

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ
ПРОЕКТ**

на тему:

**Проект готельно-ресторанного комплексу на 64 місця
у місті Козелець Чернігівської області**

Студентки 2 курсу, 9м групи
спеціальності 241

«Готельно-ресторанна
справа»

спеціалізації «Готельна і
ресторанна справа»

підпис студента

Квітко
Анни Миколаївни

Науковий керівник
д.т.н., проф.

підпис керівника

Федорова
Діна Володимирівна

Наукові консультанти:

Ресторани
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Юдіна
Тетяна Іллівна

Архітектура. Дизайн
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Расулов
Рамис Михайлович

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

підпис керівника

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2019

7

**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

Квітко Анні Миколаївні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: «Проект готельно-ресторанного комплексу на 64 місця у місті Козелець Чернігівської області».

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 64 місця в місті Козелець Чернігівської області, з урахуванням маркетингових, економічних, виробничих, ергономічних, екологічних, інженерних вимог щодо життєдіяльності об'єкта проектування.

Об'єкт дослідження – процес проектування готельно-ресторанного комплексу на 64 місця у місті Козелець Чернігівської області.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування готельно-ресторанного комплексу на 64 місця у місті Козелець Чернігівської області.

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

1. Функціональне зонування I поверху готелю. План приймально-вестибюльної групи приміщень (M1:200) – 1 аркуш;

2. План типового житлового поверху готелю (M1:100) – 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	Юдіна Т.І.	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.	01.09.2018р.- 20.12.2018р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускної і кваліфікаційної роботи</i>	27.12.2018 р.- 30.12.2018 р.	27.12.2018 р.- 30.12.2018 р.
3	<i>Написання 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 передзахист 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 на передзахист 3 розділу</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 у 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 Квітко А. М.
(прізвище, ініціали, підпис)

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	10
1.1. Локація	10
1.2. Функціональні характеристики	14
1.3. Концептуальний стиль та атмосфера	20
1.4. Сервісна концепція.....	26
1.5. Організаційний дизайн.....	34
1.6. Ресторани	36
РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ	42
2.1. Екстер'єр готелю	42
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю (або торговельної зали закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи приміщень)	44
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	47
3.1. Цінова політика. Фінансовий результат.....	47
3.2. Ефективність проекту.....	56
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	61
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	63
ДОДАТКИ	68

ВСТУП

Актуальність роботи. У всьому світі зростає увага до проблем екологічної безпеки та взаємодії з навколишнім середовищем, адже оточуюче середовище впливає на багато аспектів повсякденного життя. Протягом останніх років відбулись значні зміни відносно запобігання і контролю забруднення навколишнього середовища, впровадження природоохоронних заходів, використання екологічно чистих технологій при проектуванні підприємств готельного господарства. Концепція екологічного відпочинку на базі еко-готелів є популярною у всьому світі вже протягом 20 років.

Україна завдяки географічному положенню має значні рекреаційні ресурси, до яких відносяться географічні об'єкти, які використовуються або можуть бути використані для відпочинку, туризму, лікування і оздоровлення населення. Однак ці переваги не використовуються в повній мірі для створення еко-готелів. Екологічний напрям розвитку для України є новим і лише набирає обертів. Протягом останнього року відкрилося близько десяти нових еко-готелів. Найбільше їх у Західній Україні, Черкаській і Полтавській областях. Стан ринку готельних послуг туристичного призначення у смт. Козелець Чернігівської області повній мірі не забезпечує попит, що формується. Це визначає завдання щодо створення конкурентоспроможної пропозиції готельних послуг на ринку смт. Козелець Чернігівської області, що включатимуть широкий асортимент послуг відпочинку, екскурсійних послуг з відвідування історичних пам'яток культури, що знаходяться околиці смт. Козелець, відрізнятимуться тим, що готель буде мати екологічне спрямування, атрактивний для туристів етноукраїнський дизайн зовнішнього і внутрішнього оздоблення, широкий асортимент страв української класичної і нової кухні, а також широкий асортимент послуг відпочинку, рекреації та екскурсійних турів. У даному контексті дослідження тенденцій розвитку екоготелів з пропозицією послуг сільського зеленого туризму та рекреації у смт. Козелець мають вагомое практичне значення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питаннями екологічної сертифікації та функціонування еко-готелів займалися такі вчені як В. Радченко, О. Карасьова, Л. Римарева; питання екологічного туризму досліджували О. Дмитрук, Паньків Н.С., Гунько В.М. Концептуалізація діяльності еко-готелів розглянута в працях Л.В. Польової, О.В. Філюстіна. 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 готелю 3* на 64 місця у місті Козелець Чернігівської області.

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

- визначити концептуальні засади діяльності готелю 3* 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 готелю 3* на 64 місця у місті Козелець Чернігівської області.

Предмет дослідження - теоретичні, методичні, прикладні засади проектування готелю 3* на 64 місця у місті Козелець Чернігівської області.

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 [50].

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

Козелець — селище міського типу, центр району, розташоване на річці Острі (басейн Десни), за 40 км від залізничної станції Бобровиця, на автошляху Київ—Чернігів [56].

В XV столітті неподалік від Остра, вгору за течією однойменної річки, з'явилося поселення Козелець. На початку XVII століття це було вже значне укріплене місто. Основною спеціалізацією мешканців Козельця стало рибальство (в місті для цього навіть збудували ставки).

1649 року, під час війни за визволення, в Козельці сформувалась козацька сотня, яка опинилась в підпорядкуванні Київського полку. В 1654 році місто потрапило під владу Росії, а в 1656 отримав Магдебурзьке право.

В другій половині XVII ст. в Козельці та на всіх навколишніх землях запанувала козацька старшина. Можливо саме тому в 1708 році Козелець став центром управління Київського козацького полку. В зв'язку з цим в 1740-60 роках тут було збудовано будинок полкової канцелярії (архітектор А. Квасов), який в майбутньому служив міським магістратом (зараз в ньому розміщено бібліотеку). Козелець був ще і резиденцією протопопа (протоієрея). За даними перепису 1766 року в місті мешкало 2273 жителя [53].

Після знищення Запорізької Січі (1775) і загалом козацької влади в Україні в 1782 році Козелець став центром повіту Київської губернії, а в 1802 році - Чернігівської губернії.

В Козельці найстарішою, найбільшою та найефектнішою спорудою є собор Різдва Богородиці. Цей собор, створений за проектом Растреллі архітекторами І. Григоровичем-Барським та А. Квасовим, вважався однією з найкращих архітектурних споруд Російської імперії. Його будівництво ініціювала родина Розумовських [65].

Собор Різдва Богородиці п'ятибанний. До характерних особливостей собору можна віднести ефектну декоративну ліпнину, бічні виходи на паперті та цокольний поверх, який додає і без того великому храму ще більшого об'єму.

Ще однією пам'яткою Козельця є будинок полкової канцелярії - будували дев'ять років (1756-1765). Після скасування полкового устрою в Україні (1781) споруда виконувала функції козелецького магістрату.

Є в Козельці ще дві великі церкви - Миколаївська (1781-1784) та Вознесенська (1866-1874). Миколаївська церква збудована в стилі пізнього бароко, хоча в архітектурно-декоративному вирішенні застосовані також прийоми, характерні для класицизму. Вознесенську церкву звали майже на сторіччя пізніше. Це п'ятибанна (чотири бічні бані декоративні) цегляна, хрестоподібна в плані споруда. Загалом церква є рідкісним прикладом своєрідного трактування традиційного для Лівобережної України XVII-XVIII ст. хрестового п'ятибанного храму. Зараз у Вознесенській церкві музей ткацтва.

На околиці Козельця, в межах колишнього села Покорщина, збереглася садиба полковника Юхима Дарагана, чоловіка Віри Розумовської. Унікальною будівлею садиби Дараганів є кам'яниця. Збудована у середині XVIII століття ця споруда виконувала одночасно і господарські і фортифікаційні функції [55].

Козелець – мило, тихе містечко з чудовими стародавніми церквами. Отже сюди слід приїхати за враженнями та вивченням історії в рамках релігійного туризму.

З аналізу даних управління статистики у Чернігівській області на 2018 рік діє 44 колективних засоби розміщення (див. табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Підприємства готельного господарства Чернігівської області

№ п/п	Категорія готелю	Кількість підприємств, од
1.	5 зірок	-
2.	4 зірки	2
3.	3 зірки	2
4.	2 зірки	1
5.	без категорії	39

* систематизовано автором за даними uahotels.info

Незважаючи на швидкий розвиток, в останні роки, туристичних подорожей до Чернігівської області, в селищі міського типу Козелець діє лише три заклади готельно-ресторанного господарства без категорії.

Архітектурні шедеври селища здавна привертали увагу мандрівників. Ось і зараз Козелець відвідують туристи з інших регіонів України, а також іноземці, щоб хоч на хвилинку заглянути до унікальних пам'яток архітектури, ознайомитися зі славною історією стародавнього міста. Вони зачаровано дивляться на величні храми, дивуються щасливою долею роду Розумовських. Але туристи не можуть залишитися на декілька днів у селищі міського типу для занурення в атмосферу краси історії пам'яток архітектури, так як у смт Козелець недостатньо стародавньої закладів готельно-ресторанного господарства, які б могли розмістити гостей міста та задовільнити їх вимоги.

У таблиці 1.2. проаналізовано дислокацію та функціональні характеристики підприємств готельного господарства.

Таблиця 1.2

Функціональна характеристика готельних підприємств

Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктур на характеристика об'єкта	Додаткові послуги	Тип номера/вартість проживання
Міні-готель «Козелець», вул. Комсомольська 44	3	12	Безкоштовний Wi-Fi, кафе-бар, паркінг	- Ксерокс; - перукарня; - магазин;	Стандарт - 450 грн.
Готель «Козак Вакула», вул. Комсомольська 118	5	16	Російська баня, басейн, хамам, SPA-процедури, кімнати відпочинку, зоопарк домашніх тварин, дитяча площадка, ресторан	Обслуговування в номерах;	2-х містний стандарт – 550 грн./доба; 2-х містний напівлюкс – 650 грн./доба; двоповерховий 4-х містний люкс – 850 грн./доба.
Міні-готель «Берізка», вул. Комсомольська 40	3	7	Кафе	-	2-х містний економ – 150 грн./доба; 3-х містний економ – 225 грн./доба; 2-х містний стандарт – 270 грн./доба.

Проаналізувавши інфраструктуру та додаткові послуги закладів конкурентів, відгуки на сайтах, можна зробити висновок, що існуючі підприємства готельно-ресторанного господарства не відповідають вимогам споживачів. Більшість відгуків негативного характеру, гості незадоволені ціною, умовами в номерному фонді та послугами, що пропонуються в готелях.

В більшості випадків в даних закладах готельно-ресторанного господарства зупиняються водії більшогузних автомобілей та люди, які подорожують країною. Це спостерігається і заявленою кількістю місць у кожному з наведених готелей (невелика кількість місць).

Ще однією перевагою будівництва готельного комплексу в селищі міського типу є те, що в планах місцева влада планує створити заповідник або філіал Національного архітектурно-історичного заповідника «Чернігів стародавній».

Відповідно до цього, в смт Козелець не вистачає закладу готельно-ресторанного господарства, який би надавав основні та додаткові послуги на високому рівні. Люди, що подорожують країною та приїждять до смт Козелець у пошуках та вивчення історії стародавньої України зможуть без вагань зупинитися на добу чи дві у спроектованому закладі готельно-ресторанного господарства.

Проаналізувавши існуючі заклади готельно-ресторанного господарства міста та інфраструктуру смт Козелець було обрано ділянку під будівництво готельного комплексу за адресою бульвар Івана Франка, неподалік від центральної площі. Обране місце будівництва готельно-ресторанного комплексу має всі вимоги до розміщення громадських будівель та споруд.

Конкурентне середовище у селищі міського типу Козелець складає 3 засоби розміщення, проаналізувавши основні та додаткові послуги прямих конкурентів, можна зробити висновок, що послуги проживання надаються гостям в номерах категорії «економ», «стандарт». Недоліком деяких готелів-конкурентів є невідповідність оснащення номерів встановленим стандартам та ціновій політиці підприємства.

1.2. Функціональні характеристики Приймально-вестибюльна та безпеки

В організаційній структурі готельного підприємства головним функціональним підрозділом в обслуговуванні клієнтів є служба прийому і розміщення. В процесі обслуговування клієнти найбільше взаємодіють з персоналом цієї служби – отримують інформацію про готель, здійснюють бронювання місць, оплата послуг під час перебування у готелі [39].

Привітання персоналом гостей під час прибуття у готель — важливий момент виявлення гостинності та початку процесу реєстрації клієнтів [49].

Усі необхідні приміщення були розраховані згідно ДБН В.2.2-20:2008. Результати наведено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готельно-ресторанного комплексу у м. Козелець

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
1	2	3
Вестибюль	30	1-й поверх
Бюро прийому і реєстрації	10	1-й поверх
Бюро бронювання	8	1-й поверх
Кімната чергового персоналу	8	1-й поверх
Службовий санітарно-технічний блок	6	1-й поверх
Кімната чергового адміністратора	8	1-й поверх
Сейфова	6	1-й поверх
Швейцарська і приміщення носильників	6	1-й поверх
Камера схову	8	1-й поверх
Приміщення охорони	8	1-й поверх
Приміщення посильних	8	1-й поверх
Телефонний переговорний пункт міжнародного зв'язку	4	
Комора прибирального інвентарю	4	1-й поверх
Медпункт	10	1-й поверх
Санвузол загального користування	8	1-й поверх
Корисна площа, м²	152	
Робоча площа, м²	182	
Загальна площа, м²	191	

Отже, згідно таблиці 1.3, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи готельно-ресторанного комплексу на 60 місць становитиме не менше 191 м².

У дод. Б наведено перелік обладнання та меблів для облаштування приміщень приймально-вестибюльної групи.

Житлова

До приміщень житлової групи належать: номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у проєктованому готельно-ресторанному комплексі [40, 44].

Група житлових приміщень розташовується одна над одною та структура номерного фонду відповідає потребам гостя. Також житлові приміщення функціонально відокремлені від інших приміщень та не допускається переміщення споживачів, які не мешкають на поверсі.

