

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**Проект туристичного комплексу на 50 місць
в с. Гостинне, Кіровоградської обл.**

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

підпис студента

**Ципочкіна Каріна
В'ячеславівна**

Науковий керівник
д.е.н., професор

підпис керівника

**Компанець Катерина
Андріївна**

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

підпис консультанта

**Босовська Мирослава
Веліксівна**

Київ 2019

ЗМІСТ

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 (або торговельної зали закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи приміщень).....	
Розділ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)	
3.1. Цінова політика. Фінансовий результат	
3.2. Ефективність проекту	
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	
3.5. Ефективність інвестицій.....	
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	
КРЕСЛЕННЯ	

ВСТУП

Актуальність теми. Готельний і ресторанний бізнес є найважливішим елементом соціальної сфери, що грає велику роль у підвищенні ефективності суспільного виробництва і відповідно росту життєвого рівня населення. Як показує досвід, економічні перетворення останнього років не тільки не поліпшили сервіс у готельному і ресторанному господарстві, але і призвели в ряді випадків до зниження якості обслуговування. Особливо це відчувають на собі іноземні туристи. Разом з тим останнім часом з'явилися і високорозрядні готелі, що мають потребу в менеджерах різних рівнів. В даний час в Україні і у країнах СНД процес навчання кваліфікованих фахівців для готелів і ресторанів знаходиться лише на початковій стадії. Тому започаткування даного курсу є своєчасним і необхідним в підготовці фахівців для цієї важливої і складної сфери.

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

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

1. Визначити концептуальні засади діяльності об'єкта відповідно до категорії і місткості. Обґрунтувати форму утворення туристичного комплексу на 50 місць в селі Гостинне Кіровоградської обл., контингент споживачів, перелік та особливості послуг, що надаються.
2. Розробити перелік послуг туристичного комплексу на 50 місць, визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень комплексу, 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. Розробити інтер'єр та екстер'єр туристичного комплексу. Дизайнерське рішення номера, торговельної зали ресторану, приймально-

вестибюльної групи приміщень.

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

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

Об'єкт дослідження – процес проектування об'єкта туристичного комплексу.

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

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

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 підприємств готельного господарства, розробленні концепції та управлінні їх господарською діяльністю.

Наукові праці. За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Інноваційні технології в готельно – ресторанному бізнесі» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2019. – с 262 (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 «Ревеню менеджмент»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел, 6 додатків та 3 графічних матеріалів. Загальний обсяг роботи становить 52 сторінок, на яких представлено 39 таблиць та 3 рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Локація

Діяльність туристичних комплексів та готельних комплексів в регіонах України забезпечує зайнятість для туристичної діяльності (як складової), торгівлі, транспорту, ресторанного господарства, страхування, екскурсійного обслуговування, рекламної індустрії та економіки регіону в цілому за рахунок обслуговування внутрішніх і в'їзних туристів, що є невід'ємною частиною роботи готельного господарства регіону. В умовах розвитку країни готельний бізнес, з одного боку, стає дієвим засобом формування ринкового механізму господарювання, надходження значних коштів до бюджету, створення високооплачуваних робочих місць, а з іншого боку – покращення якості життя українських громадян. У зв'язку з цим актуальність визначення тенденцій розвитку готельного господарства в Україні є очевидною. Формування ринку готельної нерухомості в Україні почалося з 2000 р. Так, в Україні за даними Державного комітету статистики станом на 2019 р. у Кіровоградській області функціонують понад 300 готелів.

За даними досліджень с. Гостинне розташоване у Знам'янському районі, Кіровоградської області в долині річки Рудка, Станом на 2019 рік населення становить 294 особи. Загальна площа в адмінмежах — 0,82 км².

На території сільської ради працює 3 магазини. На даний час для більш повного забезпечення жителів села свіжими та якісними продуктами харчування та товарами широкого вжитку в центрі села ведеться будівництво маркету.

Крім того, на території дороги через село працює 2 заклади ресторанного господарства, в радіусі 200 км знаходиться 4 готелі, аптечний кіоск, перукарня, майстерні по ремонту одягу та взуття.

Проектований комплекс буде проектуватися біля річки Рудка. Спираючись на історичні дані назва підприємства буде «Джерелія». Головною особливістю туристичного комплексу, що відрізняє нас від інших – новий ремонт всіх приміщень рівня люкс з використанням еко-матеріалів, а також комплекс матиме власні угіддя для виробництва та вирощування продуктів для реалізації.

Основні характеристики підприємств готельного господарства с. Гостинне наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Основні характеристики підприємств готельного господарства

Назва готелю	Адреса	Категорія	Інфраструктура об'єкта
Міні готель «Лілея»	м. Знам'янка, вулиця Калинова, 60	2*	Готель пропонує туристам розміститися в 2-х поверхових бцудинках, номерах різного рівня комфортності «стандарт» і «люкс», оснащених якісними меблями. Два основних бенкетних залів. Загальна місткість – до 100 персон. Є окремі затишні VIP-кімнати, дизайн і інтер'єр яких виконаний в стилеразних країн на 6-8 персон. Літній майданчик
Готель «Орлине гніздо»	Кіровоградська область, Знам'янський район, с. Суботці вул. Шевченка, 47	Без зірок	Заміський готельний комплекс, 3-х поверховий будинок, номери «стандарт», напівлюкс і «люкс», оснащених якісними меблями. Три основних бенкетних залів. Загальна місткість – до 80 персон. Є окремі затишні VIP-кімнати, дизайн і інтер'єр яких виконаний в стилеразних країн на 6-8 персон. Літній майданчик.
Готель «Reikartz» Кропивницький»	вул. В. Чорновола (колишня вул. Луначарського), 1-Д, Кропивницький	2*	До послуг гостей 63 сучасних номери наступних категорій: «Класик», «ГРАНД Класик», «Стандарт Double», «Стандарт Twin», «ГРАНД Стандарт», «Суперіор Double», «ГРАНД Суперіор», «Люкс» та «ГРАНД Люкс », ресторан української та європейської кухні, багатофункціональний конференц-зал на 50 гостей.
Готель «Аерополь» Кропивницький»	м Кропивницький вул. Полтавська 20 \ 7	Без зірок	До послуг гостей 17 комфортабельних номерів, місткий банкетний зал на 60 місць затишний конференц-зал на 30 місць диско-зал.

Отже, в районі дислокації знаходиться 4 готелі, які мають категорію 2*.

Зважаючи на туристичну привабливість міста – це невелика кількість.

Експертна оцінка основних конкурентів за критеріями наведена у табл. 1.2

Таблиця 1.2.

Результати оцінки конкурентів

Показники	Назва готелю			
	Готель "Лілея"	Готель «Орлине гніздо»	Готель «Reikartz»	Готель «Аерополь»
Місце розташування	5	5	5	4

Продовження таблиці 1.2

Транспортна доступність	5	4	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	4	4	4	4
Якість обслуговування	4	4	5	4
Асортимент додаткових послуг	4	4	5	4
Рівень ресторанного обслуговування	4	5	4	4
Система бронювання	5	4	5	5
Вартість проживання, цінні знижки, програми лояльності	5	5	4	4
Рівень безпеки туристів	5	4	4	4
Середній бал	4,5	4,3	4,5	4,2

По даним таблиці будемо графік оцінки конкурентів туристичного комплексу.

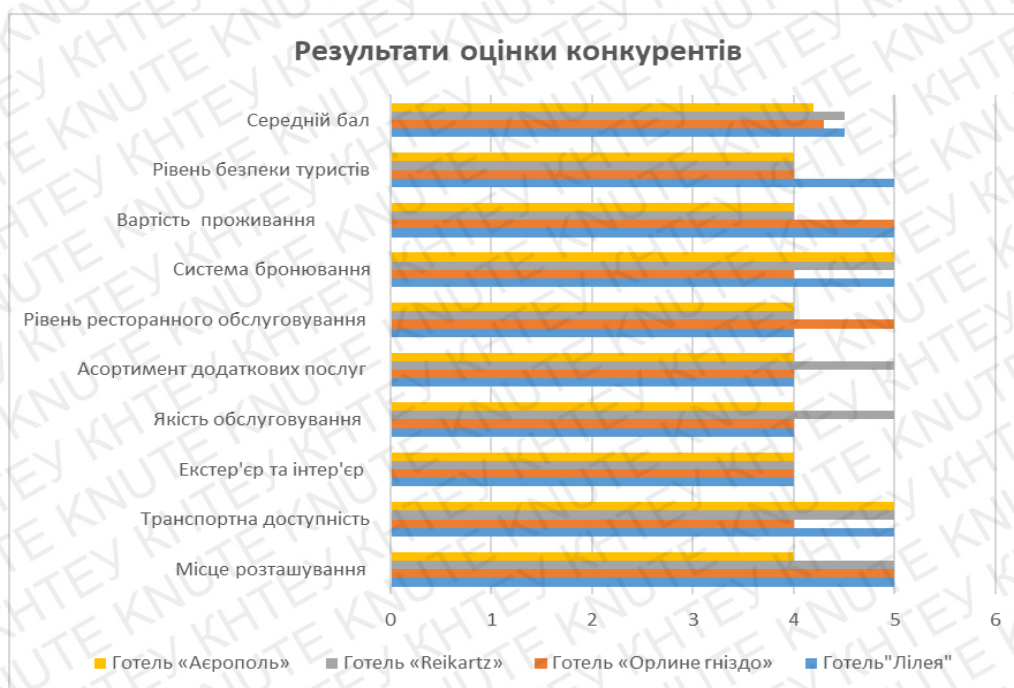


Рис. 1.1 Оцінка конкурентів туристичного комплексу «Джерелія» у с. Гостинне

Проаналізувавши, отримані дані, можна зробити висновок, що конкурент має багато сильних сторін господарської діяльності та неопозбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати при проектуванні туристичного комплексу.

