

**Київський національний торговельно-економічний  
університет**

**Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ  
ПРОЕКТ**

на тему:

**Проект готельно-ресторанного комплексу**

**на 94 місця у місті Києві**

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

*підпис студента*

Хоменко (Лобас)  
Інні Олександрівни

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  
Мирослава 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

Хоменко (Лобас) Інні Олександрівні

*(прізвище, ім'я, по батькові)*

1. Тема випускного кваліфікаційної роботи «Проект готельно-ресторанного комплексу на 94 місця в місті Києві».

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 готельно-ресторанного комплексу на 94 місця в місті Києві, з урахуванням маркетингових, економічних, виробничих, ергономічних, екологічних, інженерних вимог щодо життєдіяльності об'єкта проектування.

*Об'єкт дослідження* – процес проектування готельно-ресторанного комплексу на 94 місця в місті Києві.

*Предмет дослідження* – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування готельно-ресторанного комплексу на 94 місця у місті Києві.

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

1. Функціональне зонування I поверху готелю. План приймально-вестибюльної групи приміщення (М1:200) – 1 аркуш;

2. План типового житлового поверху(М1:100) – 1 аркуш.

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	Кравченко М. Ф.	30.12.2018 р.	30.12.2018 р.
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Расулов Р. А.	30.12.2018 р.	30.12.2018 р.

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

## ВСТУП

### РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

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

### 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. РЕВЕНЬОУ 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 випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2018 р.- 20.12.2018 р.	01.09.2018 р.- 20.12.2018 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускної кваліфікаційної роботи</i>	27.12.2018 р.- 30.12.2018 р.	27.12.2018 р.- 30.12.2018 р.
3	<i>Написання та передзахист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	30.01.2019 р.- 31.05.2019 р.	30.01.2019 р.- 31.05.2019 р.
4	<i>Написання та оформлення наукової статті</i>	до 02.06.2019 р.	до 02.06.2019 р.
5	<i>Написання та перед захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.06.2019 р.- 03.09.2019 р.	02.06.2019 р.- 03.09.2019 р.
6	<i>Написання та передзахист 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	04.09.2019 р.- 11.11.2019 р.	04.09.2019 р.- 11.11.2019 р.
7	<i>Оформлення випускної кваліфікаційної роботи та реферату для попереднього захисту в комісіях</i>	12.11.2019 р.- 15.11.2019 р.	12.11.2019 р.- 15.11.2019 р.
8	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	16.11.2019 р.	16.11.2019 р.
9	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	17.11.2019 р.- 22.11.2019 р.	17.11.2019 р.- 22.11.2019 р.
10	<i>Підготовка матеріалів до захисту випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	25.11.2019 р.- 29.11.2019 р.	25.11.2019 р.- 29.11.2019 р.
11	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	Згідно розкладу	Згідно розкладу

8. Дата видачі завдання: 30.12.2018 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Федорова Д. В.  
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми Босовська М.В.  
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник Хоменко (Лобас) І.О.  
(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 Федорова Д.В.  
(підпис, дата)

### **Висновок про випускний кваліфікаційний проект**

Випускний кваліфікаційний проект студента Хоменко (Лобас) І.О.  
(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми Босовська М.В.  
(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри Бойко М.Г.  
(підпис, прізвище, ініціали)

“ \_\_\_\_\_ ” 2018 р.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	10
1.1 Локація.....	10
1.2. Функціональні характеристики.....	11
1.3. Концептуальний стиль та атмосфера.....	21
1.4. Сервісна концепція.....	24
1.5. Організаційний дизайн.....	35
1.6. Ресторани.....	36
РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ.....	40
2.1. Екстер'єр готелю.....	40
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю (або торговельної зали закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи приміщень).....	44
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ.....	45
3.1. Цінова політика. Фінансовий результат.....	45
3.2. Ефективність проекту.....	55
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	59
ДОДАТКИ.....	68

## ВСТУП

**Актуальність роботи.** Готельне господарство є однією з високорентабельних галузей світової економіки, у XXI ст. стає провідним напрямом економічного і соціального розвитку різних країн світу, зокрема й України. Розвинений готельно-ресторанний бізнес є прибутковим сектором економіки України, який крім надання певного спектра послуг, вигідно представляє країну на міжнародному ринку. Суттєві зміни, які відбулися в індустрії гостинності за останні роки, спричинили зростання прибутковості галузі та підвищення рівня ліквідності капіталу. Проте, стан ринку готельних послуг рекреаційного призначення у м. Києві у повній мірі не забезпечує попит, що формується. Це визначає завдання щодо створення конкурентоспроможної пропозиції готельних послуг на ринку м. Києва, що включатимуть широкий асортимент послуг рекреації, відпочинку та відновлення, відрізнятимуться тим, що готель буде розміщений у рекреаційній зоні м. Києва (Пуща Водиця, Оболонський район м. Києва). Пуща Водиця - це сторична місцевість та кліматичний курорт у північно-західній частині Києва, в межах Оболонського району, розташований переважно у соснових лісах. У даному контексті дослідження тенденцій розвитку готельно-ресторанного господарства з пропозицією послуг wellness та рекреації у рекреаційних зонах України та м. Києва мають вагоме практичне значення.

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 94 місця м. Києва.

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

- визначити концептуальні засади діяльності готелю 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 94 місця м. Києва.

**Предмет дослідження** - теоретичні, методичні, прикладні засади проектування готельно-ресторанного комплексу 4\* на 94 місця у м. Києва.

**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 [53].

**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

Випускний кваліфікаційний проект присвячений обґрунтуванню доцільності проектування готельно-ресторанного комплексу 4\* на 94 місця в місті Києві.

Станом на 23.05.2019 на готельному ринку м. Києва функціонує 182 колективних засобів розміщення табл. 1.1.

Таблиця 1.1

#### Підприємства готельного господарства м. Києва

№ п/п	Категорія готелю	Кількість підприємств, од	Кількість номерів, од
1.	5 зірок	7	1451
2.	4 зірки	29	3388
3.	3 зірки	43	4178
4.	2 зірки	4	156
5.	1 зірка	1	86

\* систематизовано автором за даними Booking.com B.V.

Протягом 2018 року в Києві відкрилося 5 готелів: Riviera на 67 номерів, Aloft Kiev 310 номерів, Ibis Kiev Railway Station 281 номер, BURSA - 33 номер та Favor Park - 133 номери.

На готельному ринку м. Києві функціонують 9 міжнародних операторів із 11 мережами, які представлені 13 готельними підприємствами табл. 1.2 [55].

Таблиця 1.2

#### Міжнародні готельні оператори на готельному ринку м. Києва

№ п/п	Міжнародний готельний оператор	Кількість готелів, од	Номерний фонд, од
1.	Wyndham Worldwide	1	322
2.	Warwick Hotels and Resorts	1	194
3.	InterContinental Hotels Group	2	470
4.	Hyatt Hotels Corporation	1	234
5.	Hilton Worldwide	1	262
6.	Fairmont Hotels and Resort	1	258
7.	Carlson Rezidor Hotel Group	3	615
8.	AccorHotels	2	493
9.	Mariott International	1	310

Згідно аналізу готельного ринку м. Києва для проектування готельно-ресторанного комплексу<sup>4\*</sup> на 94 місця, обрано ділянку за адресою вул. Курортна 13 Б Оболонський район м. Києва, дана ділянка під проектування закладу знаходиться в туристичній десанації Пуща Водиця та знаходиться в 20 км від центрального залізничного вокзалу м. Києва та в 53 км від міжнародного аеропорту Бориспіль.

Оболонський район м. Києва займає площу 11,02 тис. га або 17% території столиці, з населенням 310 тисяч чоловік, або 11,5 % населення Києва – є одним з найбільш промислово розвинених районів міста [64].

Характерною структурною особливістю Оболонського району є те, що поруч із щільною будівельною забудовою існують незабудовані території – навколо водних об'єктів та периферійні, які вкриті рослинністю лісових або лучних формацій.

Пуща-Водиця є найбільшим в Україні міським лісопарком і займає 750 гектарів, тут розташований каскад озер з упорядкованими піщаними пляжами, станції прокату човнів і катамаранів. Okремо варто виділити унікальну історичну трамвайну лінію в Пущу-Водицю, аналогів якій немає в Україні, вона йде через ліс і відкриває вражаючий пейзаж [64].

Для визначення доцільності проектування готельно-ресторанного комплексу, було проаналізовано існуючі готельні підприємства в Оболонському районі міста Києва за допомогою Booking.com та Hotels24. Для обслуговування туристів у обраному районі функціонує 5 закладів розміщення (див. дод Б).

Отже, конкурентне середовище у Оболонському районі формують 5 засобів розміщення, з яких один готелі категорії 3\*, один 4\* та 3 без категорії. Проаналізувавши ринок конкурентів в Оболонському районі, прийшли до висновку, що на сьогоднішній день не має жодного готелю, який би міг задовольнити потреби широкого кола клієнтів.

## **1.2. Функціональні характеристики**

Оскільки за своїм визначенням готель – це будинок або комплекс приміщень для тимчасового розміщення (проживання), то, відповідно, головною метою функціонування готелю є забезпечення надання комплексу послуг розміщення й харчування (головні послуги) та пакету додаткових послуг, направлених на задоволення попиту клієнтів [44,51].

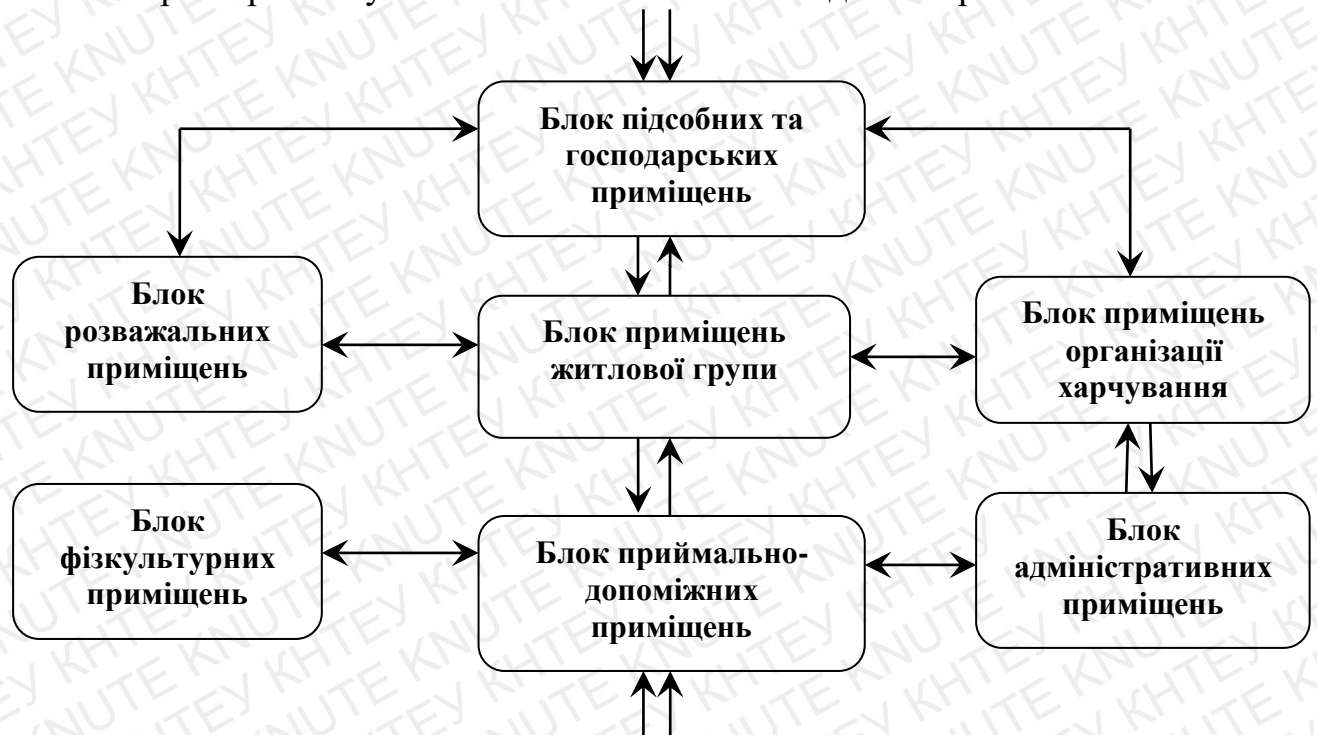
Фронт офіс (службу прийому і розміщення) є однією із найважливіших служб у підприємстві готельного господарства, адже саме із неї у споживача складається перше враження про готель [53].

Фронт-офіс працюватиме в цілодобовому режимі, з денною, вечірньою та нічними змінами, що дозволить забезпечити безперебійне обслуговування споживачів готельних послуг.

До служби фронт-офісу увійдуть наступні відділи: відділ бронювання, служби доставки багажу, відділ комутації, розрахунково-касовий відділ.

Бек-офіс буде розташований за стійкою рецепції, що дозволить оптимізувати роботу служби прийому і розміщення підприємства готельного господарства.

Функціональними обов'язками працівників фронт офісу та бек офісу у готельно-ресторанному комплексі схематично наведено на рис. 1.1.



*Рис. 1.1. Організаційний зв'язок між групами приміщень*

Обраний організаційний зв'язок між приміщеннями в готельно-ресторанному комплексі дозволяє забезпечити безперебійне функціонування закладу.

**Приймально-вестибюльна та безпеки**

У планувальній та функціональній організації готельно-ресторанного комплексу приміщення вестибюльної групи будуть спроектовані на першому поверсі й прилягатимуть безпосередньо до головного входу. Приміщення даного блоку - основні в організації роботи готельно-ресторанного комплексу презентують його, формують перші візуальні враження гостей про заклад розміщення [32,34,51,53].

Усі необхідні приміщення були розраховані згідно ДБН В.2.2-20:2008. Результати наведено в таблиці 1.2.

*Таблиця 1.2*

**Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готельно-ресторанного комплексу**

Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	94
Бюро прийому і реєстрації	12
Бюро бронювання	8
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	12
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Приміщення посылних	8
Комора прибирального інвентарю	8
Медпункт	14
Санвузол загального користування	12
<b>Разом, м<sup>2</sup></b>	<b>226</b>

Отже, згідно таблиці 1.5, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи готельно-ресторанного комплексу на 94 місць становитиме не менше 226 м<sup>2</sup>.

## Житлова

Приміщення житлової групи у підприємствах готельного господарства включають: номери всіх типів та категорій; коридори; вітальні; холи; приміщення побутового обслуговування на поверхах [32,34,40, 53].

У готельно-ресторанного комплексі 4\* на 94 місць будуть представлені наступні категорії номерів:

- ✓ апартамент;
- ✓ люкс;
- ✓ номер I категорії одномісний;
- ✓ номер I категорії двомісний.

Розрахунок номерів та їх площа наведені у таблиці 1.3.

