

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ ХОСТЕЛУ НА 70 МІСЦЬ
У М. МЕЛІТОПОЛІ, ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛ.

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

Науковий керівник
к.е.н., доцент

Науковий консультант
к.т.н., доцент

Науковий консультант
д.т.н., професор

Гарант освітньої програми
к.е.н., доцент

Єрмак Роман
Геннадійович

Охріменко Алла
Григорівна

Григоренко Олег
Михайлович

Кравченко Михайло
Федорович

Охріменко Алла
Григорівна

Київ 2019

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Освітній ступінь Магістр
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

Єрмаку Роману Геннадійовичу
(*прізвище, ім'я, по батькові*)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект хостелу на 70 місць у м. Мелітополі, Запорізької обл. 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
4. Перелік графічного матеріалу, рис.: рис. Локація для розміщення хостелу, табл. Функціональні характеристики хостелу, рис. Сегментація споживачів хостелу, рис. Схема концепції хостелу, табл. Асортимент додаткових послуг хостелу, рис. Організаційна структура управління хостелу, табл. Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи хостелу, табл. Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом хостелу.

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

Розділ	Консультант (<i>прізвище, ініціали</i>)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.6. Ресторани. Бари	Кравченко М.Ф.	28.12.2018 р	28.12.2018 р
Розділ 2. Дизайн готелю	Григоренко О.М.	28.12.2018 р.	28.12.2018 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Локація

1.2. Функціональні характеристики

1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

1.4. Сервісна концепція

1.5. Організаційний дизайн

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр готелю

2.2. Дизайнерське рішення інтер'єру 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.	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.	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.	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.	14.05.2019 р.- 18.05.2019 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2019 р.	до 18.05.2019 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07.09. 2019 р.	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.	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.	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.	29.10.2019 р.- 31.10.2019 р.
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	16.11.2019 р	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	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.	18.11.2019 р.- 01.12.2019 р.
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	03.12.2019 р.

8. Дата видачі завдання: 28.12.2018 р.

9. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проект Охріменко А.Г.
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

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

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Єрмак Р.Г.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект є самостійно виконаним науковим дослідженням, має апробацію та практичну значущість. Рекомендується до захисту у ЕК.

Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

(підпис, дата)

Відмітка про попередній захист

13. Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента

Єрмак Р.Г.

(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.

ВСТУП

Актуальність теми. Прискорений розвиток сфери послуг, прагнення підприємств отримати найвищий прибуток та зростаюча платоспроможність споживачів сприяють розширенню та урізноманітненню діяльності готельних підприємств. Готельна сфера в структурі індустрії гостинності виконує ключові функції, оскільки пропонує відвідувачам комплекс послуг, у формуванні та реалізації яких беруть участь всі сектори й елементи індустрії гостинності. Таким чином, доцільно виділити готельну індустрію як найбільш комплексну складову індустрії гостинності та розглядати її самостійно.

Зараз в світовому туризмі яскраво проявляється тенденція до здешевлення послуг, особливо послуг розміщення. Тому і в Україні, враховуючи зовнішнє середовище розвиваються заклади в сфері низької цінової пропозиції, зокрема хостели. Попит на такі заклади є досить високим, і відповідно, й рівень завантаження. Тому вважаємо, що проектування костелу у місті Мелітополь, що знаходиться неподалік моря є актуальним.

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:

- визначити концептуальні засади діяльності об'єкта відповідно до категорії і місткості. Обґрунтувати форму утворення хостелу на 70 місць у м. Мелітополь Запорізької області, контингент споживачів, перелік та особливості послуг, що надаються;
- розробити перелік послуг хостелу на 70 місць, визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень комплексу, забезпечення послуг харчування і додаткових послуг);
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного

господарства, обґрунтувати організацію роботи їх структурних підрозділів;

– розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості. Розробити інтер'єр та екстер'єр хостелу. Дизайнерське рішення номера хостелу, торговельної зали їдальні, приймально-вестибюльної групи приміщень;

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

– 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 готельного бізнесу

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

Інформаційна база дослідження. Інформаційну базу 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.

Наукова новизна. Основні наукові результати, що визначають ступінь і характер новизни досліджень випускного кваліфікаційного проекту, полягають у *удосконаленні*: процесу проектування хостелу у місті обласного підпорядкування та інструментів забезпечення якості надання послуг в хостелах.

Публікації у наукових виданнях. За результатами дослідження опубліковано статтю на тему «Забезпечення якості надання послуг в хостелах» у збірнику наукових праць студентів КНТЕУ (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. Загальний обсяг роботи становить 67 сторінок.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Локація

Мелітополь - місто в Україні, адміністративний центр Мелітопольського району Запорізької області, розташований на річці Молочній, біля Молочного лиману, що прилягає до Азовського моря. Населення— 153 тис. мешканців. Станом на 01.01.2019 у м. Мелітополі зареєстровано - 10516 суб'єктів підприємницької діяльності, з них юридичних осіб – 2682 , фізичних осіб-підприємців – 7834. Станом на 01.01.2019 в місті налічується 1489 об'єктів торгівлі (торговельні центри, супермаркети, магазини, відділи, аптеки, АЗС та АГЗП, кіоски, торговельні павільйони), в тому числі 134 об'єкти оптової торгівлі. Крім того, функціонують: 147 підприємств ресторанного господарства (ресторани, кафе, бари, кафетерії, кулінарії, їдальні, шкільні їдальні та їдальні у ВУЗах, буфети тощо), 16 змішаних та продовольчих ринків і торговельних майданчиків, з них 2 оптово-роздрібних, 345 об'єктів сфери послуг, в тому числі: близько 70 перукарень, 15 автостоянок, 19 станцій технічного обслуговування, 15 готелів, стоматологічні кабінети, салони краси та масажні центри, лазні та сауни, швейні майстерні, ательє та інші об'єкти). Нами було досліджено мікрорайон залізничний де перспективним є проектування хостелу. Найважливіший момент при відкритті хостелу - його розташування. Необхідно вибрати район, благополучний з кримінальної точки зору, близький до пам'яток або гарній транспортній розв'язці, в якому діє невелика кількість інших хостелів чи готелів. Вищенаведеним критеріям відповідає будівля за адресою вул. Гетьмана Сагайдачного, 256.

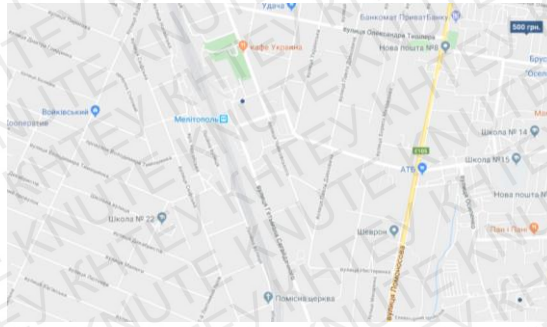


Рис.1.1. Локація проєктованого хостелу у м Мелітополь

Даний вибір розташування обумовлений близьким розташуванням від вокзалу (20 хвилин пішки). Проаналізувавши локацію м. Мелітополь визначено, що у місті працює лише один хостел, «Хостел «7 Мелітополь».

Основні характеристики потенційних підприємств -конкурнтів готельного господарства у м Мелітополь наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Основні характеристики підприємств готельного господарства

Назва готелю	Адреса	Категорія	Інфраструктура об'єкта
Готельний комплекс «Royal Plus»	вулиця Будівельна 73	1*	Готель пропонує номери різного рівня комфортності «стандарт» і «люкс», оснащених якісними меблями. Два основних банкетних 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 «Кактус апартamenti»	вул. Дорошенка 6	Без зірок	Готельний комплекс, 3-х поверховий будинок, номери «стандарт», напівлюкс і «люкс», оснащених якісними меблями. Три основних банкетних залів. Загальна місткість – до 80 персон. Є окремі затишні VIP-кімнати.
Готель «Mini-Hotel & SPA»	вул. Фучіка 23/1	Без зірок	До послуг гостей 15 сучасних номери наступних категорій: «Класик», «Суперіор Double», «ГРАНД Суперіор», «Люкс» та «ГРАНД Люкс », ресторан української та європейської кухні, багатофункціональний конференц-зал на 50 гостей.
Хостел «7 Мелітополь»	вул. Героїв Сталінграду ,2	Без зірок	Хостел «7 Мелітополь» розташований в селищі міського типу. Серед зручностей хостелу Melitopolis - цілодобова стійка реєстрації і загальна кухня. На всій території надається безкоштовний Wi-Fi. У хостелі працює екскурсійне бюро і квиткова каса. У числі зручностей - мікрохвильова піч, холодильник, кавоварка, душ, фен і шафа для одягу. У розпорядженні гостей загальна ванна кімната. З вікон відкривається вид на місто. номери оснащені духовкою. Хостел надає своїм гостям все, що потрібно для відпочинку та плідної роботи: 15 затишних номерів

Отже, в районі дислокації знаходиться 4 готельні підприємства, які не мають категорію зірок і лише один має 1 зірку. 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 проектного хостелу

Показники	Назва готелів / хостелу			
	Готельний комплекс «Royal Plus»	Хостел «7 Мелітополь»	Готель «Кактус апартamenti»	Готель «Mini-Hotel & SPA»
Місце розташування	4	4	4	5
Транспортна доступність	4	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	4	3	4	5
Якість обслуговування	4	4	5	5
Асортимент додаткових послуг	4	3	5	4
Рівень ресторанного обслуговування	4	4	4	4
Система бронювання	4	3	5	4
Вартість проживання, цінні знижки, програми лояльності	5	4	4	3
Рівень безпеки туристів	4	3	4	4
Середній бал	4,1	3,6	4,4	4,3

Проаналізувавши, отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти має багато сильних сторін господарської діяльності та непозбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати при проектуванні хостелу. Так як місто знаходиться недалеко від Азовського моря, то локація привертає сімей та молодих людей для відпочинку, так основний цільовий контингент комплексу - це гості з усіх областей України.