Далі визначаємо потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Для здійснення сегментації важливим є вибір ознак, за якими буде здійснюватися розподіл. Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних

споживачів туристичного комплексу використана первинна маркетингова інформація, а саме дані вибіркового обстеження споживачів комплексу «Джерелія», який є прямим конкурентом готелю «Лілея». Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, національності, тривалості перебування. Так як це село мало населене та не привертає туристів, то основний цільовий контингент комплексу - це гості з міста Кропивницький та Кіровоградської області, також багато туристів приїжджає з різних куточків України. За призначенням проєктований туристичний комплекс більше відноситься до підприємств сімейного типу і має у своєму складі дитячу кімнату, невеликий кінотеатр.

1.2. Функціональні характеристики

Характеристика меж земельної ділянки

Площа озелененої території загального користування (з розрахунку на одне місце в комплексі – 50 м²) – 2500 м²

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у комплексі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання

До складу проєктованого комплексу буде входити житлова частина, представлена туристичним комплексом (3*) на 26 номерів, із загальною місткістю – 50 місця.

Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Приймально-вестибюльна та безпеки

До приміщень вестибюльної групи входитимуть: вестибюль, приміщення для зберігання і транспортування багажу, туалетні кімнати, приміщення охорони тощо.

Вестибюль поєднує вхід до закладу із входами до інших приміщень та пасажирських ліфтів; входи до санвузлів для відвідувачів, вихід на сходи. У

вестибюлі передбачено такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів, коридорів), екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до торговельних приміщень); зона відпочинку та очікування.

Відповідно до встановлених правил надання готельних послуг в Україні, курортний комплекс «Джерелія» має забезпечити цілодобове оформлення споживачів, що прибувають у підприємство і виїжджають з нього. Саме тому робота служби прийому і розміщення має змінний характер.

Основними функціями служби прийому є:

- бронювання місць;
- реєстрація і розміщення туристів;
- оформлення розрахунків при виїзді гостя, надання різної інформації.

Посадові обов'язки працівників служби прийому, а також навички і знання, необхідні для їх виконання, визначаються професійними стандартами.

Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та безпеки туристичного комплексу «Джерелія» представлено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи комплексу «Джерелія» на 50 місця у с. Гостинне

	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
1	Вестибюль	50
2	Ресепшн	10
3	Кімната чергового адміністратора	8
4	Приміщення чергового персоналу	9
5	Медпункт	17
6	Приміщення прибирального інвентарю	6
7	Каса	4
8	Службовий санітарно-технічний блок	5
9	Приміщення охорони	11
10	Камера схову	8
11	Санвузол жіночий	6
12	Санвузол чоловічий	6
Усього:		140

Житлова

До приміщень житлової групи туристичного комплексу «Джерелія»

належать номери кількох типів і категорій, коридори, холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

У проектованому підприємстві – «Джерелія» всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт.

Таблиця 1.4

Склад і площа приміщень житлової групи «Джерелія» на 50 місця у с. Гостинне

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м ²	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Апартамент	1	2	44	44	2	2	3,6
2	Люкс	1	2	34	34	2	3	3,6
3	Стандарт двомісний	20	2	23	460	40	1	71,4
4	Стандарт одномісний	6	1	17	102	6	1	21,4
Всього		28	-	-	640	50	-	100,0

Апартамент - вишуканий та просторий номер площею 44 м², який складається з холу, вітальні, спальні, окремо просторої ванної кімнати з необхідними предметами гігієни та санвузла. У номері в наявності кондиціонер (в кожній кімнаті), міні-бар (питна вода, шампанське та фрукти при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, тапочки і халат.

Номер «Люкс» - просторий двокімнатний номер площею 34 м², розділений на дві зони: вітальня і затишна спальня. Оснащений LCD телевізором (у кожній кімнаті), кондиціонером (у кожній кімнаті), міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI. У вітальні зручний диван з кріслами та журнальний столик.

Номер I категорії (одномісний) - просторий комфортний номер площею 17 м², в номері одне велике ліжко. Також в номері: ванна кімната з усіма необхідними засобами гігієни, LCD телевізор, кондиціонер, міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI.

Номер I категорії (двомісний) - просторий однокімнатний номер площею 23 м², в номері одне велике або два односпальні ліжка, ванна кімната з усіма необхідними предметами гігієни, LCD телевізор, кондиціонер, міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI.

Таблиця 1.5

Перелік оснащення і меблів, та площа яку вони займають у проектуваному туристичному комплексі на 50 місць

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання
	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Апартамент			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27
Диван	1	2100*900*900	1,89
Крісло	2	900*900*900	0,81
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Нічний столик	1	500*300*500	0,15
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Стілець м'який	2	640*800*900	0,51
Усього			10
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Ванна	1	1600*700*600	1,12
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Біде	1	370*500*400	0,19
Усього			2,56
Люкс			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27
Диван	1	2100*900*900	1,89
Крісло	2	900*900*900	0,81
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Нічний столик	1	500*300*500	0,15
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Стілець м'який	2	640*800*900	0,51
Усього			9,34

Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт двомісний			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Тумба під телевізор	1	640*800*900	0,51
Стілець м'який	1	640*800*900	0,26
Усього			6,75
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт одномісний			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	1	2200*1800*500	2,16
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	1	600*450*480	0,14
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Тумба під телевізор	1	640*800*900	0,51
Стілець м'який	1	640*800*900	0,26
Усього			4,82
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Усього			1,25

Дизайн номеру «люкс» туристичного комплексу «Джерелія» у с. Гостинне наведено на рис 1.2.



Рис. 1.2 Дизайн номеру «люкс» туристичного комплексу «Джерелія» у с. Гостинне

До житлової групи приміщень туристичного комплексу, крім номерів, належать і коридори. Вони будуть важливим комунікаційним вузлом, що з'єднуватиме сходи з номерним фондом та іншими приміщеннями. Ширину коридору розраховано так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами в руках – 1,5 м. Коридори по всій довжині на поверсі спроектовані на одному рівні. Підлогу коридорів планується покрити шумопоглинальними неслизькими матеріалами, а стіни та стелю – виготовляти з вогнетривких матеріалів. У холах передбачено робочі місця чергових по поверхах, обладнані письмовим столом та стільцем, тумбами для засобів зв'язку і збереження документів.

Таблиця 1.6

Експлікація приміщень поверхового обслуговування у туристичному комплексі «Джерелія»

№/п/п	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Хол	30
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
3	Комора для брудної білизни	4
4	Комора для прибирального інвентаря та зберігання візків покоївок	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
6	Кімната побутового обслуговування	6
7	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
	Площа всього	62

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

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

До приміщень побутового обслуговування в проектуваному туристичному комплексі відносяться: торговельні кіоски з сувенірною продукцією та лавка продукції власного виробництва. Приміщення побутового обслуговування спроектовано відокремлено і розміщено безпосередньо при вестибюлі комплексу. Рекомендовані площі приміщень для надання побутових послуг представлено у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі на підприємстві

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Торговельні кіоски сувенірів	7
2	Лавка для продуктів власного виробництва	7
Усього		14

Культурно-дозвілєва

Для організації відпочинку туристів у комплексі проектуємо дитячу кімнату, більярдну. Кімната для дитячих розваг буде розташована на першому поверсі даного туристичного комплексу, оснащена спеціальними меблями для дітей, із відокремленими зонами для ігор. Площа проекрованої кімнати складає 22 м². Склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення представлено у табл. 1.8

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень культурно - дозвілєвого призначення

№п/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кімната для дитячих розваг	22
2	Санвузол дитячої кімнати	3
3	Більярдна	26
Усього		51

Фізкультурно-оздоровча

Фізкультурно-оздоровчі приміщення включають сауну, солярій, басейн. Рекомендовані склад та площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого

