

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

**ПРОЕКТ ХОСТЕЛУ НА 60 МІСЦЬ
У М. БРОВАРИ КИЇВСЬКОЇ ОБЛ.**

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

Радченко Анастасії
Сергіївни

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доцент

Расулова Алла
Миколаївна

підпис керівника

Наукові консультанти:

Дизайн готелю
к.т.н., доцент

Григоренко
Олег Михайлович

підпис консультанта

Ресторани
к.т.н., доцент

Антонюк Ірина
Юріївна

підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н., професор

Босовська
Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

ЗМІСТ

ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	11
1.1. Локація	11
1.2. Функціональні характеристики.....	13
1.3. Концептуальний стиль та атмосфера.....	14
1.4. Сервісна концепція	15
1.5. Організаційний дизайн	17
1.6. Ресторани	19
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН	26
2.1. Екстер'єрготелю	26
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю та приймально-вестибюльної групи приміщень	27
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	41
3.1. Цінова політика. фінансовий результат.....	41
3.2. Ефективність проекту.....	56
ВИСНОВКИ.....	62
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	64
ДОДАТКИ.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

ВСТУП

Актуальність теми. Щорічно в світі реєструється більше 150 мільйонів міжнародних ділових поїздок, близько 60 млн. з яких припадає на європейський регіон. За прибутками і доходами від ділового туризму Європа займає перше місце серед інших регіонів світу. Питома вага бізнес-мандрівників в загальному туристичному потоці становить всього 20%, проте дохід від їх відвідувань оцінюється в 60% обороту індустрії туризму.

Європейський ринок ділових подорожей має складну структуру. Тут домінують бізнес-поїздки, а також поїздки на конгреси, виставки і торгові ярмарки. Великий відсоток ділових подорожей припадає на інсентив-тури.

В Україні центрами ділового туризму є, в основному, три міста – Київ, Одеса і Львів, які мають певну інфраструктуру для розміщення бізнес-туристів і пропозицію послуг для проведення ділових заходів. Проте, вітчизняний ринок бізнес-готелів поки перебуває в стадії формування. Навіть термін «бізнес-готель» не існує в українському законодавстві. Тому особливо актуальним є виявлення особливостей функціонування засобів розміщення для ділових туристів і пропозиція заходів, спрямованих на підвищення ефективності їх діяльності.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є проектування хостелу на 60 місць у м. Бровари Київської обл. за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Завданнями даного дослідження є:

- вивчення основних факторів формування сегмента хостелів
- виявлення особливостей планування в системі хостелу;
- виявлення особливостей надання послуг в хостелі;
- розробка архітектурних рішень та дизайну хостелу;

– оцінка ефективності ревеню-менеджменту готельного підприємства.

Об'єктом дослідження є процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проєктованого хостелу.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, практичних та методичних засад проєктування хостелу на 60 місць у м. Бровари Київської обл.

Для написання даного проєкту були використані такі **методи дослідження**: діалектичний метод пізнання, абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення і формулювання висновків), ситуаційний аналіз, метод середніх, абсолютних і відносних величин, порівняння, графічний, економіко-статистичний та ін.

Інформаційну базу склали наукові публікації та монографічні видання вітчизняних і зарубіжних вчених, нормативно-правові акти України, матеріали наукових конференцій, Інтернет-ресурси, інформація Всесвітньої туристичної організації, статистичні збірники.

Публікації. За результатами проведеного наукового дослідження було опубліковано наукову статтю у збірнику наукових праць студентів КНТЕУ, 2019 р. (дод. А).

Структура проєкту та обсяг проєкту. Проєкт складається зі вступу, трьох розділів, висновків і додатків, графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Локація

Бровари – місто обласного підпорядкування в Україні, адміністративний центр Броварського району Київської області, найбільше місто Київської агломерації після Києва. Населення складає 107 тис. жителів (2019).

Бровари перетинає автошлях міжнародного значення М01 (Київ – Чернігів – Нові Яриловичі), який є частиною Європейських автомобільних шляхів Е95 та Е101, автошлях національного значення Н07 (Київ – Суми – Юнаківка). Бровари знаходяться неподалік великих аеропортів країни. Від «Борисполя» наше місто відділяє 30 км, відстань до аеропорту «Жуляни» становить 45 км. Таке розташування - ще один значний «плюс» нашого міста.

Через місто проходить залізнична лінія Дарниця–Ніжин. У межах Броварів на ній розташовані станція «Бровари» та зупинна платформа «Княжичі».

Основний громадський транспорт міста – Броварське маршрутне таксі – забезпечують як внутрішньоміські перевезення пасажирів, так і сполучення міста з Києвом та Княжичами. Станом на 2017 рік діють 6 внутрішньоміських, 9 нетранзитних приміських мікроавтобусних маршрутів, що сполучають із Києвом, та 1 маршрут, що сполучає із Княжичами.

Туризм в Броварах виражений в розважальному типі міста, сюди з'їжджаються люди з інших міст у пошуках розваг і відпочинку оскільки в місті знаходяться численні заклади розважального типу. Одним з відомих закладів активного відпочинку у місті є «Сапсан-спорт» – стрілецький клуб, де тренується Олімпійська і Параолімпійська збірні України, заклад надає послуги з тренування у стрільбі, водіння військової техніки і конної їзди.

Місто Бровари надає своїм мешканцям і гостям міста різноманітні можливості для культурного відпочинку і дозвілля, задоволення духовних потреб. Одним з головних місцем відпочинку броварчан і візитівкою міста є

Парк «Перемоги», де не лише приємно відпочити після трудового будня або у вихідні, а й відбуваються чи не всі міські свята й народні гуляння, зокрема День міста.

Таблиця 1.1

Готельні підприємства міста Бровари

Назва	Режим роботи	Кількість номерів	Послуги	Адреса
Готель «Ландхаус»	Пн-Нд цілодобо во	38	проживання, харчування, тренажерний зал, сауна, басейн, автостоянка, бар, ресторан, дитячий майданчик.	вул. Київська, 316
Готель «Спорт»	Пн-Нд цілодобо во	59	Конференц-зал на 30 осіб, конференц-зал на 60 осіб, автостоянка що охороняється, лоббі-бар, ресторан, літня тераса, дитячий майданчик	вул. Гагаріна, 28
Готель «Вест»	Пн-Нд цілодобо во	25	Дитячий майданчик, автостоянка, сауна.	вул. Київська, 22
Хостел «Термінал»	Пн-Нд цілодобо во	8	проживання	вул. Київська, 316

Із табл. 1.1 бачимо, що в даній місцевості переважають засоби розміщення середнього та низького рівнів комфорту. Ціни на розміщення в них достатньо невисокі. Додаткові послуги в хостелі «Термінал» відсутні.

Вибір місця розташування проектного підприємства забезпечує концептуальні принципи діяльності хостелу, конкурентоспроможність, забезпечує відвідування дестинації та відповідний рівень комфорту для потенційних відпочивальників. Засіб розміщення вирішено розмістити за адресою: Київська обл., м. Бровари, вул. В'ячеслава Чорновола 58/2 (рис. 1.1).

До переваг місця розташування проектного хостелу віднесемо: наближеність до центра міста, зручне транспортне сполучення, наближеність до магазинів.

Основна ціль проектного закладу, це створення цікавого та комфортного засобу розміщення, з бюджетним діапазоном цін, для молоді.

Місце знаходження проектного хостелу в м.Бровари на карті позначено в додатку Б

1.2. Функціональні характеристики

Основні завдання хостелу, як засобу розміщення орієнтованого на молодь, наведено на рис. 1.2.



Рис. 1.1. Діяльність хостелу в м.Бровари

Планується створити розвинену інфраструктуру для максимального задоволення потреб гостей хостелу. Даний перелік послуг було обрано виходячи з того, що більшість наших туристів це молодь, а отже, для підвищення привабливості нашого хостелу, як засобу розміщення, було прийнято рішення про ведення додаткових послуг, а саме бібліотеки, яка буде знаходитись в цокольному приміщенні хостелу, та буде мати декілька зон: зони для читання,

зона для перегляду кінофільмів, яка буде мати перегородки від інших зон бібліотеки, зона з інтернет-простором, яка буде мати безкоштовний Wi-Fi, зручні крісла-мішки та диван.

Таблиця 1.2

Культурно-дозвілєві послуги проектного хостелу

№ пор	Назва послуг	Тривалість
1	Літературні вечори	3 год.
2	Бібліотека, інтернет-простір, зал для перегляду фільмів	необмежено
3	Універсальне приміщення для проведення майстер-класів та проведення показів	щоденно
4	Більярд	необмежено

Інтер'єр зони відпочинку з бібліотекою буде виконаний в стилі ф'южин. Підлога буде вкрита ковровіном, буде мати зону відпочинку з системою домашнього кінотеатру. Для перегляду фільмів, на підлозі будуть розміщені різнокольорові крісла-мішки, в читальній зоні буде встановлено диван, крісла, та крісла-мішки, журнальний столик, стелажі із книгами. Бібліотека освітлюватиметься люмінесцентними світильниками, що розташовані під стелею.

1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

Оскільки хостел це тимчасове житло економ-класу для туристів, орієнтоване в основному на молодь, головна відмінність якого від готелю – плата за місце, а не за номер. Для хостелів притаманні як однарусні, так і двоярусні ліжка, спільна кухня та зручності (туалет, ванна, душ) загального користування. Номери можуть бути мішаного типу (незалежно від статі), або поділені на чоловічі та жіночі. В номері може бути від двох ліжок і більше.

Проектований хостел буде в більшій мірі орієнтований на молодь та розрахований на 13 номерів із загальною місткістю 60 місць, у т.ч.:

- люкс номер двомісний із кухонною нішею та санвузлом – 1 номер.
- чотирьохмісний номер з однарусними ліжками – 4 номери.
- Шестимісний номер з двоярусними ліжками – 7 номерів.

Розрахунковий час у хостелі 12:00 виїзд до 13:00. Таку форму обрано для зручності подальшого надання послуг у хостелі.

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування туристів обрано етнодизайн, а саме українського орнаменту. Стиль обрано за такими критеріями:

- економічність (відносно недорогі матеріали для оформлення приміщень; невисока матеріалоемність; довговічність та практичність матеріалів і обладнання; обладнання, що дозволяє економити природні ресурси та зменшити енергозатрати);
- функціональність та простота;
- екологічність матеріалів та обладнання (натуральні або близькі до натуральних матеріалів, що не виділяють токсичних речовин, шкідливих для здоров'я);

1.4. Сервісна концепція

Процес виробництва та організації надання готельних послуг визначається традиційним гостьовим циклом: прибуття - проживання — виїзд.

Висока якість обслуговування споживачів забезпечується колективними зусиллями працівників усіх служб підприємства готельного господарства, постійним і ефективним контролем з боку адміністрації, проведенням роботи щодо вдосконалення форм і методів обслуговування, вивчення та впровадження передового досвіду, нової техніки і технології, розширення асортименту та поліпшення якості послуг, що надаються.

Технологічний цикл виробництва готельних послуг включи основні, обслуговуючі та допоміжні технологічні цикли.

Основний технологічний цикл визначається замкненим гостьовим циклом прийому та розміщення, що складається з технологічними циклів: бронювання послуги, прийому споживача, реєстрації документів, попередньої оплати, надання основних і додаткових послуг, організації виїзду та розрахунку після виїзду (рис. 1.2).

В процесі першого контакту потенційного клієнт отримує від працівника готелю важливу інформацію про структуру послуг, розташування щодо визначних об'єктів, тарифи та ін., або клієнт може підтвердити важливу для себе інформацію про засіб розміщення.