*Таблиця 1.3*

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

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера						Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць в готелі	Загальна площа, м <sup>2</sup>
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м <sup>2</sup>	Площа сан. вузлів, м <sup>2</sup>	Площа передпокою, м <sup>2</sup>	Загальна площа номеру (min), м <sup>2</sup>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Апартамент	3	2	55	9	4	68	1	2	68
2	Люкс	2	1	40	6	4	50	2	2	100
3	Номер I категорії	1	1	12	3	2	17	16	16	272
4	Номер I категорії	1	2	16	3	2	21	37	74	777
	<b>Всього</b>							<b>56</b>	<b>94</b>	<b>1217</b>

Залежно від площі номерів визначається перелік обладнання та меблів якими необхідно облаштувати номери (див. додаток В).

Також до складу групи житлових приміщень належать коридори, холи, вітальні та приміщення поверхового обслуговування.

Склад та нормативна мінімальна площа приміщень поверхового обслуговування розрахована згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.4), в готельно-ресторанному комплексі буде 3 житлові поверхи приміщення будуть розміщені блоками на кожному житловому поверсі.

Таблиця 1.4

### Склад приміщень поверхового обслуговування

Найменування приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
Хол	40*3=120
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12*3=36
Приміщення старшої покоївки	12*3=36
Комора для брудної білизни	6*3=18
Комора для прибирального інвентарю	4*3=12
Кімната побутового обслуговування	8*3=24
Санвузол персоналу	4*3=12
Приміщення для чищення взуття	6*3=18
Приміщення для зберігання візків покоївок	12*3=36
<b>Разом, м<sup>2</sup></b>	<b>312</b>

Отже, відповідно до таблиці 1.9, загальна площа приміщень поверхового обслуговування становитиме 312 м<sup>2</sup>.

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

При готельно-ресторанному кумплексі, що проектується передбачені приміщення побутового обслуговування і торгівлі. Вони проектуватимуться відокремленими і розміщуватимуться на першому поверсі готелю, при вестибюлі, набір послуг цілком відповідатиме стандартним запитам гостей [32,34,53].

Усі приміщення побутового обслуговування і торгівлі розраховані за вимогами ДБН В.2.2-20:2008 і наведені в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

### Склад і площа приміщень побутового обслуговування споживачів

Приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
Салон з косметичним кабінетом, приміщення для масажу, манікюру, педикюру	34
Каса театральна та на інші культурні і спортивні	6

заходи	
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання, прасування)	12
<b>Загальна площа</b>	<b>89</b>

Отже, площа приміщень для побутового обслуговування споживачів у складатиме 52 м<sup>2</sup>.

До структури готельно-ресторанного комплексу включені культурно-видовищні та дозвілєві заклади різного типу: кімната для ділових переговорів на 10 осіб та конференц-зал на 40 осіб, що дозволить забезпечити вимоги бізнес-туристів. Крім того функціонуватиме універсальна зала, в якій зазвичай порватимуться різноманітні івен-заходи, облаштування зали дозволить її трансформувати у конференц-зал, зал для виставки, семінару або ж зал для концертної програми. Для відпочинку туристів з дітьми в готельно-ресторанному комплексі буде передбачено дитячу ігрову зону.

Площі приміщень культурно-видовищного та дозвілєвого призначення, наведено згідно з вимогами ДБН В.2.2-16 в таблиці 1.6.

*Таблиця 1.6*

#### **Приміщення культурно-дозвілєвого призначення**

<b>Приміщення</b>	<b>S приміщень, м<sup>2</sup></b>
Конференц-зал	80
Універсальні зали	120
Кімната ля переговорів	20
Дитяча кімната	70
<b>Всього</b>	<b>290</b>

Отже, площа складу приміщень культурно-дозвілєвого призначення складе 290 м<sup>2</sup> згідно з нормами ДБН, що максимально забезпечить комфортне проведення ділових та культурно-дозвілєвих подій у закладі гостиності.

Конференц-зала та зала для нарад працюють з 8:00 до 22:00 щоденно або за вимогою. Зал універсальний з 8:00 до 22:00 без вихідних та дитяча кімната цілодобово.



Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення будуть розміщуватись на першому та другому поверсі готельно-ресторанному комплексі, також на території закладу буде розміщено басейн із підігрівом води, тенісні корти із покриттям хард та ігрові зони для дітей. Основні та допоміжні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення проектуєть згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» розрахунок приміщень наведено у табл.1.7.

Таблиця 1.7

### Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
<i>Приймально-вестибюльна група</i>	
Вестибюль	18
Бюро прийому і реєстрації	8
Санвузол для жінок	10
Санвузол для чоловіків	10
Кімната медсестри	6
Гардероб СПА-центру	4
<i>SPA – зона</i>	
Кімнати для масажу	=4*10=40
Хамам	40
Фінська сауна	20
Кімната для фіто бочки	22
Кімната для spa-капсули	18
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	=2*10=20
<i>Спортивно-оздоровчий блок</i>	
<i>В приміщені</i>	
Тренажерний зал	120
Зберігання і ремонт тренажерів	8
Кімната інструктора	8
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	=2*12=22
Господарська комора при тренажерній залі	6
Басейн закритий	120
Господарська комора при басейні	5
<i>На відкритому просторі</i>	
Плавальний басейн	136 (17м*8м)
Технічні приміщення при басейні	10
Тенісні корти	94
Ігрові дитячі майданчики	80
<i>Побутові</i>	
Гардероб персоналу	8
Санвузол для персоналу	4
<b>Всього</b>	<b>803</b>

Отже, рекомендована площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення при готельно-ресторанному комплексі становить 803 м<sup>2</sup>.

Режим роботи тренажерного зала та басейна з 07:00 до 24:00, SPA-центр функціонує з 08:00 до 22:00. Даний режим функціонування дозволить споживачам готельних послуг, не залежно від мети їх приїзду та зайнятості, скористатися послугами фізкультурно-оздоровчого призначення або відвідати SPA-центр.

### **Адміністративна**

У готельно-ресторанному комплексі на 94 місця, що проектується, блок адміністративних приміщень буде розміщений на другому поверсі, поза основними потоками споживачів. Приміщення адміністрації матиме зручний зв'язок із блоками приймально-допоміжних приміщень, приміщень житлової групи, ресторанного господарства. Основними видами таких приміщень є кабінети, контори, приміщення для нарад, зборів. Адміністративні приміщення будуть розташовані за коридорною системою з двобічним розміщенням [51,53].

Всі адміністративні приміщення поєднуються в групи за функціональними ознаками [44,51,53]:

- ✓ приміщення дирекції (кабінет директора, заст. директора, приймальня);
- ✓ приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера і конторських приміщень інженерно-технічного персоналу);
- ✓ приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста і конторських приміщень);
- ✓ приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, конторські приміщення бухгалтерії, приміщення каси, прийомне приміщення перед касою);
- ✓ приміщення відділу кадрів (кімнати начальника відділу та інспекторів).

Характеристика адміністративно групи приміщень [32,51,53]:

✓ кабінет директора призначений для роботи, експозицій, проведення нарад, відпочинку і неофіційних прийомів. Залежно від функціонального призначення у кабінеті директора виділяється зона праці, зона відпочинку, зона експозицій, зона проведення нарад.

✓ кабінет замісника директора має меншу площу, тому і меблі передбачаються менших розмірів і в меншій кількості: робочий стіл однотумбовий, стіл приставний, робоче крісло, секційна шафа, крісло для відпочинку, журнальний столик, м'які стільці.

✓ каса матиме броньовані двері, сигналізацію, оснащене спеціальною решіткою вікно, для видачі грошей.

✓ бухгалтерія- робочі зони працівників відділу, з окремим кабінетом головного бухгалтера, оснащені металевими сейфами, комп'ютерами та робочими місцями, межуватиме дверима з касою.

✓ планово-економічний відділ, з робочими зонами працівників відділу та кабінетом начальника відділу.

✓ інженерно-технічний відділ з кабінетом головного інженера.

✓ приміщення громадських організацій з робочими зонами.

До приміщень адміністрації належать побутові приміщення персоналу готельного господарства - гардероби для домашнього одягу і спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення і службові проходи відокремлюються від приміщень для обслуговування мешканців готелю і забезпечуються окремим зовнішнім входом.

Склад і площі адміністративних приміщень готельно-ресторанного комплексу, що проектується, розглянуто в таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

### Склад і площа адміністративних приміщень

Найменування приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера	8
Відділ кадрів	12

Архів	12
Бухгалтерія	16
Планово-економічний відділ	10
Санвузли персоналу	6
<b>Разом, м<sup>2</sup></b>	<b>96</b>

Відповідно до таблиці 1.8, площа адміністративної групи приміщень складатиме 96 м<sup>2</sup>.

### **Господарська та виробничо-побутова**

Приміщення господарського і складського призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного господарства, а також необхідних ремонтних робіт.

До приміщень господарського і складського призначення належать приміщення:

- ✓ побутового обслуговування,
- ✓ матеріального-технічного забезпечення
- ✓ організації та проведення ремонтних робіт,
- ✓ інженерного устаткування,
- ✓ складські.

Склад і площу господарських та виробничих приміщень у готелі 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**

<b>Приміщення</b>	<b>Площа приміщення, м<sup>2</sup></b>
Вузол зв'язку	12
Приміщення чергової ремонтної зміни	6
Відділення чистої білизни	12
Відділення брудної білизни	6
Приміщення розбирання брудної білизни	6
Майстерня лагодження білизни	4
Служба прибирання території, у т.ч. склад прибирального інвентарю	10
Майстерні	40

Складські приміщення	80
Центральний диспетчерський пост	25
Служба прибирання території	12
<b>Разом, м<sup>2</sup></b>	<b>213</b>

Отже, рекомендована площа господарських приміщень готельно-ресторанного комплексу становитиме 213 м<sup>2</sup>, що оптимально забезпечить безперебійну роботу господарських служб.

### 1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

Готельно-ресторанний комплекс на 94 місць у м. Києві буде орієнтуватися на сімейний відпочинок, для закладу було обрано назву «Ricreazione», що в перекладі з італійської - відпочинок, для закладу розроблено фірмовий логотипи рис. 1.2.



Рис. 1.2 Логотипи готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione»

Легенда готельно-ресторанний комплексу – заклад де відпочинок з дітьми приносить насолоду та можна скуштувати традиційні страви та вина із різних регіонів Італії.

Фірмовий слоган: «Ricreazione» більше ніж готельно-ресторанний комплекс.

Готельно-ресторанний комплекс буде виконано в дизайнерському стилі еко-стилі, характеристики стилю в інтер'єрі:

- Передбачає багато вільного простору.
- Меблі в еко-стилі не обов'язково мають бути суворо геометричні.

Дозволяються з плавними вигинами, які зустрічаються в природі.

- Для стін підійдуть дерев'яні панелі, паперові шпалери. Замість фарби краще обрати штукатурку.
- В кімнаті органічно виглядає зелень та вазони.
- Кольори мають бути спокійних і теплих відтінків.

У вестибюлі готельно-ресторанного комплексу буде розташовано великий кам'яний камін та рояль із панорамних вікон гості зможуть спостерігати чудовими пейзажами, і заходами сонця.

Житлова зона готелю буде виконана в одному концептуальному стилі з готелем, великі панорамні вікна відриватимуть вид на хвойний ліс. В дизайн номерів будуть використані натуральні матеріали одна із стін в номері буде оздоблена деревом або декоративною цеглою, на підлозі розташовуватимуться горщики із декоративних живих рослин.

Персонал закладу буде одягнений у зелені сорочки та білі жилети на рецешії, футболки білого кольору та довгі фартухи зеленого у закладах ресторанного господарства, працівники служби хаускіпінгу в футболки на і штани зеленого кольору в усіх працівників на уніформі буде розміщено логотипом готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione».

Гуртуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» на 94 місць у м. Київ (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

### Концептуальний стиль і атмосфера готельно-ресторанного комплексу на 94 місць у м. Київ

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Київська область
Адміністративний район населеного пункту (території)	м. Київ
Адреса розташування готелю	вул. Курортна
Система проживання і харчування	V&V (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

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Логотип	
Фірмовий слоган	«Riconcreazione» більше ніж готельно-ресторанний комплекс
Фірмові кольори	Зелений, червоний, білий
Стиль дизайну	Еко-стиль
Елементи фірмової атмосфери	Декоративні рослини, вироби із дерева
Час роботи	Цілодобово

#### 1.4. Сервісна концепція

Житлова зона готельно-ресторанного комплексу «Riconcreazione» буде представлена номерами: апартамент – 1 шт., люкс – 1шт. та стандартними: одномісний – 16 шт., двомісний – 37 шт.

Харчування гостей забезпечуватимуть ресторан італійської кухні із широкою винною картою італійських вин та пекарня.

Для комфортного відпочивати всією сім'єю, в готельно-ресторанного комплексу буде спроектована дитяча резиденція – двоповерховий будиночок з лабіринтами, гірками, іграшками для будь-якого віку і великий відкритий майданчик на свіжому повітрі. Стежити за тим, щоб малюки не занудьгували, будуть кваліфіковані педагоги і професійні аніматори.

SPA-зона в готельно-ресторанному комплексі буде представлена саунами: римська, російська, японська інфрачервона, фінська, альпійська краксно, сінна сауна, хаммам, соляний грот, басейни відкрити та закритий. В закладі буде широкий вибір масажів: оздоровчий, медовий, лімфодрінажний.

На території буде розміщено літні альтанки і тераси – кожен зможе вибрати для себе затишне місце відповідно настрою, тенісні корти, вело доріжки.

У табл. 1.11 наведено сервісну концепцію готельно-ресторанного комплексу на 94 місць у м. Київ .



Таблиця 1.11

## Сервісна концепція

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Розміщення				
Вид	Готельно-ресторанний комплекс			
Рівень комфорту	4*			
Місткість	56 номери, 94 місць			
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	16	37	2	1
Дизайнерський стиль	Еко-стиль			
Харчування				
Тип закладів	Ресторан	Пекарня	Сироварня	Їдальня для персоналу
Організація харчування	Шведський стіл, вільний вибір	Вільний вибір	Вільний вибір	Комплексне меню
Кількість місць	85	10		15
Режим роботи	7.00-20.00 комплексне меню (без вихідних)	09.00-22.00 (без вихідних)	10.00-20.00 (без вихідних)	8.00 – 23.00 (без вихідних)
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами		Самообслуговування	
Дизайнерський стиль	Еко-стиль			
Побутове обслуговування та торгівля				
Тип				Режим роботи
Пральня, хімчистка				9.00-20.00 (без вихідних)
Театральна каса				
Салон краси				
Культурно-дозвілєві послуги				
Тип				Режим роботи
Конференц-зал				8.00 – 22.00
Універсальні зали				
Кімната ля переговорів				
Дитяча кімната				10.00-22.00
Фізкультурно-оздоровчі послуги				
Тип				Режим роботи
Тренажерний зал				Цілодобово
Сауна				07.00 – 22.00
Масажні кабінети				07.00-20.00
SPA				07.00-20.00

Розрахунковий час у готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» – 12.00. Час заїзду – 13.00, про що вказується під час бронювання номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

Перелік основних послуг, що входять до ціни номеру:

- проживання;
- сніданок (з 7.00 до 10.00).

У вартість всіх номерів включено цілодобове користування послугою Wi-Fi, виклик швидкої допомоги, виклик таксі, доставка кореспонденції в номер, послуга «Ранковий дзвінок-будильник», користування сейфом на рецепції, користування праскою.