призначення для туристичного комплексу категорії наведено в ДБН В.2.2-20:2008. У проектуваному підприємстві «Джерелія» будуть надаватися послуги масажу і сауни. Проектуватимуться SPA-процедурні кабінети:

- процедури по догляду за тілом та обличчям;

WELLNESS & SPA - включає в себе SPA-процедурні (кабінети, в яких надаються процедури по догляду за тілом та обличчям, сьют для парного обслуговування, б'юті-зона), а також SPA-зону: критий басейн, джакузі, банний комплекс, солярій. В перспективі при позитивному підвищенні активів плануватиметься і б'юті-зона;

Таблиця 1.9

Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Господарська комора	4
2	Басейн	35
	Приміщення при басейні:	
3	а) технічні приміщення при басейні;	8
4	б) роздягальні з душовими і санвузлами;	18
5	в) кімната відпочинку;	9
6	г) комора водного інвентаря;	4
7	Сауна	12
8	Spa -кабінет	12
9	Солярій	8
10	Масажний кабінет	8
Усього		118

Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Адміністративна

Група адміністративно-господарських приміщень туристичного комплексу «Джерелія» забезпечує умову для основного технологічного процесу адміністративного управління та інженерно-технічного та господарського функціонування всіх приміщень. Адміністративна група - головна в просторі обслуговування та розміщується на першому поверсі в групі вестибюльних приміщень з центральним входом. Склад і площу приміщень наведено у таблиці 1.10.

Склад і площа адміністративних приміщень

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кабінет директора	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
2	а) робочі приміщення;	14
3	Планово-економічний відділ	12
4	Відділ маркетингу та реклами	12
Разом		50

Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення туристичного комплексу призначені для збереження засобів матеріального забезпечення служб та інших структурних підрозділів. У планувальній організації готельного засобу господарські й підсобні приміщення розташовані на першому поверсі, на житлових поверхах найчастіше є приміщенням для зберігання білизни й інвентарю. Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площі господарських і виробничих приміщень

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
	Центральна білизняна, у тому числі:	
1	а) відділення чистої білизни;	15
2	б) відділення брудної білизни;	7
	Служба прибирання території	
3	а) побутові приміщення;	10
	Побутові приміщення для персоналу:	
4	а) гардероб	7
5	б) душові	7
6	в) санвузол	4
Всього площа господарських та виробничих приміщень		50

Проектоване підприємство матиме 3 поверхи і буде забезпечене 2-ма ліфтами.

1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

До основних факторів, що визначають конкурентоспроможність підприємства та визначають його конкурентні позиції, відносять наступні:

- зручність місця розташування туристичного комплексу;
- потужність номерного фонду підприємства;
- якість запропонованого сервісу для клієнтів;
- рівень цін на готельні послуги;
- широта та якість додаткових послуг для гостей у туристичному комплексі;
- ефективний маркетинг підприємства (активна реклама, участь у туристичних виставках, наявність програм формування лояльності клієнтів та ін).

Місія закладу - задоволення на високому рівні потреб відвідувачів у комфортному проживанні, відпочинку та бізнес-заходів і забезпечення за рахунок цього успішного функціонування на ринку в довгостроковій перспективі.

Мета господарської діяльності комплексу – надання комплексу послуг вітчизняним та іноземним туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу, а також реалізація продукції власного виробництва. Прєктований туристичний комплекс матиме власну ділянку огорожу де вирощуватиметься свіжі та натуральні продукти а також невелика ферма з тваринами. Логотип туристичного комплексу наведено на рис.1.3.



Рис. 1.3 Логотип проєктованого туристичного комплексу

Слоган комплексу – відпочинок і комфорт для гостей – наша справа!

Курортний комплекс «Джерелія» також матиме зал для проведення Івентів - місткістю до 100 гостей. Буде розміщений мультифункціональний майданчик для проведення масштабних заходів, оснащений системами концертного звуку і світла, двома медіа-стінами для відображення контенту у форматі Full-HD,

системою синхронного перекладу та мобільного сценою. Розміри і місткість залу будуть дозволяти проводити масштабні заходи. Івент-майданчик (зала універсального призначення) обладнаний за останнім словом техніки і може бути трансформований під будь-який захід: конференцію, презентацію, бізнес-форум або корпоративну вечірку. Курортний комплекс робитиме все можливе і неможливе, щоб витратити мінімум часу на підготовку заходу та отримали максимальну кількість приємних вражень проводячи час.

Пропонуються наступні додаткові форми івентів

- Сценарій (від концепції до реалізації)
- Декоративне оформлення
- Особистий координатор свята

Також на території комплексу будуть знаходитися альтанки та зона відпочинку для гостей.

Цілі проектного туристичного комплексу:

Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення комплексу "Джерелія" (табл. 1.12).

Таблиця 1.12

Концептуальне рішення туристичного комплексу «Джерелія»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	с. Гостинне
Адміністративний район населеного пункту (території)	Знам'янський район
Адреса розташування комплексу	Вулиця Шкільна
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Туристичний комплекс
Категорія	3*
Кадровий склад	<ol style="list-style-type: none"> 1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний

Продовження таблиці 1.12

Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста.			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх приміщень	Блочний			
Розміщення				
Вид	Туристичний комплекс			
Рівень комфорту	3*			
Місткість	28 номерів (50 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний-студіо	Стандарт двомісний-студіо	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	6	20	1	1
Дизайнерський стиль	Європейський, модерн			
Харчування				
Тип закладів	Ресторан			
Організація харчування	Вільний вибір			
Кількість місць	50			
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)		11.00-23.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)			
Дизайнерський стиль	Європейський			
Бізнес-послуги				
Тип	Зала універсального призначення (можна використовувати для конференцій, виставок та ін.)			
Культурно-дозвілєві послуги				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Настільний теніс під накриттям	п'ятниця – неділя		10.00 – 18.00	
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Більярдна	п'ятниця – неділя		17.00 – 22.00	
Рекреаційні послуги				
Тип	Режим роботи			
	Сауна, солярій, SPA		Басейн	
Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)		8.00 – 20.00 (без вихідних)	
Торгівля				
Тип	Призначення	Режим роботи		
		по днях		по годинах
Кіоски	Реалізація сувенірів та продукції власного огороду	Понеділок - п'ятниця		10.00 - 19.00

1.4. Сервісна концепція**Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)**

Бронюванням номерів займається адміністратор. Саме до цих підрозділів надходять заявки на бронювання від клієнтів. Завантаження залежить від

сезону, ділової активності в даному регіоні, економічної і політичної ситуації. В часи політичної нестабільності інтерес туристів до даної місцевості знижується через неможливість забезпечити безпеку перебування. У пік сезону туристичний комплекс може йти на подвійне бронювання.

Буде 3 види бронювання: письмовий, усний і за допомогою мережі Інтернет. Через сайт клієнт надсилає заяву про поселення. Таку саму заявку можна оформити й у відділі бронювання.

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

Виселення (Check-Out)

Привітання персоналом гостей під час прибуття у туристичний комплекс — важливий момент виявлення гостинності та початку процесу реєстрації гостей.

Служба ресепшн підприємства "Джерелія" займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування.

Черговий адміністратор повинен з'ясувати реєстраційний статус гостя, наголосити на особливостях додаткових послуг. Серед методів розрахунку в туристичному комплексі "Джерелія" використовують: готівку; пластикові картки; Приват 24. Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація. Рахунок на оплату готельних послуг складають у двох примірниках: перший для гостей, другий для бухгалтерії.

Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service)

Основні функції Guest Relations полягає в наданні повної інформації про можливості з переліком поточних і планованих заходів, інформацію про VIP-обслуговування, організації медичної допомоги, надання послуг няньки і багато іншого. Функції Guest Relations займається адміністратор підприємства, що полягає в тому, щоб забезпечити клієнтові абсолютно будь-які послуги, а особливо ті, які не можна виконати в межах туристичного комплексу.

Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Службу господарського забезпечення можна назвати найбільшим підрозділом служби приймання і розміщення. Це є та частина команди, яка створює в підприємстві атмосферу гостинності. В цьому підрозділі працює

максимальна кількість персоналу в порівнянні з іншими службами (до 50% службовців).

Ці працівники обслуговують різні приміщення (номерний фонд, громадські приміщення, приміщення спеціального призначення: центри розваг, тощо), забезпечуючи відповідні санітарно-гігієнічні норми, надаючи послуги прання і хімічної чистки одягу. Обсяг прибиральних робіт місць загального користування містить у собі: миття підлог миючими засобами; механізоване прибирання підлог; натирання металевих деталей і обладнання спеціальними засобами; чищення скла, дверей, підніжних щіток, підвіконь і дзеркал; видалення сміття зі сміттєвих кошиків, урн і бачків; видалення сміття і миття попільниць; видалення пилу й обробка столів, стійок. Прибирання приміщень загального користування здійснюється в такій послідовності: провітрювання приміщень; видалення пилу з крісел, диванів, журнальних столиків, підквіткарок, дзеркал тощо; видалення пилу за допомогою пилососа з паркетних підлог, тафтингових покриттів у холах і вітальнях; миття всіх інших підлог і у вестибюлі в міру необхідності.

