

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА (ПРОЕКТ)

на тему:

ПРОЕКТ РЕКРЕАЦІЙНОГО ГОТЕЛЮ 4* НА 104 МІСЦЯ У СМТ. КОЗИНІ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

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

*підпис
студента*

Ріжок
Ольги Іванівни

Науковий керівник
к.е.н доцент кафедри
готельно-ресторанного бізнесу

підпис керівника

Гопкало Лариса
Михайлівна

Науковий консультант
к.т.н., доцент кафедри
архітектури

*підпис
консультанта*

Мазур Ліля
Михайлівна

Науковий консультант
д.т.н., професор кафедри
технології і організації
ресторанного господарства

*підпис
консультанта*

Юдіна Тетяна
Іллівна

Київ 2019

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	9
1.1. Локація	9
1.2. Функціональні характеристики	14
1.3. Концептуальний стиль та атмосфера	15
1.4. Сервісна концепція	20
1.5. Організаційний дизайн	29
РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ	32
2.1. Екстер'єр готелю	32
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю	35
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	40
3.1. Цінові політика. Фінансовий результат	40
3.2. Ефективність проекту	57
Висновки та пропозиції	59
Список використаних джерел	
Додатки	

ВСТУП

Туризм та рекреація стали одними з найуспішніших та найприбутковіших видів бізнеса сьогодні. Ця сфера стає все більш важливою у структурі національних економік та розвивається швидким темпом, в країнах, що роблять розвиток рекреації та туризму пріоритетними завданнями. Це робить туризм та рекреацію важливою частиною національної економіки та найважливішим наповнювачем державної скарбниці.

Рекреація – розширене відтворення сили людини (фізичних, інтелектуальних та емоційних) або діяльність, спрямована на відновлення продуктивних сил людини.

В Україні обслуговування рекреантів стає не лише самостійною галуззю науки, а й життєво-необхідною формою задоволення потреб людини.

Сучасний споживач туристичних послуг є вимогливим та вибагливим. Щоб задовольнити усі його потреби, доводиться шукати нові способи і форми їх впровадження. Одним із найбільш перспективних видів туризму, який розвивається в Україні швидкими темпами, є гольф-туризм. Отже, актуальності набуває і наукове дослідження сучасного стану та перспектив розвитку цього нового для України виду туризму. Тому проектування нового рекреаційного готелю 4* у смт. Козин Київської області є актуальним

Метою випускного кваліфікаційного проекту – є проектування рекреаційного готелю 4 на 104 місця у смт. Козин Київської області.*

Завдання дослідження:

- визначити концептуальні засади діяльності та розробити загальну концепцію готельного продукту, концепцію дизайну, сервісу підприємства,
- визначити конкурентні переваги проектного готелю;
- обґрунтувати організацію роботи структурних підрозділів готельного підприємства та сервісу.
- визначити площу приміщень різного функціонального призначення при готелі;

- розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості, розробити планувальне рішення об'єкта;
- розробити пропозиції щодо дизайну готелю.
- визначити будівельно-технічні показники проекту,
- обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів, розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформулювати операційний прибуток за перший рік створення. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності підприємства виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

Об'єкт дослідження – процес проектування рекреаційного готелю 4* на 104 місця у смт. Козин Київської області.

Предмет дослідження – теоретичні, прикладні, методичні засади проектування рекреаційного-готелю у смт. Козин Київської області.

Практичне значення отриманих результатів полягає в наступному: запропонований проект рекреаційного готелю 4* на 104 місць може бути використаний для реалізації інвестиційно-будівельного проекту під час прийняття концептуального проектного рішення.

Інформаційну базу склали нормативи та законодавчі документи, публікації у пресі, підручники, статистичні дані матеріали науково-практичних конференцій, інтернет-ресурси та власні спостереження.

Публікації: За темою випускного кваліфікаційного проекту опубліковано статтю у збірнику наукових праць студентів КНТЕУ.

