

Київський національний торговельно-економічний університет  
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

## ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ на тему:

**Проектування хостелу на 120 місць  
у туристичній дестинації «Гідропарк», м. Києва**

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

Цапкаленко Михайло  
Олександрович

*підпис студента*

Науковий керівник  
к.е.н., доцент

Салімон Ольга  
Миколаївна

*підпис керівника*

Наукові консультанти:

Дизайн готелю  
к.т.н., доцент

Расулов Рамис  
Асимович

*підпис консультанта*

Ресторани  
к.т.н., доцент

Кочерга Валентина  
Іванівна

*підпис консультанта*

Гарант освітньої  
програми  
д.е.н., проф.

Босовська Мирослава  
Веліксівна

*підпис консультанта*

**Київ 2019**

**Київський національний торговельно-економічний  
університет**

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Спеціалізація «Готельна і ресторанна справа»

**Затверджую**

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
проф. Бойко М.Г.  
“ ” \_\_\_\_\_ 2018 р.

**Завдання**

на випускний кваліфікаційний проект студентіві  
Цапкаленку Михайлу Олександровичу  
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проектування хостелу на 120 місць у туристичній дестинації «Гідропарк», м. Києва. Затверджена наказом ректора від «11» жовтня 2018 р. № 3672

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 16 листопада 2019 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

*Мета випускного кваліфікаційного проекту* – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

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

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

Перелік графічного матеріалу, рис.1.1 Дизайн номеру «люкс» хостелу «Михаїл», рис. 1.2. Логотип хостелу «Михаїл», рис.1.3. Організаційний дизайн управління ТОВ «Михаїл».

Креслення:

План приймально-вестибульної групи приміщень на позначці 0.000. М 1:200;

План типового поверху житлової частини (відм. +7,200), М 1:200;

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.6 Ресторани. Бари	Кочерга В.І.	28.12.2018 р	28.12.2018 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Расулов Р.А.	28.12.2018 р.	28.12.2018 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Локація

1.2. Функціональні характеристики

1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

1.4. Сервісна концепція

1.5. Організаційний дизайн

1.6. Ресторани. Бари

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр готелю

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Цінова політика. Фінансовий результат

3.2. Ефективність проекту

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки



## 7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2018 р.- 31.10. 2018 р.	
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2018 р.- 31.12.2018 р.	
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2019 р.- 11.05.2018 р.	
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2019 р.- 18.05.2019 р.	
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2019 р.	
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07.09. 2019 р.	
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10.09. 2019 р.	
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2019 р. - 28.10.2019 р.	
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2019 р.- 31.10.2019 р.	
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	16.11.2019 р	
11	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2019 р. 18.11.2019 р	
12	<i>Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2019 р.- 01.12.2019 р.	
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	

8. Дата видачі завдання: 28.12.2018 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

Салімон О.М.

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Цапкаленко М.О.

(прізвище, ініціали, підпис)

## 12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

---

*(підпис, дата)*

Відмітка про попередній захист

---

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

Цапкаленка М.О.

*(прізвище, ініціали, підпис)*

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

*(прізвище, ініціали, підпис)*

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

*(підпис, прізвище, ініціали)*

“ ” \_\_\_\_\_ 2019 р.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	7
<b>Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС</b> .....	9
1.1. Локація .....	9
1.2. Функціональні характеристики.....	13
1.3. Концептуальний стиль та атмосфера .....	20
1.4. Сервісна концепція .....	22
1.5. Організаційний дизайн.....	23
1.6. Ресторани. Бари.....	25
<b>Розділ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ</b> .....	37
2.1. Екстер'єр готелю .....	37
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю.....	38
<b>Розділ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ</b> .....	40
3.1. Цінова політика. Фінансовий результат .....	40
3.2. Ефективність проекту .....	50
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	53
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	55
<b>ДОДАТКИ</b> .....	59
<b>ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ</b> .....	70



## ВСТУП

**Актуальність теми.** Аналіз стану готельного господарства України свідчить про серйозну проблему невідповідності більшості українських готелів сучасному світовому рівню комфорту і сервісу. Застаріла матеріально-технічна база готельного господарства, побудована переважно у 1970-1980-х, фактично стримує розвиток в'їзного туризму. Ефективність готельного господарства характеризується коефіцієнтом його завантаження. Чим він вище, тим вище прибутковість готелю. Вважається, що готелі рентабельні та приносять прибуток при середньорічному коефіцієнті завантаження 63-68%. З огляду на специфіку вітчизняного туристичного ринку пріоритетний розвиток малих приватних готелів у ряді регіонів буде найбільш адекватною формою нарощування інфраструктурного потенціалу індустрії гостинності.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

**Об'єкт дослідження** – процес проектування об'єкта готельного бізнесу, а саме хостелу на 120 місць.

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

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

1. Визначити концептуальні засади діяльності об'єкта відповідно до категорії і місткості. Обґрунтувати форму утворення хостелу у туристичній дестинації «Гідропарк» у м. Києві, контингент споживачів, перелік та особливості послуг, що надаються.
2. Розробити перелік послуг хостелу на 120 місць: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень хостелу, забезпечення послуг харчування і додаткових послуг).
3. Структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства, обґрунтувати організацію роботи їх структурних підрозділів.
4. Розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості. Ро-

зробити планувальне рішення об'єкта.

5. Визначити екстер'єр та інтер'єр хостелу, охарактеризувати конструктивну схему будівлі.

6. Визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; побудувати органи управління; визначити системи і процедури управління; розробити організаційну структуру управління; розробити штатний розпис.

7. Обґрунтувати операційні доходи об'єкта; спланувати поточні затрати та основні економічні показники діяльності. Оцінити ефективність капіталовкладень, окупності проекту.

**Інформаційна база дослідження.** склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги хостелів, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі, статистичні дані, інтернет-сайти.

**Методи дослідження** обрані відповідно до мети та завдань дослідження та включають в себе загальнотеоретичний метод, методи аналізу та синтезу, а також економіко-статистичні методи.

**Практичне значення** одержаних результатів полягає у можливості їх застосування при здійсненні проектування хостелу, розробленні концепції та управлінні їх господарською діяльністю.

**Наукові праці.** За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Аналіз управління персоналом у готелі» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2019. – с. ... (Додаток А).

**Структура випускного кваліфікаційного проекту.** Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1. Концепція. Організація. Сервіс, розділ 2 «Дизайн готелю», розділ 3 «Ревенью менеджмент»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел, \_\_\_ додатків та \_\_\_ графічних матеріалів. Загальний обсяг роботи становить \_\_\_ сторінок, на яких представлено \_\_\_ таблиць та \_\_\_ рисунків.



## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

### 1.1.Локація

Гідропарк - парк, розташований на Венеціанському і Долобецькому островах між Дніпром і Русанівською протокою в Києві. Гідропарк знаходиться на місці колишньої Передмостової слобідки, знищеної в 1943 році під час окупації Києва. Створено в 1965-1968 рр. як водно-розважальний комплекс з безліччю пляжів, водних атракціонів, човнових станцій. Площа парку - 365 га. Архітектори проекту - В. Л. Суворов і І. П. Шпара.

Влітку в гідропарку одноразово можуть перебувати до 75 тис. чоловік, а протягом доби через турнікети станції метро «Гідропарк» проходять до 250 тис. чоловік.

Острови між собою пов'язані Венеціанським мостом завдовжки 144 м (зведений у 1966), з правим берегом Дніпра - мостом Метро, з лівим берегом - Русанівських мостом. У парку знаходиться станція метро «Гідропарк» Святошинсько-Броварської лінії Київського метрополітену. На території Гідропарку розташований Парк «Київ в мініатюрі». В даний час в Гідропарку знаходиться велика кількість розважальних закладів (дискотек, ресторанів і тд.) Серед доступних розваг: безліч пляжів (включаючи дитячий пляж, пляж для інвалідів, нудистський пляж), прокат човнів і катамаранів, настільний і звичайний теніс, пейнтбол, футбол, волейбол, пляжний регбі, водні атракціони, ресторани, казино, дискотеки.

У Гідропарку розташований культовий спортмайданчик «Качалка», заснований у 1970-ті роки польським гімнастом Касміром Ягельським та професором математики Юрієм Куком. Більшість тренажерів спортмайданчика виготовлені з металобрухту, відвідання безкоштовне.

У даний час для обслуговування туристів у Гідропарку на відстані у 2,5 км від метро Гідропарк функціонує 9 готелів, що наведені у таблиці 1.1.

**Функціональні характеристики підприємств готельного господарства  
Гідропарку**

№п/п	Назва готелю	Адреса, телефон	Інфраструктура
1	Арт-готель «Баккара»	Венеціанський острів, 1, Станція метро «Гідропарк»	3* У цьому готелі 200 номерів У цьому готелі 4 поверхи Кількість номерів: 200 Пристань Поле для гольфу Поруч із пляжем Ресторан та 2 бари/лаунджі Зі сніданком Шезлонги Конференц-центр Трансфер із/до аеропорту Тераса Цілодобова стійка реєстрації Кава/чай у зонах загального користування Безплатні Wi-Fi та автостоянка
2	Готель «Турист»	вул. Раїси Окіпної, 2	3* У цьому готелі 332 номерів У цьому готелі 25 поверхів Номери для некурців Ресторан та бар/лаундж-бар Зі сніданком Самостійне паркування (за додаткову плату) Бізнес-центр Трансфер із/до аеропорту Тераса Цілодобова стійка реєстрації Кава/чай у зонах загального користування Щоденне прибирання номерів Сейф на стійці реєстрації Бар закусок Безплатний Wi-Fi
3	Готель «Home Comfort»	вул. Євгена Маланюка, 96	У цьому готелі 13 номерів У цьому готелі 4 поверхи Зі сніданком Цілодобове обслуговування номерів Тераса Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Послуги хімчистки/пральні Багатомовний персонал Послуги консьєржа Сховище для багажу Допомога з купівлею турів/квитків Безплатні Wi-Fi та автостоянка

4	Готель Адрія 3*	вул. Раїси Окіпної, 2	У цьому готелі 64 номерів У цьому готелі 3 поверхи Номери для некурців 3 ресторани Зі сніданком Самостійне паркування (за додаткову плату) Конференц-центр Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Банкомат/послуги банку Послуги хімчистки/пральні Конференц-зали Перукарня Безплатний Wi-Fi
5	Готель «Комфорт» 3*	вул. Раїси Окіпної, 4	Кількість номерів: 7 Зі сніданком Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Сейф на стійці реєстрації Безплатний Wi-Fi
6	Готель «Салют» 3*	вул. Івана Мазепи, 11 Б	У цьому готелі 88 номерів У цьому готелі 7 поверхів Кількість номерів: 88 Ресторан та бар/лаундж-бар Зі сніданком Самостійне паркування (за додаткову плату) Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Сейф на стійці реєстрації Послуги хімчистки/пральні Конференц-зали Перукарня Багатомовний персонал Безплатний Wi-Fi
7	Апарт-готель «Sherborne» 3*	Січневий провулок, 9	У цьому готелі 13 номерів У цьому готелі 6 поверхів Обслуговування номерів (за розкладом) Трансфер із/до аеропорту Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Прокат автомобілів на території готелю Сейф на стійці реєстрації Послуги хімчистки/пральні Багатомовний персонал Послуги консьєржа Безкоштовні газети у фойє



8	Готель «Братислава»	вул. А. Малишка, 1	3* У цьому готелі 337 номерів У цьому готелі 13 поверхів Номери для некурців Ресторан та бар/лаундж-бар Зі сніданком Цілодобовий фітнес-центр Самостійне паркування (за додаткову плату) Конференц-центр Трансфер із/до аеропорту Тераса Цілодобова стійка реєстрації Кава/чай у зонах загального користування Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Безплатний Wi-Fi
9	Готель «Київ»	вул. Михайла Грушевського, 26/1	4* У цьому готелі 140 номерів У цьому готелі 18 поверхів Номери для некурців Ресторан та бар/лаундж-бар Зі сніданком Фітнес-центр Конференц-центр Тераса Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Послуги хімчистки/пральні Конференц-зали Перукарня Безплатний Wi-Fi

Як видно з таблиці 1.1, конкурентне середовище Гідропарку складають 9 готелів. 8 з них є тризірковими і лише 1 має 4\*. Основні конкуренти проектного хостелу «Михайл» подано у таблиці 1.2.