Упродовж першої фази гостьового циклу здійснюється остаточна підготовка засобу розміщення до прийому гостя: до прибуття гостя підтверджується факт його приїзду, ймовірна часткова зміна терміну прибуття, необхідність трансферу (якщо передбачений у послугах готелю), екскурсійні послуги з ознайомлення з культурно-історичними особливостями міста. У переддень поселення здійснюється остаточна санітарна підготовка номера.



Рис. 1.2. Технологічний цикл обслуговування споживачів

Друга фаза гостьового циклу пов'язується з зустріччю гостей на вокзалі, аеропорту, трансфером у готель, реєстрацією і розміщенням клієнта у готелі.

Зустріч гостей і трансфер у готель відіграють важливу психологічну і анімаційну функцію, адже перші враження від контакту з персоналом, містом, готелем найяскравіше і найдовше запам'ятовується клієнтами. Водночас, зустріч і трансфер менше втомлюють гостей. Важливий момент у готельному бізнесі:

надто втомлений, невдоволений клієнт – це втрачені кошти від невикористання ним додаткових послуг готелю. В процесі трансферу важливим є надання інформації клієнту про особливості положення готелю щодо важливих об'єктів соціально-культурної, ділової інфраструктури міста.

З прибуттям у готель друга фаза гостьового циклу пов'язується з організацією поселення гостей. Клієнт отримує інформацію про послуги, особливості організації роботи засобу розміщення, його планування. У цій фазі здійснюється попередня оплата за проживання і наперед обумовлені додаткові і супутні послуги готелю. Таким чином, ця фаза відіграє водночас важливі інформаційну, адаптаційну і комунікаційну функції.

Третя фаза гостьового циклу найтриваліша і пов'язується з обслуговуванням гостей під час проживання у готелі.

Четверта фаза гостьового циклу пов'язується з повним розрахунком клієнта за проживання і надані додаткові платні послуги. При остаточному розрахунку необхідно перевірити точність рахунку, переглянути разом з клієнтом відповідність всіх нарахувань за термін його перебування у готелі. Необхідно завжди звернути увагу гостя перевірити правильність нарахування суми. Якщо була допущена помилка, необхідно внести відповідні зміни і вибачитись перед клієнтом. Підтвердженням правильності рахунку є підпис клієнта.

Завершальна фаза гостьового циклу в окремих готелях пов'язується з трансфером гостей на вокзал. Запровадження цієї послуги у готельному бізнесі стимулюватиме гостей повторно відвідати засіб розміщення завдяки комфортності, індивідуальному підходу в процесі надання послуг.

1.5. Організаційний дизайн

Організаційний дизайн - це творчий метод, процес і результат проектування підприємства, його процесів і систем, орієнтований на досягнення як найповнішої відповідності створюваних структур, процесів і середовища можливостям і потребам зацікавлених сторін (стейкхолдерів). У той же час,

організаційний дизайн - це творча діяльність, метою якої є визначення формальних якостей підприємства.

Відходячи із типу та місткості проєктованого засобу розміщення, переліку послуг, що будуть надаватися, було розроблено лінійно-функціональну структуру управління підприємством, вона відображає особливості сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проєктується.

Організаційна структура винесена в додаток В. Характеристика основних служб хостелу представлено у вигляді табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Основні служби хостелу

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	Займається вирішенням питань, пов'язаних із бронюванням номерів, прийомом туристів, які прибувають до хостелу, їх реєстрацією, розміщенням у номерах.	- Менеджер служби прийому та розміщення, - Черговий адміністратор
Служба обслуговування номерного фонду	Відділ займається забезпечення обслуговування туристів у номерах, підтримка належного санітарно-гігієнічного стану кімнат та рівня комфорту в житлових приміщеннях.	- Покоївки - Прибиральники, - Двірники, - Працівники пральної/білизняної.
Інженерно-технічна служба	Саме ця служба створює умови для функціонування систем теплопостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних засобів, служб ремонту і будівництва, систем телебачення і зв'язку.	- Головний інженер, - Енергетик, - Сантехнік.
Адміністративна служба	Дана служба відповідає за організацію управління всіма службами хостелу, вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення, займається створенням відповідних умов праці для персоналу хостелу, контролює дотримання відповідних норм і правил з охорони праці, протипожежної безпеки.	- Головний бухгалтер, - Бухгалтер - ІТ спеціаліст.
Служба ресторанного сервісу	Забезпечує обслуговування гостей у молодіжному кафе, вирішує питання з організації та обслуговування при харчуванні гостей.	- Зав. виробництвом, - Адміністратори, - Шеф-кухар, - Кухарі - Офіціанти, - Бармени
Служба безпеки	забезпечення охорони і безпеки гостей та їхнього особистого майна під час перебування в готелі; захист майна готелю від ворожих дій та терористичних актів; підтримання громадського	Керівник служби, Охоронці.

	порядку і забезпечення належних рамок поведінки в усіх місцях готелю; надання готелем спеціальних послуг із забезпечення підвищеної безпеки високих осіб, до охорони яких ставляться особливі вимоги.	
--	---	--

Дана структура управління має, як недоліки так і переваги. Розглянемо декілька з них. Лінійно-функціональна структура управління дозволяє звільнити головного лінійного керівника від поглибленого вивчення виробничих завдань і управлінських проблем. Також дана організаційна структура дає можливість залучення експертів, спеціалістів, консультантів, які допомагають покращити знання і вдосконалити технологічний процес. Якщо подивитись з іншої сторони вона сприяє до централізації прийняття рішень керівником та ускладнює реалізацію нововведень без залучення керівників вищої ланки.

1.6. Ресторани

У хостелі проектується молодіжне кафе відкритого типу з власною кондитерською на 80 місць, тобто відвідувачі можуть бути не лише проживаючі у хостелі, а й інші мешканці та гості міста Бровари. Меню молодіжного кафе представлено в додатку Г. В табл. 1.4. представлено концепцію діяльності проєктованого підприємства харчування

Таблиця 1.4

Концепція діяльності проєктованого підприємства харчування

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	Кафе
Клас закладу	-
Спеціалізація	Молодіжне кафе
Контингент споживачів	Розосереджений
Формат підприємства	Повносервісний
Формат виробництва	Повний цикл
Кількість місць	80
Режим роботи	8:00-22:00
Метод обслуговування	Офіціантами
Дизайнерський стиль	Ф'южин

Погодинна кількість споживачів у торговому залі закладу, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{60}{t} \cdot k \cdot N \quad (1.1)$$

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

t - середня тривалість прийому їжі одним споживачем, хв.;

k - коефіцієнт заповнення залу.

Розрахунки оформлюються у вигляді табл.2.1.

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка відвідування молодіжного кафе на 80 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів осіб
9-10	1,5	30	36
10-11	1,5	30	36
11-12	1,5	40	48
12-13	1,5	90	108
13-14	1,5	100	120
14-15	1,5	90	108
15-16	1,5	50	60
16-17	1,5	40	48
17-18	0,5	30	12
18-19	0,5	60	24
19-20	0,5	90	36
20-21	0,5	90	36
21-22	0,5	60	24
Всього відвідувачів за день			696
Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг}/N$, раз			8,7

На основі досліджень вхідних потоків споживачів у аналогічних закладах ресторанного господарства потрібно спрогнозувати попит відвідувачів на послуги проектованого підприємства протягом тижня та року.

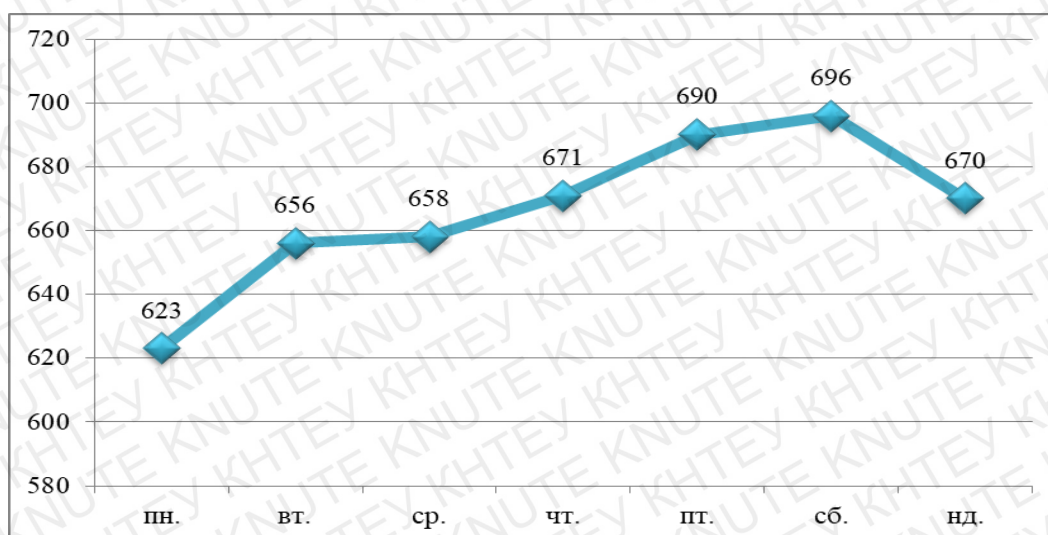


Рис. 1.3. Попит споживачів на послуги молодіжного кафе на 80 місць

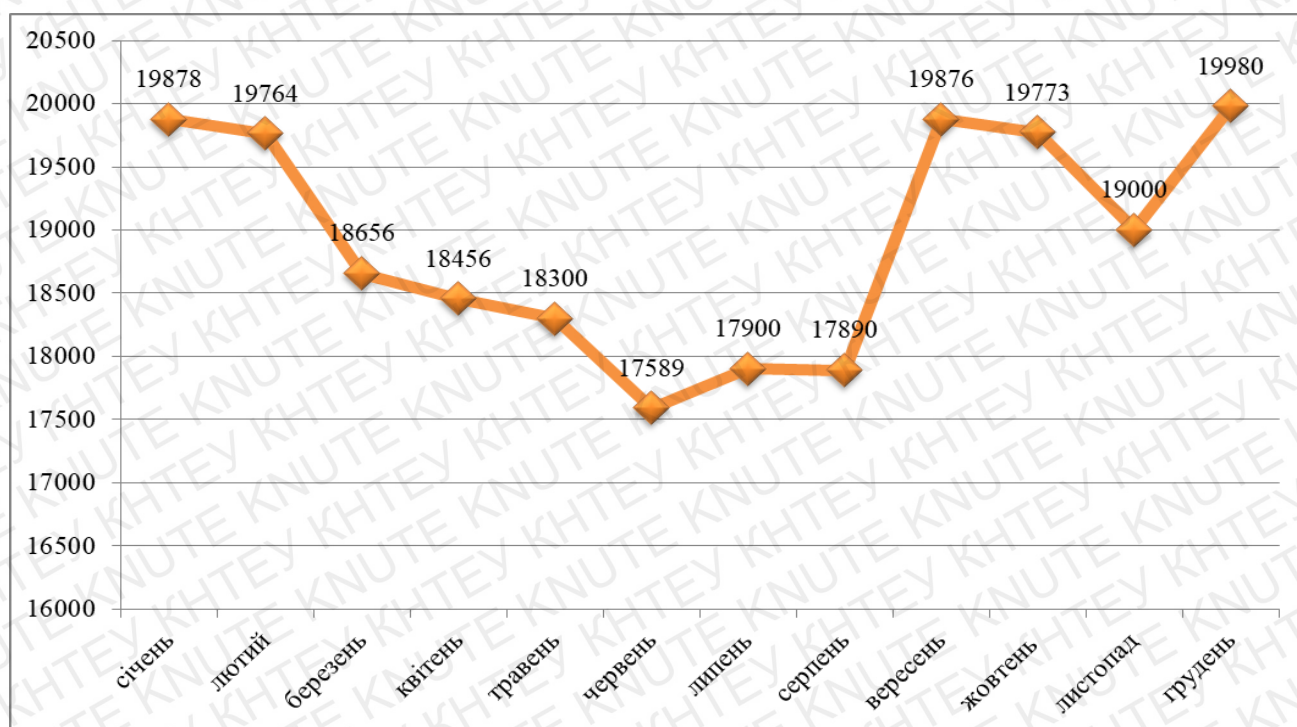


Рис. 1.4. Прогноз динаміка попиту на послуги молодіжного кафе на 80 місць

На графіку прогнозованої річної динаміки бачимо, що найбільші завантаження – взимку, а також восени. Влітку спостерігається зниження завантаженості закладу. На основі прогнозу тижневої динаміки попиту вибираємо «пік» числа відвідувачів і цей день вважається максимально завантаженим і у подальших розрахунках приймаємо за розрахунковий день -

суботу. Прогнозована динаміка попиту цього дня, є підґрунтям для технологічних розрахунків.