Кількість та площа номерів розраховано згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Загальна площа номерів

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць в готелі, шт.
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа сан. вузлів, м ²	Загальна площа номеру (мін), м ²		
1	Люкс	2	2	51	5,2	56,2	2	4
2	Стандарт одномісний	1	1	12	3	15	12	12
3	Стандарт двомісний	1	2	16	3	19	23	46
4	Стандарт двомісний для маломобільних груп населення	1	2	18	5	23	1	2
	Всього						38	64

У дод. залежно від категорії номерів готелю наведено перелік обладнання та меблів для облаштування та задоволення потреб гостей.

Приміщення для обслуговуючого персоналу розміщується відокремлено і безпосередньо при вестибюлі готелю. Дані приміщення обладнуються робочими столами, стільцями, вбудованими шафами для чистої та брудної

білизни, візками для покоївок, стелажми, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами. Склад та нормативна мінімальна площа приміщень поповерхового обслуговування розрахована згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.5).

Таблиця 1.5

Приміщення поповерхового обслуговування номерів

Приміщення	Площа, м ²	Примітка
Холи (вітальні)	30	На кожн. житл.пов.
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	На кожн. житл.пов.
Комора брудної білизни	6	На кожн. житл.пов.
Комора прибирального інвентарю	4	На кожн. житл.пов.
Площадка розбирання брудної білизни при білизно проводі	4	На кожн. житл.пов.
Кімната побутового обслуговування	6	На кожн. житл.пов.
Приміщення для зберігання візків покоївок	6	На кожн. житл.пов.
Приміщення для чищення взуття	6	На кожн. житл.пов.
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник)	4	На кожн. житл.пов.
Корисна площа, м²	76	
Робоча площа, м²	91	
Загальна площа, м²	96	

Згідно таблиці 1.5, загальна площа приміщень поповерхового обслуговування становитиме 96 м².

Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

У складі готельно-ресторанного комплексу передбачають, у відповідності з його концепцією, приміщення побутового обслуговування (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі

Назва приміщення	Площа, м ²	Примітка
Пральня, хімчистка	20	Цокольний поверх
Каса квитків на транспорт	6	1 поверх
Сувенірна лавка	6	1 поверх
Корисна площа, м²	32	
Робоча площа, м²	38	
Загальна площа, м²	40	

Відповідно до розрахунків табл. 1.8 площа приміщень побутового обслуговування і торгівлі готелю 3* складає 40 м².

Культурно-дозвілєва група приміщень

Враховуючи те що смт Козелець невелике і в ньому в недостатньому об'ємі представлені послуги, щоб задовільнити потреби гостей міста та якось їх розважити, адміністрацією готелю було вирішено передбачити невеликий читальний зал для проведення вільного часу гостей готелю у вечірні години. Також для сімей з дітьми передбачено ігрову кімнату.

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-16-2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади», табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²	Примітка
Читальна зала	25	2 поверх
Дитяча ігрова кімната	25	2 поверх
Корисна площа, м²	50	
Робоча площа, м²	60	
Загальна площа, м²	63	

Отже, площа приміщень культурно-дозвільного призначення при готелі становить 63 м².

Фізкультурно-оздоровча група приміщень

Надаючи одну з головних переваг гостям, що подорожують екскурсійними турами по Чернігівській області для вивчення історії та які обрали для проживання даний заклад готельного господарства було вирішено передбачити банний комплекс для покращення їхнього самопочуття та відновлення сил після тривалих подорожей та піших прогулянок.

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення будуть розміщуватись на першому поверсі готельно-ресторанного комплексу.

Основні та допоміжні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення проектують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.8).

Таблиця 1.8

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
<i>Турецький хамам:</i>	38	
- Роздягальня жіноча	6	1 поверх
- Роздягальня чоловіча	6	1 поверх
- Санвузол	6	1 поверх
- Апаратна	4	1 поверх
- Хамам	16	1 поверх
<i>Руська баня</i>	43	
- Роздягальня жіноча	6	1 поверх
- Роздягальня чоловіча	6	1 поверх
- Кімната відпочинку	9	1 поверх
- Баня	16	1 поверх
- Санвузол	6	1 поверх
<i>Фінська сауна</i>	43	
- Роздягальня жіноча	6	1 поверх
- Роздягальня чоловіча	6	1 поверх
- Кімната відпочинку	9	1 поверх
- Баня	16	1 поверх
- Санвузол	6	1 поверх
<i>Сауна-Спорт</i>	43	
- Роздягальня жіноча	6	1 поверх
- Роздягальня чоловіча	6	1 поверх
- Кімната відпочинку	9	1 поверх
- Баня	16	1 поверх
- Санвузол	6	1 поверх
<i>Японська офуро</i>	40	
- Роздягальня жіноча	6	1 поверх
- Роздягальня чоловіча	6	1 поверх
- Санвузол	6	1 поверх
- Приміщення для бочок офуро	22	1 поверх
Корисна площа, м²	207	
Робоча площа, м²	248	
Загальна площа, м²	260	

Отже, рекомендована площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення при готелі становить 207 м².

Адміністративна

Адміністративні приміщення проектують в надземних поверхах, як правило, забезпечуючи природним освітленням (бічне або верхнє), інтенсивність якого має відповідати СанПиН 42-123-5777-91. Таке розміщення

забезпечує швидкий доступ і контроль за роботою основних служб готелю, взаємодію з клієнтами.

Приміщення адміністрації мають зручний зв'язок із блоками приймально-допоміжних приміщень, житла, закладів ресторанного господарства.

Всі адміністративні приміщення об'єднуються в групи за функціональними ознаками:

- приміщення дирекції;
 - приміщення інженерно-технічного персоналу;
 - приміщення планово-економічного відділу;
 - приміщення бухгалтерії і каси;
- приміщення відділу кадрів (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

Приміщення адміністративні при готельно-ресторанному комплексі

Приміщення	Площа, м ²	Примітка
Кабінет директора	12	1 поверх
Кабінет заступника директора	12	1 поверх
Кімната завгоспа	10	1 поверх
Архів	8	1 поверх
Бухгалтерія, у тому числі	16	1 поверх
- Робочі приміщення	12	1 поверх
- Каса	4	1 поверх
Відділ кадрів	12	1 поверх
Санвузли	8	1 поверх
Корисна площа, м²	94	
Робоча площа, м²	113	
Загальна площа, м²	119	

Господарська та виробничо-побутова

До господарських та виробничо-побутових приміщень належать побутові приміщення персоналу – гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг [40,44].

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

збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, приміщення завідувача складських приміщень, пральня. У планувальній організації готельного засобу господарські й підсобні приміщення розташовані в цокольному поверсі.

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» (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²	Примітка
Приміщення чергової ремонтної зміни	8	Цокольний поверх
Пожежний пост	15	Цокольний поверх
Вузол зв'язку	8	Цокольний поверх
Центральна білизняна, у тому числі:		Цокольний поверх
Відділення чистої білизни	16	Цокольний поверх
Відділення брудної білизни	8	Цокольний поверх
Приміщення розбирання брудної білизни	8	Цокольний поверх
Майстерня лагодження білизни	4	Цокольний поверх
Служба прибирання території	8	Цокольний поверх
Майстерні (електротехнічна, сантехнічна, слюсарна, столярна, малярна)	18	Цокольний поверх
Складські приміщення	12	Цокольний поверх
Пральня персоналу	6	Цокольний поверх
Господарські приміщення персоналу	6	Цокольний поверх
Корисна площа, м²	117	
Робоча площа, м²	140	
Загальна площа, м²	147	

Господарсько-виробничі приміщення працюють з 8:00 до 19:00, неділя – вихідний, проте в неділю в готелі працює три чергових працівника.

1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

Місія готельно-ресторанного комплексу – забезпечити своїм гостям краще індивідуальне обслуговування, комфорт, спокійну і вишукану обстановку, створюючи атмосферу затишку і благополуччя.

Реалізація місії базується на створенні системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

При проектуванні готельно-ресторанного комплексу було обрано дві концепції:

1. побудова готелю для людей, що подорожують Чернігівською областю та країною;
2. створення екологічного відпочинку на базі еко-готелю.

Формат закладу – еко-готель для туристів з рестораном української кухні в якому демократичні ціни та високий рівнем обслуговування.

Конкурентними перевагами проектованого закладу готельно-ресторанного господарства можуть бути:

- використання екологічних матеріалів;
- використання еко-продуктів, що вирощені на власній ділянці розміщеній на території готельного комплексу;
- використання фірмового одягу спеціально розробленого для персоналу готелю (рис. 1.1);
- застосування енергозберігаючих технологій.

Неймінг закладу відображає особливість даного підприємства. Унікальність може стосуватися сервісного обслуговування, цінової політики, вказувати на певну аудиторію. Назва закладу виступає найбільш важливим комунікативним елементом між клієнтом та закладом.

Для відображення специфіки готельно-ресторанного комплексу в смт Козелець та особливостей концепції запропоновано назву ««Travel History»».

Легенда готельно-ресторанного комплексу ««Travel History»» – еко-готель для туристів в якому створена атмосфера спокою, оздоровлення та відпочинку.

Після ознайомлення та вивченні історії роду Розумовських та намілувавшись храмами та соборами, що розташовані в смт Козелець гостям запропонують високоякісні номери, що відповідають міжнародним стандартам.

А ресторани гості готелю зможуть скуштувати смачні страви, які виготовлені з еко-продуктів, що вирощені на власному подвір'ї.

Для готельно-ресторанного комплексу на 64 місць у смт. Козелець обрано назву «Travel History», розроблений фірмовий логотипи закладу наведено на рис. 1.2.



Рис. 1.2 - Логотип готельно-ресторанного комплексу «Travel History»

Фірмовий слоган: «Travel History» - в гармонії з історією та природою!

Концептуальний дизайн та атмосфера

Архітектура і внутрішній дизайн диктуються основною концепцією готельного підприємства, яка виходить з функціональності, призначення готелю і орієнтації на гостя.

При будівництві закладу готельно-ресторанного господарства будуть створені комфортабельні умови для проживання споживачів, а сама будівля відповідати естетичним, технічним, екологічним нормам і рекомендаціям.

Дизайн готелю буде виконаний в стилі українського барокко, з використання екологічних (природних) матеріалів, як і побудовані собори та маєток Дараганів, що розташовуються в смт Козелець.

Коротка характеристика стилю українське барокко з обраною концепцією :

- § велика кількість живих рослин;
- § використання природних матеріалів;
- § в обробці стін будуть застосовуватися дерев'яні й коркові покриття;

§ для стін в деяких приміщеннях використовуватиметься натуральна штукатурка, оздоблюваний камінь, цегла;

§ для підлоги застосовується паркет;

§ основні кольори - тепла золота і прохолодна срібляста палітри, а також темні і світлі насичені відтінки. Наприклад: синій, бордо, гірчичний, шоколадний, пісочний, кремовий, карамельний, бежевий і білий;

§ використання скульптур, мальовничих композицій, дзеркал у весь зріст, підлогових годинників, картин у великих рамах;

Для занурення в атмосферу стародавньої української історії і підтримки обраного стилю, усі працівники готелю будуть одягнені в власно розроблений директором готелю фірмовий одяг (рис. 1.1).



а)



б)

Рис. 1.1 – Фірмовий одяг персоналу готелю

а – одяг для швейцарів, бюро прийому та реєстрації та бюро бронювання;

б – одяг для офіціантів;

Більш детальну інформацію про обраний стиль в концепції готелю буде наведено в розділі 2.

Ще одним з головних переваг будівництва готелю та його конкурентоспроможності у порівнянні з іншими побудованими готелями в смт Козелець – це застосування енергозберігаючих технологій, а саме:

§ встановлення сонячних панелей на даху та фасаді готелю для нагріву води. На даху - декілька сонячних панелей для нагріву води, щоб знизити використання не відновлюваних джерел енергії;

§ встановлення системи збору дощової води для використання її у технічних цілях. Дощова вода буде збиратися в баки на даху і під землею, а потім використовуватися для змиву в туалетах, для поливу рослин, а також в посудомийних машинах і миючих пілососах;

§ встановлення енергозберезувальних систем. Завдяки датчику замку, при виході гостя система автоматично відключить освітлення і електроприлади, залишені включеними; при виписці гостя система отримує команду на відключення кондиціонування у незаселеному номері, залежно від стану номера (заселений, вільний, законсервований і т. д.) а також в залежності від того, хто увійшов у номер - гість або персонал – буде обрана оптимальна схема кондиціонування;

§ встановлення локальної операційної системи «розумний номер», за допомогою якої ведеться керування та контроль над наступними готельними підсистемами: контроль доступу й присутності в номері, кондиціонування номерів, освітлювальні й інші споживаючі електроенергію прилади, сигнал тривоги, запобігання затоплення, керування шторами, блокування водопостачання, прохання про прибирання або виклик персоналу готелю, інші запити, що надходять із номерів.

Гуртуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» на 64 місць у смт. Козелець (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

Концептуальний стиль і атмосфера готелю на 64 місць у смт. Козелець

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Чернігівська область
Адміністративний район населеного пункту (території)	смт. Козелець
Адреса розташування готелю	бульвар Івана Франка
Система проживання і харчування	В&В (розміщення та сніданки)
Тип підприємства	готель
Категорія	3*
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
Мета відвідування	Туристи, що подорожують віком від 20 до 50 років, сімейні пари, люди які обрали тур вихідного дня по Чернігівській області
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень	Основний корпус та відокремлені будиночки на території готелю
Логотип	
Фірмовий слоган	в гармонії з історією та природою
Фірмові кольори	теплі золоті та прохолодно сріблясті палітри
Стиль дизайну	українське барокко
Елементи фірмової атмосфери	- фірмовий одяг персоналу; - музичне супроводження в ресторані на бандурі, скрипці, гусях та торбні; - використання скульптур, картин у великих рамах.
Цільовий сегмент споживачів	Туристи віком від 20 до 60 років, сімейні пари
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень	Централізована система забудови

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – 13.00, про що вказується під час бронювання номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

1.4. Сервісна концепція

Готельно-ресторанний комплекс «Travel History» - це сучасний заклад розміщення туристів, який надає послуги на високому рівні. Гості готелю можуть гарно відпочити в комфортних номерах, які обладнанні ергономічними і сучасними меблями. В вечірні години можна відвідати читальний зал, який розділений на відокремлені зони і зануритися в прочитання цікавої книжки з чашкою смачного чаю або кави. Для сімей з дітьми при готелі передбачені ігрова кімната та контактний міні-зоопарк. Також на території готелю буде передбачено став де гості зможуть власноруч виловити рибу і шеф-кухар приготує смачну смажену рибу або якусь іншу страву з риби. Для відновлення сил і релаксації гості готелю зможуть відвідати комплекс бань, який передбачає різноманітні бані в залежності від температурного режиму та вологості.

