів	- торговельно-технологічне устаткування; - обладнання підсобного приміщення бару та мийної	- офіціант; - бармен; - працівники мийної посуду

Кількість страв за групами ресторанної продукції

Найменування страв	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, N
Холодні закуски	1,9	608
Рибні	0,4	128
Овочеві, салати і вінегрети	0,25	80
М'ясні	0,3	96
Молочні та кисломолочні	0,05	16
Рибні	0,4	128
М'ясні	0,3	96
Овочеві	0,25	80
Борошняні	0,5	160
З сиру/яєць	0,03	9
Перші страви	0,18	57
Прозорі	0,5	160
Заправочні	0,5	160
Супи-пюре	0,1	32
Молочні супи	0,1	32
Солодкі супи	0,1	32
Другі страви	1,2	384
Рибні	0,4	128
М'ясні	0,5	160
Овочеві	0,03	9
Із борошна	0,04	12
З сиру/яєць	0,03	9
Холодні (десерти)	0,95	304
Гарячі (десерти)	0,05	16
Гарячі напої	0,2	64
Чай	0,4	128
Кава	0,4	128
Холодні напої	0,3	96
Фруктові води	0,3	96

Соки	0,3	96
Власного приготування	0,1	32
Борошняні та кондитерські вироби	0,5	160
Морозиво	0,2	64
Фрукти	0,2	64
Хліб	0,1	32
Пшеничний	0,1	32
Житній	0,05	16
Пиво(л)	0,05	16
Вино(л)	0,1	32
Горілка(л)	0,05	16
Коньяк(л)	0,02	6
Лікери(л)	0,02	6

Додаток К

Меню шведської лінії

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г
1	2
Аперитиви	
Сік апельсиновий	150
Сік яблучно-виноградний	150
Сік томатний	150
Вода для пиття	200
Холодні страви	
Риба фарширована	200
Помідори свіжі нарізані	100
Огірки свіжі нарізані	100
Салат м'ясний	100
Салат з пекінської капусти	100
Вінегрет	100
Салат з моркви та чорносливу	100

Асорті м'ясне	75
Торт печінковий	75
Асорті сирне	75
Вершкове масло	10
Йогурт персиковий	125
Йогурт чорничний	125
Сир кисломолочний	100
Сметана	100
Гарячі страви	
Риба тушкована з овочами	100
Котлети січені з курки	100
Сардельки, сосиски відварені	50
Картопля відварена з кропом	150
Рис з овочами	150
Вівсяна каша	150
Яйце некруте, яйце круте	40 (1 шт.)
Ячня випускна	80 (2 шт.)
Гарніри до яєчні: шинка, помідори, ковбаса	33 г на порцію кожного гарніру
Омлет	80 (2 шт.)
Млинці з м'ясом	135
Млинці з капустою	135
Майонез	25
Кетчуп	25
Гірчиця	10
Сухі сніданки	
Корнфлекс, вівсяні пластівці, мюслі	50
Холодне молоко	100
Родзинки	10
Мед	10
Солодкі страви	
Млинці з молочним сиром	135
Фрукти (яблука, апельсини, мандарини)	100

Фруктовий салат	100
Узвар	200
Сир кисломолочний	100
Сметана (для млинців)	20
Родзинки	10
Кава чорна	100
Чай чорний, зелений	200
Лимон	7
Цукор	15
Вершки пакетовані	15
Молоко гаряче	25
Борошняні кондитерські вироби	
Тістечко бісквітне з кремом	45
Слойка з варенням	42
Тістечко заварне з кремом	42
Тістечко пісочне	42
Хлібобулочні вироби	
Хліб білий	30
Хліб житній	30
Булочка з кунжутом	50
Булочка європейська	50

Додаток Л

**Меню розрахункового дня та виробнича програма для ресторану
на 100 місць**

Найменування страви	Вихід, г	К-сть страв (порцій)/день
Фірмові страви		140
«Сальмоне кон Формаджи» (філе слабосоленої сьомги з замороженим кремом і часниковими тостами)	150	20
«Мітілі» (середземноморські мідії, тушковані в вино-вершковому соусі)	180	20