Таблиця 1.13

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№	марка або назва виробника	призначення	кількість
клінінгове обладнання			
1.	пилосос rainbow pro-aqua	для сухого прибирання твердих поверхонь	10
2.	машина premium-zp-oko	для волого прибирання підлоги	5
3.	premium-zp-oko	возик для покоївки	10
інвентар			
1.	h2o mop x5	швабра	20
2.	lysoform	комплект для підмітання (віник і совок)	20
3.	vikan	набір для миття вікон	15
миючі засоби			
1.	hacomarble	засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	35 (3 кг)
2.	brosser 1tr-kl	засіб для прибирання скла та дзеркал	35 (750ml)
3.	суперактив ph 0,5-2,5	засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	35 (5л)

1.5 Організаційний дизайн

Процес створення туристичного комплексу відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України.

Туристичний копилекс «Джерелія» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до підприємств 3 зірки. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

ТОВ – це одноосібне товариство, що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном. ТОВ несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є статут. Для конкретизації форми власності туристичного копилексу «Джерелія» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Характеристики форми власності підприємства

Організаційно-правова форма підприємства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Установчі документи	Установчий договір, статут
Виконавчі органи	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам

В проектуваному туристичному комплексі «Джерелія» 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. 1.3.



Рис. 1.4. Організаційний дизайн управління ТОВ «Джерелія»

1.6. Ресторани. Бари

Проектується заміський ресторан на 50 місць при туристичному комплексі, орієнтований на споживачів із середнім рівнем доходу, що відвідуватимуть його з метою відпочинку, зустрічей з друзями, проведення різноманітних свят.

Режим роботи ресторану у режимі вільного доступу - з 11.00 до 23.00. При розробці режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Даний заклад ресторанного господарства працюватиме без вихідних. Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься переважно у п'ятницю та вихідні дні, а також у святкові дні, особливо кількість відвідувачів збільшуватиметься з настанням теплого літнього сезону, так як туристичний комплекс знаходитиметься на природі та біля озера.

Доцільною формою обслуговування відвідувачів у проектованому закладі буде форма обслуговування офіціантами. Заклад ресторанного господарства, що проектується буде надавати тільки високоякісні, оригінальні послуги, приготування страв здійснюватиметься за новітніми технологіями з

використанням вирощених на фермах продуктів, в меню входять страви з сировини та напівфабрикатів.

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

До основних факторів, що визначають культуру обслуговування, відносяться наявність відповідної матеріально-технічної бази, види та характер запропонованих послуг, асортимент та якість продукції, впровадження нових прогресивних форм обслуговування, рівень рекламно-інформаційної роботи, професійна майстерність працівників закладу. Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.15, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.15

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 видовищних заходів	- мийник столового посуду; - директор; - офіціанти; - прибиральниця; - кухарі;
Інформаційно-консультативна	Консультація.	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі.	- адміністратор; - споживач.

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.16.

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м ²
Вестибуль	$S_{\text{вест}}=0,3*50=15 \text{ м}^2$
Аванзала	$S_{\text{аванз}}=12 \text{ м}^2$
Гардероб	$S_{\text{гард}}= 8 \text{ м}^2$
Санвузли	$S=8 \text{ м}^2$
Торговельна зала ресторану	$S_{\text{рест}}=1,8*50=900 \text{ м}^2$

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 × 800	5
Стіл чотирьохмісний	1200 × 800	7
Стіл шестимісний	900 × 1500	2
Стілець ресторанний	400 × 500	50
Стіл для таць	400x500	1
Журнальний столик	600x1200	1
Барна стійка	6400	1
Барний стілець	300x300	5

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі, розрахунки зводимо в таблицю 1.18.

Таблиця 1.18

Якісний та кількісний склад персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість працівників
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	12
Бармен	5	2
Прибиральник залу		2
Охоронець		2
Мийник посуду		3
Разом		25

Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства

Виробничий процес у ресторані проектується на підставі загальної концепції туристичного комплексу, схеми організації виробничого процесу та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 1.19)

**Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 50 місць
при проектуваному туристичному комплексі**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
07:00-10:00	Шведський стіл			50
11:00-12:00	60	1,00	0,1	8
12:00-13:00	70	0,86	0,4	27
13:00-14:00	80	0,75	0,3	18
14:00-15:00	60	1,00	0,2	16
15:00-16:00	70	0,86	0,1	7
16:00-17:00	80	0,75	0,2	12
17:00-18:00	80	0,75	0,5	30
18:00-19:00	90	0,67	0,4	21
19:00-20:00	90	0,67	0,6	64
20:00-21:00	90	0,67	0,9	48
21:00-22:00	90	0,67	0,5	27
22:00-23:00	60	1,00	0,2	16
Всього відвідувачів за день				164
Оборотність				3,28

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживчої кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу. Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану (табл. 1.20).

Таблиця 1.20

Погруповий розподіл страв ресторану на 50 місць

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	2,01	591
Гарячі закуски	0,24	71
Супи	0,18	53
Основні страви	1,21	356
Гарніри	0,21	62
Десерти	0,37	109
Гарячі напої	0,29	85
Холодні напої, л	0,39	115
Борошняні, кулінарні та кондитерські вироби, шт.	0,27	79
Фреші	0,23	68
Інші алкогольні напої, л	0,05	15

Пиво, л	0,04	12
Вино, л	0,12	35
Горілка, л	0,03	9
Шампанське, л	0,1	29
Коньяк, л	0,01	3
Лікери, л	0,01	3
Разом, порції		1320
Алкогольні напої, л		106

На основі визначеної денної кількості страв і напоїв ми розрахували виробничу програму ресторану (табл. 1.21) на прикладі страв, що будуть пропонуватися відвідувачам. Це дасть можливість забезпечити безперебійну роботу нашого закладу.

Таблиця 1.21

Виробнича програма ресторану

Страви	Вихід, г
Фірмові страви	
Ескалар фарширований шпинатом, подається з сирним соусом та гарніром зі шпинату	170/50/25
Стейк "Козацька сила" (свинина, овочі: цибуля, картопля, цукіні, перець солодкий, томат, спаржа)	200/120
Свинні реберця під соусом барбекю	220/20
Холодні страви та закуски	
Бутерброд із червоною ікрою (масло, хліб, ікра)	15/40/10
Бутерброд із сьомгою с/с (масло, хліб пшеничний, сьомга)	15/60/40
Асорті рибне (сьомга, палтус, балик осетровий, тигрові креветки)	35/35/35/35
Холодець з судака з соусом хрін	140/50
Оселедець з печеною картоплею і цибулею	50/60/20
"Солохин город" – асорті зі свіжих овочів (помідор, огірок, болгарський перець, петрушка, зелена цибуля)	40/35/50/5/10
Салат із лосося та авокадо (лосось с/с, авокадо, томати, ікра лосося під гірчичним соусом)	140
Салат із тунця з яйцем Пашот (тунець гриль, салат, томати чері, маслини)	150
Салат "Цезар" (філе курки, лист салат, сухарики, бекон, соус із тунцем)	150
Салат теплий курячий (печінка куряча, шпинат, печериці смажені, томат під бальзаміново-часниковим соусом)	145
Салат "Чарівна смерека" (язик, морква по-корейські, гриби, огірок свіжий під майонезом)	150
Салат "Панська хата" (баклажани, цукіні, перець болгарський, печериці, огірок солоний, під соусом фантазія)	150

Продовження таблиці 1.21

Салат "Грецький" (сир Фета, свіжі овочі, цибуля кримська)	150
Салат з овочів гриль під медовим соусом (цукіні, томати, баклажан, цибуля, селера)	150
Грінки з салом	90/40
М'ясне асорті (балик, копчене сало, ковбаса с/к, шинка)	40/40/40/30
"Козацький дух" (сало з часником)	100/15
Кров'янка з гірчичним соусом	110/40
Карпачо з телятини	130
Язик заливний з горошком	100/30
Баклажанові пеньочки (баклажани смажені, сир, часник, кріп, петрушка, мигдалеві пелюстки)	100/20/5/5/5/5
Сирне асорті (Камамбер, Брі, Бофор)	45/45/45
"Бабусині соління" (огірки, помідори, патисони, капуста)	35/35/35/35
Гриби білі мариновані	130
Маслини/Оливки/Лимон	40/40/20
Гарячі закуски	
Млинці з ікрою лососевою	135/30
Хрусткі карасики в сметані	100/20
Варені раки	140
Ковбаска домашня свинна	150
Кров'яночка зі шкварками	100/15
Голубці домашні запечені	150
Курячі крильця під майонезом	120/15
Оладки з цукіні та пармезаном	140
Супи	
Юшка рибна з сьомгою	300
Курячий бульйон з перепелиним яйцем	300
Юшка грибна	300
Борщ український з пампушками	300/130
Солянка м'ясна "Чумацька"	300
Суп-пюре гарбузово-грибний	250
Борщ холодний селянський	350
Основні страви	
Рибні	
Щука на спаржі з ніжним вершковим соусом	130/35/50
Стейк із тунця з фісташковим соусом	150/30
Філе сібаса в ікорно-шпинатному соусі	180/40
Судак "Мамай" (філе судака з соусом з білих грибів)	200/80
Осетрина гриль з соусом «Тар-тар»	160/30
Ескалар фарширований шпинатом, подається з сирним соусом та гарніром зі шпинату	170/50/25

