

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ
ПРОЕКТ**

на тему:

Проект готельно-ресторанного комплексу

на 86 місця у м. Києві

Студента 2 курсу, 9м групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна
справа»
спеціалізації «Готельна і
ресторанна справа»

підпис студента

Даценка
Ярослава Вікторовича

Науковий керівник
д.т.н., проф.

підпис керівника

Федорова
Діна Володимирівна

Наукові консультанти:

Ресторани
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Кравченко
Михайло Федорович

Архітектура. Дизайн
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Расулов
Рамис Асімович

Керівник освітньо-
професійної програми
д.е.н., проф.

підпис керівника

Босовська
Мирслава Великсівна

Київ 2019

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Затверджую

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

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:
Затверджена наказом ректора від “29” грудня 2018 р. № 4853
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 16 листопада 2019 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:
Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами дослідження маркетингових, економічних, технологічних факторів та з урахуванням ергономічних, технічних, екологічних вимог.
Об'єкт дослідження – процес проектування об'єкта готельного бізнесу.
Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об'єкта готельного бізнесу.
4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.6. Ресторани			
Розділ 2. Архітектура. Дизайн			

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

- 1.1. Локація
- 1.2. Функціональні характеристики
- 1.3. Концептуальний стиль та атмосфера
- 1.4. Сервісна концепція
- 1.5. Організаційний дизайн
- 1.6. Ресторани

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

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

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

- 3.1. Цінові політика. Фінансовий результат
 - 3.2. Ефективність проекту
- Висновки та пропозиції
Список використаних джерел
Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2018 р.- 31.10. 2018 р.	
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	01.11.2018 р.- 31.12.2018 р.	
3	<i>Написання 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	02.01.2019 р.- 11.05.2018 р.	
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	14.05.2019 р.- 18.05.2019 р.	
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2019 р.	
6	<i>Написання 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2019 р.	
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2019 р.	
8	<i>Написання 3 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	11.09.2019 р. - 28.10.2019 р.	
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	29.10.2019 р.- 31.10.2019 р.	
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру</i>	16.11.2019 р	
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2019 р. 18.11.2019 р	
12	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2019 р.- 01.12.2019 р.	
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	

8. Дата видачі завдання: 28.12.2018 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник _____

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(підпис, дата)

Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента _____
(прізвище, ініціали)
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

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

Завідувач кафедри
(підпис, прізвище, ініціали)

Бойко М.Г.

“ _____ ” 2019 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	10
1.1 Локація.....	10
1.2. Функціональні характеристики.....	10
1.3. Концептуальний стиль та атмосфера.....	19
1.4. Сервісна концепція.....	21
1.5. Організаційний дизайн.....	28
1.6. Ресторани.....	28
РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ.....	38
2.1. Екстер'єр готелю.....	38
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю (або торговельної зали закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи приміщень).....	38
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ.....	43
3.1. Цінова політика. Фінансовий результат.....	43
3.2. Ефективність проекту.....	51
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	55
ДОДАТКИ.....	61

ВСТУП

Актуальність роботи. Одним з пріоритетних напрямів соціально-економічного розвитку України є туризм, який зараз посідає друге місце в світовій економіці. Ресторанно-готельний бізнес та туризм можуть стимулювати розвиток народного господарства України, збільшення валютних надходжень за рахунок розвитку в'їзного туризму, ефективного використання природного та історико-культурного потенціалу.

Тенденції на ринку послуг гостинності, в тому числі в Україні, характеризуються посиленням конкурентної боротьби між підприємствами готельного господарства за клієнтів, а також розширенням цільової аудиторії споживачів послуг гостинності, підвищенням їх вимог до якості послуг. Це, в свою чергу, обумовлює необхідність оперативного, чіткого і виваженого реагування на зміни в потребах, очікуваннях, смаках і уподобаннях існуючих та потенційних клієнтів підприємств готельного бізнесу. На практиці це означає підвищення стандартів обслуговування, орієнтованих на підвищення рівня задоволення всіх вимог відвідувачів, розширення спектру додаткових послуг, впровадження гнучкої цінової політики. Пріоритетним завданням для підприємств готельного господарства в умовах досить жорсткої конкуренції є формування лояльності з боку цільової аудиторії та позитивного іміджу. Вимогливі клієнти бажають насамперед оригінальних рішень – у дизайні номерів, технологіях обслуговування, організації харчування і додаткових послуг, тощо.

Це визначає завдання щодо створення конкурентоспроможної пропозиції готельних послуг на ринку м. Києва, що включатимуть широкий асортимент послуг відпочинку та відновлення, бізнес-послуг та послуг екскурсійного обслуговування та відрізнятимуться тим, що готель буде розміщений у Голосіївському районі м. Києва. У даному контексті дослідження тенденцій розвитку готельного господарства та визначення перспектив розвитку послуг закладів ресторанного господарства на ринку м. Києва є актуальним завданням.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблематика розвитку ринку готельних послуг України та його стан став предметом досліджень багатьох вітчизняних науковців, серед яких варто виділити М.Бойко, Л. Гопкало, Т. Кудлай, М. Мальську, С. Мельниченко, А. Расулова, Х, Роглев. та ін. Проте, відаючи належне вагомості праць даних науковців, дана тематика не втрачає актуальності, що пов'язано із динамічним розвитком даного сегменту ринку.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування готельно-ресторанного комплексу 4* на 86 місць у місті Києві, з урахуванням маркетингових, економічних, виробничих, ергономічних, екологічних, інженерних вимог щодо життєдіяльності об'єкта проектування.

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

- визначити концептуальні засади діяльності готельно-ресторанного комплексу 4* відповідно до категорії та місткості, обґрунтувати функціональні характеристики приміщень готелю, особливості концептуального стилю та атмосфери;
- розробити перелік послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування, розробити сервісну концепцію та організаційний дизайн готелю;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховості, розробити планувальне рішення об'єкта, визначити площу приміщень різного функціонального призначення при готелі;
- визначити дизайнерське рішення екстер'єру готелю, розробити пропозиції щодо дизайну номеру готелю;
- розробити проект ревеню менеджмента: обґрунтувати цінову політику, операційні доходи об'єкта, спланувати поточні витрати, оцінити фінансові результати та ефективність капіталовкладень, окупність проекту.

Об'єкт дослідження – процес проектування готельно-ресторанного комплексу 4* на 86 місць у місті Києві.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування готельно-ресторанного комплексу 4* на 86 місць у місті Києві.

Методи дослідження. В випускному кваліфікаційному проекті використані різні способи і прийоми наукових досліджень: статистичні спостереження, аналіз – для проведення маркетингових досліджень регіонального ринку послуг, анкетування – з метою дослідження потреб споживачів готелю, математичні методи, безпосереднього обстеження підприємств готельного господарства, графічного (для візуалізації основних положень досліджень). Для систематизації отриманої інформації використані методи комп'ютерної обробки здійснені за допомогою пакетів прикладних програм.

Інформаційна база. Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік [19].

Практичне значення одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку готельного бізнесу, розширення готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку туристичного бізнесу.

Публікації. Основні положення випускного кваліфікаційного проекту опубліковано у збірнику наукових статей (Додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить ___ с, на яких представлено ___ таблиць та ___ рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Локація

Місто Київ як столиця України є найбільш привабливою та популярною туристичною дестинацією країни. Київ має вигідне економіко-географічне розташування, через місто проходять найважливіші залізничні, автомобільні магістралі та повітряні траси країни, що надзвичайно важливо для розвитку та інтенсифікації зовнішньоекономічних та культурних зв'язків міста.

Для проектування готельно-ресторанного комплексу на 86 місць було обрано земельну ділянку в Голосіївському районі, це пояснюється кількома факторами [49]:

- ✓ район налічує велику кількість офісів, бізнес-об'єктів, що забезпечить заклад бізнесменами та бізнес-туристами;
- ✓ об'єкт знаходиться біля Автовокзалу “Південний” та поблизу Одеського шосе, тому доцільно розраховувати на стабільну клієнтуру з числа туристів, приїжджих, автомобілістів;
- ✓ розташування майбутнього об'єкту в лісопарковій зоні – забезпечить гостям екологічні умови;
- ✓ поряд знаходиться Національний парк Голосіївський та Феофанія, торгово-розважальний центр “Магелан”, територіальна наближеність до всіх необхідних об'єктів сфери послуг, транспорту, зв'язку тощо.
- ✓ розміщення на даній земельній ділянці нашого об'єкту на порядок дешевше, ніж розміщення в інших (ближчих до центральної) частинах міста.

Ділянка для проектування закладу розташована за адресою Генерала Радомцева ба., обране місце проектування відповідає заявленим вимогам, є вільним для будівництва нової споруди, обрана ділянка для проектування готельно-ресторанний комплекс знаходиться на відстані 36 км від міжнародного аеропорту «Бориспіль», 13км до аеропорту «Київ».

Для визначення перспектив розвитку готельно-ресторанного комплексу, що проектується, з'ясовано існуючу забезпеченість готелями у Голосіївському районі та ступінь їх завантаження наведено у таблиці 1.1 [47,48].

Таблиця 1.1

Дислокація готелів у Голосіївському районі міста Києва

№ п/п	Назва готельного комплексу	Адреса	Тип та категорія	Кількість номерів	Характеристика
1	2	3	4	5	6
1	Holiday Inn	вул. Антоновича, 79	****	210	зал засідань, ресторан, лобі-бар, фітнес-центр, підземний паркінг
2	Парк-готель «Голосієво»	просп. Голосіївський, 87-а	****	53	зали засідань на 400 місць та на 16 місць, ресторан, стоянка для автомобілів
3	Ramada Encore	Столичне шосе, 103	****	264	конференц-центр 7 залів, паркінг для автомобілів, ресторан, бари.
4	Мир	просп. Голосіївський, 70	****	303	спортивно-оздоровчий комплекс, паркінг для автомобілів, ресторан, кафе
5	Голосіївський	просп. Голосіївський, 93	***	191	ресторани, конференц-зал, паркінг для автомобілів
6	Кооператор	вул.Саксаганського, 53/80	***	95	спортивно-оздоровчий комплекс, паркінг для автомобілів, ресторан,
7	Видубичі	вул.Промислова, 4		84	паркінг для автомобілів, ресторан
8	Ресторанно-готельний комплекс «Влада»	вул. Бродівська, 79 А		28	паркінг для автомобілів, ресторан
9	Міні-отель Villa Paloma	вул. Генерала Родимцев, 4		9	паркінг для автомобілів
10	Піано	просп. Голосіївський, 130/57		6	паркінг для автомобілів

Загальна кількість номерів у готелях району станом на 01 .09. 2019 року складає 1243 одиниць, одночасна місткість – 2237 місць.

За з'ясованими даними бачимо, що ринок підприємств гостинності району представлений великими готелями та готельно-ресторанними комплексами з великим номерним фондом, категорій **** (4 заклад), *** (2 заклади), а також іншими підприємствами, що не мають категорії зірковості. За типом всі вищезазначені підприємства – бізнес-готелі і готельно-офісні комплекси, орієнтовані на розміщення бізнес-туристів, великих делегацій, тощо.

1.2. Функціональні характеристики

Функціональна організація приміщень – це розташування приміщень та організація їх внутрішнього простору відповідно до участі у технологічних процесах підприємства готельного господарства.

Приймально-вестибюльна та безпеки

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучувальною ланкою всіх груп приміщень готелю. В даному блоці здійснюються: прийом, оформлення і розміщення приїжджаючих, розрахунки з ними, видача різних довідок про готель, зберігання та транспортування багажу тощо [10,19].

У вестибюлі дотримуватиметься чітке зонування, що зводить до мінімуму перетинання потоків проживаючих, від'їжджаючих і приїжджаючих гостей, персоналу, епізодичних відвідувачів і шляхів доставки багажу до номерів і до автобусів.

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи бізнес-готелю розраховані згідно вимог ДБН В.2.2. -20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готельно-ресторанного комплексу на 86 місць

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	90
Бюро прийому і реєстрації	14

Бюро бронювання	10
Кімната чергового адміністратора	12
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	11

Продовження таблиці 1.2

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приміщення охорони	17
Приміщення посильних	8
Санвузол загального користування	24
Відділення зв'язку	12
Комора прибирального інвентарю	6
Медпункт	16
Разом, м²	254

Отже, згідно таблиці 1.7, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю становитиме не менше 254 м².

Житлова

Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-якого типу, приміщення даного блоку складають більше 50% об'єму будівлі і являють собою житлові кімнати - номери, а також безпосередньо пов'язані з ними допоміжні і службові приміщення [19].

В готельно-ресторанного комплексу на 86 місць представлені такі категорії номерів: апартамент, люкс, напівлюкс, номер I категорії одномісний, номер I категорії двомісний. Загальна площа номерів наведена у табл. 1.3. [10].