«Інсалата кон Вітелло» (маринована телятина, обсмажена з білими грибами, овочами, сиром «Дор Блю» і кінейською квасолею)	250	30
«Аньелло кон Пера» (Каре ягняти з маринованою в білому глінтвейні грушею під ягідно-м'ятним соусом)	350	40
Канелоні «Соренто» з творожно - шпинатною начинкою	250	30
Холодні закуски		668
Тріо брускетто (традиційна італійська закуска із томатів, свіжих трав, моцарли, пармезана і пармською шинкою на хрумкій чабаті)	250	50
Карпачо з лосося	100	44
Тар тар із лосося	200	48
Класичне капреззе	200	40
Карпачо з телятини	250	40
Салат «Цезар»	320	66
Салат із пармською шинкою	180	50
Теплий салат із телятиною-гриль	200	44
Мікс салат із томатами та сиром пармезан	250	50
Салат із рукколою	150	50
Оливки та маслини	200	36
Курячий паштет із трюфельним маслом і грінками	220	46
Пармезотта (Моцарелла буфала та прошутто крудо з Парми)	200	60
Плато з італійських сирів	180	44
Гарячі закуски		140
Россоліна Маре (мідії, креветки, філе лосося, манго під вершково-сирним соусом)	180	26
Фрутті Де Маре фламбе (мікс морепродуктів)	150	26
Фуа-гра під ожиновим соусом	200	20
Антіпасто (традиційний італійський м'ясо-овочевий мікс)	200	20
Моццарела фрі	150	14
Брокколи аль Форно (запечене під вершково-сирним соусом)	180	14
Супи		64
Консоме з морепродуктів та хрусткою випічкою	250/50	20

Класичний італійський суп Мінестроне	200	22
Крем-суп грибний подається з яйцем та маслом білого трюфеля Альби	220	22
Паста		184
Фетучіні з лососем	250	44
Спагеті з морепродуктами	280	34
Спагеті карбонара	250	36
Папарделле з білими грибами	280	34
Лазанья	350	36
Основні страви		184
Сібас гриль або дорадо гриль з овочами гриль	450	18
Тунець смажений в кунжуті	250	16
Чорний ризотто з диким морським окунем	260	16
Медальйони з телятини під гірчичним соусом	220	18
Філе свинини, смажене у винному соусі	320	16
Прайм Ріб-антрекот	300	16
Філе качки смажене	260	14
Філе куряче фаршироване шпинатом	350	16
Равіолі з креветками під вершковим соусом	300	14
Равіолі з сьомгою під соусом із базиліка та кедрових горішків	300	16
Равіолі з броколі і анчоусами під часниковим соусом	300	10
Равіолі з філе качки з сирним соусом	300	14
Гарніри		90
Рис паровий	150	10
Спагетті	150	22
Картопля по-домашньому	250	20
Полента з пармезаном	150	24
Овочі-гриль	300	14
Соуси		106
Грін пепер	50	16
Демі глаз	50	20
З сиру Горгонзола	50	16

Грибний	50	20
Барбекю	50	18
Тартар	50	16
Десерти та борошняні кондитерські вироби		178
Панна Кота	200	24
Груша-пашот у білому вині	180	20
Кекс із фундуком у ванільному соусі	180	24
Тірамісу	200	30
Крем-брюле	120	26
Штрудель з яблуками	250	28
Чізкейк	200	26
Фокачо		70
З орегано	180	12
З пармезаном	200	14
З песто	180	16
З помідорами черрі	220	14
З анчоусами	250	14
Піца		70
Маргарита	417	24
Карпачо з руколюю	500	16
Кватро Стаджоні	450	30
Чіабата (з сиром, з томатами, з шинкою, з маслинами)	50/50/50/50	36
Гарячі напої		178
Кава і кавові напої		0
Рістретто	30	14
Еспресо класичний	60	18
Американо	200	16
Капучино	200	18
Латте	300	14
Кава по-ірландські	200	18
Кава по-віденські	170	10
Чай		0

Граф Грей	250/400	14
Англійський сніданок	250/400	10
Квітуча сакура	250/400	16
Нахабний фрукт	250/400	14
Альпійський луг	250/400	16
Холодні напої		214
Соки - фреш в асортименті	200	40
Лимонад імбирний	250	44
Лимонад апельсиновий	250	38
Лимонад малиновий	250	48
Молочний коктейль	500	44

Додаток М

Розрахунок денної кількості сировини

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина (філе)	Охолоджена	8,7
	Каре ягняти	Охолоджене	5
	Телятина (вирізка)	Охолоджена	4,6
	Фуа-гра	Охолоджена	2
	Курка	Охолоджена	16,7
	Свинина (лопатка)	Охолоджена	2,5
	Прайм ріб	Охолоджена	6
	Качка (філе)	Охолоджена	1,5
Всього			47
Риба та морепродукти	Мідії	Охолоджені	3,5
	Лосось свіжий	Охолоджений	10,8
	Морський окунь	Охолоджений	1,5
	Креветки	Охолоджені	5,9
	Креветки тигрові	Охолоджені	2,8
	Каракатиця	Заморожена	0,7
	Кальмар	Охолоджений	6,6