Структура і об'єм випускного кваліфікаційного проекту. Проект складається з вступу, трьох розділів, висновку, списку використаних джерел, додатків та графічних матеріалів. Текстова частина проекту становить - 53 сторінки, містить 9 рисунків та 32 таблиці, 3 сторінки списку використаних джерел з 35 найменувань, 7 додатків. Загальний об'єм роботи становить 89 сторінок.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Локація

При розробці проекту було вирішено розмістити об'єкт за адресою: вулиця Лугова, селище міського типу Козин, Обухівський район (історична місцевість Конча-Заспа), Київська область, 26 км по Старообухівській трасі, поворот на дамбу біля санаторію «Жовтень», ландшафтний заповідник на р. Козинка.

Конча-Заспа практично повністю складається з живописного соснового лісу з виходом на дніпровську набережну, перетинається невеликими дорогами, що розділяють забудови. З радянських часів в селищі жили партійні керівники Української Радянської Соціалістичної Республіки, які будували тут заміські особняки. В даний час Конча-Заспа в більшості своїй населена представниками бізнесу, медіа та політичної верхівки.

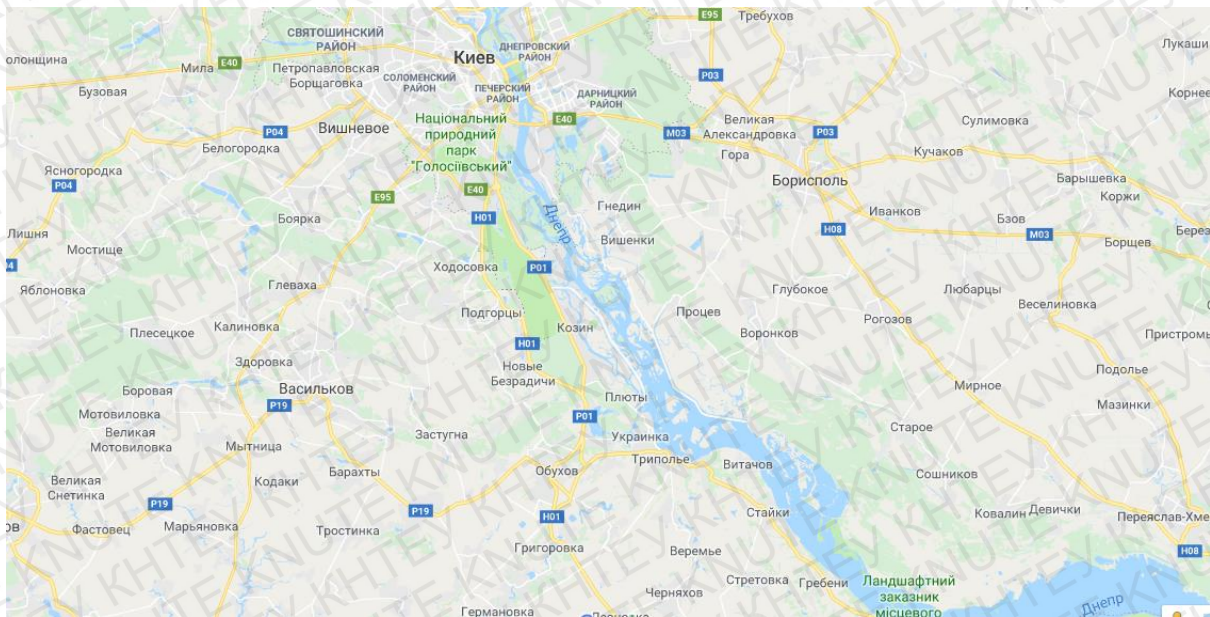


Рис. 1.1. Розміщення с.м.т. Козин в структурі Київської області

Сьогодні с.м.т Козин та історична місцевість Конча-Заспа в цілому вважаються люксовим місцем проживання. Саме такий імідж Конча-Заспи дає жителям цієї території «ексклюзивний» статус з багатьма перевагами та атракціями.