Продовження таблиці 1.21

Фарш з коропа і сома загорнутий в листя капусти на шпажках	160
Шашлик із сому з перцем	150/25
Тріска смажена, дикий рис, соус гірчичний	150/60/30
М'ясні	
Свинина під соусом із лисичок	170/110
Каре телятини з м'ятно-помаранчевим соусом	180/30
Теляча вирізка фарширована вишнею	170/20
Свинні реберця під соусом барбекю	220/20
Стейк "Козацька сила" (свинина, овочі: цибуля, картопля, цукіні, перець солодкий, томат, спаржа)	200/120
Курячий стейк з овочами (куряча грудка-гриль з баклажанами, помідорами, болгарським перцем, цукіні, під сиром «Бринза»)	110/60/10
Індичка по-панськи (філе індички, печериці, сир Рокфор під ніжним вершковим соусом)	200/30/30/30
Печеня з кролика у горщику	240
Курячі парові котлети під томатним соусом	150/40
Овочеві	
Перець фарширований грибами і рисом	200
Баклажани з сиром та горіхами	175
Овочеve рагу	200
Морквяний пиріг із сиром Маскарпоне	125/20
Зрази з грибами та соусом	140/50
Борошняні вироби	
Галушки з смаженою цибулею та копченою підчервиною	90/40/80
Вареники зі свининою з соусом	200/25
Вареники з картоплею з соусом	200/25
Вареники з капустою з соусом	200/25
Вареники з сиром кисломолочним зі сметаною	200/25
Вареники з вишнями зі сметаною	200/25
Млинці з м'ясом (яловичина) з соусом	135/25
Млинці з сиром та шинкою	120/35/35
Млинці з польськими грибами з соусом	135/20
Млинці з домашнім сиром зі сметаною	135/20
Млинці з медом	100/35
Млинці з вишнями зі сметаною	135/25
Гарніри	
Картопля пюре	150
Картопля по-селянські (печена з салом)	200/30
Картопля по-гуцульські (з часником)	150/10
Картопля фрі	150
Дикий рис	150
Соуси	

Продовження таблиці 1.21

Соус ікорно-шпинатний	50
Соус з білого вина	50
Соус з яблучного вина	50
Соус з білих грибів	50
Соус гірчичний	50
Соус м'ятно-помаранчевий	50
Соус соєвий	50
Соус вершковий	50
Соус сметанний з яйцями	50
Соус горіхово-сирний	50
Соус томатний	50
Соус Гар-гар	50
Сметана	25
Десерти	
Запечене яблуко (яблуко, мед, мигдаль)	130
Теплий шоколадний десерт	150
Сирковий пудинг із полуничним соусом	150/20
Салат фруктовий в вафельній корзинці (сезонні фрукти під медово-лимонним соусом)	190
Вершкова полуниця (мус із полуниці, сирний крем)	130
Десерт «Івано-Франківський» (бісквіт вимочений у вершках, згущеному молоці та ванільному сиропі)	100
Десерт до кави (бісквітно-шоколадна маса, фундук, шоколад)	80
Панна котта з малиновим соусом	80/30
Чорнослив з горіхами та збитими вершками	80/25
Морозиво з шоколадом	150/10
Морозиво з фруктами	150/25
Тірамісу	125
Гарячі напої	
Чай	
Класичний чорний «Англійський сніданок»	250/400
Чорний ароматизований «Граф Греї Англійський»	250/400
Зелений чай Квітка жасмину/Храм неба	250/400
Трав'яний М'ятна фантазія/Альпійський луг	250/400
Липовий Українська липа	250/400
Фруктова суміш «Гавайський коктейль»	250/400
Кава	
Еспресо	30
Американо	120
Лате	200
Капучіно	150
Фраппе	150

Холодні напої	
Соки-фреш	
Помаранчевий	200
Грейпфрутовий	200
Яблучний	200
Ананасовий	200
Селери	200
Морквяний	200
Інші холодні напої	
Боржомі (газована, негазована)	330
Моршинська (газована, негазована)	330
Віттел (газована, негазована)	330
Пер'є (газована)	330
Пепсі / Севен Ап	500
Берн	250
Соки в асортименті (Сандора): персиковий, яблучний, ананасовий, сливовий, мультифрут, морквяний	250
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	
Пиріг із вишнями	150
Тістечко "Медовик"	100
Тістечко "Наполеон"	110
Чізкейк із малиновим соусом	120/30
Яблучний пиріг із маком	200
Пиріжки з цибулею та яйцем	120
Пиріжки з капустою	120
Хліб	
Хліб пшеничний	50
Хліб житній	50
Булочка європейська	50
Пампушки	100
Алкольні напої	
Аперитиви	
Мартіні Біанко	50
Кампарі	50
Настоянки	
Бехерівка	50
Віскі	
Чівас Регал Роял Салют 21 рік	50
Макален 12 років	50
Джоні Уокер Блю Лейбл	50
Коньяки та бренді	
Мартель ХО	50/100/500

Продовження таблиці 1.21

Мартель VSOP	50/100/500
Мартель VS	50/100/500
Хеннесі VSOP	50/100/500
Сараджишвілі VS	50/100/500
Закарпатський 4*	50/100/500
Горілка	
Фінляндія	50/100/500
Фінляндія «Клюква»	50/100/500
Хортиця «Де Люкс»	50/100/500
Хортиця «Преміум»	50/100/500
Хортиця «Перцева з медом»	50/100/500
Мороша «Карпатська»	50/100/500
Руський Стандарт Платинум	50/100/500
Ром	
Баккарді Блек	50/100/500
Баккарді Бланка	50/100/500
Текіла	
Текіла Sauza Gold	50/100/500
Текіла Olmeca Gold	50/100/500
Лікери	
Куантро	50/500
Бейліс	50/500
Малібу	50/500
Вина	
Білі вина України	
Шато Шабо Шардоне – сухе біле	150/750
Шато Шабо – напівсолодке біле	150/750
Наддніпрянське князя Трубецького – напівсолодке біле	150/750
Червоні вина України	
Шабо Резерв Каберне – сухе червоне	150/750
Ессе Мерло – сухе червоне	150/750
Шато Шабо – напівсолодке червоне	150/750
Білі вина Грузії	
Taliani Valley Напареулі – сухе біле	150/750
Бугеулі тетра – напівсолодке біле	150/750
Червоні вина Грузії	
Taliani Valley – сухе червоне	150/750
Taliani Valley Оджалеші – напівсолодке червоне	150/750
Ігристі вина	
«Багратіоні брют»	750
«Асті Мартіні»	750

Продовження таблиці 1.21

Советское шампанское (біле)	750
Українське шампанське (біле)	750
Мускатне ігристе (рожеве)	750
Шампанське (безалкогольне)	750
Пиво	
Хайнекен	500
Хугарден	500
Стела Артуа	500
Львівське 1715	500
Козел	500
Жигулі	500
Старопрамен безалкогольне	500
“Золота бочка”	0,5
“Stare Misto”	0,5
"Хайншкен"	0,5
“Бланш де Брюссель”	0,5
“Крушовіце” темне	0,5
“Clausthaler” безалкогольне	0,5

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу закладів ресторанного господарства є формування продуктових запасів. Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів зводимо у додаток Б.

Таблиця 1.23

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при туристичному комплексі «Джерелія»

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів ресторану		
1	Вестибюль	15
2	Гардероб	8
3	Вбиральні	8
4	Аванзал	12
5	Торговельна зала ресторану	90
Виробничі		
1	Доготівельний цех	14
2	Гарячий цех	15
3	Холодний цех	14
4	Приміщення завідуючого виробництвом	6
5	Мийна столового посуду	8
6	Мийна кухонного посуду	8
7	Мийна столового посуду персоналу	8
8	Сервізна	6

9	Роздаткова	8
	Складські	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	5
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	5
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	3
4	Комора зберігання сухих продуктів	6
5	Комора винно-горілчаних виробів	6
6	Комора і мийна тари	7
7	Комора інвентарю	4
8	Завантажувальна	15
	Адміністративні та побутові приміщення:	
1	Кабінет директора	8
2	Контора	12
3	Приміщення для персоналу	6
4	Гардероб для офіціантів	6
5	Душові	8
6	Приміщення для офіціантів	6
7	Санвузол	3
8	Білизняна	5
	ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ	325

Із врахуванням площ коридорів та технічних приміщень визначаємо робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1$$

де

S_p – робоча площа закладу, м²;

S_k – корисна площа закладу, м²;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, який враховує площ коридорів та технічних приміщень, $K_1=1,10\div 1,25$.