Таблиця 1.3

Склад на площа приміщень житлової групи готельно-ресторанного комплексу у м. Києва

Категорія номера	Площа, м ²					Кількість номерів	Загальна площа номерів
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна		
		основного	додакового				
Апартамент	50	7	3	6	66	1	66
Люкс	35	4	3	4	46	1	46
Напівлюкс	26	4	3	3	36	1	36
Стандарт двохмісний	16	3	-	2	21	30	630
Стандарт одномісний	10	3	-	2	15	21	315
Разом, м²						54	1093

Залежно від площаді номерів готельно-ресторанного комплексу визначається перелік обладнання та меблів які необхідно підібрати (дод.Б).

Приміщення поверхового обслуговування будуть розміщені блоками на кожному житловому поверсі, склад та нормативна мінімальна площа приміщень поверхового обслуговування розрахована згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.4).

Таблиця 1.4

Склад приміщень поверхового обслуговування готельно-ресторанного комплексу

Найменування приміщення	Площа приміщення, м²
Хол	24
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
Приміщення старшої покоївки	12
Комора для брудної білизни	6
Комора для прибирального інвентарю	4
Кімната побутового обслуговування	8
Приміщення для чищення взуття	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Разом	84

Отже, відповідно до таблиці 1.4, площа приміщень поверхового обслуговування становитиме 84 м².

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Приміщення побутового обслуговування спроектовано відокремлено і розміщено безпосередньо при вестибюлі в готельно-ресторанного комплексу, табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Склад і площа приміщень побутового обслуговування споживачів

Приміщення	Площа приміщення, м², не менше
Салон краси (перукарня вищої категорії, салон з косметичним кабінетом, приміщення для масажу, манікюру, педікюру)	30
Каса квитків на транспорт	6
Каса театральна та на інші культурні і спортивні заходи	6
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання, прасування)	12
Торгівельні кіоски	8

Разом	62
--------------	-----------

Отже, мінімальна площа приміщень побутового обслуговування споживачів складає 62 м².

На другому поверсі готельно-ресторанного комплексу буде спроектовано конференц-зали на 60, 100, 150 місць та переговорні кімнати для проведення різноманітних нарад, тренінгів на семінарів на невелику кількість гостей, кімнати будуть розміщені на другому поверсі.

Конгрес-зали та кімнати для переговорів будуть обладнані сучасним професійним обладнанням: звуковим та відеообладнання, системою синхронного перекладу, LCD-екранами, фліпчартом.

Площу та склад приміщень культурно-дозвільного призначення при готельно-ресторанному комплексі оформлено у вигляді табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м²
1	Хол	40
2	Конференц-зали:	
2.1	«Хвоя»	120
2.2	«Лаванда»	200
2.3	«Бриз»	300
3	Переговорні кімнати:	
3.1	Кімната №1	20
3.2	Кімната №2	20
4	Гардероб	10
5	Вбиральня:	
5.1	- жіноча	6
5.2	- чоловіча	6
	Разом	722

Отже, площа приміщень культурно-дозвільного призначення становить 722 м².

В готельно-ресторанного комплексі буде спроектовано приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, тренажерна зала буде розташована на першому поверсі.

Площу приміщень розраховано згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008

«Будинки і споруди. Готелі», ДБН В.2.2-9 Громадські Будинки та Споруди, ДБН В.2.2-13 Спортивні та Фізкультурно-Оздоровчі Споруди (табл.1.8).

Таблиця 1.8

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
1	Тренажерна зала	100
2	Кімната для зберігання та ремонту	20
3	Зала для заняття фітнесом, танцями, йогою	40×2
4	Плавальний басейн	15×8
5	Спа-центр	68
6	Солярій	8
7	Роздягальня з душовими і санвузлами жіноча	15
8	Роздягальня з душовими і санвузлами чоловіча	15
9	Господарська комора	6
	Корисна площа	150

Площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення становить 432 м².

Адміністративна

Адміністративні приміщення при готельно-ресторанного комплексу проектується поблизу службового входу та одним блоком, із природнім освітленням.

Адміністративні приміщення проектують виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером [19].

Склад і площу даних приміщень розміщують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та організаційної структури підприємства (табл.1.15).

Таблиця 1.9

Склад і площа адміністративних приміщень

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
1	Кабінет директора	18
2	Приймальня	12
3	Кабінет заступника директора	13
4	Кабінет служби ресторанного господарства	10
5	Кімната головного інженера	10
6	Відділ кадрів	12

7	Бухгалтерія	18
8	Планово-виробничий відділ	12

Продовження таблиці 1.9

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
9	Відділ матеріально-технічного постачання	8
10	Кабінет начальників служб експлуатації	8
11	Санвузли	6
	Корисна площа	127

Відповідно до таблиці 1.9, площа приміщень адміністративної групи у становить 127 м².

Господарська та виробничо-побутова

Приміщення господарського і складського призначення будуть спроектовані на цокольному поверсі готельно-ресторанного комплексу.

Склад і площу господарських та виробничих приміщень визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі»; ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства» (див. табл. 1.9).

Таблиця 1.9

Склад і площа господарських приміщень проектного

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Вузол зв'язку	15
2	Відділення чистої білизни	12
3	Відділення брудної білизни	10
4	Приміщення розбирання брудної білизни	8
5	Майстерня лагодження білизни	5
6	Склади прибирального інвентарю	4
7	Майстерні	25
8	Складські приміщення	30
9	Центральний диспетчерський пост	12
10	Служба прибирання території	12
	Разом	133

Отже, площа господарських приміщень готельно-ресторанного комплексу становитиме 133 м².

1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

Готельно-ресторанний комплекс на 86 місць у м. Києві буде орієнтуватися на сімейний та діловий відпочинок, для закладу було обрано назву «Moments», для закладу розроблено фірмовий логотипи рис. 1.1.



Рис. 1.1 Логотипи готельно-ресторанного комплексу «Moments»

Легенда готельно-ресторанний комплексу – заклад де легко поєднується з роботою.

Фірмовий слоган: «Moments» ваш яскравий спогад.

Місія готельно-ресторанного комплексу «Moment» – гарантувати кожному гостю найкраще обслуговування та сервіс під час проживання, відпочинку та проведення ділових заходів.

Готельно-ресторанний комплекс буде виконано в дизайнерському стилі модерн, характерними рисами даного стилю є: плавні, асиметричні лінії, багато зелені та квітів, вітражі, природні кольори.


Пацівники фрон-офісу готелю буде одягнений в червоні сорочки, чорні жилети та брюки або спідниці, віділу клінінгу в червоні футболки з логолипом закладу та білі штани.

Розрахунковий час у готельно-ресторанному комплексі «Moments» – 12.00. Час заїзду до закладу – 14.00 з можливістю уточнення часу поселення при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг

Гуртуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готельно-ресторанного комплексу «Moments» на 86 місць у м. Київ (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

**Концептуальний стиль і атмосфера готельно-ресторанного
комплексу на 86 місць у м. Київ**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	м. Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Голосіївський район
Адреса розташування готелю	вул. Генерала Радомцева
Система проживання і харчування	B&B (розміщення та сніданки)
Тип підприємства	готель
Категорія	4*
Кадровий склад	1. Директор готелю 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів, мета відвідування (подорожування)	Туристи віком від 20 до 50 років, сімейні пари, відпочинок та ділові поїздки
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень	Блочний
Логотип	
Фірмовий слоган	«Moments» ваш яскравий спогад
Фірмові кольори	Жовтий, білий, коричневий
Стиль дизайну	Модерн
Елементи фірмової атмосфери	Картини, статуетки, книги, декоративні рослини
Час роботи	Цілодобово

1.4. Сервісна концепція

У готельно-ресторанного комплексу «Moments» будуть надаватися послуги для активного та різноманітного дозвілля: плавання в басейні, гра в настільний теніс та більярд, прокат велосипедів, гіроскутерів. А для тих, хто віддає перевагу більш розслабленому дозвіллю - неспішне читання книг з Reading-room.

У вартість проживання кожного номеру входить: сніданок за типом «шведський стіл», паркінг, відвідування тренажерного залу та басейну, допомога з багажем, «вітальна» пляшка вина.

Перебування дітей віком до 6-ти років з батьками додатково не оплачується, без надання додаткового місця. Перебування дітей старше 12-ти років оплачується за повним тарифом згідно з чинним прейскурантом. Перебування дітей від 6-ти до 12-ти років оплачується за тарифом додаткового місця.

В готельно-ресторанного комплексу «Moments» буде розроблено пакет для бізнес-туристів:

- Проживання в номері вибраної категорії 1 ніч.
- Заїзд в обраний час.
- Сніданок .
- Трансфер до місця проведення заходу.
- Безкоштовний трансфер із/в аеропорт

У табл. 1.11 наведено сервісну концепцію готельно-ресторанного комплексу на 86 місць у м. Київ .

Таблиця 1.11

Сервісна концепція

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Розміщення					
Вид	Готельно-ресторанний комплекс				
Рівень комфорту	4*				
Місткість	56 номери, 86 місць				
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Напівлюкс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	21	30	1	1	1
Дизайнерський стиль	Модерн				
Харчування					
Тип закладів	Ресторан	Лоббі-бар	Їдальня для персоналу		
Організація харчування	Шведський стіл, вільний вибір	Вільний вибір	Комплексне меню		
Кількість місць	78	15	20		
Режим роботи	7.00-20.00 комплексне меню (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)	8.00 – 23.00 (без вихідних)		
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами			Самообслуговування	
Дизайнерський стиль	Модерн				

Продовження таблиці 1.11

Побутове обслуговування				
Тип		Режим роботи		
Пральня, хімчистка		7.00 – 18.00		
Салон краси		9.00-20.00		
Каса квитків на транспорт		9.00-17.00		
Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи		9.00-17.00		
Культурно-дозвілльві послуги				
Тип		Режим роботи		
		по днях	по годинах	
Конференц-зали		понеділок – неділя	10.00 – 20.00	
Переговорні кімнати				
Рекреаційні послуги				
Тип	Режим роботи			
	Басейн	Тренажерна зала	Спа-центр	Солярій
Режим роботи	8.00 – 20.00 (без вихідних)	7.00 – 20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)	7.00-22.00 (без вихідних)
Торгівля				
Тип	Призначення	Режим роботи		
		по днях	по годинах	
Торгівельні кіоски	Реалізація сувенірів	Понеділок - субота		10.00 - 20.00

Організація та надання готельних послуг складається з традиційного гостьового циклу обслуговування споживачів: бронювання – зустріч та приймання споживача – реєстрація – попередня оплата – надання основних і додаткових послуг – розрахунок споживача.

Попереднє замовлення місць, реєстрація при поселенні, розрахунок за проживання і надані послуги, оформлення виїзду здійснює служба прийому і розміщення. До складу цієї служби входять:

- черговий адміністратор;
- касир, що приймає оплату і виписує рахунок клієнтові;
- порт'є - відповідальний за надання інформації гостю про функціональні підрозділи готелю, а так само за збір, підшивку і збереження інформації;
- агент з бронювання місць;

Технологічний цикл у готельно-ресторанному комплексі «Moments», починається з етапу бронювання. Для ефективності роботи була підібрана автоматизована система бронювання «AMADEUS» [22,24].

Види бронюванні номеру у готельно-ресторанного комплексу «Moments», наведено на рис. 1.2.



Рис. 1.2. Варіанти бронювання у готельно-ресторанного комплексу «Moments»

Бронюванням номерів у готельно-ресторанному комплексі «Moments» займається старший адміністратор, до нього надходять заявки на бронювання від клієнтів.

Поштою або за допомогою факсу клієнт надсилає до у готельно-ресторанного комплексу «Moments» лист-заявку. Таку саму заявку можна оформити й у готелі у відділі бронювання. Кожна заявка на бронювання й ануляція замовлення повинні бути зареєстровані.

Заявка на бронювання повинна містити такі відомості [22,24]:

- кількість і категорії номерів;
- терміни проживання в готелі;
- прізвища приїжджаючих;
- форма оплати.

Електронна дистрибуція в готельному бізнесі сприяє оптимізації доходів готелю завдяки оплати канала бронювання, до яких відносяться веб-сайт готелю, call-центри, GDS-системи [24]. Заклад буде підключено до

глобальних системах бронювання Amadeus та Galileo. Система при цьому висвітлює такі дані про готель:

- опис готелю (місце розташування, послуги, типи кімнат);
- тарифи;
- кількість доступних для бронювання в режимі он-лайн номерів.

Ще одним засобом дистрибуції, які використовуватиме готельно-ресторанного комплексу «Moments» - соціальні мережі де можна буде ознайомитися з переліком послуг закладу.

Реєстрація. Розміщення. Виселення

Розміщення споживачів в готельно-ресторанного комплексу «Moments», планується в номерах апартамент, люкс, напівлюкс і номерах І категорії (одно- та двомісних).