Додаткові платні послуги: трансфер (організація зустрічі та проводів в аеропорті, на вокзалі тощо), паркування автотранспорту під цілодобовою охороною, послуги ресторану, послуги конференц-залів, солярій, нотаріус, туристичні послуги (екскурсії, гіді перекладачі).

Технологічний цикл розміщення гостей готелю визначається як «замкнутий готельний цикл прийому і розміщення», що складається з технологічних циклів: резервування, приймання гостя, реєстрації документів, попередньої оплати, надання розміщення, додаткових послуг, нічного аудиту, організації виїзду і розрахунку після виїзду (див. рис.1.3) [32,34,40,44] .

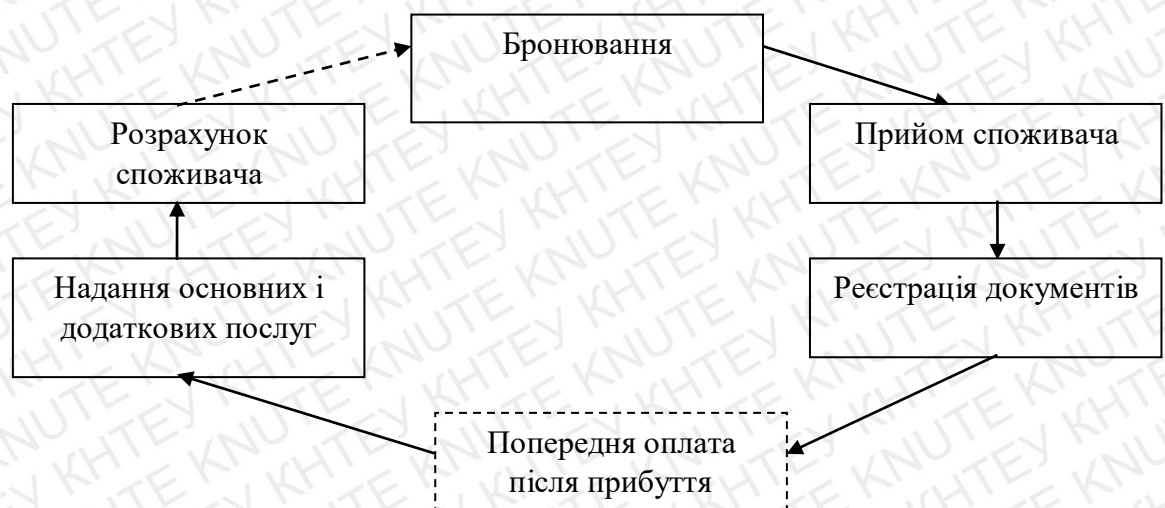


Рис.1.3. Технологічний цикл обслуговування споживачів

### Бронювання. Дистрибуція

В підприємства готельного господарства, що проектується буде встановлено систему автоматизації служби прийому і розміщення гостей Property Management System.

Це система управління готелем яка не тільки дозволить проводити своєчасне бронювання номера, максимально спростити процедуру оформлення споживача, з урахуванням його побажань, але і планувати завантаження готелю, вести статистику, надавати дані для формування бухгалтерської та управлінської звітності і т.д.

#### *Правила бронювання*

1. Щоб забронювати номер в готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione», туристу потрібно заповнити форму замовлення на сайті закладу, відправити заявку на проживання по факсу або електронну пошту.

Для оформлення замовлення туристу необхідно вказати [32,34,40,44,51,53]:

- Ім'я та прізвище.
- Кількість проживаючих.
- Дати і час заїзду та виїзду.
- Категорію номера.
- Форму оплати.
- Контактну інформацію (факс, телефон, адреса електронної пошти).
- Додаткові умови.

2. Після бронювання номеру туристом, менеджер служби прийому на розміщення підтверджує бронювання - не пізніше, ніж через 24 години після отримання заявки.

3. Підтвердженням вважається бронювання, якому присвоєно номер. Менеджер з бронювання надсилає письмове підтвердження бронювання за вказаною адресою туристом факсом або електронною поштою.

4. Гарантоване бронювання. Гарантованим бронювання вважається в разі внесення Гостем передоплати за послуги Готелю згідно виставленого рахунку.

4.1 Гарантоване бронювання номера, підтверджене Готелем, зберігається за Гостем до 12:00 годин наступної за днем заїзду Гостя. Оплата за першу добу проживання стягується в повному обсязі, незалежно від часу заїзду Гостя.

У разі прибуття гостя після 12:00 години дня, наступного за днем заїзду, його розміщення в готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» здійснюється в порядку загальної черговості і при наявності вільних місць.

Будь-які інші випадки бронювання Гостем послуг Готелю вважається негарантованими. Адміністрація Готелю залишає за собою право скасувати негарантоване бронювання в разі потреби. Термін дії броні закінчується о 18:00 годині дня заїзду, якщо в заявці на бронювання не вказано інше час прибуття.

5. Анулювання замовлення на проживання можлива не пізніше, ніж за 3 доби до дати передбачуваного поселення в готель.

6. Анулювання визнається дійсною тільки в разі, якщо вона була зроблена в формі письмового повідомлення з обов'язковим підтвердженням з боку готелю.

7. У разі своєчасної ануляції замовлення, передоплата за невикористане проживання буде повернено повністю.

8. Якщо ануляція проводиться пізніше, ніж за 3 доби до запланованого заїзду, готель має право вимагати виплатити штрафні санкції в розмірі вартості доби проживання.

Дистрибуція – це сукупність орієнтованих на отримання прибутку факторів, пов'язаних з наданням споживачам послуг [58].

Проектування системи дистрибуції у готелі передбачає, щоб будь-який його гість ставав прямим клієнтом. Щоб досягти цього, потрібно надати

клієнту можливість зручного бронювання. На це і спрямований сервіс онлайн бронювання на сайті готелю.

Система дистрибуції у готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» включатиме у себе діяльність з планування, організації та контролю послуг які надаються готелем, з метою задоволення потреб клієнтів та збільшення прибутків готелю рис. 1.4.

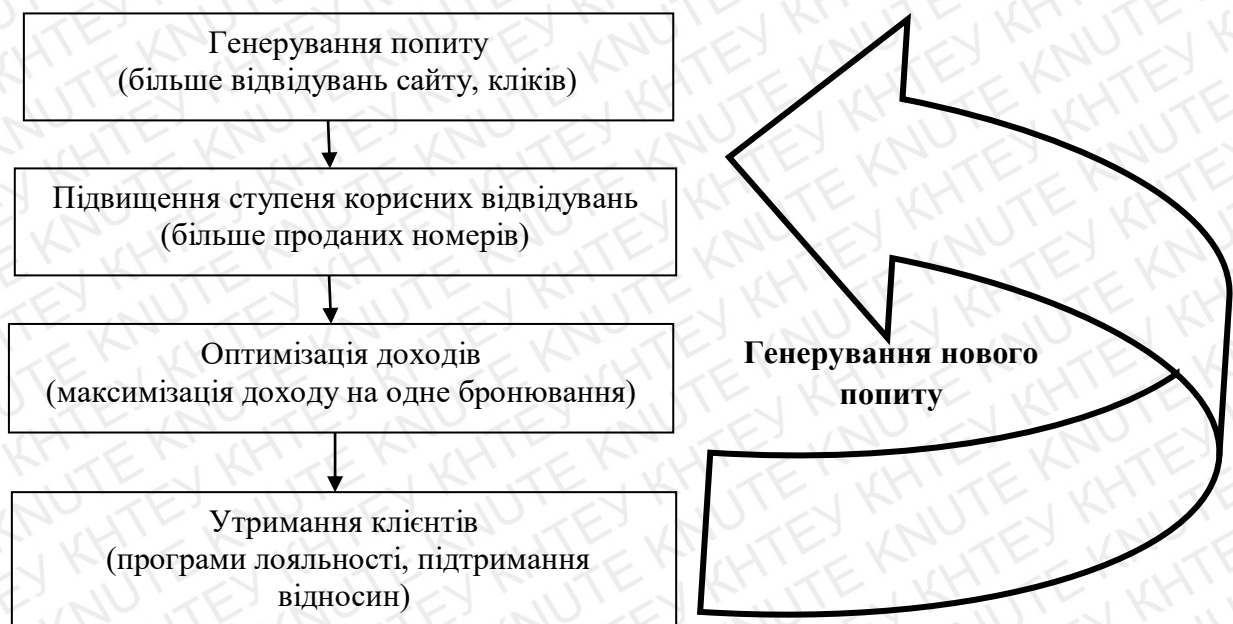


Рис. 1.3. Процес дистрибуції готельних послуг в готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione»

### Реєстрація. Розміщення. Виселення

Служба прийому та розміщення готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування у готелі [32,34,40].

Заїзд гостей здійснюється (проводиться) з 14:00 годин дня заїзду за місцевим часом, узгодженого сторонами в повідомленні про підтвердження бронювання.

Заїзд з 06:00 до 14:00 вважається раннім і оплачується в розмірі 50% від вартості номера за добу, заїзд до 06:00 оплачується в розмірі 100% від вартості номера за добу.

Виїзд гостя після 12:00 вважається пізнім. У разі затримки виїзду гостя оплата за проживання стягується в наступному порядку [44,51,53]:

- ✓ при виїзді до 18:00 проводиться оплата в розмірі 50% від вартості проживання в номері за добу;
- ✓ при виїзді після 18:00 - оплата повної вартості номера за добу.

Дія договору на надання готельних послуг закінчується о 12 годині дня виїзду гостя.

У момент заїзду гість пред'являє адміністраторові готелю паспорт і повідомлення про підтвердження номера, надане готелем.

Привітання персоналом гостей під час прибуття у готель - важливий момент виявлення гостинності та початку процесу реєстрації гостей. Черговий адміністратор з'ясовує реєстраційний статус гостя, повинен наголосити на особливостях додаткових послуг готелю. Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із заброньованими номерами), персонал рецепції попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформляє бухгалтерські бланки гостя, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готелю [40,44].

Якщо готель не може забезпечити поселення гостя через відсутність номерів або форс-мажорні обставини, черговий адміністратор повинен повідомити про це гостя, вибачитись і запропонувати інший, найближчий із подібними умовами готель. Після згоди черговий адміністратор повинен зв'язатись із готелем і визначити можливість задовольнити умови гостя [32,34].

Після визначення тарифу гість передплачує послуги, що узгоджує з черговим адміністратором або портьє. Передоплату зараховують в оплату

готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли гість вибуває з готелю.

Видача ключів від номера завершує процес реєстрації гостей у готелях. Водночас до його обов'язків належить дотримання строгого контролю за збереженням ключів — вагомим пункту гарантування безпеки перебування гостей та їхнього майна, іміджу готелю, після закінчення оформлення швейцар проводить гостя до наданого йому номера, допомагаючи піднести багаж. Під час реєстрації багаж тих, що прибувають в готель знаходиться у холі. У номері коридорний показує гостю, як користуватися устаткуванням і розповідає правила безпеки. Після реєстрації і безпосереднього заселення в номер відбувається обслуговування гостя в житловій частині готелю [32,34,40,44].

Оплату готельних послуг приймає касир служби прийому та розміщення. Після реєстрації гостя касир служби прийому та розміщення відкриває рахунок з користування номером та оплачує номер авансом. Порт'є реєструє цю операцію і скеровує гостя до касира для обслуговування оплати. Якщо на час вибуття гість бажає продовжити термін перебування, він має внести передоплату, а також з'ясувати проблеми, пов'язані з витратами, що виникають з цієї причини [44,51].

Технологія оформлення від'їзду гостя пов'язана з такими діями касира служби прийому і розміщення [32,34,40,44,51]:

1. Якщо гість повідомляє про від'їзд, необхідно дізнатись про номер проживання;
2. Отримати особисті дані про гостя і перевірити його анкету;
3. Перевірити отримання гостем додаткових послуг у готелі, насамперед безпосередньо перед від'їздом;
4. Назвати суму оплати;
5. Прийняти оплату згідно з рахунком, зареєструвати її, зазначити час реєстрації у журналі обліку громадян, які проживають у готелі, анкеті проживаючого або реєстраційній картці.

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.**

У готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» працюватиме гест-релейшн. Основними його функціями буде:

- ✓ комунікація з гостями;
- ✓ робота із спеціальними побажаннями та пропозиціями,
- ✓ скаргами гостей;
- ✓ ведення бази даних клієнтів та їх побажань;
- ✓ ведення бази даних по VIP клієнтам; н
- ✓ адання гостям повної інформації про готель і послуги;
- ✓ контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей;
- ✓ складання гостьових листів;
- ✓ координація роботи служб прийому і розміщення гостей;
- ✓ перевірка гостьових номерів перед заїздом.

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 [46].

### **Хаускіпінг. Клінінг**

В готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» передбачено адміністративно господарська служба – хаускіпінг- служба, відповідальна за прибирання, підтримання нормативно визначених санітарно-гігієнічних умов в житлових і підсобних приміщеннях готельного підприємства і за обслуговування гостей в номерах. Служба хаускіпінг скидатиметься із таких працівників [32,34,53]:



1. менеджер служби;
2. старша покоївка;
3. покоївка;
4. прибиральниці приміщень;
5. прибиральники території;
6. завідувач білизняної;
7. кастелянша;
8. швачка;
9. працівники пральні.

Прибирання номерів готельно-ресторанному комплексу «Ricreazione» буде трьох видів: щоденна, після виїзду проживаючого, генеральна.

Служба хаускіпінг у готельно-ресторанному комплексу «Ricreazione» виконуватиме клінінгові операції які необхідні для функціонування готелю. Види клінінгу, які планується застосовувати в процесі експлуатації готельно-ресторанному комплексу «Ricreazione» наведено у табл. 1.11.

Таблиця 1.11

### Види та характеристика клінінгу

Види клінінгу	Характер робіт
Після будівництва готельно-ресторанному комплексу «Ricreazione»	Збір, сортування, упакування та вивезення будівельного сміття; Миття вікон, віконних рам, укосів підвіконь; Вологе прибирання підлоги в усіх приміщеннях за допомогою сервісного візка та професійної хімії; Очищення кахельної плитки та швів; Протирання люстр, бра, торшерів тощо; Чищення та полірування дзеркальних та скляних та інших поверхонь, в т.ч. і елементів інтер'єру; Комплексна чистка підлогових покриттів Прибирання та дезінфекція туалетних кімнат та вбиральень.
Очищення вентиляційних систем готельно-ресторанному комплексу «Ricreazione»	Очищення систем вентиляції від бруду пилу Очищення систем вентиляції від жиру на кухні закладів ресторанного господарства

<p>Генеральне прибирання готельно-ресторанному комплексу «Ricreazione»</p>	<p>Миття вікон, а так само скляних і дзеркальних поверхонь; зовнішнє миття вікон (висотні роботи), а так же догляд за рамами і підвіконнями. Миття і чищення фасадів будівлі. Очищення горизонтальних поверхонь від пилу та бруду, полірування меблів для запобігання забруднення і тривалості терміну служби предметів інтер'єру. Чищення та дезінфекція унітазу, ванни, душової kabіни, умивальника. Виявлення і видалення грибка, вапняного нальоту. Догляд за балконами і лоджіями. Хімчистка поверхонь м'яких меблів і килимових покриттів. Видалення плям. Комплексна чистка та правильний догляд за всіма видами підлогових покриттів: граніт, паркет, лінолеум, мармур, кахель, плитка, ламінат та інших. Збір, сортування, упакування та вивезення сміття в призначені для цього місця.</p>
<p>Поточне і проміжне прибирання приміщень готельно-ресторанному комплексу «Ricreazione»</p>	<p>Очищення горизонтальних поверхонь від пилу та бруду. Прибирання та дезінфекція туалетних кімнат та вбиральнь. Заправлення постілі. Збір, сортування, упакування та вивезення сміття в призначені для цього місця. Миття підлоги .</p>

### Велнес. Спа. Фітнес

У SPA центрі готельно-ресторанному комплексу «Ricreazione» можна буде отримати різноманітні оздоровчі та косметичні процедури, включаючи широкий спектр технік масажу: класичний, антицелюлітний, шоколадний, тайський масаж і т.д.