Харчування в готелі 3* на 64 місця буде здійснюватися в ресторані, який буде розміщуватися на першому поверсі готелю. Сніданок за системою «шведський стіл» включено до вартості проживання.

В ресторані буде грати тиха мелодична музика скрипки та бандури, а у вихідні дні будуть влаштовуватися виступи місцевого ансамблю, співатимуть романси та місцеві пісні під гру на гусях, торбні, скрипці та бандури.

Таблиця 1.15

Сервісна концепція

Розміщення				
Вид	Готель			
Рівень комфорту	***			
Місткість	38 номери, 64 місця			
Категорії номерів	Номер для інвалідів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс
Кількість номерів	1	12	23	2
Дизайнерський стиль	Українське барокко			
Харчування				
Тип закладів	Ресторан	Лоббі-бар	Їдальня для персоналу	
Організація харчування	Шведський стіл	Вільний вибір	Комплексні обіди та вечеря	
Кількість місць	48	6	10	

Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)	7.00-22.00 (без вихідних)	12.00 – 20.00 (без вихідних)
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами	Часткове обслуговування барменом	Самообслуговуван ня
Побутове обслуговування та торгівля			
Тип			Режим роботи
Пральня, хімчистка			9.00-20.00 (без вихідних)
Сувенірна лавка			
Каса квитків на транспорт			
Культурно-дозвіллеві послуги			
Тип			Режим роботи
Читальна зала			10.00 – 22.00
Дитячі кімнати			07.00-20.00
Фізкультурно-оздоровчі послуги			
Тип			Режим роботи
Турецький хамам			Цілодобово
Руська баня			10.00 – 22.00
Фінська сауна			10.00-22.00
Сауна-Спорт			10.00-22.00
Японська офуро			10.00-22.00

Бронювання. Дистрибуція

Попереднє замовлення місць, реєстрація при поселенні, розрахунок за проживання і надані послуги, оформлення виїзду здійснює служба прийому і розміщення. До складу цієї служби входять черговий адміністратор, портьє, касир і паспортистка [40,44].

До функцій служби бронювання готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» належить: прийом заявок та їхнє оброблення; складання необхідної документації: графіків заїзду щоденно (тиждень, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду.

Можливі варіанти бронювання номеру у готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» представлені на рис. 1.4.



Рис. 1.4. Можливі варіанти бронювання номеру у готельно-ресторанного комплексу 3 «Travel History»*

При бронюванні номеру у готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History», кожна заявка повинна містити наступну інформацію [32]:

- дату і час заїзду/від'їзду;
- кількість гостей;
- категорію номера;
- послуги в номері;
- ціну;
- прізвище того, хто буде оплачувати рахунок (або назва фірми);
- вид оплати;
- особливі побажання.

Після оброблення заявки співробітником служби бронювання гостю направляють підтвердження або відмовлення, яке необхідне для того щоб ще раз уточнити всі деталі розміщення, а також виключити виникнення спірних питань.

Для оформлення бронювання у готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» необхідно внести передоплату у розмірі 50% від загальної вартості замовлення. Розрахункова година в готелі - 12:00. Броню можливо змінити або зняти за 3 дні до заїзду.

Оплата проживання при поселенні в готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History»: готівкою, оплата за безготівковим розрахунком, передоплата кредитною картою.

Підключення до глобальних каналів дистрибуції (GDS) за допомогою «безшовного» з'єднання дозволить готелю здійснювати продаж номерного фонду в системах Amadeus, Galileo, Sabre і WorldSpan. В результаті готель, використовуючи єдиний код GDS "MY", стає доступним для більш ніж 800 000 турагентств в усьому світі.

Підключення до інтернет-каналів дистрибуції (IDS) дозволяє здійснювати прямі продажі через тисячі найбільш популярних сайтів, таких як Expedia, Orbitz, Opodo, Travelocity і т.д.

Система он-лайн бронювання (IBE) перетворює сайт готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» в інтерактивний портал бронювання для індивідуальних (B2C) і групових клієнтів (B2C), туристичних агентств і корпоративних партнерів (B2B). Готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» необхідно, щоб будь-який його гість ставав прямим клієнтом [32,40,42].

Гостю готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» після завершення його реєстрації надається електронний особистий кабінет, в якому він може самостійно управляти своїми бронями: вибрати оптимальний тариф з наданих готелем, змінити дати заїзду (за умови наявності номерів). Корпоративні клієнти готельно-ресторанного комплексу отримують можливість, працюючи по конфіденційним тарифами, самостійно бронювати номери для своїх співробітників.

Всі зареєстровані листи-заявки на розміщення, підтвердження бронювання на ці заявки і позитивні підтвердження прийому факсу адресатом сортуються по датах заїзду і зберігаються у відділі бронювання до моменту прибуття гостя в готель. Це необхідно для уточнення деталей розміщення при заїзді гостя.

Реєстрація. Розміщення. Виселення

Алгоритм поселення гостей готелю розпочинається з бронювання номера, після приїзду гостя здійснюється його реєстрація та поселення в номер, далі, за необхідності, надаються різноманітні додаткові послуги, наприкінці, службою прийому і розміщення здійснюється кінцевий розрахунок з гостем. Алгоритм поселення гостей у готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» наведено в таблиці 1.16 [30,42,46].

Таблиця 1.16

Алгоритм поселення гостей

Процес	Персонал	Документи	Оплата
1. Реєстрація і розміщення гостя:			
Зустріч	Швейцар, гест релейшен		Чайові
Реєстрація, супровід до номеру	Адміністратор, служба прийому, портье, носильник багажу	Анкета, дозвіл на поселення, рахунок, візитна картка	За тарифом: тариф на місці
2. Надання основних та додаткових послуг	Служба прийому, харчування, спортивні інструктори, служба пральної		
3. Кінцевий розрахунок і оформлення виїзду	Адміністратор, портье	Рахунок	За тарифом

Під час розміщення гостя до готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» є зустріч персоналом під час їх прибуття. Далі проходить реєстрації відвідувачі, під час якої адміністратор з'ясовує реєстраційний статус клієнта. Під час чого заповнюються форми 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 клієнта, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готелю [42,46].

В анкеті та реєстраційній картці зазначається: прізвище, ім'я та по батькові; дата народження; місце народження; серія, номер паспорта, коли і ким виданий; адреса постійного місця проживання; мета приїзду; тривалість

проживання. Адміністратор називає ідентифікаційний код і код за ДКУД, назву готелю, номер кімнати, дату прибуття та від'їзду. В реєстраційній картці інформацію заповнюють українською й англійською мовами. Після заповнення анкети проживаючого та реєстраційної картки гість обов'язково повинен їх підписати [30,46].

Після визначення тарифу гість передоплачує послуги, що узгоджує з адміністратором. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли він вибуває з готелю.

Видача ключів від номера завершує процес реєстрації гостей у готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History». Після цього носильник багажу при необхідності допомагає гостеві знайти свій номер та піднести його багаж.

Готельні послуги будуть оплачуватися відповідно до єдиного розрахункового часу - 12 год поточної доби за місцевим часом.

Серед методів розрахунку в готелі використовують: готівку; пластикові картки; дорожні чеки; автоматизовану систему інтернет.

Хаускіпінг. Клінінг

В у готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» передбачена адміністративно господарська служба – хаускіпінг, задача якої - чистота і порядок, згідно з очікуваннями клієнта, надання послуг у номерах, забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування та контролю за станом обладнання номерів, постільною білизною [33,40]. Очолює службу хаускіпінг менеджер, якому підпорядковані старша покоївка, покоївки, кастелянка, прибиральниці дод. В.

Для якісної роботи фахівці клінінгу користуються телескопічними швабрами-свепами, обладнаними мопами з мікрофібри, зручними утримувачами і місткими збиральними візками, що дають змогу проводити прибирання з максимальним ефектом без втрат часу. Чищення різноманітних поверхонь здійснюється за допомогою професійних хімічних засобів (див.табл. 1.17).

Таблиця 1.17

Обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Ододискові підлогонатирачі MS FAST & DUAL SPEED	Для догляду та полірування як необроблених, так і вошених підлог, надає поверхням ідеальний блиск.	2
2.	пилосос MAXIM 15-25	Поставляється з професійним комплектом насадок і фільтрів для прибирання підлоги, кутів і тріщин, важкодоступних місць	5
3.	Biemmedue WET 350 EL	Електрична підлогомиюча машина з дисковою щіткою	2
4.	3950 CR	Візок для покоївки	7
Інвентар			
5.	Серветки з мікрофібри Pongal	Для чищення і догляду за меблями, кахлем, сантехнікою. Сухі ганчірки використовуються для видалення пилу. Злегка вологі — для очищення різних поверхонь із пластику, скла, плитки, дерева, хрому.	20 шт.
6.	Vikan	Набір для миття вікон	8
7.	Lysoform	Комплект для підмітання	8
Мийні засоби			
8.	PLURAL PLUS	Висококонцентрований миючий засіб для скла та інших поверхонь: вікон, дзеркал, плитки, пластика, обробленого дерева, ламінованих і шпонованих, плівкових покриттів, хромованої сталі, вітрин, прилавків, побутових електроприладів тощо.	5л
9.	EDELWEISS IGIENIC	Універсальний дезінфікуючий засіб для миття ванної і туалету	5л
10.	WC REIN	Миючий засіб для унітазів і пісуарів	5л
11.	FRESCO	Професійний миючий засіб для щоденного догляду за полірованими і мармуровими підлогами.	5л

Проте, не зважаючи на укомплектований професійний штат служби експлуатації номерного фонду, до співпраці готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» запросить компанію, для генерального прибирання готельно-ресторанного комплексу буде запрошено професійну клінінгову компанію 3 рази на рік.

Велнес. Спа. Фітнес

При готельно-ресторанного комплексі 3* «Travel History» буде комплекс бань:

1. Турецький хамам:
 - попереднє розпарювання тіла (розігрів) - 10-15 хвилин;
 - очищення поверхні шкіри та пор за допомогою чорного мила,
 - пінний масаж тіла,
 - процедура зволожуючого шкіру арома масажем - 30-60 хвилин,
2. Руська баня, програми паріння – слов'янське, сибірське, староруське, які передбачають 3-х годинну програму паріння.
3. Фінська сауна.
4. Сауна-Спорт.
5. Японська офуро - складається із трьох дубових бочок діаметром 1.8 м., з різною температурою. Церемонія офуро починається з процесу обмивання, після чого гість відразу переміщується в бочку попереднього нагрівання з температурою води + 38 ° С. Після закінчення 10-15 хвилин гостю пропонують короткочасно остудити в другій бочці - з холодною водою + 12-15 ° С.

Повернення в першу купіль буде супроводжуватися релаксируючим 15-20-хвилинним масажем голови, обличчя, комірцевої зони, верхньої частини грудей і плечей, наступний етап охолодження. Третє, останнє занурення в теплу бочку включає потужний гідромасаж нижніх частин тіла.

Івент-Сервіс. Анімація.

Для організації івент-сервісу у готельно-ресторанному комплексі 3* «Travel History» було створено відділ, який очолюватиме менеджер з організації святкових подій.

Відділом івент-сервісу були розроблені туристичні маршрути для гостей готельно-ресторанного комплексу:

1. Собор Різдва Богородиці в 18 столітті почалося будівництво собору. Проект собору Різдва Богородиці створив відомий в той час архітектор Квасов,

а втіленням його в життя зайнявся Григорович-Барський. Собор має хрестоподібну форму за традиційним християнським звичаєм і зроблений з каменю.

2. Садиба Покорщина. Садиба Покорщина знаходиться на околиці міста і належить сестрі Олексія Розумовського – Вірі Дараган.

3. Полкова канцелярія. Під час другої світової тут перебувало гестапо, а з 60-х років знаходиться бібліотека.

4. Миколаївська церква Храм збудували на березі Гострі. Церква є прикладом колаборації народної архітектури та раннього бароко. Цікаво, але церкву звели всього за 4 роки, що перевершило очікування замовників в кілька разів.

5. Вознесенська церква. Вознесенська церква була побудована на рубежі 1860-1890 років. Будова п'ятикутної форми з цегли також сконструйована за принципом хреста є прикладом традиціоналізму для української архітектури.

Окрім екскурсійних турів у готельно-ресторанного комплексі 3* «Travel History» функціонує дитяча кімната, яка дасть змогу батькам залишати своїх дітей на професійних аніматорів.

1.5. Організаційний дизайн

Організаційна структура потрібна для ефективного виконання ключових функцій працівників, визначення їх підзвітності, забезпечення належних зусиль з боку персоналу.

В організаційній структурі готельно-ресторанного комплексі 3* «Travel History» виділяється основний операційний підрозділ – служба розміщення. Це пов'язане з тим, що готельно-ресторанного комплекс пропонує своїм гостям головну послугу – безпечне і комфортне проживання. Іншим підрозділам надається допоміжна роль підтримки основної діяльності готелю.

До функцій готельного підприємства можна віднести [50]:

- бронювання, продаж номерів;
- прийом і розміщення гостей;
- виробництво та організація споживання продуктів харчування і

напоїв;

- маркетинг;

- організація надання додаткових послуг: культурно-дозвілевого, фізкультурно-оздоровчого призначення.

Організаційно-функціональна структура готельно-ресторанного комплексу 3* «Travel History» та працівники готелю наведені в таблиці 1.18 [50,48].