Згідно з процедурою, процес реєстрації умовно можна поділити на декілька етапів: передреєстраційний; оформлення реєстраційного запису; визначення номера і тарифів; оплата готельних послуг; видача ключів від номера, супровід гостя у номер (дод. В) [34,40]

Реєстрації гостей у готельно-ресторанного комплексу «Moments»:

1. **Без попереднього бронювання номерів**, для гостей громадян України необхідно на рецепції заповнити анкету проживаючого (форма № 1-Г) на основі документа, що підтверджує особу. Після заповнення анкета і документ підтвердження особи передаються адміністратору для реєстрації у журналі обліку громадян, які проживають у готелі (форма № 5-Г).

Іноземні громадяни або особи без громадянства при поселенні до готельно-ресторанного комплексу «Moments» заповнюють реєстраційну картку (форма № 2-Г) на основі паспорта або іншого документа, що посвідчує їхню особу і передається адміністратору разом з документом для реєстрації. Дані з реєстраційної картки переносяться до журналу обліку іноземців, які проживають на поверсі (форма № 6-Г).

2. **При попередньому бронюванню номера**, внесений запис у журналі реєстрації заявок номерів (форма № 7-Г), заповнюється

службовцями рецепції, які використовують інформацію отриману при бронюванні номеру, при прибутті гості лише перевіряє та засвідчує своїм підписом правильність внесення інформації [34,40].

На підставі анкети (форма №1-Г) чи реєстраційної картки (форма №2-Г) гості заповнюють візитну картку, гостя. У бланку анкети та реєстраційної картки вказується: прізвище, ім'я, по батькові, дата та місце народження, мета приїзду, тривалість проживання. Адміністратор вказує ідентифікаційний код та код за ДКУД, назву готелю, номер кімнати і дату прибуття і від'їзду.

Після реєстрації клієнта та визначення категорії номеру, адміністратор відкриває рахунок з користування номером. Після відкриття рахунку на ньому автоматично проставляється порядковий номер. Рахунок на оплату готельних послуг складають у двох примірниках: перший для гостей, другий для бухгалтерії готелю з «Касовим звітом» (форма №9-Г) впродовж дня передається в бухгалтерію. Касовий звіт заповнює адміністратор згідно з даними використаними за звітний період розрахунків (форма №4-Г) в одному примірнику. У графі «Вид платежу» перераховуються послуги готелю, що надаються клієнтам за звітний період. Серед методів розрахунку в готелі використовують: готівку; пластикові картки; автоматизовану систему інтернет.

Серед методів розрахунку в готелі використовують: готівку; пластикові картки; дорожні чеки; автоматизовану систему інтернет. Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація готелю. Рахунок на оплату готельних послуг складають у двох примірниках: перший для гостей, другий для бухгалтерії готелю.

Гест-Релейшн. Рум-Сервіс.

При службі прийому та розміщення працюватиме гест-релейшн. Основними його функціями буде робота з гостями: відповіді на питання і прохання, виконання їх побажань, вирішення конфліктних ситуацій. Для цього важливий хороший рівень англійської мови, щоб зрозуміти, знаходити відповідні слова та залагоджувати конфлікти.

Обслуговування номерів (рум-сервіс) здійснюється згідно замовлення гостей, що надходить по телефону до адміністратора чи покоївок. Під час оформлення замовлення фіксується наступна інформація: номер кімнати, у яку необхідно подати замовлення; кількість гостей; детальне найменування і кількість замовлених страв, закусок, напоїв; час подачі замовлення [36].

Хаускіпінг. Клінінг

Форма організації діяльності служби хаускіпінг у готельно-ресторанному комплексі «Moments» індивідуальна. Організаційну структуру служби хаускіпінг проектованого закладу представимо у вигляді рисунку 1.3 [34,40].

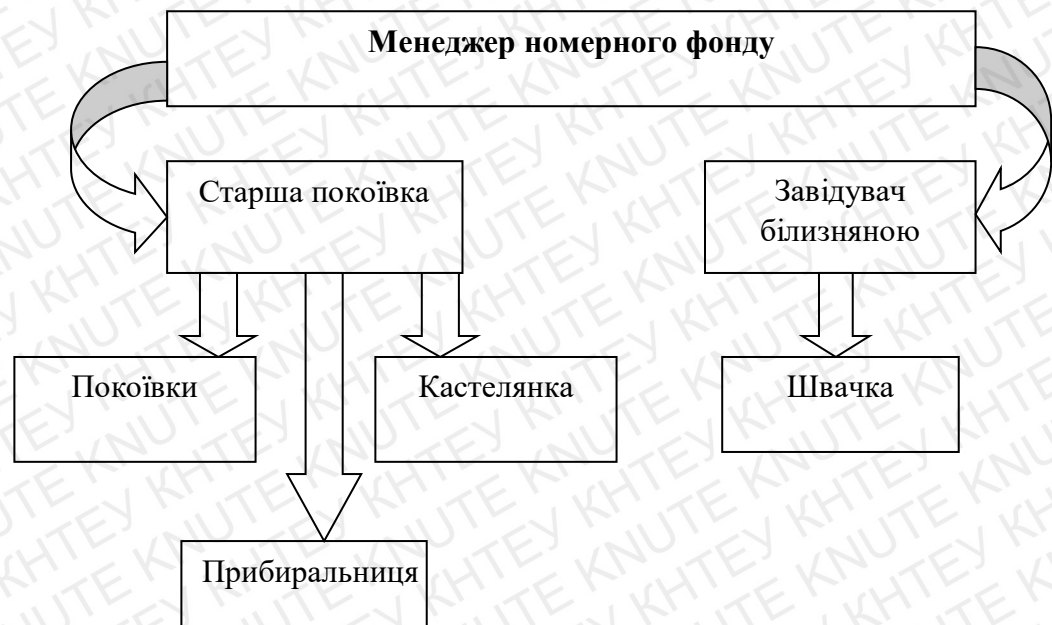


Рис. 1.3. Організаційна структура служби хаускіпінг готельно-ресторанному комплексі «Moments»

У готельно-ресторанному комплексі «Moments» співробітники служби хаускіпінг працюють у ранкову (7.00 до 15.00) й вечірню зміни (15.30 до 22.00). Ранкова зміна здійснює основну частину прибирання номерного фонду готелю. Вечірня зміна прибирає номери пізнього виїзду, робить вечірню підготовку номера.

Клінінгові операції у закладі забезпечуватиме служба хаускіпінг, в готельно-ресторанному комплексі «Moments» будуть використані наступні види прибирання номерів [22,24]:

- поточне щоденне прибирання;
- проміжне прибирання;
- прибирання номера після виїзду гостя;
- генеральне прибирання.

Керівник підрозділу служби експлуатації номерного фонду готельно-ресторанного комплексу «Moments» несе відповідальність за чистоту всього готелю і його номерів. Він має декілька помічників, старших покоївок (старша покоївка відповідає за прибирання номерів на одному - двох поверхах).

Господарська служба (Housekeeping Department) має прямий зв'язок із службою прийому і з інженерною службою.

Велнес. Спа. Фітнес

Тренажерний зал готельно-ресторанного комплексу «Moments» включатиме в себе кардіо-зону з біговими доріжками, вело- та еліптичними тренажерами марки Star Trac, а також тренажер веслування Concept 2. Для силових занять представлені тренажери марки NRG Line.

В готельно-ресторанному комплексі надаватиметься широкий асортимент SPA-процедур з догляду за всім тілом: SPA-капсула, масажні кабінети, індивідуальний хамам і римська парна, душ Шарко, бальнеологічна ванна з гідромасажем, солярій, фітобочка та багато іншого.

Івент-Сервіс. Анімація. Конференц-Сервіс

Готельно-ресторанний комплекс «Moments» пропонує до послуг гостей сучасні event-локації для проведення ділових зустрічей, презентацій, тренінги, семінари, святкові заходи.

Для проведення святкових заходів підприємство підприємство укладе угоду з івент-агенством.

1.5. Організаційний дизайн

Для підприємства готельного господарства – готельно-ресторанного комплексу «Moments» у м. Києві обрано організаційно-правову форму

товариство із обмежено відповідальністю (ТОВ). Юридична назва підприємства ТОВ «Moments».

Основним нормативним документом для ТОВ є Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 № 2275-VIII. Для створення підприємства засновникам треба розробити установчі документи. Для ТОВ ним є статут, затверджений засновниками (ч. 3 ст. 62 ГК, ч. 1 ст. 11 Закону про ТОВ).

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 1.12) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Таблиця 1.12

Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

№ з/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
1.	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2.	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
3.	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4.	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5.	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6.	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8.	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.

Наступним етапом створення підприємства є формування внутрішніх документів суб'єкта господарювання, наявність яких забезпечує ефективну організацію роботи готельно-ресторанного комплексу.

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу готельно-ресторанного комплексу «Moments», наведено на рис. 1.5 [8].

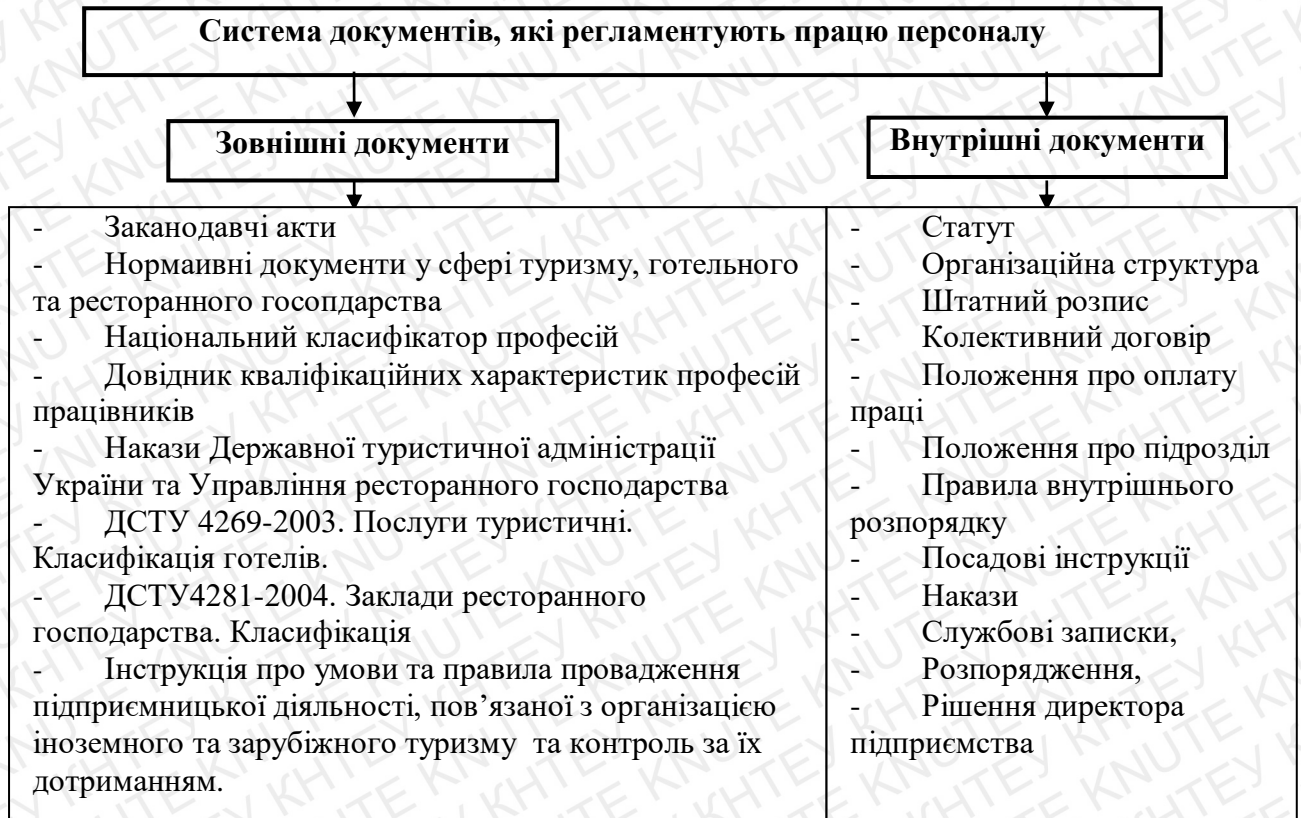


Рис. 1.5. Перелік документів, які регламентують працю персоналу готельно-ресторанного комплексу «Moments»

Для ефективної роботи готельно-ресторанного комплексу «Moments» необхідна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури готельно-ресторанного комплексу «Moments» - це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації закладу та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків [18].

Для готельно-ресторанного комплексу «Moments» було обрано лінійно-функціональну структуру управління підприємство дод. Г

1.6. Ресторани

При готельно-ресторанному комплексі «Moments» на 86 місць, що проектується, згідно концептуального рішення передбачається ресторан вищого класу «Vacation» європейської кухні на 78 місць, який буде розташовано на першому поверсі, лобі бар на 15 місць у вестибюлі готельно-ресторанного комплексу та їдальня для працівників закладу на 20 місць.