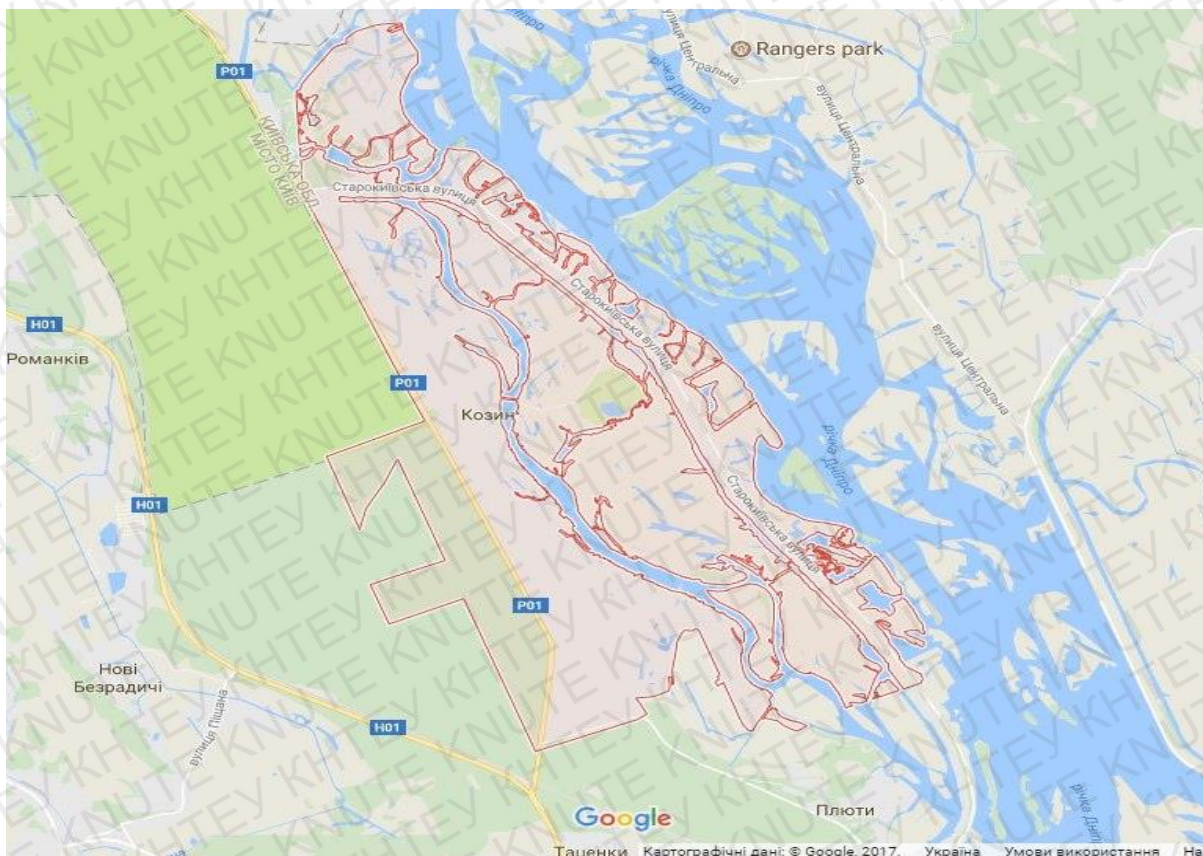


Рис. 1.2. Розміщення с.м.т. Козин в структурі Обухівського регіону

Переваги регіону розміщення:

- є найпрестижнішим районом передмістя Києва;
- в цій місцевості проживає контингент з уподобаннями та рівнем доходів відповідними до політики закладу;
- є екологічно чистою зоною, завдяки рясним лісовим насадженням;
- поряд розміщена річка Козинка;
- розвинена інфраструктура; високий рівень безпеки та комфорту;
- чудова локація - 20 хв по якісній Обухівській трасі або Столичному шосе – і гості вже знову в адміністративному, діловому й історичному центрі Києва.

С.м.т Козин є важливої адміністративною одиницею Київської області та пропонує не тільки вище перелічені переваги для своїх жителів та гостей, а також велику кількість атракцій, які є необхідними для комфортного проживання місцевого населення, а деякі з них являють собою культурну цінність та будуть цікавими для туристів.