Проведемо розрахунок. $S_p=325*1,1=357$ м².

Загальну площу будівлі розраховуємо за формулою:

$$S_{заг} = S_p * k_2$$

де

$S_{заг}$ – загальна площа закладу, м²;

S_p – робоча площа закладу, м²;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, який враховує площі, що займають конс-

труктивні елементи будівлі, $K_2=1,03\div 1,15$.

Проведемо розрахунок. $S_{\text{заг}}=357 * 1,1=367 \text{ м}^2$

Висновки до розділу 1

У розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проектного туристичного комплексу «Джерелія» на 50 місця та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику. Структуризовано сервісно-виробничий процес. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства. Визначено напрями технологічних інновацій, сервісно-виробничий процес, розроблена виробнича програма ресторану, підібране необхідне обладнання, розрахована площа приміщень.

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр готелю

Проектований комплекс розташовуватиметься в екологічно чистій лісовій зоні, на околиці села Гостинне біля річки Рудка. Спираючись на історичні дані назва підприємства буде «Джерелія». Головною особливістю туристичного комплексу, що відрізняє нас від інших, стане новий ремонт всіх приміщень рівня люкс з використанням еко-матеріалів, а також комплекс матиме власні угіддя для виробництва та вирощування продуктів для реалізації. Кількість поверхів будівлі складатиме 4. Споруда буде прямокутної форми темно-жовтого кольору, у вечірній і нічний час підсвічуватиметься ліхтарями. Для найбільш повного відображення інформації про послуги, що надаються комплексом, використовуємо дальню та ближню рекламу. Дальня реклама розташована на відстані 800 м від будівлі. Поряд з комплексом буде встановлена вивіска з назвою готелю та контактними даними. Біля парадних входів розміщуватимуться рекламні щити, на яких кожного дня обновлюватиметься меню з цінами і коротким описанням деяких страв. Великі вікна на фасаді в рамочних вставках доповнять красу та класичну витримку закладу. Вхід у комплекс буде облаштований високими дверима з дерева з різьбою, над входом буде козирок та пандус для людей з обмеженими здібностями.

ми. Цоколь будівлі оздоблений сірим каменем. Окремим буде вхід до ресторану для гостей, які не проживають у готельному комплексі.

Готель виділятиметься завдяки тому, що його комплекс відмінно підійде як для ділових людей, так і для поціновувачів розваг. Все це завдяки широкому спектру послуг, наявності розважального комплексу. Завдяки європейському рівню сервісу, професіоналізму персоналу та широкому спектру можливостей, що надаються для відпочинку, готель заслужено займе лідируючі позиції у сфері відпочинку в Кіровоградській області.

Слоган комплексу – відпочинок і комфорт для гостей – наша справа!

Площа озелененої території загального користування (з розрахунку на одне місце в комплексі – 50 м²) – 2500 м²

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

До складу проєктованого комплексу входить житлова частина, представлена туристичним комплексом на 28 номерів, із загальною місткістю – 50 місць. Основними характеристиками холу проєктованого туристичного комплексу у стилі «класика» є наступні:

- 1) строгі вітрини та двері;
- 2) багато дерева;
- 3) велика кількість декору.

У проєктованому підприємстві – «Джерелія» всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт.

«Апартамент» - вишуканий та просторий номер площею 44 м², який складається з холу, вітальні, спальні, окремо просторої ванної кімнати з необхідними предметами гігієни та санвузла. У номері в наявності кондиціонер (в кожній кімнаті), міні-бар (питна вода, шампанське та фрукти при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, тапочки і халат.

Номер «Люкс» - просторий двокімнатний номер площею 34 м², розділений на дві зони: вітальня і затишна спальня. Стеля номеру обшита з дерев'яної вагонки. Оснащений LED телевізором (у кожній кімнаті),

кондиціонером (у кожній кімнаті), міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI. У вітальні зручний диван з кріслами та журнальний столик.

Номер I категорії «стандарт» (одномісний) - просторий комфортний номер площею 17 м², в номері одне велике ліжко. Також у номері: ванна кімната з усіма необхідними засобами гігієни, LED телевізор, кондиціонер, міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI.

Номер I категорії «стандарт» (двомісний) - просторий однокімнатний номер площею 23 м², в номері одне велике або два односпальні ліжка, ванна кімната з усіма необхідними предметами гігієни, LED телевізор, кондиціонер, міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI.

Дизайн ресторану

В туристичному комплексі проектується ресторан на 50 місць, що відвідуватимуть його з метою відпочинку, зустрічей з друзями, проведення різноманітних свят та просто провести гарний вечір.

Режим роботи ресторану – з 11.00 до 23.00. Даний заклад ресторанного господарства працюватиме без вихідних. Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься переважно у п'ятницю та вихідні дні, а також у святкові дні, особливо кількість відвідувачів збільшуватиметься з настанням теплого літнього сезону, так як туристичний комплекс знаходитиметься на природі та біля озера. В залі ресторану передбачається проводити співочі вечірки й презентації (як, втім, і самих авторів і їхніх творів), що може служити непоганим засобом залучення відвідувачів. До кожного свята будуть придумувати незвичайні програми для вечірок. Запрошувати сучасних музикантів. В інтер'єрі торговельного залу ресторану будуть використані яскраві фарби, натуральні меблі, килими з бавовни, деталі, виконані ручною роботою - мозаїка, кераміка, плетені вироби. Підвісна стеля ресторану виконана з дерев'яної вагонки і полакована у світлі кольори, в яку вмонтовані растрові світильники. Кольорове оздоблення приміщень та матеріали, що застосовуються, при цьому враховують особливості клімату, технологічне призначення

приміщень, умови здорової роботи, характер освітлення, вимоги техніки безпеки та охорони праці. В ресторані будуть шестимісні диванчики, а також чотиримісні та двомісні столики.

Доцільною формою обслуговування відвідувачів у проектованому закладі буде форма обслуговування офіціантами. Заклад ресторанного господарства, що проектується, буде надавати тільки високоякісні, оригінальні послуги, приготування страв здійснюватиметься за новітніми технологіями з використанням вироблених на фермах продуктів, до меню входитимуть страви з сировини та напівфабрикатів.

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

До основних факторів, що визначають культуру обслуговування, відносяться наявність відповідної матеріально-технічної бази, види та характер запропонованих послуг, асортимент та якість продукції, впровадження нових прогресивних форм обслуговування, рівень рекламно-інформаційної роботи, професійна майстерність працівників закладу.

Висновки до розділу 2

У розділі «Дизайн готелю» було описано екстер'єр проектованого туристичного комплексу «Джерелія» на 50 місць, дизайнерське рішення номерів та ресторану підприємства.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Цінова політика. Фінансовий результат

Проектований туристичний комплекс «Джерелія» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до готелів 3 зірки.

В основу проектування доходу від реалізації номерів в перший рік експлуатації готельного підприємства 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.

Планування кількості замовлення послуг закладу ресторанного господарства при підприємстві на плановий рік розраховуємо у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування кількості замовлення послуг закладу ресторанного господарства на 2020 рік, грн

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік, одиниць
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	4670	6400	5400	16630
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі	25510	42524	28340	96380
2.1. Кейтеринг	1214	2024	1349	4589
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	24100	40400	26000	90800

Розраховуємо чисельність покоївок туристичного комплексу «Джерелія» (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Розрахунок чисельності покоївок туристичного комплексу «Джерелія»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньоспискова чисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3xKзам
Вища категорія, у. т.ч.:				
апартамент	1	4,5	0,22	0,24

Продовження таблиці 3.2

Люкс	1	4,5	0,44	0,49
Напівлюкс	0	4,5	0,00	0,00
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	6	7	1,00	1,10
двомісні	20	6,5	4,00	4,40
Всього	28		5,67	6,23

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці туристичного комплексу «Джерелія» розраховуємо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Преміальна частина фонду оплати праці туристичного комплексу «Джерелія» на 2020 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	2078040	20	415608
Виробничий (операційний) персонал	5708160	30	1712448
Допоміжний персонал	4975620	15	746343
Разом	12761820		2874399

Плановий фонд оплати праці туристичного комплексу «Джерелія» розраховуємо у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок фонду оплати праці у підприємстві «Джерелія» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	1063,5
Місячний фонд додаткової заробітної плати	239,5
Разом місячний фонд оплати праці	1303,0
Річний фонд основної заробітної плати	12761,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	2874,4
Разом річний фонд оплати праці	15636,2