Кількість страв, які реалізуються за день визначається за формулою:

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k, \quad (1.2)$$

де $n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектованого закладу, осіб;

k – коефіцієнт споживання страв (сума коефіцієнтів споживання холодних страв та закусок, гарячих закусок, супів, основних гарячих і солодких страв, тобто $k = k_{х.з} + k_{q.e} + k_c + k_{др} + k_{сол}$). Для молодіжного кафе з повним обслуговуванням офіціантами він $= 2,5$.

$$696 \cdot 2,5 = 1740 \text{ страв}$$

Таблиця 1.3

Асортиментний склад продукції молодіжного кафе

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв дійсна, шт.
<i>Холодні страви та закуски:</i>	35	610
гастрономічні продукти	50	305
салати	20	122
молоко та кисломолочні продукти	30	183
<i>Основні гарячі страви:</i>	40	695
м'ясні	65	452
овочеві, круп'яні та борошняні	20	139
яєчні та сирні	15	104
<i>Солодкі страви та гарячі напої</i>	25	435

Таблиця 1.4

Розрахунок закупівельної продукції для молодіжного кафе на 80 місць

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість
Гарячі напої:	л		
- чай		0,098	68
- кава		0,028	19
- какао		0,014	10
Холодні напої:	л		
- Фруктова вода		0,02	14

- Мінеральна вода		0,01	7
- Натуральний сік		0,02	14
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
- житній		0,02	14
- пшеничний		0,02	14
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	348
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,007	5
Фрукти	кг	0,02	14
Вино-горілчані вироби	л	0,1	70
Пиво	л	0,025	17

В хостелі проектується молодіжне кафе відкритого типу на 80 місць, тобто відвідувачі можуть бути не лише проживаючі у хостелі, а й інші мешканці та гості міста Бровари.

Дизайнерський стиль зали кафе відповідатиме його спрямування орієнтованого на молодь, а саме ф'южин. Ф'южин - молодий, експериментальний стиль, почав своє існування в 90-х роках минулого століття і є результатом впливу і взаємодії різних культур, традицій і технологій. Він дозволяє змішувати все в усьому, досягаючи гармонії між неоднорідними предметами та елементами. Він сподобається енергійним та життєрадісним людям, які не бояться експериментувати з кольором і формами. Ф'южин відноситься до дизайнерських стилів, оскільки формування зав'язків між предметами засноване на емоціях, а не на їх функціональності. Головне, щоб зміст створюваного інтер'єру, колір і форми оздоблювальних матеріалів, меблів та аксесуарів органічно поєднувалися в єдине ціле в просторі.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу слід сформулювати концептуальне рішення майбутнього хостелу.

Таблиця 1.5

Концептуальне рішення хостелу

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Вид	Хостел
Місце розташування	Київська обл., м. Бровари, вул. В'ячеслава Чорновола 58/2.
Система проживання і харчування	Проживання (харчування за окрему плату), а також користування додатковими послугами
Послуги	- харчування; - організація та проведення майстер-класів; - оренда універсального приміщення під майстер-класи та

	проведення показів; - проведення літературних вечорів в бібліотеки хостелу; - більярд; - перегляд кінофільмів у зоні відпочинку при бібліотеці; - інтернет-простір при приміщенні бібліотеки		
Кадровий склад	Керівник підприємства, заступники, керівники підрозділів, спеціалісти, обслуговуючий персонал, технічний персонал		
Система управління	Лінійно-функціональна		
Цільовий сегмент споживачів	Молодь .		
Спосіб організації всіх груп приміщень	Блочний		
Розміщення			
Вид	хостел		
Місткість	60 місць		
Категорії номерів	Люкс 2-місний	Стандарт 4-місний	Стандарт 6-місний
Кількість номерів	1	4	7
Дизайнерський стиль	Етностиль-український орнамент		

Продовження табл.1.5

Організація та режим роботи		
Цілодобово (розрахунковий час 12:00 (виїзд до 13:00))		
Харчування		
Контингент споживачів	Проживаючі в хостелі, а також мешканці та гості міста.	
Тип закладів	Молодіжне кафе	
Організація харчування	Вільний вибір страв та напоїв	
Кількість місць	80	
Режим роботи	8:00-22:00(без вихідних)	
Форма обслуговування	Офіціантами	
Дизайнерський стиль	Ф'южин	
Формат підприємства	Повносервісний	
Формат виробництва	Повний цикл	
Культурно-дозвілєві послуги		
Літературні вечори	індивідуально	18:00-20:00
Бібліотека, інтернет-простір, зал для перегляду фільмів	без вихідних	цілодобово
Універсальне приміщення для проведення майстер-класів та проведення показів	без вихідних	9:00-21:00
Більярд	без вихідних	9:00-23:00
Побутове обслуговування		
Тип	Пральня9:00-19:00 (без вихідних)	

Таким чином, проєктований хостел буде більш сучасним ніж ті, які є на ринку у Україні, адже проєктується більша кількість додаткових послуг, а саме: харчування; організація та проведення майстер-класів; оренда універсального приміщення під майстер-класи та проведення показів; проведення літературних вечорів в бібліотеки хостелу; більярд; перегляд кінофільмів у зоні відпочинку при бібліотеці; інтернет-простір при приміщенні бібліотеки. Це дасть можливість проєктованому хостелу бути більш конкурентоспроможним на ринку готельних послуг України.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН

2.1. Екстер'єр готелю

Архітектурно-планувальні особливості хостелу виступають важливим економічним фактором їхнього розвитку. З типом планування і забудови суттєво пов'язані витрати на благоустрій навколишньої території, відрахування за використання земельної ділянки (податок на землю, орендна плата та ін.), догляд та ремонт будівлі та ін.

Використання композиційних засобів допомагає досягти виразності об'ємно-просторової композиції. При проектуванні будівлі були використані наступні засоби гармонізації архітектурних форм: симетрія - підкреслює єдність і підпорядкованість форм у архітектурної композиції. ритм - використовується найпростіший ритм - метр; метричні побудови розвинені по горизонталі, чергуванням однакових і однохарактерних архітектурних форм (вікон, простінків). масштабність - виражена в зіставленні розмірів елементів (дверей, вікон) з розмірами людини; колір нейтралізує і виділяє елементи фасаду.

Фасад будівлі планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Естетика фасаду полягатиме у поєднанні каменю м'яких відтінків з металом та склом. Суцільне скління будівлі виконуватиметься із металевих рам із заповненням подвійних склопакетів. Скліні поверхні представлятимуться у всьому різноманітті: від прозорих до матових. Метал – у чистому вигляді, хромованому та забарвленому. Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище.

Головний вхід в хостел буде стриманим, без зайвої реклами. Вхідна стіна буде суцільно заклоєною і відсунутою відносно фасаду споруди. Вхід буде не дуже високий та передбачатиме вхідний вестибюль, який з'єднуватиметься зі спорудою безпосередньо автоматичними дверми; перед входом буде розміщена ніша, яка доповнена козирком, що захищатиме відвідувачів від негоди.

Даний хостел матиме гарний зовнішній вигляд, професійно спроектований ландшафт, гарне озеленення, акуратні невеликого розміру фонтани.

Фасад будівель планується виконати в стилі мінімалізм, орієнтуючись на сучасні технології будівництва. Естетика фасаду полягатиме у поєднанні дерева коричневих відтінків з великою кількістю скла (панорамних вікон).

Головний вхід буде знаходитися при в'їзді на територію хостела. Екстер'єр будівлі костелу буде відповідати вимогам мінімалістичного стилю та буде лаконічним та стриманим. Вхід буде скляним та характеризуватиметься відсутністю фасаду споруди. Вхід передбачатиме вхідний вестибюль, який з'єднуватиметься автоматичними дверима; перед входом буде спроектована ніша, яка доповнена козирком, що захищатиме гостей майбутнього хостела від негоди. Зовнішній фасад у темні години доби буде підсвічуватися ліхтарями, які також виконані в мінімалістичному стилі.

Площа ділянки під будівництво було визначено за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N, \quad (2.1)$$

де S_d – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

n_z – норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$; ($n_z=55 m^2/місце$);

N – кількість місць у хостелі.

$$S=60*55=3300 m^2$$

Отже, площа ділянки під будівництво становить 3300 m^2

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю та приймально-вестибюльної групи приміщень

Орнамент в внутрішньому дизайні буде прослідковуватись весь час та буде являти собою вирізані з дерева «стрічки» пофарбовані в сірий або чорний колір, які будуть розташовані вертикально уздовж всієї стіни (по висоті кімнати). Вид орнаменту, який буде використовуватись – геометричний (складається з поєднання геометричних елементів, які чітко чергуються) та

рослинний (складається з рослинних елементів, декоративно стилізованих квітів, гілок, рослин), тип орнаменту – стрічковий (Додаток Д).

Орнаменти на стінах в дизайні хостелу будуть єдиним елементом декору. Дизайн хостела являє собою простоту та свободу простору з компактним розташуванням меблів, лаконічністю форм та зведення їх до геометричних фігур, підкреслюватиметься простота та точність.

Інтер'єр номеру буде виконаний у стилі мінімалізму з елементами українського орнаменту. Номер (окремий будиночок) характеризується великими панорамними вікнами, які наповнюють простір світлом, поєднують житло із зовнішнім світом, роблячи його частиною інтер'єру. Кожне панорамне вікно в номерах можна буде закрити темно-сірими лляними шторами.

Стеля та стіни пофарбовані у білий тон. Майже всі меблі в номері використовуватимуться від однієї компанії та будуть виконані в одному стилі: ліжка, робочий стіл, шафа, крісло. Біля кожного ліжка будуть вбудовані підлокітники - тумбочки, на яких будуть встановлені розетки, над кожным ліжком буде встановлено лампу. На підлозі будуть розміщені темно-сірі килими з чорним геометричним орнаментом по середині. Постільна білизна буде виконана в білих тонах на ліжку буде покладений ранер сірого кольору з білим геометричним орнаментом (додаток Д-1)

В додатку Д-2 представлено приклад розміщення спальних місць в номері проєктованого хостелу.

Всі меблі будуть виконані в біло-чорних тонах. Номер освітлюватиметься люмінесцентними світильниками, що розташовані під стелею.

Найважливішою функцією служби експлуатації номерного фонду є дотримання належного рівня комфорту і санітарно - гігієнічного стану готельних номерів, а також громадських приміщень (холів, фойє, переходів, коридорів).

Щоденне проміжне прибирання в номерах буде проводитись в разі потреби і при наявності умов для прибирання. При прибиранні після від'їзду

гостя до додаткових функцій покоївки належать: приймання номера, зміна білизни і рушників, заміна рекламної інформації, що є в номері.