	Морський гребінець	Заморожений	1,4
	Дорадо	Охолоджене	1,6
	Сібас	Охолоджений	5,5
	Восьминіг	Охолоджений	0,8
	Мідії в раковині	Охолоджені	1,2
	Тунець свіжий філе	Охолоджений	2,4
Всього			44,7
М'ясна та рибна гастрономія	Сьомга слабосолена	Вакуумна упаковка	1
	Анчоуси солені в олії	Вакуумна упаковка	1,2
	Брезаола	Вакуумна упаковка	0,6
	Салямі	Вакуумна упаковка	0,4
	Прошутто котто	Вакуумна упаковка	4,2
	Пармська шинка	Вакуумна упаковка	2,8
	Бекон	Вакуумна упаковка	2,2
	Ікра червона	Упаковка	0,09
	Салямі папероні	Вакуумна упаковка	1,5
	Ковбаски мисливські	Вакуумна упаковка	1,1
	Ковбаски мюнхенські	Вакуумна упаковка	0,7
	Ковбаски баварські	Вакуумна упаковка	0,5
Всього			16,3
Молоко та кисломолочні продукти	Сир кисломолочний	Вакуумна упаковка	2,5
	Сматана 30%	Упаковка	0,5
	Вершкове масло	Упаковка	3,3
	Вершки 33%	Упаковка	2
	Сир "Дор Блю"	Упаковка	0,3
	Сир Моцарела	Вакуумна упаковка	33,7
	Сир Горгонзола	Вакуумна упаковка	1,6
	Сир Грано Падана	Вакуумна упаковка	1,4
	Сир Рікота	Вакуумна упаковка	2,4
	Сир Пармезан	Вакуумна упаковка	5,9
	Сир Асіяго	Вакуумна упаковка	1,5
	Вершки 33%	Упаковка	4,6

	Сир Маскарпоне	Вакуумна упаковка	2,5
	Сир Філадельфія	Вакуумна упаковка	1,4
	Молоко 3,2%	Упаковка	2
	Вершки не солодкі	Упаковка	0,5
Всього			66,1
Овочі	Часник	Свіжий	1,2
	Цибуля шалот	Свіжа	2
	Петрушка	Свіжа	0,8
	Гриби білі	Свіжі	1,5
	Квасоля кінейська	Свіжий	0,2
	Шампінйони	Свіжі	2,9
	Морква	Свіжа	1,3
	Помідори	Свіжі	5,1
	Селера	Свіжа	0,3
	Перець чілі	Свіжий	0,07
	Базилік	Свіжий	1,2
	Цукіні	Свіжі	1,4
	Баклажани	Свіжі	1,2
	Перець зелений	Свіжий	0,4
	Перець червоний	Свіжий	1,9
	Руккола	Свіжа	3,5
	Цибуля шніт	Свіжа	0,2
	Салат Айсберг	Свіжий	3,4
	Лоло росо	Свіжий	2
	Радіціо	Свіжий	2,3
	Латук	Свіжі	1,3
	Фрізе	Свіжий	1,9
	Листя салату	Свіже	2,3
	Помідори черрі	Свіжі	4,6
	Артишоки	Свіжі	0,8
	М'ята	Свіжа	0,2
	Зелений горошок свіжий	Свіжий	0,6

	Брокколи	Свіжий	1,7
	Цибуля ріпчаста	Свіжа	0,3
	Картопля	Свіжа	3,8
	Лисички	Свіжі	1,7
	Цибуля порей	Свіжа	0,2
	Цибуля червона	Свіжа	0,8
	Огірок	Свіжий	2,2
	Шпинат	Свіжий	1,1
	Кукурудза	Свіжа	1,5
	Спаржа	Свіжа	0,5
	Всього		58,4
Фрукти та ягоди	Манго	Свіже	0,5
	Лимон	Свіжий	3,4
	Вишня	Свіжа	0,9
	Ожина	Свіжа	0,2
	Смородина	Свіжа	0,2
	Полуниця	Свіжа	0,1
	Груша	Свіжа	0,8
	Яблука рожеві	Свіжі	0,5
	Всього		6,6
Бакалійні товари	Сіль	Упаковка	
	Перець чорний	Упаковка	0,7
	Олія оливкова	Упаковка	3,2
	Оливки	Упаковка	5,1
	Борошно	Упаковка	34,9
	Томати у власному соку	Упаковка	14,4
	Соус Барбекю	Упаковка	0,3
	Соус Тартар	Упаковка	0,2
	Базилік сухий	Упаковка	0,1
	Орегано сухий	Упаковка	0,2
	Мускатний горіх мелений	Упаковка	0,03