У таблиці 3.5 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

План з праці туристичного комплексу «Джерелія» на 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік тис.грн
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	155
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	69
Допоміжний персонал	осіб	67
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	12761,82
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	2078,04
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	5708,16
Допоміжний персонал	тис. грн.	4975,62
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	2874,40
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	415,61
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1712,45
Допоміжний персонал	тис. грн.	746,34
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	15636,22
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	2493,65
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	7420,61
Допоміжний персонал	тис. грн.	5721,96
Структура фонду оплати праці		
основна заробітна плата	%	81,62
додаткова заробітна плата	%	18,38

У таблиці 3.6 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.6

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів туристичного комплексу «Джерелія» на 2020 рік

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	364901,8	30	12163,4
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	61842,8	5	12368,6
2.1. Холодильне обладнання	20466,0	5	4093,2
2.2. Механічне обладнання	18686,3	5	3737,3
2.3. Теплове обладнання	9788,1	5	1957,6
2.4. Торговельне обладнання	12457,5	5	2491,5

Продовження таблиці 3.6

2.5. Вимірювальні прилади	444,9	5	89,0
3. Меблі, інше офісне обладнання	18686,3	5	3737,3
4. Автотранспорт	7118,6	5	1423,7
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	889,8	4	222,5
6. Телефони	444,9	4	111,2
Усього	453884,2		30026,6

У таблиці 3.7 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.7

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів туристичного комплексу «Джерелія» на 2020 рік

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	254825,5	30	8494,2
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	46600,4	5	9320,1
2.1. Холодильне обладнання	15421,7	5	3084,3
2.2. Механічне обладнання	14080,7	5	2816,1
2.3. Теплове обладнання	7375,6	5	1475,1
2.4. Торговельне обладнання	9387,1	5	1877,4
2.5. Вимірювальні прилади	335,3	5	67,1
3. Меблі, інше офісне обладнання	14080,7	5	2816,1
4. Автотранспорт	5364,1	5	1072,8
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	670,5	4	167,6
6. Телефони	335,3	4	83,8
Усього	321876,5		21954,7

Обсяг доходів від операційної діяльності туристичного комплексу «Джерелія» буде збільшено за рахунок операцій від надання площі в оренду, SPA- та фітнес послуг, організації дозвілля, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Ціни було визначено на основі цін прямого конкурента.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у туристичному комплексі «Джерелія» розраховуємо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між сезоння	високий сезон	сезон	між сезоння	високий сезон	сезон	разом
Вища категорія, у т.ч.:							
апартамент	2850	3250	3000	820,8	1300,0	1008,0	3128,8
Люкс	1925	2250	2100	1108,8	1800,0	1411,2	4320
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:							
одномісні	870	995	920	1252,8	1990,0	1545,6	4788,4
двомісні	970	1170	1045	6844,3	11466,0	8602,4	26912,8
Усього				10026,7	16556	12567,2	39150

Товарообіг ресторану при туристичному комплексі і буде складатися з двох основних складових:

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

Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства у розрахунку на плановий рік здійснюється, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей, залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства туристичного комплексу на 2020 рік, грн

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	32832	65664	41040	139536
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	224,5	283,5	237,5	-

Продовження таблиці 3.9

3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	-	-	-	-
3.2. За вільним вибором	7370,8	18615,7	9747,0	35733,5
3.3. Кейтеринг	368,5	930,8	487,4	1786,7
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	7739,3	19546,5	10234,4	37520,2

Результати розрахунків обсягів операційних доходів туристичного комплексу «Джерелія» зводимо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування обсягу операційних доходів туристичного комплексу «Джерелія» на 2020 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	10026,72	16556	12567,24	39149,96
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	7739,3	19546,5	10234,4	37520,2
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	17766,0	36102,5	22801,6	76670,2
4. Інші операційні доходи, тис. грн. (7% від загальних операційних доходів мотелю)	1243,6	2527,2	1596,1	5366,9
Разом: операційні доходи мотелю, тис. грн	19009,7	38629,7	24397,7	82037,1

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями. В план операційних витрат підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності туристичного комплексу «Джерелія» та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.11).

**Зведений кошторис операційних витрат туристичного комплексу
«Джерелія» на 2020 рік**

Найменування статті	Склад витрат за статтями тис.грн
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	10629,2
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці (ЗВ)	15636,2
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	3440,0
<i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування. (ПВ)	21954,7
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	3782,2
<i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	356,9
<i>Стаття 7.</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
<i>Стаття 8.</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	42,9
<i>Стаття 9.</i> Витрати на транспортування. (ЗВ)	77,3
<i>Стаття 10.</i> Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	49,2
<i>Стаття 11.</i> Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	32,5
<i>Стаття 12.</i> Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	2240,4
<i>Стаття 13.</i> Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	58241,4
Умовно-постійні	24644,0
Умовно-змінні	33597,4

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 проводимо у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

**Планування маржинального прибутку туристичного комплексу «Джерелія»
на 2020 рік**

Показники	Результат, тис.грн
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	82037,1
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	39150,0
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	37520,2
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	5366,9
2. Податок на додану вартість	13672,8
3. Чистий дохід	68364,2

4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	33597,4
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	10629,2
4.2. Інші змінні витрати	22968,2
5. Маржинальний прибуток	34766,8
6. Постійні витрати	24644,0
7. Прибуток (збиток)	10122,8

Для туристичного комплексу «Джерелія» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку. Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності туристичного комплексу «Джерелія». При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку. Планові показники доходу 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 туристичного комплексу «Джерелія» на плановий рік проводимо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

**Планування основних результатів діяльності туристичного комплексу
«Джерелія», тис. грн.**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	68364,2
2	Умовно змінні витрати	33597,4
3	Умовно постійні витрати	24644
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	10122,8
5	Податок на прибуток, 18%	1822,1
6	Чистий прибуток – можливий	8300,7
7	Рентабельність реалізації, %.	12,1
8	Чистий прибуток – цільовий (10-15%)	6836,4
9	Чистий прибуток – плановий	8300,7

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення туристичного комплексу «Джерелія»

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отрима-

ти 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 та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування туристичного комплексу «Джерелія» робимо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування туристичного комплексу «Джерелія»

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РПД, %)	12,14
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	23,68
3.	Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	14,25

3.2. Ефективність проекту

Для проектного туристичного комплексу «Джерелія» 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 проектного підприємства 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 туристичного комплексу «Джерелія» на перші десять років подано у таблиці 3.15.

Основні результати діяльності туристичного комплексу «Джерелія» на перші десять 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	68364,23	8	33597,4	57,69	24644,01	10122,82	8300,71
2-й рік	73 833,37	8	42591,8	57,69	24644,01	6597,51	5409,96
3-й рік	79 740,04	8	45999,2	57,69	24644,01	9096,83	7459,40
4-й рік	86 119,24	8	49679,1	57,69	24644,01	11796,10	9672,80
5-й рік	93 008,78	8	53653,5	57,69	24644,01	14711,31	12063,28
6-й рік	100 449,48	8	57945,7	57,69	24644,01	17859,74	14644,98
7-й рік	108 485,44	8	62581,4	57,69	24644,01	21260,04	17433,23
8-й рік	117 164,28	8	67587,9	57,69	24644,01	24932,36	20444,54
9-й рік	126 537,42	8	72994,9	57,69	24644,01	28898,47	23696,75
10-й рік	136 660,41	8	78834,5	57,69	24644,01	33181,87	27209,13
11-й рік	147 593,24	8	85141,3	57,69	24644,01	37807,94	31002,51
12-й рік	159 400,70	8	91952,6	57,69	24644,01	42804,10	35099,36
13-й рік	172 152,76	8	99308,8	57,69	24644,01	48199,95	39523,96
Разом за п'ять років	1469509,40		841868,18		320372,17	307269,05	251960,62

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

- чистий приведений дохід;
- індекс дохідності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою 3.1]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.1)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i - дисконтна ставка, що характеризує середній рівень інфляції, визначена як десятковий дріб;

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду *t*.

Розрахунок чистого приведеного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.16.

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом туристичного комплексу «Джерелія», 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	321876,7	30255,38	30255,38	28814,65	
2		26266,90	56522,28	23824,85	
3		27273,50	83795,78	23559,87	
4		28496,19	112291,97	23443,89	
5		29945,49	142237,46	23463,08	
6		31633,09	173870,55	23605,10	
7		33571,93	207442,49	23858,95	
8		35776,30	243218,79	24214,81	
9		38261,92	281480,71	24663,98	
10		41046,05	322526,77	25198,72	
11		44147,58	366674,35	25812,18	
12		47587,18	414261,53	26498,32	
13		51387,38	465648,91	27251,83	
Разом	321876,7	465648,91		324210,21	2333,51

Таким чином, було спрогнозовано чистий приведений дохід на 13 років діяльності підприємства.