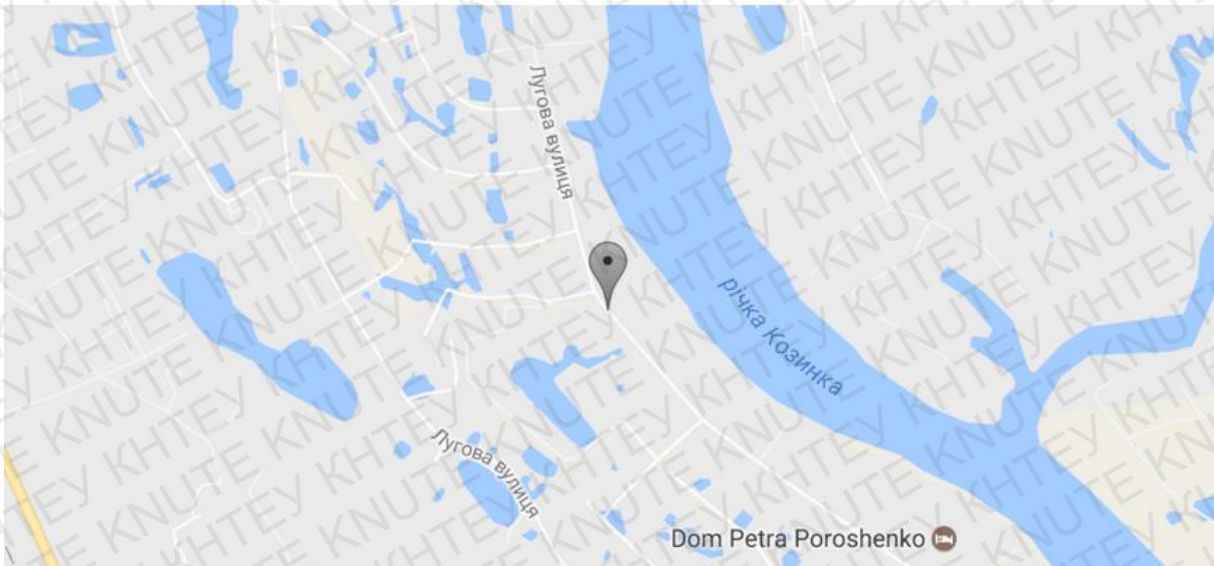


Рис. 1.3. Розміщення готельного об'єкту в Обухівському районі, с. м. т. Козин

Атракції регіону:

- магазини продуктів, будівельних матеріалів, рослин;
- церква;
- поштове відділення;
- спортивна база футбольного клубу «Динамо» (Київ);
- ландшафтний заказник загальнодержавного значення "Козинський".

Для проектування нового готельного підприємства потрібно визначити його перспективи, порівнюючи його з аналогічними засобами розміщення.

У селищі Козин розміщений еколого-рекреаційний гольф центр "Козин" який і є головним конкурентом проектованого засобу тимчасового розміщення. Оскільки даний заклад не є готелем і його головним напрямленням є великий гольф та вдосконалення професійних навичок гри саме у цьому виді спорту, я прийшла до висновку що проектований готель може скласти йому конкуренцію адже моя концепція та мета відрізняється від гольф-центру «Козин».

У якості конкурентів для дослідження обираємо готелі аналогічної категорії 4* та заклади ресторанного господарства цього району. Порівняльна характеристика підприємств наведена у таблиці 1.1.1 та 1.1.2. відповідно.

Таблиця 1.1.1

Конкуренти-заклади готельного господарства проектованого готелю в Обухівському регіоні, с.м.т. Козин

Назва закладу розміщення	Клас	Кількість місць	Адреса	Додаткові послуги
PLATIUM SPA&RESORT Hotel	4*	140	вул.Солов'яненка, 475, с.м.т. Козин, 08711, Обухівський р-н, Київська обл., Україна	<ul style="list-style-type: none"> • СПА • Боулінг • Басейн • Більярд • Спортивно-реабілітаційні послуги • Конференц сервіс • Проведення бенкетів та корпоративів • Реторани і бари • Дитячі розважальні кімнати
Гостинний двір 1812	4*	35	Столичне шосе, 275, с.м.т. Козин, 08711, Обухівський р-н, Київська обл., Україна	<ul style="list-style-type: none"> • СПА • Більярд • Басейн • Спортивні послуги • Конференц сервіс • Проведення бенкетів та корпоративів • Реторани і бари • Караоке • Безкоштовна автостоянка • Катання на велосипедах • Рибалка • Дитячі розважальні кімнати
Holiday Apart Hotel	4*	50	вул.Пайова, 19, с.м.т. Козин, 08711, Обухівський р-н, Київська обл., Україна	<ul style="list-style-type: none"> • СПА • Басейн • Більярд • Спортивні послуги • Проведення бенкетів та корпоративів • Реторани і бари • Безкоштовна автостоянка

В обраній локації ведуть свою діяльність не тільки заклади готельного господарства, а й заклади ресторанного господарства, які також складають конкуренцію для проектованого готелю.