Генеральне прибирання номерного фонду і всієї житлової частини готелю проводиться не рідше, ніж один раз на 10 днів.

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів коштує представлено табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів хостелу

Необхідне устаткування			Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Номер люкс двомісний			
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко	2	800x1900x600	3,04
Тумба	2	534x440x504	0,46
Робочий стіл	1	1440x1300x755	1,08
Шафа	1	600*500*1900	0,3
Стілець	2	450x450x900	0,4
Всього:			5,28
<i>Кухонна ніша</i>			
Поверхня з вбудованими шафами	1	2300x600x650	1,38
Вбудована електрична плита	1	400x450	-
Мікрохвильова піч	1	450x250x360	-
Тостер	1	211x121x100	-
Стілець	2	450x450x500	0,4
Всього:			1,78
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	660x390x420	0,26
Душова кабінка	1	900x900x2600	0,81
Умивальник	1	1500x100x560	1,5
Всього:			2,57
Разом корисна площа всього номеру			9,63
Разом загальна площа номеру:			24
Стандарт чотирьохмісний			
Двоюрисні ліжка з будованими тумбочками	2	2000x2100x2200	8,4
Стіл	1	1440x1300x755	1,08
Стілець	4	450x450x900	0,8
Вішалка	1	300x300x2000	0,09

Всего:

10,37

Продовження табл.2.1

1	2	3	4
Стіл	2	1440x1300x755	2,16
Стілець	6	450x450x900	1,22
Вішалка	2	300x300x2000	0,18
Всього:			16,16
Разом загальна площа номеру:			41
Санвузол на блок номерів жіночий			
Унітаз	3	660x390x720	0,77
Умивальник вбудований в тумбу	3	1000*1000*800	3
Душ	3	1000x800x2200	2,4
Всього:			6,17
Разом загальна площа:			16
Санвузол на блок номерів чоловічий			
Унітаз	2	660x390x720	0,39
Умивальник вбудований в тумбу	3	1000*1000*800	3
Душ	3	1000x800x2200	2,4
Пісуар	2	558x325	0,36
Всього:			6,15
Разом загальна площа:			16

Зведемо в загальну таблицю для розрахунку площі житлових приміщень хостелу.

Таблиця 2.2

Загальна площа житлових приміщень проектованого хостелу

Найменування приміщення	Кількість	Площа м ²	Загальна площа, м ²
Люк двомісний	1	24	24
Стандарт чотирьохмісний	4	26	104
Стандарт шестимісний	7	41	287
Санвузол на блок номерів жіночий	2	16	32
Санвузол на блок номерів чоловічий	2	16	32
Разом			479

Приймально-вестибюльна група приміщень належить до основних у готелі, персонал якої постійно взаємодіє з клієнтами та відвідувачами, виконує функції, пов'язані з їхнім безпосереднім обслуговуванням. Особлива відповідальність покладається на фахові й кваліфікаційні якості обслуговуючого персоналу, адже він здійснює перший візуальний контакт з

гостями.

До основних функцій приймально-вестибюльної групи приміщень належить:

- 1) прийом, оформлення, розміщення, розрахунок гостей;
- 2) надання інформації загального характеру;
- 3) відпочинку та очікування гостей.

Службу прийому і розміщення очолює головний адміністратор (менеджер служби прийому та розміщення), який підпорядковується безпосередньо генеральному директору. Йому підпорядковані чергові адміністратори.

У проектуваному хостелі використовується автоматизована комп'ютерна система бронювання та реєстрації, що активізує процес поселення гостей.

У планувальній та функціональній організації хостелу приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення — основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюлю, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню необхідно надавати особливої уваги. У вестибюлі є основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут відбувається організація основного технологічного процесу — переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація прийому, очікування під час оформлення документів тощо.

Поліфункціональність приміщень вестибюльної групи спричиняє необхідність організації різних діючих зон: відкритого простору; вестибюля; обслуговування; відпочинку (очікування).

Розміщення та взаємозв'язок функціональних зон вестибюля вимагає різних типів планування приміщень. Склад приміщень приймально-вестибюльної групи матиме такий вигляд:

-вестибюль

- бюро прийому і реєстрації
- кімната чергового персоналу
- службовий санітарно-технічний блок
- камера схову
- приміщення охорони
- гардероб
- комораприбирального інвентарю
- санвузол.

Корисна площа приміщення, $S_{кор}$, m^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

$$S_{кор} = \sum p \cdot S , \quad (2.2)$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, m^2 .

Перед стійкою реєстрації необхідно передбачити простір для прийому організованих груп (*мінімум 6м²*).

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{кор} / k , \quad (2.3)$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення ($k=0,3-0,4$).

Для визначення корисної площі кожного з приміщень підбираємо відповідне обладнання та заносимо до табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень вестибюля

Найменування обладнання	Необхідне устаткування			Площа обладнання, m^2
	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Вестибюль(зона очікування)				
Диван	Венеція	2	800x1600x650	2,56
Журнальний столик	Riva	1	1200x1200x600	1,44
Стелаж	RESAD-1	1	1995x1000x455	1,99
Пуфик	Венеція	2	450x450x460	0,41
Всього			$S_{кор}$	6,4

Бюро прийому і реєстрації			S_{зар}	16
Реєстраційна стійка	Юнітекс	1	2000x800x1200	1,6

Продовження табл.2.3

1	2	3	4	5
Шафа для зберігання ключів	TRIT-456b	1	800x500x1950	0,40
Стілець	Arredo	1	620x485x1130	0,3
Всього			С_{кор}	2,3
			С_{заг}	5,75
Кімната чергового персоналу				
Шафа	PWO-39	1	1000*650*1800	0,65
Диван	Венеція	1	1500x840x1000	1,26
Стіл	PWO-190	1	700*600*1200	0,42
Комод ТВ	Венеція	1	1000*600*600	0,6
Всього			С_{кор}	2,93
			С_{заг}	7,1
Камера схову				
Стелажі	PWO-34	1	1250x1300x1900	1,56
Сейф	Sefic W406J.SH	1	470x150x490	0,07
Стіл	Arredo	1	1200x650x750	0,78
Стілець	Arredo	1	620x485x1130	0,3
Всього			С_{кор}	2,71
			С_{заг}	6,8
Приміщення охорони				
Стіл-пульт	APM BC - 2/4	1	1200x1200x750	1,44
Стілець	Arredo	2	620x485x1130	0,6
Шафа	Венеція	1	1200x450x1800	0,54
Всього			С_{кор}	2,58
			С_{заг}	6,45
Санітарно-технічний блок (персоналу)				
Унітаз	CersanitEko	1	356x350x525	0,37
Умивальник	CersanitEko	1	400x400x500	0,16
Душова кабіна	CersanitEko	1	1200x1600x2000	1,12
Всього			С_{кор}	1,65
			С_{заг}	4,13
Комора прибирального інвентарю				
Шафа господарська	Arredo	1	1000x500x1850	0,5
Стелаж	PWO-34	1	1000x300x2000	0,3
Тумбочка	Arredo	1	500x500x650	0,25
Всього			С_{кор}	1,05
			С_{заг}	2,63
Санузол для чоловіків				
Меблі з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x375x910	0,41
Унітаз	CersanitEko 2000	1	355x340x620	0,12
Пісуар	CersanitEko	1	558x325	0,18
Рукосушильник	GATTOAT 120	1	170x260x115	-
Всього			С_{кор}	0,71
			С_{заг}	1,78

Продовження табл.2.3

Санвузол для жінок				
Меблі з вбудованим подвійним умивальником	Andromeda	1	1300x375x1800	0,49
Унітаз	CersanitEko	1	355x340x620	0,12
Рукосушильник	GATTOAT 120	1	170x260x115	-
Всього			S_{кор}	0,61
			S_{заг}	1,53
Санвузол для людей з обмеженими можливостями				
Унітаз	CersanitEko 2000	1	355x340x620	0,36
Умивальник	Andromeda	1	1100x375x910	0,41
Разом				0,77
Гардероб (суміжний для кафе та хостелу)				
Гардеробний стелаж	Arredo	2	500x1500x1900	1,50
Тумбочка	Arredo	1	500x800x700	0,40
Стійка	Arredo	1	400x1500x1100	0,60
Стілець	Arredo	1	460x490x1000	0,23
Всього			S_{кор}	2,73
			S_{заг}	6,8

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу приміщення приймально-вестибюльної групи проєктованого хостелу.

Таблиця 2.4

Склад і площі приміщень вестибюльної групи проєктованого хостелу

Приміщення	Площа, м²
Вестибюль	16
Бюро прийому та реєстрації	6
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	5
Камера схову	7
Приміщення охорони	7
Комора прибирального інвентарю	3
Санвузол для чоловіків	3
Санвузол для жінок	3
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	3
Гардероб	8
Загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи	69

Інтер'єр приймально-вестибюльної групи приміщень характеризується, простою формою меблів та предметів в цілому. Головний елемент інтер'єру – геометричний орнамент у вигляді дерев'яної вертикальної стрічки, яка розміщена на стіні поблизу стійки реєстрації гостей. Просторове розмежування вестибюлю планується забезпечити завдяки скляним перегородкам. Стіни та стеля будуть витримані у білих тонах. Для створення зручності та затишку у вестибюлі передбачені дивани та крісла з сірою оббивкою. Підлога буде виконана із паркетних дошок, сірого кольору.

В інтер'єрі буде використовуватись значне число джерел світла і самого світла, які будуть надавати простору додатковий обсяг. Природне освітлення вестибюлю та інших приміщень хостелу створюватиметься за рахунок прямого бічного світла, що проникає через віконні отвори та світла, що відбивається від стін та стелі. Штучне освітлення використовуватиметься для освітлення всього холу. З вестибюлю можна спуститись на цокольний поверх до культурно-дозвілдової груп приміщень. На першому поверсі також буде розміщений санітарний вузол, який призначений для гостей, що тимчасово знаходяться в районі вестибюлю. Для забезпечення вертикального взаємозв'язку вестибюлю з іншими групами приміщення будуть сходи.

Після визначення площ окремих приміщень хостелу, що проектується представимо загальну таблицю по складу і площі приміщень проектного хостелу.