Харчування в готельно-ресторанному комплексі «Moments» буде представлено включеним до вартості номеру сніданком, шведський стіл, з 7.00-11.00 ранку проходитеме в ресторані, меню наведено у дод. Д.

З 11.00-12.00 перерва для підготовки закладу для відвідування гостями готельно-ресторанного комплексу та мешканцями міста. З 12.00-24.00 годин ресторан «Vacation» працюватиме як загальнодоступний заклад ресторанного господарства за меню а-ля карт (дод. Ж).

Лоббі-барі працюватиме цілодобово, меню закладу наведено у дод. З.

Організація харчування працівників всіх служб та готельно-ресторанному комплексі «Moments» відбувається в їдальні для працівників за попередньо складеним комплексним меню.

Організація сервісно-виробничого процесу

Сервіс

Організація процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства при готельно-ресторанному комплексі «Moments» розроблено фірмовий сервіс відповідно до вибраної концепції.

Якісний і кількісний склад меблів, за допомогою яких здійснюється обслуговування споживачів у проєктованих закладах ресторанного господарства при готелі наводимо у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Характеристика меблів для ЗРГ при готельно-ресторанному комплексі «Moments»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Ресторан на 78 місць			
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	4

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	10
Стіл 6-місний	900 x 1500	—*—	5
Крісла	600×600	Для сидіння гостей	78
Візок офіціантський	400×700	Для обслуговування	2

Продовження таблиці 1.13

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Лобі-бар на 15місць			
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	5
Крісла	600×600	Для сидіння гостей	10
Барні табурети	Ø400	Для сидіння гостей	5

В закладах ресторанного господарства при готельно-ресторанному комплексі «Moments» буде застосовуватись індивідуальний метод обслуговування офіціантами. Цей метод передбачає здійснення офіціантом усіх операцій та елементів обслуговування споживачів на визначеній ділянці зали. Застосовуватиметься різне сервірування столів залежно від виду та характеру обслуговування. Додаткова сервіровка столу офіціантами здійснюватиметься залежно від прийнятого замовлення.

Розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою [18]:

$$N_{\text{оф}} = N_1 / P, \quad (1.4)$$

Для ресторану «Vacation» на 78 місць кількість офіціантів у зміну складає = 78/12=6 осіб, для лобі-бару на 15 місць= 15/12=1, загальна кількість офіціантів для роботи закладів ресторанного господарства складає 7 осіб при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 14 осіб.

Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.14 слід зазначити, що обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Таблиця 1.14

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ЗРГ

Посада	Розряд	Кількість персоналу	
		Ресторан	Лоббі-бар
Адміністратор залу		2	-
Офіціант	4	12	2
Гардеробник		2	-
Бармен – касир	5	2	2
Мийник столового посуду			2
Прибиральник залів			2
Паркувальник			2
Разом			28

Приміщення для споживачів

Користуючись [11,18] розрахуємо площі приміщень ЗРГ готельно-ресторанному комплексу «Moments» табл 1.15.

Таблиця 1.15

Площі приміщень для відвідувачів закладів ресторанного господарства

№	Приміщення	S приміщень, м²
Ресторан «Vacation»		
1	Торгівельна зала	170
2	Вестибюль	30
3	Аванзала	12
4	Гардероб	6
5	Туалетна з убиральною чоловіча	8
6	Туалетна з убиральною жіноча	8
Лобі-бар		
1	Торгівельна зала	30
	Приміщення для офіціантів та бармена	9
Їдальні для працівників		
1	Торгівельна зала	25
	Всього	279

Отже, площа приміщень для відвідувачів закладів ресторанного господарства при готельно-ресторанному комплексі складає 279 м².

Виробничий процес у закладах ресторанного господарства моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день.

У таблиці 1.16 представлено графік завантаження торговельної зали ресторан «Vacation» на 78 місць. При складанні графіків враховано режим роботи закладу, середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем, приблизний коефіцієнт завантаження в кожен годину роботи підприємства [18].

Таблиця 1.16

**Прогнозована добова динаміка завантаження
ресторан «Vacation» 78 місць**

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
07:00 – 11:00	Сніданок (шведський стіл)			66

12:00 – 13:00	40	1,5	0,1	12
13:00 – 14:00	40	1,5	0,2	23

Продовження таблиці 1.16

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місяця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
14:00 – 15:00	60	1	0,5	39
15:00 – 16:00	40	1,5	0,1	12
16:00 – 17:00	30	2	0,1	16
17:00 – 18:00	40	1,5	0,1	12
18:00 – 19:00	40	1,5	0,1	12
19:00 – 20:00	60	1	0,3	23
20:00 – 21:00	60	1	1	78
21:00 – 22:00	60	1	0,3	23
22:00 – 23:00	60	1	0,2	16
Загальна к-ть відвідувачів за день				270
Денна оборотність місяця, рази				3,5

За результатами проведених розрахунків, (табл. 1.16) визначено, що загальна кількість споживачів ресторану за сніданком буде складати 66 осіб, що становить 80% від кількості місць в готелі, з 12:00 до 23:00 кількість відвідувачів становить 270 особи, а оборотність місяця в залі за день – 3,5.

Після визначення денної кількості споживачів в закладах ресторанного господарства при готельно-ресторанному комплексі «Moments» необхідно визначити прогнозовану кількість страв, що реалізуються протягом робочого дня.

Визначивши загальну кількість страв кожної групи для ресторану «Vacation», результати наводимо у табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Коефіцієнт споживання групи страв у ресторані «Vacation»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Холодні закуски	1,9	513
Гарячі закуски	0,3	81
Супи	0,18	49
Основні страви	1,2	324
Гарніри	0,3	81
Десерти	0,4	108
Гарячі напої	0,5	135
Кондитерські та борошняні вироби	0,5	135
Холодні напої	0,3	81
Алкогільні напої	0,3	81
Всього		1669

Склад та площа: виробничих, складських, адміністративно-побутові приміщень, проєктовани закладів ресторанного господарства при готельно-ресторанному комплексі «Moments» наведено у табл. 1.18.

Таблиця 1.18

**Експлікація приміщень ЗРГ при отельно-ресторанному комплексі
«Moments»**

№	Найменування приміщень	Площа, м²
Виробничі приміщення		
1	Холодний цех	20
2	Доготівельний цех	35
3	Гарячий цех	40
4	Приміщення завідуючого виробництва	6
5	Мийна кухонного посуду	8
6	Мийна столового посуду та сервізна	20
7	Роздаткова	6
Складські приміщення		
8	Приміщення охолоджувальних камер	30
9	Комора вино-горілчаних продуктів	10
10	Комора сухих продуктів	10
11	Комора та мийна тари	8
12	Білизняна та інвентарна	6
13	Завантажувальна	20
Адміністративно-побутові приміщення		
14	Контора	6
15	Приміщення для офіціантів та адміністратора	12
16	Гардероб жіночий з душовими кабінами	12
17	Гардероб чоловічий з душовими кабінами	12
18	Санвузли для персоналу	6
19	Приміщення для музикантів	6
20	Приміщення комірника	6
Разом		244

Площа виробничих приміщень ЗРГ готельно-ресторанному комплексі «Moments» 244 м².

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр готелю

Фасад будівлі готельно-ресторанного комплексу «Moments» буде виконано в стилі модерн. Такий фасад виділятиме готель серед інших будівель і заклад розміщення буде в центрі уваги.

Підприємство розміщуватиметься в окремій будівлі - каркасного типу. На ділянці готельного комплексу буде розміщено під'їзні дороги, зони відпочинку. З боку завантажувальної площадки до будинку примикатиме господарська зона з навісом для побутових відходів.

При проектуванні готельно-ресторанного комплексу «Moments» в обраній стильовій тематиці особлива увага приділена елементам характерним для стилю модерн:

- декоративність;
- рослинні мотиви;
- незвичайні архітектурні форми (асиметрія, вигнуті лінії).

При будівництві фасаду використано сучасні матеріали: метал, кераміку, скло. Елементи зі скла: вітражі в віконних і дверних отворах.

При проектуванні готелю використано криволінійні форми дверей та вікон. Двері і вікна в готельно-ресторанному комплексі арочні. Двері розсувні з рослинним орнаментом. Скляні двері та стіни з великими вікнами роблять внутрішні приміщення готелю світлими. Ці скляні елементи надають готелю сучасний вигляд і роблять вікна арт-об'єктами.

Будівлю готелю оздоблено штукатуркою та пофарбовано в оливковий колір, який поєднується з рослинними узорами: ліпнина з зображеннями гілок і квітів.

В оформленні будівлі використано ковані вигнуті елементи для дверей, сходів, решіток балконів.

Природним камінням обробляють цоколь, який по кольоровій гаммі поєднується з дверима і вікнами будинку. В якості акценту використано

дерев'яні елементи червоного кольору при оформленні входу в готельно-ресторанний комплекс.

Кожна група приміщень розташованих на першому поверсі має окремий вхід, а саме: приймально-вестибюльна група, заклад ресторанного господарства та фізкультурно-оздоровча група приміщень.

Для зменшення тепловтрат та уникнення протягів та шуму передбачені тамбури.

Дах покритий металочерепицею зеленого кольору.

На території готельно-ресторанного комплексу облаштовано зону відпочинку, яку прикрашено елементами топіарного мистецтва. Кущі мають правильну геометричну форму кола. Вздовж доріжки до центрального входу розташовано світильники у формі білих куль різних розмірів (рис. 2.1).



Рис. 2.1 Зона відпочинку готельно-ресторанного комплексу «Moments»

Доріжки виконуються з натурального природного каменю. Поруч з доріжками висаджено квіти ірисів.

На відстані 1 км від готельно-ресторанного комплексу розташований рекламний засіб у формі біг-борда, з підсвічуванням, що буде містити фотографію закладу та інформацію щодо його місцезнаходження.

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

Внутрішній простір будівлі спроектований відповідно до функціонального призначення та обраного стилю інтер'єру.

При оформленні готельно-ресторанного комплексу «Moments» використано велику кількість дерева в меблях, в оздобленні підлоги, вікон і дверей, а також освітлювальних приладів і елементів декору.

Характерні елементи стилю модерн використані в дизайні готелю це кольорові вітражі, велика кількість скляних світильників в холі та номерах.

На підлозі, стелі, меблях та текстилі зображено рослинні орнаменти.

При облаштуванні приймально-вестибюльної групи приміщень готельно-ресторанного комплексу «Moments» використано метод комбінування, виділяючи основні функціональні зони. Стіни частково пофарбовано в світлі пастельні тони, а частково облицьовано керамічною плиткою. Для підлоги використано паркет кольору «вибілений дуб», який гармонійно поєднується з відтінком стін. Паркет викладений традиційною «ялинкою». Центральним джерелом світла є люстра з кованого заліза з флоральними мотивами.

В холі встановлено кутовий диван з вигнутими підлокітниками і спинкою. Оббивка дивана виконана в яскравому кольорі, що робить його центральним елементом.

У вітальні готелю встановлено диван з темного натурального дерева та оббивкою зі світлої тканини. А також крісла з того ж деревного масиву, але з оббивкою більш яскравих відтінків (червоний та оливковий кольори). Дерев'яні елементи всіх меблів у вітальні підібрані з однієї і тієї ж породи.

В дизайні номерів готельно-ресторанного комплексу «Moments» встановлено великі вікна з яскравими шторами. Дизайн інтер'єру в стилі модерн неможливий без штор, тому їм приділено окрему увагу. Дуже важлива багат шаровість. На кожному вікні буде мінімум два види полотна,

різних за текстурою, але в одній колірній гамі з використанням асиметрії. Ламбрекени на різних рівнях та вільні хвилі драпірування.

Для облаштування підлоги використано паркетну дошку. Колір підлоги світлий, в тон зі стінами і стелею.

Дизайн номеру модерн має світлу колірну гамму з великою кількістю візерунків та орнаментів. Стіни в цьому інтер'єрі виступають в якості основного фону. Стіни оздоблено шпалерами світлого кольору з легким флоральним орнаментом.

Стеля на відміну від підлоги і стіни повинна привертати увагу. Для цього в оздобленні стелі використано багаторівневі конструкції і ліпнина. При цьому стики між стелею і стіною згладжено за допомогою молдингів та карнизів. Незважаючи на різноманітність фактури, стеля оформлена двома кольорами: світло-пастельним та коричневим.

Освітлення в номері має бути розсіяним і навіть трохи приглушеним. Тому встановлено світильники з матовими плафонами і дерев'яними елементами. Також в номері встановлено: бра; підлогові і настільні торшери; підвісні канделябри. Торшер встановлено біля трюмо, настільну лампу на прикроватьну зону, а по периметру дзеркальних дверцят шафи-купе - світлодіодна стрічка. Центральним елементом освітлення номеру є люстра-шандельєру. Вона підкреслить вишуканість інтер'єру.

В інтер'єрі номеру в стилі модерн використано корпусні меблі з деревного масиву. Меблі мають вигнуті ковані ніжки; яскраву одноколірну оббивку та декор. У кожному елементі інтер'єру повинен бути декор: інкрустація перламутром, різьблені ручки з флоральний мотивами, вітражі в дверях стелажа.