### Результати оцінки основних конкурентів підприємства, що проектується

Показники	Назва готелю		
	Арт-готель «Баккара»	Готель «Братислава»	Готель «Турист»
Місце розташування	5	4	5
Транспортна доступність	4	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	4	4	5
Якість обслуговування	5	5	4
Асортимент додаткових послуг	5	4	4
Рівень ресторанного обслуговування	5	4	5
Система бронювання	5	5	5
Вартість проживання, цінні знижки, програми лояльності	5	5	4
Рівень безпеки туристів	5	5	5
Середній бал	4,78	4,56	4,67

## 1.2. Функціональні характеристики

### Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

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

У приміщеннях приймально-вестибюльної групи розміщуються черговий адміністратор, що здійснює облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; адміністратор, що здійснює облік ключів (відповідно присутність гостей), видає мешканцям кореспонденцію та виконує їх особисті доручення.

Для проектованого хостелу «Михаїл» необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

**Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи хостелу «Михаїл»**

	Назва приміщення	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
1	Вестибюль	65
2	Бюро прийому і реєстрації	6
3	Бюро бронювання	6
4	Кімнати чергового персоналу	6
5	Кімната чергового адміністратора	8
6	Службовий санітарно-технічний блок	7
7	Сейфова	6
8	Камера схову	6
9	Приміщення охорони	12
10	Відділення банків, пункт обміну валюти	12
11	Бюро обслуговування (включаючи кабінет завідуючого, операційний зал, кімнату перекладів)	14
12	Гардероб	4
13	Приміщення для багажних візків	5
14	Приміщення прибирального інвентарю	10
15	Медпункт	14
16	Санвузол	12
<b>Усього:</b>		<b>181</b>

### Житлова

До приміщень житлової групи хостелу «Михаїл» належать номери кількох типів і категорій, коридори, холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у хостелах будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54-70% площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори – 13-22%. Житлова площа номерів складатиме 75%, передпокій – 12%, санітарний вузол – 18%. Для номерів першої категорії передбачена житлова площа: для шестимісних 40 м<sup>2</sup>, двомісних – 24 м<sup>2</sup>. Для номерів люкс - 39 м<sup>2</sup>, що відповідає вимогам для хостелів.

У проектованому підприємстві готельного господарства – «Михаїл» всі номери поділяються на наступні категорії: люкс, рапівлюкс, стандарт I, стандарт II.



**Склад і площа приміщень житлової групи хостелу «Михайл» на 120 місць  
у туристичній дестинації «Гідропарк»**

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м <sup>2</sup>	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Люкс	1	2	39	39	2	2	4,0
2	Напівлюкс	2	2	33	66	4	1	8,0
3	Стандарт двомісний	2	2	24	48	4	1	8,0
4	Стандарт одномісний	2	1	24	48	2	1	8,0
5	Стандарт шестимісний	18	6	40	720	108	1	72,0
Всього		25	-	-	921	120	-	100,0

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

**Напівлюкс** - номер, що складається з однієї житлової кімнати та повного санвузла; розрахований на проживання 1-2 осіб. Усі приміщення обладнано високоякісними гарнітурними меблями, санвузли - доброякісним сантехнічним приладдям.

**Стандарт** - номер, що складається з однієї житлової кімнати та повного санвузла; розрахований на проживання 1-6 осіб.

Таблиця 1.5

**Рекомендації щодо оснащення номерів меблями та інвентарем в хостелах згідно ДСТУ 4269**

Оснащення номерів меблями та інвентарем	Хостел "Михайл"
Ліжко (мінімальні розміри):	
1) односпальне 80 x 190 см	+
2) односпальне 90 x 200 см	+
3) двоспальне 140 x 190 см	
4) двоспальне 160 x 200 см	+
5) дитяче або розкладне ліжко (на прохання)	+

Комплект постільних речей і білизни на одну особу:	+
- матрац з намотрацником,	
- дві подушки;	
- ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжко;	
- простирадло, підковдра. наволоки	
Килимок біля кожного ліжка за відсутності килима або килимового покриття підлоги	
Килим або килимове покриття підлоги	+
Тумбочка (столик) біля кожного спального місця	
Шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з полицями, вішалкою і плічками (не менше 3 шт./місце)	+
Шафа з полицями і плічками (не менше 3 шт./місце)	+
Вішалка для верхнього одягу і головних уборів	+
Стільці або інші меблі для сидіння (1 предмет на кожного гостя, але не менше 2 на номер)	
Крісло для відпочинку або м'який диван	+
Стіл/письмовий стіл	
Письмовий стіл з стільцем/робочим кріслом	+
Полка або підставка для багажу	+
Цупкі завіси (або жалюзі), що забезпечують затемнення приміщення	+
Прозорі завіси (або жалюзі)	+
Дзеркало:	
1) у кімнаті, додатково до дзеркала в ванній кімнаті/над умивальником	
2) мінімум одне великого розміру або у повний зріст	
Швацький набір (голка, нитки)	+
Щітки: для одягу, для взуття	+
Стакани на кожного гостя	
Набір посуду для питної води, чаю та міні-бару	
Вода мінеральна або столова, 0,2 л на гостя щоденно	+
Ключ комбінований (для відкривання пляшок)	+
Попільничка	
Інформаційні матеріали в номері:	+
1) перелік послуг та прейскуранти цін на них	+
2) рекламні матеріали (буклети, брошури тощо) з туристичною та іншою інформацією	+
3) телефонний довідник	+
4) на іноземних мовах	
5) у папці з емблемою хостелу	+
набір письмового приладдя (конверти, поштовий папір, ручка, олівець)	
Ярлики: "Прошу не заважати", "Можна прибирати"	+
Пакети для пральні та хімчистки	+
Протипожежна інструкція та інструкція щодо дій в екстремальних умовах	





Рис. 1.1 Дизайн номеру «люкс» хостелу «Міхайл» у м. Києві

Таблиця 1.6

### Експлікація приміщень поверхового обслуговування у хостелі «Міхайл»

	Назва приміщень	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
1	Хол	20
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
3	Комора для брудної білизни	5
4	Комора для прибирального інвентаря	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни	4
6	Кімната побутового обслуговування	7
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
8	Санвузол персоналу	4
	<b>Площа всього</b>	<b>62</b>

У холах передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

### Побутова, торговельна, дозвілєво -анімаційна , спортивно-оздоровча

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі хостелу повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Перелік приміщень цієї групи в проектованому об'єкті оформлено у вигляді табл 1.7.



**Склад і площі приміщень побутового обслуговування споживачів  
хостелу «Міхайл», м. Києва**

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
1	Хімчистка	14
2	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування тощо)	10
<b>Усього</b>		<b>24</b>

**Культурно-дозвіллєва**

Склад приміщень культурно-дозвіллєвого призначення проектованого хостелу ґрунтується на основній концепції діяльності закладу, контингенті споживачів, його потребам та вимогам. Однією із додаткових послуг дозвілля є організація дитячих свят до вимог та потреб гостей. Відповідно до цього доречним є проектування дитячої кімнати основною діяльністю якого є організація догляду за дітьми під час відпочинку батьків. Табл. 1.8

Таблиця 1.8

**Склад і площа приміщень культурно - дозвіллєвого призначення**

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
1	Дитяча кімната	27
2	Санвузол дитячої кімнати	3
<b>Усього</b>		<b>30</b>

**Фізкультурно-оздоровча**

Фізкультурно-оздоровчі приміщення включають сауну, лазню, кімнату для відпочинку. Рекомендовані склад та площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведено в ДБН В.2.2-20:2008 (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

**Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення хостелу**

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Сауна	12
2	Лазня	16
3	Служба прийому та розміщення	10
4	Кімната для відпочинку	12

5	Роздягальня	6
6	Душові	14
7	Санітарні вузли	4
<b>Усього</b>		<b>74</b>

Спеціальне обладнання кабінету:

- шафка для зберігання чистих простиралом, халатів, рушників, мила, тальку, апаратів, приладів та інших пристроїв, які можуть знадобитися;
- раковина з холодною і гарячою водою, вішалка для одягу, дзеркало, письмовий стіл і два стільці;
- аптечка першої допомоги;
- ширма, за якою можна переодягнутися
- поблизу - туалетна кімната і душ.

### Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

#### Адміністративна

До адміністративної групи належать приміщення дирекції з приймальною, відділи кадрів, маркетингу та реклами, бухгалтерія, архів.

Склад і площу приміщень наведено у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

#### Склад і площа адміністративних приміщень хостелу

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
1	Кабінет менеджера	6
2	Бухгалтерія	10
3	Відділ матеріально-технічного постачання, планово-економічний, маркетингу та реклами	6
	Санвузли:	
4	а) чоловічий	2
5	б) жіночий	2
<b>Разом</b>		<b>26</b>

#### Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення хостелу призначені для збереження засобів матеріального забезпечення служб та інших структурних підрозділів хостелу. До групи приміщень цієї категорії належать складські приміщення зі збереження

білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, приміщення завідувача складських приміщень, пральня.

Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл. 1.11.

Таблиця 1.11

### Склад і площі господарських і виробничих приміщень хостелу

№пп	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
1	а) побутові приміщення;	6
2	б) склад прибирального інвентаря та видаткових засобів;	4
3	в) резервний склад білизни;	4
4	г) матеріально-технічні склади;	6
	Побутові приміщення для персоналу:	
5	а) гардероб	5
6	б) душові	5
7	в) санвузол	4
8	Пральня	12
9	Господарські	8
	<b>Всього площа господарських та виробничих приміщень</b>	<b>54</b>

На основі ДБН В.2.2.2009. «Готелі», СНиП П-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» та проведених розрахунків визначаємо склад та площі приміщень хостелу «Михаїл».

Корисна площа хостелу складає 1372 м<sup>2</sup> без врахування площі ЗРГ. Проектоване підприємство готельного господарства матиме 4 поверхи і буде забезпечене 2-ма ліфтами.

### 1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

Туристична дестинація «Гідропарк» знаходиться у Дніпровському районі м. Києва, та привертає велику кількість туристів, тому основний цільовий контингент хостелу - це відпочиваючі міста та гості столиці. За призначенням проєктований хостел більше відноситься до невеликих підприємств і має у своєму складі дитячу кімнату, зала універсального призначення.

Хостел «Михаїл» пропонуватиме такі послуги: Всі кімнати можна розділити на 4 категорії: Стандарт I, Стандарт II, напівюкс, люкс.



За результатами інтернет-дослідження суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу виявлено, що в досліджуваному районі доцільно використовувати європейську кухню, адже гостями даного комплексу будуть іноземні туристи. Логотип хостелу наведено на рис.1.3.



Рис 1.2. Логотип хостелу

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення хостелу "Михаїл" (табл. 1.12).