	Перець білий мелений	Упаковка	0,09
	Прованські трави	Упаковка	0,07
	Каррі	Упаковка	0,02
	Тимян	Упаковка	0,09
	Прованські трави	Упаковка	0,07
	Цукор	Упаковка	3,2
	Дріжді	Упаковка	0,2
	Томати конкасе	Упаковка	2,9
	Соус соєвий	Упаковка	0,1
	Горіхи кедрові	Упаковка	0,4
	Гірчиця діжонська	Упаковка	1,4
	Бальзамік	Упаковка	0,08
	Оцет вишневий	Упаковка	0,09
	Масло трюфельне	Упаковка	0,04
	Чебрець	Упаковка	0,06
	Майонез	Упаковка	0,6
	Макарони	Упаковка	0,5
	Паста фетучіні	Упаковка	2,2
	Спагетті	Упаковка	8,2
	Паста папарделе	Упаковка	1,7
	Паста канеллоні	Упаковка	0,8
	Паста тельятелле	Упаковка	1,3
	Дикий рис	Упаковка	1,2
	Цибулевий порошок	Упаковка	0,2
	Порошок васабі	Упаковка	0,2
	Приправи для гриля	Упаковка	0,1
	Крохмаль	Упаковка	0,1
	Рис довгий пропарений	Упаковка	0,4
	Борошно кукурудзяне	Упаковка	0,1
	Желатин	Упаковка	0,05

	Кориця (палички)	Упаковка	0,01
	Гвоздика	Упаковка	0,01
	Розпушувач	Упаковка	0,04
	Фундук	Упаковка	0,2
	Цукор коричневий	Упаковка	0,5
	Родзинки	Упаковка	0,08
	Екстракт ванілі	Упаковка	0,02
	Горіхи грецькі	Упаковка	0,2
	Мед	Упаковка	0,4
	Кунжут	Упаковка	0,4
	Каперси	Упаковка	0,4
	Розмарин	Упаковка	0,07
	Всього 94,5		
Закупні товари	Біле сухе вино	Пляшка	0,7
	Сухарі паніровочні	Упаковка	0,8
	Яйце куряче	Упаковка(шт)	19
	Яйце перепелине	Упаковка(шт)	10
	Вино червоне сухе	Пляшка	0,3
	Печево савоярді	Упаковка	1
	Печиво пісочне	Упаковка	0,5
	Шоколад гіркий	Упаковка	0,6
	Ром	Упаковка	0,4
	Кава	Упаковка	0,9
	Вино біле десертне	Пляшка	0,2
	Чай	Упаковка	0,7
	Всього		35,6
	Всього		369,2

Додаток Н

Графік погодинної реалізації продукції

Кількість	
------------------	--

споживачів у години роботи	10:00 - 11:00	11:00 - 13:00	13:00 - 14:00	14:00 - 15:00	15:00 - 16:00	16:00 - 17:00	17:00 - 19:00	19:00 - 21:00	21:00 - 22:00	22:00 - 23:00	Кількість страв за день
	8	19	19	24	16	24	12	28	24	12	
Коефіцієнт перерахунку	0,043	0,102	0,102	0,129	0,086	0,129	0,064	0,151	0,129	0,064	
Баклажжанна ікра	2	6	6	6	4	6	3	8	6	3	50
Бринза	2	6	6	6	4	6	3	8	6	3	50
Закуска з кабачку та сирного паштету	2	6	6	6	4	6	3	8	6	3	50
Паштет з курячих печінок	2	6	6	6	4	6	3	8	6	3	50
Домашній салат											56
Теплий грибний салат	2	6	6	6	4	6	3	8	6	3	50
Грецький салат	2	6	6	6	4	6	3	8	6	3	50
Теплий м'ясний салат	2	6	6	6	4	6	3	8	6	3	50
Салат з кальмаром	2	6	6	6	4	6	3	8	6	3	50
Гаспачо	1	3	3	4	3	4	2	5	4	2	32
Мінестроне	1	3	3	4	3	4	2	5	4	2	32
Суп з чечевиці	1	3	3	4	3	4	2	5	4	2	32
Гарячий рулет з сиром та хамоном	2	4	4	5	3	5	2	4	5	2	36
Рум'яний біфштекс	2	4	4	5	3	5	2	4	5	2	36
Стейк з яловичини з хамоном	2	4	4	5	3	5	2	4	5	2	36
Курка запечена з	2	4	4	5	3	5	2	4	5	2	36