Розділення номеру на зони відпочинку, сну та роботи здійснено за допомогою скляних перегородок, прикрашених вітражами, а також багаторівневої стелі з різною системою освітлення. Спальна зона в номерах апартамент та люкс виділена у вигляді подіуму. Ліжко підняте вище за інші

предмети, поставлене на вигнуті ковані ніжки і тим самим підкресливши зону сну.

Ресторан готелю «Moments» має заасфальтовану вхідну зону. У стилі модерн ідеально буде наявність великого вільного простору. Такий стиль вимагає відмовитися від прямих кутів і замість них використовувати плавні лінії, прямі вигини. Тому в торгівельному залі встановлено круглі дерев'яні столи з такими ж закругленими стільцями. Також гості можуть розташуватися в зручних кріслах у великого вікна, звідки відкривається вид на сад. Для тих, хто бажає більшої відокремленості, є напівзакриті ніші зі зручними диванами. Барна стійка - хвилеподібна, з відкритими полицями. Стеля оформлена ліпниною на рослинний мотив. Головною прикрасою стелі є люстра з дерев'яним плафоном. Для освітлення зали встановлено ковані бра та настільні лампи з вітражами.

Стіни, покриті штукатуркою м'ятого відтінку, створюють відчуття свіжості вдень і глибини - ввечері. Стіни прикрашені репродукціями картин Густава Клімта і Альфонса Мухи, які вписуються в атмосферу ресторану в стилі модерн.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Цінова політика. Фінансовий результат

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення в проєктованому готельно-ресторанному комплексі «Moments» 4* у м. Київ на 2020 р. з урахуванням сезонності наведено у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення в готельно-ресторанному комплексі «Moments» 4* на 2020 р.

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів в	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
			між-сезонн я	висо-кий сезон	сезо н	між-сезонн я	висо-кий сезон	сезон	між-сезонн я	висо-кий сезон	сезон	разом
А	1	$2 = 1 \cdot M_i$	3	4	5	6	7	8	$9 = 2 \cdot 3 \cdot 6$	$10 = 2 \cdot 4 \cdot 7$	$11 = 2 \cdot 5 \cdot 8$	$12 = 9 + 10 + 11$
Апартамент	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Люкс	1	1	115	130	120	0,6	0,8	0,7	69	104	84	257
Напівлюкс	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Стандарт двохмісний	30	60	115	130	120	0,6	0,8	0,7	4140	6240	5040	15420
Стандарт одномісний	21	21	115	130	120	0,6	0,8	0,7	1449	2184	1764	5397
Разом	54	86	-	-	-	-	-	-	5934	8944	7224	22102

За результатами проведених розрахунків встановлено, що плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готельно-ресторанному комплексі «Moments» 4* на 2020 р. становитиме 22102 людино-доби. Визначення цін по послуги з тимчасового розміщення визначали за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях-конкурентах відповідного типу та категорії. Політику формування цін обрали з орієнтацією на середньоринкові ціни готельного продукту відповідної якості у м. Київ.

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у проектованому готелі наведено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готельно-ресторанному комплексі «Moments» 4* в 2020 р.

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (<i>Q_{пл}</i>), людино/діб				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн.			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	138	208	168	514	4500	5200	5000	621	1082	840	2543
Люкс	69	104	84	257	3600	3800	4000	248	395	336	980
Напівлюкс	138	208	168	514	3000	3500	3300	414	728	554	1696
Стандарт двохмісний	4140	6240	5040	15420	2600	3200	3000	10764	19968	15120	45852
Стандарт одномісний	1449	2184	1764	5397	2000	2500	2200	2898	5460	3881	12239
Разом	5934	8944	7224	22102				14945	27633	20731	63309

Обсяг реалізації послуг закладів ресторанного господарства при готельно-ресторанному комплексі «Moments» 4* на 2020 р. розраховуємо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Обсяг реалізації послуг ЗРГ при готельно-ресторанному комплексі «Moments» 4* на 2020 р.

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	5934	8944	7224	22102
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Room-service *	15	35	25	
2.2. Меню вільного вибору в ресторані	30	50	40	
2.3 Кейтеринг (обслуговування бенкетів, фуршетів)	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				

3.1. Room-service *	890	3130	1806	5827
3.2. Меню вільного вибору	1780	4472	2890	9142
3.3. Кейтеринг (обслуговування бенкетів, фуршетів)	1187	3578	2167	6932

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ на 2020 рік залежно від рівня завантаженості номерного фонду та прогнозу попиту на послуги (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Обсяг доходів від реалізації послуг ЗРГ при готельно-ресторанному комплексі «Moments» 4* на 2020 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
1.1. Room-service *	890	3130	1806	5827
1.2. Меню вільного вибору	1780	4472	2890	9142
1.3. Кейтеринг	1187	3578	2167	6932
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Room-service *	180	250	200	-
2.2. Меню вільного вибору	450	500	550	-
2.3. Кейтеринг	800	1000	900	-
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Room-service *	160	783	361	1304
3.2. Меню вільного вибору	801	2236	1589	4626
3.3. Кейтеринг	949	3578	1950	6478
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	1911	6596	3901	12408

Планування обсягу операційних доходів готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* проводимо в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування обсягу операційних доходів готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 2020 р.

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	14945	27633	20731	63309
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	1911	6596	3901	12408
Разом: основні операційні доходи	16856	34229	24632	75717

готелю, тис. грн				
3. Інші операційні доходи, тис. грн	2528	5134	3695	11358
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	19385	39363	28327	87075

Оплата праці

Планування чисельності персоналу в готелі здійснюється за такими категоріями адміністративного, виробничого і допоміжного персоналу. Розрахунок чисельності покоївок у готельно-ресторанному комплексі «Moments» 4* на 86 місць наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок чисельності покоївок у готельно-ресторанному комплексі «Moments» 4*

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньо-облікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
A	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* K_{зам}
Апартамент	1	4,5	0,22		0,22	0,24
Люкс	1	4,5	0,22		0,22	0,24
Напівлюкс	1	7	0,14		0,14	0,16
Стандарт двохмісний	30	6,5	4,62		4,62	5,08
Стандарт одномісний	21	6,5	3,23		5	6
Разом	54	-	8,43	-	10	11

Планування фонду заробітної плати працівників готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 2020 рік наведено у дод. К. Преміальну частину фонду оплати праці готелю розраховуємо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Преміальна частина фонду оплати праці готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати		Плановий розмір премій на рік до основної заробітної плати	
	за місяць, грн.	за рік, тис.грн	%	тис. грн.

Адміністративно-управлінський персонал	63600	763	25	191
Основний персонал	271900	3263	35	1142
Допоміжний персонал	73100	877	15	132
Разом	408600	4903		1464

Розрахунок фонду оплати праці готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

**Розрахунок фонду оплати праці у готельно-ресторанному комплексі
«Moments» 4* на плановий рік**

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	408,6
Місячний фонд додаткової заробітної плати	122,0
Разом місячний фонд оплати праці	530,6
Річний фонд основної заробітної плати	4903
Річний фонд додаткової заробітної плати	1464
Разом річний фонд оплати праці	6368

Узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу зводимо у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

План з праці готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 2020 р.

Показники	У розрахунку на 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього	85
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	13
• основний операційний персонал, осіб	52
• допоміжний персонал, осіб	20
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	4903
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	763
• основний операційний персонал, тис.грн.	3263
• допоміжний персонал, тис.грн.	877
Фонд додаткової заробітної плати	1464
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	6368
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	77,0
- додаткова заробітна плата, %	23,0

Загальний фонд оплати праці готелю на 2020 рік склав 6368 тис. грн., з них 4903 тис. грн. – основний фонд, а 1464 тис. грн. – додатковий фонд.

Поточні витрати

Розрахунок статей витрат готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* наведено у дод. Л. Враховуємо, що під час проектування готельного підприємства кредити не будуть залучатись.

Зазначені кошториси та розрахунки закладаємо в основу поточних витрат діяльності готелю, зводимо у таблиці 3.10. Поточні витрати готельного підприємства було поділено на умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ).

Таблиця 3.10

Зведений кошторис операційних витрат готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 2020 р.

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні та умовно-постійні
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	4080	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	6368	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1401	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	39137	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1950	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1314	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	69,9	ПВ
9.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10.	Витрати на охорону	52,2	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	56,8	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ

13.	Інші поточні витрати діяльності	-	ПВ
14.	Фінансові витрати	4057	ПВ
	Разом поточні витрати, у тому числі:	58486	
	• умовно-змінні	13856	
	• умовно-постійні	44630	

Прибуток

Розрахунки планового маржинального прибутку готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 2020 рік наведено у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Планування маржинального прибутку готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 2020 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.5	87075
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.5	63309
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.5	12408
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.5	11358
2. Податок на додану вартість	20%	17415
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	69660
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.10	13856
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.10	4080
4.2. Інші змінні витрати	3.10	9776
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	55804
6. Постійні витрати	3.10	44630
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	11174

Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 3.12). Цільовий прибуток для досягнення середньоринкової рентабельності операційної діяльності обираємо на рівні 12%.

Таблиця 3.12

Планування цільового прибутку готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 2020 рік

№	Показник	Алгоритм	Значення на	Розрахунок
---	----------	----------	-------------	------------

пор.		розрахунку	2020 р.	
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.11		87075
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		12	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п.1хп.2/100		10449

Планування основних результатів діяльності готельно-ресторанного комплексу на 2020 рік наведено у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 2020 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.5	87075
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.10	13856
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.10	44630
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.11	11174
5	Податок на прибуток	18%	2011
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	9163
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1)*100	10,5
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.12	10449
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	9163

Можливий прибуток більший за цільовий, що дозволяє отримати цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як плановий показник.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* проводимо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Основні показники рентабельності на перший рік функціонування в готельно-ресторанному комплексу «Moments» 4* на 2020 рік

Назва показника	Алгоритм	Умовні позначення	Значення
-----------------	----------	-------------------	----------

	розрахунку		
Рентабельність операційної діяльності (P_{on}), %	$P_{pn} = \Pi / Д * 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн.; $Д$ – дохід від операційної діяльності, тис. грн.	10,5%
Рентабельність поточних витрат (P_{Bon}), %	$P_{ne} = \Pi / ПВ * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	15,7%
Рентабельність основних засобів (P_{OB}), %	$P_{ov} = \Pi / ОЗ * 100$	$ОЗ$ – основні засоби, тис. грн.;	1,29%

3.2. Ефективність проекту

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності закладу готельного господарства упродовж наступних років.

Для проєктованого готелю темп зростання доходів операційної діяльності упродовж восьми років пропонується в обсязі 8% 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 готелю приймаємо на весь 2020 рік рівень змінних витрат першого року створення – 19,9%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувався у перший рік створення закладу – 44630 тис. грн.

Планові показники діяльності готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на перші десять років подано у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності в готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 2020 рік на перші десять років

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до податку-вання, тис. грн.	Чистий прибуток, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньо-річні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	69660	8	13856	19,9	44630	11174,0	9163
2-й	75233	8	14971,3	19,9	44630	15631	12818
3-й	81251	8	16169,0	19,9	44630	20452	16771

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн.	Чистий прибуток, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньо-річні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
4-й	87752	8	17462,6	19,9	44630	25659	21040
5-й	94772	8	18859,6	19,9	44630	31282	25651
6-й	102353	8	20368,3	19,9	44630	37355	30631
7-й	110542	8	21997,8	19,9	44630	43914	36009
8-й	119385	8	23757,6	19,9	44630	50997	41818
9-й	128936	8	25658,2	19,9	44630	58648	48091
10-й	139251	8	27710,9	19,9	44630	66910	54866
11-й	150391	8	29927,8	19,9	44630	75833	62183
12-й	162422	8	32322,0	19,9	44630	85470	70085
Разом	1321947	-	263061	-	535560	523326	429127

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів [19]: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [19]:

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

Дисконтована ставка для проєктованого готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* склала 1,06%. Розмір амортизаційних відрахувань на 2020 рік приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта - 39137 тис. грн.

Розрахунок чистого приведенного доходу за інвестиційним проєктом представлено в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проєктом готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4*

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проєктом	Чистий прибуток по проєкту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проєктом	Дисконтований грошовий потік за проєктом	Чистий приведений дохід.
1-й	707852	48 299,68	48 299,68		

2-й		49 997,96	98 297,64		
3-й		52 092,10	150 389,74		
4-й		54 595,45	204 985,19		
5-й		57 528,65	262 513,84		
6-й		60 914,62	323 428,47		
7-й		64 778,67	388 207,13		
8-й		69 148,68	457 355,81		
9-й		74 055,30	531 411,11		
10-й		79 532,09	610 943,20	-	
11-й		85 615,80	696 559,00		
12-й		92 346,53	788 905,53		
Разом	707852			769 294	61 442

Дисконтований грошовий потік готельного комплексу за 12 років експлуатації проекту становитиме 769 294 тис. грн.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою [19]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KPI_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.4)$$

Показник «індекс дохідності» може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Для готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* індекс дохідності становить [19]:

$$ID = \frac{769294}{707852} = 1,09$$

Інвестиційний проект розробленого готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у

процесі реалізації інвестиційного проекту. Цей показник розраховується за формулою [19]:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.5)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 429\,127 / 12 = 35\,761 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 35\,761 / 707\,852 \times 100 = 5,05\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* дорівнює 5,05%.