Відстань до курорту курортних селищ: Кирилівки – 65 км, Степанівки - 60 км., Молочного Лиману – 50 км.

1.2 Функціональні характеристики

Хостел буде надавати високоякісні послуги за розумними цінами. Метою підприємства є в найкоротші терміни зайняти лідируючі позиції серед конкурентів і вивести на ринок абсолютно новий формат готельного підприємства. Ми хочемо внести свій особливий внесок у цю нішу гостинності та туризму в Україні. Створити підприємство готельного типу для розміщення потоку туристів в місті Мелітополі, а також, створити на місці хостелу організований майданчик для проведення різних заходів розважального та освітнього характеру.

Характеристика меж земельної ділянки

Площа озелененої території загального користування (з розрахунку на одне місце в комплексі – 50 м²) – 3500 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 проектованого хостелу буде входити житлова частина, представлена житловою секцією на 14 номерів, із загальною місткістю – 70 місця.

Дизайнерське рішення приміщень

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів послуг – класика.

1) Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

2) Приймально-вестибюльна та безпеки

Склад основних функціональних груп приміщень хостелу: житлові приміщення (2-3 поверхи), адміністративні приміщення (2-поверх), приміщення вестибюльної служби (1 поверх), приміщення технічного

призначення (цокольний поверх, підвальні приміщення), приміщення господарських служб і персоналу (1 поверх, підвальні приміщення).

До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, бюро реєстрації. 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.

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

Основними функціями служби прийому є:

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

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 «Дім» необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

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

	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
1	Вестибюль	70
2	Бюро прийому і реєстрації	11
3	Кімнати чергового персоналу	9
4	Кімната чергового адміністратора	6
5	Службовий санітарно-технічний блок	7
6	Сейфова	6
7	Камера схову	8
8	Приміщення охорони	12
9	Санвузол для гостей	10
10	Гардероб для відвідувачів	10
11	Приміщення прибирального інвентарю	7
12	Медпункт	10
Усього:		166

Житлова

До приміщень житлової групи хостелу «Дім» 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 десятимісних 50 м², для восьмимісних 45 м², для шестимісних 40 м², двомісних – 24 м². Для номерів напівлюкс - 33 м², що відповідає вимогам для хостелів. У проектуваному підприємстві готельного господарства – «Дім» всі номери поділяються на наступні категорії: напівлюкс, стандарт I, стандарт II. Склад і площа приміщень житлової групи хостелу «Дім» на 70 місць у м. Мелітополь наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

**Склад і площа приміщень житлової групи хостелу «Дім» на 70 місць
у м. Мелітополь**

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м ²	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Напівлюкс	1	2	33	33	2	2	7,1
2	Стандарт двомісний	3	2	24	72	6	1	21,4
3	Стандарт одномісний	2	1	20	40	2	1	14,3
4	Стандарт шестимісний	3	6	40	120	18	1	21,4
5	Стандарт восьмимісний	4	8	45	180	32	1	28,6
6	Стандарт десятимісний	1	10	50	50	10	1	7,1
Всього		14	-	-	495	70	-	100,0

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 1-10 осіб. Рекомендації щодо оснащення номерів меблями та інвентарем у хостелі наведено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Рекомендації щодо оснащення номерів меблями та інвентарем в хостелі згідно ДСТУ 4269

Оснащення номерів меблями та інвентарем	Хостел "Дім"
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 на матрацником, - дві подушки;	
- ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжку;	
- 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 поличками, вішалкою і плічками (не менше 3 шт./місце)	+
Шафа з поличками 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	+
Поличка 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	

Продовження таблиці 1.5

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. 1.2 Дизайн номеру «напівлюкс» гостелу «Дім» у м. Мелітополь

Таблиця 1.6

Експлікація приміщень поверхового обслуговування у гостелі «Дім»

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Хол	20
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	8
3	Комора для брудної білизни	6
4	Комора для прибирального інвентаря	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни	4
6	Кімната побутового обслуговування	6
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	7
8	Санвузол персоналу	4
	Площа всього	59

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

Побутова, торговельна, дозвіллєво -анімаційна , спортивно-оздоровча
Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі гостелу повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди».

Готелі». Перелік приміщень цієї групи в проектованому готелі оформлено у вигляді табл 1.7.

Таблиця 1.7

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

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування тощо)	8
Усього		8

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, а також проектування більярдної. Склад і площа приміщень наведено у табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень культурно - дозвіллєвого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Дитяча кімната	20
2	Санвузол дитячої кімнати	3
3	Більярдна	25
Усього		48

Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Адміністративна

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано на 2 поверсі хостелу, щоб максимально скоротити переміщення персоналу і відвідувачів у верхньому одязі. Адміністративні приміщення

розташовані уздовж зовнішніх стін будівлі для забезпечення природним освітленням.

До адміністративної групи належать приміщення менеджера, відділи матеріально-технічного постачання, маркетингу та реклами, бухгалтерія.

Склад і площу приміщень наведено у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площа адміністративних приміщень хостелу

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кабінет менеджера	10
2	Бухгалтерія	16
3	Відділ матеріально-технічного постачання, планово-економічний, маркетингу та реклами	10
	Санвузли:	
4	а) чоловічий	3
5	б) жіночий	3
Разом		42

Господарська та виробничо-побутова

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.

Зона складських приміщень

Відповідно до встановлених вимог, складські приміщення проектується з метою забезпечення зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Тому вони розташовуються поблизу з виробничими приміщеннями.

Зона виробництва

Виробничі цехи, що обслуговують залу, розташовуватимуться на різних рівнях з торговельною залою. Торговельна зала спроектована на першому поверсі хостелу разом з виробничими цехами.

Для забезпечення поточності та послідовності технологічного процесу, а також максимальному скороченні шляхів руху вантажопотоків, в об'ємно –

планувальному рішенні закладів ресторанного господарства, зона виробництва розташовуватиметься максимально наближено до зони складських приміщень та зони обслуговування.

Зона обслуговування

Проектування приміщень для відвідувачів передбачає розміщення торговельної зали їдальні на першому поверсі проектованого хостелу. Торговельна зала мають природне освітлення (бічне). Мийна столового посуду розташовується на одному рівні із залом.

Зона технічних приміщень

Проектування приміщень для забезпечення вентиляції повинно враховувати наступні вимоги:

- відстань між пристроями забору та видалення повітря по горизонталі (на одному рівні) не менше 20 м, по вертикалі – 2 м (витяжка зверху); по діагоналі (на рівні з вертикаллю не менше 2 м) – 15 м;
- висота приміщення не менше 1,9 м до низу виступаючих конструкцій (балок, ригелів, прогонів);
- припливні вентиляційні камери (ВК) розмішують на нижніх поверхах (у т.ч. підвали);
- витяжні ВК – на верхніх поверхах (у т. ч. технічний поверх та горище).

Проектування приміщень білизняної для чистої та брудної білизни повинно здійснюватись з врахуванням наступних вимог: центральна білизняна чистої білизни пов'язується трубопроводом для білизни з поверховими білизняними. При ній передбачається місце для лагодження і прасування білизни.

Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл.

Таблиця 1.10

Склад і площі господарських і виробничих приміщень хостелу

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
	а) побутові приміщення;	10
1	б) склад прибирального інвентаря та видаткових засобів;	7
2	в) резервний склад білизни;	10

3	г) матеріально-технічні склади;	15
4	Пральня	12
	Всього площа господарських та виробничих приміщень	54

На основі ДБН В.2.2.2009. «Готелі», СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» та проведених розрахунків визначаємо склад та площі приміщень хостелу «Дім» наведено у таблиці 1.11.

Загальна площа хостелу складає 954 м² без урахування площі ЗРГ. Проектоване підприємство готельного господарства матиме 3 поверхи і буде забезпечене сходами.

1.3 Концептуальний стиль та атмосфера

Туристична привабливість Мелітополя, його зростаючий в країні туристичний потік, визначають можливість комплексу «Дім» з плином часу розумно піднімати ціни вище своїх конкурентів, але як і раніше отримувати приплив постояльців. Стратегічною метою хостелу є завоювання ніші економічного розміщення активних туристів, і побудова мережі хостелів під ідентичним брендом.

По суті, хостел - гуртожиток, де людина живе в одній кімнаті з іншими і ділить з ними кухню і санітарні зони. Головна відмінність - готельна чистота, безкоштовний інтернет, комфортне місце для відпочинку і роботи - теж загальне для всіх проживаючих. Від готелю або квартири хостел відрізняється ціною, яка влаштовує товариських людей, необтяжених грошима. Тому і зупиняються в хостелах переважно студенти, які орендують кімнати надовго, або молоді мандрівники.