Фітнес-центр буде оснащений сучасними тренажерами Precor, які зміцнюють серцево-судинну систему вашого організму. Професійні тренери допоможуть освоїти правильну техніку виконання вправ і скласти індивідуальну програму тренувань. Необхідне обладнання для організації даного спектра послуг подано у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

#### Перелік обладнання для організації надання фітнес послуг

Комплекс	Обладнання	Кількість, од.
Послуги фітнес-залу	Кардіо-обладнання фірми Precor Water Rower, силове обладнання Hoist Roc-it,	4 5

	Теса, Panatta, Impulse Foreman	4
Послуги йоги	Гамак для йоги с ручками Antigravity Yoga	3
	Йога мат Green Camp	10
	М'яч для йоги Tunturi Rondo Ball	5
	Гантели Thera-Band	10

Також в готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» буде функціонувати закритий басейн з підігрівом та відкритий басейн на території готельного комплексу.

### **Івент-Сервіс. Анімація. Конференц-Сервіс**

В готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» для організації івент-сервісу буде ведено в штат івент-менеджера, який буде займається організацією різного роду подій. Івент-сервіс несе емоційне навантаження на споживача, не залишає його байдужим.

В готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» буде запропоновано такі послуги:

- ✓ підготовка святкових подій від тематики заходу до від'їзду останнього гостя;
- ✓ організація під час ділових зустрічей: кава-брейки, ланчі, фуршети, банкети;
- ✓ переобладнання залу ресторана з урахуванням побажань гостя;
- ✓ організація екскурсійних маршрутів по історичним містам.

### **1.5. Організаційний дизайн**

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

Для підприємства готельного господарства – готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» обрано організаційно-правову форму товариство із обмеженою відповідальністю (ТОВ). Юридична назва підприємства ТОВ «Ricreazione».

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).

Статутний капітал ТОВ «Ricreazione» сформовано відповідно до глави 3 капітал та вклади учасників становить, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою".

Статутний капітал ТОВ «Ricreazione» має складатись із грошових внесків засновників, розмір статутного капіталу дорівнюватиме капітальним витратам на будівництво готельно-ресторанного комплексу.

Функціональний розподіл праці досягається завдяки спеціалізації працівників за видами діяльності. Поділ праці за операційною ознакою пов'язаний із спеціалізацією і обмеженням у виконанні конкретних трудових операцій або робіт.

Управління готельно-ресторанним комплексом «Ricreazione» обрано за лінійно-функціональною структурою. Вищий рівень управління готелем представлений директором, що приймає загальні рішення стратегічного характеру (див.дод. Г).

## 1.6. Ресторани

Організація харчування мешканців готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» буде основним завданням закладів харчування при закладі у вартість проживання буде включений сніданок.

Склад приміщень закладів ресторанного господарства приймаємо залежно від типу закладів, їх класності, потужності та форми обслуговування, користуючись ДБН В.2.2-25-2009.

Структура закладів ресторанного господарства при готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» подано в таблиця 1.13.

*Таблиця 1.13*

**Структура закладів ресторанного господарства**

Тип ЗРГ	Кількість місць	Режим роботи
Ресторан	85	7:00-10:00-організація сніданків по типу «шведський стіл»; 11:00-24:00—організація обслуговування гостей за меню вільного вибору - «a la carte».
Пекарня	10	09:00-22:00 вільного вибору - «a la carte».
Їдальня для персоналу	15	00:00-24:00 комплексне меню

Організація харчування гостей готельно-ресторанному комплексу «Ricreazione» в ресторані протягом дня здійснюватиметься з 7:00 до 24:00. Організація сніданків здійснюватиметься в ресторані з 7:00 по 10:00 ранку. Для організації «шведського столу» в ресторані клуб-готелю виділено частину основного торговельного залу. Асортимент продукції на «шведській лінії» на столі розміщується у відповідному порядку, спочатку асортимент соків, прохолоджувальних напоїв, далі - молочні продукти, масло вершкове, салати, холодні страви із риби та м'яса. Корзинки з хлібом розміщено у кінці «шведської лінії», щоб споживачі могли його взяти з урахуванням вибраних страв. Для підтримання других страв у гарячому стані в лінію включено прилавки із вбудованими мармітами з місцями для гастроемностей. Для відповідного посуду встановлено пересувні візки для підігрівання. При організації «шведського столу» встановлюються спеціальні столи.

Меню шведської лінії для організації сніданків при готельно-ресторанному комплексу «Ricreazione» наведено у дод. Д.

Організація харчування гостей готельно-ресторанному комплексу «Ricreazione» в ресторані протягом дня здійснюватиметься з 11:00 до 24:00 за меню вільного вибору страв італійської кухні дод. Ж.

Пекарня буде розміщена на першому поверсі, пріоритетним у закладі буде використання різного борошна: пшеничного, гречаного, житнього та ін., що дозволить розширити асортимент хлібобулочних виробів і представити споживачу «здорові» харчові продукти, меню наведено в додатку К.

Площі приміщень у яких буде відбуватись обслуговування гостей закладу ресторанного господарства наведено у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

**Склад приміщень для здійснення процесу обслуговування  
у готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione»**

<b>Приміщення</b>	<b>Характеристика</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Вестибюль	Перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі та де починається обслуговування. У вестибюлі розміщуються гардероб, туалетні кімнати для відвідувачів і вхід до зали. Норма площі на одну особу становить - 0,3 м <sup>2</sup> .	25
Аванзала	Призначена для збирання груп гостей, зустрічі гостей метрдотелем або хостес, прийняття замовлень на бенкети, інші заходи. Аванзала – перехідне приміщення до торгової зали. Норма площі на одну особу становить - 0,2 м <sup>2</sup> .	17
Санвузли	До структури цих приміщень належать вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень і кімната туалетника.	12
Гардероб	Відгороджена зона вестибюля, місце для зберігання верхнього одягу відвідувачів. Поряд із гардеробом розташовані туалетні кімнати для чоловіків і жінок.	6
Торгова зала	Це приміщення ресторану при готелі, де відбувається безпосередньо процес обслуговування та приймання їжі. Норма площі на одну особу становить - 2,0 м <sup>2</sup> .	<i>Ресторан=192 Пекарня=20 Їдальня=30</i>

В ресторані буде здійснюватися обслуговування офіціантами у пекарні буде часткове обслуговування офіціантами, гостей зустрічати та проводити до столів буде адміністратор, за барною стійкою працюватимуть бармени, розрахунок проводиться у касі бару. У гардеробі працюватиме гардеробник, охайний стан закладу будуть підтримувати прибиральниці. Кількість обслуговуючого персоналу видно з таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу**

<b>Посада</b>	<b>Розряд</b>	<b>Кількість, осіб</b>
Гардеробник	-	2
Менеджер з обслуговування	IV	2
Адміністратор залу	IV	4
Офіціант	IV	10
Бармен	IV	4
Прибиральник залу	-	2
Мийник посуду	-	2

Роботу по обслуговуючим персоналом буде здійснювати адміністратор.

*Визначення площі закладу ресторанного господарства*

Склад та площа: торгівельних, виробничих, складських, адміністративно-побутові приміщень, проєктованих закладів ресторанного господарства при готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» наведено у таблиці 1.16.

*Таблиця 1.16*

**Експлікація приміщень закладів ресторанного господарства при готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione»**

<b>№</b>	<b>Назва приміщень</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
<b>Приміщення для споживачів</b>		
1	Торговельна зала ресторану	192
1.1	Торговельна зала пекарні	20
1.2	Торговельна зала їдальні	30
2	Вестибюль ресторану	25
3	Аванзала ресторану	17
4	Гардероб для відвідувачів ресторану	6
5	Туалетні кімнати для відвідувачів ресторану	12
6	Приміщення офіціантів ресторану	6
6.1	Приміщення працівників пекарні	6
<b>Виробничі приміщення</b>		
7	Роздаткова	10
8	Доготівельний цех	20
9	Борошняний цех	22
10	Приміщення підготовки яєць	9

*Продовження таблиці 1.16*

<b>№</b>	<b>Назва приміщень</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
11	Холодний цех	21
12	Гарячий цех	35
13	Мийна столового посуду і сервізна	20
14	Мийна кухонного посуду закладу	8
15	Приміщення зав. виробництвом	6
<b>Складські приміщення</b>		
16	Завантажувальна	15
17	Приміщення комірника	6
18	Комора сухих продуктів	8
19	Комора та мийна тари	8
20	Камера зберігання фруктів, овочів, зелені, напоїв та овочевих н/ф	12
21	Камера м'ясних та рибних н/ф	12
22	Молочно-жирова камера	12
23	Білизняна	6
<b>Адміністративно-побутові приміщення</b>		
24	Кабінет директора	10
25	Контора	12

26	Приміщення для персоналу	10
27	Гардероб жіночий із душовими	10
28	Гардероб чоловічий із душовими	10
29	Санвузол для персоналу	8
<b>Корисна площа приміщень, м<sup>2</sup></b>		<b>598</b>

Отже, площа приміщень закладів ресторанного господарства при готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» складає 598 м<sup>2</sup>.

## РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

### 2.1. Екстер'єр готелю

Фасад - лице будівлі, і його дизайн є одним з найскладніших питань архітектурного оформлення. Особливе значення в цьому випадку має фасадний декор готелю, так як крім естетичного зовнішнього вигляду він повинен залучати потенційних клієнтів і говорити про респектабельність закладу індустрії гостинності.

Еко стиль особливо актуальний в останні роки, займає почесне місце поряд з лофтом і мінімалізмом. Багато людей поступово відходять від урбанізму і повертаються до натуральності, прагнучі зберегти природу. Велика кількість дерева, текстилю та каменю не викликає алергії, на відміну



від синтетичних сучасних аналогів, при цьому підтримує оптимальний мікроклімат і створює відчуття комфорту. Важливим є той факт, що для його оформлення не потрібно витратити великі грошові суми, так як всі матеріали нам дає сама природа, досить просто проявити креатив. Відповідно до цього було обрано за концепцію застосувати еко-стиль в оформленні екстер'єру та інтер'єру готельного комплексу «Riceazione».

Для даного стилю притаманні: використання сучасних технологій, які дбайливо і гуманно зберігають природні ресурси; чистота використовуваних матеріалів, прості лінії і форми; в даному стилі не використовують пластик, полімери, шкідливі барвники.

Територія готелю достатня, щоб розмістити на ній усі необхідні будівлі для повноцінного існування готельного комплексу, а саме: під'їзні доріжки, зони паркування автомобілів для тимчасового та довгострокового перебування, розвантажувальні майданчики для готелю та закладу ресторанного господарства, що розташовується при готелі, зона для сміттєзбірників, пішохідні доріжки для прогулянок та різноманітні зони відпочинку.

При проектуванні готельного комплексу в обраній стильовій тематиці особлива увага приділена елементам характерним для еко-стилю.

При виборі форми будівлі готельного комплексу надана перевага простим та динамічним речам, щоб зовнішній вигляд будівлі не був загромаджений надмірним декоруванням та відповідав обраний дизайнерській концепції. Будівля готелю побудована в формі літери «П» з заокругленими кутами на фасаді, що надає будівлі легкості, природної простоти та вишуканості.

При оформленні зовнішніх стін готельного комплексу дотримувалися вимог еко стилю і місця розташування самого закладу.

Фасад готелю оформлений в пастельних тонах. Зовнішні стіни житлових поверхів та верхня частина першого поверху облицьовані

дерев'яними профілями кольору «Горіх Тосканія» шириною 15 мм у горизонтальному розташуванні.

Нижня частина зовнішньої стіни першого поверху облицьована декоративною штукатуркою для зовнішніх робіт кольору «Бук».

Фундамент готелю оздоблений декоративним камінням різноманітної форми кольору «Мальта».

Покрівля плоска суміщена із внутрішнім водовідводом дощової і талої води.

В готельному комплексі «Ricreazione» особливу роль надали входу в готель. Кожна група приміщень розташованих на першому поверсі має окремий вхід, а саме: приймально-вестибюльна група, заклад ресторанного господарства та фізкультурно-оздоровча група приміщень. При вході до вестибюлю облаштовано масивні парадні сходи. Перед сходами передбачено покриття доріжок вуличними килимами, які дуже цупкі та стійкі до зношування. Зовнішні двері виконані з дерева кольору дуб седан, які відчиняються у сторону виходу та мають ширину не менше 1,2 м.

Для комфорту маломобільної групи населенні на усіх сходах передбачені пандуси з перилами, місце для паркування автотранспорту розташовується найближче до входу мінімальною шириною 3,5 м та позначене знаками, прийнятими в міжнародній практиці.

Також були передбачені вимоги облаштування території та пішохідних доріжок перед готелем для людей з вадами зору, а саме: декоративні кущі і дерева розміщуються вздовж доріжок так, щоб спрямовувати рух.

Для шумоізоляції та зменшення тепловтрат в готельному комплексі встановлені однокамерні дерев'яні вікна кольору дуб молочний, які мають функції теплового дзеркала. Тобто, в конструкції профілю використовується скло з селективним покриттям. Таке скло приносить на 20% більше тепла, ніж звичайний варіант або навіть вікно з трійним заскленням.

Однією з головних родзинок в оформленні екстер'єру готелю є те, що зовнішні стіни даху прикрашені вертикальним озелененням, передбачив систему дренажу, поливу та освітлення.

Вздовж усіх пішохідних доріжок, а особливо доріжок, що ведуть до головного входу встановлені світильники-боларди з м'яким світлом, яке буде символізувати затишність готелю. У зоні автомобільних заїздів та паркування встановлені вуличні ліхтарі з верхнім, яскравим, заливним світлом.

Фасад готелю — його рекламний засіб. У темний час доби підсвічування головного фасаду здійснюється знизу світильниками, встановленими по периметру: так будівля готелю здаватиметься вищою. Вхід у готель позначається вуличними настінними ліхтарями — їхній зовнішній вигляд було підбрано у відповідності з архітектурою готелю (прямокутних плафонів, які виконані з дерева кольору «Темна груша»). Головні сходи в готель також добре освітлені настінними світильниками.

Однією з головних прикрас благоустрою території готельного комплексу є трав'яний сад, який створений в еко-стилі. На чотирьох квадратних клумбах в обрамленні самшиту ростуть як відомі, так і давно забуті пряні трави: шніт-цибуля, туберозна цибуля (Китайський різанець), орегано, лаванда, чабрець, меліса, майоран і чабер садовий. Асортимент доповнюють однорічні рослини, класиками серед яких є бораго або огіркова трава і чорнобривці лимонні.