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

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП \cdot p}. \quad (3.6)$$

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t}. \quad (3.7)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \times t} = 769\,294 / 12 = 64\,108 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = \frac{707852}{64108} = 11,04 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 11 років. Отже, у розробленому проекті готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 86 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості.

Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний готельно-ресторанний комплекс та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування готельно-ресторанного комплексу на 86 місця в місті Києві, за результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Проведено макетингов едослідження м. Києва та обрано ділянку для проектування закладу, за адресою Генерала Радомцева ба., обране місце проектування відповідає заявленим вимогам, є вільним для будівництва нової споруди, обрана ділянка для проектування готельно-ресторанного комплексу знаходиться на відстані 36 км від міжнародного аеропорту «Бориспіль», 13км до аеропорту «Київ».
2. Досліджено забезпеченість готелями в обраній геолокації проектування готельно-ресторанного комплексу, в районі розміщено 10 закладів готельного господарства.
3. Розрахованно площу всіх приміщень готельно-ресторанного комплексу на 86 місць, відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008.
4. Відповідно до обраної тематики готельно-ресторанного комплексу розроблено назву, що відповідатиме обраній тематиці – «Moments». Легенда готельно-ресторанний комплексу – заклад де легко поєднується з роботою.

5. Розроблено готельно-ресторанного комплексу «Moments» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації. Житлова частина готельно-ресторанного комплексу «Moments» складається із 54 номерів, із загальною місткістю – 86. Для надання послуг харчування у готельно-ресторанного комплексу «Moments» передбачається ресторан вищого класу «Vacation» європейської кухні на 78 місць, який буде розташований на першому поверсі та лобі бар на 15 місць у вестибюлі закладу.

6. Охарактеризовано систему бронювання, реєстрації, розміщення готельно-ресторанного комплексу, встановлено систему автоматизації служби прийому і розміщення гостей. В проекті враховано клінінгові операції, що є необхідною складовою для функціонування готельно-ресторанного комплексу «Moments».

7. Для підприємства готельного господарства «Moments», було обрано організаційно-правову форму функціонування товариства з обмеженою відповідальністю, ТОВ «Moments».

8. Наведено загальну характеристику будівлі готельно-ресторанного комплексу «Moments» та благоустрою території закладу.

9. Складено штатний розклад для працівників усіх служб готельно-ресторанного комплексу «Moments» де було визначено кількість працівників – 85, річний фонд оплати праці становить 6368 тис. грн. Операційні доходи становлять 87075 тис. грн.

10. Капітальні інвестиційні витрати за проектом готельно-ресторанного комплексу «Moments» складають 707852 тис. грн., дисконтований грошовий потік готельного комплексу за 12 років експлуатації проекту становитиме 769 294 тис. грн. Період окупності проекту становить 11 років. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
2. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
4. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
5. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
8. ДБН А.3.1-3-86. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
9. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
10. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».

11. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
12. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
13. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
14. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
15. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
16. ДСТУ 4269:2004. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
17. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
18. 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. – 312с.
19. HoReCa: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі /[А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.- Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т, 2017.- 412с.
20. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
21. Безхлібна А. П. Особливості управління готелями в сучасних умовах // Настоящи изследвания и развитие – 2016 : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конференції, 15–22 січня 2016 р. : тези доп. – Софія : «Бял ГРАД-БГ», 2016. – Т. 2. – С. 25–27.
22. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.
23. Герасименко В. Г. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / В. Г. Герасименко, Г. К. Бедрадіна, С. С. Галасюк та інші / за заг. ред. В. Г. Герасименко. – Одеса : ОНЕУ, 2016. – 262 с.

24. Головка О. М. Організація готельного господарства: навч. посібник / Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. – К.: Кондор, 2012. – С. 337.
25. Журавльова С. М. Інтеграція готелів як глобальна стратегія управління розвитком підприємств готельного господарства / С. М. Журавльова // Соціально-економічний розвиток України: загрози та виклики в умовах трансформаційних змін : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 29–30 квітня 2016 р. : тези доп. – Одеса : ОНУ ім. І.І. Мечникова, 2016. – С. 111–113.
26. Журавльова С. М. Процеси трансформації готельного господарства України / С. М. Журавльова // Економіка. Управління. Інновації. – 2013. – № 2. – С. 32 – 38.
27. Журавльова С. М. Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж в умовах глобалізації / С. М. Журавльова, Т. С. Кукліна. – Херсон : ХНТУ, 2015. – 330 с.
28. Зайцева В. М. Економічні проблеми розвитку індустрії гостинності в Україні // Соціально-економічний розвиток України: загрози та виклики в умовах трансформаційних змін : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 29–30 квітня 2016 р. : тези доп. – Одеса : ОНУ ім. І.І. Мечникова, 2016. – С. 35–37.
29. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку / [за заг. ред. В. М. Зайцевої]. – Запоріжжя : Просвіта, 2017. – 240 с.
30. Король, С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві [Текст]: навч. посіб./ С.Я. Король. – К. : КНТЕУ, 2012. – 354с.
31. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
32. Кукліна Т. С. Концентрований маркетинг в організації готельних послуг / Т. С. Кукліна, О. М. Корнієнко, 109
33. Лозова О. А. Сучасний розвиток готельного господарства в Україні / О. А. Лозова, Д. Ю. Мамотенко // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка: Економічні науки. – Харків : ХНТУСГ, 2017. – Вип. 185. – С. 251 – 259.

34. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Центр навчальної літератури, 2012. – 472 с.
35. Назарчук Т.В., Косіюк О.М. Менеджмент організацій. Навчальний посібник / Т.В. Назарчук, О.М. Косіюк. – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 560 с.
36. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 584 с.
37. Організація обслуговування у малих готелях: Навч. посібник / Г.Б. Мунін, Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 181 с. - Бібліогр.:176 с.
38. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посіб. / П. Р. Пуцентейло. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.
39. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / за заг. ред. проф. В. Г. Герасименка; авт. кол.: В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов [та ін.]. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.
40. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
41. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. –193с.
42. Colliers International: рынок гостиничной недвижимости Киева в инфографике [Електронний ресурс] //Copyright © 2016 Colliers International – Режим доступу: http://www.colliers.com/ru-ua/ukraine/insights/market-news/2016/2016_02_16_press-release_hospitality_info
43. Hospitality & Retail Systems [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://bartech.ru/prodsols/hotels/opera.php>
44. Держана служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

45. Дистрибуція готелів. [Електронний ресурс]. Режим доступу:
<http://www.hostels.su>
46. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://astar-travel.com.ua/article/klassifikatsiya-otelei>
47. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V. [Електронний ресурс] - Режим доступу:
<http://www.booking.com>
48. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Hotels24.UA [Електронний ресурс] - Режим доступу:
<https://hotels24.ua/>
49. Офіційний сайт: Голосіївського району в м. Києві Державна Адміністрація адміністрація [Режим доступу: <https://golos.kyivcity.gov.ua/>]

ДОДАТКИ

Додаток А стаття

Перлік оснащення і меблів та площа, яку вони займають

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартамент			
Передпокій			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Дзеркало	1	2000x1000	-
Полиця (підставка) для багажу	1	400*400*400	0,16
Стілець м'який	1	640x800x900	0,51
Всього			1,12
Вітальня			
Телевізор	1	1100x700x220	-
Диван	1	2100x900x900	1,89
Крісло	2	900x900x900	1,62
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	2	640x800x900	1,02
Всього			5,65
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Тумбочка прикроватьна	2	600x450x480	0,54
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Нічний столик	1	500x300x500	0,15
Крісло	2	900x900x900	1,62
Всього			6,72
Житлова кімната (дитяча)			
Ліжко односпальне	2	2000x900x500	3,6
Столик	2	500x300x500	0,3
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Крісло	2	900x900x900	1,62
Всього			5,97
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Ванна	1	1600x700x600	1,12
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Біде	1	370x500x400	0,19
Всього			2,56
Додатковий санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29

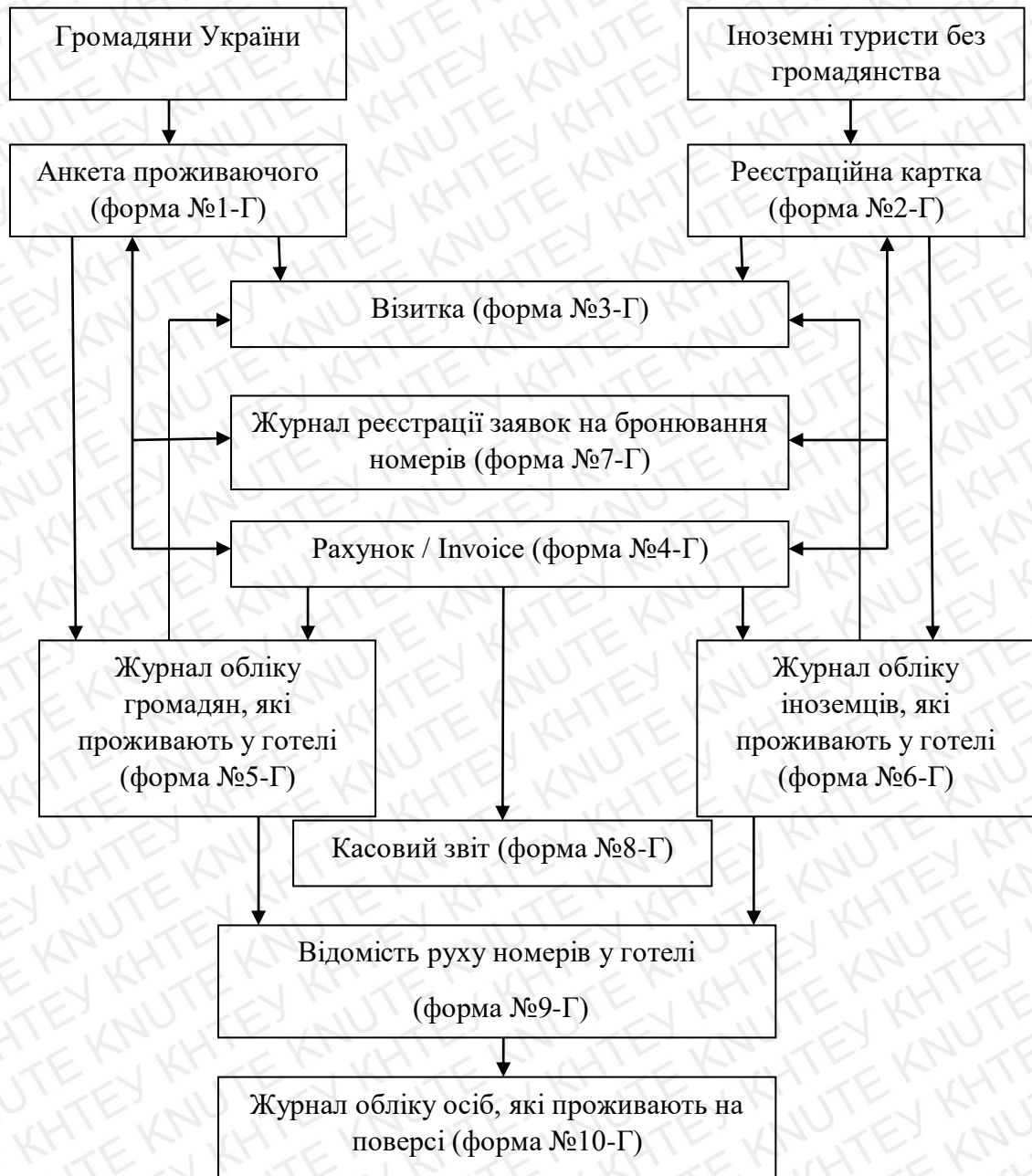
Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Всього			0,61
<i>Люкс</i>			
<i>Передпокій</i>			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Дзеркало	1	2000x1000	-
Полиця (підставка) для багажу	1	400*400*400	0,16
Стілець м'який	1	640x800x900	0,51
Всього			1,12
<i>Житлова кімната</i>			
Телевізор	1	1100x700x220	-
Диван	1	2100x900x900	1,89
Крісло	2	900x900x900	1,62
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	2	640x800x900	1,02
Всього			5,55
<i>Спальня</i>			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Тумбочка прикроватна	2	600x450x480	0,54
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Нічний столик	1	500x300x500	0,15
Крісло	2	900x900x900	1,62
Всього			6,72
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Ванна	1	1600x700x600	1,12
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Всього			2,37
<i>Додатковий санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Всього			0,61
<i>Напівлюкс</i>			
<i>Передпокій</i>			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Дзеркало	1	2000x1000	-
Полиця (підставка) для багажу	1	400*400*400	0,16
Стілець м'який	1	640x800x900	0,51
Всього			1,12