Таблиця 1.18

Служби готелю категорії готельно-ресторанного комплексу 3*

«Travel History»

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому і розміщення	До функцій служби прийому і розміщення входить бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, проведення розрахунку за проживання, ведення необхідної документації. До обов'язків цієї служби входить також ведення і підтримка в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду.	Адміністратор, менеджер служби прийому, спеціаліст з бронювання
Служба бронювання номерів	Несе відповідальність за всі аспекти бронювання номерів у готелі. Здійснює тісне співробітництво з відділом маркетингу і збуту, що дуже важливо при бронюванні місць для великих організованих груп.	Менеджер служби, старша покоївка, покоївки, прибиральниці, завідувач
Служба харчування	Несе відповідальність за приготування страв, а також обслуговування гостей в торгівельній залі ресторану, бару, кафе.	Шеф-кухар, кухарі, адміністратор, офіціант, бармен,
Адміністративна служба	Забезпечує організацію управління всіма структурними ланками готелю, приймає загальні рішення щодо його функціонування - вирішення проблеми фінансового і кадрового забезпечення, модернізації підприємства, корпоративних стосунків, визначення напрямків діяльності та ін.	Директор, бухгалтер, економіст, фахівець з підбору персоналу
Служба безпеки	Підтримання порядку і безпеки в готелі, збір і зберігання інформації, розробка процедур реагування на надзвичайні події; забезпечення повсякденної безпеки гостьових кімнат; забезпечення належної безпеки своїх клієнтів; контроль за ключами; запобігання крадіжкам, контроль за замками; контроль доступу в будівлю готелю; контроль території за допомогою технічних засобів	Охоронці

Технічна служба	Проведення обстеження санітарного і технічного стану готелю, території, що прилягає до готелю, об'єктів комунального призначення і зовнішнього благоустрою, що обслуговуються інженерно-технічною службою, оцінка якості виконання проведених службою робіт і надання послуг, складання за результатами обстеження і перевірок актів.	Головний інженер, електромонтер, сантехнік
Рекреаційна служба	Забезпечення всіх умов для відпочинку гостей готелю. Організація екскурсій та роботи тренажерного залу.	Керівник служби, адміністратор, інструктори, аніматори, екскурсовод.

1.6. Ресторани

При проектуванні закладу ресторанного господарства будуть спроектовані дві функціональні групи приміщень [50]:

- приміщення, призначені для обслуговування споживачів;
- приміщення, призначені для проведення технологічних процесів.

Ресторан буде основним закладом ресторанного господарства готелю 3* «Travel History», з 07:00 до 11:00 в ресторані відбуватиметься сніданок (шведський стіл) за попередньо сформованим меню (додаток Г). З 12:00 до 23:00 ресторан буде обслуговувати відвідувачів як готелю, так і тих, що прийдуть з вулиці за меню «a la carte». (додаток Д), карта напоїв ресторану наведена в додатку Ж.

При вестибюлі буде передбачено лоббі-бар для гостей готелю, які зможуть в лоббі-барі почекати, відпочити та насолодитися смачними напоями, десертами та холодними закусками (додаток К).

Для працівників ресторану та готелю передбачено їдальню, яка розташовується на цокольному поверсі і пропонує працівникам комплексне меню (додаток Л).

В таблиці 1.19 наведено характеристику закладів ресторанного господарства, що передбачені при готелі.

Характеристика закладів ресторанного господарства

Заклад ресторанного господарства	Кухня	Кількість місць	Режим роботи	Обслуговування
Ресторан «Хуторець»	Українська	48	07:00-23:00	Обслуговування офіціантами
Лобі-бар	Європейська	6	Цілодобово	Обслуговування барменом
Їдальня для працівників	Європейська	10	10:00-20:00	Самообслуговування

Приміщення для споживачів

Площу обідньої зали ресторану слід приймати не менше $2,0 \text{ м}^2$ на 1 місце в залі (враховується естрада). Отже, мінімальна площа обідньої зали ресторану $= 48 * 2 = 96 \text{ м}^2$, кафе $2 * 6 = 12 \text{ м}^2$, їдальні $2 * 10 = 20 \text{ м}^2$.

Площу вестибюлю розраховують за нормами від 0,3 до $0,45 \text{ м}^2$ на одне місце. Тобто мінімальна площа вестибюлю проектованого закладу становитиме $0,45 * 42 = 22 \text{ м}^2$.

Аванзал призначено для збору гостей, очікування вільних місць в залі. Площу аванзалу визначають із розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одне місце в залі, отже, мінімальна площа його становить 5 м^2 .

Гардероб призначено для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів місткість гардеробу становить 10 м^2 .

В закладах ресторанного господарства високого класу з обслуговуванням офіціантами проектують туалетну, а також убиральні окремо для жінок та чоловіків. Враховуючи площу, яку займають унітази, умивальники, пісуари та засоби для сушіння рук, а також ширину проходів при блочному проектуванні, площа кожної убиральні становитиме 14 м^2 .

У таблиці 1.20 наведено площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані.

Таблиця 1.20

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в ЗРГ

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²		
		Ресторан	Кафе	Їдальня
1	Вестибюль	22	-	
2	Гардероб	10	-	
3	Аванзал	5	-	
4	Туалетні кімнати	14	-	
5	Торговельна зала	96	12	20
6	Приміщення для офіціантів та адміністратора	6	6	
	Всього	153	18	20

Організація сервісно-виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Виробничий процес закладів ресторанного господарства при готельно-ресторанного комплексі складається з наступних стадій: визначення обсягу добового попиту на продукцію згідно концептуальних засад діяльності закладу, розробка виробничої програми, формування запасів, зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення, виробництво готової кулінарної продукції, організація споживання ресторанного продукту.

У таблиці 1.21 представлено графік завантаження торговельної зали ресторану «Lavender» на 50 місць.

Таблиця 1.21

Прогнозована динаміка завантаженості ресторана

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину	Заповненість зали, частка одиниці	К-ть відвідувачів
07-11	Сніданок шведський стіл			40
12-13	40	1,5	0,1	7
13-14	40	1,5	0,2	14
14-15	40	1,5	0,2	14
15-16	40	1,5	0,4	29
16-17	40	1,5	0,4	29
17-18	40	1,5	0,2	14
18-19	40	1,5	0,2	14
19-20	100	0,6	0,2	6
20-21	100	0,6	0,6	17
21-22	100	0,6	0,9	26
22-23	100	0,6	0,4	12

Загальні кількість споживачів за день в ресторані «Хуторець» при готельно-ресторанному куплексі становить 189 осіб, оборотність місця за день роботи в середньому становить 3,9.

Асортиментний склад продукції та розрахунок загальної кількості страв у ресторані «Хуторець» на 48 місць наведенні у (табл. 1.22).

Таблиця 1.22

Погруповий розподіл страв ресторану «Хуторець»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,1	19
Холодні закуски	1,9	359
Гарячі закуски	0,3	57
Супи	0,18	34
Основні страви	1,2	227
Солодкі страви	0,4	76
Гарячі напої	0,5	95
Холодні напої	0,6	113
Борошняні та кондитерські вироби	0,5	95
Безалкогольні напої	0,3	57
Вина-горілчані напої, мл	0,15	30
Пиво, мл	0,1	19

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу. У проектуваному закладі ресторанного господарства передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою (1.6) [50]:

$$N_{\text{оф(ресторану)}}=48/10=4$$

Кількість обслуговуючого та виробничого персоналу проектуваних ЗРГ при готельно-ресторанного комплексі 3* «Travel History» наведена у табл. 1.22.

Таблиця 1.22

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ЗРГ

Посада	Розряд	Кількість
Обслуговуючий персонал		
Адміністратор залу		2
Хостес		2
Бармен		4
Офіціант	3-5	8
Касир		2
Виробничий персонал		
Технолог		1
Кухар	4-5	8
Помічник кухара		2

Згідно розрахунків для безперебійної роботи ЗРГ при готельно-ресторанного комплексі 3* «Travel History» необхідно 29 працівників.

В табл. 1.23 наведено експлікацію складських, виробничих та адміністративних приміщень закладів ресторанного господарства при готельно-ресторанного комплексі 3* «Travel History».

Таблиця 1.23

Експлікація приміщень ЗРГ при готельно-ресторанного комплексі 3*

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
<i>Виробничі приміщення</i>		
1	Доготівельний цех	22
2	Гарячий цех	25
3	Холодний цех	15
4	Приміщення технолога	5
5	Мийна кухонного посуду	6
6	Мийна столового посуду	8
7	Сервізна	6
8	Роздаткова	6
	Разом	93
<i>Складські приміщення</i>		
9	Завантажувальна	8
10	Комора сухих продуктів	6
11	Комора напоїв	6
12	Камера для зберігання фруктів, зелені	6
13	Камера молочно-жирової продукції	6
14	Комора та мийна тари	5
	Разом	37

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>		
15	Кабінет адміністратора	6
16	Контора	5
17	Кабінет комірника	5
18	Приміщення для персоналу	6
19	Гардероб жіночий з душовими кабінами	10
20	Гардероб чоловічий з душовими кабінами	10
21	Санвузол для персоналу	7
22	Гардероб офіціантів	7
	Разом	56
	Разом	186

Отже, площа виробничих, адміністративних і складських приміщень складають 186м², площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в ЗРГ = 191 м².

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр готелю

Фасад будівлі - це його візитна картка, і від того яким буде зовнішній вигляд споруди, залежить перше враження, яке складеться про весь заклад. Будівля готелю розташована в невеликому селищі міського типу Козелець, серед пам'яток архітектури XVII-XVIII століть. В мальовничому смт. Козелець усі храми та будинки знаті минулого століття, в тому числі і маєток Дараганів побудовано в стилі українське бароко. Відповідно до цього екстер'єр готельного комплексу також виконаний в даному стилі і гармонійно вписується в архітектурне середовище.

Підприємство розміщуватиметься в окремій триповерховій будівлі - каркасного типу. Площа тризіркового готелю становить 1620 квадратних метрів. Фасад готелю має прямокутну форму з виступом на південну сторону. На ділянці готельного комплексу буде розміщено під'їзні дороги, зони відпочинку, сад оформлений в стилі барокко. При його оформленні використані елементи вертикального озеленення (арки, перголи), а також облаштовано яскраві газони з квітами та острівки-клумб. В зоні відпочинку встановлено ковані ажурні лавочки білого кольору з оздобленням позолотою. Лавки мають гнуті ніжки і нагадують меблі у стилі бароко.

З боку завантажувальної площадки до будинку примикатиме господарська зона з навісом для побутових відходів. Орієнтація будинку виконана такими чином, що складські й основні виробничі приміщення будуть повернені на північну частину обр'ю, головний фасад на південний захід.

При проектуванні готельно-ресторанного комплексу в обраній стильовій тематиці особлива увага приділена елементам характерним для українського бароко.

Фасад готелю оздоблений штукатуркою пастельних тонів. Але у зв'язку з тим, що готельно-ресторанний комплекс розташований в північній частині України, для забарвлення окремих деталей фасаду застосовували більш яскраві кольори, що притаманні бароко, а саме жовтий та бірюзовий, так як важко

сподіватися на постійну гру світла і тіні. Стіни прикрашені рослинним орнаментом.

В готельно-ресторанному комплексі особливу роль надали входу. Кожна група приміщень розташованих на першому поверсі має окремий вхід, а саме: приймально-вестибюльна група, заклад ресторанного господарства та фізкультурно-оздоровча група приміщень. Перед входом до вестибюлю облаштовано масивні парадні сходи. Перед сходами передбачено покриття доріжок вуличними килимами, які дуже цупкі та стійкі до зношування.

Для підтримки обраного дизайнерського стилю усі входи облаштовані ганками із закругленими покрівлями та арковими дверима. А для комфорту гостей із особливими потребами передбачені пандуси та збільшена ширина дверей до 1,5 м. Для зменшення тепловтрат та уникнення протягів та шуму передбачені тамбури.

Велика роль у виявленні форми будівлі і його деталей, в створенні виразного архітектурного образу належить освітленню. Гра світла і тіні підкреслює композиційні особливості проєктованого готельного комплексу та надає йому більш мальовничий вигляд. В готельно-ресторанному комплексі використано аркові вікна.

Головним завданням концепції освітлення готельного комплексу було підкреслити класичну архітектуру будівлі у вечірній час і створити візуальний комфорт для мешканців готелю.

У проєкті освітлення використані світлодіодні малопотужні лінійні світильники. Колірною температурою освітлення був обраний нейтральний білий колір 4000К, що гармонійно поєднується з оздобленням фасаду і створює відчуття затишку і комфорту. Вздовж доріжок на території готелю та перед входом встановлено ковані історичні світильники зі світлодіодним джерелом світла, які підкреслюють обраний дизайнерський стиль будівлі.

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

Головний вхід до готельно-ресторанного комплексу виготовлений з натурального дерева кольору вишня з золотою інкрустацією. Полотно дверей має скляні вставки, які також прикрашені позолотою.

Приймально-вестибюльна група приміщень має багатокутний центрований простір. Високі стелі вестибюлю прикрашені ліпними розетками і вензелями. Для облаштування стін поштукатурена поверхня покрита шаром світло-бежевої матової фарби. По периметру верхньої частини приклеєно ліпний карниз. Поверхня стін прикрашена ліпними молдінгами і великими дзеркалами в дерев'яних рамах. При облаштуванні підлоги застосовано плитку під мрамур. Колірна гамма приміщень приймально-вестибюльної групи - насичена. Активно використовуються бордовий колір у поєднанні з білим і золотим.

При облаштуванні холу готельно-ресторанного комплексу використано еркери з озелененням і м'якими меблями з декоративними подушками.

В дизайні номерів готельно-ресторанного комплексу для посилення враження розкоші для оформлення стін використано шпалери з текстурою. Стеля в даному дизайні є продовженням стіни. Тут не можна допускати різких контрастів. В номері застосовують натяжні стелі з декором у вигляді фресок. Підлога з ламінату з текстурою паркету.

Для українського бароко характерний розвиток гравюрного мистецтва і використання геральдичних знаків та пишних прикрас. В якості декору номерів використано картини художників XVII - XVIII століття, скульптури херувимів та складні деталізовані флористичні елементи.

Основне джерело світла - люстра з підвісками. Крім люстри в номері використано і інші джерела світла: бра, торшери, світильники, так як характерна деталь бароко - це падаючі тіні. Локальне освітлення забезпечують настінні світильники, виконані у формі свічки. Для додання більшого ефекту світильники прикрашені позолотою і декоровані підсвічниками.