Всі кухонні трави висаджені в кілька рядів, що полегшує догляд за ними і дає їм можливість для оптимального росту. Самшит є не тільки красивим обрамленням, він створює особливий мікроклімат, найбільш підходящий для активного росту рослин.

Креативні кухарі, використовуючи все розмаїття трав з власного саду, створюють нові шедеври, приємно дивуючи і радуючи гостей готелю.

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

Усі житлові номери готельного комплексу виконані в обраній дизайнерській тематиці еко-стиль.

Відкриваючи вхідні двері номеру люкс гості готелю ніби потрапляють у світ краси та природи, де немає шуму, новомодної електроніки, синтетичних матеріалів та нагромадження різними дрібницями. Колірна палітра номеру підібрана так, щоб людина відчувала себе вільно та на неї нічого не тиснуло: бежеві, світло зелені та білі кольори.

В передпокої стіни оздоблені шпалерами з текстурою під дерево бежевого кольору. Вбудовані меблі для верхнього одягу виконані з натурального дерева «Горіх». Стеля передпокою оформлена в світлих тонах і оздоблена невеликими точечними ліхтарями. Для збільшення світла біля великого дзеркала в дерев'яній рамі розміщується бра. Поєднання світлих відтінків візуально розширює невелике приміщення передпокою і робить його просторим.

Дерев'яна підлога біля зон відпочинку (зона з м'якими меблями у вітальні, зона відпочинку в спальні) вкрита вовняними доріжками, а стеля пофарбована в білий колір. Меблювання просте, баз нагромадження і виконане з натуральних матеріалів: відкрита шафа, банкетка та дзеркало.

Вітальня номеру оснащена панорамними вікнами, що збільшую простір номеру та відкриває дивовижні пейзажі навколишньої території.

Підлога заслана паркетом з бамбуку, нижня частина стіни має дерев'яні панелі, а верхня обклеєна шпалерами з легким квітучим узором. На стіні біля дивану та крісел, які оббиті м'якими тканинами світло зеленого кольору розміщується бра з м'яким освітленням, що виготовлено зі сталі та прикрашено тканиною. Для декорування стін у вітальні використані круглої форми картини в яких замість пейзажів розміщується стабілізований мох.

Кімната, виконана в еко стилі, повинна бути добре освітлена, в ній не просто світло, в ній відчувається своя погода, похмура або сонячна - все залежить тільки від настрою гостю. Для досягнення такого високого результату, як джерела світла в номері застосовуються лампи з м'яким світлом, які крім виконання основної функції (освітлення) ще й збережуть електроенергію.

При облицюванні ванної кімнати та додаткового санітарного вузлу використовували натуральні матеріали - плитка на стінах (прямокутної форми 18\*48) кольору «Слонової кістки» та на підлозі (прямокутної форми 24\*48) кольору «Умбра», прості форми сантехніки білого кольору. Цікавим акцентом у ванній є використання стабілізованих рослин.

Спальна кімната була оформлена таким чином, щоб відпочиваючи в ній гості ніби занурювалися в тепло та затишок забуваючи про негаразди та проблеми.

Тепло-карамельні тони спальні відображені при оформленні стін та підлоги. В кімнаті використовуються тільки самі необхідні меблі ненагромаджуючі її зайвими речами. Ліжко з узголів'ям без декору та прикроватьні тумбочки виготовлено з дерев'яного масиву кольору «Капучіно». Вікна прикрашені шторами з натуральних тканин світлих відтінків, щоб не перешкоджати потраплянню сонця в кімнату.

В спальні в якості освітлення використовуються лише прикроватьні бра утворюючи затишок своїм теплим світлом та декілька точечних софітів на стелі.

## **РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ**

### **3.1. Цінова політика. Фінансовий результат**

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

Таблиця 3.1

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

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ( $Q_{пл}$ ), людино-днів			
			між-сезонн я	високий сезон	сезо н	між-сезонн я	високий сезон	сезон	між-сезонн я	високий сезон	сезон	разом
А	1	$2 = 1 \cdot Mi$	3	4	5	6	7	8	$9 = 2 \cdot 3 \cdot 6$	$10 = 2 \cdot 4 \cdot 7$	$11 = 2 \cdot 5 \cdot 8$	$12 = 9 + 10 + 11$
Апартамент	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Люкс	2	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Номер I категорії	16	16	115	130	120	0,6	0,8	0,7	1104	1664	1344	4112
Номер II категорії	37	74	115	130	120	0,6	0,8	0,7	5106	7696	6216	19018
<b>Разом</b>	<b>56</b>	<b>94</b>							<b>6486</b>	<b>9776</b>	<b>7896</b>	<b>24158</b>

Основну частину доходів готельно-ресторанного комплексу 4\* «Ricreazione» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності готелю розраховано відповідно до рекомендацій [53].

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії. На основі маркетингового дослідження закладів-конкурентів встановлено ціни на номери у готельно-ресторанному комплексі 4\* «Ricreazione».

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

Таблиця 3.2

**Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione»**

Категорія і місткість номерів	2019 обсяг реалізації послуг (Qпл), людино/днів				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	5500	6000	5800	759	1248	974	2981
Люкс	138	208	168	514	4500	5500	5000	621	1144	840	2605
Номер I категорії	1104	1664	1344	4112	3700	4200	4500	4085	6989	6048	17122
Номер II категорії	5106	7696	6216	19018	3200	3800	3500	16339	29245	21756	67340
<b>Разом</b>	<b>6486</b>	<b>9776</b>	<b>7896</b>	<b>24158</b>				<b>21804</b>	<b>38626</b>	<b>29618</b>	<b>90048</b>

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

Таблиця 3.3

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

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	6486	9776	7896	24158
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Room-service *	20	40	30	
2.2. Меню вільного вибору в ресторані	30	50	40	
2.3 Кейтеринг	20	40	30	
2.4. Реалізація борошняних виробів і напоїв у кафе-пекарні	50	70	60	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Room-service *	1297	3910	2369	7576
3.2. Меню вільного вибору	1946	4888	3158	9992
3.3. Кейтеринг	3243	6843	4738	14824
3.4. Реалізація борошняних виробів і напоїв у кафе-пекарні	7783	19552	12634	39969

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на 2020 рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової

чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

**Обсяг доходів від реалізації послуг ЗРГ при готелі на 2020 рік**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
1.1. Room-service *	1297	3910	2369	7576
1.2. Меню вільного вибору	1946	4888	3158	9992
1.3. Кейтеринг	3243	6843	4738	14824
1.4. Реалізація борошняних виробів і напоїв у кафе-пекарні	7783	19552	12634	39969
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Room-service *	250	350	380	
2.2. Меню вільного вибору	550	700	650	
2.3. Кейтеринг	800	1000	900	
2.4. Реалізація виробів і напоїв у кафе-пекарні	100	200	150	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Room-service *	324	1369	900	2593
3.2. Меню вільного вибору	1070	3422	2053	6545
3.3. Кейтеринг	2594	6843	4264	13702
3.4. Реалізація виробів і напоїв у кафе-пекарні	778	3910	1895	6584
<b>Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.</b>	<b>4767</b>	<b>15544</b>	<b>9112</b>	<b>29423</b>

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

Таблиця 3.5

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

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	21804	38626	29618	90048
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	4767	15544	9112	29423
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	26571	54170	38730	119471
3. Інші операційні доходи, тис. грн	2657	5417	3873	11947
<b>Разом: операційні доходи готелю, тис. грн</b>	<b>29228</b>	<b>59587</b>	<b>42603</b>	<b>131418</b>

*Оплата праці*



Планування чисельності персоналу в готелі здійснюється за такими категоріями адміністративного, виробничого і допоміжного персоналу. Розрахунок чисельності покоївок у готельно-ресторанному комплексі 4\* «Ricreazione» на 64 місця наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

**Розрахунок чисельності покоївок у готельно-ресторанного комплексу  
«Ricreazione»**

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	
<b>A</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3 = 1:2</b>	<b>4</b>	<b>5 = 3+4</b>	<b>6 = 5* K<sub>зам</sub></b>
Апартамент	1	4,5	0,22	0,5	0,72	0,79
Люкс	2	4,5	0,44	0,5	0,94	1,04
Номер I категорії	16	4,5	3,56	0,5	4,06	4,46
Номер II категорії	37	6,5	5,69	1,5	7,19	7,91
<b>Разом</b>	<b>56</b>		<b>10</b>		<b>13</b>	<b>14</b>

Планування фонду заробітної плати працівників готельно-ресторанного комплексу 4\* «Ricreazione» на 2020 рік наведено у дод. Л.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю розраховуємо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Преміальна частина фонду оплати праці готельно-ресторанного  
комплексу «Ricreazione» 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	235700	2828	25	707
Основний персонал	426400	5117	35	1791
Допоміжний персонал	112400	1349	15	202
<b>Разом</b>	<b>774500</b>	<b>9294</b>		<b>2700</b>

Розрахунок фонду оплати праці готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

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

<b>Показники</b>	<b>Фонд заробітної плати, тис.грн.</b>
Місячний фонд основної заробітної плати	774,5
Місячний фонд додаткової заробітної плати	225,0
Разом місячний фонд оплати праці	999,5
Річний фонд основної заробітної плати	9294
Річний фонд додаткової заробітної плати	2700
Разом річний фонд оплати праці	11994

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 «Ricreazione» на 2020 р.**

<b>Показники</b>	<b>У розрахунку на 2020 рік</b>
Планова чисельність працівників, усього	87
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	12
• основний операційний персонал, осіб	63
• допоміжний персонал, осіб	12
<b>Фонд основної заробітної плати, тис. грн.</b>	<b>9294</b>
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	2828
• основний операційний персонал, тис.грн.	5117
• допоміжний персонал, тис.грн.	1349
<b>Фонд додаткової заробітної плати</b>	<b>2700</b>
<b>Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.</b>	<b>11994</b>
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	77,5
- додаткова заробітна плата, %	22,5

Загальний фонд оплати праці готелю на 2020 рік склав 11994 тис. грн., з них 9294 тис. грн. – основний фонд, а 2700 тис. грн. – додатковий фонд.

*Поточні витрати*

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. В план операційних витрат готелю включають всі

види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг. Розрахунок статей витрат готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» наведено у дод. М. 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. При цьому поточні витрати готельного підприємства було поділено на умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ).

Таблиця 3.10

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

<b>Номер статті</b>	<b>Калькуляційна статті витрат</b>	<b>Поточні витрати, тис. грн.</b>	<b>Витрати умовно-змінні та умовно-постійні</b>
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	15600	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	11994	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1367	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	39759	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2071	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1399,4	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	6540,1	ПВ
9.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10.	Витрати на охорону	79	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	597	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	-	ПВ
14.	Фінансові витрати	4778	ПВ
	<b>Разом поточні витрати, у тому числі:</b>	<b>84185</b>	
	• умовно-змінні	<b>31629</b>	
	• умовно-постійні	<b>52556</b>	

### Прибуток

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

Таблиця 3.11

#### Планування маржинального прибутку готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» на 2020 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.5	131418
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.5	90048
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.5	29423
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.5	11947
2. Податок на додану вартість	20%	26284
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	105134
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.10	31629
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.10	15600
4.2. Інші змінні витрати	3.10	16029
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	73505
6. Постійні витрати	3.10	52556
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	20950

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 13%.

Таблиця 3.12

#### Планування цільового прибутку готелю «Travel History» на 2020 рік

№ пор.	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2020 р.	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.11		131418
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		13	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п.1хп.2/100		17084

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

Таблиця 3.13

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

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.11	131418
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.11	31629
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.11	52556
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.11	20950
5	Податок на прибуток	18%	3771
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	17179
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1)*100	13,07
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.12	17084
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	17179

Можливий прибуток трохи більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені параметри проекту дозволяють отримати цільові установки та навіть їх перевищити. Можливий прибуток приймаємо як плановий показник.

*Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю*

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готельного підприємства та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків [53]. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» проводимо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

**Основні показники рентабельності на перший рік функціонування готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» на 2020 рік**

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

Рентабельність операційної діяльності ( $P_{op}$ ), %	$P_{op} = \Pi / Д * 100$	$\Pi$ – чистий прибуток, тис. грн.; $Д$ – дохід від операційної діяльності, тис. грн.	13,07%
---	--------------------------	--	--------

Продовження таблиці 3.14

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність поточних витрат ( $P_{\text{Пот}}$ ), %	$P_{\text{Пот}} = \Pi / \text{ПВ} * 100$	$\text{ПВ}$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	20,4%
Рентабельність основних засобів ( $P_{\text{ОЗ}}$ ), %	$P_{\text{ОЗ}} = \Pi / \text{ОЗ} * 100$	$\text{ОЗ}$ – основні засоби, тис. грн.;	2,23%

### 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 – 30,1%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу – 52556 тис. грн. Планові показники діяльності готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» на перші десять років подано у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

#### Планування основних результатів діяльності готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» на 2020 рік на перші одинадцять років

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	105134	8	31629	30,1	52556	20949	17178,18
2-й	113545	8	35198,9	31,0	52556	25790	21148
3-й	122628	8	38014,8	31,0	52556	32058	26287

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
4-й	132439	8	41056,0	31,0	52556	38827	31838
5-й	143034	8	44340,4	31,0	52556	46137	37833
6-й	154476	8	47887,7	31,0	52556	54033	44307
7-й	166834	8	51718,7	31,0	52556	62560	51299
8-й	180181	8	55856,2	31,0	52556	71769	58851
9-й	194596	8	60324,7	31,0	52556	81715	67006
10-й	210163	8	65150,6	31,0	52556	92457	75815
11-й	226976	8	70362,7	31,0	52556	104058	85327
<b>Разом</b>	<b>1750007</b>	<b>-</b>	<b>541540</b>	<b>-</b>	<b>578116</b>	<b>630351</b>	<b>516888</b>

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів [53]: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою (53):

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

Дисконтована ставка для проєктованого готелю склала 1,06%. Розмір амортизаційних відрахувань на 2020 період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта - 39759 тис. грн. Розрахунок чистого приведенного доходу за інвестиційним проєктом представлено в табл. 3.16.

Таблиця 3.16

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

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	<b>771620</b>	56 937,18	56 937,18		
2-й		58 918,73	115 855,91		
3-й		62 169,67	178 025,58		



4-й		65 926,19	243 951,77		
5-й		70 216,47	314 168,24		
6-й		75 071,55	389 239,79		
7-й		80 525,53	469 765,32		
8-й		86 615,80	556 381,11		
9-й		93 383,26	649 764,37		
10-й		100 872,59	750 636,96		
11-й		109 132,52	859 769,48		
<b>Разом</b>	<b>771620</b>			<b>838 395,89</b>	<b>66 775,89</b>

Дисконтований грошовий потік за 11 років експлуатації проекту становитиме 66775,89 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 [53]:

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

Показник «індекс дохідності» може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Для готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» індекс дохідності становить [53]:

$$ID = \frac{838395,89}{771620} = 1,09$$

Інвестиційний проект розробленого готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» 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 [53]:

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

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 516888/11 = 46\,990 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 46\,990 / 771620 * 100 = 6,09\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» дорівнює 6,09%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [53]:

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [53]:

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

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \cdot t} = 838\,395,89 / 11 = 76\,217,8 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = \frac{771620}{76\,217,8} = 10,1 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 10 років і 2 місяці. Отже, у розробленому проекті готельно-ресторанного комплексу 4\* «Ricreazione» на 94 місця закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект готельно-ресторанного комплексу 4\* на 94 місця в місті Києві». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт та предмет проекту.