Таблиця 1.12

### Концептуальне рішення хостелу «Михаїл»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Київська область
Адреса розташування хостелу	Гідропарк
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Хостел
Категорія	2*
Кадровий склад	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Керівник підприємства</li> <li>2. Заступники</li> <li>3. Керівники підрозділів</li> <li>4. Спеціалісти</li> <li>5. Обслуговуючий персонал</li> <li>6. Технічний персонал</li> </ol>
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Споживачі з оздоровчою метою
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх приміщень груп	Блочний

Розміщення					
Вид	Хостел				
Рівень комфорту	2*				
Місткість	25 номерів (120 місць)				
Категорії номерів	Стандарт шестимісний	Стандарт двомісний	Стандарт одномісний	Напівлюкс	Люкс
Кількість номерів	18	2	2	2	1
Дизайнерський стиль	Класичний				
Харчування					
Тип закладів	Ресторан		Бар		
Організація харчування	Вільний вибір		Вільний вибір		
Кількість місць	110		10		
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)		12.00-24.00 (без вихідних)		
Форма обслуговування	часткове обслуговування (за участю офіціантів)				
Дизайнерський стиль	європейський				
Побутове обслуговування					
Тип	Хімчистка				
Режим роботи	9.00 – 18.00 (без вихідних)				
Дизайнерський стиль	Європейський				
Культурно-дозвілєві послуги					
Тип	Режим роботи				
	по днях		по годинах		
Дитяча кімната	вівторок-неділя		09.00 – 21.00		
Рекреаційні послуги					
Тип	Режим роботи				
	Сауна		Лазня		
Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)		8.00 – 20.00 (без вихідних)		

#### 1.4. Сервісна концепція

##### Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Буде 2 види бронювання: письмовий, усний і за допомогою мережі Інтернет по сайту Booking.com. Через надсилає до хостелу лист-заявку. Таку саму заявку можна оформити у відділі бронювання. Робота із заявками вимагає великої уваги. Кожна заявка на бронювання й ануляція замовлення повинні бути зареєстровані.

Для досягнення максимальної зручності для відвідувачів проєктований хостел має використовувати всі вищеперераховані системи бронювання.

## Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accommodation).

### Виселення (Check-Out)

Служба прийому та розміщення у готелі "Михайл" займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування у готелі.

Після реєстрації і безпосереднього заселення в номер відбувається обслуговування гостя в житловій частині готелю "Михайл".

### Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Усі види прибиральних робіт здійснюються працівниками служби обслуговування номерного фонду. Заміна працівників різних категорій один одним може здійснюватися лише за розпорядженням керівництва при необхідності. Заступник директора служби обслуговування номерного фонду організує роботу всього обслуговуючого персоналу. Обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу у готелі «Михайл» наведено у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13.

#### Обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу у готелі «Михайл»

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
<b>Клінінгове обладнання</b>			
1.	Пилосос Nilfisk	Для сухого прибирання твердих поверхонь	15
2.	Машина VIPER FANG	Для волого прибирання підлоги	6
3.	Magic System 710S Safety	Возик для покоївки	20
<b>Інвентар</b>			
1.	H2O Mop X5	Швабра	30
2.	Lysoform	Комплект для підмітання (віник і совок)	30
3.	Vikan	Набір для миття вікон	24
<b>Миючі засоби</b>			
1.	hacoMARBLE	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	21 (3 кг)
2.	BROSSER 1TR-KL	Засіб для прибирання скла та дзеркал	30 (750ml)
3.	СУПЕРАКТИВpH 0,5-2,5	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	5 (5л)

Організацією надання запроєктованих послуг займатимуться спеціалісти, що мають спеціальну освіту та практичний досвід роботи.

### 1.5 Організаційний дизайн

Процес створення готелю відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України. Проектований готель «Михайл» -



підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до підприємств без зірок. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

У якості обґрунтування обраної форми власності вважаємо, що для індивідуальної форми власності такий масштабний проект є занадто дорогим. Крім того, важко знайти людину, яка б мала достатній досвід усіх необхідних сферах для керування готельним господарством в найбільш ефективній мірі.

Хостел «Михаїл» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до підприємств без зірок.

В проектуваному хостелі «Михаїл» визначено десять структурних підрозділів. В процесі діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників.

Організаційний дизайн управління підприємством представлена на рис. 1.4.



Рис. 1.3. Організаційний дизайн управління ТОВ «Михаїл»

### 1.6. Ресторани. Бари.

Для надання послуг харчування у хостелі «Міхаїл» планується організація ресторану. Склад і площі приміщень ресторану визначаються згідно вимог ДБН В 2.2-20:2008. Обслуговування планується проводити частково офіціантами а також використовувати спосіб самообслуговування. Ресторан буде розташовано на 1 поверсі.

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.14, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.14

#### Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол; - аванзала.	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади. - стійка адміністратора.	- споживач; - гардеробник; - прибиральниця; - адміністратор.
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала;	- меблі та обладнання обідньої залу; - столовий посуд; - столові прибори; - столова білизна; - елементи інтер'єру; - обладнання для живої музики	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач;
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - кабінет директора;	- торговельно-технологічне устаткування; - устаткування для забезпечення видвищних заходів	- мийник столового посуду; - директор; - офіціанти; - прибиральниця; - кухарі;
Інформаційно-консультативна	Консультація.	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі.	- адміністратор; - споживач.

Виробничий процес у ресторані проектується на підставі загальної концепції хостелу «Міхаїл», схеми організації виробничого процесу та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 1.15)

Таблиця 1.15

### Графік завантаження ресторану при хостелі на 120 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
11:00-12:00	150	0,80	0,1	9
12:00-13:00	120	1,00	0,2	22
13:00-14:00	90	1,33	0,3	44
14:00-15:00	90	1,33	0,2	29
15:00-16:00	90	1,33	0,1	15
16:00-17:00	90	1,33	0,2	29
17:00-18:00	100	1,20	0,3	40
18:00-19:00	120	1,00	0,5	55
19:00-20:00	100	1,20	0,4	53
20:00-21:00	110	1,09	0,3	36
21:00-22:00	120	1,00	0,2	22
22:00-23:00	120	1,00	0,1	11
23:00-24:00	150	0,80	0,1	9
<b>Всього відвідувачів за день</b>				<b>373</b>
<b>Оборотність</b>				<b>3,39</b>

На наступному етапі ми визначили загальну кількість страв у кожній групі продукції (табл. 1.16).

Таблиця 1.16

### Кількість страв за групами ресторанної продукції

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	1,81	588
Гарячі закуски	0,28	91
Перші страви	0,19	62
Другі страви	1,18	384
Гарніри	0,22	72
Солодкі страви	0,38	124
Гарячі напої, л	0,32	104
Безалкогольні напої	0,43	140
Хлібобулочні та кондитерські вироби, шт.	0,24	78
<b>Разом, порції</b>		<b>1320</b>
Пиво, л	0,04	13



Вино, л	0,12	39
Горілка, л	0,04	13
Шампанське, л	0,1	33
Коньяк, л	0,02	7
Лікери, л	0,02	7
Інші алкогольні напої, л	0,03	10
<b>Алкогольні напої, л</b>		<b>120</b>

На основі визначеної денної кількості страв і напоїв розраховують виробничу програму ресторану (табл. 1.17) на прикладі страв, що будуть пропонуватися відвідувачам. Це дасть можливість забезпечити безперебійну роботу ресторану «Michail»

Таблиця 1.17

### Виробнича програма ресторану при готелі «Міхаїл» у м. Києві

Страви	Вихід, г
<b>Фірмові страви</b>	
"Яриночка" (огірок свіжий, курка копчена, цибуля зелена, кріп, клюква, майонез, яйце)	40/40/15/5/20
Свинна корейка "Від Голови" (свинна корейка на кістці, фарширована беконом та сухариками)	180/30/30
Телятина з вишнею (вирізка телятини фарширована вишнею, подається з вишневим соусом)	150/30/50
<b>Холодні страви і закуски</b>	
Асорті рибне (масляна х/к, лосось с/с, лимон, масло)	60/60/20
Осетрина відварна з білим соусом	120/30
Оселедець з цибулею на картоплі	80/20/50
Овочева тарілка (огірок, томати, перець болгарський, зелена цибуля)	45/45/40/20
<b>Салати</b>	
Придворний з сьомгою (салат, креветки, сьомга с/с, томати, горіховий соус)	20/35/35/60
"Був на столі цариці" (кальмари, огірок, майонез домашній, яйце)	50/50
Сільський (свинина, телятина, курка, огірок солоний, яблуко, цибуля, майонез домашній)	25/25/30/30/30/10
"Солохині чари" (язик телятини, огірок свіжий, гриби білі мариновані, вишня, майонез)	35/35/35/35
"Чарівниця" (айсберг, цибуля, телятина, томати, майонез)	20/20/45/45
"На задрість сусіду" (гриби, курка, сир, персик, майонез домашній)	35/35/35/45
"Цезар" (салат, курка, томати, сухарики, соус цезар)	20/45/50/30

"Садівник" (свіжі помідори ,огірки, перець болгарський, заправлений домашньою олією)	50/50/50
"Від панів греків" (свіжі томати, огірки, перець болгарський, сир фета, оливкова олія)	35/35/35/40
Бабусин погребок (квашені: баклажан, помідори, огірок, капуста, слива)	30/30/30/30/30
Смажені гриби білі з Закарпаття	150
Лісова маринована галявина (маслюки, оп'ята)	70/70
Маслини	50
Оливки	50
Лимон	50
Асорті м'ясне гастрономічне (ковбаса с/к, балик с/к, грудинка копчена)	50/50/50
Асорті м'ясне по – домашньому (кров'янка, буженина, сальтисон (легені, печінка, серце, нирки), почеревина)	40/40 (10/10/10/10)/40/40
Буженина з хроном	110/20
Язик телячий відварений (з домашнім майонезом чи грибним соусом)	100/30
Сирна тарілка (сир козячий, гауда, камамбер, рокфор, виноград, мед)	30/25/30/30/25/15
<b>Гарячі закуски</b>	
Осетрина під соусом з білих грибів	70/30
Сом у вершковому соусі	90/20
Філе судака з креветками та білим соусом	60/20/20
Кров'янка зі шкварками	50/20
Вухо свиняче запечене з сиром	50/20
Голубці зі сметаною (м'ясо свинне, рис, капуста, морква, сметана)	40/80/20
Курячі потрошки ((шлунки, печінка, серця, крильця) тушковані в вершковому соусі з морквою і цибулею)	80 (20/20/20/20)
Хрусткі курячі крильця	80
Баклажани запечені з помідорами, морквою та сиром	30/20/20/25
Смажені лісові гриби (білі гриби, лисички, польські)	40/20/20
<b>Супи</b>	
Бульйон курячий з локшиною (курка, локшина, зелена цибуля)	250
Суп з рибними фрикадельками (картопля, морква, петрушка, цибуля, томатна паста, судак)	300
Борщ Полтавський з галушками (буряк, капуста, картопля, морква, цибуля, шпик, томатна паста, галушки)	300
Суп картопляний з квасолею (картопля, квасоля, цибуля, морква, петрушка)	300
Суп пюре з раками (раки, сельдерей, зелена цибуля)	200

<b>Основні гарячі страви</b>	
<b>Рибні</b>	
Форель запечена в фользі	250
Стейк з білого амура під соусом з лісових грибів	200/70
Філе лосося під соусом з морепродуктів	150/30
Короп смажений з гречаною кашею і сметанним соусом	150/100/30
Карасі в сметані	220/50
Запечена риба по-українськи (осетр, морква, цибуля, петрушка, огірки солоні, печериці, томатна паста)	150/5/5/5/10/10/50
<b>М'ясні</b>	
Свинна відбивна	150
Свинина запечена з білими грибами	180/70
Свинна корейка "Від Голови" (свинна корейка на кістці, фарширована беконом та сухариками)	180/30/30
Свинні ребра "Шинкар" (тушковані копчені свинні ребра в томатно-медовому соусі)	200/60
Печеня по-селянськи (тушкова картопля з грибами та свининою)	130/40/70
Стейк з телятини з винним соусом	150/30
Телятина з вишнею (вирізка телятини фарширована вишнею, подається з вишневим соусом)	150/30/50
Крученики тушковані Волинські (яловичина, капуста, сало, соус)	130/50/20/30
Телятина з печеними яблуками та соусом "Масандра"	150/100/30
Гусяча ніжка з яблуками та малиною	200/50/25
Куряча печінка з цибулею	170/20
Куряча відбивна в сирній скоринці	150/25
<b>Вареники</b>	
Вареники з капустою та грибами	140
Вареники з картоплею	140
Вареники з сиром і сметаною	140/30
Вареники з чорницею і сметаною	140/30
<b>Млинці</b>	
Млинці з м'ясом	110/30
Млинці з домашнім кисломолочним сиром та сметаною	110/30/20
Млинці з яблуками	110/30
Млинці з полуничним варенням	110/30
<b>Солодкі страви та десерти</b>	
Яблуко запечене з горіхом та медом	140/30/30
Медівник – солодке печиво	100
Коржики молочні з повидлом	120/60
Морозиво в асортименті	50