Таблиця 2.5

Склад і площі приміщень проектного хостелу на 60 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлові поверхи	
Група А/1. Житлові номери	
Люк двомісний	24
Стандарт чотирьохмісний	104
Стандарт шестимісний	287
Санвузол на блок номерів жіночий	32
Санвузол на блок номерів чоловічий	32
Разом по групі А/1	479

Продовження табл.2.5

<i>1</i>	<i>2</i>
Група А/2. Приміщення поверхового обслуговування	
Хол(вітальня) (2)	12
Комора брудної білизни	4
Комора притирального інвентарю	4
Санвузол персоналу	4
Разом по групі А/2	24
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	20
Бюро прийому та реєстрації	6
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	5
Камера схову	7
Приміщення охорони	7
Комора прибирального інвентарю	3
Санвузол для чоловіків	3
Санвузол для жінок	3
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	3
Гардероб	8
Разом по групі Б/1	73
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Вестибюль в тому числі:	12
- туалетна і вбиральні	8
Барна стійка	9
Торгівельна зала молодіжного кафе	209
Кімната для куріння	11
Приміщення для офіціантів	8
Барна стійка	9
<i>Виробничі приміщення</i>	
Овочевий цех	18
М'ясо-рибний цех	16
Гарячий цех	23
Холодний цех	19
Комора добового запасу сировини	10
Приміщення для обробки яєць	8
Мийна кухонного посуду	8
Мийна столового посуду	10
Сервізна	9
Роздавальна	14
<i>Складські приміщення</i>	
Завантажувальна	19
Приміщення комірника	9
Охолоджувальна камера для м'яса та риби	8

Продовження табл.2.5

<i>I</i>	2
Охолоджувальна камера для фруктів, зелені	6
Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів	8
Комора овочів та коренеплодів	4
Комора бакалії	4
Нарізка хліба	8
Комора тари та інвентарю	6
Комора сухих продуктів	7
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
Кабінет шеф-кухаря	6
Гардероб персоналу	6
Гардероб офіціантів	6
Душові	4
Вбиральні персоналу	12
Білизняна	6
Приміщення персоналу	8
Разом по групі Б/2	520
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Бібліотека:	
- зона для перегляду фільмів	50
- зона інтернет-простору	30
- зона для читання	28
Універсальне приміщення для проведення майстер-класів та показів	100
Більярдна	70
Разом по групі Б/4	278
Група В/1 Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	8
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	8
Кімната головного інженера	8
Бухгалтерія	12
Санвузли:	
а) чоловічий (один унітаз, один пісуар)	6
б) жіночий (один унітаз)	6
Всього по групі В/1	56
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	
Білизняні	18
Побутові приміщення	12
Складські приміщення	20
Пожежний пост	8
Приміщення чергової ремонтної зміни	12
Разом по групі В/2	70

Продовження табл.2.5

1	2
Група В/3. Технічні приміщення	
Електрощитова	8
Вентиляційна камера приливна	10
Вентиляційна камера витяжна	10
Теплопункт	10
Разом по групі В/3	32
Корисна площа приміщень	1532

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу.

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}, м^2$:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1 \quad (2.5)$$

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу, $м^2$;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10 \div 1,25$ (для малих закладів (до 100 номерів, до 150 місць) та закладів категорії **** $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_{роб.} = 1532 * 1,1 = 1686 \text{ м}^2;$$

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

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2, \quad (2.6)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, $м^2$;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 \div 1,15$ (для малих закладів (до 100 номерів, до 150 місць) та закладів категорії ***** $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_2 \rightarrow \max$).

$$S_{заг.} = 1686 * 1,03 = 1737 \text{ м}^2.$$

Будівля буде трьохповерховою. На другому та третьому поверхах будуть розміщені номери. Номер люкс буде на першому поверсі.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Цінова політика. Фінансовий результат

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

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

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

Таким чином, дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$D(B) = D_{н.ф.} + D_{з.р.г.} + D_{ін.п.} \quad (3.1)$$

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

Таблиця 3.1

Розрахунок пропускної спроможності хостелу на 2020 рік

Категорія номера	Кількість номерів у хостелі	Кількість місць у хостелі	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Люкс двомісний	1	2	365	730
Стандарт чотирьохмісний	4	16	365	5840
Стандарт шестимісний	7	42	365	15330
Всього	12	60	-	21900

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

$$D_{н.ф.} = Q_{пл} \bar{Ц} \text{ або } D_{н.ф.} = \sum_{i=1}^n H_i M_i Д K_{з.і} Ц_i \quad (3.2)$$

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

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

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

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у готелі рекомендується розраховувати за формою табл. 3.2, де наведено приклад такого розрахунку.

Таблиця 3.2

Планування доходів (виручки) від продажу номерів у готелі

Категорія і місткість номерів готелю	Річна пропускна спроможність готелю	Плановий коефіцієнт завантаження номеру	Плановий річний обсяг реалізації послуг людино/дів	Ціна місця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу місць, тис.грн.
Люкс двомісний	730	0,75	402	600	2240,9
Стандарт чотирьохмісний	5840	0,8	3504	300	11051,2
Стандарт шестимісний	15330	0,8	9198	270	12483,46
Всього	21900	х	х	х	23775,56

Товарооборот ресторанного господарства складається з двох основних компонентів:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу закупних (купівельних) товарів.

Розраховувати плановий обсяг реалізації продукції та товарів рекомендується за даними табл. 3.3.

Таблиця 3.3

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів за 2020 рік ресторанного господарства**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис.грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн.
1. Продукція власного виробництва.					
1.1. Холодні закуски	109	40,89	27,56	20220	826,80
1.2. Другі страви	196	68,9	44,85	19530	945,62
1.3. Гарячі напої	190	18,5	10,92	17700	327,45
1.4. Холодні напої	197	15,8	3,11	5910	93,38
1.5. Кондитерські вироби	386	28,6	22,48	23580	674,39
1.7. Солодкі страви	235	23,44	13,06	16710	391,68
2. Закупні товари	250	х	8,99	13500	269,70
2.1. у тому числі алкогольні напої, пиво.	220	34,5	7,59	16200	227,70
3. Разом	х	х	173,25	х	1929,01

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнено у наступній табл. 3.4

Таблиця 3.4

**Планування річного обсягу товарообороту продукції власного
виробництва та закупівельні товарів по молодіжному кафе на 2020 рік**

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць	Обсяг товарообігу річний.
		Тис.грн.	
1.	Продукція власного виробництва	1659,31	19911,7
2.	Закупні товари.	269,70	3236,4
3.	У тому числі алкогольні напої, пиво.	227,70	2732,4
4.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	1929,01	23148,1

В табл. 3.5. представлено Планування обсягу доходів від реалізації додаткових послуг у 2020 році.

Таблиця 3.5

Планування обсягу доходів від реалізації додаткових послуг у 2020 р.

Показник	Планова кількість в місяць	Ціна за од.	Дохід за місяць, тис.грн.	Дохід за рік тис.грн.
Літературні вечори, осіб	40	120	48	576
Оренда універсального приміщення для проведення майстер класів і показів, годин в місяць	123	560	68,88	826,56
Проведення майстер класів, осіб	370	200	74	888
Більярд, год	250	40	10	120
Разом	x	x	200,88	2410,56

Заключний етап обґрунтування операційних доходів підприємства – узагальнення отриманих результатів розрахунку в табл. 3.6

Таблиця 3.6

Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2020 рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу місць	23775,56
Ресторанного господарства	23148,1
Інших господарських підрозділів	2410,56
Разом	49334,22

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

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями. В план операційних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг. Зведений план операційних витрат готелю та його структурних підрозділів розраховується за наступними операційними статтями витрат:

Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік проводиться у табл. 3.7.

При розрахунках припускаємо, що заклад ресторанного господарства знаходиться на стадії утворення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду.

Таблиця 3.7

Планування собівартості реалізованої продукції на 2020 рік

Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис.грн	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки ЗРГ, тис.грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн
Продукція власного виробництва	19911,7	120	199,117	19712,583
Закупні товари	3236,4	150	32,364	3204,036
Всього	23148,1	x	231,481	22916,619

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок. План з праці на підприємстві слід розробляти з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл. 3.8).

Таблиця 3.8

Планування фонду основної заробітної плати персоналу хостелу

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	Сума тарифної частини ФОП	Доплати	Надбавки	Разом ФОП
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	24000	24000	0	0	288000
Головний бухгалтер	1	20000	20000	0	0	240000
Менеджер служби ресторанного господарства (завідувач виробництва)	1	14000	14000	0	0	168000
Шеф-кухар	1	15000	15000	0	0	180000

Продовження табл. 3.8

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	Сума тарифної частини ФОП	Доплати	Надбавки	Разом ФОП
Головний інженер	1	12000	12000	0	0	144000
Начальник служби охорони	1	10000	10000	0	0	120000
Менеджер служби прийому та розміщення	1	10700	10700	0	0	128400
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	7	x	105700	0	0	1268400
Виробничий (операційний) персонал						
Старша покоївка	1	10000	10000	0	0	120000
Покоївка	6	9000	54000	0	0	648000
Бармен	4	7000	28000	0	0	336000
Офіціант	8	7000	84000	0	0	1008000
Кухарі	8	9000	144000	0	0	1728000
Комірник	2	6800	13600	0	0	163200
Разом по виробничому (операційному) персоналу	41	x	333600	0	0	4003200
Допоміжний персонал						
Гардеробник	2	5500	11000	0	0	132000
Працівники білизняної	2	5800	11600	0	0	139200
Спеціаліст по майстер класам	1	10000	10000	0	0	120000
Двірник	2	6000	12000	0	0	144000
Майстер, сантехнік	1	6800	6800	0	0	81600
Електрик	1	6000	6000	0	0	72000
Охоронці	4	8000	32000	0	0	384000
Прибиральник залу	4	7800	31200	0	0	374400
Разом по допоміжному персоналу	17	x	120600	0	0	1447200
Разом по готелю	65	x	559900	0	0	6718800

Таблиця 3.9

Порядок розрахунку преміальної частини фонду оплати праці

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	1268,4	10	126,84
Виробничий (операційний) персонал	4003,2	8	320,26
Допоміжний персонал	1447,2	5	72,36
Разом	6718,8	x	519,46

Розрахунки плану з праці персоналу узагальнені наведені в табл. 3.10

Таблиця 3.10

План з праці по готельно-ресторанному комплексу на плановий рік

Показники	Одиниця вимірювання	у розрахунку у на місяць	Значення у розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, усього	осіб	65	65
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	7	7
Виробничий (операційний) персонал	осіб	41	41
Допоміжний персонал	осіб	17	17
Фонд основної заробітної плати, всього	тис.грн.	559,9	6718,8
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	105,7	1268,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	333,6	4003,2
Допоміжний персонал	тис.грн.	120,6	1447,2
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис.грн.	43,29	519,46
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	10,57	126,84
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	26,69	320,26
Допоміжний персонал	тис.грн.	6,03	72,36
Фонд оплати праці , всього	тис.грн.	603,19	7238,26
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	116,27	1395,24
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	360,29	4323,46
Допоміжний персонал	тис.грн.	126,63	1519,56
Фонд оплати у розрахунку на одного працюючого	грн.	9279,82	111357,78
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	16610	199320
Виробничий (операційний) персонал	грн.	8787,51	105450,15
Допоміжний персонал	грн.	7448,82	89385,88

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначають виходячи із запланованих витрат на оплату праці 22%.

$$ССВ=7238,26*22\%=1592,42 \text{ тис.грн.}$$

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками табл. 3.11.

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

Таблиця 3.11

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів проектового хостелу та на 2020 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1.Будівлі, споруди	987891	45345	12987	157121
2.Машини та обладнання, в тому числі:				
2.1.Холодильне обладнання	390	879	90	1359
2.2.Механічне обладнання	690	566	123	1379
2.3.Теплове обладнання	175	450	145	770
2.4.Вимірювальні прилади	390	200	25	615
3.Меблі, інше офісне обладнання	1908	700	560	3168
4.Транспортні засоби	0	890	0	890
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	200	30	40	270
6.Телефони	203	60	15	278
Разом				165850

Для спрощення розрахунків у процесі економічного обґрунтування проекту допускається не враховувати ліквідаційну вартість основних засобів підприємства.