часником											
Паровий лосось	2	4	4	5	3	5	2	4	5	2	36
Тріска з кабачком	2	4	4	5	3	5	2	4	5	2	36
Дорадо з шпинатом	2	4	4	5	3	5	2	4	5	2	36
Паста з сирним соусом	2	4	4	5	3	5	2	4	5	2	36
Паста з лососем	2	4	4	5	3	5	2	4	5	2	36
Овочі гриль	2	6	6	7	5	7	3	8	7	3	54
Рис зі спаржею	2	6	6	7	5	7	3	8	7	3	54
Картопля фрі з бринзою	2	6	6	7	5	7	3	8	7	3	54
Картопляне пюре	2	6	6	7	5	7	3	8	7	3	54
Панна Кота	1	2	2	3	2	3	2	4	3	2	24
Тірамісу	1	2	2	3	2	3	2	4	3	2	24
Крем-брюле	1	2	2	3	2	3	2	4	3	2	24
Штрудель з яблуками	1	2	2	3	2	3	2	4	3	2	24
Чізкейк	1	2	2	3	2	3	2	4	3	2	24

Витрати часу для виконання виробничої програми гарячого цеху

Назва виробу, страви	Вихід, г	Денна кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу,с
Гарячий цех				
Середземноморські мідії, тушковані в вино-вершковому соусі	150	20	1,9	3800
Канелоні «Соренто» з творожно - шпинатною начинкою	250	30	1,7	5100
Россоліна Маре (мідії, креветки, філе лосося, манго під вершковосирним соусом)	180	26	1,7	4420
Фрутті Де Маре фламбе (мікс морепродуктів)	150	26	1,5	3900
Фуа-гра під ожиновим соусом	200	20	1,3	2600
Моцарела фрі	150	14	1,0	1400
Брокколи аль Форно (запечене під вершковосирним соусом)	180	14	1,5	2100
Консоме з морепродуктів та хрусткою випічкою	250/50	20	1,8	3600
Класичний італійський суп Мінестроне	200	22	1,2	2640
Крем-суп грибний подається з яйцем та маслом білого трюфеля Альби	220	22	1,2	2640
Фетучіні з лососем	250	44	1,2	5280
Спагеті з морепродуктами	280	34	1,4	4760
Спагеті карбонара	250	36	1,3	4680
Папарделле з білими грибами	280	34	1,2	4080
Лазанья	350	36	1,7	6120
Сібас гриль або дорадо гриль з овочами гриль	450	18	2,5	4500
Тунець смажений в кунжуті	250	16	1,5	2400
Чорний ризотто з диким морським окунем	260	16	2,4	3840
Медальйони з телятини під гірчичним соусом	220	18	2,6	4680
Філе свинини, смажене у винному соусі	320	16	2,3	3680
Прайм Ріб-антрекот	300	16	3,2	5120
Філе качки смажене	260	14	1,9	2660
Філе куряче фаршироване шпинатом	350	16	2,3	3680
Равіолі з креветками під вершковим соусом	300	14	1,6	2240
Равіолі з сьомгою під соусом із базиліка та кедрових горішків	300	16	1,7	2720
Равіолі з броколі і анчоусами під часниковим соусом	300	10	1,3	1300

Равіолі з філе качки з сирним соусом	300	14	1,8	2520
Рис паровий	150	10	0,4	400
Спагетті	150	22	0,6	1320
Картопля по-домашньому	250	20	0,5	1000
Полента з пармезаном	150	24	0,6	1440
Овочі-гриль	300	14	1,0	1400
Груша-пашот у білому вині	180	20	1,3	2600
Кекс із фундуком у ванільному соусі	180	24	1,9	4560
Штрудель з яблуками	250	28	2,3	6440
Разом				115620

Додатки до розділу 2

Додаток Р

Приміщення приймально-вестибюльної групи

№ приміщення	Найменування	Площа, м ²
1	Вестибюль	101,5
2	Бюро прийому і реєстрації, бюро бронювання	18
3	Кімната чергового персоналу з роздягальною	12,57
4	Служба санітарно-технічного блоку для персоналу	6
5	Кімната чергового адміністратора	12
6	Сейфова	8,18
7	Камера схову	10,11
8	Багажний вестибюль	10,19
9	Охорона	10,44
10	Приміщення посильного	8,05
11	Швейцарська	8
12	Медпункт	13,5
13	Ліфтовий хол	23,2
14	Сходи	25,8 та 18,7
15	Пункт обміну валют	7,04
16	С/у гостьовий	13,5x2
17	Двірницька	17,04
18	Комора прибирального інвентаря	6,07

Приміщення житлової групи та поповерхового обслуговування

№ приміщення	Найменування	Площа, м ²
1	Апартаменти (1 одномісний)	80
2	Дуплекс (3 двомісних)	96
3	Люкс (3 двомісних)	65
4	Номер І категорії двомісний	29,37
5	Номер І категорії одномісний	29,37
6	Кімната чергового персоналу	13,52
7	С/у персоналу	7,05
8	Комора брудної білизни та площадка для розбирання брудної білизни	6 і 4
9	Комора чистої білизни	9,6
10	Комора прибирального інвентаря	5,62
11	Кімната побутового обслуговування	19,62
12	Приміщення для зберігання візків покоївок	12,17
13	Хол (вітальня)	30х2
14	Ліфтовий хол	23,2
15	Сходи	25,8 та 18,7