Таблиця 1.1.2.

**Конкуренти-заклади ресторанного господарства проектованого готелю в
Обухівському регіоні, с.м.т. Козин**

№	Назва ЗРГ	Тип	Штат	Режим роботи, годин	Адреса	Спеціалізація
1	Ресторан «Platium»	Ресторан	30	Пн - Нд: 08:00- 23:00	вул.Солов'яненка, 475, с.м.т. Козин, 08711, Обухівський р-н, Київська обл., Україна	Європейська та українська кухні
Всього місць					85	
2	Гриль-бар «Platium»	Ресторан з баром	25	Пн - Нд: 08:00- 23:00	вул.Солов'яненка, 475, с.м.т. Козин, 08711, Обухівський р-н, Київська обл., Україна	Американська кухня
Всього місць					65	
3	"La Residence 1812"	Ресторан	27	Пн - Нд: 08:00- 22:00	Столичне шосе, 275, с.м.т. Козин, 08711, Обухівський р-н, Київська обл., Україна	Французька та українська кухні
Всього місць					70	
4	«Конча-Заспа KNZS»	Ресторан	80	Пн - Нд: 10:00- 01:00	Столичне шосе, 275, с.м.т. Козин, 08711, Обухівський р-н, Київська обл., Україна	Європейська та авторська
Всього місць					200	

Отже, на основі проведеного дослідження можна зробити висновки, що розміщення готельного об'єкту є доцільним у даному регіоні, адже кількість конкурентів невелика, всі вони мають стабільний дохід та високий попит серед туристів. Обравши стратегію підприємства на основі креативності та розширення асортименту додаткових послуг, можна безсумнівно стверджувати, що підприємство матиме успіх.

1.2. Функціональні характеристики

Готель «Royal Family Mini-Golf Club» 4* на 104 місця в Обухівському районі с.м.т. Козин з організацією культурно-розважальних та спортивних заходів у сфері міні-гольфу.

Таблиця 1.2.1.

Характеристика проєктованого готелю «Royal Family Mini-Golf Club»

Тип засобу розміщення	Міні-гольф готель				
Функціональне призначення	Рекреаційний				
Рівень комфорту	****				
Місце розміщення готелю	С.м.т. Козин				
Місткість	104 місця				
Структурні підрозділи	<ul style="list-style-type: none"> - ресторан на 2 зали; - бар - лобі-бар; - SPA-центр; - бенкетна зала; - поле для міні-гольфу; - адміністративно-управлінський, технічний, комерційний підрозділи. 				
Категорії номерів	Апартаменти	Люкс	Напівлюкс	Номер I категорії одномісний	Номер I категорії двомісний
Кількість номерів	1	1	1	15	42
Дизайнерський стиль	Курортна архітектура				

Організаційно-правова форма: Товариство з обмеженою відповідальністю

Засновники: Ріжок Ольга Іванівна.

Адреса: Вулиця Лугова 13, селище міського типу Козин, Київська область

Дата реєстрації 25.11.2019

Місце реєстрації: Обухівська районна державна адміністрація

Податковий номер: 1307971506

Код ЄДПРО: 32855961

Поштовий індекс: 08711

Номер телефону: +3 809 779 393 59

КВЕД-2010: Клас 55.10

1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

Однією з тенденцій активізації туризму на сучасному етапі є розвиток спортивних видів туризму. В ХХІ ст. активно розвивається гольф-туризм. Світова індустрія гольфа включає компанії, які спеціалізуються на будівництві гольф-споруд, підприємств для їх обслуговування, агентів гольф-туризму, фірм з виробництва обладнання для догляду за гольф-полями, фірм з виробництва спортивного інвентарю, екіпіровки.

Популярність гри сприяє збільшенню кількості гольф-клубів з активною концепцією розвитку. Сама по собі гра в гольф є корисною для здоров'я, активною формою відпочинку. І хоч це задоволення не з дешевих, воно того варте. Гольф-курорт може слугувати своєрідним “магнітом”, що “притягує” туристів.