Хостел має дуже оригінальний дизайн оформлення, який так подобається молодому поколінню. Співробітники завжди доброзичливі і готові допомогти з вирішенням будь-якої проблеми. Більш того, гостям

навіть не доведеться планувати туристичний маршрут - при заселенні адміністратори видають гостям карту з усіма найпопулярнішими і цікавими пам'ятками. Кімнати для проживання дуже просторі і затишні і розраховані на проживання до 8 осіб. Тут регулярно проводиться прибирання і є все необхідне для проживання з максимальним комфортом. Ще одна перевага хостела в недорогій ціні, адже туристам, які подорожують по містах, абсолютно не хочеться витратити на проживання великі суми і думати про побутові проблеми. Хостел в самому центрі - поруч залізничний вокзал.

Досліджувати Мелітополь найкраще прогулюючись по місту. Саме тому туристи вважають за краще жити ближче до центру міста. Хостел «Дім» знаходиться на вул. Гетьмана Сагайдачного, це зовсім поруч з вокзалом. А значить, всі визначні пам'ятки знаходяться в пішій доступності.

Так як «Дім» в першу чергу орієнтується на молодь, та сімей які їдуть на відпочинок до моря, аже місто розташовано неподалік з Кримом та чорним морем. Тут є все для того, щоб гості могли максимально розслабитися навіть не виходячи на вулицю. Логотип хостелу наведено на рис.1.3.



Рис. 1.3 Логотип проектованого хостелу

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення хостелу "Дім" (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

Концептуальне рішення хостелу «Дім»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	

Країна (місце) розташування	Україна				
Адміністративний вид території	м. Мелітополь				
Адміністративний район населеного пункту (території)	Мелітопольський район				
Адреса розташування комплексу	Вулиця Гетьмана Сагайдачного				
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами				
Тип підприємства	Хостел				
Категорія	Без зірок				
Кадровий склад	1. Заступники 2. Керівники підрозділів 3. Обслуговуючий персонал 4. Технічний персонал				
Система управління	Лінійно-функціональна				
Стиль управління	Демократичний				
Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста.				
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний				
Розміщення					
Вид	Хостел				
Рівень комфорту	Без зірок				
Місткість	14 номерів (70 місць)				
Категорії номерів	Стандарт 6-місний	Стандарт 8-10-місний	Стандарт 2-місний	Стандарт 1-місний	Напівлюкс
Кількість номерів	3	5	3	2	1
Дизайнерський стиль	Європейський, класичний				
Харчування					

Продовження таблиці 1.11

Тип закладів	Їдальня			
Організація харчування	Вільний вибір			
Кількість місць	70			
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)		11.00-23.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	самообслуговування (роздавальники)			
Дизайнерський стиль	Європейський			
Культурно-дозвіллеві послуги				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Більярдна	п'ятниця – неділя		15.00 – 22.00	
Торгівля				
Тип	Призначення	Режим роботи		
		по днях		по годинах
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування тощо)	Обслуговування клієнтів	Понеділок - п'ятниця		10.00 - 19.00

1.4. Сервісна концепція

Основною діяльністю комплексу «Дім», є надання місць для відпочинку і тимчасового проживання з різними зручностями та можливістю харчування.

Для розміщення гостей, надаються номери різних категорій. Кожен може підібрати собі номер на свій смак, так як дизайн номерів у всіх кімнатах виконаний по різному.

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 хостел 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 заяву можна оформити й у відділі бронювання.

Заяву реєструють і підтверджують, або відмовляють тим же чином, яким вона була отримана. При телефонному бронюванні дуже важливе уважне ставлення до гостя, оскільки враження від цієї розмови визначить його відношення в цілому. Для клієнта важливо, як довго він буде чекати відповіді, оскільки за нормами слухавку мають зняти максимум через п'ять гудків. Такі самі бланки можуть бути й у спеціальному розділі комп'ютера відділу бронювання. При телефонному бронюванні потрібне підтвердження в письмовому вигляді.

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

Виселення (Check-Out)

Служба реєстрації хостелу "Лім" займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування.

Черговий адміністратор повинен з'ясувати реєстраційний статус гостя, наголосити на особливостях додаткових послуг.

Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із заброньованими номерами), персонал рецепції попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформлює бухгалтерські бланки гостя, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами.

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

Оплату готельних послуг приймає касир ресепшн. Після реєстрації гостя касир ресепшн відкриває рахунок з користування номером та оплачує номер авансом. Адміністратор реєструє цю операцію оплати. Якщо на час вибуття гість бажає продовжити термін перебування, він має внести передоплату, а також з'ясувати проблеми, пов'язані з витратами, що виникають з цієї причини.

Серед методів розрахунку в хостелі "Дім" 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)

До складу служби Room Service входить адміністратор, роздавальники.

Адміністратор служби Room Service:

- складає графік роботи роздавальників;
- розподіляє обсяг робіт;
- стежить за правильною сервірівкою столів, підносів;
- робить звіти з продажу;
- вирішує проблемні ситуації.

Дуже важливо організувати робочі зміни в службі Room Service таким чином, щоб не було затримок в обслуговуванні гостей ні в денний, ні в нічний час.

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).

Керівник служби господарського забезпечення підпорядковується генеральному директору або головному інженеру. Керівник служби господарського забезпечення відповідає за ефективну роботу свого підрозділу, тобто навчає, забезпечує мотивацію і контроль роботи співробітників. Він має мати відповідну підготовку і вміти організувати роботу підрозділу, підбирати персонал, здійснювати контроль витрат і закупівлі.

Керівник пральні організовує роботу з метою забезпечення чистою білизною для номерного фонду і хостелу, а також організовує виконання замовлення гостей з хімічної очистки одягу.

Покоївка - в її обов'язки входить прибирання й інше господарське обслуговування кімнат. За кожною покоївкою закріплюється відповідна кількість кімнат, які необхідно прибрати протягом зміни.

Прибирання приміщень загального користування здійснюється в такій послідовності: провітрювання приміщень; видалення пилу з крісел, диванів, журнальних столиків, підквіткарток, 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.

У денний час доби прибиральники стежать за чистотою вестибюлю, вхідних дверей, вікон, станом шибок, а також за нагромадженням сміття в кошиках, попільницях, чистотою стійок тощо.

Таблиця 1.12

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№	марка або назва виробника	призначення	кількість
клінінгове обладнання			
1.	пилосос Karcher	для сухого прибирання твердих поверхонь	10
2.	машина premium	для волого прибирання підлоги	5
3.	premium-zp-oko	возик для покоївки	10
інвентар			
1.	Інтекс	швабра	20
2.	Інтекс	комплект для підмітання (віник і совок)	20
3.	vikan	набір для миття вікон	15
миючі засоби			
1.	Хомклін	засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	35 (3 кг)
2.	Karcher	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 хостелу відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України.

В проектуваному Хостелі «Дім» 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.

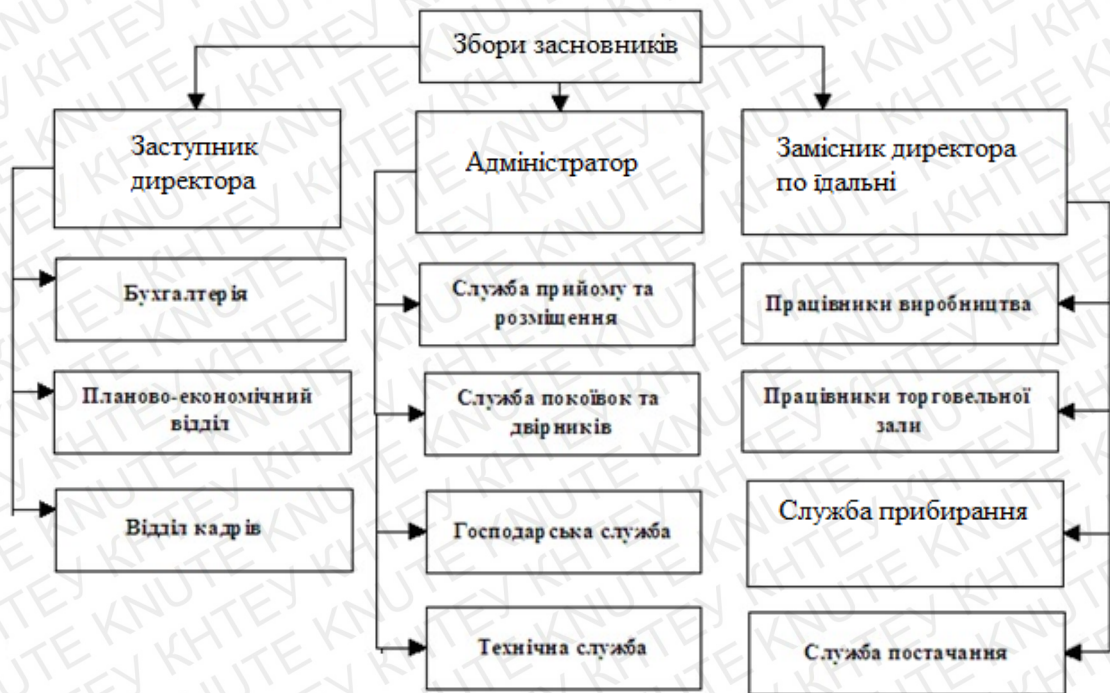


Рис. 1.4 Організаційний дизайн управління ТОВ «Дім»

На чолі організаційної структури знаходиться власник, який виконує стратегічне і оперативне керівництво. Частина співробітників знаходяться в його прямому підпорядкуванні - це шеф-кухар і керуючий хостелом, керуючий їдальнею; інші співробітники перебувають у підпорядкуванні локальних керівників.