Припущено, що рівень інфляції становить 5 % річних, тому дисконтна ставка становить у середньому 1,05 %.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.2)$$

де ID — індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Отже, індекс дохідності дорівнює:

$$ID = 1,007$$

Таким чином, можна дійти висновку, що інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестицій при оцінюванні ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає повною мірою оцінити зворотний грошовий потік, що склався не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нарощуються у процесі реалізації проекту. Розраховується за формулою:

$$IP = ЧП / IB \times 100, \quad (3.3)$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 6,02 \%$$

Отже, рентабельність інвестиційного проекту дорівнює 6,0 %.

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

Показник періоду окупності розраховується за формулою:

$$ПО = ІВ/ЧГП, \quad (3.4)$$

де ПО — період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ІВ — інвестиційні витрати, тис. грн.

ЧГП — середньорічна сума чистого прибутку.

Інвестиційні витрати для цього проекту дорівнюють сумі взятого інвестиційного кредиту разом з відсотками.

Чистий прибуток = 19381,6 тис. грн

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

ПО = 9,0 років.

Висновки до розділу 3

У третьому розділі випускного кваліфікаційного проекту розроблено організаційно-юридичний план проєктованого туристичного комплексу «Джерелія». Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники, що свідчать про ефективність.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

В даному проекті визначено доцільність будівництва туристичного комплексу «Джерелія» на 50 місць у с. Гостинне Кіровоградської області. Визначено 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 першому розділі проведено маркетингові дослідження ринку підприємств готельно-ресторанного господарства у селі Гостинне Кіровоградської області, локацію підприємства. Обґрунтовано тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Розроблено концепцію підприємства, концептуальний стиль та атмосферу, Розроблено організаційний дизайн.

До складу туристичного комплексу входить ресторан на 50 місць.

У розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проєктованого туристичного комплексу, його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику.

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

По ресторану визначені кількість та площа кожного приміщення, розраховано кількість поверхів будівлі, що складає 3 поверхи.

У розділі «Дизайн готелю» розроблено план приймально-вестибюльної групи, план типового поверху житлової частини. Описано екстер'єр та інтер'єр туристичного комплексу. Дизайнерське рішення номера комплексу та торговельної зали ресторану, приймально-вестибюльної групи приміщень.

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 2464 тис. грн., чистий прибуток – 8300

тис.грн., рівень рентабельності – 12,1 % та період окупності 9 років, що є дуже гарним показником та свідчить про ефективність.

Таким чином доведено доцільність проектування туристичного комплексу на 50 місць у селі Гостинне Кіровоградської області. Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є привабливим для інвесторів та для відпочинку туристів та відпочиваючих.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.
4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
5. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
7. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
- . ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
8. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
9. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
10. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
11. 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.
12. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.

13. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
14. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
15. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
16. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
17. 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.
18. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту «Управління підприємством». – ред.. Бай С.І. – КНЕУ, 2005 р.
19. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. – ред. Чаюн – КНТЕУ, 2005 р.
20. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.
21. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.
22. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2006. – 174 с.
23. 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.

Інтернет ресурси

24. <http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу
25. <http://www.visas.com.ua> Обладнання закладів ресторанного господарства
26. <http://marketing.ru> – Маркетингові стратегії готельного господарства
27. <http://restoran.ua> - Інформаційний сайт ресторанного господарства

Додатки

Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для ресторану на 50 місць

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг/шт
М'ясо, птиця, субпродукти	печінка куряча	охолоджена	2,7
	язик	охолоджений	2,4
	сало	заморожене	13,3
	телятина	охолоджена	19,5
	свинина	охолоджена	17,7
	кров"янка	охолоджена	12,4
	крила курячі	охолоджені	7,9
	курка	охолоджена	9,1
	яловичина	охолоджена	1,0
	свинні ребра	охолоджені	7,9
	індичка	охолоджена	7,6
кролик	охолоджений	7,2	
Риба та морепродукти	судак	охолоджений	18,9
	тунець	охолоджений	8,7
	карасі	заморожені	6,4
	раки	заморожені	8,7
	сьомга	заморожена	2,6
	щука	охолоджена	3,9
	креветки	охолоджені	2,7
сібас	охолоджений	5,0	
	осетрина	охолоджена	6,4
	ескалар	охолоджений	5,4
	короп	охолоджений	2,7
	сом	охолоджений	8,1
	тріска	охолоджена	5,1
М'ясна та рибна гастрономія	ікра	охолоджена	3,2
	сьомга	слабосолена	6,5
	палтус	слабосолений	2,7
	балик осетровий	слабосолений	2,7
	оселедець	слабосолений	3,2
	лосось	слабосолений	3,3
	філе куряче	копчене	3,1
	бекон	копчений	1,2
	балик	сирокопчений	3,2
	копчене сало	копчене	3,2
	ковбаса	вялена	10,0
	шинка	вялена	2,9
	підчеревина	вялена	2,4
Молоко, моло-	масло	охолоджене	2,9

М'ясо та жиріві продукти	молоко	охолоджене	9,5
	майонез	охолоджений	1,6
	сир Фета	охолоджений	3,0
	сир твердий	охолоджений	2,6
	сир Камамбер	охолоджений	3,5
	сир Брі	охолоджений	3,5
	сир Бофор	охолоджений	3,5
	сир Пармезан	охолоджений	2,0
	сир Бринза	охолоджений	0,3
	сир Рокфор	охолоджений	1,1
	сир Маскарпоне	охолоджений	0,4
	вершки	охолоджені	2,5
	сир кисломолочний	охолоджений	4,2
	сметана	охолоджена	4,4
Овочі та зелень	помідори	свіжі	15,5
	огірки	свіжі	7,2
	перець	свіжий	13,4
	цибуля	свіжа	6,0
	картопля	свіжа	52,1
	морква	свіжа	9,7
	петрушка	свіжа	0,9
	зелена цибуля	свіжа	0,7
Спеції	салат	свіжий	3,3
	помідори Чері	свіжі	2,6
	шпинат	свіжий	3,3
	печериці	свіжі	11,4
	бакалжани	свіжі	15,2
	цукіні	свіжі	8,3
	селера	свіжа	9,8
	часник	свіжий	2,1
	кріп	свіжий	0,4
	спаржа	свіжа	1,8
	капуста	свіжа	5,9
	польські гриби	свіжі	2,1
	Фрукти, ягоди, горіхи	авокадо	свіжий
лимон		свіжий	1,4
гарбуз		свіжий	1,6
вишня		свіжа	2,7
помаранч		свіжий	5,5
грейпфрут		свіжий	5,5
ананас		свіжий	5,5
яблуко		свіже	5,5
полуниця		свіжа/морожена	3,4

Бакалійні товари	рис	запакований	8,5
	макарони	запаковані	0,7
	горіхи	запаковані	0,3
	борошно	запаковане	15,2
Коцеровані продукти	маслини	консервовані	5,1
	оливки	консервовані	2,8
	морква корейська	консервована	2,1
	огірок солоний	консервований	3,7
	помідор солоний	консервований	2,1
	патисон солоний	консервований	2,1
	капуста солена	консервована	2,1
	гриби мариновані	консервовані	9,8
Яйця (шт)	Яйця	свіжі	64
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб білий	свіжий	35,0
	Хліб чорний	свіжа	31,0

Додаток В

Планування поточних витрат на експлуатацію туристичного комплексу «Джерелія» на 2020 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	73839,50	1,89	139,56
2. Витрати на опалення, Гкал	1350,60	1559,94	2106,85
3. Витрати води, м ³	18953,00		
Холодна	14287,60	34,70	495,78
Гаряча	4665,40	82,25	383,73
Разом			3125,92
Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів)			656,30
Разом			3782,22

Додаток Г

Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу туристичного комплексу «Джерелія» 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	19	1	5000	95
Оперативно виробничий персонал	69	2	2000	276
Разом	88	*		371

Розрахунок вартості інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів туристичного комплексу «Джерелія» на 2020 рік

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 пиріжкові	130	2,3	300	34,4	10,32
Чашки	130	1,2	160	40	6,40
Столові	130	1,6	210	48,6	10,21
Десертні	130	3,6	465	34,3	15,95
Закусочні	130	3,9	510	35,5	18,11
2. Столові набори					
Виделки	130	2,8	360	29,3	10,55
Ложки	130	4,3	560	28,7	16,07
Ножі	130	3,5	460	36,6	16,84
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	130	3,5	460	33	15,18
Стакани	130	1,5	200	37,5	7,50
Фужери	130	2,2	290	48,4	14,04
Бокали	130	2,2	290	52	15,08
4. Спортивний інвентар	32	3,9	110	485	53,35
5. Столова білизна	108	2,2	180	168,4	30,31
6. Постільна білизна	130	2,5	260	450	117,00
Разом	*	*	*	*	356,89

Креслення