Міні-гольф- цікавий спосіб проведення часу, що поєднує в собі одночасно спорт, відпочинок і розвагу. Є офіційною спортивною дисципліною з проведенням багаторівневих змагань, в т.ч. Чемпіонату світу. Сьогодні WMF нараховує 36 дійсних членів - національних Федерацій і Асоціацій у всьому світі. Офіційні змагання проводяться в 56 країнах. А в 2003 році WMF була офіційно прийнята в Асоціацію Міжнародних Спортивних Федерацій (GAISF/AGFIS) і отримала визнання, як масова і демократична гра.

Як самостійна спортивна дисципліна міні-гольф зародився в 1950-х. На сьогоднішній день визнаними майстрами гри в міні-гольф є спортсмени з Німеччини і Швеції. Цей вид спорту офіційно визнаний і в Україні, та належить до родини неолімпійських дисциплін. Розвитком його на наших теренах займається Національна Всеукраїнська федерація гольфу.

Варто відзначити, що дана бізнес-ідея є досить перспективною в силу того, що конкуренція в цій сфері діяльності, особливо, якщо йдеться про регіони, практично відсутня.

Любителі такого виду спорту об'єднуються в клуби двох видів:

- а) приватні (закриті), де збираються ділові люди,
- б) загальнодоступні (відкриті), де можна грати в колі родини або друзів.

Що стосується міні-гольфу, то в Україні розвинений бізнес з продажу доріжок для міні-гольфу (зручних і компактних, що дозволяють провести гру навіть в офісі). Треба зазначити, що зараз серед наших співвітчизників вже багато любителів і професіоналів. Українські гольфісти грають й набувають досвіду в основному за кордоном. За відсутністю великого поля для гольфу, тренуватися й відшліфовувати свою майстерність доводиться поки що на симуляторах. Серед них, перші гольф-центри сімейного типу в Києві та майданчики полів для гри у міні-гольф (паттінги), що підходять для навчання та тренувань.

Умови для прийому гольф-туристів в Україні вже почали формуватися. А це насамперед якісна інфраструктура, створення якої потребує чималих інвестицій. Першорядним завданням є залучення потенційних інвесторів.

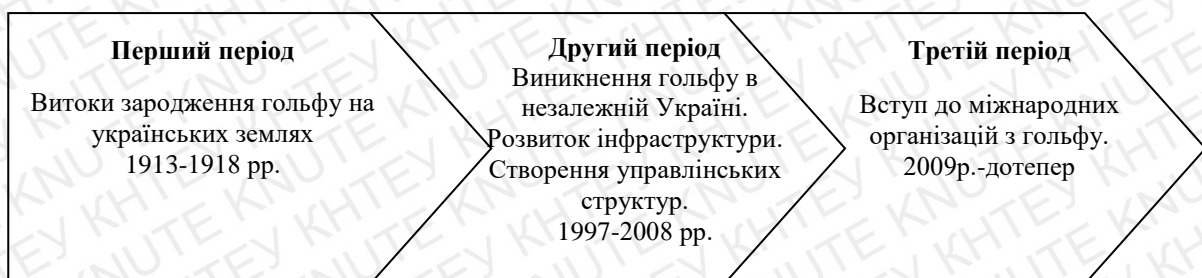


Рис. 1.3.1. Періоди розвитку гольфу в Україні

Розвиток гольфу на території України протікав доволі повільно, та досі є привілейованою грою для вищого класу. Починаючи з першого періоду розвитку гольфу в Україні в нього грали українська аристократія. Після Жовтневої революції почався період занепаду гольфу в Україні та серед її громадян. Тільки у 1997 році, вже у незалежній Україні вищий клас знову повернувся до цієї гри, та процес розвитку та популяризації набагато прискорився. Справжнього розмаху гольф досяг у 2009 році, коли український гольф вийшов на міжнародну арену та заявив про себе.



Рис.1.3.2. Картоschema розташування гольф-полів в Україні

Гольф в Україні сьогодні потребує подальшої популяризації серед різних прошарків населення та розгалуження системи змагань із гольфу серед дітей і молоді.

Сьогодні в Україні діє п'ять гольф-клубів у трьох областях: Київській, Харківській, Луганській та функціонують п'ять стандартних гольф-полів із 18 лунками.