Весь персонал, крім керівника, працює позмінно за графіком роботи: 2 робочих дня через 2 вихідних дня, неділя вихідний. Заробітна плата співробітників має форму окладу.

Керуючий хостелу відноситься до категорії керівників.

Очолює хостел «Дім» замдиректора.

На посаду керуючого хостелу призначається особа, що має вищу професійну освіту і стаж роботи за фахом в житлово-комунальному господарстві не менше 5 років.

На час відсутності керуючого хостелу (хвороба, відпустка, відрядження, ін.) Його обов'язки виконує його заступник. При відсутності такого - особа, призначена наказом керуючого підприємства, яке набуває

відповідних прав і несе відповідальність за неналежне виконання покладених на нього обов'язків.

У гостелі підібрана оптимальна величина штату: 2 денних і 2 нічних адміністраторів, які працюють позмінно, і дві покоївки.

Адміністратори гостелю - такі ж молоді люди, як його потенційні постояльці: студенти вузів, які будуть задоволені поєднанням навчання та заробітку, перебуваючи в центрі міста і спілкуючись, в тому числі, з іноземними туристами. Ключовою компетенцією «Дім» є накопичення навичок роботи з іноземними туристами, і знання іноземних мов є ключовою і високою вимогою відбору адміністраторів.

Адміністратор гостелю відноситься до категорії керівників. Адміністратор повинен мати середню професійну освіту, або початкову освіту зі стажем роботи в цій сфері 2 роки.

На посаду адміністратора гостелю призначається особа, яка має середню професійну освіту без пред'явлення вимог до стажу роботи або професійно-технічну освіту і стаж роботи за фахом в системі готельного обслуговування не менше 2 років.

Ресторани. Бари.

У гостелі «Дім» ми плануємо створення їдальні. Склад і площу приміщення їдальні було визначено згідно з вимогами ДБН В 2.2-20:2008.

Ми застосуємо метод обслуговування - самообслуговування. Їдальня буде розташована на 1 поверсі.

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в їдальні показана в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Схема процесу обслуговування в їдальні при готелі «Дім»

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Обслуговування роздавальниками				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопаркування; - вестибюль; - гардероб; - камера схову цінних речей; - інші	- гардеробна стійка; - прилад для чищення взуття; - санітарні прилади; - стійка адміністратора	Менеджер Адміністратор Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування	- торговельна зала	- меблі залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна	Менеджер з обслуговування роздавальник Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - роздавальна та сервізна; - буфет; - мийна столового посуду	- торговельно-технологічне устаткування	Спеціаліст відповідного спрямування Відвідувач

У таблиці 1.14 наведено приклад визначення площі приміщення для здійснення обслуговування споживачів.

Таблиця 1.14

Площа приміщень для здійснення обслуговування в їдальні у готелі «Дім»

Найменування приміщення	Площа м ²
Вестибюль	20
у т.ч. туалетні кімнати	10
Торговельна зала	120
Усього	140

Виробничий процес ми проектуємо на підставі загальної концепції готелю «Дім», схеми організації виробничого процесу та добової динаміки

попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 1.15)

Таблиця 1.15

Прогнозована динаміка завантаженості

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місяця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
08-09	20	3,0	0,1	21
09-10	30	2,0	0,2	28
10-11	40	1,5	0,3	32
11-12	40	1,5	0,3	32
12-13	30	2,0	0,5	70
13-14	30	2,0	0,6	84
14-15	40	1,5	0,3	32
15-16	50	1,2	0,4	34
16-17	60	1,0	0,9	63
17-18	60	1,0	0,5	35
18-19	40	1,5	0,2	21
19-20	30	2,0	0,1	14
Всього відвідувачів за день				464
Оборотність				6,6

На початку розрахунків денної виробничої програми потрібно скласти меню. При визначенні денної кількості споживачів нам необхідно визначити прогнозовану кількість страв, що реалізуються протягом робочого дня.

Аналіз денного обсягу реалізації продукції за групами ми здійснили на підставі прогнозованої завантаженості торговельного залу шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали.

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

Таблиця 1.16

Кількість страв за групами ресторанної продукції у хостелі «Дім»

Група страв	Загальний коефіцієнт споживання певної групи страв	Кількість страв певної групи за день
Холодні закуски	0,9	418

Супи	0,8	371
Основні страви	1,1	510
Гарніри	0,5	232
Десерти	0,4	186

Продовження таблиці 1.16

Гарячі напої	0,5	232
Холодні напої	0,1	46
Борошняно-кондитерські вироби	0,3	139
Разом порції		1717

На основі визначеної денної кількості страв і напоїв ми розрахували виробничу програму, що буде пропонуватися відвідувачам. Це дасть можливість забезпечити безперебійну роботу нашого закладу (табл. 1.17).

Таблиця 1.17

Виробнича програма їдальні при готелі «Дім»

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Холодні страви та закуски		418
Салат рибний делікатесний (окунь, картопля, огірки, помідори, зелений салат, майонез)	30/20/30/30/20/20	45
Салат "Мелітороль" (куряче філе, яйце, сир, помідори, морква)	40/20/30/40/20	31
Салат "Столичний" (індичка, картопля, огірки свіжі, салат зелений, яйця, майонез)	30/20/30/20/30/20	29
Салат "Вітамінний" (капуста, селера, яблуко, кунжут, оливкова олія)	95/10/40/5	75
Овочева грядка (помідор, огірок, болгарський перець, петрушка, зелена цибуля)	45/45/45/5/10	74
Оселедець з цибулькою	100/10	44
Буженина домашня	100	45
Язик під майонезом	100/40	30
Сир з помідорами (сир, помідори, базилік)	70/70/5	45
Супи		371
Уха (риба річкова карась, картопля, морква, цибуля, петрушка)	300	54
Бульйон курячий з м'ясом та локшиною	300	98
Борщ зелений з шавлем з яйцем, картоплею, сметаною	300	63
Солянка м'ясна збірна (ковбаса, балик свинний, телятина, сметана, лимон, маслини)	300	59
Крем-суп грибний (печериці, вершки, курячий бульйон, картопля)	300	97

Основні страви		510
Короп смажений	100	49
"Царська риба" (сьомга з соусом із шпинату)	200/50	50
Котлети зі щуки з відварною картоплею	200/80	50
Медальйони з телятини з помідорами Чері	200/50	29

Продовження таблиці 1.17

Біфштекс по-селянськи (м'ясо свинини, сир твердий, цибуля, гриби)	180/40/20/30	27
Куряче філе тушковане в грибному соусі з патисонами	150/50/50	35
Котлета "По-Київськи"	220	29
Котлета «Пожарська» з індички	200	31
Котлети з кролика	200	28
Баклажани та цукині запечені під сиром	150/30	29
Зрази картопляні	250	64
Галушки картопляні з бринзою	250/30	30
Пельмені особливі з бараниною	200	30
Пельмені східні зі свининою	200	29
Гарніри		232
Картопля пюре	150	40
Капуста тушкова	120/30	39
Картопля фрі	150	30
Овочі тушковані	150/30	45
Каша гречана відварна	150	38
Рис відварний	150	40
Десерти		186
Чонослив з вершками та горіхами	150	26
Бабка сирна з чорницею	150	23
Сирники "По-Київськи"	175	28
Кисіль із ягід	150	19
Желе «Кавове»	150	22
Ябчанка сметанкова (яблука запечені в сметані)	150	23
Мус яблучний	100	20
Пудинг з сиру	180	25
Гарячі напої		232
Чай		
Чай чорний	250	23
Чай «Зелений»	250	22
Чай «Зелений з мелісою»	250	21
Чай м'ятний	250	23
Чай з ромашкою	250	22
Кава		
Еспресо	50	28
Кава чорна	150	30

Лате	150	32
Какао	200	31
Холодні напої		46
Сік апельсиновий	200	5
Сік грейпфрутовий	200	5
Сік яблучний	200	4

Продовження таблиці 1.17

Морс з журавлини	200	5
Боржомі н/газ	330	7
Боржомі	330	10
Спрайт	220	10
Борошняно-кондитерські вироби		139
Булочка здоба	70	27
Тістечко «Золотий персик»	150	28
Тістечко «Лазанка»	150	27
Кекс «Родзинка»	80	28
Кекс «Квітневий»	80	29

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу закладів ресторанного господарства є добова потреба закладу у сировині, табл. 1.18.