В розділі 1 «Концепція. Організація. Сервіс» обґрунтовано необхідність проектування готельно-ресторанного комплексу 4\* на 94 місця в місті Києві. Станом на 23.05.2019 на готельному ринку м. Києва функціонує 182 колективних засобів розміщення, протягом 2018 року в Києві відкрилося 5 готелів: Riviera на 67 номерів, Aloft Kiev 310 номерів, Ibis Kiev Railway Station 281 номер, BURSA - 33 номер та Favor Park - 133 номери.

Згідно аналізу готельного ринку м. Києва для проектування готельно-ресторанного комплексу 4\* на 94 місця, обрано ділянку за адресою вул. Курортна 13 Б Оболонський район м. Києва, дана ділянка під проектування закладу знаходиться в туристичній десанації Пуща Водиця та знаходиться в 20 км від центрального залізничного вокзалу м. Києва та в 53 км від міжнародного аеропорту Бориспіль.

Конкурентне середовище у Оболонському районі формують 5 засобів розміщення, з яких один готелі категорії 3\*, один 4\* та 3 без категорії.

Розраховано площу основних функціональних приміщень проектного закладу, відповідно до ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Готельно-ресторанний комплекс на 94 місць у м. Києві буде орієнтуватися на сімейний відпочинок, для закладу було обрано назву «Ricreazione», що в перекладі з італійської - відпочинок, для закладу розроблено фірмовий логотипи.

Житлова зона готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» буде представлена номерами: апартамент – 1 шт., люкс – 1шт. та стандартними: одномісний – 16 шт., двомісний – 37 шт. Харчування гостей

забезпечуватимуть ресторан італійської кухні із широкою винною картою італійських вин та пекарня.

Для комфортного відпочивати всією сім'єю, в готельно-ресторанного комплексу буде спроектована дитяча резиденція – двоповерховий будиночок з лабіринтами, гірками, іграшками для будь-якого віку і великий відкритий майданчик на свіжому повітрі.

SPA-зона в готельно-ресторанному комплексі буде представлена саунами: римська, російська, японська інфрачервона, фінська, альпійська краксно, сінна сауна, хаммам, соляний грот, басейни відкрити та закритий. В закладі буде широкий вибір масажів: оздоровчий, медовий, лімфодрінажний.

На території буде розміщено літні альтанки і тераси – кожен зможе вибрати для себе затишне місце відповідно настрою, тенісні корти, вело доріжки.

Охарактеризовано систему бронювання, реєстрації, розміщення готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione», в проєкті враховано клінінгові операції.

Для підприємства готельного господарства – готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» обрано організаційно-правову форму товариство із обмежено відповідальністю (ТОВ) та розроблено лінійно організаційна структура управління.

В розділі 2 «Дизайн готелю» наведено загальну характеристику будівлі готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione» та благоустрою території закладу.

Фасад готелю оформлений в пастельних тонах. Зовнішні стіни житлових поверхів та верхня частина першого поверху облицьовані дерев'яними профілями кольору «Горіх Тосканія» шириною 15 мм у горизонтальному розташуванні. Усі житлові приміщення готельного комплексу виконані в обраній дизайнерській тематиці еко-стиль.

В розділі 3 «Ревеню менеджмент» Складено штатний розклад для працівників усіх служб готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione», де

було визначено кількість працівників – 87, загальний фонд оплати праці готелю на 2020 рік склав 11994 тис. грн., з них 9294 тис. грн. – основний фонд, а 2700 тис. грн. – додатковий фонд.

Операційні доходи готельно-ресторанного комплексу «Riscrizione» становлять 40968,2 тис. грн. Дисконтований грошовий потік за 11 років експлуатації проекту становитиме 66775,89 тис. грн., капітальні витрати на будівництво та оснащення закладу становлять 771620 тис. грн, що не перевищує кумулятивний грошовий потік. Період окупності проекту становить 11 років.

## 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. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
8. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
9. ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного значення»
10. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
11. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
12. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
13. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд».
14. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
15. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
16. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».

17. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
18. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
19. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
20. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
21. ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»
22. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку».
23. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
24. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
25. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
26. ДСТУ 4269:2004. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
27. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
28. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
29. СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».
30. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
31. 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.
32. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.

33. 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.
34. 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.
35. 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.
36. Журавльова С. М. Процеси трансформації готельного господарства України / С. М. Журавльова // Економіка. Управління. Інновації. – 2013. – № 2. – С. 32 – 38.
37. Журавльова С. М. Стратегії розвитку міжнародних готельних мереж в умовах глобалізації / С. М. Журавльова, Т. С. Кукліна. – Херсон : ХНТУ, 2015. – 330 с.
38. 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.
39. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку / [за заг. ред. В. М. Зайцевої]. – Запоріжжя : Просвіта, 2017. – 240 с.
40. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
41. Король, С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві [Текст]: навч. посіб/ С.Я. Король. – К. : КНТЕУ, 2012. – 354с.
42. Кукліна Т. С. Концентрований маркетинг в організації готельних послуг / Т. С. Кукліна, О. М. Корнієнко, 109



43. 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.
44. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Центр навчальної літератури, 2012. – 472 с.
45. Назарчук Т.В., Косіюк О.М. Менеджмент організацій. Навчальний посібник / Т.В. Назарчук, О.М. Косіюк. – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 560 с.
46. 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.
47. 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.
48. Остапенко Я. О. Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку / Я. О. Остапенко // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2015. – Вип. 8. – С. 1216 – 1221.
49. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посіб. / П. Р. Пуцентейло. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.
50. 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.
51. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
52. 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.

53. 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.

54. 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.

55. Бурак Т.В. Розвиток контрактного управління готельними мережами в Україні / Т.В. Бурак // Економіка. Управління. Інновації. – 2013. – № 1 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/eui\\_2013\\_1\\_7.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/eui_2013_1_7.pdf).

56. Гест релейшен [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sites.google.com/site/workturkeybackup20141201/Job-description/Guest-Relation>

57. Держана служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

58. Дистрибуція готелів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.hostels.su>

59. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://astar-travel.com.ua/article/klassifikatsiya-otelei>

60. Корнева Д. А. Особливості розвитку туристичної інфраструктури в Україні / Д. А. Корнева // Вісник ДІТБ. – 2011. – № 15. – С. 174–180.

61. Некрашук А. Вот это номер. Проживание в гостиницах подорожало на 15-20% / А. Некрашук // ЛІГАБізнесІнформ [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.liga.net>.

62. Офіційний сайт Главбух [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.golovbukh.ua/article/7256-statutniy-kaptal-pdprimstva>

63. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.booking.com>

64. Офіційний сайт: Оболонська районна в м.Києві ДержавнаАдміністрація адміністрація [Режим доступу: <http://obolon.kievcity.gov.ua/files/2017/7/27/01.07.2017.pdf>]

65. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Hotels24.UA [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://hotels24.ua/>

66. Офіційний сайт меблевого магазину «MebelShop» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mebelshop.ua/catalog/mebel-dlya-ofisa/mebel-dlya-gostinits/>

67. Проблеми та перспективи розвитку готельного бізнесу в умовах сьогодення [Електронний ресурс]– Електронні дані. – Режим доступу: [http://bses.in.ua/journals/2016/12-1\\_2016/39.pdf](http://bses.in.ua/journals/2016/12-1_2016/39.pdf)

68. Ткаченко В. Гостиничные системы: функции и возможности [Електронний ресурс] [http://www.sib.com.ua/arhiv\\_2011/2011\\_2/statia\\_2\\_1\\_2011/statia\\_2\\_1\\_2011.htm](http://www.sib.com.ua/arhiv_2011/2011_2/statia_2_1_2011/statia_2_1_2011.htm)

69. 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](http://www.colliers.com/ru-ua/ukraine/insights/market-news/2016/2016_02_16_press-release_hospitality_info)

70. Hospitality & Retail Systems [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://bartech.ru/prodsols/hotels/opera.php>

**ДОДАТКИ**

Додаток А стаття

Додаток Б

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства у Оболонському районі м. Києва

№ з/п	Назва закладу розміщення	Адреса	Категорія (зірковість)	Кількість номерів	Інфраструктурна характеристика об'єкту
1	Visak	вул. Оболонська набережна 17	4	50	2 ресторана, конференц-зал, тренажерний зал, басейн, спа комплекс.
2	Оболонь	вул.Маршала Тимошенко 29		25	Цілодобове обслуговування в номерах Конференц-зал на 50 місць
3	Persian Palace Hotel	вул. Малиновського 34		10	Ресторан, бар
4	Kolos Hotel Obolon	вул. Полупанова 3а		39	Ресторан, бар, тераса,
5	Пуща Конгрес Готель	Вул. Миколи Юнкерові 20	3	168	Бар, Бізнес-центр, Інтернет, Конференц-зал, Магазили, Оздоровлення, Перукарня / Салон краси, Автостоянка

## Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають

Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м2
<b>Апартамент</b>			
<b>Спальня</b>			
Ліжко двоспальне	1	2600x2100x1490	5,46
Тумбочка	2	550x450x620	0,5
Пуфик	1	500x630x550	0,34
Туалетний столик	1	1440x500x820	0,72
Модульна шафа-купе	1	3025x720x2450	2,16
Телевізор	1	1102x717x248	-
Софа	1	690x1000x1100	0,69
Скор			9,87
Сзаг			33
<b>Вітальня</b>			
Диван	1	2400x950x1040	2,28
Крісло	2	1100x1200x1040	2,64
Телевізор	1	2258x1718x675	-
Журнальний столик	1	1400x700x300	0,98
Скор			5,9
Сзаг			20
<b>Кабінет</b>			
Стіл письмовий	1	1800x750x905	1,35
Крісло робоче	1	500x500x1180	0,25
Стілець	2	450x430x980	0,38
Книжкова шафа	2	1600x480x2020	1,53
Комод	1	1600x850x465	1,36
Диван	1	1910x860x550	1,6
Скор			6,47
Сзаг			22
<b>Санітарний вузол основний, додатковий</b>			

Унітаз	2	360x520x350	0,18
Ванна	1	1500x1500x640	2,25
Душова кабіна	1	1000x1000x2000	1,0
Умивальник	2	1000x530x195	0,53
Скор			3,96 (0,71)
Сзаг			13 (2)
Передпокій			
Шафа	1	888x530x1920	0,46
Вішалка	1	900x250x1850	0,22
Підставка під багаж	1	900x440x730	0,32
Скор			1,0
Сзаг			3
Люкс			
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2210x2100x1450	4,64
Тумбочка	2	550x450x620	0,5
Пуфик	1	500x630x550	0,34



## Продовження додатку В

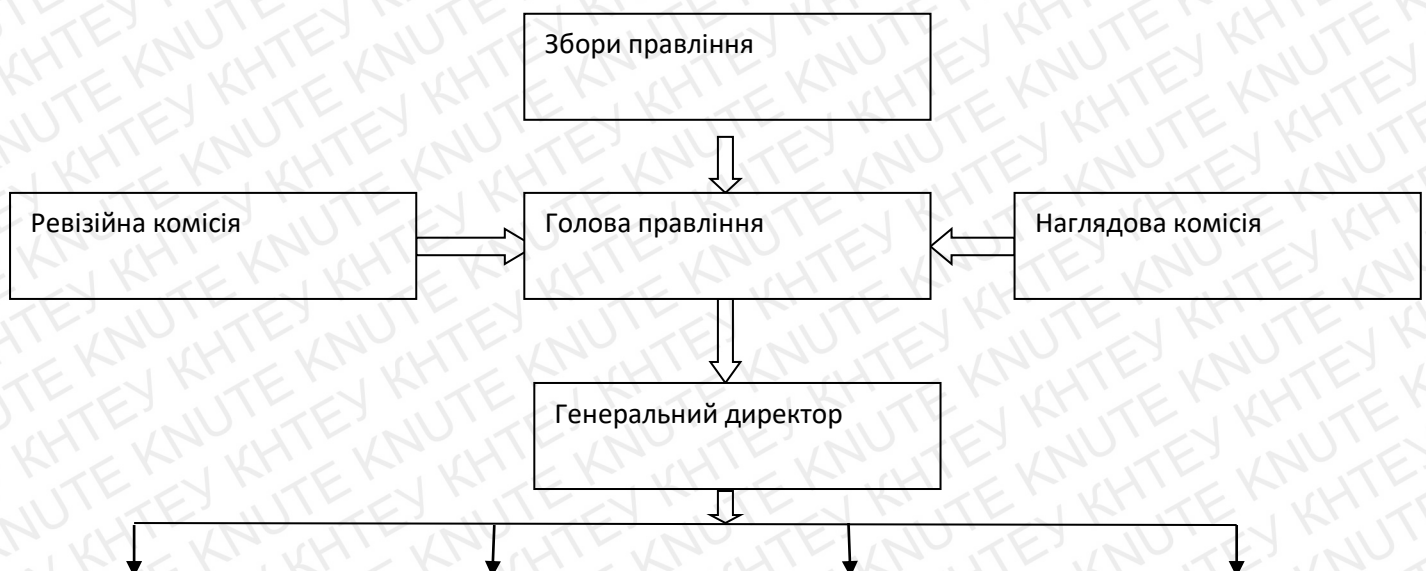
Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м2
Туалетний столик	1	1000x400x1400	0,4
Модульна шафа-купе	1	2800x635x2320	1,77
Телевізор	1	1102x717x248	-
Скор			7,65
Сзаг			26
Вітальня			
Диван	1	2100x1000x1000	2,1
Крісло	2	1060x950x1000	2,2
Телевізор	1	1830x1144x387	-
Журнальний столик	1	745x745x520	0,55
Скор			4,85
Сзаг			16
Санітарний вузол (основний, додатковий)			
Унітаз	2	360x520x350	0,19
Душова кабіна	1	900x900x2000	0,81
Умивальник	2	900x450x180	0,41
Скор			1,41 (0,6)
Сзаг			5 (2)
Передпокій			
Шафа	1	888x530x1920	0,46
Вішалка	1	900x250x1850	0,22
Підставка під багаж	1	900x440x730	0,32
Скор			1,0
Сзаг			3
Номер I категорії одномісний (двомісний)			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	1 (2)	900x2000x750	1,8 (3,6)
Тумбочка	1 (2)	480x440x460	0,21 (0,42)