Меблі номерів, а саме ліжка, кушетки, тумби, комоди, банкетки виконані в єдиному стилі, прикрашені різьбою. Сидіння стільців, дивана, пуфа, а також узголів'я ліжка оббиті тканиною. Покривало, штори, диванні подушки поєднуються з оббивкою, доповнюючи інтер'єр.

Велика увага при оформленні готельно-ресторанного комплексу в стилі українського бароко приділяється облаштуванню вікон. Основою стилю бароко є розкіш і вона повинна читатися в кожній складочці текстилю, в його відтінках і фактурах. Аркові вікна в готелі прикрашені двома парами порт'єр, що розташовані вздовж прилеглих стін. Одні шовкові порт'єри є стаціонарними та оснащені розкішними підхватами з дорогоцінних каменів і стеклярусу. Друга пара щільних фіранок несе функціональне навантаження. Однак їх вид не менше привабливий. Зверху штори прикрашені ламбрекенами, що складаються з декількох видів тканин. Відмінно поєднуються жорсткі складки з щільних матеріалів з ніжними струмливими краватками з напівпрозорих тканин.

В оздобленні ванної кімнати використана облицювальна плитка під мрамур, приміщення прикрашене аркою. Встановлено велике дзеркало в рамі з завитками і вензелями. Палітра жовто-золотистих тонів ванної кімнати відповідає характеру обраного стилю. Умивальник представляє півсферу з випуклим рельєфом і квітковим орнаментом (декором).

В коридорах готельно-ресторанного комплексу для підлоги використано ламінат з візерунком натурального дерева. А зверху підлогу застелено теплими килимами з щільною текстурою, що поглинає шум та є важливим елементом стилю бароко. Застосовано фрагментованість стін об'ємними бордюрами, імітація колон, використано різьблений декор.

Стіни закладу ресторанного господарства заштукатурені декоративною штукатуркою пастельного кольору з ефектом травертін (легка імітація каміння). Одна зі стін ресторану облицьована декоративною штукатуркою в стилі ефект деревини з легкими відтінком кольору дуб.

В залі закладу ресторанного господарства будуть розмішуватися групами шести, чотирьох та двомісні дерев'яні столи круглої форми, які мають масивні,

міцні стільниці декоровані перламутром, ніжки плавної та гнutoї форми, що прикрашені різьбленням. Меблі виготовлені за допомогою техніки дерев'яного набору і фанерування, а в якості матеріалу використано м'який горіх, так як він найбільш придатний для полірування і різьблення. Дерево покрите позолотою.

М'які крісла, що розташовуються біля столиків також мають велику, масивну форму, гнуті ніжки, хвилясту форму спинок та оббиті червоними тканинами з вітніватими узорами.

Зал ресторану прикрашений декоративними колонами, ліпниною на стінах та різноманітними квітами, що розміщуються при вході в ресторан та біля кожної групи столів.

Центральне місце в залі займає барна стійка, яка виконана з дерева. Верхня частина барної стійки має скляну вставку, прикрашену золотим розписом та підсвічується в вечірні часи. Підвісні полки та шафи, що розміщуються поза барною стійкою прикрашені різьбленням та орнаментами. Освітлення в ресторані здійснюється завдяки використанню великої розлогої люстри – обов'язковому атрибуту стилю бароко. Для додаткового освітлення в залі ресторану використані настінні ковані бра світлих відтінків з м'яким світлом.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Цінова політика. Фінансовий результат

Цінова політика проєктованого готелю 3* «Travel History» у м. Козелець орієнтована на встановлення середньо ринкових цін при забезпеченні вищої якості послуг, ніж у прямих конкурентів. Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на 2020 р. визначемо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості.

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення в проєктованому готелі 3* «Travel History» на 2020 р. у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення в готелі 3* «Travel History» 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-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2=1·Мі	3	4	5	6	7	8	9 = 2·3·6	10 = 2·4·7	11 = 2·5·8	12 = 9 + 10 + 11
Люкс	2	4	115	130	120	0,6	0,8	0,7	276	416	336	1028
Стандарт одномісний	12	12	115	130	120	0,6	0,8	0,7	828	1248	1008	3084
Стандарт двомісний	23	46	115	130	120	0,6	0,8	0,7	3174	4784	3864	11822
Стандарт двомісний для маломобільних груп населення	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Разом	38	64							4416	6656	5376	16448

Обсяг реалізації послуг закладу ресторанного господарства при готелі 3* «Travel History» на 2020 р. розраховуємо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Обсяг реалізації послуг ЗРГ при готелі «Travel History» на 2020 р.

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	4416	6656	5376	4416
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Room-service *	40	60	50	
2.2. Меню вільного вибору	50	70	60	
2.3 Кейтеринг	40	60	50	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Room-service *	1766	3994	2688	8448
3.2. Меню вільного вибору	2208	4659	3226	10093
3.3. Кейтеринг	1766	3994	2688	8448

Основну частину доходів готелю 3* «Travel History» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності готелю розраховано відповідно до рекомендацій [50].

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 (міні-готель «Козелець» та міні-готель «Берізка») встановлено ціни на номери у готелі 3* «Travel History» (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Ціни на проживання по сезонах у готелі 3* «Travel History» на 2020 р.

Категорії номерів	Ціна за місце (номер) за добу, грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Люкс	750	900	850
Стандарт одномісний	600	750	700
Стандарт двомісний	700	850	800
Стандарт двомісний для маломобільних груп населення	600	800	750

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у проектованому готелі наводимо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі 3* «Travel History»

Категорія і місткість номерів	2019 обсяг реалізації послуг (Опл), 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
Люкс	276	416	336	1028	750	900	850	207	374,4	2856	3437
Стандарт одномісний	828	1248	1008	3084	600	750	700	496,8	936	7056	8489
Стандарт двомісний	3174	4784	3864	11822	700	850	800	2221,8	4066,4	30912	37200
Стандарт двомісний для маломобільних груп населення	138	208	168	514	600	800	750	82,8	166,4	1260	1509
Разом	4416	6656	5376	16448				3008	5543	42084	50636

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. 3.5).

Таблиця 3.5

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 *	1766	3994	2688	8448
1.2. Меню вільного вибору	2208	4659	3226	10093
1.3. Кейтерінг(банкети)	1766	3994	2688	8448
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Room-service *	200	250	300	
2.2. Меню вільного вибору	450	650	550	
2.3. Кейтерінг(банкети)	700	850	900	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Room-service *	353	999	806	2158
3.2. Меню вільного вибору	994	3028	1774	5796
3.3. Кейтерінг(банкети)	1236	3395	2419	7050
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	2583	7422	5000	15005

Планування обсягу операційних доходів готелю 3* «Travel History» проводимо в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Планування обсягу операційних доходів

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	3008	5543	42084	50636
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	2583	7422	5000	15005
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	5591	12965	47084	65641
3. Інші операційні доходи, тис. грн	886	2010	7298	10193
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	6477	14975	54382	75834

Операційні доходи проектованого готелі 3* «Travel History» на 64 місяці на 2020 рік становлять 75834 тис.грн.

Оплата праці

Планування чисельності персоналу в готелі здійснюється за такими категоріями адміністративного, виробничого і допоміжного персоналу. Розрахунок чисельності покоївок у готелі 3* «Travel History» на 64 місяці наведено у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок чисельності покоївок у готелі 3* «Travel History»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньо-облікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
A	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* K_{зам}
Люкс	2	4,5	0,4	0,5	0,9	1
Стандарт одномісний	12	6,5	1,8		1,8	2
Стандарт двомісний	23	6,5	3,5		3,5	4
Стандарт двомісний для маломобільних груп населення	1	6,5	0,2		0,2	-
Разом	38		5,9		5,9	7

Планування фонду заробітної плати працівників готелі 3* «Travel History» на 2020 рік складаємо у таблиці 3.8.

**Планування фонду заробітної плати працівників
готелю 3* «Travel History» на 2020 р.**

Посада	Кількість штат- них одиниць	Посадовий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітн а плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорія	звання	інше		
<i>АДМІНІСТРАЦІЯ</i>							
Директор	1	10500	850	500		19850	11850
Заступник директора	1	9000	800	350		8150	10150
<i>БУХГАЛТЕРІЯ</i>							
Головний бухгалтер	1	8500			800	10300	10300
<i>СЛУЖБА ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ</i>							
Адміністратор	2	6000				6000	12000
Портсь	2	4500				4500	9000
<i>СЛУЖБА ХАУСКІПІНГ</i>							
Завідувач номерним фондом	1	5000				5000	5000
Покоївка	7	4200				4200	29400
Прибиральник приміщень	2	3800				3800	7600
Кастелянша	1	3800				3800	3800
Працівники господарської служби готелю	2	3800				3800	7600
<i>СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧА СЛУЖБА</i>							
Працівник банного комплексу	2	4500				4500	9000
<i>СЛУЖБА ПОБУТОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ</i>							
Продавець	2	4200				4200	8400
<i>СКЛАДСЬКА СЛУЖБА</i>							
Завідувач складським господарством	1	5500				5500	5500
<i>СЛУЖБА ОХОРОНИ</i>							
Охоронці	2	4800			800	5600	11200
Разом	27	78100	1650	850	1600	89200	140800
<i>СЛУЖБА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ</i>							
Кухарі	4	5000			200	5200	20800
Мийник посуду	2	3800				3800	7600
Прибиральник приміщень	2	3800				3800	7600
Адміністратор	2	5000				5000	10000
Офіціант	6	4500				4500	27000
Бармен	2	5000				5000	10000
Разом по ЗРГ	18	27100	0	0	200	27300	83000
Разом по готелю	45	105200	1650	850	1800	116500	223800

Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці готелю на 2020 р. розраховано у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Планування преміальної частини фонду оплати праці готелю 3* «Travel History» на 2020 р.

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на місяць у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративний персонал	44300	20	8860
Основний персонал	148100	30	44430
Допоміжний персонал	31400	10	3140
Разом	223800		56430

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок фонду оплати праці в готелі 3* «Travel History» на 2020 р.

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	223,8
Місячний фонд додаткової заробітної плати	56,43
Разом місячний фонд оплати праці	280,2
Річний фонд основної заробітної плати	2685,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	677,16
Разом річний фонд оплати праці	3362,8

У таблиці 3.11 проводимо узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу проектового готелю.

Таблиця 3.11

План з праці готелю 3* «Travel History» на 2020 р.

Показники	У розрахунку на 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього	45
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
• основний операційний персонал, осіб	33
• допоміжний персонал, осіб	7

Продовження таблиці 3.11

Показники	У розрахунку на 2020 рік
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	2685,6
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	531,6
• основний операційний персонал, тис.грн.	1777,2
• допоміжний персонал, тис.грн.	376,8
Фонд додаткової заробітної плати	677,2
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	3362,8
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	80
- додаткова заробітна плата, %	20

Загальний фонд оплати праці готелю «Travel History» на 2020 рік склав 3362,8 тис. грн., з них 2685,6 тис. грн. – основний фонд, а 677,2 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 надання їм усіх складових основних і додаткових послуг. Розрахунок статей витрат готелю 3* «Travel History» 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 3.12. При цьому поточні витрати готельного підприємства було поділено на умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ).

Таблиця 3.12

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Travel History» на 2020 р.

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні та умовно-постійні
1	Собівартість продукції власного виробництва та покушних товарів ЗРГ готелю	9895,0	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	3362,8	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	739,8	ЗВ
4	Амортизаційні відрахування	24851,0	ПВ

Продовження таблиці 3.12

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні та умовно-постійні
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1598,3	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1116,3	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	5640,1	ПВ
9	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10	Витрати на охорону	46,0	ПВ
11	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	34,0	ЗВ
12	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
13	Інші поточні витрати діяльності	0	ПВ
14	Фінансові витрати	1563,0	ПВ
	Разом поточні витрати, у тому числі:	48839	
	• умовно-змінні	15630	
	• умовно-постійні	33209	

Прибуток

Розрахунки планового маржинального прибутку готелю «Travel History» на 2020 рік наведено у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Планування маржинального прибутку готелю «Travel History» на 2020 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.12	75834
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.12	50636
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.12	15005
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.12	10193
2. Податок на додану вартість	20%	15167
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	60667
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.23	15630
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.23	9895
4.2. Інші змінні витрати	3.23	5735
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	45037
6. Постійні витрати	3.23	33209
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	11828,0

Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 3.14). Цільовий прибуток для досягнення середньоринкової рентабельності операційної діяльності беремо на рівні 12%.

Таблиця 3.14

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		75834
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		11	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п.1хп.2/100		9100

Планування основних результатів діяльності готелю «Travel History» на 2020 рік наведено у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності готелю «Travel History» на 2020 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.24	75834
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.24	15630
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.24	33209
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.24	11828
5	Податок на прибуток	18%	2129
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	9699
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1)*100	12,79
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.25	9100
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	9699

Можливий прибуток 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 [50]. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Travel History» проводимо у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Основні показники рентабельності на перший рік функціонування готелю «Travel History» на 2020 рік

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності (P_{on}), %	$P_{pn} = П/Д * 100$	$П$ – чистий прибуток, тис. грн.; $Д$ – дохід від операційної діяльності, тис. грн.	12,79%
Рентабельність поточних витрат (P_{Bon}), %	$P_{nb} = П/ПВ * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	19,86%

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 готельно-ресторанного комплексу 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 – 20,6%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформулась у перший рік створення закладу – 15630 тис. грн.

Планові показники діяльності готелю «Travel History» на перші тринадцять років подано у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Планування основних результатів діяльності готелю «Travel History» на 2020 рік на перші десять 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.	Середньо-річні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	75834	8	24266,88	20,6	33209	11828	9699
2-й	81901	8	16871,5	20,6	33209	31820	26093
3-й	88453	8	18221,3	20,6	33209	37023	30358
4-й	95529	8	19679,0	20,6	33209	42641	34966
5-й	103171	8	21253,3	20,6	33209	48709	39941
6-й	111425	8	22953,6	20,6	33209	55262	45315
7-й	120339	8	24789,8	20,6	33209	62340	51119
8-й	129966	8	26773,0	20,6	33209	69984	57387
9-й	140363	8	28914,9	20,6	33209	78240	64156
10-й	151593	8	31228,1	20,6	33209	87155	71467
11-й	163720	8	33726,3	20,6	33209	96785	79363
12-й	176818	8	36424,4	20,6	33209	107184	87891
13-й	190963	8	39338,4	20,6	33209	118416	97101
Разом	1630074		344440		431717	847387	694857

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів [50]: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [50]:

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

Дисконтована ставка для проєктованого готелю «Travel History» склала 1,06%. Розмір амортизаційних відрахувань на 2020 період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта - 24851,0 тис. грн.