Склад і площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Зал тренажерів	70
2	Вестибюль при тренажерному залі	46,7
3	Бюро реєстрації	14
4	Приміщення при залі	

4.1	Зберігання і ремонт тренажерів	20
4.2	Кімната інструктора	19
4.3	Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами для інструкторів	16x2
4.4	Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами для гостей	40x2
4.5	Господарська комора	3
5	Басейн	136 (17x8)
6	Приміщення при басейні	
6.1	Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами для гостей	40x2
6.2	Кімната відпочинку	25,5
6.3	Кімната медсестри	12
6.4	Комора водного інвентаря	11
6.5	Господарська комора	5
7	Сауна	11x3
8	Басейни при сауні	16,3
9	Душові при сауні	4
10	Хаммам	50
11	Масажна	16x2
12	Кімната відпочинку	40
13	Зал для фітнесу	53

Продовження додатку Р

Склад і площа адміністративних приміщень

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кабінет директора	16
2	Кімната відпочинку	10
3	Приймальня	11

4	Архів	11
5	Кімната інженерно технічного персоналу	12
6	Кімната комірника і завгоспа	12
7	Бухгалтерія	12
8	Каса	9
9	Планово-виробничий або аналогічний відділи оперативного планування	11
10	Кабінет головного бухгалтера	9
11	Кімната старшої покоївки	9
12	Диспетчерська інженерного устаткування	8
13	Приміщення для установки обладнання з управління готелем	9
14	Побутове приміщення персоналу	12
15	Санітарний вузол, поєднаний з душовою обслуговуючого персоналу	9

Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелів

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	16
1.1	Пожежний пост	15
1.2	Приміщення чергової ремонтної зміни	8
2	Вузол зв'язку, у тому числі:	14
2.2	Радіовузол	12
2.3	Ремонтна майстерня	6
3	Центральна білизняна, у тому числі:	
3.1	Відділення чистої білизни	16
3.2	Відділення брудної білизни	8
3.3	Приміщення розбирання брудної білизни	8
3.4	Майстерня лагодження білизни	4

4	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	8
4.1	Побутові приміщення	6
4.2	Склад прибирального інвентаря	4
4.3	Склад видаткових засобів	4
4.4	Склад садового інвентаря й прибиральної техніки	6
5	Майстерні, у тому числі:	60
5.1	Електротехнічна	8
5.2	Сантехнічна	8
5.3	Слюсарна	8
5.4	КВП і А	8
5.5	Столярна	16
5.6	Малярна	12
6	Складські приміщення, у тому числі:	
6.1	Резервний склад білизни	8
6.2	Склад драпірувань	6
6.3	Матеріально-технічні склади	30
6.4	Склад видаткових матеріалів	16
6.5	Склад меблів	30
6.6	Склад технічних служб	15
6.7	Склад лакофарбових матеріалів	15
6.8	Склад пиломатеріалів	20
7	Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	30
8	Пральня	50
9	Господарські	3x4

Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі

№	Найменування	Площа, м ²
1	Перукарня	52,8
2	Магазин	23,43
3	Комплексний приймальний пункт	14,73

Склад і площа приміщень бізнес-послуг

№	Найменування	Площа, м ²
1	Зала для проведення нарад	39,4
2	Переговорна	20,6х2
3	Конференс-зал з підсобним приміщенням	103,10
4	Роздільний с/у для відвідувачів	22,3
5	Коворкінг	41,22
6	Стійка адміністратора бізнес-послуг	6
7	Приміщення адміністратора	12

Склад і площа приміщень ресторанного обслуговування

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Ресторан	783
2	Група приміщення для споживачів	328,1
2.1	Аванзал	31,4
2.2	Торговельна зала з баром	211,2
2.3	Гардероб	15,5
2.4	Санвузли для відвідувачів (роздільні)	26,4
2.5	Вестибюль	45
3	Їдальня для персоналу	24,2
3.1	Мийна	5,6
3.2	Роздаткова	11,12

4	Виробниче приміщення	276,8
5	Адміністративно-побутова	62,4
5.1	Директор	13,6
5.2	Офіс	10,2
5.3	Роздільні роздягальні для персоналу з санвузлами і душовими	38,6



Приклади стилю лофт в дизайні інтер'єру

Джерело: <https://walldeco.ua/interer-v-stile-loft>



Вітальня номера люкс у готелі

Джерело: <https://walldeco.ua/interer-v-stile-loft>

Спальня номера I категорії у готелі

Додатки до розділу 3

Додаток Т

1. Пояснення розрахунків таблиці 3.1 (Розрахунок пропускної спроможності).