Пузатий апельсин (фруктово-творожний десерт)	150
<b>Гарячі напої</b>	
<b>Чай</b>	
Чорний чай	350
Чай з бергамотом	350
Зелений чай	350
Зелений чай з жасмином	350
Трав'яний чай	350
Фруктовий чай	350
<b>Кава</b>	
Еспресо	40
Амерікано	120
Капучіно	150
Моко	150
Глясе	200
Лате	200
Мокачино	150
Irish Cream	200
Кава по ирландськи	200
Гарячий шоколад	200
<b>Свіжовижаті соки</b>	
Ананасовий фреш	150
Апельсиновий фреш	150
Грейпфрутовий фреш	150
Яблучний фреш	150
Морквяний фреш	150
Вишневий фреш	150
<b>Холодні напої</b>	
Сік в асортименті "Садочок"	250
Мінеральна вода «Perrier»	0,33/0,5
Мінеральна вода «Боржомі»	0,5
Тала вода «Evian»	0,5
Мінеральна вода «Набіглаві»	0,33/0,5
Мінеральна вода «Моршинська» н/г	0,33/0,5
Мінеральна вода «Моршинська» с/г	0,25/0,5
Мінеральна вода «Bon Aqua»	0,25/0,5
<b>Гарніри</b>	
Картопля відварна з кропом та вершковим маслом	180/20/50
Картопляне пюре	200
Картопля смажена по - домашньому з лисичками	150/50
Тушкована капуста з чорносливом	150/50

Цвітня капуста смажена в сухарях	150
Овочі гриль (кабачок, баклажан, томати)	50/50/50
<b>Алкогольні напої</b>	
<b>Аперитиви</b>	
Martini Bianco	50
Asti Martini	50
Вишнівка	50
Бехерівка	50
<b>Горілка</b>	
Rada Respect	50
Перша Гільдія Поважна	50
Козацька Рада Класична	50
Козацька Рада Перцева	50
Домашній хуторок	50
Мірна на молоці	50
Хортиця Срібна	50
<b>Ром</b>	
Bacardi White Rum	50
Bacardi Black Rum	50
<b>Джин</b>	
Beefeater Gin	50
Гордонс	50
<b>Віскі</b>	
Johnnie Walker Red Label	50
Johnnie Walker Black Label	50
Chivas Regal 12 years	50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	50
<b>Коньяки та бренді</b>	
Martell V.S.O.P.	50
Hennessy X.O.	50
Кон`як «Мартель V.S.O.P»	50
Арагат 5*	50
Клинков V.S.	50
Alexx Silver	50
Закарпатський	50
<b>Текіла</b>	
Tequila Sauza	50
Tequila Sauza Gold	50
Beefeater Gin	50
<b>Лікери</b>	
Лікер «Малібу»	50

Лікер «Бейліс»	50
Самбука	50
<b>Вина</b>	
<b>Білі вина</b>	
Алазанська долина біле напівсолодке	1 п
Шабо (сухе біле)	1 п
Шабо (сухе рожеве)	1 п
Коблева (біле напівсолодке)	1 п
Коблева (червоне напівсолодке)	1 п
Інкерман буссо (червоне)	1 п
Інкерман буссо (червоне)	1 п
Совіньон біле	1 п
<b>Червоні вина</b>	
Алазанська долина червоне напівсолодке	1 п
Хванчкара червоне напівсолодке	1 п
Інкерман Каберне червоне	1 п
Сапераві червоне	1 п
Мукузані червоне	1 п
Шіраз (Австралія) червоне	1 п
Кранца Риоха (Іспанія) червоне	1 п
К'янті (Італія) червоне	1 п
Бордо (Франція) червоне сухе	1 п
Валвієхо (Іспанія) червоне	1 п
<b>Ігристі вина</b>	
Шампанське «Асті Мартіні»	100
Шампанське «Крим Брют»	100
Шампанське «Крим» червоне	100
Шампанське «Крим» напівсухе біле	100
Шампанське (безалкогольне)	100
<b>Слабоалкогольні напої</b>	
Lowenbrau	0,5
Leffe Brune	0,5
Staropramen	0,5
Stella Artois	0,5
Hoegaarden White	0,5
Corona Extra	0,5
Чернігівське світле	0,5
Оболонь (безалкогольне)	0,5



*Формування сировинних запасів*

Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів наведено до табл.

1.18.

Таблиця 1.18

**Управління сировинними і продуктовими запасами**

Назва сировини	Добова потреба, кг	Обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
М'ясо	51,83	155,48	Посередник, вітчизняний; Транспорт посередника, маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
Риба та морепродукти	29,00	87,00	Посередник, вітчизняний/закордонний; транспортом посередника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
М'ясна та рибна гастрономія	17,56	52,68	Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
Молоко, молочні і жирові продукти	53,40	53,40	Виробник, вітчизняний, транспортом постачальника, кільцевий маршрут, щодня	рівномірне постачання
Овочі	68,62	205,86	Посередник, вітчизняний, транспортом постачальника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Фрукти, ягоди	19,36	87,30	Посередник, вітчизняний, транспортом постачальника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Бакалійні товари	19,36	96,79	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Консервовані продукти	11,58	57,88	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Яйця курячі	263 шт.	789,00	Виробник, вітчизняний, транспортом постачальника, кільцевий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Алкогольні напої, л	120,25	601,25	Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; маятниковий маршрут; кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Холодні напої	79,48	397,38	Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; маятниковий маршрут; кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму

Далі було розраховано кількість обслуговуючого персоналу, який буде працювати два через два дні (табл. 1.19).

Таблиця 1.19

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану**

Посада	Розряд	Кількість
Офіціант	3-5	4
Бармен	5	2
Прибиральник залу		2
Мийник посуду		2
<b>Разом</b>		<b>10</b>

В табл. 1.20 наведено експлікацію складських, виробничих та адміністративних приміщень закладів ресторанного господарства при хостелі «Міхаїл» на 120 місць у туристичній дестинації Гідропарк. На мою думку доцільно мінімізувати обслуговуючий персонал хостелу, так як підприємство матиме не високі ціни на проживання і розміщення гостей, тому для обслуговування гостей буде працювати 2 офіціанти позмінно, один бармен, прибиральник залу та посудомийник.

Таблиця 1.20

**Експлікація приміщень ресторану при хостелі «Міхаїл»**

№пп	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
	<i>Для відвідувачів ресторану</i>	
1	вестибюль, в тому числі:	30
2	- гардероб	9
3	- вбиральні	14
4	Торговельна зала ресторану	200
<b>Площа всього</b>		<b>230</b>
	<i>Виробничі</i>	
1	Доготівельний цех	14
2	Гарячий цех	17
3	Холодний цех	14
4	Мийна столового посуду	9
5	Мийна кухонного посуду	6
6	Сервізна	5
7	Роздаткова	8
<b>Площа всього</b>		<b>73</b>
	<i>Складські</i>	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	4

2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	4
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	4
4	Комора зберігання сухих продуктів	6
5	Комора винно-горілчаних виробів	6
6	Комора і мийна тари	6
7	Комора інвентарю	6
8	Приміщення комірника	6
9	Завантажувальна	12
	<b>Площа всього</b>	<b>54</b>
	<b>Адміністративні та побутові приміщення:</b>	
1	Кабінет директора	6
2	Контора	12
3	Приміщення для персоналу	8
4	Приміщення завідуючого виробництвом	6
5	Гардероб для офіціантів з душовими	6
7	Санвузол	3
8	Білизняна	6
	<b>Площа всього</b>	<b>47</b>
	<b>Площа корисна</b>	<b>404</b>

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних. Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства,  $S_{роб}$ , м<sup>2</sup>:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1 \quad (1.1)$$

$$S_{роб} = 404 * 1,1 = 444 \text{ м}^2$$

де  $S_{кор}$  – корисна площа закладу, м<sup>2</sup>;

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

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

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2 \quad (1.2)$$

$$S_{заг} = 444 * 1,03 = 457 \text{ м}^2$$



де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу, м<sup>2</sup>;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,03\div 1,15$ .

Загальна площа закладу ресторанного господарства при motelі становить 457 м<sup>2</sup>.

Проаналізовано концепцію ресторану при проектованому Хостелі «Міхаїл», його структуру та організацію роботи, розробили типове меню для даного підприємства, особливість меню є українська направленість з пікантними назвами страв, що вразить туристів та гостей хостелу.

### **Висновки до 1 розділу**

1. Досліджено перспективи проектування хостелу на 120 місць у туристичній дестинації Гідропарк м. Києва. Вивчено попит споживачів, виявлено основні мотиви придбання туристичних послуг і аналіз споживчої поведінки надає керівникам і спеціалістам хостелу те, без чого неможлива успішна діяльність ринку.

2. Обґрунтовано доцільність проектування хостелу в даному районі. Завдяки великому потоку туристів та бізнес-туристів завдяки близькості до центру міста, що дозволяє прогнозувати високу заповнюваність хостелу. Таким чином, основний цільовий контингент хостелу - це гості столиці. Надалі, при проектуванні хостелу, враховуватимуться потреби і уподобання туристів. Для проведення особливої події використовується ресторан, зала універсального призначення, літні майданчики. Наявність звукового та світлового обладнання гарантує високий рівень івенту. В залі універсального призначення можливе проведення корпоративних фітнес-тренінгів. У проектованому хостелі будуть надаватися послуги лазні та сауни.

Визначено концептуальне рішення хостелу, структури приміщень, та структуру номерного фонду яка становить 44 номери.

## РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

### 2.1. Екстер'єр готелю

Проектований хостел представляє собою 5-и поверхову будівлю з цокольним поверхом, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має прямокутну форму в осях А-Ж: 1-6.

Місце проектування – місто Київ, туристична дестинація «Гідропарк» добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 60 м знаходиться автобусна зупинка, проходять маршрутні транспортні засоби.

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

- Декоративне металеве огороження території висотою 1,5 метра;
- Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів із асфальту та бетонної тротуарної плитки;
- Влаштування лавок в зоні відпочинку гостей;
- Озеленення шляхом влаштування газонів, посадки дерев, кущів та квітів;
- Насадження квітників – клумби, змішані квітники та рядові насадження;
- Штучне освітлення території шляхом встановлення наземних світодіодних ліхтарів, які розташовуються на стовбах.

Покрівля верхнього поверху має плоску форму. Вхід будівлі оформлено вивіскою назви хостелу.

У оздобленні фасаду хостелу цегляна кладка з лицьовальної цегли під розшивку. Використовуватимуться дерев'яні елементи для декорування фасаду. Споруда буде прямокутної форми. Біля парадних входів до хостелу та ресторану розміщуватимуться рекламні щити, на яких кожного дня обновлюватиметься меню з цінами і коротким описом окремих страв. Великі вікна на фасаді із дерев'яними рамами доповнять красу та стильове рішення закладу. Вхід у хостел буде облаштований високими дверима з дерева прикрашеним різбленням, над входом буде навіс та пандус для людей з обмеженими здібностями. Цоколь будівлі



оздоблений сірим каменем. Окремим буде вхід до ресторану для гостей, які не проживають у хостелі.

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 450 м<sup>2</sup>, перший поверх - 990 м<sup>2</sup>, з другого по четвертий - по 450 м<sup>2</sup>. На цокольному поверсі будуть розміщені технічні приміщення, На першому - спортивно-оздоровчого призначення, адміністративні приміщення, господарсько-виробничі. Житлові поверхи - з другого по четвертий (п'ятий фактично), а загальна площа цих поверхів буде складати  $450 \cdot 3 = 1350$  м<sup>2</sup>. Загальна площа хостелу складає  $S_{\text{заг}} = 450 + 990 + 1350 = 2790$  м<sup>2</sup>.

## 2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

Основною дизайнерською ідеєю проєктованого хостелу «Михаїл» відповідно до прийнятої концепції є стиль лофт. Цій тематиці підпорядковано весь комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів та технічного оснащення.