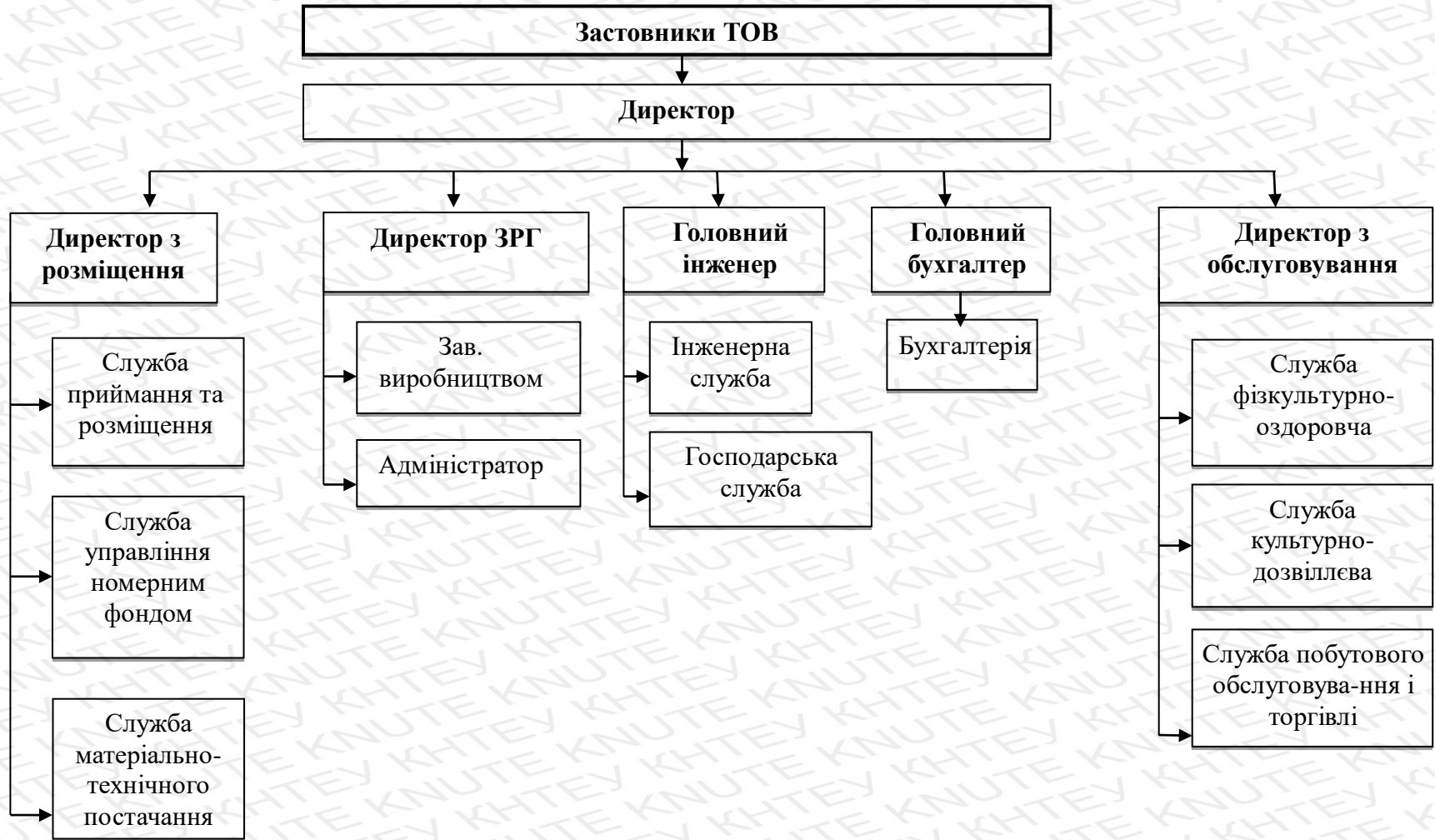
Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Тумбочка прикроватьна	2	600x450x480	0,54
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Нічний столик	1	500x300x500	0,15
Крісло	2	900x900x900	1,62
Всього			6,72
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Ванна	1	1600x700x600	1,12
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Всього			2,37
Номер I категорії двохмісний			
Передпокій			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Всього			0,45
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка прикроватьна	2	600x450x480	0,54
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Всього			6,93
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Всього			1,25
Номер I категорії одномісний			
Передпокій			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Всього			0,45
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	1	1200x1800x500	2,16
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка прикроватьна	1	600x450x480	0,14
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевизор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Всього			4,73
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Всього			1,25
<i>Номер I категорії для маломобільної групи населення</i>			
<i>Передпокій</i>			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Всього			0,45
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко багатофункціональне	1	1030x2140x900	1,93
Ліжко односпальне	1	1000x2000x500	2,0
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка прикроватьна	2	600x450x480	0,54
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевизор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Всього			6,9
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз підвісний	1	356x350x525	0,18
Поручень	1	140x100	0,02
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Всього			1,16

Порядок реєстрації гостей у готельно-ресторанному комплексі

«Moments»





Структура управління готелем готельно-ресторанному комплексі «Moments»

Додаток Д

Меню сніданку шведський стіл

Назва страви	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції на 1 гості, г
Холодні закуски		
Рибна нарізна (лосось, сьомга, масляна)	200	40
Овочева нарізка (огірок, помідор, перець болгарський)	200	40
М'ясна нарізка (шинка, буженина)	200	40
Сирна нарізка (російський, гауда, моцарела)	200	40
Гарячі закуски		
Омлет з помідорами та сиром	140	46
Омлет на пару	180	45
Млинці з м'ясом	160	40
Млинці з яблуками	180	45
Оладки з гречаного борошна	150	30
Лінівні вареники	120	40
Йогурти та страви з молока		
Йогурт натуральний	200	40
Молоко	220	44
Гранола з цукатами	200	40
Кукурудзяні пластівці/шоколадні кульки	200	40
Солодкі страви		
Мус яблучний	140	35
Запіканка сирна із сметаною	120/30	38
Гарячі напої		
Чай чорний	200	40
Чай зелений	200	40
Кава еспресо	30	10
Кава американо	100	33
Холодні напої		
Апельсиновий фреш	200	40
Сік яблучний	200	40
Вода Моршинська не газ.	250	50
Свіжа випічка		
Булочка ванільна	120	40
Кекс з родзинками	150	38
Хліб білий	30	10
Хліб житній	30	10
Тости	30	10
Додатки		
Масло вершкове формоване	10	3
Джем в асортименті	10	3
Мед	10	3

Меню ресторану «Vacation»

Найменування страви	Вихід страви, г
1	2
Холодні закуски	
Салат з морепродуктами, чері і авокадо в медово-гірчичному соусі	160
Салат із запеченим лососем, руколою та цирусовим соусом	150
Салат із смаженою телятиною, помідорами та мікс свіжого салату	150
Салат з гарбузом, в'яленою яловичиною і руколою	170
Салат «Цезар» з курячою грудкою, яйцем пашот, помідорами чері та слайсами пармезану	120
Салат із індичкою гриль, карамелізованою грушою та мікс салатом	120
Мікс-салат із помідорами, редисом та свіжими огірками	170
Салат «Грецький» зі свіжих овочів з руколою та сиром Фета	150
Салат-мікс зі помідорами, болгарським перцем під запашною італійською заправкою	150
Домашня баклажанна ікра з грінками	120/30
Гарячі закуски	
Рапани під вершковим соусом	180
Гусяча печінка з яблуками в стилі Екс ан Прованс	120
Баклажани запечені під сиром	130
Супи	
Рибна юшка	250
Бульйон з курячим філе і перепелиним яйцем	250/10
Традиційний український домашній борщ з пампушками та сметаною	250/50/10
Крем суп з овочів	200
Основні страви	
Рибні страви	
Стейк на пару із лосося з рисом та вершковим соусом	160/80
Дорадо запечена з овочами	100/200
Філе судака на буряковому пюре з вершково-часниковим соусом і волоським горіхом	150/100
Філе сібаса із пюре зеленого горошку	130/90
Смажений тунець з картопляним пюре	140/80
М'ясні страви	
Стейк Міньйон з овочами гриль	150/60
Стейк Нью Йорк з овочами гриль	130/80
Стейк з яловичої вирізки із вишневим соусом	160
Ребра запечені із чорносливом	190
Качина ніжка конфі на гарбузово-морквяному пюре	200/100
Курча запечене	1 шт
Паста з білими грибами	220
Паста із шпинатом, зеленим горошком та брооклі	210
Гарніри	
Овочі на грилі (цукіні, баклажани, помідори, перець болгарський)	250
Картопляне пюре	150

1	2
Рис відварний	150
Борошняні та кондитерські вироби	
Штрудель яблучний з ванільним морозивом	100/30
Пиріг із вишнею	100
Круасан ванільний	130
Мафін із ягодами	90
Мафін цитрусовий	90
Десерти	
Пана-кота з малиною	150/30
Мус шоколадний	150
Тірамісу	140
Сорбет в асортименті (лимоний, малиновий, апельсиновий)	50
Гарячі напої	
Чайна карта	
Чай чорний	250/500
Чай чорний з бергамотом	250/500
Чай зелений «Сенча»	250/500
Чай зелений «Китайський жасмін»	250/500
Чай липовий	250/500
Чай обліпиховий	1250/500
Кавова карта	
Кава «Еспресо»	40
Кава «Американо»	150
Кава «Еспресо з вершками»	40/20
Кава «Американо з молоком»	150
Кава «Латте»	180
Кава Капучіно	150
Холодні напої	
Лимонад смородиновий	250
Лимонад лимонний	250
Фанта, Кока-Кола, Спрайт	250
Мінеральні води	
Моршинська сильногазована	500
Моршинська негазована	500
Боржомі	500
Сік в асортименті (яблучний, апельсиновий, вишневий, томатний, виноградний)	200

Барна-карта ресторану «Vacation»

Алкогільні напої	
Горілка	
Перша Гільдія Гранд	50
КОЗАЦЬКА ПАДА Перцева	50

Первак	50
Коньяк та бренді	
Pierre Ferrand 1840	50
Remy Martin VSOP	50
Jatone Cigar Reserve	50
Vecchia Romagna Riserva 10	50
Таврія XO	50
Лікери	
Drambuie	50
St. Germain	50
Martelleti Plaisir Noir Choco	50
Grand Marnier	50
Chambord	50
Вермути	
Martini Rosso	50
Martini Bianco	50
Martini Extra Dry	50
Martini Riserva Rubino	50
Martini Riserva Ambrato	50
Ром	
Rum Nation Barbados 10	50
Doorly's XO	50
Bacardi Carta Oro	50
Bacardi Carta Negra	50
Віскі	
Aberfeldy 16	50
Glenfiddich 12	50
Maker's Mark	50
Four Roses Single Barrel	50
Ігристі вина	
Martini Prosecco	750
Martini Asti	750
Taittinger Prestige Rose	750
Вина	
Біле вино	
Riesling Kolonist semi dry (Україна)	150
Pinot Grigio Dorigo (Італія)	150
Cometa Planeta (Італія)	150
Sauvignon Blanc Marlborough Sun (Нова Зеландія)	150
Chablis Domaine du Colombier (Франція)	150
Gewurztraminer Turckheim Zind-Humbrecht (Франція)	150
Червоне вино	
Odessa Black Kolonist (Україна)	150
Cabernet Sauvignon Reserva Montes (Чилі)	150
Chianti Classico Reciene (Італія)	150
Valpolicella Allegrini (Італія)	150
Frappato Planeta (Італія)	150

Меню лобі

Назва страви	Вихід, г
Холодні закуски	
Карпачо із лоося з руколою та тостами	160
Салат зі шпинатом, авокадо і креветками	140
Мікс сіжого салату із морськими гребінцями та авокадо	150
Салат з лососем і сирним мусом	180
Салат з телятиною та помідорами	170
Салат із кіноа, зеленою спаржею, помідорами черрі та авокадо .	190
Салат із руколою помідорами та пармезаном	160
Салат з печеними овочами, сиром Фета та соусом з манго	200
Курячий паштет з цибулевим мармеладом та тостами	100/60
М'ясне асорті (салямі, прошуто, буженина)	250
Асорті сирів (Пармезан, Камамбер, Дорблю)	200
Гарячі закуски	
Сендвіч з лососем, крем сиром та томатами	140
Сендвіч з прошуто, моцарелою та помідорами	130
Креветки на грилі з сирним соусом	120/30
Сир камамбер на грилі із журавлиним соусом	150/30
Солодкі страви	
Шоколадний мус із манговим конфі	120/60
Пана-кота із цитрусовим соусом	110/30
Тістечко «Наполеон»	100
Тістечко «Шоколадне»	130
Маркований кекс	130
Лимонний тарт	120
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	30
Допіо	60
Капучино	150
Лате	350
Глясе	200
Какао	350
Чай	
Чорний класичний	430
Чорний з бергамотом	430
Ройбуш	430
Зелений класичний	430
Зелений з лимонником	430
Зелений з мелісою	430
Фруктовий	430
Трав'яний	430