а) Детальніший розрахунок пропускної спроможності готелю. Дані про номери готелю наведені в таблиці 3.2 третього розділу.

$$PC = (45 \times 1 \times 365) + (21 \times 2 \times 365) + (6 \times 2 \times 365) + (1 \times 1 \times 365) = 36500$$

б) Розрахунок обсягу наданих послуг

$$Q_{пл.} = PC \times K_{пл.} = 36500 \times 0,6 = 21900$$

в) Для того, щоб знайти середньозважену вартість номеру за добу, потрібно спочатку розрахувати добову вартість всіх номерів конкретної категорії за добу та знайти суму добової вартості номерів всіх категорій. Ці дані наведені в таблиці 1 додатку 1.

Таблиця 1

Планування доходів (виручки) від продажу номерів

Категорії номерів	К-ть	Ціна за номер / добу / грн	Сума добової ціни всіх номерів конкретної категорії	Сума річної ціни всіх номерів конкретної категорії
Стандарт одномісний	45	2000,00	90000	32850000
Стандарт двомісний	21	3000,00	63000	22995000
Люкс, дуплекс	6	4700,00	28200	10293000
Апартамент	1	9000,00	9000	3285000
Разом	73	18700	190200	69423000

Отже, середньозважена вартість номеру на добу це сума добової ціни всіх категорій номерів поділена на суму всіх номерів готелю:

$$СВН = 190200/73 = 2605,47945 \text{ (грн)}$$

$$\text{г) Експлуатаційний дохід} = СВН \times Q_{пл.} = 2605,47945 \times 21900 = 57060000 \text{ (грн)}$$

Додаток Ф

2. Пояснення розрахунків таблиці 3.4 (Планування доходу від операційної діяльності на 2019 рік)

а) Дохід від продажу номерів. Було взято загальностатистичні ціни по Україні, це будуть ціни наших номерів, їх потрібно помножити на кількість номерів і на кількість днів в році (365 днів).

б) Дохід від ЗРГ. Рахувати потрібно по умовно проданим стравам, значення вираховується із загруженості ресторану по годинам пікового потоку гостей. Ціна страви також умовна, наприклад, салат приблизно 120 - 150 грн, гарячі страви - 300 - 400 грн.

в) Дохід від інших господарських підрозділів. Готель надає додаткові послуги такі, як користування фізкультурно-оздоровчими комплексом, культурно-дозвіллевим, має свій бізнес-центр з конференц-залами та ін. Дохід від всіх додаткових послуг та їх сума пораховано в таблиці 3.3 третього розділу.

Отже, дохід від інших господарських підрозділів вираховується таким чином:

$$Д \text{ іп} = (83200/1000) \times 365 = 30368 \text{ (тис.грн)}$$

3. Пояснення розрахунків таблиці 3.5 (Планування поточних витрат на 2019 рік).

а) Розрахунок амортизації основних засобів (4401 тис.грн) показано в таблиці 2.

Таблиця 2

Групи основних засобів	Термін корисного використання	Первісна вартість тис.грн.	Ліквідаційна вартість тис.грн.	Вартість, що амортизується, тис.грн.	Річна амортизація, тис.грн
Будівлі	50	161000	45000	116000	2320
Машини, обладнання, меблі	7	21335	7031	14304	2043,43
Транспортні засоби	6	300	75	225	37,5
Разом		182635	52106	130529	4401

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2019 рік

Річну формулу амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на термін корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну ($OZ_{пв}$) мінус ліквідаційну вартість ($OZ_{лв}$):

$$A = (OZ_{пв} - OZ_{лв}) / T \quad (3.4)$$

$$A_{\text{будівлі}} = (161000 - 45000) / 50 = 2320;$$

А машини, обладнання, меблі = $(21335 - 7031)/7 = 2043,43$

А транспортні засоби = $(300 - 75)/6 = 37,5$

Отже, А оз = $2320 + 2043,43 + 37,5 = 4401$ (тис.грн)

б) Фонд оплати праці розраховується по кількості персоналу, що працює в готелі, їх нараховується 90 осіб. Заробітна плата від 4200 до 20000 грн. По кожному треба помножити з/п на кількість людей з цією з/п і вивести загальну суму.

в) Відрахування на соціальні внески, це 36,92 % від суми фонду оплати праці.

г) Постійні витрати це сума амортизації, фонду оплати праці та відрахування на соціальні внески (13031 тис. грн.).

д) Змінні витрати, це ті витрати, що змінюються зі зміною об'ємів продукції.

Рівень змінних витрат (35%), отже:

Змінні витрати = $(13031/100) \times 35 = 4560,85$ (тис.грн)

Всього витрати - 17592 тис. грн (сума всіх витрат, змінних і постійних).