### *Інтер'єр приміщень для обслуговування гостей*

Вестибюль буде оформлений в стилі лофт. Для оформлення стелі вибрані дерев'яна вагонка, підлога приміщень вестибюля з плитки, стіни частково пофарбовані, а частково оздоблені деревом під лофт. Також буде поєднання різних порід дерева. Особливо вдало буде виглядати в такому дизайні бюро прийому та реєстрації. Колірну гаму обрано спокійну, зі світлим фоном. Оптимальним варіантом для вікон стануть практичні ролонні штори. Вони відмінно виглядають, і при цьому, мають високу практичність і функціональність. Меблі будуть виготовлені з мдф, шпоновані. Виділятиметься текстильна оббивка диванів у вестибулі.

В хостелі «Михаїл» запроектовано такі номери: люкс, напівлюкс стандарт одномісний, двомісний, шестимісний.

В номерах люкс передбачено використання меблів з дерева. В номерах категорії «стандарт» використовуватимуться оздоблення меблів з дсп. Всі номери хостелу оснащено шумоізолюючими металопластиковими вікнами та сучасним обладнанням, технікою. Дизайнерське рішення інших приміщень хостелу виконано



відповідно до загального дизайнерського рішення з використанням елементів декору, відповідно до типу та призначення приміщення.

### Дизайн ресторану

При оздобленні торгових приміщень буде використана велика кількість деревини (меблі, підлога, декоративна імітація дров), світлий відтінок, що покликано підкреслити виняткову натуральність інгредієнтів. Дизайн ресторану планується виконати в індустріальному лофт-стилі: стеля з відкритими конструкціями, цегляні стіни і великі вікна із декоративними залізними накладками. Центральним елементом інтер'єру має стати барна стійка, оздоблена гармонійним поєднанням дерева та скла: складається враження, що вона нависає над підлогою з розписною плиткою. Відчуття свіжості створюється завдяки дерев'яним столам та стільцям у стилі лофт. Адміністративні приміщення, гардероби і кімнати відпочинку персоналу оздоблені шпалерами світлих кольорів на стінах, стелі оздоблені штукатуркою та пофарбовані, підлога - керамічна плитка.

Висновок: 2 розділ диплому виконано на основі нормативних документів, матеріалів, дослідження району будівництва, та на основі концептуальних рішень. Проаналізувавши місце проектування визначено доцільне проектування хостелу на 120 місць в м. Києві по Броварському проспекті.

1. Будівля хостелу проектується 5-ти поверхова із господарсько-виробничими приміщеннями, приміщеннями з надання побутових послуг, технічними приміщеннями у цокольному поверсі та житловими номерами на поверхах з 2-го по 5-й поверх.
2. Стильове рішення закладу передбачає реалізацію характерних ознак стилю лофт, що реалізовано у екстер'єру та інтер'єрі хостелу.
3. Рішення щодо об'ємно-планувальної схеми, благоустрою наведені у графічній частині проекту.

## РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

### 3.1. Цінова політика. Фінансовий результат

В основу проектування доходу від реалізації номерів в перший рік експлуатації хостелу слід покласти планові показники сезонності та структури попиту, рівня використання номерного фонду за категоріями номерів по місяцям року та в середньому за рік, орієнтуючись на результати аналізу аналогічних показників конкуруючих підприємств. Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у хостелі «Міхаїл» розраховуємо у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

#### Планування прогнозованого обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення хостелу «Міхаїл» на 2020 рік (людино-днів)

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	У них місьць	Кількість місьць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ( $Q_{пл}$ ), людино-днів			
				між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	1.1	$2 = 1 \cdot Mi$	3	4	5	6	7	8	$9 = 2 \cdot 3 \cdot 6$	$10 = 2 \cdot 4 \cdot 7$	$11 = 2 \cdot 5 \cdot 8$	$12 = 9 + 10 + 11$
Вища категорія, у. т.ч.:													
Люкс	2	2	4	120	125	120	0,6	0,8	0,7	288	400	336	1024
Напівлюкс	2	2	8	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
Перша категорія (стандарт), у. т.ч.:													
одномісні	8	1	11	120	125	120	0,6	0,8	0,7	792	1100	924	2816
двомісні	32	2	62	120	125	120	0,6	0,8	0,7	4464	6200	5208	15872
<b>Усього</b>	<b>48</b>		<b>85</b>	<b>80</b>	<b>83,333</b>	<b>80</b>	<b>0,6</b>	<b>0,8</b>	<b>0,7</b>	<b>6120</b>	<b>8500</b>	<b>7140</b>	<b>21760</b>

Пропускна спроможність закладу ресторанного господарства при хостелі (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду засобу розміщення, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування).

Планування кількості замовлення послуг закладу ресторанного господарства при хостелі на плановий рік розраховуємо у табл. 3.2.

**Планування кількості замовлення послуг ресторану при готелі  
«Міхаїл» на 2020 рік**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	10080	14000	11760	35840
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі, одиниць	54372	113783	97080	265235
2.1. Кейтеринг, одиниць	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором («A la cart»), одиниць	54372	113783	97080	265235

Прогнозування обсягів діяльності готелю за центрами доходів наведено у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

**Прогнозування обсягів діяльності готелю за центрами доходів**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг засобу розміщення	6120	8500	7140	21760
Обсяг реалізації послуг з організації харчування	41391	68985	45990	156366
Обсяг реалізації послуг СПА	1424	1612	1496	4532
Обсяг реалізації послуг івент-сервісу	254	380	325	959

Доходи готелю – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах підприємства.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Міхаїл» розраховуємо у табл. 3.4.



**Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) хостелу «Міхаїл»**

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом	між сезоння	високий сезон	сезон	між сезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 = 8 + 9 + 10
Вища категорія, у т.ч.:											
апартамент	288	400	336	1024	4850	5400	5150	1989,5	3160	2730,4	7879,9
люкс	576	800	672	2048	3850	4200	4050	2917,6	4360	3721,6	10999,2
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:											
одномісні	792	1100	924	2816	1375	1450	1425	1300	2595	1916,7	5811,7
двомісні	4464	6200	5208	15872	1450	1550	1500	7272,8	10200	8500,12	25972,92
<b>Усього</b>	<b>6120</b>	<b>8500</b>	<b>7140</b>	<b>21760</b>				<b>13479,9</b>	<b>20315</b>	<b>16868,82</b>	<b>50663,72</b>

Товарообіг закладу ресторанного господарства при хостелі як планується буде складатися з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на плановий рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей хостелу залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

**Планування обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при хостелу «Міхаїл»**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:	57080	113783	97080	265235
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	57080	113783	97080	265235

## Продовження таблиці 3.5

2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	255	300	255	-
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	0	0	0	0
3.2. За вільним вибором	10750,54	34134,9	20750,54	70308,4
3.3. Кейтеринг	1237,8	1706,7	1237,8	3515,4
<b>Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн</b>	<b>13984,34</b>	<b>27841,6</b>	<b>20984,34</b>	62810,28

Обсяг операційних доходів хостелу «Міхаїл» зводимо в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

## Плановий прогноз обсягу операційних доходів хостелу «Міхаїл» на 2020 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	17884,8	23820	15671,2	<b>50663,72</b>
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	8989,0	25841,6	17993,2	62854,8
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.	1398,0	2653,9	1991,1	6042,9
<b>Разом: основні операційні доходи, тис. грн</b>	<b>28271,8</b>	<b>52315,5</b>	<b>35655,5</b>	<b>119561,42</b>
4. Інші операційні доходи, тис. грн	3127,2	7131,5	5165,5	11980,3
<b>Разом: операційні доходи, тис. грн</b>	<b>31399,0</b>	<b>59447,0</b>	<b>40821,0</b>	<b>131541,7</b>

Кумулятивний метод нарахування амортизації передбачає розподіл суми зносу основних засобів за терміном їх служби від максимальної до мінімальної величини. Виробничий метод використовується для визначення суми амортизації, що включається до собівартості окремих видів послуг. У таблиці 3.7 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів  
хостелу «Міхаїл» на 2020 рік**

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
<b>1. Будівлі, споруди</b>	<b>459520,5</b>	30	15321,3
<b>2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:</b>	<b>84034,4</b>	5	16810,2
2.1. Холодильне обладнання	27814,2	5	5572,8
2.2. Механічне обладнання	25395,9	5	5084,5
2.3. Теплове обладнання	13305,2	5	2664,5
2.4. Торговельне обладнання	16935,1	5	3392,1
2.5. Вимірювальні прилади	605,1	5	121,4
<b>3. Меблі, інше офісне обладнання</b>	<b>25394,7</b>	5	5078,3
<b>4. Автотранспорт</b>	<b>9680,2</b>	5	1939,2
<b>5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини</b>	<b>1212,5</b>	4	303,1
<b>6. Телефони</b>	<b>605,1</b>	4	151,8
Усього	<b>580395,6</b>		39592,6

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад. Розраховуємо чисельність покоївок хостелу «Міхаїл» (табл. 3.8).

Таблиця 3.8

**Розрахунок чисельності покоївок хостелу «Міхаїл»**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів у хостелі	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньоспискова чисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3xKзам
Вища категорія, у т.ч.:				
апартамент	2	4,5	0,44	0,49
люкс	2	4,5	0,89	0,98
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	8	7	1,57	1,73
двомісні	32	6,5	4,77	5,25
Всього	44		7,67	8,44

Планування фонду заробітної плати працівників хостелу «Міхаїл» на плановий рік наводимо у у додатку В .



У таблиці 3.9 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

Таблиця 3.9

### План з праці хостелу «Міхаїл» на 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	193
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	10
Виробничий (операційний) персонал	осіб	57
Допоміжний персонал	осіб	36
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	<b>16559,7</b>
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	3050,20
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	6620,8
Допоміжний персонал	тис. грн.	6775,25
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	<b>3286,80</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	625,84
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1988,76
Допоміжний персонал	тис. грн.	681,56
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	<b>19794,30</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	3725,80
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	8608,40
Допоміжний персонал	тис. грн.	7452,55
Структура фонду оплати праці		
основна заробітна плата	%	83,39
додаткова заробітна плата	%	16,61

Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ресторану при хостелі на плановий рік проводиться у додатку Г.

Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

### Витрати на ресурсне забезпечення хостелу «Міхаїл»

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	123315,00	98,40
2.Витрати на опалення, Гкал	1546,50	1760,12
3. Витрати води, м <sup>3</sup>	12998,23	
Холодна	9205,72	89,90
Гаряча	3792,51	155,65
<b>Разом</b>		<b>2068,16</b>
<b>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів</b>		<b>1055,3</b>

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у хостелі «Міхаїл»  
на 2020 рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	23	1	1430	33
Оперативно виробничий персонал	80	2	1000	130
<i>Разом</i>	<i>103</i>	<i>*</i>		<i>163</i>

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів хостелу на плановий рік проводиться у табл.3.12.