Таблиця 3.12

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів хостелу

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	хостелу	ЗРГ	Інших госп. під розд					
					хостелу	ЗРГ	Інших госп. під розд	Разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.Будівлі, споруди	98789	45345	12987	25	3951,64	1,15	11317,45	5094,78

2.Машини та обладнання, в тому числі:	0	0	0					0,00
2.1.Холодильне обладнання	390	879	90	3	130,00	293,00	30,00	453,00

Продовження табл. 3.12

1	2	3	4	5	6	7	8	9
2.2.Механічне обладнання	690	566	123	3	230,00	188,67	41,00	459,67
2.3.Теплове обладнання	175	450	145	5	35,00	90,00	29,00	154,00
2.4.Торговельне обладнання	0	0	0	5	0,00	0,00	0,00	0,00
2.5.Вимірювальні прилади	390	200	25	5	78,00	40,00	5,00	123,00
3.Меблі,інше офісне обладнання	1908	700	560	7	272,57	100,00	80,00	452,57
4.Транспортні засоби	0	890	0	10	0,00	89,00	0,00	89,00
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	200	30	40	5	40,00	6,00	8,00	54,00
6.Телефони	203	60	15	4	50,75	15,00	3,75	69,50
Разом за рік								6949,52

Сума амортизації склала 6949,52тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. В економічній частині їх необхідно визначити лише у вартісному вираженні, табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Планування поточних витрат на експлуатацію проектного засобу розміщення на плановий рік

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	18765	1,68	31,53
2. Витрати на опалення, Г/ккал	390	1 825,45	711,93
3. Витрати води, куб. м	9545	х	х
-холодна вода	3818	18,28	69,79

-гаряча вода	5727	96,74	554,03
РАЗОМ	х	х	1367,27

Крім того у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 0,9% доходу від реалізації послуг

$$49334,22 * 0,9\% = 480,01 \text{ тис. грн.}$$

Разом по статті витрати складають: $1367,27 + 480,01 = 1847,28$ тис.грн.

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

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в хостелі на 2020 рік

Група працівників	Чисельність працівників за штатом	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	7	1	1400	9,8
Оперативно-виробничий персонал	41	2	1200	49,2
Допоміжний персонал	17	2	1150	19,55
Разом	65	-		78,55

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

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначають у формі табл. 3.15

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

Таблиця 3.15

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн..	Сума зносу, грн..
Столові набори	80	3	240	180	43,2
Скляний посуд	80	6	480	200	96
Металевий посуд	80	2	160	230	36,8
Інший посуд	80	4	320	150	48
Разом	x	x	x	x	224

Разом: $78,55 + 224 = 302,6$ тис.грн

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень планують при розробленні бізнес - плану за наявності цих витрат.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності; плату за торговельний патент; збір на розвиток виноградарства, садівництва; збір за місця для паркування транспортних засобів; збір за першу реєстрацію транспортного засобу.

Більшість податків, зборів, інших обов'язкових платежів, що сплачують і зараховують до собівартості продукції та послуг підприємства готельного господарства, пов'язані із здійсненням торговельної діяльності, зокрема, з реалізації продукції та товарів у закладах ресторанного господарства.

Плату за отримання патенту стягують з готельних підприємств із

зкладами ресторанного господарства за здійснення торговельної діяльності готівкою, а також використанням інших форм розрахунків та кредитних карток (Закон України «Про патентування деяких видів підприємницької діяльності» від 23.03.96 № 98/96-ВР).

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту.

Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280, у розрахунку на квартал – 70.

У середньому за день пробіг одного автомобіля становить 150 км. Вартість 1 л бензину – 30 грн. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280, у розрахунку на квартал – 70.

Витрати на паливо становлять: у розрахунку на рік – $150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 30 = 151200$ грн. або 151,2 тис.грн.

Стаття 10. Витрати на охорону підприємства слід прийняти 0,03% доходу (виручки) $49334,22 \cdot 0,03\% = 16$ тис.грн.

Стаття 11. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на тару – умовно слід прийняти 0,5 % доходу готелю. $49334,22 \cdot 0,5\% = 266,67$ тис.грн.

Таблиця 3.16

Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	22916,44	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	7238,26	ЗВ
3.	Єдиний соціальний внесок	1592,42	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	6949,52	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних	1847,28	ЗВ

	необоротних матеріальних активів		
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	302,6	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0	ПВ

Продовження табл.3.16

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	340	ПВ
9.	Витрати на транспортування	151,20	ЗВ
10.	Витрати на охорону	16,03	ПВ
11.	Інші поточні витрати діяльності	226,7	ПВ
12.	Фінансові витрати	0	ПВ
	Разом поточні витрати	39918,45	х
	У томі числі: умовно-змінні	32083,59	х
	умовно-постійні	11834,85	х

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення костелу передбачає оцінку можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом.

Оцінка достатності обсягів отримуваних доходів і прибутків здійснюється у цілому та по структурних підрозділах закладу.

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

Таблиця 3.17

Планування цільового прибутку хостелу на плановий рік

№	Показник	Значення на 2020 рік
1	Операційні доходи готелю, тис.грн.	49334,22
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	8
3	Цільовий необхідний прибуток, тис.грн.	4266,74

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

Розраховані в попередніх частинах доходи підприємства визначені без урахування ПДВ. Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності хостелу наведений в табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Планування основних результатів діяльності хостелу на 2020 рік

№ пор.	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	49334,2
2	Умовно-змінні витрати	32083,6
3	Умовно-постійні витрати	11834,9
4	Фінансові результати від Звичайної діяльності до оподаткування	5415,8
5	Податок на прибуток	974,8
6	Чистий прибуток можливий	4440,9
7	Рентабельність операційної діяльності, %	9,0

Якщо можливий прибуток перевищує цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймають як остаточний плановий показник.

Якщо можливий прибуток менший від необхідного, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту не сприяють досягненню цільових характеристик, яких прагне розробник. У такому разі необхідно оцінити чинники, що вплинули на визначений показник, окреслити шляхи нарощення рентабельності діяльності підприємства.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів хостелу та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків.

3.2. Ефективність проекту

Попередню вартість будівництва хостелу на 60 місць розраховують за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

Попередню вартість будівництва готельного комплексу розраховують за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт (формула 3.5):

$$B_{збр} = S_{заг} \times Y \times K_T \times I_K \times I_P \quad (3.5)$$

Де, $B_{збр}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о.

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$;

I_P – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ($I_P=0,77$).

$$B_{збр}=1737*800*0,97*25,6*0,77=26570,04 \text{ тис.грн.}$$

Загальна вартість інвестицій склала 75139,21 тис.грн.

Проводимо розрахунок основних показників діяльності хостелу на подальші роки. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме - дохід від операційної діяльності, чистого прибутку, амортизаційних відрахувань.

Для проектного хостелу темп росту товарообігу прогнозується у обсязі 8% річних.

Планові змінні витрати для проектного хостелу на весь плановий період становлять – $32083,597/39918,45*100=80,\%$

Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення підприємства.

Податок на прибуток визначаємо за діючим Податковим кодексом. Ставку податку на прибуток приймаємо –18% згідно діючого Законодавства.

Амортизаційні відрахування по проекту розраховано за методом зменшення залишкової вартості основних фондів у розмірі 7,00% на рік від їх початкової вартості та з коригуванням їх суми в зв'язку з оновленням окремих видів основних фондів.

Планові показники діяльності проектного готелю подано у табл. 3.19.

Таблиця 3.19

Планування основних результатів діяльності проектного хостелю

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис.грн.	фінансовий результат до оподаткування, тис.грн.	Чистий прибуток, тис.грн.
	тис.грн.	середньорічні темпи зростання, %	тис.грн.	рівень змінних витрат, %			
1-й	49334,22	9	32083,60	80,4	7834,85	13415,80	11000,96
2-й	58134,33	9	46722,56	80,4	7834,85	3576,92	2933,07
3-й	63366,42	9	50927,59	80,4	7834,85	4603,98	3775,26
4-й	69069,40	9	55511,08	80,4	7834,85	5723,47	4693,25
5-й	75285,65	9	60507,07	80,4	7834,85	6943,72	5693,85
6-й	82061,35	9	65952,71	80,4	7834,85	8273,79	6784,51
7-й	89446,88	9	71888,45	80,4	7834,85	9723,57	7973,33
8-й	97497,10	9	78358,42	80,4	7834,85	11303,83	9269,14
9-й	106271,83	9	85410,67	80,4	7834,85	13026,31	10681,58
9-й	115836,30	9	93097,63	80,4	7834,85	14903,82	12221,13
	126261,57	9	101476,42	80,4	7834,85	16950,30	13899,24
Разом	810303,51		640459,79		78348,50	91495,22	75026,08

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід, індекс дохідності, індекс рентабельності та період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.6)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

ЧП - чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i - дисконтна ставка, що характеризує середній рівень інфляції, визначена як десятковий дріб (19%);

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Чистий приведений дохід по проєктованому готелю розраховуємо в табл.

3.20.

Таблиця 3.20

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проєктом, тис.

грн.

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проєктом, ІВ	Чистий прибуток по роках, тис.грн	Амортизаційні відрахування, тис.грн.	Чистий прибуток по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проєктом	Дисконтований грошовий потік за проєктом,	Чистий приведений дохід.
1	2		3		4=3.1+3.2	5 = гр.3/(1+i)	6 = 5-2
1-й	75139,21	11000,96	6949,52	17950,48	17950,48	15084,44	-60054,77
2-й		2933,07	6602,04	9535,12	27485,60	19409,36	-40645,41
3-й		3775,26	6271,94	10047,20	19582,32	11620,46	-29024,95
4-й		4693,25	5958,34	10651,59	20698,80	10321,84	-18703,11
5-й		5693,85	5660,43	11354,28	22005,87	9221,55	-9481,56
6-й		6784,51	5377,41	12161,92	23516,20	8281,05	-1200,51
7-й		7973,33	5108,54	13081,86	25243,78	7470,09	6269,57
8-й		9269,14	4853,11	14122,25	27204,11	6764,86	13034,43
9-й		10681,58	4610,45	15292,03	29414,28	6146,61	19181,04
10-й		12221,13	4379,93	16601,06	31893,09	5600,50	24781,54
11-й		13899,24	4160,93	18060,18	34661,24	6086,60	30868,14
Разом	75139,21	88925,32	x	148857,97	x	106007,35	x

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проєктом. Розрахунок здійснюємо за формулою:

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

де ID – індекс доходності за інвестиційним проектом;

KGP – кумулятивний грошовий потік.

Показник «індекс доходності» може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо значення індексу доходності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс доходності якомога більший за одиницю. Індекс доходності (ID) дорівнює:

$$ID = 106007,35 / 75139,21 = 1,4$$

Інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Показник розраховуємо за формулою:

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

де IP - індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

$ЧП$ - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

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

$$ЧП = 148857,97 / 11 = 13532,54 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 13532,54 / 75139,21 * 100 = 18\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту склав 18 % (за 11 років).

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП_p} \quad (3.9)$$

де $ПО$ - період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

$ЧГП_p$ - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.10)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$ПО = 75139,21 / (106007,35/11) = 7,8 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту, який дозволить покрити всі капітальні витрати, становить 7,8 років.

Таким чином, плановий прибуток хостелу на 2020 рік склав 5415,8 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому 9,0%. Період окупності становить 7,8 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ

Було розглянуто доцільність побудови нового хостелу в м.Бровари, перелік послуг, якого було обрано виходячи з того, що більшість наших туристів це молодь, а отже, для підвищення привабливості нашого хостелу, як засобу розміщення, було прийнято рішення про ведення додаткових послуг, а саме бібліотеки, яка буде знаходитись в цокольному приміщенні хостелу, та буде мати декілька зон: зони для читання, зона для перегляду кінофільмів, яка буде мати перегородки від інших зон бібліотеки, зона з інтернет-простором, яка буде мати безкоштовний Wi-Fi, зручні крісла-мішки та диван.

Проектований хостел буде в більшій мірі орієнтований на молодь та розрахований на 13 номерів із загальною місткістю 60 місць, у т.ч.:люкс номер двомісний із кухонною нішею та санвузлом – 1 номер. чотирьохмісний номер з однарусними ліжками – 4 номери. Шестимісний номер з двоярусними ліжками– 7 номерів. Розрахунковий час у хостелі 12:00 виїзд до 13:00. Таку форму обрано для зручності подальшого надання послуг у хостелі.

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування туристів обрано етнодизайн, а саме українського орнаменту.