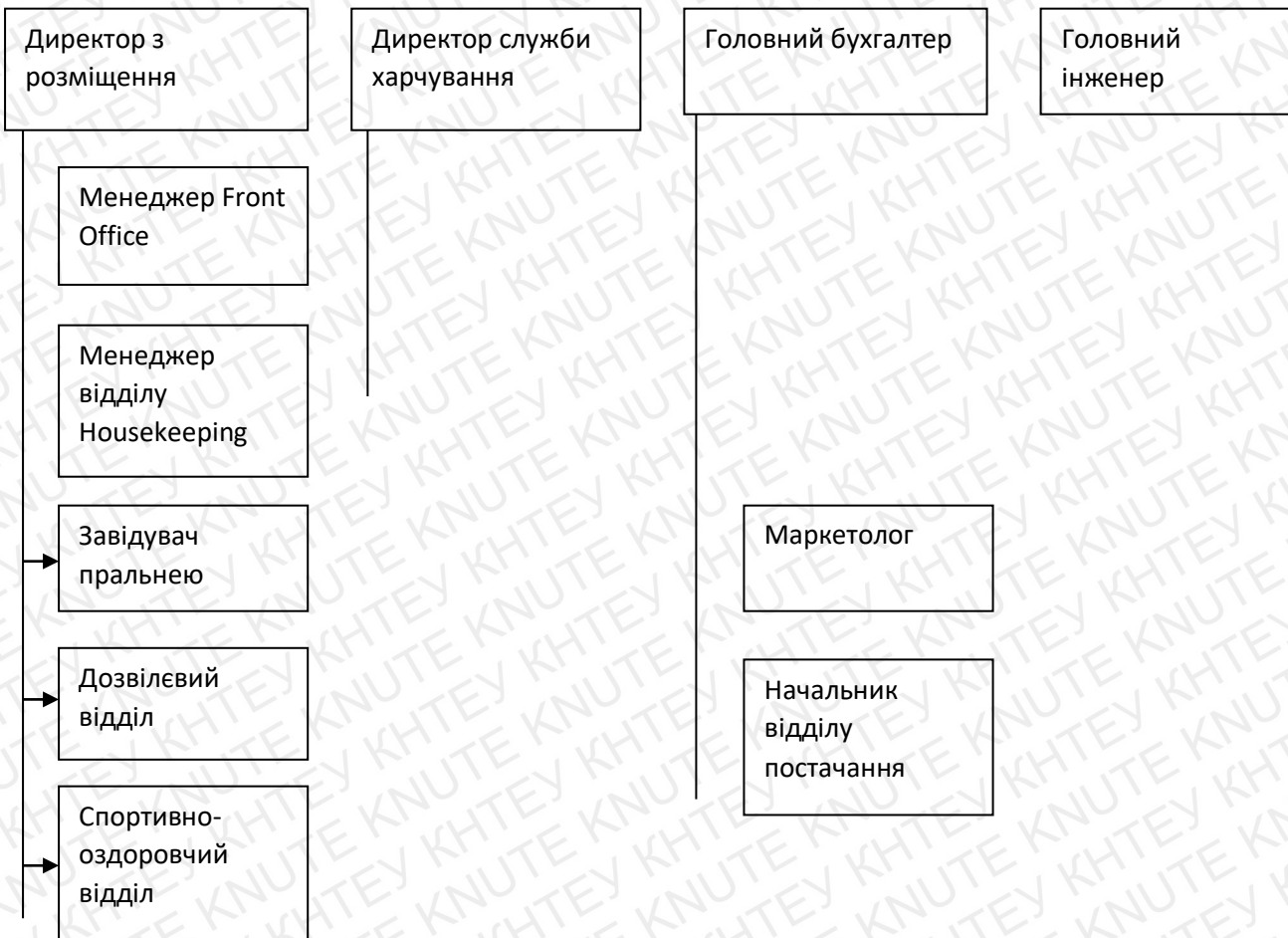
Шафа	1	1040x580x2200	0,6
Стіл	1	1300x700x780	0,91
Стілець	1	450x430x980	0,19
Телевізор	1	1102x717x248	-
Скор			3,71 (5,72)
Сзаг			12 (19)
Санітарний вузол			
Унітаз	1	355x670x750	0,24
Душова кабіна	1	800x800x1950	0,64
Умивальник	1	610x400x164	0,24
Скор			1,12
Сзаг			4
Передпокій			
Шафа	1	600x330x1830	0,2
Вішалка	1	500x350x1960	0,18
Підставка під багаж	1	900x440x730	0,32
Скор			0,7
Сзаг			2

## Додаток Г

## Організаційна структура готельно-ресторанного комплексу

## «Ricreazione»





## Додаток Д

Меню сніданку шведської лінії та розрахунок загальної кількості страв і напоїв

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції на одного, г
1	2	3
Холодні напої		
Фреш апельсиновий	150	50
Сік яблучний	150	50
Морс із журавлини	150	50
Вода мінеральна «Моршинська»	250	80
Холодні закуски та салати		
Салат із лосося, авокадо, мікс свіжого салату, соус вінігрет	100	30
Салат із помідорами, огірками, перцем болгарським та сметаною	100	30

Овочеve асорті (огірки, помідори, перець болгарський)	30/30/30	10/10/10
М'ясна тарілка (прошутто, пармська шинка, ковбаса с/к)	30/30/30	10/10/10
Асорті із брускетт з пармською шнкою артишоком та оливками	30/30/30	10/10/10
Сухі сніданки та молочні продукти		
Пластівці на вибір: кукурудзяні, низькокалорійні злакові пластівці, шоколадні кульки або мюслі	50/50/50	17/17/17
Родзинки	10	3
Фініки	10	3
Чорнослив	10	3
Молоко	150	40
Йогурт класичний	150	40
Сир кисломолочний	100	25
Сметана	50	13
Вершкове масло	10	3
Гарячі страви та закуски		
Філе сібаса смажене	150	50
Котлета куряча парова	90	30
Сосиски відварні	50	17
Рагу із свіжих овочів	120	40
Каша кіноа на мигдальному молоці	250	83
Каша вівсяна на молоці або воді	250	83
Омлет із помідорами та болгарським перцем	100	33
Яйце пашот	80 (2 шт.)	26
Соуси промислового виробництва		
Майонез	25	6
Кетчуп	25	6
Гірчиця	25	6
Десерти		
Сирне суфле	60	20
Оладки яблучні	80	26
Сирники	100	33

## Продовження додатку Д

1	2	3
Вафлі бельгійські	70	23
Конфітюр малиновий	25	6
Мед	25	6
Хлібобулочні вироби		
Багет прованський	30	10
Булочка малятко	30	10
Круасан із заварним кремом	30	10
Гарячі напої		
Чай чорний	250	83
Чай зелений	250	83
Кава еспресо	50	17
Кава капучіно	180	59

## Додаток Ж

## Меню ресторану при готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione»

Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви	
Закуси	
Плато з морепродуктів: королівські креветки (2 шт.), устриці тарбур'еш (4 шт.), скампії (2 шт.), гребінець (50 г), тунець yellowfin (50 г), лайм	350
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	175
Карпачо з тунця Yellowfin і авокадо з заправкою з лайма	160
Спайс тартар з гребінця з ікрою Тобіко і гострим домашнім майонезом	150
Карпачо з телятини з заправкою з білого трюфеля	180
М'ясні антипасті: мортаделла, прошуто котто, саямі піканте, саямі мілано, саямі філіно, брезола, прошуто сан-даніеле, коппа ді парма	450
Салати	
Салат з мідіями і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом і огірком	180
Салат з креветками і диким тунцем з артишоками, томатами черрі, огірком, руколою і кедровими горіхами	165
Салат з лососем і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом, кіноа і яйцем пашот	170
Салат з телятиною гриль з запеченими овочами	180
Салат з качкою, карамелізованою грушею та ягідним соусом	150
Салат Капрезе з моцарелою, томатами та базиліком	190
Буряковий мілфей з мусом з козячого сиру з волоськими горіхами і руколою	180
Гарячі закуски	
Хрусткий восьминіг з запеченою картоплею	140
Фуа-гра з журавлинним соусом і цибульним чатні	160
Аспарагус на мангалі з голландським соусом	130
Супи	
Суп з морепродуктами (мідії, креветки, кальмари, дорадо)	300

Гаспачо з прошуто Сан-Даніеле	250
Міністроне	250
Основні страви	
Рибні	
Восьминіг запечений з картопляним кремом та розмарином	220
Філе дорадо з кіноа, шпинатом та шафрановим соусом	200
Філе сібаса з капонатою з овочів з піною Мартіні Бьянко	180
Чорна тріска в соусі Ден Місо	245
Філе лосося з броколі та апельсиновим соусом	170
М'ясні	
Телячі щічки томлені у червоному вині з трюфельною полентою	250
Філе Міньйон з картопляним гратеном та соусом Redwine	250
Турнедо з телятини з грибним соусом і хрусткою полентою	230
Каре новозеландського ягняти, запечене під соусом Песто з сиром Пармезан	250/150
Філе качки з соусом Кассіс з тушкованою червоною капустою і буряковим пюре	240

## Продовження додатку Ж

Назва страви	Вихід страви, г
Курча в червоному винному соусі з морквою, печерицями і цибулею шалот	250
Паста і ризотто	
Папарделе з креветками у ніжному вершково-трюфельному соусі	260
Тальятеле з ніжним м'ясом кролика та лисичками	250
Спагеті Карбонаре	270
Різото з чорнилом каракатиці та морепродуктами	300
Різотто з білими грибами	250
Лазанья класична	300
Десерти	
Павлова з крем-сиром Маскарпоне, лікером Бейліс, свіжою лохиною, малиною та полуницею	120
Сфера з шоколадним мусом, карамеллю та фісташками	130
Тірамісу	140
Панна Котта з повітряною малиною піною	120
Грушевий тарт з морозивом	100

## Алкогольна карта ресторану при готельно-ресторанному комплексі «Ricreazione»

Гарячі напої	Вихід
Чай	мл
Чорний чай зі спеціями Гвоздика, аніс, апельсин. Подається з лавандовим варенням	500
Обліпиховий (Обліпиха, апельсин. Подається з лавандовим варенням)	500
Ягідно-базиліковий. (Свіжі ягоди, базилік. Подається з лавандовим варенням)	500
Імбирний чай (Імбир, сік свіжого лимону, м'ята. Подається з медом)	500
Чорний срібний	500
Ерл Грей	500
Китайський жасмин	500
Кава	



Рістретто	40
Еспрессо	40
Амерікано	90
Амерікано з молоком	90/30
Капучіно	150
Латте	190
Гляссе	190
Фраппе	200
Холодні напої	
Вода та сік	
Моршинська сильногазована	250
Моршинська негазована	250
Боржомі	250

## Продовження додатку Ж

Фанта, кока-кола, спрайт	500
Сік «Річ» в асортименті	200
Фреші	
Морквяний	200
Яблучний	200
Апельсиновий	200
Грейфрутовий	200
Алкогольні напої	
Вино	
Mezza corona Pinot Grigio (Італія, Трентіно)	750
Gavi il Doge Broglia (Італія, Пемонт)	750
Chianti Pasqua (Італія, Тоскана)	750
Stemmari Nero D'Avola (Італія, Сицилія)	750
Barolo Enrico Serafino (Італія, Пемонт)	750
Chianti Pasqua (Тоскана)	750
Chianti Classico Brolio Barone Ricasoli (Тоскана)	750
Brunello di Montalcino 2012 Il Poggione (Тоскана)	750
Stemmari Nero D'Avola (Сицилія)	750
Valpolicella Tommasi (Венето)	750
Valpolicella Ripasso Buglioni (Венето)	750
Chianti Pasqua (Тоскана)	750
Chianti Classico Brolio Barone Ricasoli (Тоскана)	750
Brunello di Montalcino 2012 Il Poggione (Тоскана)	750
Amarone Buglioni 2012 (Венето)	750
Barolo Enrico Serafino (Пьемонт)	750
Barbaresco Bruno Rocca (Пьемонт)	750
Ilico Illuminati Dino (Абруццо)	750
Primitivo Feudi di San Gregorio (Пулія)	750
Barbera d'Alba Renato Ratti (Пьемонт)	750
Costera Cannonau di Sardegna (Сардинія)	750

Коктейлі	
APEROL SPRITZ (апероль, ігристе вино, содова, апельсиновий фреш)	170
BELLINI (ігристе вино, персикове пюре)	150
BASIL BEAUTY (цитрусова горілка, кокосове пюре, фреш лимона та ананасу, м'якоть маракуї та свіжий базилік)	140
APEROL FLIP (апероль, ігристе вино, білковий сироп)	150
MARTINI ROSATO (мартіні росато, ігристе вино, слайс лайму)	200
SGROPPINO (кремовий лімончело, ванільне морозиво, лимоний сорбет, фреш лимону)	150

## Додаток К

## Меню пекарні

Назва страви	Вихід, г
Піца	
Маргарита (Сир Моцарела, Пармезан, базилік,)	340
Ортолана (Сир Моцарела, Пармезан, цукіні, баклажан, болгарський перець, базилік,)	450
Сан-Даніеле (Сир Моцарела, сир Пармезан, Прошутто Сан-Даніелле, томати Черрі, рукола,)	390
Кальцоне (Сир Моцарела, сир Пармезан, сир Рікота, Прошутто Котто, базилік,)	400
Сициліана (Сир Моцарела, каперси , анчоуси, оливки, орегано, базилік,)	370
Порчіні (Сир Моцарела, Горганзола ,білі гриби, рукола,)	360
Ель Діабло (Сир Моцарела, Пармезан, гострий соус, саямі Піканте, соус Чилі,)	430
Фокачча:	
З розмарином	200
З соусом Песто і сиром Пармезан	235
З запеченим сиром Моцарела	370
З в'яленими томатами і оливками	250
Чіабатта	200

Гріссіні з сиром Пармезан	100
Хліб	
Багет класичний	
Багет із цільнозернового борошна	
Хліб сицилійський	
Хліб білий цибулевий	
Морозиво власного виробництва	
Страчателла з шоколадними крихтами	50
Ванільне	50
Малинове	50
Сорбети власного виробництва	
Лимонний	50
Лісові ягоди	50
Базиліковий	50
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	30
Американо	200
Капучіно	200
Латте	200
Моккачіно	300
Кава Раф (експресо, молоко, вершки)	300
Айріш кава (експресо, ірландське віскі, вершки)	280
Бейліс кава (експресо, лікер Бейліз, вершки, третій шоколад)	210
Какао с Маршмеллоу	250

## Продовження додатку К

Назва страви	Вихід, г
Чайна карта	
Чай зелений	
«Малахітова шкатулка» (китайський зелений чай “порох” із пелюстками сафлору, соняшника та волошки, ароматизований оліями бергамоту та лимону)	200/500
«Квітуча сакура» (зелена сенча з квітами жасмину, пелюстками соняшника й ароматом вишневої кісточки)	200/500
Чорний чай	
«Англійській сніданок» (індійський чорний листовий)	200/500
«Дика вишня» (чорний в'єтнамський чай з додаванням шматочків вишні та ароматом вишневої кісточки)	200/500
Композиційні суміші	
«Танець янголів» (суміш чорного та зеленого чаїв із додаванням ягід червоної смородини, бузини, шматочків вишні та малини)	200/500
«Танго-манго» (суміш чорного та зеленого в'єтнамських чаїв FTGFOP з чайною брунькою. Містить пелюстки соняшника, шматочки манго та папайї. Має ніжний екзотичний аромат)	200/500
Трав'яні	
«М'ятна фантазія» (натуральна суміш, що створена на основі м'яти з додаванням пелюсток суданської троянди та волошки, шматочків яблука, чорноплідної горобини та шипшини)	200/500
«Антистрес» (натуральна суміш, що складається з листя омели, берези, кропиви, гінкго та лимонного дерева)	200/500
Холодні напої	
Морс обліпиховий	200/500
Морс із журавлини	200/500
Лимонад цитрусовий	200/500
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» не газована	500
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» сильно газована	500
«Фанта»	500
«Кока-Кола»	500
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, червоний апельсин, яблучний, яблучно-виноградний, вишневий)	250/500/ 1000

Фреші	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Морквяний	150
Пиво	
Розливне пиво	
«Кроненбург Бланш» біле нефільтроване	300/500
«Кошерне пшеничне» біле нефільтроване	300/500
Львівське «Білий Лев» біле нефільтроване	300/500
«Берлінгер» світле фільтроване	300/500
«Вайсбург» світле фільтроване	300/500
«Берлінгер» світле нефільтроване	300/500
Fdb «Lager» світле нефільтроване	300/500
Львівське світле	300/500

#### Додаток М

Розрахунок поточних витрат готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» 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 15600 тис. грн.