Розрахунок чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом представлено в таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом
готелю «Travel History»**

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведенний дохід.
1-й	860628	34 550,00	34 550,00		
2-й		49 700,99	84 250,99		
3-й		52 786,48	137 037,47		
4-й		56 272,27	193 309,74		
5-й		60 182,70	253 492,44		
6-й		64 544,46	318 036,89		
7-й		69 386,72	387 423,62		
8-й		74 741,36	462 164,98		
9-й		80 643,11	542 808,09		
10-й		87 129,80	629 937,89		
11-й		94 242,60	724 180,49		
12-й		102 026,22	826 206,70		
13-й		110 529,24	936 735,95		
Разом	860628			913 449	52821

Дисконтований грошовий потік за 13 років експлуатації проекту становитиме 52821 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 [50]:

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

Показник «індекс дохідності» може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Для готелю «Travel History» індекс дохідності становить [50]:

$$ID = \frac{913449}{860628} = 1,06$$

Інвестиційний проект розробленого готелю «Travel History» 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 [50]:

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

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 694857 / 13 = 53451 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 53451 / 860628 * 100 = 6,2\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту готелю «Travel History» дорівнює 6,2%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [50]:

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [50]:

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

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \cdot t} = 913449 / 13 = 70265,3 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = \frac{860628}{70265,3} = 12,25 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 12 років і 3 місяці. Отже, у розробленому проекті готелю «Travel History» на 64 місяця 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

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проекту готельно-ресторанного комплексу 3* на 64 місця у місті Козелець Чернігівської області, за результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Проведено маркетингове дослідження території м. Козилець, — селище міського типу, центр району, розташоване на річці Острі (басейн Десни), за 40 км від залізничної станції Бобровиця, на автошляху Київ—Чернігів.
2. Проаналізовано ринок готелів Чернігівської області, на 2018 рік діє 44 колективних засоби розміщення, конкурентне середовище у селищі міського типу Козелець складає 3 засоби розміщення.
3. Розраховано площу всіх функціональних приміщень готельно-ресторанного комплексу відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008.
4. Для готельно-ресторанного комплексу на 64 місць у смт. Козелець обрано назву «Travel History», розроблений фірмовий логотипи закладу.

Розроблено концептуальне рішення готельно-ресторанного комплексу «Travel History» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації. Дизайн готелю буде виконаний в стилі українського барокко, з використання екологічних (природних) матеріалів, як і побудовані собори та маєток Дараганів, що розташовуються в смт Козелець.

5. Житлова частина готельно-ресторанного комплексу «Travel History» складається із 38 номерів, із загальною місткістю – 164. Для надання послуг харчування у закладі передбачається ресторан вищого класу країнської кухні на 48 місць, який буде розташовано на першому поверсі. Сніданок за системою «шведський стіл» включено до вартості проживання.
6. Охарактеризовано систему бронювання, реєстрації, розміщення готельно-ресторанного комплексу «Travel History». В проекті враховано

клінінгові операції, що є необхідною складовою для функціонування готельно-ресторанного комплексу.

7. Розроблено концептуальне меню ресторану «Хуторець» при готельно-ресторанному комплексі «Travel History» та розраховано денну кількість відвідувачів.

8. Наведено загальну характеристику ділянки під будівництва та охарактеризовано дизайнерське рішення екстер'єру та інтер'єру закладу.

9. Цінова політика проєктованого готелю 3* «Travel History» у м. Козелець орієнтована на встановлення середньо ринкових цін при забезпеченні вищої якості послуг, ніж у прямих конкуренті.

10. Розрахована: загальний фонд оплати праці – 75834 тис. грн., поточні витрати закладу на плановий рік складатимуть 83205,2 тис. грн., дохід від операційної діяльності – 48839 тис. грн, рентабельність його діяльності – 12,8 %, що є середнім значенням по галузі.

11. Результати економічних розрахунків дозволили здійснити діагностику ефективності інвестиційного проєкту, період окупності готельно-ресторанному комплексі «Travel History» – 12,3 роки. У розробленому проєкті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проєкт дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

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. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
29. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
30. СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».
31. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
32. Бойко Н.Г., Гопкало Л.М. Організація гостиничного господарства: Учебник. - К.: Киев, нац. торг.-екоп. ун-т, 2006. - 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. 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.

36. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку / [за заг. ред. В. М. Зайцевої]. – Запоріжжя : Просвіта, 2017. – 240 с.
37. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
38. Кукліна Т. С. Концентрований маркетинг в організації готельних послуг / Т. С. Кукліна, О. М. Корнієнко, 109
39. Лісник А.Л. Організація управління готельним бізнесом: Підручник. / А.Л. Лісник, І.П. Мацицький, А.В. Чернишов // М.: Інтел Універсал. – 2005. – С.156
40. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика підручник / М. П Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ : Центр навчальної літератури, 2012. – 472 с.
41. 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.
42. 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.
43. 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.
44. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик; МОН України, НУХТ // Кам'янець-Поділ.: Абетка. – 2014. – С.150-151
45. 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.
46. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
47. Технологія готельної справи: навч. посіб. рекомендований МОН для студентів вищих навч. закладів / [С. М. Журавльова, В. Д. Біляченко, Т. С. Кукліна та ін.]. – Запоріжжя : ЛПС, 2010. – 124 с.

48. 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.
49. Шидловська О.Б. Організація готельного господарства: конспект лекцій для студентів напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / К.: НУХТ. – 2011. – С.72
50. 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.
51. Асоціація малих готелів і апартаментів України [Електронний ресурс]Режимдоступу:http://euroindex.ua/index.php?ide=21&fs_172&idf=10458
52. Гест релейшен [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sites.google.com/site/workturkeybackup20141201/Job-description/Guest-Relation>
53. Історія Козельця [Електронний ресурс] <http://historykozelets.blogspot.com/>
54. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://astar-travel.com.ua/article/klassifikatsiya-otelei>
55. Козелец — история города и основные достопримечательности [Електронний ресурс] <https://www.ukraine-is.com/ru/kozelec-istoriya-goroda-i-osnovnye-dostoprimechatelnosti/>
56. Офіційний сайт Козелець управління культури і туризму Чернігівської облдержадміністрації [Електронний ресурс]– <https://www.cult.gov.ua/blog/1-0-8>
57. Офіційний сайт Главбух [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.golovbukh.ua/article/7256-statutniy-kapital-pdprimstva>
58. Офіційний сайт Головного управління статистики у Вінницькій обл. [Електронний ресурс]. Доступ з:<http://www.vn.ukrstat.gov.ua/index.php/statistical-information.html>
59. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com В.В. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.booking.com>

60. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Hotels24.UA [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://hotels24.ua/>
61. Офіційний сайт меблевого магазину «MebelShop» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mebelshop.ua/catalog/mebel-dlya-ofisa/mebel-dlya-gostinits/>
62. Офіційний сайт міста КОЗЕЛЕЦЬ. управління культури і туризму Чернігівської облдержадміністрації [Електронний ресурс]– <https://www.cult.gov.ua/blog/1-0-8>
63. 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
64. Прогнозування зміни прибутку й рентабельності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] :- Електронні дані. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/nechauk82
65. Релігійний туризм [Електронний ресурс] https://risu.org.ua/ua/relig_tourism/krayeznavstvo_digest/66175/
66. Т.В. Чумак, Л.М. Шара Козелець – європейське місто [Електронний ресурс] <http://institute.sivertraining.org.ua/biblioteka/kozelec.pdf>

ДОДАТКИ

Додаток Б

Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м2
Найменування обладнання	Марка	Кіл-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Диван	Омега	1	1400x700	0,98
Туалетний столик	CT-131	1	1200x365x1610	0,43
Диван	Profi-GTQ	1	500x500x960	0,25
Всього				S=1,66
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Modesta	1	1400x900x1100	1,26
Крісло	Kimmy	2	580x500x800	0,58
Тумба для комп'ютерів	MATTEO	2	550x620x700	0,34
Шафа для сейфа	GRID 2	1	900x400x1800	0,36
Всього				S=2,88
Бюро бронювання				
Стійка реєстрації	Modesta	1	1400x900x1100	1,26
Крісло	Kimmy	2	580x500x800	0,58
Тумба для комп'ютерів	MATTEO	1	550x620x700	0,68
Шафа для сейфа	GRID 2	1	900x400x1800	0,36
Всього				S=2,54
Кімната чергового персоналу				
Стіл	LEO	1	1200x590x760	0,71
Стілець	Oswald	4	600x600x600	1,44
Шафа	GIRLISH	1	600x900x2100	1,13
Всього				S=2,56
Службовий санітарно-технічний блок				

Унітаз	Cersanit ЕКО	2	660x440x760	0,58
Умивальник	Cersanit ЕКО 35	2	660x480x360	0,64
Всього				S = 1,22
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	LEO	1	1200x590x760	0,71
Стілець	Oswald	4	600x600x600	1,44
Шафа	GIRLISH	1	600x900x2100	1,13
Всього				S=2,56
Сейфова				
Стелаж з ячейками	Elliot 1600H	2	1200x600x1800	2,6
Всього				S=2,6

Продовження додатку Б

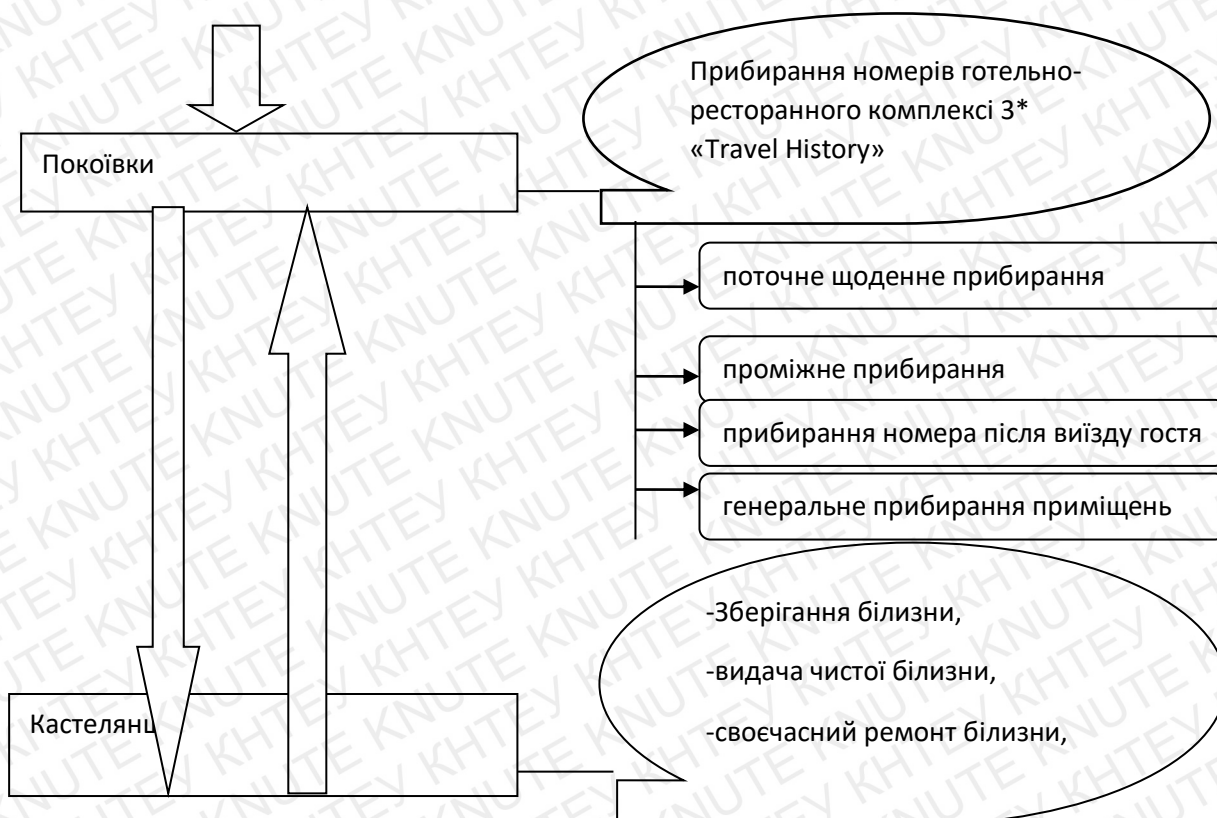
1	2	3	4	5
Швейцарська і приміщення носильників				
Стіл	LEO	1	1200x590x760	0,71
Стілець	Oswald	2	600x600x600	0,36
Шафа	GIRLISH	1	600x900x2100	1,13
Всього				S=2,2
Камера схову				
Стелаж	Igaro	2	1500x600x1800	1,8
Стелаж	Igaro/1	1	1000x600x1800	1,08
Всього				S=2,88
Приміщення охорони				
Стіл	LEO	1	1200x590x760	0,71
Стілець	Oswald	4	600x600x600	1,44
Шафа	GIRLISH	1	600x900x2100	1,13
Всього				S=2,56
Приміщення посильних				
Стіл	LEO	1	1200x590x760	0,71
Стілець	Oswald	2	600x600x600	0,36
Шафа	GIRLISH	1	600x900x2100	1,13
Всього				S=2,2
Телефонний переговорний пункт міжнародного зв'язку				
Телефон	PANASONIC KX-TS23	1	20x10x35	0,0002
Стіл	LEO	1	1200x590x760	0,71
Всього				S=0,71
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	Igaro/1	1	1000x600x1800	0,6

Умивальник	Cersanit EKO 35	1	660x480x360	0,32
Всього				S=0,92
Медпункт				
Стіл	LEO	1	1200x590x760	0,71
Стілець	Oswald	2	600x600x600	0,72
Шафа	GIRLISH	1	600x900x2100	1,13
Стелаж	Igapo/1	1	1000x600x1800	1,08
Кушетка	Омега	1	1800x800x600	1,44
Холодильник	Tefcold MSU300	1	650x650x1200	0,42
Унітаз	Cersanit EKO	1	660x440x760	0,29
Умивальник	Cersanit EKO 35	1	660x480x360	0,32
Всього				S=6,26
Санвузол загального користування				
Унітаз	Cersanit EKO	4	660x440x760	1,16
Умивальник	Cersanit EKO 35	4	660x480x360	1,28
Всього				S = 4,44