Таблиця 1.18

Добова потреба закладу у сировині

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Філе куряче	охолоджене	18,8
	Філе індички	охолоджене	5,8
	Свинна вирізка	охолоджена	10,2
	Язик яловичий	охолоджений	3,0
	Телятина вирізка	охолоджена	8,2
	Кролик	охолоджений	4,8
	Баранина	охолоджена	0,9
Риба та морепродукти	Окунь	охолоджений	1,4
	Карась	охолоджений	4,9
	Короп	охолоджений	4,9
	Сьомга	охолоджена	10,0
	Щука	охолоджена	8,5
М'ясна та рибна гастрономія	Оселедець	солений	4,4
	Ковбаса	сирокопчена	1,8
	Балик свинний	копчений	1,8
Молоко, молочні та	Майонез	охолоджений	2,1
	Сир "Твердий"	охолоджений	3,5

жирові продукти	Сир "Моцарелла"	охолоджений	3,2
	Сметана	охолоджена	7,1
	Вершки	охолоджені	7,6
	Масло вершкове	охолоджене	0,8
	Бринза	охолоджена	0,9
	Молоко	охолоджене	3,6

Продовження таблиці 1.18

Овочі та зелень	Сир кисломолочний	охолоджений	5,7
	Картопля	свіжа	41,8
	Огірки	свіжі	5,6
	Помідори	свіжі	9,1
	Зелений салат	свіжий	1,5
	Морква	свіжа	5,2
	Капуста білокачанна	свіжа	13,3
	Селера	свіжа	0,8
	Болгарський перець	свіжий	3,3
	Петрушка	свіжа	1,7
	Цибуля зелена	свіжа	0,7
	Цибуля ріпчаста	свіжа	9,6
	Базилік	свіжий	0,2
	Щавель	свіжий	3,8
	Печериці	свіжі	17,9
	Шпинат	свіжий	2,0
	Помідори черрі	свіжі	1,5
	Патисони	свіжі	1,9
	Кріп	свіжий	0,1
	Баклажани	свіжі	2,2
	Цукіні	свіжий	2,2
	Кабачки	свіжі	2,0
	Капуста цвітна	свіжа	2,7
	Салат "Ромен"	свіжий	0,0
	Салат "Айсберг"	свіжий	0,0
	Салат "Лоло-россо"	свіжий	0,0
	Рукола	свіжа	0,1
	Редис	свіжий	0,1
	Пророщене сімя сої	свіже	0,1
	Буряк	свіжий	0,1
	Імбир	свіжий	0,1
	Пророщене зерно пшениці	свіже	0,2
Фрукти, ягоди, горіхи	Горіхи грецькі	сушені	0,6
	Яблука	свіжі	6,4
	Лимон	свіжий	0,3
	Чорниці	свіжі (морожені)	0,7

	Вишня	свіжа (морожена)	0,8
	Алича	свіжа (морожена)	0,8
	Консервовані продукти	Маслини	консервовані
	Кукурудза	консервована	0,8
	Варення полуничне	консервоване	0,6

Продовження таблиці 1.18

Бакалійні товари	Кунжут	запакований	0,4
	Оливкова олія	запакована	0,8
	Локшина	запакована	7,4
	Панірувальні сухарі	запаковані	0,7
	Борошно	запаковане	7,9
	Крупа гречана	запакована	2,3
	Крупа рисова	запакована	3,0
	Чонослив	запакований	2,5
	Цукор	запакований	2,2
	Родзинки	запаковані	0,7
	Крохмаль	запакований	0,1
	Кава	запакована	1,9
	Желатин	запакований	0,1
	Манна крупа	запакована	0,4
	Олія соняшникова	запакована	4,5
Сіль	запакована	1,2	
Чай	запакований	1,0	
Яйця (шт)	Курячі	свіжі	385,0
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Французький хліб	свіжий	0,0
	Хліб житній	свіжий	18,0
	Хліб пшеничний	свіжий	12,0
	Булочка здоба	свіжа	2,5
	Тістечко «Золотий персик»	свіже	5,4
	Тістечко «Лазанка»	свіже	5,2
	Кекс «Родзинка»	свіжий	2,9
	Кекс «Квітневий»	свіжий	3,0

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

Таблиця 1.19

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Осіб
Адміністратор залу		2
Роздавальник	4	10

Мийник столового посуду		4
Прибиральник залів		2
Прибиральник приміщень загального користування		2
Разом		20

В табл. 1.20 наведено експлікацію усіх приміщень хостелу «Дім» на 70 місць.

Таблиця 1.20

Склад і площі приміщень проєктованого хостелу та їдальні «Дім»

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ ХОСТЕЛУ		
<i>Житлова група приміщень</i>		
1	Хол	20
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	8
3	Комора для брудної білизни	6
4	Комора для прибирального інвентаря	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни	4
6	Кімната побутового обслуговування	6
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	7
8	Санвузол персоналу	4
Усього, м ²		59
<i>Номерний фонд</i>		
9	Напівлюкс всього 1 номер	33
10	Стандарт двомісний 1 номер	27
<i>Стандарт двомісний всього 3 номери</i>		72
11	Стандарт одномісний 1 номер	20
<i>Стандарт одномісний всього 2 номери</i>		40
12	Стандарт шестимісний 1 номер	40
<i>Стандарт шестимісний всього 3 номери</i>		120
13	Стандарт восьмимісний 1 номер	45
<i>Стандарт восьмимісний всього 4 номери</i>		180
14	Стандарт десятимісний всього 1 номер	50
Усього, м ²		495
<i>Приміщення приймально-вестибульної групи</i>		
15	Вестибюль	70
16	Бюро прийому і реєстрації	11
17	Кімнати чергового персоналу	9
18	Кімната чергового адміністратора	6
19	Службовий санітарно-технічний блок	7
20	Сейфова	6
21	Камера схову	8
22	Приміщення охорони	12
23	Санвузол для гостей	10
24	Гардероб для відвідувачів	10
25	Приміщення прибирального інвентарю	7

26	Медпункт	10
Усього, м2		166
Приміщення побутового обслуговування		
27	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування тощо)	8
Усього, м2		8
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення		
28	Дитяча кімната	20
29	Санвузол дитячої кімнати	3

Продовження таблиці 1.20

30	Більярдна	25
Усього, м2		48
Адміністративні приміщення		
31	Кабінет менеджера	10
32	Бухгалтерія	16
33	Відділ матеріально-технічного постачання, планово-економічний, маркетингу та реклами	10
Санвузли:		
35	а) чоловічий	3
35	б) жіночий	3
Усього, м2		42
Господарсько-виробничі приміщення		
36	а) побутові приміщення;	10
37	б) склад прибирального інвентаря та видаткових засобів;	7
38	в) резервний склад білизни;	10
39	г) матеріально-технічні склади;	15
40	Пральня	12
Усього, м2		54
Технічні приміщення		
41	Котельня (резервний генератор)	10
42	Електрощитова	8
Усього, м2		18
ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ, м²		890
ПРИМІЩЕННЯ ЇДАЛЬНІ		
Для відвідувачів ресторану		
1	Вестибюль	20
2	у. т.ч. санвузли для відвідувачів	10
3	Зала їдальні	120
Площа всього		140
Виробничі		
4	Мийна столового посуду і сервізна	28
5	Доготівельний цех	25
6	Холодний цех	18
7	Гарячий цех	26
8	Мийна кухонного посуду	12
9	Приміщення зав. виробництвом	6
10	Роздаткова лінія	9

Площа всього		124
	<i>Складські</i>	
11	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера	4
12	Охолоджувальна камера овочевих/нф	4
13	Охолоджувальна Молочно-жирова	4
14	Комора бакалійних товарів	4
15	Приміщення комірника	6
16	Комора мийної тари та інвентарю	4
17	Завантажувальна	14
Площа всього		40
<i>Адміністративні та побутові приміщення:</i>		

Продовження таблиці 1.20

18	Кабінет директора	10
19	Бухгалтерія	8
20	Приміщення персоналу	10
21	Гардероб для персоналу з душовими	23
22	Сан. вузол для персоналу	6
23	Білизняна	6
Площа всього		63
КОРИСНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		367
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ХОСТЕЛУ, м²		1257

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, $S_{роб}$:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1$$

$$S_{роб} = 1257 * 1,15 = 1446 \text{ м}^2$$

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу, м²;

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, $S_{заг}$.

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2$$

$$\text{де } S_{заг} = 1446 * 1,08 = 1562 \text{ м}^2$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, м²;

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

Загальна площа закладу ресторанного господарства при хостелі становить 1562 м².

Розрахунки по периметру $24*33=792+360$ (2 поверх)+ 360 (3 поверх поверх)+ пристройка $54 \text{ м}^2=1566 \text{ м}^2$.

$S_{заг} = S_{роб} \times K_2$ Житлова група приміщень

де $S_{заг}=554*1,15*1,12= 714 \text{ м}^2$

РОЗДІЛ 2 ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр готелю

Проектований хостел представляє собою 3-х поверхову будівлю з цокольним поверхом, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має прямокутну форму в осях А-Д: 1-7.

Місце проектування – місто Мелітополь, неподалік розміщені і працює міський вокзал, відділення банку, магазинів, салони мобільного зв'язку Київстар. Район забудовано переважно 5-ти поверховими будівлями.

Фундамент, будівельні конструкції, використовувані матеріали відповідають будівельним нормам и правилам. Перед будівництвом будівлі на даному місці, ми з'ясували, що всі необхідні комунікації є.

Будівля хостелу органічно вписується в навколишнє середовище, не порушуючи особливостей міського ландшафту.

Фасад хостелу утеплений та пофарбований стійкою до атмосферних опадів фарбою. У теплу пору року вхідну зону оформлено квітами у вазоні. Вхід для гостей до хостелу один, а також один вхід до їдальні. Також є додатковий вхід для персоналу та завантажувальної, що використовується для прийомки продуктів харчування.

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

- Декоративне металеве огороження території висотою 1,5 метра;
- Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів із асфальту та декоративної плитки;
- Влаштування лавок в зоні відпочинку гостей;
- Над входом розміщена рекламна світлова вивіска з назвою хостелу на українській мові та на англійській. Вона вмикається у темний час доби та виділяє будинок з інших будівель. На будівлі також розміщений покажчик вулиці і номера будинку.