Таблиця 3.12

**Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів хостелу «Міхаїл»**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	120	2,6	312	50,5	25,16
Чашки	120	1,8	216	60,4	20,18
Столові	120	2,1	252	65,8	35,34
Десертні	120	3,7	444	68,9	35,83
Закусочні	120	3,9	468	33,6	73,59
2. Столові набори			0		
Виделки	120	3,0	360	27,4	13,15
Ложки	120	4,3	516	26,8	18,22
Ножі	120	3,6	432	34,7	20,13
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	120	3,6	432	31,1	18,04
Стакани	120	2,0	240	35,6	11,39

## Продовження таблиці 3.12

Фужери	120	2,6	312	46,5	19,07
Бокали	120	1,8	216	50,1	14,53
4. Спортивний інвентар	40	3,3	312	550	60,5
5. Столова білизна	51	4,0	216	166,5	29,97
6. Постільна білизна	280	1,8	252	280,4	98,14
Разом	*	*	*	*	493,24

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності хостелу та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

## Зведений кошторис операційних витрат хостелу «Міхаїл» на 2020 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів (ЗВ)	11298,5
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	19794,30
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	4350,5
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	39592,6
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	3119,4
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	493,24
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	43,1
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	95,1
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	79,2
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	23,5
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	4021,6
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
<b>Разом поточні витрати</b>	<b>82911,04</b>
<b>Умовно-постійні</b>	<b>44253,24</b>
<b>Умовно-змінні</b>	<b>38657,8</b>

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про



наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку хостелу проводимо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

### Планування маржинального прибутку хостелу «Міхаїл» на 2020 рік

Показники	Результат
<b>1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:</b>	<b>131541,7</b>
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	50663,72
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	62810,28
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	11925,5
<b>2. Податок на додану вартість</b>	<b>21860,4</b>
<b>3. Чистий дохід</b>	<b>109288,6</b>
<b>4. Умовно-змінні витрати, у тому числі</b>	<b>38657,8</b>
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	11298,5
4.2. Інші змінні витрати	27354,5
<b>5. Маржинальний прибуток</b>	<b>70643,5</b>
6. Постійні витрати	<b>44253,24</b>
7. Прибуток (збиток)	26390,26

Для хостелу «Міхаїл» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку. Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності хостелу. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку.

Планові показники доходу хостелу від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг.

Планування основних результатів діяльності хостелу «Міхаїл» на плановий рік проводимо у табл. 3.15.

**Планування основних результатів діяльності хостелу «Міхаїл», тис. грн.**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від операційної діяльності	131541,7
2	Умовно змінні витрати	38657,8
3	Умовно постійні витрати	44253,24
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	21672,5
5	Податок на прибуток, 18%	16,6
6	Чистий прибуток – можливий	14428,5
7	Рентабельність реалізації, %.	21672,5
8	Чистий прибуток – цільовий (10-15%)	131541,7
9	Чистий прибуток – плановий	38657,8

**Діагностика отриманих результатів на перший рік створення хостелу «Міхаїл»**

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник. 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. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування хостелу робимо у табл. 3.16.

Таблиця 3.16

**Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування хостелу «Міхаїл»**

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) (Роп=П/ДЧ100 П — чистий прибуток, грн; Д — дохід від реалізації продукції, грн.)	16,55
2.	Рентабельність поточних витрат (РПВ, %) = Чистий прибуток/ Обсяг поточних витрат*100	49,05
3.	Рентабельність операційних витрат (Ров, %)= Чистий прибуток/Операційні витрати *100	26,25

### 3.2. Ефективність інвестиційного проекту

Для проєктованого хостелу «Міхаїл» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 6% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проєктованого хостелу приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 19%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності хостелу «Міхаїл» на перші десять років подано у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

#### Основні результати діяльності хостелу «Міхаїл» на перші 14 років

Рік	Чистий дохід від реалізації		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 рік	141389,19	8	41304,9	38,33	66463,12	33621,15	27569,34
2-й рік	152 700,32	8	58526,4	38,33	66463,12	27710,81	22722,87
3-й рік	164 916,35	8	63208,5	38,33	66463,12	35244,73	28900,68
4-й рік	178 109,66	8	68265,2	38,33	66463,12	43381,36	35572,71
5-й рік	192 358,43	8	73726,4	38,33	66463,12	52168,92	42778,51
6-й рік	207 747,10	8	79624,5	38,33	66463,12	61659,48	50560,77
7-й рік	224 366,87	8	85994,5	38,33	66463,12	71909,29	58965,62
8-й рік	242 316,22	8	92874,0	38,33	66463,12	82979,08	68042,85
9-й рік	261 701,52	8	100303,9	38,33	66463,12	94934,46	77846,25
10-й рік	282 637,64	8	108328,3	38,33	66463,12	107846,26	88433,94
Разом	3423727,93		1299346,95		930483,72	1193897,27	1009718,68

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проєкту наведено в табл. 3.18.



**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом хостелу «Мі-хаїл», тис. грн.**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	1568459,0	87437,72	87437,72	83274,02	-985184,98
2		79597,82	167035,54	72197,57	-912987,41
3		82931,89	249967,43	71639,68	-841347,73
4		86902,36	336869,79	71494,79	-769852,94
5		91541,68	428411,46	71725,30	-698127,65
6		96885,78	525297,24	72297,66	-625829,99
7		102974,37	628271,61	73181,96	-552648,02
8		109851,16	738122,77	74351,59	-478296,43
9		117564,16	855686,93	75782,90	-402513,53
10		126165,94	981852,87	77454,94	-325058,58
<b>Разом</b>	1568459,0	1623159,99		1589668,51	21209,51

Дисконтований грошовий потік за 10 років експлуатації проекту становитиме 1589668,51 тис. грн.

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 6,0%.

Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою 3.1:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП \cdot p} \quad (3.1)$$

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

**ЧГП<sub>р</sub>** - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.2)$$

Показник періоду окупності проекту складає: **ПО** = 10 років

Період окупності інвестиційного проекту становить 10 років. У розробленому проекті хостелу «Міхаїл» закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Сьогодні очевидне зростання загальної чисельності готельних закладів, особливо невеликих і недорогих. Проектований нами хостел «Михаїл» спроектований як підприємство з невисокими цінами, тому що м. Києві «гідропарк» являється туристичним місцем і це дозволить залучити у проєктоване підприємство готельного господарства потрібну кількість відвідувачів.

Відкриття хостелу «Михаїл» можливе і, відповідно до проведених розрахунків, прибуткове. Для цього ми визначили ринкові закони, а також структуру та елементи готельно-ресторанного бізнесу, які можуть допомогти виокремитися серед конкурентів та зайняти належне місце на сучасному ринку послуг.

У випускному проєкті проведено маркетингові дослідження ринку підприємств готельно-ресторанного господарства у туристичній дестинації «Гідропарк» м. Києва. За маркетинговими дослідженнями визначено доцільним проєктування підприємства готельного господарства, а саме хостелу «Михаїл». Обґрунтовано тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Розроблено концепцію підприємства.

До складу хостелу «Михаїл» ввійшли такі заклади ресторанного господарства: ресторан на 120 місць.

У розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проєктованого хостелу та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано функціональні характеристики, концептуальний стиль та атмосферу, сервісну концепцію, організаційний дизайн.

Також структуровано сервісно-виробничий процес. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства.

По підприємству готельного господарства «Михаїл» визначені кількість та площа кожного приміщення, спроектовано об'ємно-планувальне рішення та розраховано кількість поверхів будівлі.



У розділі «Архітектура. Дизайн» проекту розроблено план хостелу 1 –го та третього поверхів, а також зони приміщень ресторану. Розроблено екстер'єр та інтер'єр ресторану та номерів.

У розділі «Ревеню. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проєктованого підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники: витрати складають 38657 тис. грн., чистий прибуток – 14428,5 тис.грн., рівень рентабельності – 16,55 % та період окупності 10 років, що є дуже гарним показником та свідчить про ефективність.

Таким чином доведено доцільність проєктування хостелу у туристичній дестинації «Гідропарк» м. Києва у складі хостелу на 25 номерів, ресторану на 120 місць. Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
4. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв.наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
5. Правила роботи закладів громадського харчування: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
6. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
7. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
8. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи»: наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.
9. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
- 10.ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
11. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
- 12.ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
- 13.ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
- 14.ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.

15. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
16. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
17. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
18. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
19. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
20. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.
21. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
22. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
23. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
24. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
25. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
26. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.
27. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
28. Методичні рекомендації до виконання інженерної частини дипломного



- проекту. – ред.. Шаповал С.Л. – КНЕУ, 2005 р.
29. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку і планування в торговельній діяльності: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. № 145.
  30. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту «Управління підприємством». – ред.. Бай С.І. – КНЕУ, 2005 р.
  31. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. – ред. Чаюн – КНТЕУ, 2005 р.
  32. Проектування закладів готельного господарства. – ред.проф. Мазаракі А.А. – КНТЕУ, 2010 р.
  33. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.
  34. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.
  35. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.
  36. Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апонін, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало ; за ред. Проф. В.В. Апонія. – К. : Академія, 2006. – 311 с.
  37. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2006. – 174 с.
  38. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
  39. Яцин В.П., Григоренко О.М., Ратушенко А.Т. Альбом зразків креслень дипломних проектів студентів фаху 091711 "Технологія харчування".
  40. Яцин В.П., Реус М.А. Практикум з дисципліни "Основи будівельної справи" для студентів фаху 7.091711 "Технологія харчування" усіх форм навчання. – К.: КНТЕУ, 2001.
  41. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за

заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-  
екон. ун-т, 2012. – 360 с.

42. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал,  
Н.М. Плешкань; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ.  
нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.

#### Інтернет ресурси

43. <http://www.kiev.com.ua> – Київський форум готельного господарства
44. <http://www.kyiv-inf.kiev.ua> - Інформаційний сайт про заклади готельного  
господарства
45. <http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу
46. <http://www.ukraine.online.com.ua>
47. <http://www.visas.com.ua> Обладнання закладів ресторанного господарства
48. <http://marketing.ru> – Маркетингові стратегії готельного господарства

**ДОДАТКИ**



### Меню ресторану при хостелі «Міхайл» у м. Києві

Страви	Вихід, г
<b>Фірмові страви</b>	
"Яриночка" (огірок свіжий, курка копчена, цибуля зелена, кріп, клюква, майонез, яйце)	40/40/15/5/20
Свинна корейка "Від Голови" (свинна корейка на кістці, фарширована беконом та сухариками)	180/30/30
Телятина з вишнею (вирізка телятини фарширована вишнею, подається з вишневим соусом)	150/30/50
<b>Холодні страви і закуски</b>	
Асорті рибне (масляна х/к, лосось с/с, лимон, масло)	60/60/20
Осетрина відварна з білим соусом	120/30
Оселедець з цибулею на картоплі	80/20/50
Овочева тарілка (огірок, помідори, перець болгарський, зелена цибуля)	45/45/40/20
<b>Салати</b>	
Придворний з сьомгою (салат, креветки, сьомга с/с, помідори, горіховий соус)	20/35/35/60
"Був на столі цариці" (кальмари, огірок, майонез домашній, яйце)	50/50
Сільський (свинина, телятина, курка, огірок солоний, яблуко, цибуля, майонез домашній)	25/25/30/30/30/10
"Солохині чари" (язик телятини, огірок свіжий, гриби білі мариновані, вишня, майонез)	35/35/35/35
"Чарівниця" (айсберг, цибуля, телятина, помідори, майонез)	20/20/45/45
"На задрість сусіду" (гриби, курка, сир, персик, майонез домашній)	35/35/35/45
"Цезар" (салат, курка, помідори, сухарики, соус цезар)	20/45/50/30
"Садівник" (свіжі помідори, огірки, перець болгарський, заправлений домашньою олією)	50/50/50
"Від панів греків" (свіжі помідори, огірки, перець болгарський, сир фета, оливкова олія)	35/35/35/40
Бабусин погребок (квашені: баклажан, помідори, огірок, капуста, слива)	30/30/30/30/30
Смажені гриби білі з Закарпаття	150
Лісова маринована галявина (маслюки, оп'ята)	70/70
Маслини	50
Оливки	50
Лимон	50
Асорті м'ясне гастрономічне (ковбаса с/к, балік с/к, грудинка копчена)	50/50/50
Асорті м'ясне по – домашньому (кров'янка, буженина, сальтисон (легені, печінка, серце, нирки), почеревина)	40/40 (10/10/10/10)/40/40
Буженина з хроном	110/20