Додаток В

Функціональні позиції та задачі служби хаускіпінгу в готельно-ресторанного комплексі 3* «Travel History»





Додаток Г

Меню сніданку шведської лінії та розрахунок загальної кількості страв і напоїв

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції шведського столу на одного гостя, г	Кількість порцій шведського столу	Кількість стандартних порцій
1	2	3	4	5
Холодні напої				
Фреш апельсиновий	150	50	60	80
Сік мультіфруктовий «Сандора»	150	50	60	80
Сік яблучно-виноградний «Сандора»	150	50	60	80
Вода мінеральна «Миргородська»	250	83	120	96
Холодні закуски та салати				
Салат «Традиція» (м`ясо відварне, яйце, огірок солоний,	100	25	60	20

горошок, картопля, морква, майонез)				
Салат із свіжою капусти, редису, огірка під сметаною	100	25	60	20
Овочеve асорті (огірки, помідори, перець болгарський)	50/50/50	16/16/16	40	13
Асорті м'ясне (ковбаса салямі, прошуто)	50/50	16/16	40	13
Асорті сирів (радомер, ементаль, моцарела)	50/50/50	16/16/16	40	13
Сухі сніданки та молочні продукти				
Мюслі, вівсяні пластівці, кукурудзяні пластівці	50/50/50	13/13/13	50	54
Родзинки	10	2,5	50	13
Асорті з горіхів	10	2,5	50	13
Курага	10	2,5	50	13
Цукати	10	2,5	50	13
Молоко пряжене	150	25	60	10
Йогурт натуральний	150	25	60	10
Сир кисломолочний	100	25	46	12
Сметана	50	13	46	12
Вершкове масло 82%	10	3	150	45
Гарячі страви та закуски				
Сібас смажений	100	33	60	20
Телятина запечена	50	13	60	16
Сардельки відварні	100	33	60	20
Ікра кабачкова	100	25	70	18

Продовження додатку Г

1	2	3	4	5
Вівсяна каша на воді або молоці	150	50	70	20
Омлет замечений	100	33	50	17
Яйця відварні	80 (2 шт.)	20	60	15
Соуси промислового виробництва				
Майонез	25	6,25	60	15
Кетчуп	25	6,25	60	15
Гірчиця	25	6,25	60	15
Десерти				
Запіканка сирна із цукатами	100	33	50	17
Крепи із апельсинами конфі	100	33	50	17
Асорті фруктове (яблука, банани, апельсини)	50/50/50	16/16/16	50	16
Джем смородиновий	25	6,25	60	15
Конфітюр полуничний	25	6,25	60	15
Хлібобулочні вироби				
Багет гречаний	30	10	60	20
Хліб тостовий	30	10	60	20
Булочка з цільнозернового борошна	30	10	60	20
Борошняні кондитерські вироби				
Круасан із ванільним кремом	42	14	50	17
Булочка із повидлом	42	14	50	17
Гарячі напої				
Чай чорний	200	66	70	23
Чай зелений	200	66	60	23
Кава еспресо	50	16,5	70	23
Кава капучіно	200	66	70	18

Додаток Д

Меню ресторану «Хуторець»

Назва страви, виробу	Вихід, г
Холодні закуски	
Карпачо з сала із заварним житнім хлібом, хрінном та молодою цибулею	100/50/10/20
Холодець із півня та індички із житніми грінками	220/40
Відварний телячий язик з хрінном	150/20
Таріль свіжої городини (редис, помідори, огірки, солодкий перець, кінза, петрушка, цибуля зелена, кріп)	500
Домашні соління (помідори мариновані, огірки квашені, капуста пелюстка, мариновані сливи, гострий перець маринований)	450
Таріль українських крафтових сирів	320
Салати	
Салат із малосольною сьомгою, сирним мусом та мікс салатом	200
Салат із запеченою телятиною, огірком, помідорами та домашнім майонезом	180
Олів'є з індичкою (картопля, морква, перепелині яйця, горошок зелений, філе копченої індички, свіжий огірок, зелень, домашній майонез)	200
Вінегрет по – Закарпатські квашена капуста, буряк, морква, цибуля, олія, квасоля	250
Печений буряк із козячим сиром та грецькими горіхами	180
Салат із рожевих помідорів із фермерською бринзою	170
Гарячі закуски	
Жулен із рапанів по-Одеські	200

Ковбаска домашня із тушковано ковбаскою	120/60
Кров'янка запечена із бородинським хлібом	200/50
Печений баклажан із курячими тельбухами	250
Бандерики із сметаною	180/30
Деруни з білими грибами та сметаною	180/25
Супи	
Юшка рибна	250
Борщ зелений із сметаною	250/30
Борщ український із пампушками	250/50
Суп пюре із лісових грибів	250
Основні гарячі страви	
Білий амур смажений із овочевим рагу	180/120
Лосось смажений із гороховим пюре	170/90
Судак запечений із овочевим соусом	250/70
Короп із солодкою цибулею, смаженою морквою, та печеним буряком	120/80/20
Телятина запечена із вишневим соусом та молодою картоплею	200/50/100
Ребра телячі тушковані із овочами	300
Свинина запечена із білими грибами та картопляним пюре	250/100
Рулько свиняча у пиві із овочами гриль	1120/300
Котлета по-київськи із картопляним пюре	150/80
Кролик тушкований із овочами	280
Горщик печені по-домашньому	300
Домашні голубці із сметаною	200/40

Продовження додатку Д

Назва страви, виробу	Вихід, г
Печінка теляча смажена із цибулею та картопляне пюре	200/100
Вареники з м'ясом та сметаною	200/20
Вареники з картоплею та шкварками	200/50
Вареники з квашеною капустою та шкварками	220/50
Вареники із кисломолочним сором та сметаною	220/50

Вареники із вишнями та сметаною	220/30
Гарніри	
Картопля по-селянські	200
Каша гречана з шкварками	200
Капуста тушкована	200
Десерти	
Сирники із полуничним конфі та сметаною	120/40/20
Львівський сирник із малоновим компоте	150/20
Медовик із чорносливом	150
Вешневі соти із сирно-вершковим кремом	160
Тарт із лимонним курдом	140

Додаток Ж

Барна карта ресторану

Найменування напою	Вихід, мл
Безалкогольні напої	
Гарячі напої	
Чай	
Зелений чай	
М'ятна фантазія	500
Листовий з жасмином	500
Золота квітка з молочним ароматом	500
Фруктовий чай	
Лісові ягоди	500
Трав'яний чай	
Ромашка	500
Чорний чай	
Цейлонський	500
Саусеп	500
Бризки шампанського	500
Кава	
Еспресо	60
Еленіко	60
Подвійний еспресо	140
Американо	140
Капучіно	140
Кава «глясе -карамель»	200
Кава-лате	200
Фраппе з бейлізом	200
Холодні напої	
Вода	
Евіан негазована	330
Бонаква газована	500

Боржомі газована	500
Кока-кола	250
Спрайт	250
Тонік	250
Соки в асортименті	200
Фреші	
Апельсиновий	250
Грейпфрутовий	250
Моркв'яний	250
Яблучний	250
Ананасовий	250
Напої власного виробництва	
Мохіто класичне безалкогольне (м'ята, лайм, содова, лід)	250
Мохіто полуничне безалкогольне (м'ята, полуниця, содова, лід)	330
Айс-ті (лимон, чай чорний, лід)	330
Холодна кава (кава, молоко, лід)	330
Лимонад (содова, грушевий сироп, лайм, лід)	330

Продовження додатку Ж

Найменування напою	Вихід, мл
Мілк - шейк (молочний коктейль шоколадний, ванільний)	330
Алкогольні коктейлі	
Amore Amaro (фреш лимона, лайм, Angostura, Amaro)	100
Aperol Spritz (апероль, Prosecco, апельсин, содова)	150
Hugo (Prosecco, St-Germain, лайм, м'ята)	150
Passion fruit Spritz (Prosecco, сорбет маракуйя, Malibu, Bacardi rum)	180
Negroni by Martini (Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire)	170
Miritto rosso fizz (Prosecco, Grand Marnier, Angostura, пюре маракуйї)	180
Panch Angostura (Amaro, фреш лимона, яблучний сік)	145
Sgroppino (Домашній лимончело, лимонний сорбет, фреш лимона)	220
Basil beauty (Absolut citron, кокосовий сорбет, базилік, маракуйя, ананас)	175

Вина України	
Біле вино	
Сухолиманське	100/750
Надніпрянське	100/750
Шардоне	100/750
Рислінг	100/750
Червоне вино	
Каберне Мерло сухе Колоніст	100/750
Одеське чорне сухе сортове	100/750
Оksamит України Марочне	100/750
Артанія	100/750
Горілка	
Женевер	100
Sterling/стерлінг	100
“хортиця вір”	100
Коньяк	
Метакса сентенару	50
Ремі мартен v.s.o.p. remy martin v.s.o.p. 680	50
Курвуазьє v.s.o.p. courvoisier v.s.o.p. 680	50
Хеннесі v.s.o.p. hennessy v.s.o.p. 780	50
Пиво	
Паулайнер нефільтроване	500
Крушовіце	500
Приватня проварня	500
Стела артуа	500
Чернігівське	500
Старопрамен	500

Додаток К

Меню лобі-бару

Назва страви	Вихід, г
Холодні закуски	
Карпачо з лосося (тонкі скибочки лосося з руколою, сиром пармезан і каперсами)	130
Тартар з тунця (тартар із тунця, з ікрою летючої риби, руколою, авокадо та хрумкими грінками.)	150
Карпачо з телятини (тонкі скибочки телятини з соусом ворчестер, соковитою руколою і сиром пармезан)	120
Брускети з лососем і руколою (хрумка біла чабата зі слабосоленим лососем і міксом салатів)	120
Брускети з сиром моцарела і прошуто (Хрумка біла чабата з прошуто, сиром моцарела, бальзамічним оцтом, італійськими травами і руколою)	120
Брускети з сиром моцарела (хрумка чабата з томатами конкасе, сиром моцарела, бальзамічним оцтом і оливковою олією та томатами конкасе)	120
Салат з лососем (мікс салатів зі скибочками лосося Гравлакс, томатами та авокадо, заправлений гірнично-медовим соусом)	160
Салат з язиком та руколою (салат з відвареним язиком, листям салатів лолароса та руколи, томатами чері, корнішонами, відвареним яйцем з гірничним соусом)	170
Овочевий салат з мусом із сиру фета (солодкий перець, томати, огірки, ялтинська цибуля, маслини, мікс салатів, італійські трави, діжонський соус)	180
Десерти	
Вершковий мус із малиновим компоте та горіховим печивом	120/60
Шоколадна пана-кота із соусом із лісових ягід	110/30
Макарон на вибір (полуниця, малина, фісташковий, шоколадний)	100
Лаймовий чизкейк на мигдальному печені	130
Морковно-імбирне тістечко із крем-сиром	130
Тістечко Шу із лимоним курдом	70
Гарячі напої	
Кава	

Рістрето	15
Еспресо	30
Американо	100
Макіато	30
Капучино	150
Лате	200
Фрапе	300
Кава по-віденськи	150
Глясе	200
Какао	200
Гарячий шоколад	200
Гарячий шоколад з маршмеллоу	200
Чайна карта	
Чай власного виробництва	
Марокканський чай (зелений чай з медом, корицею, лаймом та м'ятою)	400
Ягідний чай з м'ятою (зелений чай з малиною і полуницею)	400

Продовження додатку К

Назва страви	Вихід, г
Чай з яблуком та корицею (зелений чай з яблуком і корицею)	400
Обліпиховий чай (обліпиха, кориця, м'ята)	400
Імбирний чай (свіжий імбир, лимон, бадьян, м'ята)	400
Чай зелений	
Саусеп	200/500
Сенча	200/500
Чорний чай	
Цейлонський чорний	200/500
Чорний чай з бергамотом	200/500
Чай трав'яний	
Альпійський луг	200/500
Трав'яний збір	200/500
Холодні напої	
Безалкогольні коктейлі	
Мохіто класичний	250
Мохіто малина і розмарин	250
Молочно-ванільний	300
Молочно-фруктовий	300
Авторські лимонади	
Лимонад з білого винограду, базилику та фейхоа	320
Лимонад з квіток фіалки та чайної троянди	320
Лимонад з ревеня, імбиря та селери	320
Лимонад імбирно-обліпиховий	320
Води	
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» не газована	500
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» сильно газована	500
«Фанта»	500
«Кока-Кола»	500
Соки	

Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, червоний апельсин, яблучний, яблучно-виноградний, вишневий)	250/500/1000
Фреші:	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Морквяний	200
Алкогольні коктейлі	
Кривава Мері (горілка, лимонний сік, томатний сік, ворчестер соус, табаско соус, сіль, перець)	200 100
Космополітан (горілка, Куантро, сік лайма, журавлинний сік)	115
Віскі Сауер (бурбон, лимонний сік, цукровий сироп, яєчний білок)	110
Манхеттен (бурбон, вермут, Ангостура біттер)	70
Драй Мартіні (джин, вермут Екстра Драй, оливка)	80
Маргарита (текіла, Куантро, сік лайма)	90
Хеннесі ягода (Хеннесі Very Special, лимонний сік, цукровий сироп, ожиновий сироп)	110
Хеннесі Френч (Хеннесі Very Special, просекко, лимонний сік, цукровий сироп)	180

Продовження додатку К

Назва страви	Вихід, г
Хеннессі цитрус (Хеннессі Very Special, цукровий сироп, ячний білок, апельсиновий та лимонний фреш)	110
Джин тонік (джин, тонік)	180
Том Колінс (джин, лимонний сік, цукровий сироп, газована вода)	210
Олд Фешн (Бурбон, цукор, Ангостура)	210
Текіла Санрайз (текіла, апельсиновий сік, Гренадин)	110
Лонг Айленд Айс Ті (горілка, джин, текіла, ром, Куантро, сік лайма, Кока-Кола)	210
Вайт Рашн (горілка, Калуа, вершки)	110
Горілка	
Женевер	50/100/500
Стерлінг	50/100/500
Хортиця VIP	50/100/500
Текіла	
Текіла Sauza Blanco	50/100/500
Текіла Sauza Gold	50/100/500
Текіла Olmeca Gold	50/100/500
Віскі	
John Wood/ Джон Вуд	50/100/500
Eddy/Едду	50/100/500
Eddu Silver / Едду Сільвер	50/100/500
Jack Daniel's Old	50/100/500
Лікери	
Cointreau	100/500
Creme Boulard	100/500
Baileys/Бейліс	100/500

Додаток Л

Комплексне меню для персоналу

Назва страви	Вхід/г
Сніданок	
Холодні закуски	
Асорті із овочів (помідори, перець болгарський, огірок)	50/50/50
Основні страви	
Омлет із овочами	2 шт.
Сосиски з гірчицею	100/20
Оладки із малиновим джемом	120/30
Сирники із сметаною	150/20
Гарячі напої	
Чай чорний	250
Кава	250
Обід	
Холодні закуски	
Салат із свіжих овочів (капуста білокачана, редис, огврки, олія оливкова)	150
Салат «Оліве» (ковбаса лікарська, картопля, морква, огірок, горошок консервований, майонез домашній)	150
Супи	
Бульйон курячий з домашніми галушками	250
Борщ зелений	250/10
Основні страви	
Толстолобик смажений	120
Відбивна свиняча	90
Філе індички запечене із овочами	120
Картопляне пюре	150
Ікра кабачкова	150
Борошняні страви	
Мафін	100
Рогалик із повидлом	90

Напої	
Узвар	250
Лимонад домашній	250
Вечеря	
Холодні страви	
Овочеve асорті (помідори, солодкий перець, огірок)	150
Вінегрет із квасолею	150
Основні страви	
Риба тушкована з овочами	160
Вареники із картоплею та шкварками	100/30
Кондитерські страви	
Млинці із вишнями	120
Напої	
Кава чорна	250
Лимонад домашній	250

Додаток М

Розрахунок поточних витрат готелю 3* «Travel History» 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 12895 тис. грн.