Територія, прилегла до хостелу упорядкована, освітлена у вечірній час. Має зручні під'їзди для автомобіля або машин пожежної та швидкої допомоги.

Проектований об'єкт будівництва – хостел «Дім» на 16 номерів, що знаходиться у м. Мелітополь, Запорізької області.

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

У даній роботі пропонується розробка дизайн-рішення для створення гостьового хостелу.

В проекті передбачено 14 номерів, на 70 місць. Із них 1 номер напівлюкс, 3 номерів -2-місних, 2 номерів 1-одномісних, 3 номерів шестимісних, 4 номери восьмимісних, 1 номер десятимісний.

Гості з шестимісного по 10-місний номери розміщуються на дворівневих ліжках. На кожне ліжко додається тумба, біля кожної койки є розетка для зарядки телефону в кожній кімнаті є дзеркало.

На кожен номер передбачено душову кабінку, умивальники, і туалет, що вище мінімальних вимог для хостелів і дозволяє зробити перебування гостей більш комфортним. Висота стель 3,05 м дозволяє встановити додаткові полиці для зберігання речей над верхнім ярусом ліжка. Також поряд з ліжком знаходиться невеликий світильник, який гість може включити для себе при необхідності і не буде заважати іншим. Для гостя, що розташувався на нижньому ярусі також є полиця для зберігання речей і світильник. Бічні стінки ліжка глухі, для того щоб гості не заважали один одному і можна було відчувати самоту і повноцінно відпочити.

Двоспальні номери більш комфортні, в них більше зручностей, є телевізор, окрема шафа.

На вікнах у всіх приміщеннях встановлені тканинні жалюзі. У більшості приміщень встановлені підвісні стелі, що дозволяють зробити рівномірне засвічення галогеновими лампочками. Розташування меблів і

освітлювальних приладів повністю відповідає функціональному використанню зон хостелу. Наявність різних типів освітлювальних приладів дозволяє гнучко регулювати загальне і зональне освітлення приміщення. Технологічні особливості проектування. Поверхні стін номерів оздоблені шпалерами і фотошпалери згідно розгортки приміщень. У коридорі - шпалери під фарбування. Зона бюро і реєстрації - оздоблення стін дерев'яною дошкою, що створює затишок домашнього вогнища та є так співзвучно з назвою хостелу.

Дизайн планувального рішення передбачає створення бюро реєстрації при вході для 2 співробітників хостелу, які зустрічають гостей. У зоні обладнані диван для очікування, що зручно гостям при заселенні, виселенні, оформленні документів. Для того щоб в цей період гостям було не нудно - в зоні є телевізор і журнали. Для створення позитивної і веселої атмосфери на стінах розміщені картини.

У хостелі також організований гардероб, в яких зберігається верхній одяг гостей, багаж. Гардеробні є камерами зберігання, ключ від яких знаходиться у адміністратора.



Рис. –2.1 Приклад оформлення спального місця хостелу

На підлогу у вестибюльній зоні укладається плитка і лінолеум в зоні підсобного приміщення. Лінолеум також покладений в усіх номерах. Пол в санвузлах оздоблений плиткою. Стіна на всю висоту – кахлем.

За основний колір узятий світло-пшеничний і світло зелений. Він є спокійним, нейтральним, в приміщеннях такого тону легко розслабитися, він не напружує погляд. Данні кольори поєднуються з більшістю інших додаткових кольорів.

Додатковими кольорами є чорний, червоний, зелений, коричневий і їх відтінки. Додаткові кольори дозволяють розбавити монохромний гаму бежевого і зеленого, зробити акценти.

Стильове рішення визначалося виходячи з розуміння цільової аудиторії хостела, потенційних гостей. До подібного роду тимчасового проживання вдаються, як правило молоді люди у віці від 18 до 40 років. Крім бюджетної ночівлі, хостел для них є можливістю знайти нових знайомих з інших міст. Для кращого розуміння завдання били переглянуті інтер'єри хостелів, готелів і добових квартир на вітчизняних майданчиках з бронювання.

Хостел виконаний в сучасному стилі за основу якого взято функціоналізм. Кожній предмет інтер'єру має певну роль і призначення. З огляду на обмеження простору, наявність декоративних елементів мінімально.

Дизайн їдальні

Внутрішній дизайн їдальні при хостелі буде виконано відповідно концепції закладу, а саме стриманий стиль. Елементами інтер'єру будуть слугувати картини, шпалери кремового та бежевих кольорах, металеві двох та чотирьох місні стільці з столиками для відвідувачів. Вікна будуть створювати природне освітлення, а дерев'яні входні двері запрошуватимуть гостей відвідати атмосферу їдальні. Будуть використані культові зображення відомих українських діячів. Столи вкриті білими та червоними скатертинами. Посуд в закладі переважно керамічний, скляний, фарфоровий.

Для декору використовують рушники ручної роботи, глечики, ложки, тарілки. Обслуговування в закладі буде самообслуговування. Підлога залу виконана та встановлена з керамічної плитки.

Адміністративно – побутові приміщення матимуть світле оформлення. У цих приміщеннях планується встановлення столів, стільців, м'яких крісел, шаф для переодягання персоналу та інших потреб працівників. У гардеробах чоловіків і жінок передбачено наявність душових кабін і умивальників. Підлога побутових приміщень вкриватиметься лінолеумом з візерунком паркету та плитки. У вбиральнях і туалетній кімнаті закладу передбачено покриття як підлоги, так і стін керамічною плиткою малинового кольору та встановлення сантехніки білого кольору.

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 70 місць в м. Мелітополь.

РОЗДІЛ 3

РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

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 «Дім» розраховуємо у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

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

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	У них місць	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
				між-сезоння	високий сезон	сезон	між сезоння	високий сезон	сезон	між сезоння	високий сезон	сезон	разом
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.:													
Напівлюкс	1	2	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:													
одномісні	2	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	792	1100	924	2816
двомісні	3	2	6	120	125	120	0,6	0,8	0,7	4464	6200	5208	15872
шестимісний	3	6	18	120	125	120	0,6	0,8	0,7	4464	6200	4050	15872
воьмимісний	4	8	32	120	125	120	0,6	0,8	0,7	4464	6200	3570	15872
десятимісний	1	10	10	120	125	120	0,6	0,8	0,7	4464	6200	3620	15872
Усього	14		70	80	83,333	80	0,6	0,8	0,7	6120	8400	7100	21620

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).

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ресторани при хостелі приймаємо за умову:

- обов'язковість організації сніданків для гостей хостелу за типом шведського столу;
- обсяг виробництва страв за вільним вибором;
- обслуговування святкових заходів.

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

Таблиця 3.2

**Планування кількості замовлення послуг ресторану при хостелі
«Дім» на 2020 рік**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	9050	14000	11760	35840
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі, одиниць	52462	112795	96040	261297
2.1. За вільним вибором («A la cart»), одиниць	539612	113680	97100	750392

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

Таблиця 3.3

Прогнозування обсягів діяльності хостелу за центрами доходів

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг засобу розміщення	6120	8400	7100	21620
Обсяг реалізації послуг з організації харчування	41285	68870	45862	156017
Обсяг реалізації послуг більярдної	1405	1607	1484	4496
Обсяг реалізації послуг дитячої кімнати	250	370	319	939

Доходи хостелу – 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 хостелі «Дім» розраховуємо у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

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

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.:											
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
шестимісний	3	6	18	120	125	120	0,6	0,8	0,7	4464	6200
воьвимісний	4	8	32	120	125	120	0,6	0,8	0,7	4464	6200
десятимісний	1	10	10	120	125	120	0,6	0,8	0,7	4464	6200
Усього	5840	8124	6864	21096				13450,8	20295	16858,80	50604,6

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 «Дім»**

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	57070	113780	97070	265222
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	10740,54	34134,9	20750,54	70308,4
3.3. Кейтеринг	1237,8	1706,7	1237,8	3515,4
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	126383,3	263704,6	216393,3	62740,18

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

Таблиця 3.6

Плановий прогноз обсягу операційних доходів хостелу «Дім» на 2020 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	13450,8	20295	16858,80	50604,6
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	8980,0	25835,2	17985,1	62841,5
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.	1398,0	2653,9	1991,1	6042,9
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	28270,1	52305,2	35645,2	116220,5
4. Інші операційні доходи, тис. грн	3122,2	7128,4	5160,2	15410,8
Разом: операційні доходи, тис. грн	31315,0	59408,0	40815,0	131538,0

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.

Таблиця 3.7

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

хостелу «Дім» на 2020 рік

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	459510,2	30	15320,3
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	84030,1	5	16809,2
2.1. Холодильне обладнання	27810,3	5	5571,8
2.2. Механічне обладнання	25389,5	5	5083,2
2.3. Теплове обладнання	13295,1	5	2662,2
2.4. Торговельне обладнання	16928,0	5	3389,1
2.5. Вимірювальні прилади	604,8	5	118,2
3. Меблі, інше офісне обладнання	25389,2	5	5071,4
4. Автотранспорт	9676,1	5	1932,8
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1209,2	4	302,7
6. Телефони	604,8	4	118,2
Усього	580375,5		39583,4

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад.