Додаток Ц

4. Пояснення розрахунків таблиці 3.8 (Планування доходу на 2019 рік).

а) Дохід від реалізації це сума доходу від продажу номерів та доходу від ЗРГ.

$D_p = 57059 + 64309,39 = 121369,39$ (тис.грн)

б) Інші операційні доходи і є доходом від інших господарських підрозділів (30368 тис.грн)

в) Разом доходи, це дохід від операційної діяльності готелю, який розраховують за формулою

$$D_{од.} = D_{н.} + D_{зрг.} + D_{і.г.п.} \quad (3.4)$$

$D_{од.} = 121369,39 + 30368 = 151737,39$ (тис.грн)

г) Поточні витрати це загальні витрати, які було пораховано раніше.

$$\text{Поточні витрати} = 17592 \text{ (тис. грн)}$$

д) Прибуток від операційної діяльності, це різниця доходу від операційної діяльності та поточних витрат.

$$\text{П}_{\text{од.}} = 151737,39 - 17592 = 134145 \text{ (тис.грн)}$$

е) Податок на прибуток (ставка 18%) = $(134145/100) \times 18 = 24146$
(тис.грн)

є) Чистий прибуток = $\text{П}_{\text{од.}} - \text{податок на прибуток} = 134145 - 24146 = 109999$ (тис.грн)

Додаток Ч

5. Пояснення розрахунків таблиці 3.9 (Прибуток конгрес-готелю «Престиж» 4*)

а) Інвестиції (до початку експлуатації) це сума основних фондів + капітал

б) Значення чистого прибутку взяте з таблиці 3.8, а саме 109 999 тис.грн.

в) Значення амортизації було вираховане в таблиці 3.5, а саме 4401 тис.грн.

г) Чистий грошовий потік це сума чистого прибутку та амортизації.

$$\text{ЧГП} = \text{ЧП} + \text{А} = 109\,999 + 4401 = 114\,400 \text{ (грн)}$$

д) Теперішня вартість чистого грошового потоку (NPV) визначається за формулою:

(3.5)

$$NPV = \sum \text{ЧГП} \times \frac{1}{(1+d)^t}$$

$$NPV_1 = 1144000 \times (1/((1+0,01)^1)) = 1144000 \times (1/1,01) = 1132673,39$$

Кумулятивна сума 1 = 1132673,39

$$NPV2 = 1144000 \times (1/((1+0,01)^2)) = 1144000 \times (1/1,0201) = 1121458,80$$

Кумулятивна сума 2 = КС1 + NPV1 = 2265346,78

$$NPV3 = 1144000 \times (1/((1+0,01)^3)) = 1144000 \times (1/1,0303) = 1110355,25$$

Кумулятивна сума 3 = КС1 + КС2 = 3398020,17

$$NPV4 = 1144000 \times (1/((1+0,01)^4)) = 1144000 \times (1/1,0406) = 1099361,63$$

Кумулятивна сума 4 = КС2 + КС3 = 5663366,94

$$NPV5 = 1144000 \times (1/((1+0,01)^5)) = 1144000 \times (1/1,051) = 1088476,86$$

Кумулятивна сума 5 = КС3 + КС4 = 9061387,11

$$NPV6 = 1144000 \times (1/((1+0,01)^6)) = 1144000 \times (1/1,061) = 1077699,86$$

Кумулятивна сума 6 = КС4 + КС5 = 14724754,06

$$NPV7 = 1144000 \times (1/((1+0,01)^7)) = 1144000 \times (1/1,072) = 1067029,57$$

Кумулятивна сума 7 = КС5 + КС6 = 23786141,17

$$NPV8 = 1144000 \times (1/((1+0,01)^8)) = 1144000 \times (1/1,082) = 1056464,92$$

Кумулятивна сума 8 = КС6 + КС7 = 38510895,22

$$NPV9 = 1144000 \times (1/((1+0,01)^9)) = 1144000 \times (1/1,093) = 1046004,87$$

Кумулятивна сума 9 = КС7 + КС8 = 62297036,39

$$NPV10 = 1144000 \times (1/((1+0,01)^{10})) = 1144000 \times (1/1,104) = 1035648,39$$

Кумулятивна сума 10 = КС8 + КС9 = 100807931,61

$$\sum NPV = NPV1$$

$$+NPV2+NPV3+NPV4+NPV5+NPV6+NPV7+NPV8+NPV9+NPV10= 10\ 835\ 173,55$$

е) Індекс дохідності = $NPV/\text{інвестиції} = 10835173,55/10000000 = 1,08$

є) Термін окупності = $\text{інвестиції}/\text{ЧГП} = 10000000/1144000 = 8,74 = 9$
років