Таблиця 1

Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари у ресторані при готелі 3* «Travel History» на 2020 рік

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції (на рік)	Покупні товари	Всього	Роздрібна ціна за 1	Вартість, тис. грн.
Листя салату	219,0			76,6	16,8
Латук	36,5			65,4	2,4
Листя салату «Лола»	36,5			69,7	2,5
Шпинат	365,0			57,0	20,8
Петрушка	127,8			45,5	5,8

Базилік	748,3		76,0	56,9
М'ята	91,3		64,3	5,9
Помідори свіжі	1825,0		68,0	124,1
Рукола	292,0		79,0	23,1
Баклажани	1186,3		65,5	77,7
Перець Чілі	182,5		72,0	13,1
Брокколі	127,8		80,4	10,3
Цибуля ріпчаста	949,0		4,8	4,6
Часник	73,0		10,2	0,7
Огірки	310,3		34,6	10,7
Буряк	164,3		4,2	0,7
Картопля	4799,8		3,5	16,8
Морква	6478,8		4,5	29,2
Перець	1350,5		29,6	40,0
Гарбуз	219,0		16,5	3,6
Печериці	565,8		42,7	24,2
Помідори черрі	474,5		68,7	32,6
Цукіні	273,8		88,9	24,3
Цибуля порей	273,8		45,5	12,5
Лимон	547,5		44,2	24,2
Яблука	2755,8		20,0	55,1
Чорна смородина	36,5		46,4	1,7
Банан	748,3		35,5	26,6
Персик	109,5		46,4	5,1
Апельсин	2263,0		37,6	85,1
Грейпфрут	2737,5		40,2	110,0
Чорниця	54,8		45,5	2,5
Ананас	547,5		76,6	41,9
Полуниця	273,8		50,0	13,7
Ківі	255,5		45,5	11,6
Малина	200,8		50,0	10,0
Телятина	2263,0		111,0	251,2
Куряче філе	2281,3		45,0	102,7
Печінка куряча	292,0		40,8	11,9
Печінка теляча	182,5		50,5	9,2
Серця курячі	54,8		40,5	2,2
Індик філе	237,3		49,6	11,8
Яловичина	784,8		100,0	78,5
Качка в'ялена філе	219,0		220,6	48,3
Лосось (філе зі	1076,8		390,6	420,6
Креветки	985,5		550,0	542,0
Кальмари	839,5		220,0	184,7
Мідії	730,0		235,0	171,6
Восьминоги	310,3		320,0	99,3
Білий Амур	182,5		130,0	23,7
Тунець	547,5		270,0	147,8
Окунь	182,5		160,0	29,2
Есколар	365,0		130,0	47,5
Омар	91,3		650,0	59,3
Гребінці	730,0		540,0	394,2

Сібас	2372,5			320,0	759,2
Дорадо	2555,0			300,0	766,5
Безалкогольні напої		21900	21900	11	2240,9
Алкогільні напої		10212	10212	670	5714,8
Кондитерські вироби		4280	4280	15	464,2
Хліб		6050	6050	9	94,5
Разом					9895

Стаття 2.

Витрати на оплату праці розраховано у табл. 3.9 та становлять 3362,8 тис. грн.

Стаття 3.

Єдиний соціальний внесок розраховано у таблиці 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	739,8

Стаття 4.

Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів розраховано у таблиці 3 дод. Ж та складають 24851 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. [50].

Результати розрахунків суми амортизації за кожним видом основних засобів та інших необоротних активів по проектуваному готелю 3* «Travel History» наводимо у таблиці 3.

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	300290	30	10010
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	58760	5	11752
Інші	12358	4	3090

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Разом	860628		24851

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	52697	2,523	133,0
Опалення	395	1379	544,7
Гаряча вода	1872	75,35	141,1
Холодна вода	1060	20,376	21,6
Разом			840,3
Відрахування до ремонтного фонду – 0,9% доходу від реалізації послуг готелю			758,0
Разом			1598,3

Таким чином, загальні витрати готелю «Travel History» за статтю 5 становитимуть 1598,3 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	5	1	1000	5,0
Виробничий персонал	33	2	897	59,2
Разом				64,2

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)	70	2	140	3600	504,0
Постільна білизна (односпальний набір)	16	2	34	2800	95,2
Рушники великі	140	2	280	330	92,4
Рушники маленькі	140	4	560	160	89,6
Порцеляновий та фарфоровий посуд	70	4	280	350	98,0
Столові набори	70	2	140	180	25,2
Скляний посуд	70	3	210	180	37,8
Металеві набори	70	2	140	350	49,0
Столова білизна	70	2	140	435	60,9

Разом					1052,1
-------	--	--	--	--	--------

Витрати за статтею – 1116,3 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: збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 55 тис. грн.

Витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 14 тис. грн. Плата за оренду землі – 5600 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 – 5640,1 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 – 46 тис. грн.

Стаття 11.

Витрати матеріалів оздоровчо-рекреаційного призначення плануємо в обсязі 5% від доходу готелю від інших послуг – 34,0 тис. грн.

Стаття 12.

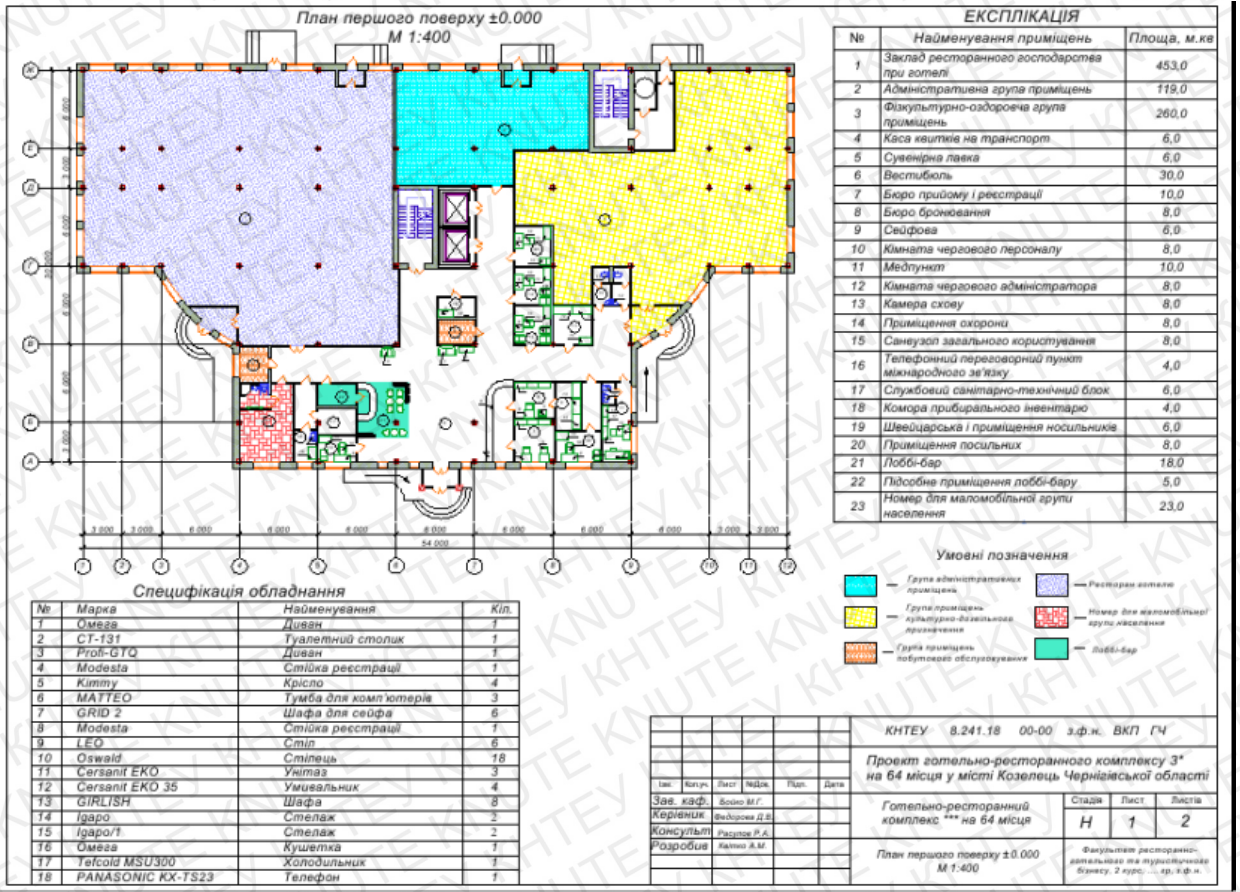
Інші адміністративно-управлінські витрати готелю не плануємо.

Стаття 13.

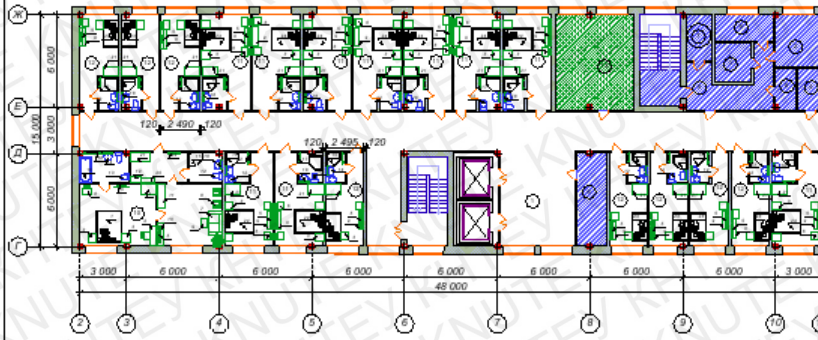
Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від постійних витрат готелю – 1563 тис. грн.

Стаття 14.

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



План житлового поверху на позначці +6.600
М 1:200



ЕКСПЛІКАЦІЯ		
№	Найменування приміщень	Площа, м.кв
1	Хол	30,0
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10,0
3	Комора брудної білизни	6,0
4	Комора прибирального інвентарю	4,0
5	Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,0
6	Кімната побутового обслуговування	11,0
7	Білизнопровід	5,0
8	Санвузол персоналу	3,5
9	Приміщення для зберігання візків pokojов	6,0
10	Номер люкс	56,2
11	Стандарт двомісний	19,0
12	Стандарт одномісний	15,0
13	Дитяча ігрова кімната	30,0

Умови позначення

- Група приміщень побутового обслуговування
- Група приміщень культурно-дозвіляючого призначення

Специфікація обладнання

№	Марка	Найменування	Кіл.
1	Renata	Ліжко	1
2	CT-133	Туалетний столик	1
3	Renata-4/5	Тумбочка	2
4	Arbordrev	Шафа	1
5	Philips 55PUS6503/12	Телевізор	2
6	Alfa GTP C-11	Стилець	2
7	Капіла D2 D-5	Диван	1
8	Капіла D2 D-6	Крісло	2
9	Leo A	Журнальний стіл	1
10	Аманда 1000	Тумба під телевізор	1
11	KOM204S	Ковчег	1
12	COLOMBO S20940100	Умивал	20
13	COLOMBO S40940300	Біде	1
14	MIRAGGIO	Умивальник	20
15	SERENA 32280	Душова кабіна	19
16	BESCO ITALIA	Ванна гідромасажна	1
17	PALADII PShe200	Сушка для рушників	19
18	IKEA NISSEDAL	Дзеркало	19
19	SoundKing SB400B	Тримач для сумок	1
20	SoundKing SB850Ш	Вішалка для одягу	1
21	Паритет-К	Шафа	19
22	IKEA NISSEDAL	Дзеркало	19
23	Скарлет	Ліжко	8
24	Renata	Ліжко	10

КНТЕУ 8.241.18 00-00 з.ф.н. ВКП ГЧ						
Проект готельно-ресторанного комплексу 3* на 64 місця у місті Козелець Чернігівської області						
авт.	керув.	лист	міск.	підп.	дата	
Зав. каф.	Бобко М.Г.					
Керівник	Федорова Д.В.					
Консульт	Рисцова Р.А.					
Розробив	Кіліко А.М.					
Готельно-ресторанний комплекс *** на 64 місця				Станд.	Лист.	Листів
План житлового поверху на позначці ± 6.600 М 1:200				Н	2	2
Результат ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 етс. ... з.ф.н.						