Холодні напої	
Свіжовичавлені соки	
Апельсиновий	200
Грейпфрутовий	200
Яблучний	200
Морквяний	200
Напої власного виробництва	
Молочні коктейлі полуниця/шоколад/ваніль	300
Лимонад цитрусовий	240
Лимонад базилік, полуниця	230
Безалкогольні напої	
Боржомі	500
Моршинська Преміум	330/750
Кока-кола/Фанта/Спрайт/Швепс тонік...	250
Сік пакетований «Sandora» в асортименті	250
Алкогольні напої	
Горілка	
Перша Гільдія Гранд	50
КОЗАЦЬКА ПАДА Перцева	50
Мороша	50
Первак	50
Коньяк та бренді	
Pierre Ferrand 1840	50
Remy Martin VSOP	50
Jatone Cigar Reserve	50
Vecchia Romagna Riserva 10	50
Таврія ХО	50
Лікери	
Drambuie	50
St. Germain	50
Martelleti Plaisir Noir Choco	50
Grand Marnier	50
Chambord	50
Вермути	
Martini Rosso	50
Martini Bianco	50
Martini Extra Dry	50
Martini Riserva Rubino	50
Martini Riserva Ambrato	50
Ром	
Rum Nation Barbados 10	50
Doorly's XO	50
Bacardi Carta Oro	50
Bacardi Carta Negra	50
Віскі	
Aberfeldy 16	50
Glenfiddich 12	50

Maker's Mark	50
Four Roses Single Barrel	50
Ігристі вина	
Martini Prosecco	750
Martini Asti	750
Taittinger Prestige Rose	750
Вина	
Біле вино	
Riesling Kolonist semi dry (Україна)	150
Pinot Grigio Dorigo (Італія)	150
Cometa Planeta (Італія)	150
Sauvignon Blanc Marlborough Sun (Нова Зеландія)	150
Chablis Domaine du Colombier (Франція)	150
Gewurztraminer Turckheim Zind-Humbrecht (Франція)	150
Червоне вино	
Odessa Black Kolonist (Україна)	150
Cabernet Sauvignon Reserva Montes (Чилі)	150
Chianti Classico Reciene (Італія)	150
Valpolicella Allegrini (Італія)	150
Frappato Planeta (Італія)	150
Chateau Malbec Bordeaux (Франція)	150
Коктейлі	
Лонги	
Апероль Фліп (апероль, лимонний фреш, сироп цукровий, яйце, шампанське н/с)	120
Блакитні очі (джин, мартіні, лікер блю кюрасао, лимонний мікс)	180
Лонг-Айленд (горілка, джин, текіла, ром, тріпл сек, лимонний мікс, кола)	340
Маргарита (текіла, лікер тріпл сек, лимонний фреш)	130
Мохіто (ром, лайм, м'ята, цукровий сироп, содова)	250
Олд Фешн (віскі, аргостура, апельсин)	150
Шоти	
Б-52 (лікер крем де кафе, лікер брендідс, лікер тріпл сек)	50
Б-53 (лікер крем де кафе, лікер брейдідс, абсент)	60
Зелений мексиканець (лікер пізан, лимонний фреш, текіла)	60
Хіросіма (лікер самбука, лікер брейдідс, абсент, гренадін)	60

**Планування фонду заробітної плати працівників
готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 2020 р.**

Назва служби	Посада	Кількість штат- них одиниць	Посадовий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
				категорія	звання	інше		
Адміністративно-управлінська служба	Генеральний директор	1	9100	500	500		10100	10100
	Директор з розміщення	1	7000	500			7500	7500
	Директор ЗРГ	1	7000	500			7500	7500
	Директор з обслуговування	1	7000	500			7500	7500
	Секретар	1	3800				3800	3800
	Разом	5	33600	2000	500		36100	36100
Бухгалтерія	Головний бухгалтер	1	6500	500			7000	7000
	Бухгалтер-касир	1	4000		500		4500	4500
	Разом	2	10500	500	500		11200	11200
Служба приймання та розміщення	Адміністратор	2	4400				4400	8800
	Фахівець служби бронювання	2	4200				4200	8400
	Гест-релейшен	1	4500				4500	4500
	Разом	4	8200				8200	12600
Служба управління номерним фондом	Покоївка	10	4500				4500	45000
	Кастелянка	2	4000				4000	8000
	Прибиральники приміщень	2	3800				3800	7600
	Разом	18	15500				12300	78800
Служба матеріально-технічного постачання	Комірник	1	4500			500	5000	5000
	Вантажник	1	4000			500	4500	4500
	Разом	2	8500			500	9500	9500
Фізкультурно-оздоровча служба	Працівник сауни	1	5400				5400	5400
	Тренер тренажерного залу	1	4600				4600	4600
	Масажист	1	4000				4000	3500
	Разом	3	14000				14000	13500
Служба побутового обслуговування і торгівлі	Перукар	2	3800				3800	7600
	Майстер манікюру	2	3800				3800	7600
	Продавець	2	3800				3800	7600
	Разом	6	11400				11400	22800
Інженерна служба	Головний інженер	1	7100	500			7600	7600
	Електрик	1	3800				3800	3800
	Сантехнік	1	3800				3800	3800
	Разом	3	14700	500			15300	15300

Продовження додатку К

Служба охорони	Охоронець	2	5200				5200	10400
	Разом	2	5200				5200	10400
Пральня	Працівник пральні	1	3800				3800	3800
	Прасувальник	1	3800				3800	3800
	Разом	2	7600				7600	7600
Служба садово-паркового гос-подарства	Робітники з благоустрою території	2	3800				3800	7600
	Разом	2	3800				3800	7600
Разом персонал готелю		48	126800	3000	1000	1000	131800	226900
Служба ресторанного господарства	Шеф-кухар	1	8500	500	500		9500	9500
	Су-шеф	2	7500	500		500	8500	17000
	Кухар 4-го розряду	2	5500			500	6000	12000
	Кухар 3-го розряду	2	4700			300	5000	10000
	Мийник посуду	2	3800				3800	7600
	Прибиральники приміщень	2	3800				3800	7600
	Адміністратор	2	5500				5500	11000
	Бармен-касир	4	5000			300	5300	21200
	Офіціант	14	4200			300	4500	63000
	Гардеробник	2	3800				3800	7600
	Туалетник	2	3800				3800	7600
	Паркувальник	2	3800				3800	7600
	Разом по службі харчування		37	59900	1000	500	1900	63300
Разом по готелю		85	186700	4000	1500	2900	195100	408600

Розрахунок поточних витрат готельно-ресторанному комплексу «Moments»

4* на 2020 р.

Стаття 1:

Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, покупних товарів, що були реалізовані ЗРГ. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на 2020 рік проводиться у табл. 1. Планування витрат на сировину, продукти та закупні товари становить 4080 тис. грн.

Таблиця 1

Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари у ресторани при готельно-ресторанного комплексу «Moments» 4* на 2020 р.

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції (на рік)	Покупні товари	Всього	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
Телятина	2263,0			191,0	432,2
Куряче філе	2281,3			85,0	193,9
Печінка куряча	292,0			50,8	14,8
Печінка теляча	182,5			70,5	12,9
Серця курячі	54,8			45,0	2,5
Індик філе	237,3			110	26,1
Яловичина	784,8			160,0	125,6
Кальмари	839,5			220,0	184,7
Окунь	182,5			170,0	31,0
Есколар	365,0			140,0	51,1
Листя салату	219,0			90,0	19,7
Латук	36,5			85,0	3,1
Шпинат	365,0			77,0	28,1
Петрушка	127,8			50,0	6,4
Базилік	748,3			80,0	59,9
М'ята	91,3			70,0	6,4
Помідори свіжі	1825,0			80,0	146,0
Рукола	292,0			90,0	26,3
Баклажани	1186,3			85,0	100,8
Перець Чілі	182,5			92,0	16,8
Брокколи	127,8			80,0	10,2
Цибуля ріпчаста	949,0			15,0	14,2
Часник	73,0			30,0	2,2
Огірки	310,3			60,0	18,6
Буряк	164,3			9,0	1,5
Картопля	4799,8			12,0	57,6

Морква	6478,8		14,0	90,7
Перець	1350,5		45,0	60,8
Гарбуз	219,0		12,0	2,6
Печериці	565,8		55,0	31,1
Цукіні	273,8		90,0	24,6
Лимон	547,5		70,0	38,3
Яблука	2755,8		16,0	44,1
Ягоди свіжоморожені	36,5		46,4	1,7
Банан	748,3		40,5	30,3
Персик	109,5		56,4	6,2
Апельсин	2263,0		45,6	103,2
Грейпфрут	2737,5		50,2	137,4
Ананас	547,5		86,6	47,4
Полуниця	273,8		50,0	13,7
Ківі	255,5		60,5	15,5
Безалкогольні напої		21900	19	416,1
Алкогільні напої		10212	120	1225,4
Кондитерські вироби		4280	25	107,0
Хліб		6050	15	90,8
Разом				4080

Стаття 2.

Витрати на оплату праці розраховано у табл. 3.9 та становлять 6368 тис. грн.

Стаття 3.

Єдиний соціальний внесок розраховано у табл. 2 дод. Д.

Таблиця 2

Відрахування на соціальні заходи готелю на плановий 2020 рік

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22	1401

Стаття 4.

Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів розраховано у табл. 3 дод. Ж та складають 39137 тис.грн.

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI до основних засобів та інших необоротних активів готелю відносять: будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; спортивний інвентар; меблі та ін. [19].

Результати розрахунків суми амортизації за кожним видом основних засобів та інших необоротних активів по проєктованому готелю наведено у табл. 3 дод. Ж.

Таблиця 3

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
готелю на 2020 рік**

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	622350	30	20745
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	59673	5	11935
Інші	25829	4	6457
Разом	707852		39137

Стаття 5.

Витрати на ресурсне забезпечення (опалення, електроенергію, водопостачання) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги».

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю наведено в таблиці 4.

Таблиця 4

Витрати на ресурсне забезпечення готелю на 2020 рік

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергія	57871	2,523	146,0
Опалення	510	1379	703,3
Гаряча вода	3915	75,35	295,0
Холодна вода	1065	20,376	21,7
Відрахування до ремонтного фонду – 0,9% доходу від реалізації послуг готелю			784
Разом			1950

Таким чином, загальні витрати готелю за статтею 5 становитимуть 1950 тис. грн на плановий рік.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок

суми зносу спеціального одягу персоналу готелю на 2020 рік проводимо у таблиці 5.

Таблиця 5

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративний персонал	11	1	1200	13,2
Виробничий персонал	57	2	750	85,5
Разом				98,7

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на 2020 рік проводимо у таблиці 6.

Таблиця 6

Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на 2020 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Постільна білизна (двоспальний набір)	86	2	172	3300	567,6
Постільна білизна (односпальний набір)	22	2	44	2500	110
Рушники великі	140	2	280	410	114,8
Рушники маленькі	140	4	560	220	123,2
Порцеляновий та фарфоровий посуд	70	4	280	750	210
Столові набори	70	2	140	210	29,4
Скляний посуд	70	3	210	210	44,1
Металеві набори	70	2	140	370	51,8
Столова білизна	70	2	140	450	63,0
Разом					1314

Витрати за статтею – 1314 тис. грн.

Стаття 7

Втрати на оренду приміщень не плануємо, оскільки майбутній готель – нове будівництво.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі, що входять до собівартості послуг, в тому числі: витрати на придбання ліцензії на будівництво - 1,9 грн., ліцензії на право роздрібною торгівлі алкогольними напоями – 8 тис. грн. Плата за оренду землі – 58 тис. грн. Збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 1,5 тис. грн, витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 0,5 тис. грн. Разом по статті – 69,9 тис. грн

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануємо, використовуватимуть автотранспорт фірми-постачальника.

Стаття 10.

Витрати на охорону готелю передбачаємо в обсязі 0,06% від доходу готелю – 52,2 тис. грн.

Стаття 11.

Витрати матеріалів оздоровчо-рекреаційного призначення плануємо в обсязі 0,5% від доходу готелю від інших послуг – 56,8 тис. грн.

Стаття 12.

Інші адміністративно-управлінські витрати готелю не плануємо.

Стаття 13.

Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від постійних витрат готелю – 1386 тис. грн.

Стаття 14.

Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю не передбачаємо, оскільки статутний капітал повністю покриває витрати проектного готелю.