У хостелі проектується молодіжне кафе відкритого типу з власною кондитерською на 80 місць, тобто відвідувачі можуть бути не лише проживаючі у хостелі, а й інші мешканці та гості міста Бровари. Дизайнерський стиль зали кафе відповідатиме його спрямування орієнтованого на молодь, а саме ф'южин. Ф'южин - молодий, експериментальний стиль, почав своє існування в 90-х роках минулого століття і є результатом впливу і взаємодії різних культур, традицій і технологій. Він дозволяє змішувати все в усьому, досягаючи гармонії між неоднорідними предметами та елементами. Він сподобається енергійним та життєрадісним людям, які не бояться експериментувати з кольором і формами.

Таким чином, проєктований хостел буде більш сучасним ніж ті, які є на ринку у України, адже проектується більша кількість додаткових послуг, а

саме: харчування; організація та проведення майстер-класів; оренда універсального приміщення під майстер-класи та проведення показів; проведення літературних вечорів в бібліотеки хостелу; більярд; перегляд кінофільмів у зоні відпочинку при бібліотеці; інтернет-простір при приміщенні бібліотеки. Це дасть можливість проєктованому хостелу бути більш конкурентоспроможним на ринку готельних послуг України.

Було розраховано площі на визначено основні функціональні складові всіх груп хостелу. Загальна площа хостелу складає 1737 м². Будівля буде триповерховою. На другому та третьому поверхах будуть розміщені номери. Номер люкс буде на першому поверсі. Фасад будівлі планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Естетика фасаду полягатиме у поєднанні каменю м'яких відтінків з металом та склом. Суцільне скління будівлі виконуватиметься із металевих рам із заповненням подвійних склопакетів. Скляні поверхні представлятимуться у всьому різноманітті: від прозорих до матових. Метал – у чистому вигляді, хромованому та забарвленому. Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище.

Обґрунтовано систему управління хостелом та проведено економічні розрахунки його діяльності. Загальна вартість інвестицій склала 75139,21 тис.грн. В хостелі буде працювати 65 осіб. Плановий прибуток хостелу на 2020 рік склав 5415,8 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому 9,0%. Період окупності становить 7,8 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості. Розроблений проєкт дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
2. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2009. – [Чинний від 2010-10-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 68 с. – (Державні будівельні норми України).
3. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення : ДБН В.2.2-17:2006. – [Чинний від 2007-05-01]. – К. : Держбуд України, 2007. – 21 с. – (Державні будівельні норми України).
4. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади : ДБН В.2.2-16:2005. – [Чинний від 2006-04-01]. – К. : Держбуд України, 2005. – 65 с. – (Державні будівельні норми України).
5. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення : ДБН В.2.2-11:2002. – [Чинний від 2002-05-01]. – К. : Держбуд України, 2002. – 42 с. – (Державні будівельні норми України).
6. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі : ДБН В.2.2-23:2009. – [Чинний від 2009-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 48 с. – (Державні будівельні норми України).
7. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
8. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).
9. Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів : ДСанПіН 2.2.2.022-99. – [Чинні від 1999-03-25]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 27 с. – (Державні санітарні правила та норми).
10. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація

режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів : ДСанПіН 5.5.5.23-99. – [Чинні від 1999-04-26]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 20 с. – (Державні санітарні правила та норми).

11. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).

12. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень : ДБН 360-92. – [Чинний від 2002-03-19]. – К. : Держбуд України, 2002. – 135 с. – (Державні будівельні норми України).

13. Послуги перукарень. Загальні вимоги : ДСТУ 4094:2002. – [Чинний від 2003-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2002. – 9 с. – (Національні стандарти України).

14. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).

15. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 10 с. – (Національні стандарти України).

16. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).

17. Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів : [закон України : від 24 травня 2012 р. № 4844-VI] // Вісник Верховної Ради України. — Офіц. Вид. — К. : Парлам. вид-во, 2012. — 107 с.

18. Санітарні правила для підприємств громадського харчування : СанПіН 42-123-5777-91. – [Чинні від 1991-05-19]. – М. : Мінздрав СРСР, 1991. – 57 с. – (Санітарні правила та норми).

19. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до

проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).

20. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 73 с. – (Національні стандарти України).

21. Склад та зміст проектної документації на будівництво : ДБН А.2.2-3:2014. – [Чинний від 2014-10-01]. – К. : Мінрегіон України, 2014. – 25 с. – (Державні будівельні норми України).

22. Балабанова Л.В. Стратегічне маркетингове управління конкурентоспроможністю підприємств : навч. посіб / Л.В. Балабанова, В.В. Холод; Дон. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – К. : Професіонал, 2006. – 448 с.

23. Берри Леонард Л. В пошуках души сервіса : Дев'ять факторів стабільного успіха в бізнесі / Леонард Л. Берри. – К. : CompanionGroup, 2015. – 304 с.

24. Броварська міська Рада. Офіційний портал – [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://brovary-rada.gov.ua/>

25. Доценко В.Ф. Проектування підприємств галузі: Конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 „Технологія харчування” денної форми навчання.// В.Ф. Доценко В.Ф., Т.І. Іщенко– К.: НУХТ, 2009. – 110 с.

26. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу. - Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського.- К.: Центр учбової літератури. 2007.- 280 с.

27. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. - К.: КНТЕУ, 2003. - 89 с.

28. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. / Н.М. Зубар, М.Ю. Григорак. – К. : ЦУЛ, 2010. – 312 с.

29. Королько В.Г. Паблікрілейшнз. Наукові основи, методика, практика:

підручник / В.Г. Королько. – 2-ге вид., доп. – К. : Видавничий дім "Скарби", 2014. – 400 с.

30. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навч. посібник. /Н.М. Кузнецов- К.: Федерація профспілок України, Ін-т туризму, 2007. - 176 с.

31. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с. С. 144-158.

32. Основи охорони праці: підручник / Запорожець О.І., Протоерейський О.С., Франчу Г.М., Боровик І.М. – К. : ЦУЛ, 2009. – 264 с.

33. Павленко І.А. Економіка та організація інноваційної діяльності. Навч. посібник, /І.А.Павленко - К.: КНЕУ, 2006. – 204 с.

34. Палеха Ю.І. Іміджологія: навч. посібник / Ю.І. Палеха. – К. : Вид-во Європ. ун-ту, 2004. – 323 с.

35. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 344 с.

36. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

37. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник / за ред. Мазаракі А.А. – К. : КНТЕУ, 2010. – 307 с.

38. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. – К.: Кондор, 2009. – 408 с.

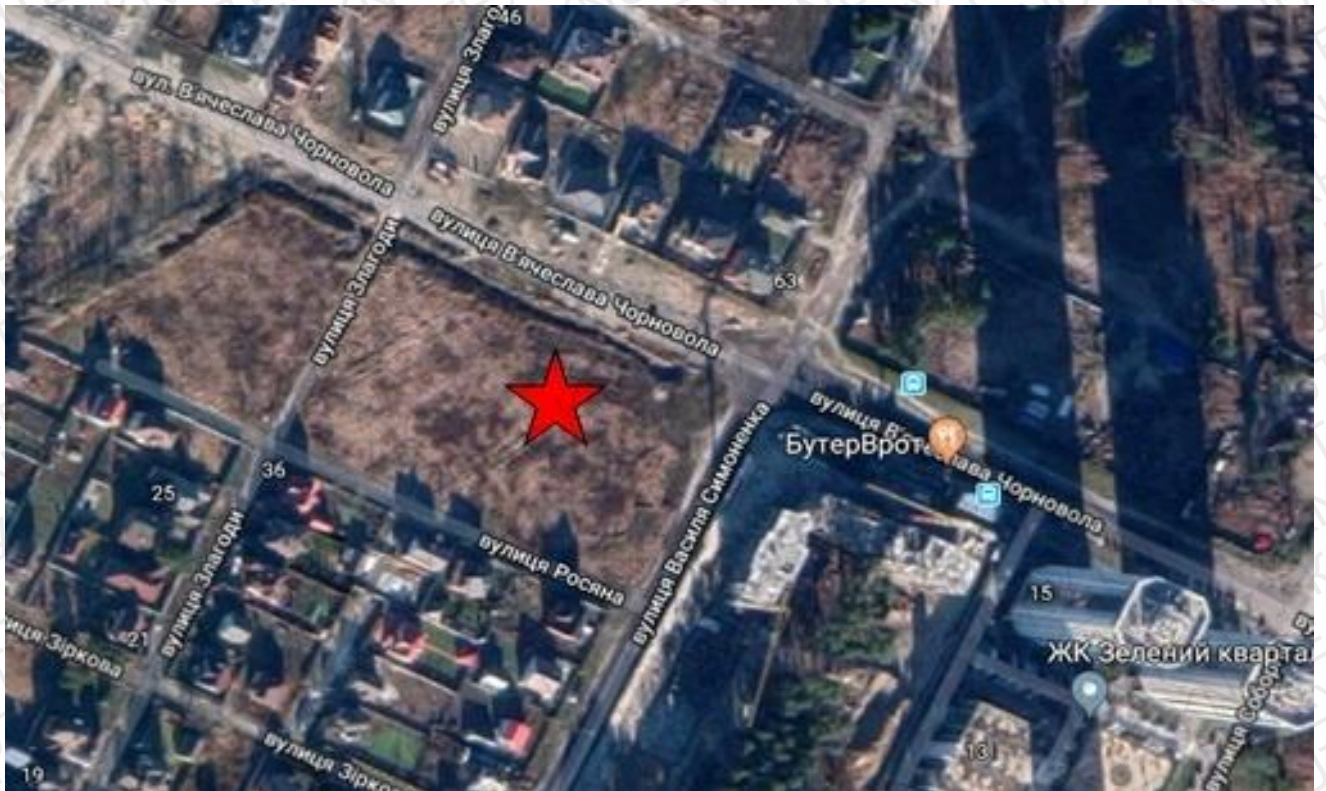
39. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т.Г. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2009. – 447 с.

40. Туризм і ресторанний бізнес: сучасні тенденції та перспективи розвитку: міжнар. наук.-практ. конф. : [тези доп.] / відп. ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 350 с.

41. Тарасенко Т.В. Економічний аналіз. Навчальний посібник. -3-тє видання, перероблене. –Львів: „Новий Світ - 2000”, 2004. -344 с.