У таблиці 3.8 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

Таблиця 3.8

План з праці хостелу «Дім» на 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	20
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	10
Допоміжний персонал	осіб	6
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	16559,7
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.	3286,80
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.	19794,30
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

Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Витрати на ресурсне забезпечення хостелу «Дім»

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	120220,00	97,30
2.Витрати на опалення, Гкал	1540,50	1780,12
3. Витрати води, м ³	12858,23	
Холодна	9205,72	89,90
Гаряча	3782,51	155,65
Разом		2025,16
Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів		1045,8

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. 3.10).

Таблиця 3.10

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у хостелі «Дім»
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	4	1	1430	33
Оперативно виробничий персонал	10	2	1000	130
<i>Разом</i>	<i>103</i>	*		<i>160</i>

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів хостелу на плановий рік проводиться у табл.3.11.

Таблиця 3.11

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів хостелу «Дім»

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	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

Продовження таблиці 3.11

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
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	*	*	*	*	492,10

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності хостелу та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Зведений кошторис операційних витрат хостелу «Дім» на 2020 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	11250,4
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці (ЗВ)	19790,40
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	4341,7
<i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування. (ПВ)	39583,4
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	3114,6
<i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	492,9
<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)	43,1
<i>Стаття 9.</i> Витрати на транспортування. (ЗВ)	95,1
<i>Стаття 10.</i> Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	79,2
<i>Стаття 11.</i> Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	23,5
<i>Стаття 12.</i> Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	4021,6
<i>Стаття 13.</i> Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	82894,20
Умовно-постійні	44245,24
Умовно-змінні	38641,6

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. 3.13.

Таблиця 3.13

Планування маржинального прибутку хостелу «Дім» на 2020 рік

Показники	Результат
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	131538,0
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	50604,6
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	62841,5
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	11250,4
2. Податок на додану вартість	21851,2
3. Чистий дохід	109270,4
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	38641,6
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	11250,4
4.2. Інші змінні витрати	27348,4
5. Маржинальний прибуток	70634,5
6. Постійні витрати	44245,24
7. Прибуток (збиток)	26380,15

Для хостелу «Дім» 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 «Дім» на плановий рік проводимо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності хостелу «Дім», тис. грн.

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від операційної діяльності	131538,0
2	Умовно змінні витрати	38641,6
3	Умовно постійні витрати	44245,24
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	21654,8
5	Податок на прибуток, 18%	16,5
6	Чистий прибуток – можливий	14421,6
7	Рентабельність реалізації, %.	21654,8
8	Чистий прибуток – цільовий (10-15%)	131538,0
9	Чистий прибуток – плановий	38641,6

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення хостелу «Дім»

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. 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування хостелу «Дім»

№ 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.)	16,50
2.	Рентабельність поточних витрат (РПВ, %) = Чистий прибуток/ Обсяг поточних витрат*100	48,09

3.	Рентабельність операційних витрат прибуток/Операційні витрати *100	$(P_{ОВ}, \%) = \frac{\text{Чистий}}{\text{Чистий}}$	25,95
----	---	--	-------

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Для проєктованого хостелу «Дім» 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 сформувався 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 «Дім» на перші десять років подано у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Основні результати діяльності хостелу «Дім» на перші 10 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	141350,60	6	41302,9	38,33	66459,12	33614,15	27569,34
2-й рік	152 680,32	6	58528,4	38,33	66459,12	27708,81	22722,87
3-й рік	164 900,35	6	63201,5	38,33	66454,12	35235,73	28900,68
4-й рік	178 050,60	6	68264,2	38,33	66454,12	43375,36	35572,71
5-й рік	192 350,44	6	73722,4	38,33	66454,12	52164,90	42778,51
6-й рік	207 745,12	6	79622,5	38,33	66454,12	61654,48	50560,77
7-й рік	224 362,12	6	85991,5	38,33	66454,12	71906,29	58965,62
8-й рік	242 311,25	6	92878,0	38,33	66454,12	82971,08	68042,85
9-й рік	261 670,20	8	100304,9	38,33	66454,12	94930,42	77846,25
10-й рік	282 614,60	6	108319,3	38,33	66454,12	107841,20	88433,94
Разом	3423640,90		1299320,95		930424,72	1193842,27	1009718,68

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом хостелу «Дім», 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	1568420,0	87421,75	87420,72	83270,02	-985182,98
2		79542,80	167020,54	72190,57	-912985,41
3		82912,42	249957,43	71635,68	-841344,73
4		86840,41	336849,79	71492,79	-769850,94
5		91534,25	428405,46	71721,30	-698121,65
6		96845,63	525284,24	72293,66	-625825,99
7		102962,12	628263,61	73180,96	-552644,02
8		109814,30	738120,77	74350,59	-478292,43
9		117525,30	855681,93	75780,90	-402510,53
10		126154,84	981842,87	77451,94	-325054,58
Разом	1568420,0	162312,95		1589664,51	21204,51

Дисконтований грошовий потік за 10 років експлуатації проекту становитиме 1568420,0 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_р - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

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

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

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

Висновки до розділу 3

У розділі «Ревенью. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проєктованого хостелу. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники, що свідчать про ефективність будівництва хостелу на 70 місць у м. Мелітополь.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. При аналізі, обґрунтуванні та роботи над випускним проектом визначено доцільність будівництва хостелу на 70 місць у м. Мелітополь Запорізької 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 випускному кваліфікаційному проекті проведено маркетингові дослідження ринку підприємств готельно-ресторанного господарства у м. Мелітополь. Обґрунтовано тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Розроблено концепцію підприємства. До складу хостелу «Дім» ввійшли такі заклади ресторанного господарства: їдальня на 70 місць.

2. У розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проектного хостелу та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику.

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

4. По хостелу «Дім» визначені кількість та площа кожного приміщення, розраховано кількість поверхів будівлі, що складає 3 поверхи.

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

6. У розділі «Ревеню. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проектного підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники: витрати складають

4424 тис. грн., чистий прибуток – 10927 тис.грн., рівень рентабельності – 16,5 % та період окупності 10 років, що є дуже гарним показником та свідчить про ефективність. Таким чином доведено доцільність проектування хостелу 3* на 70 місць у м. Мелітополь Запорізької області.

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.
- 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.
3. 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.
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. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
6. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
7. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи»: наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.
8. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
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. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
12. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
13. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
14. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
15. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
16. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
17. 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.
18. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
19. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
20. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
21. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
22. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
23. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.
24. 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.

25. 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.

26. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту «Управління підприємством». – ред.. Бай С.І. – КНЕУ, 2005 р.

27. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. – ред. Чаюн – КНТЕУ, 2005 р.

28. Проектування закладів готельного господарства. – ред.проф. Мазаракі А.А. – КНТЕУ, 2010 р.

29. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.

30. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.

31. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.

32. 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.

33. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2006. – 174 с.

34. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.

36. 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.

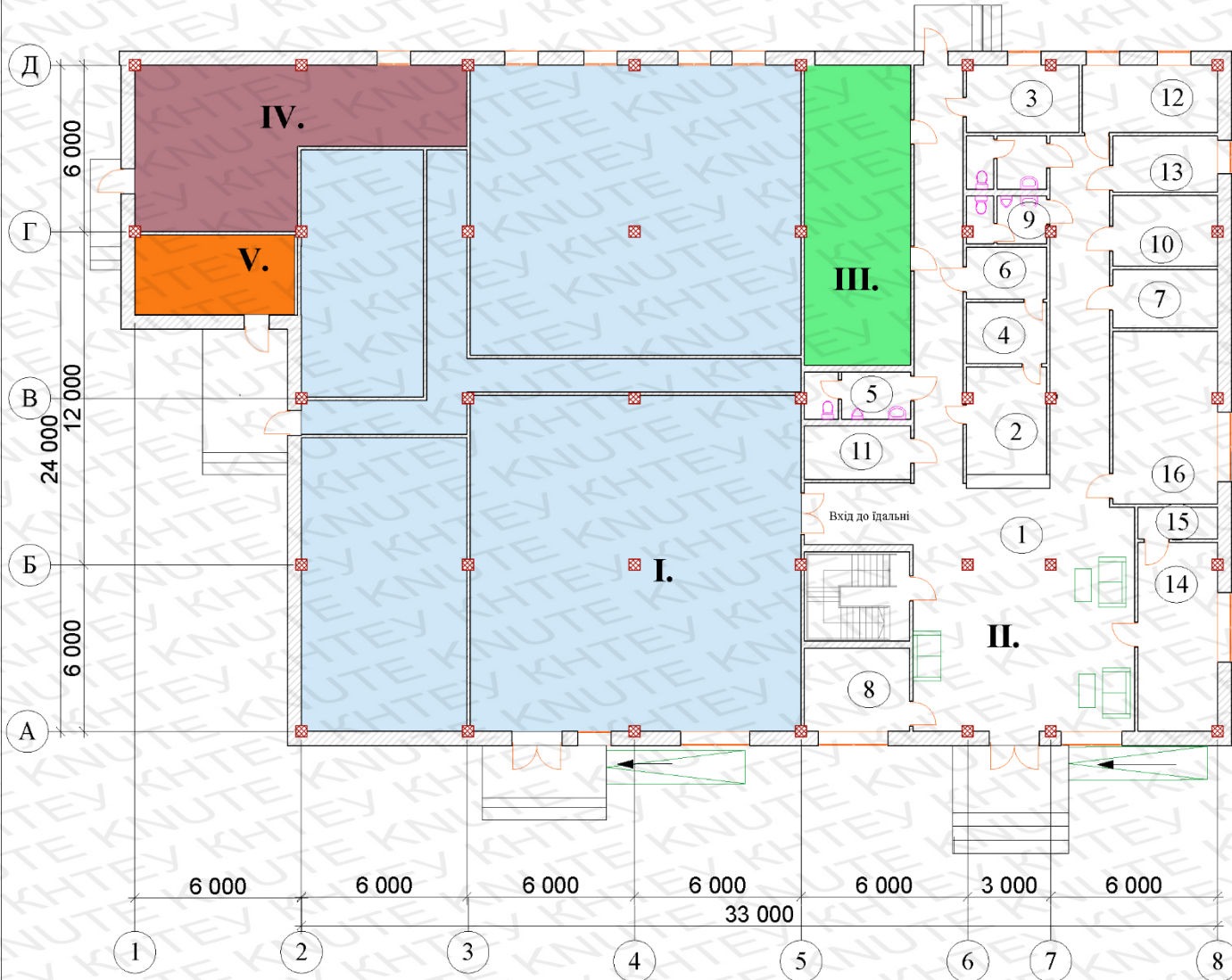
37. Заваріка Г.М. Курортна справа: навч. посіб. / Г.М. Заваріка. - К.: Центр учбової літератури, 2015. - 264 с. 2.

38. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / В.С.Ковешніков, М.П. Мальська, Х.Й. Роглев. - К.: Кондор, 2015. – 752 с.
39. Кривошей В.В. Трудовий капітал ресторанного господарства: теорія та методологія управління: монографія / В.В. Кривошей. – Х.: ФОРТ, 2017. – 255 с.
40. Кривошей В.В. Економічний механізм підвищення продуктивності праці в підприємствах ресторанного господарства: монографія / В.В. Кривошей, В.І. Оспішев. – Х.: ХДУХТ, 2009. – 255 с.
41. Король, С. Я. Характеристика основної діяльності готелю / С. Я. Король // Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування: праці міжнар. наук.-пр. конф. – К.: КДТЕУ, 2017. – С. 124-128.
42. Мігущенко Ю.В. Державне регулювання туристично-рекреаційної сфери України як передумова підвищення конкурентоспроможності туристичної галузі / Мігущенко Ю.В. // Проблемы развития внешнеэкономических связей и привлечения иностранных инвестиций: региональный аспект. – 2007. – Вып. 3. – С. 317-325.
44. Ефимова О. П. Экономика гостиниц и ресторанов / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова. – М. : Новое знание, 2014. – С. 242-279 .
45. Забуранна Л. В. Основні тенденції розвитку сучасного туристичного ринку України / Л. В. Забуранна // Економіка і управління. – 2018. – № 2. – С. 61–68. 5. Лук'янова, Л. Г. Освіта в туризмі / Л. Г. Лук'янова. – К.: Вища шк., 2008. – С. 719
46. <http://www.kyiv-inf.kiev.ua> - Інформаційний сайт про заклади готельного господарства
47. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://document.ua/docs/tdoc2728.php> 2.
48. <http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу

49. <http://www.visas.com.ua> Обладнання закладів ресторанного господарства

Креслення

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



Умовні позначення

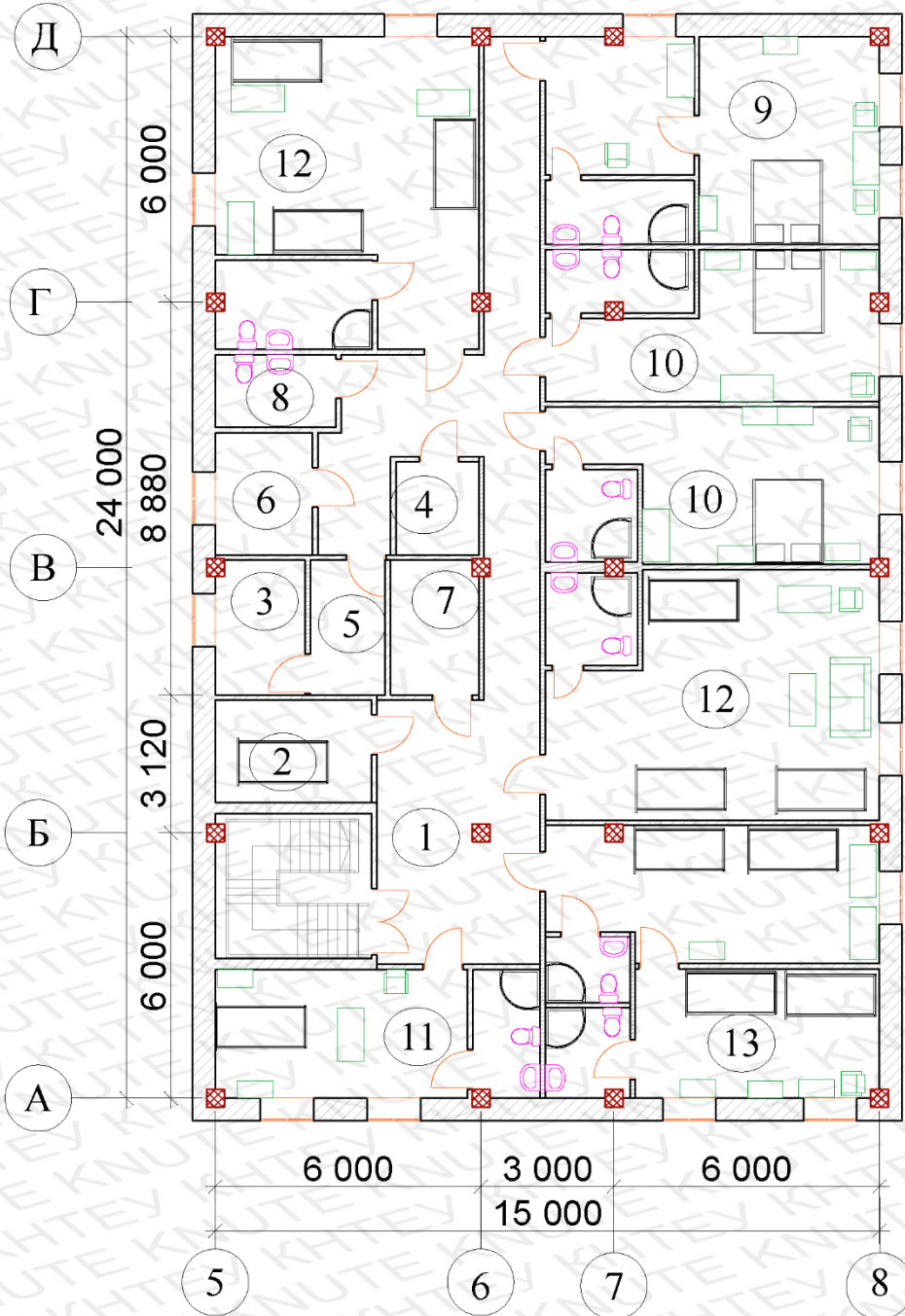
- I. Тоговельні приміщення їдальні
- II. Приміщення приймально-вестибульної групи
- III. Адміністративні приміщення
- IV. Господарсько-виробничі приміщення
- V. Технічні приміщення

Експлікація приміщень

№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Склад і площі приміщень приймально-вестибульної групи		
1	Вестибуль	70
2	Бюро прийому і реєстрації	11
3	Кімнати чергового персоналу	9
4	Кімната чергового адміністратора	6
5	Службовий санітарно-технічний блок	7
6	Сейфова	6
7	Камера схову	8
8	Приміщення охорони	12
9	Санвузол для гостей	10
10	Гардероб для відвідувачів	10
11	Приміщення прибирального інвентарю	7
12	Медпункт	10
Склад і площа приміщень побутового обслуговування		
13	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування тощо)	8
Склад і площа приміщення культурно-дозвілевого призначення		
14	Дитяча кімната	20
15	Санвузол дитячої кімнати	3
16	Більярдна	25

			КНТЕУ 241.19 ВКП ГЧ		
			Проект хостелу на 70 місць у м. Мелітополь Запорізької області		
			Хостел на 70 місць		
			Стадія	Аркуші	Аркушів
			Н	1	2
			План приймально-вестибульної групи приміщень на позначці 0.000 М 1:200		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, д.ф.н.
	П.І.Б	Підпис	Дата		
Зав. кафедри	Бошко М.Г.				
Керівник	Охріменко А.Г.				
Консультант	Гризоренко О.М.				
Студент	Єрмак Р.Г.				

План 2-го поверху (відм. +3,600) М 1:100



Експлікація приміщень

№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Хол	20
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	8
3	Комора для брудної білизни	6
4	Комора для прибирального інвентаря	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни	4
6	Кімната побутового обслуговування	6
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	7
8	Санвузол персоналу	4
9	Напівлюкс	33
10	Стандарт двомісний	24
11	Стандарт одномісний	20
12	Стандарт шестимісний	40
13	Стандарт восьмимісний	45

				КНТЕУ 241.19 ВКП ГЧ		
				Проект хостелу на 70 місць у м. Мелітополь Запорізької області		
				Хостел на 70 місць		
				Стадія	Аркуш	Аркушів
				Н	2	2
				План типового поверху житлової частини (відм. +7,200) М 1:200		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, д.ф.н.
	П.І.Б	Підпис	Дата			
Зав. кафедри	Бошко М.Г.					
Керівник	Охріменко А.Г.					
Консультант	Григоренко О.М.					
Студент	Єрмак Р.Г.					