Язик телячий відварений (з домашнім майонезом чи грибним соусом)	100/30
Сирна тарілка (сир козячий, гауда, камамбер, рокфор, виноград, мед)	30/25/30/30/25/15
<b>Гарячі закуски</b>	
Осетрина під соусом з білих грибів	70/30
Сом у вершковому соусі	90/20
Філе судака з креветками та білим соусом	60/20/20
Кров'янка зі шкварками	50/20
Вухо свиняче запечене з сиром	50/20
Голубці зі сметаною (м'ясо свинне, рис, капуста, морква, сметана)	40/80/20
Курячі потрошки ((шлунки, печінка, серця, крильця) тушковані в вершковому соусі з морквою і цибулею)	80 (20/20/20/20)
Хрусткі курячі крильця	80
Баклажани запечені з помідорами, морквою та сиром	30/20/20/25
Смажені лісові гриби (білі гриби, лисички, польські)	40/20/20
<b>Супи</b>	
Бульйон курячий з локшиною (курка, локшина, зелена цибуля)	250
Суп з рибними фрикадельками (картопля, морква, петрушка, цибуля, томатна паста, судак)	300
Борщ Полтавський з галушками (буряк, капуста, картопля, морква, цибуля, шпик, томатна паста, галушки)	300
Суп картопляний з квасолею (картопля, квасоля, цибуля, морква, петрушка)	300
Суп пюре з раками (раки, сельдерей, зелена цибуля)	200
<b>Основні гарячі страви</b>	
<b>Рибні</b>	
Форель запечена в фользі	250
Стейк з білого амура під соусом з лісових грибів	200/70
Філе лосося під соусом з морепродуктів	150/30
Короп смажений з гречаною кашею і сметанним соусом	150/100/30
Карасі в сметані	220/50
Запечена риба по-українськи (осетр, морква, цибуля, петрушка, огірки солоні, печериці, томатна паста)	150/5/5/5/10/10/50
<b>М'ясні</b>	
Свинна відбивна	150
Свинина запечена з білими грибами	180/70
Свинна корейка "Від Голови" (свинна корейка на кістці, фарширована беконом та сухариками)	180/30/30
Свинні ребра "Шинкар" (тушковані копчені свинні ребра в томатно-медовому соусі)	200/60

Печеня по-селянськи (тушкована картопля з грибами та свининою)	130/40/70
Стейк з телятини з винним соусом	150/30
Телятина з вишнею (вирізка телятини фарширована вишнею, подається з вишневим соусом)	150/30/50
Крученики тушковані Волинські (яловичина, капуста, сало, соус)	130/50/20/30
Телятина з печеними яблуками та соусом "Масандра"	150/100/30
Гусяча ніжка з яблуками та малиною	200/50/25
Куряча печінка з цибулею	170/20
Куряча відбивна в сирній скоринці	150/25
<b>Вареники</b>	
Вареники з капустою та грибами	140
Вареники з картоплею	140
Вареники з сиром і сметаною	140/30
Вареники з чорницею і сметаною	140/30
<b>Млинці</b>	
Млинці з м'ясом	110/30
Млинці з домашнім кисломолочним сиром та сметаною	110/30/20
Млинці з яблуками	110/30
Млинці з полуничним варенням	110/30
<b>Солодкі страви та десерти</b>	
Яблуко запечене з горіхом та медом	140/30/30
Медівник – солодке печиво	100
Коржики молочні з повидлом	120/60
Морозиво в асортименті	50
Пузатий апельсин (фруктово-творожний десерт)	150
<b>Гарячі напої</b>	
<b>Чай</b>	
Чорний чай	350
Чай з бергамотом	350
Зелений чай	350
Зелений чай з жасмином	350
Трав'яний чай	350
Фруктовий чай	350
<b>Кава</b>	
Еспресо	40
Амерікано	120
Капучіно	150
Моко	150
Глясе	200
Лате	200



Мокачино	150
Irish Cream	200
Кава по ирландськи	200
Гарячий шоколад	200
<b>Свіжовижаті соки</b>	
Ананасовий фреш	150
Апельсиновий фреш	150
Грейпфрутовий фреш	150
Яблучний фреш	150
Морквяний фреш	150
Вишневий фреш	150
<b>Холодні напої</b>	
Сік в асортименті "Садочок"	250
Мінеральна вода «Perrier»	0,33/0,5
Мінеральна вода «Боржомі»	0,5
Тала вода «Evian»	0,5
Мінеральна вода «Набіглаві»	0,33/0,5
Мінеральна вода «Моршинська» н/г	0,33/0,5
Мінеральна вода «Моршинська» с/г	0,25/0,5
Мінеральна вода «Вон Aqua»	0,25/0,5
<b>Гарніри</b>	
Картопля відварна з кропом та вершковим маслом	180/20/50
Картопляне пюре	200
Картопля смажена по - домашньому з лисичками	150/50
Тушкована капуста з чорносливом	150/50
Цвітна капуста смажена в сухарях	150
Овочі гриль (кабачок, баклажан, томати)	50/50/50
<b>Алкогольні напої</b>	
<b>Аперитиви</b>	
Martini Bianco	50
Asti Martini	50
Вишнівка	50
Бехерівка	50
<b>Горілка</b>	
Rada Respect	50
Перша Гільдія Поважна	50
Козацька Рада Класична	50
Козацька Рада Перцева	50
Домашній хуторок	50
Мірна на молоці	50
Хортиця Срібна	50
<b>Ром</b>	

Bacardi White Rum	50
Bacardi Black Rum	50
<b>Джин</b>	
Beefeater Gin	50
Гордонс	50
<b>Віскі</b>	
Johnnie Walker Red Label	50
Johnnie Walker Black Label	50
Chivas Regal 12 years	50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	50
<b>Коньяки та бренді</b>	
Martell V.S.O.P.	50
Hennessy X.O.	50
Кон`як «Мартель V.S.O.P»	50
Арапат 5*	50
Клинков V.S.	50
Alexx Silver	50
Закарпатський	50
<b>Текіла</b>	
Tequila Sauza	50
Tequila Sauza Gold	50
Beefeater Gin	50
<b>Лікери</b>	
Лікер «Малібу»	50
Лікер «Бейліс»	50
Самбука	50
<b>Вина</b>	
<b>Білі вина</b>	
Алазанська долина біле напівсолодке	1 п
Шабо (сухе біле)	1 п
Шабо (сухе рожеве)	1 п
Коблева (біле напівсолдке)	1 п
Коблева (червоне напівсолдке)	1 п
Інкерман буссо (червоне)	1 п
Інкерман буссо (червоне)	1 п
Совіньон біле	1 п
<b>Червоні вина</b>	
Алазанська долина червоне напівсолодке	1 п
Хванчкара червоне напівсолодке	1 п
Інкерман Каберне червоне	1 п
Сапераві червоне	1 п
Мукузані червоне	1 п

Шіраз (Австралія) червоне	1 п
Кранца Риоха (Іспанія) червоне	1 п
К'янти (Італія) червоне	1 п
Бордо (Франція) червоне сухе	1 п
Валвієхо (Іспанія) червоне	1 п
<b>Ігристі вина</b>	
Шампанське «Асті Мартіні»	100
Шампанське «Крим Брют»	100
Шампанське «Крим» червоне	100
Шампанське «Крим» напівсухе біле	100
Шампанське (безалкогольне)	100
<b>Слабоалкогольні напої</b>	
Lowenbrau	0,5
Leffe Brune	0,5
Staropramen	0,5
Stella Artois	0,5
Hoegaarden White	0,5
Corona Extra	0,5
Чернігівське світле	0,5
Оболонь (безалкогольне)	0,5



## Планування фонду заробітної плати працівників хостелу «Міхаїл» на 2020 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загально-місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
<b>АДМІНІСТРАЦІЯ</b>								
1	Генеральний директор	1	20880	20880	0	2034	2034	274968
2	Заступник директора з розміщення	1	17712	17712	0	1794	1794	234072
3	Заступник директора - директор ресторану	1	17280	17280	0	1734	1734	228168
4	Головний інженер	1	15840	15840	0	1494	1494	208008
<b>БУХГАЛТЕРІЯ</b>								
1	Головний бухгалтер	1	16272	16272	0	1614	1614	214632
2	Бухгалтер	2	13536	27072	0	1134	2268	352080
<b>Разом персонал адміністрації</b>		<b>7</b>	<b>101520</b>	<b>115056</b>	<b>0</b>	<b>9804</b>	<b>10938</b>	<b>1511928</b>
<b>ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ</b>								
1	Черговий адміністратор	2	11232	22464	0	954	1908	292464
2	Покоївка	8	8640	69120	0	954	7632	921024
3	Прибиральник	2	8352	16704	0	864	1728	221184
4	Працівники служби охорони	3	10080	30240	0	930	2790	396360
<b>Разом</b>		<b>15</b>	<b>46944</b>	<b>155808</b>	<b>0</b>	<b>4656</b>	<b>15966</b>	<b>2061288</b>
<b>ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ</b>								
1	Працівник відділу	3	9200	27600	0	900	2700	363600
<b>Разом</b>		<b>3</b>	<b>9200</b>	<b>27600</b>	<b>0</b>	<b>900</b>	<b>2700</b>	<b>363600</b>
<b>РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО</b>								
<b>СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ</b>								
1	Завідувач складом	1	10080	10080	0	984	984	132768
2	Прибиральник	0	8064	0	0	864	0	0
<b>ВИРОБНИЧО-ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ</b>								
1	Шеф-кухар	1	13680	13680	1644	0	1644	183888

2	Кухар 5-го розряду	8	11520	92160	1344	0	10752	1234944
3	Кухар 4-го розряду	6	10512	63072	1104	0	6624	836352
4	Кухар 3-го розряду	1	9216	9216	864	0	864	120960
5	Мийник посуду	1	8640	8640	0	804	804	113328
6	Прибиральник	3	8208	24624	0	804	2412	324432
	<b>Разом персоналу:</b>	<b>21</b>	<b>129744</b>	<b>452304</b>	<b>5760</b>	<b>7836</b>	<b>49260</b>	<b>6018768</b>
	<b>СПОРТ</b>							
1	Адміністратор	2	8760	17520	0	820	1640	229920
2	Працівник з обслуговування саун	2	8640	17280	0	804	1608	226656
3	Масажист	2	9216	18432	864	0	1728	241920
4	Працівники центру	7	8784	61488	0	864	6048	810432
	<b>Разом персоналу</b>	<b>14</b>	<b>53544</b>	<b>141936</b>	<b>864</b>	<b>1728</b>	<b>13616</b>	<b>1866624</b>
	<b>ПРАЦІВНИКИ АНІМАЦІЇ</b>							
1	Працівники дитячої кімнати	2	7920	15840	0	864	1728	210816
	<b>Разом персоналу</b>	<b>2</b>	<b>7920</b>	<b>15840</b>	<b>0</b>	<b>864</b>	<b>1728</b>	<b>210816</b>
	<b>ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА</b>							
1	Двірник	2	7776	15552	0	864	1728	207360
2	Водій	1	8280	8280	0	924	924	110448
	<b>Разом персоналу</b>	<b>3</b>	<b>16056</b>	<b>23832</b>	<b>0</b>	<b>1788</b>	<b>2652</b>	<b>317808</b>
	<b>СКЛАД БІЛИЗНИ ТА ХІМЧИСТКИ</b>							
1	Кастелянша	1	9648	9648	0	924	924	126864
2	Працівник хімчистки	2	8280	16560	0	864	1728	219456
	<b>Разом персоналу</b>	<b>3</b>	<b>17928</b>	<b>26208</b>	<b>0</b>	<b>1788</b>	<b>2652</b>	<b>346320</b>
	<b>ПРАЛЬНЯ</b>							
1	Завідувач пральні	2	8568	17136	0	888	1776	226944
	<b>Разом персоналу</b>	<b>2</b>	<b>8568</b>	<b>17136</b>	<b>0</b>	<b>888</b>	<b>1776</b>	<b>226944</b>
	<b>РАЗОМ ПО Хостелу</b>	<b>68</b>	<b>391424</b>	<b>975720</b>	<b>6624</b>	<b>30252</b>	<b>101288</b>	<b>12924096</b>

**Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари ресторану  
хостелу «Міхайл» на 2020 рік**

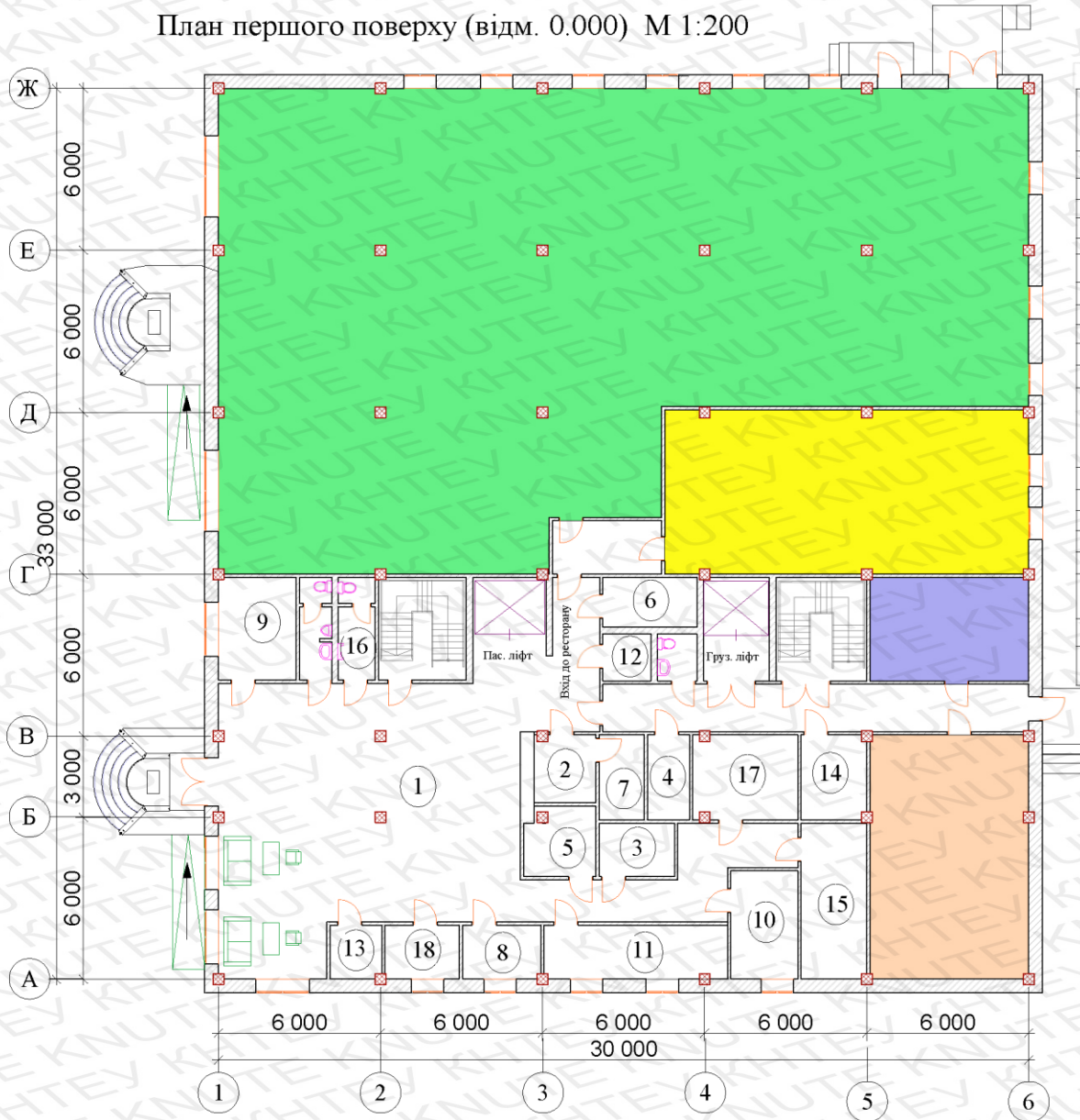
№ зп	Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну людину у г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг.	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн
1	Хліб пшеничний	150	11520	13	149,8
2	Хліб житній	200	15360	19	291,8
3	Борошно пшеничне	90	6912	35	241,9
4	Крохмаль	10	768	29	22,3
5	Крупи	70	5376	35	188,2
6	Макаронні вироби	30	2304	36	82,9
7	Картопля	400	30720	10,5	322,6
8	Овочі	500	38400	20	768,0
9	Фрукти свіжі	200	15360	43	660,5
10	Фрукти сухі	30	2304	65	149,8
11	Соки (л.)	100	7680	35	268,8
12	Цукор	80	6144	35	215,0
13	Повидло, мед	15	1152	65	74,9
14	Кондитерські вироби	20	1536	85	130,6
15	Чай	2	153,6	421	64,7
16	Кава, какао	5	384	631	242,3
17	Олія	40	3072	33	101,4
18	Молоко (2,5%)	250	19200	13	249,6
19	Кефір знежирений	250	19200	19	364,8
20	Масло вершкове	70	5376	103	553,7
21	Сир м'який низької жирності	90	6912	113	781,1
22	Сметана (20%)	40	3072	58	178,2
23	Сир твердий голландський	30	2304	153	352,5
24	Яйця (1 шт.)	1	76,8	3	0,2
25	М'ясо яловичина	250	19200	113	2169,6



26	Птиця II кате- горії	50	3840	68	261,1
27	Ковбаса варена	50	3840	103	395,5
28	Ковбаса н/копчена	30	2304	133	306,4
29	Алкоголь	50	3840	163	625,9
30	Пиво	75	5760	36	207,4
32	Спеції	3	230,4	86	19,8
33	Соуси	15	1152	93	107,1
34	Риба свіжомо- рожена (сібас, тріска, сьомга, судак, скумб- рія, сом)	125	9600	173	1660,8
<b>30</b>	<b>Разом</b>		<b>0</b>		<b>12 209,1</b>

**ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ**

План першого поверху (відм. 0.000) М 1:200



Експлікація приміщень		
№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
<b>Склад і площі приміщень приймально-вестибульної групи</b>		
1	Вестиболь	65
2	Бюро прийому і реєстрації	6
3	Бюро бронювання	6
4	Кімнати чергового персоналу	6
5	Кімната чергового адміністратора	8
6	Службовий санітарно-технічний блок	7
7	Сейфова	6
8	Камера схову	6
9	Приміщення охорони	12
10	Відділення банків, пункт обміну валюти	12
11	Бюро обслуговування (включаючи кабінет завідуючого, операційний зал, кімнату перекладів, стенографів, машбюро, бюро множильної техніки, каси тощо)	14
12	Гардероб	4
13	Приміщення для багажних візків	5
14	Приміщення прибирального інвентарю	10
15	Медпункт	14
16	Санвузол	12
<b>Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі при підприємстві готельного господарства</b>		
17	Хімчистка	14
18	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування тощо)	10

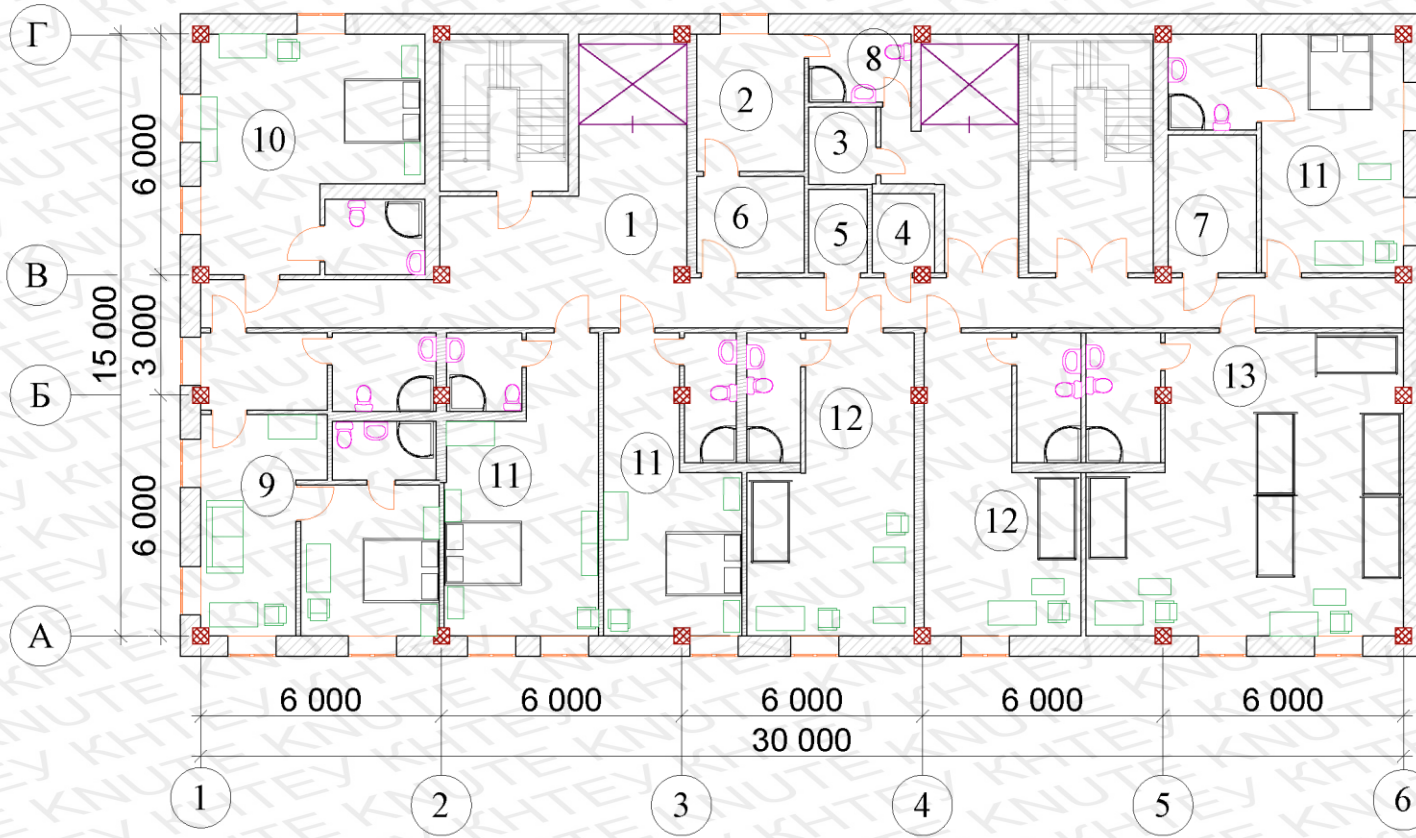
Умовні позначення

- Приміщення ЗРГ
- Приміщення приймально-вестибульної групи
- Зона адміністративних приміщень
- Зона господарських і виробничих приміщень
- Зона приміщень приміщень спортивного та оздоровчого призначення

				КНТЕУ 241.18 ВКП ГЧ			
				Проект хостелу на 120 місць у туристичній дестинації "Гідропарк" м. Кісва			
				Стадія	Аркуш	Аркушів	
Зав. кафедри	Боїко М.Г.	Підпис	Дата	Хостел на 120 місць	Н	1	2
Керівник	Салімон О.М.						
Консультація	Расулов Р.А.						
Студент	Цапкеленко М.О.						
План приймально-вестибульної групи приміщень на позначці 0.000 М 1:200				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, д.ф.п.			



План 3-го поверху (відм. +7,200) М 1:100



**Експлікація приміщень**

№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
1	Хол	20
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
3	Комора для брудної білизни	5
4	Комора для прибирального інвентаря	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни	4
6	Кімната побутового обслуговування	7
7	Приміщення для зберігання взків покоївков	8
8	Санвузол персоналу	4
9	Люк	39
10	Напівюк	33
11	Стандарт двомісний	24
12	Стандарт одномісний	24
13	Стандарт шестимісний	40

				КНТЕУ 241.18 ВКП ГЧ			
				Проект хостелу на 120 місць у туристичній дестинації "Гідропарк" м. Кієва			
	П.І.Б	Підпис	Дата	Хостел на 120 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Бойко М.Г.				Н	2	2
Керівник	Світлон О.М.			<b>План типового поверху житлової частини (відм. +7,200) М 1:200</b>	Фасулет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, д.ф.м.		
Консультант	Рашупов Р.А.						
Студент	Цапкаленко М.О.						