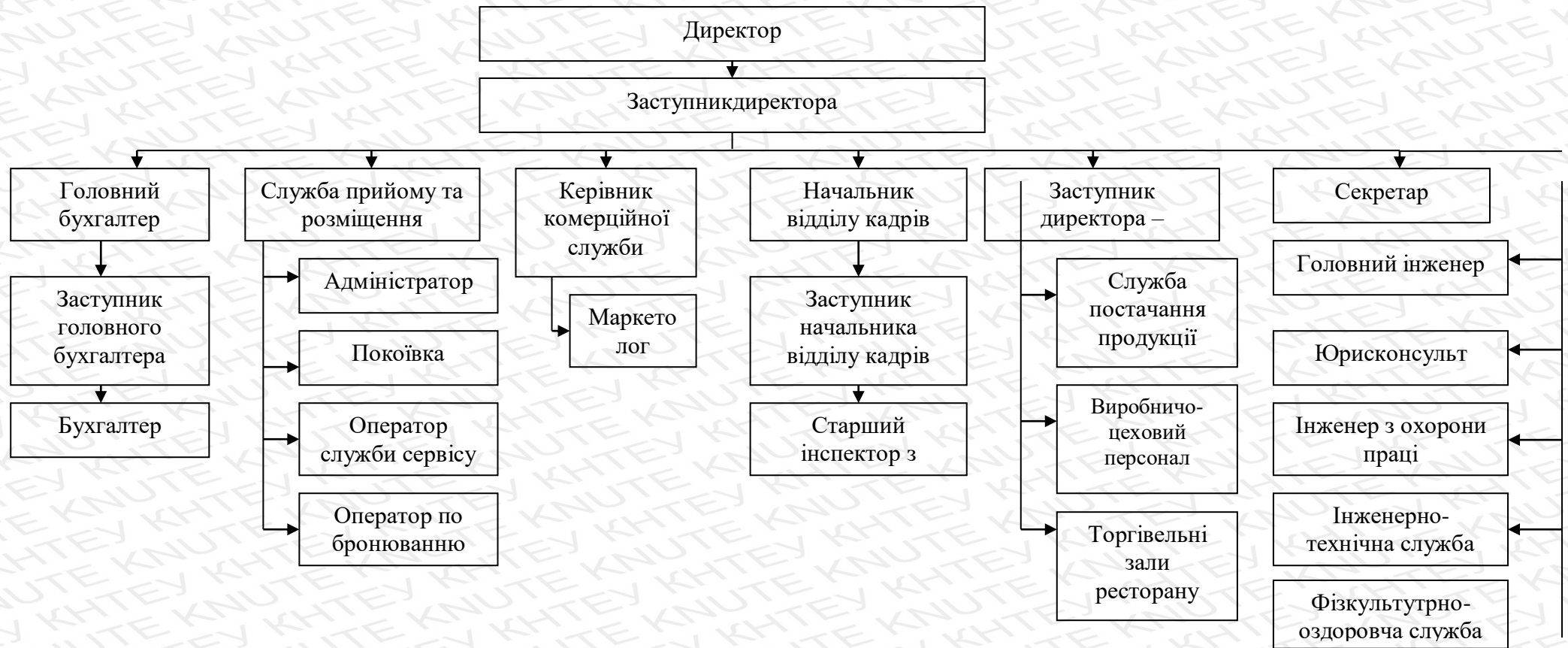
42. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посібн. / Мунін Г.Б., Змішов А.О., Зінов'єв Г.О. та ін.; за редакцією проф. Дорогунцова С.І. - К.: Ліра-К, 2005. - 520 с.
43. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посіб. / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв; За ред. І.О. Конвісера. – К: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 566 с.
44. Федулова Л.І. Менеджмент організацій: Підручник — К.: Либідь, 2004. – 448 с.
45. HoReCa :навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
46. Шаповал С.Л. Основи будівництва: навчальний посібник / С.Л.Шаповал. – К. : КНТЕУ, 2009. – 186 с.
47. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О.М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету ім. Володимира Даля. – 2013. – № 16. – С. 224-228.
48. Шкарупа В.Г. Проектування закладів ресторанного господарства з основами САПР: Практикум / В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова, Т.В. Капліна . – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2008. – 89 с
49. Innovation in hotel products and services. – [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.lhonline.com/green/housekeeping/innovation_hotel_products.ru
50. Innovation in hospitality and tourism. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.books.google.com.ua>

ДОДАТКИ



Місце знаходження проектного хостелу в м.Бровари

Додаток В



Додаток Г

Концептуальне меню молодіжного кафе

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви
1	2	3
Фірмові страви		
Згідно ТК	Кесаділья з куркою (фарш курячий, цибуля ріпчата, перець чілі, кінза, сир твердий, тортілья, соус)	370
Згідно ТК	Тріска з шматочками хамона та сочевицею	150
Згідно ТК	Кундюми (запечені пельмені (тісто: вода, вода, сіль сода. Начинка: сочевиця, морква, пекінська капуста, спеції)	50/120
Згідно ТК	Судак з томатним релішем (судак обсмажений, реліше: часник, томати, морква, перець болгарський, оливкова олія, цибуля-шалот, вустерський соус)	150/50
Згідно ТК	Тістечко "Ангелок" з гарбузовим кремом	20
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Асорті овочеve (свіжі помідори, огірки, перець болгарський, зелень)	40/40/40/5
Згідно ТК	Салат «Екзотика» (куряче філе, сир твердий, персик, апельсин, капуста пекінська, цибуля, майонез)	150
Згідно ТК	Салат «Венера» (вишня, черешня, апельсин, лимон, грецький горіх, цукрова пудра)	130
Згідно ТК	Салат фруктовий (апельсин, ківі, банан, зелений виноград, апельсиновий лікер)	140
18	Асорті рибне (копчений палтус, масляна, малосольна сьомга)	50/50/50
159	Асорті м'ясне (биток запечений, ошийок, домашня ковбаса, зелень)	45/55/50/15
	Йогурт персиковий	200
	Йогурт полуничний	200
Основні страви		
Згідно ТК	Стейк лосося з вершковим соусом	100/40
Згідно ТК	Карась смажений з соусом «Бешамель» (масло вершкове, яйця)	100/20
60	Бефстроганов (яловичина, сметана, зелень)	180
Згідно ТК	Тушковані реберця з картопляним пюре	150/100
Згідно ТК	Котлета по-київськи з хамоном	250
1080	Вареники з картоплею і шкварками	150/30
1079	Вареники з сиром і сметаною	150/30
Згідно ТК	Ризотто с грибами	200
762	Картопля фрі з курячими крильцями	150/120
766	Деруни зі сметаною	150/20
Згідно ТК	Бургер з куркою та сиром Чеддер	40/70/40
Згідно ТК	Бургер зі свининою та томатами	40/60/20
Згідно ТК	Бургер з яловичиною, огірком та сиром Чеддер	40/60/20/40
Згідно ТК	Вегетаріанський бургер з булгуром та картоплею	40/70/60/50

1083

Млинці фаршировані м'ясом (свинина, цибуля, соус)

150

Продовження дод.Г

Згідно ТК	Млинці з пікантною сирною начинкою (сир «Рікотта», родзинки)	150
Згідно ТК	Млинці гречані з печерицями (печериці, цибуля, твердий сир)	150
Згідно ТК	Млинці з яблуками в карамельному соусі	150
Солодкі страви		
937	Кисіль молочний	200
933	Кисіль апельсиновий	200
936	Кисіль з свіжих яблук	200
926	Компот з яблук і винограду	100/50
929	Компот абрикосовий	100/50
Згідно ТК	Узвар з яблук і груш сушених	100/50
955	Желе абрикосове	130
962	Желе кавове	130
Згідно ТК	Шоколадний мус (молочний шоколад, яйця, цукор)	150
965	Мус лимонний (лимон, цукор)	150
Згідно ТК	П'яні яблука (яблука, цукор, біле вино, лимон, гвоздика)	120
1002	Шоколадне морозиво	100
1005	Полуничне морозиво	100
Згідно ТК	М'ятне морозиво	100
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Холодний чай зелений з м'ятою	250
Згідно ТК	Холодний чай з персиком	250
Згідно ТК	Холодний чай червоний з лимоном	250
Згідно ТК	Шейк молочний (молоко, морозиво)	150
Згідно ТК	Сік фреш апельсиновий з олією	195/5
Згідно ТК	Сік фреш яблучний з олією	195/5
Згідно ТК	Сік фреш ананасовий з олією	195/5
Згідно ТК	Сік фреш гранатовий з олією	195/5
Згідно ТК	Сік фреш грейпфрутовий з олією	195/5
Гарячі напої		
1013	Зелений чай «Сен-ча»	400/250
1013	Зелений чай «Жасмин»	400/250
1013	Чорний чай «Зимова вишня»	400/250
1013	Чорний чай «Бризки шампанського»	400/250
1013	Чорний чай «Загадка Фараона»	400/250
1014	Кава Еспрессо	40
1016	Кава Американо(еспрессо з водою)	100
Згідно ТК	Капучіно (еспрессо з молоком і молочною піною)	120/30
Згідно ТК	Капучіно горіховий(еспрессо з молоком, молочна пінка, оріховий смак)	120/30
Згідно ТК	Латте(еспрессо з молоком і молочною піною)	40/50/50

Продовження дод.Г

Згідно ТК	Латте з кленовим сиропом (еспресо з молоком, молочною піною і кленовим сиропом)	40/50/50/20
Згідно ТК	Гляссе(еспресо з ванільним морозивом)	150/50
1025	Какао	150
Борошняні та кондитерські вироби		
	Торт "Панчо"(шоколадний зі сметаною та вишнею)	100
	Торт "Наполеон" (з заварним кремом)	100
	Торт "Прага" (шоколадний)	100
	Торт "Тірамісу" (вершковий з грушою та карамеллю)	100
	Торт "Полінка"	100
	Пиріг "Вишнева поляна"	60
	Пиріг "Шарлотка"	60
	Домашній рулет з шоколадом	50
	Шоколадні кульки у апельсиновому сиропі	50
	Тістечко "Картопля"	60
	Тістечко "Горіховий Брауні"	75
	Тістечко "Заварне"	75
	Тістечко "Еклер" (з малиною начинкою)	75

Карта напоїв

Горілка	Вихід мл
Горілка«ЗлатогорМедова» (Україна)	50 / 500
Горілка «Nemiroff Житня з Медом» (Україна)	50/ 500
Горілка«GreyGoose» (Франція)	50 / 500
Горілка«AbsolutVanilia» (Швеція)	50 / 500
Виноградні вина	
«Совіньйон» (біле сухе столове) (Україна)	100 /750
«Мускат Коктебель» (десертне біле солодке) (Україна)	100 /750
«PortweinBranco» (біле сухе кріплене) (Португалія)	100 /750
«Шабо» (червоне сухе столове) (Україна)	100 /750
«PortweinVintage» (червоне сухе кріплене) (Португалія)	100 /750
«Кагор»(десертне червоне солодке) (Україна)	100 /750
Шампанське та ігристі вина	
Одеса «Французький бульвар» (напівсолодке) (Україна)	750
Одеса «Советское» (біле напівсолодке) (Україна)	750
Союз-Віктан «SV Мускат рожеве» (рожеве напівсолодке) (Україна)	750
Шампанське «АстіМондоро» (Італія)	750
Коньяк	
Коньяк «Коктебель KB» (Україна)	50 / 500
Коньяк «Крим КС» (Україна)	50 / 500
Коньяк «CamusVSDeLuxe» (Франція)	50 / 500
Лікери	
Лікер «GrafsWaldi» (Німеччина)	50 / 500
Лікер «TiaMaria» (Італія)	50 / 500
Лікер «MandarineNapoleon» (Бельгія)	50 / 500
Безалкогольні напої та соки	
Мінеральна вода сильногазована «Софія Київська»	500
Мінеральна вода негазована «Моршинська»	500
Мінеральна вода слабогазована «Миргородська»	500
Мінеральна вода сильногазована «Миргородська»	500
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик Вишня»	500
Напій безалкогольний «ФруТонусЯблуко-шипшина»	330
Напій безалкогольний «Оболонь Лайм»	330
Соки «Садочок» яблучний	200/1000
Соки «Садочок» персиковий	200/1000
Соки «Садочок» апельсиновий	200/1000
Соки «Садочок» мультівітамін	200/1000
Пиво	
Пиво пляшкове «Оболонь безалкогольне» 0,5% об.(Україна)	500
Пиво пляшкове «Чернігівське Світле» 4,5 % об. (Україна)	500
Пиво пляшкове «Перша приватна броварня Галицька Корона» 4,5 % об.	500
Пиво пляшкове «Оболонь Жигулівське» 4,5 % об.	500
Пиво пляшкове «Старий Мельник Світле» 4,5 % об.	500



Види орнаменту, які будуть використовуватись в інтер'єрі



Приклад постільної білизни з орнаментом на ранері



Приклад розміщення та зовнішньої конструкції спальних місць в номері хостел