#### Таблиця 1

Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари у ресторані при ГРК «Ricreazione» на 2020 рік

Найменування сировини	Кількість необхідна на рік, кг	Вартість, грн.	Загальна вартість, тис. грн.
Яловичина	2993	130	389,1
Куряче філе	3431	101	346,5
Свинина на кістці	1569,5	140	219,7
Грудинка качки	2117	150	317,6
Кролик	1752	200	350,4

Телятина	1533	120	184,0
Грудинка гусяча	1168	140	163,5
Індичка	803	130	104,4
Телячий язик	949	100	94,9
Курка	3139	58	182,1
Креветки	1496,5	200	299,3
Тигрові креветки	803	250	200,8
Лосось	1934,5	400	773,8
Форель	1715,5	380	651,9
Масляна	1496,5	350	523,8
Кільця кальмара	912,5	160	146,0
Тунець	839,5	240	201,5
Мідії	547,5	180	98,6
Дорадо	949	220	208,8
Сир Пармезан	1752	230	403,0
Сир Фета	876	170	148,9
Вершки	1168	60	70,1
Масло вершкове	2117	110	232,9
Сир Рокфор	949	210	199,3
Сир Брі	547,5	230	125,9
Сир Камамбер	547,5	220	120,5
Сир Моцаралла	803	200	160,6
Сир Маскарпоне	803	210	168,6

Продовження таблиці 1

Найменування сировини	Кількість необхідна на рік, кг	Вартість, грн.	Загальна вартість, тис. грн.
Баклажан	2336	35	81,8
Картопля	3942	7	27,6
Морква	1168	15	17,5
Перець болгарський	2664,5	33	87,9
Помідори	7227	28	202,4
Цибуля ріпчаста	5913	15	88,7
Огірки	3066	30	92,0
Шампіньони	5183	40	207,3
Цибуля зелена	1168	40	46,7
Білі гриби	876	80	70,1
Цвітна капуста	803	38	30,5
Цукіні	1569,5	32	50,2
Помідори Черрі	1825	50	91,3
Спаржа	1569,5	30	47,1
Печериці	657	40	26,3
Броколі	1204,5	14	16,9
Яблуко	5730,5	12	68,8
Лимон	3102,5	28	86,9
Груша	1022	32	32,7
Апельсин	2117	31	65,6
Рис	1861,5	30	55,8
Бурий рис	1971	36	71,0
Ковбаса копчена (італійська)	949	180	170,8
Маслини консервовані	876	200	175,2
Прошутто	1387	220	305,1
Цукор	11643,5	15	174,7
Олія соняшникова	1934,5	32	61,9
Оливкова олія	1861,5	110	204,8



Бекон	511	180	92,0
Борошно пшеничне	9417	15	141,3
Чай заварний	438	110	48,2
Чай Enerwood tea	292	120	35,0
Кава арабіка в зернах	1321,3	150	198,2
Салямі	474,5	210	99,6
Буженина	584	190	111,0
Морозиво в асортименті	1314	100	131,4
Загальна вартість			15600,3

Стаття 2.

Витрати на оплату праці розраховано у табл. 3.9 та становлять 6214,0 тис. грн.

Стаття 3.

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

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	1367,0

Стаття 4.

Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів розраховано у табл. 3 дод. Ж та складають 32759 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. [53].

Результати розрахунків суми амортизації за кожним видом основних засобів та інших необоротних активів по проектуваному готелю наводимо у таблиці 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	692063	30	23069
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	63990	5	12798
Інші	15567	4	3892
Разом	771620		39759

## 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	49396	2,523	125
Опалення	412	1379	568
Гаряча вода	2290	75,35	173
Холодна вода	1080	20,376	22
Відрахування до ремонтного фонду – 0,9% доходу від реалізації послуг готелю			1183
Разом			2071

Таким чином, загальні витрати готелю за статтею 5 становитимуть 2071 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	12	1	1000	12
Виробничий персонал	63	2	897	113
Разом				125

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)	90	2	180	3600	648
Постільна білизна (односпальний набір)	16	2	34	2800	0
Рушники великі	180	2	280	330	122,4
Рушники маленькі	180	4	560	160	118,8
Порцеляновий та фарфоровий посуд	90	4	280	350	115,2
Столові набори	90	2	140	180	126
Скляний посуд	90	3	210	180	32,4
Металеві набори	90	2	140	350	48,6
Столова білизна	90	2	140	435	63
Разом					1274,4

Витрати за статтею – 1399,4 тис. грн.

Стаття 7

Витрати 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 право здійснення торговельної діяльності – 14 тис. грн. Плата за оренду землі – 6500 тис. грн. Збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 0,6 тис. грн, витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 0,5 тис. грн. Разом по статті – 6540,1 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 – 79 тис. грн.

Стаття 11.

Витрати матеріалів оздоровчо-рекреаційного призначення плануємо в обсязі 5% від доходу готелю від інших послуг – 597 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 – 4077 тис. грн.

Стаття 14.

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

## Додаток Л

Планування фонду заробітної плати працівників готельно-ресторанного комплексу «Ricreazione» на 2020 р.

Назва служби	Посада	Кількість штат-них одиниць	Посадовий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробіт на плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
				категорія	звання	інше		
Адміністративно-управлінська служба	Генеральний директор	1	20800	500	500		21800	21800
	Директор з розміщення	1	18100	500			18600	18600
	Директор ЗРГ	1	18100	500			18600	18600
	Директор з обслуговування	1	18100	500			18600	18600
	Секретар	1	7800				7800	7800
	Разом	5	82900	2000	500		85400	85400
Бухгалтерія	Головний бухгалтер	1	18500	500			19000	19000
	Бухгалтер-касир	1	14400		500		14900	14900
	Разом	2	32900	500	500		33900	33900
Служба приймання та розміщення	Адміністратор	2	16400				16400	32800
	Гест-релейшен	1	12500				12500	12500
	Разом	3	28900	0	0		28900	45300
Служба управління номерним фондом	Покоївка	14	8500				8500	119000
	Кастелянка	2	8000				8000	16000
	Прибиральники приміщень	2	6800				6800	13600
	Разом	18	23300	0	0		23300	148600
Служба матеріально-технічного постачання	Завідувач складом	1	9500		500	500	10000	10000
	Водій	1	7500		500	500	8000	8000
	Разом	2	17000	0	1000	1000	18000	18000

## Продовження додатку Л

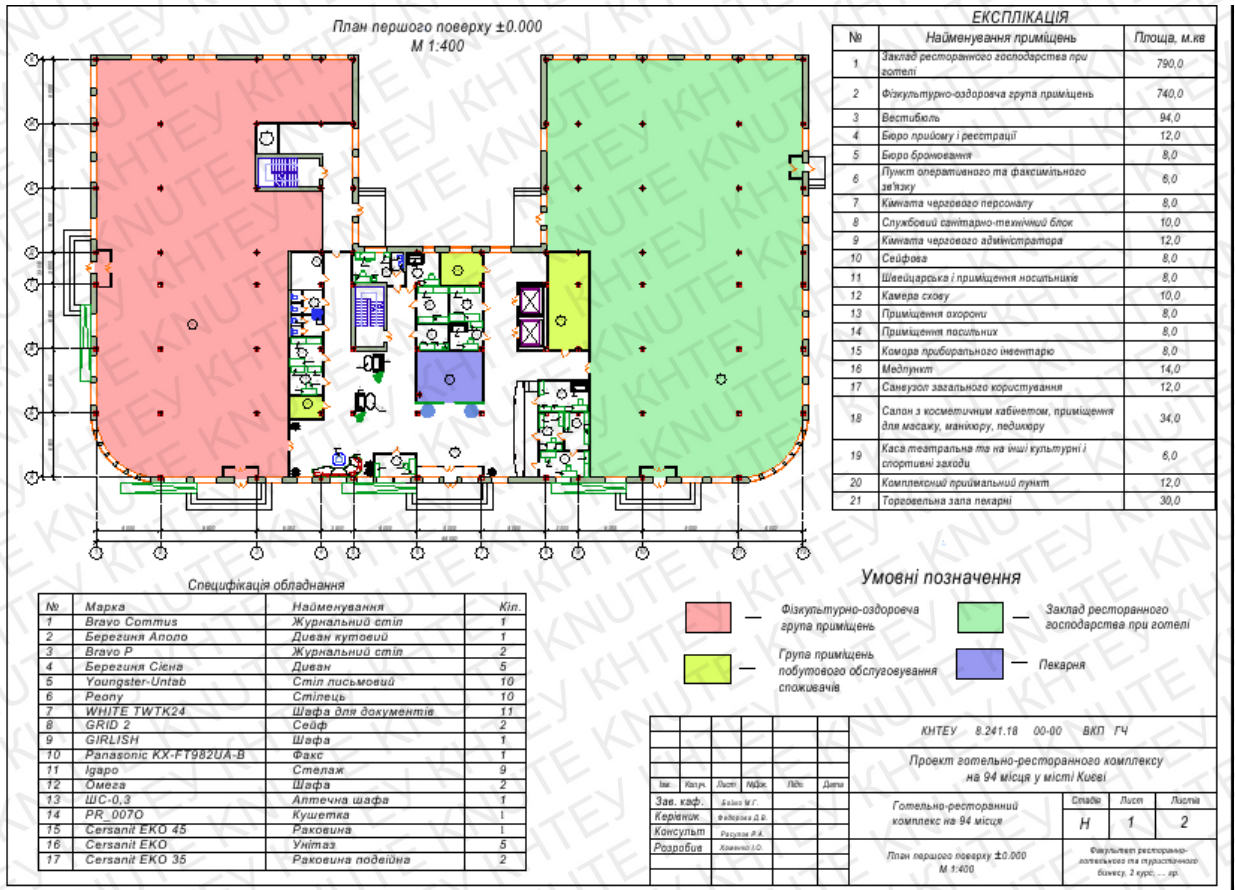
Фізкультурно-оздоровча служба	Інструктор з фітнесу	1	8400				8400	8400
	Адміністратор Спра центру	1	7600				7600	7600
	Масажист	1	7000				7000	7000
	Разом	3	23000	0	0		23000	23000
Служба побутового обслуговування і торгівлі	Перукар	2	6800				6800	13600
	Майстер манікюру	2	6800				6800	13600
	Продавець	2	6200				6200	12400
	Разом	6	19800	0	0		19800	39600
Інженерна служба	Головний інженер	1	18100	500			18600	18600
	Електрик	1	6800				6800	6800
	Сантехнік	1	6800				6800	6800
	Разом	3	31700	500	0		32200	32200
Служба охорони	Охоронець	2	6200				6200	12400
	Разом	2	6200	0	0		6200	12400
Пральня	Працівник пральні	1	5800				5800	5800
	Прасувальник	1	5800				5800	5800
	Разом	2	11600	0	0		11600	11600
Служба садово-паркового господарства	Робітники з благоустрою території	2	5800				5800	11600
	Разом	2	5800	0	0		5800	11600
Разом персонал готелю		48	28310	3000	200	1000	288100	461600
Служба ресторанного господарства	Завідувач виробництвом	1	16500	500	500		17500	17500
	Кухар 5-го розряду	2	12700	300			13000	26000
	Кухар 4-го розряду	2	10400				10400	20800
	Кухар 3-го розряду	2	8800				8800	17600
	Мийник посуду	2	5800				5800	11600
	Прибиральники приміщень	4	5800				5800	23200
	Адміністратор	2	12500				12500	25000
	Бармен	4	8600			300	8600	34400

Офіціант ІV	10	7200		300	7200	72000
Прибиральники приміщень	2	5800			5800	11600

## Продовження додатку Л

	Працівники служби Room service	2	7200			7200	14400
	Пекарі	2	7400			7400	14800
	Буфетник-касир	2	6200			6200	12400
	Мийники посуду	2	5800			5800	11600
Разом по службі харчування		39	120700	800	500	600	122000
Разом по готелю		87	403800	3800	2500	1600	410100
							774500







ЕКСПЛІКАЦІЯ		
№	Найменування приміщення	Площа, м.кв
1	Хол	40,0
2	Кімната чергового персоналу з збудованими шафами для чистої білизни	12,0
3	Приміщення старої покієли	12,0
4	Комора для бруду/білизни	6,0
5	Комора прибирального інвентарю	4,0
6	Кімната побутового обслуговування	6,0
7	Санвузол персоналу	3,5
8	Приміщення для чищення взуття	6,0
9	Приміщення для зберігання взуття покійові	12,0
10	Локс	50,0
11	Номер / категорія двомісний	21,0
12	Номер / категорія одномісний	17,0

Специфікація обладнання			
№	Марка	Найменування	Кіл
1	Blavo Solmix	Журнальний стіл	2
2	Березина Алола	Диван кутовий	2
3	Koller Pool Neop	Ванна	1
4	Aqua Rodos	Шафа для рушників	1
5	Koller Pool Karina	Віде	1
6	Koller Pool Montana	Унітаз	13
7	EGO FS157	Раковина	13
8	EGO FS1525	Душева кабина	12
9	Софія	Ліжко двоспальне	1
10	Aqua Rodos San	Тумбочка	19
11	Karat KRWhC4	Шафа для одягу	12
12	Emvawood Барма-0,5	Гудик	1
13	Компаніум ПКТ-4	Туалетний столик	1
14	Aqua Rodos Miss	Камод	1
15	Emvawood Барма-1015	Диван	1
16	Emvawood Рино	Журнальний столик	1
17	Emvawood Барма	Крісло	1
18	Aqua Rodos 4	Шафа для верхнього одягу	1
19	Special4 You Solano	Стілець м'який	1
20	Анжелка	Ліжко двоспальне	6
21	Emvawood Рино-1	Журнальний стіл	11
22	Meilux Nearol	Стілець м'який	17
23	124 A	Вішалка для верхнього одягу	11
24	Eagle E1816	Ліжко одностільне	5

КНТЕУ 8.241.18 00-00 ВКЛ ГЧ					
Проект готельно-ресторанного комплексу на 94 місця у місті Києві					
Готельно-ресторанний комплекс на 94 місця					
Готельно-ресторанний комплекс на 94 місця			Стан	Лист	Листів
			Н	2	2
План житлового поверху на позначці ± 6.600 М 1:200			Фінансуєть ресторанно-дотриманні на підприємстві банкету, 2 курс... р.		