Таблиця 1.3.1

Гольф-клуби та гольф-поля України

	Гольф-клуб		Місто/Область	Гольф-поля		К-сть лунок
	Назва	Рік створення		9 лунок/дата відкриття	18 лунок/дата відкриття	
1	Перший гольф-клуб	2004	Луганська обл.	29 травня 2008 року		12
2	Київський гольф-клуб «Гольфстрім»	7 червня 2008	Київська обл.	-12 липня 2008 року «Паркове»; - 5 липня 2009 року «Клубне»	-2009 рік «Прем'єр»	36
3	Гольф-клуб «Суперіор» (Superior Golf Club)	29 травня 2009	м. Харків	29 травня 2009 року	Липень 2012 року	18

Продовження таблиці 1.3.1

4	Київський гольф-клуб «Роял» (Royal Kiev Golf Club)	2010	Київська обл.	2010 рік		9
5	Гольф-клуб «Козин» (Golf Club Kozyn)	2006	Київська обл.		2011	18
Усього						93

Таблиця 1.3.2

Характеристика споживачів

Ознака	Типи	Характеристика
За географічним розміщенням	А) Мешканці с. м. т. Козин Б) Мешканці м. Київ та жителі Київської області В) Туристи з інших регіонів та країн	А) Відвідують готель з ціллю гри у міні-гольф чи відвідання ресторану у зв'язку з близькістю до готельного комплексу. Б) Відвідують заклад з метою рекреації та відпочинку за грою у міні-гольф. В) Відвідують заклад з ціллю проживання у готельному комплексі та відпочинку.
За активністю	А) Любителі спокійного відпочинку. Б) Любителі активного відпочинку.	А) Приїжджають з метою отримання задоволення від гарного самопочуття при перебуванні на природі, позбавлення від нудьги та рутини. Вони їдуть на відпочинок для того, щоб звільнитися від повсякденних стресів, шуму міста і відпочити у приємному середовищі, подихати свіжим повітрям. Б) Надають перевагу руху, перебуванню на свіжому повітрі, спілкуванню з природою, активному навантаженню власного організму. Мають бажання навчитися грати у міні-гольф.
За віком	А) Діти Б) Молодь В) Середнього віку Г) Старшого віку	А) 3-17 років Б) 18-25 років В) 26-50 років Г) Понад 50 років
За рівнем доходів	А) Середній Б) Високий	А) Дотримуються співвідношення ціна-якість при виборі переліку послуг, які вважають за необхідне отримати. Б) Бажають отримати максимальну кількість послуг високої якості, майже не обмежені у бюджеті. Головне для них – не цінова політика, а висококласний професійний сервіс.
За метою подорожі	А) Відпочинок та розваги	А) Відпочинок з метою проведення вільного часу за грою у міні-гольф, оздоровлення у СПА-центрі та контакту з природою,

Основним сегментом проєктованого готелю є молоді сім'ї з дітьми, що надають перевагу спокійному відпочинку на свіжому повітрі.

Відповідно до сегменту споживачів проєктований заклад має перспективи розширення і стабільного росту для забезпечення постійного доходу проєктованого готелю в умовах розвитку та розширення.

Мета гольф-готелю полягає в тому, щоб «Royal Family Mini-Golf Club» з часом набув дійсно королівського іміджу, а запропонований сервіс міг би задовольнити найвибагливіший смак самого примхливого клієнта. Всі зусилля будуть спрямовані на те, щоб створити комфортні умови для спорту, відпочинку та спілкування.



Рис. 1.3.3. Логотип готелю «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т.

Козин

Місія «Royal Family Mini-Golf Club» - зберегти і розвивати міні-гольф в Україні, забезпечити максимально комфортні умови для практики цього виду спорту, створити ідеальне місце як для професіоналів, так і для новачків. Готель прагне зробити перебування в готелі незабутнім, забезпечивши індивідуальний підхід, щоб кожен гість відчував, що він для особливий.

Філософія

Міні-гольф є справжньою пристрастю готелю. Тому увесь персонал з ентузіазмом приймає тих, хто розділяє цю пристрасть.

«Максимум зусиль – максимум результату»: це змушує персонал

відповідати стандартам гостинності, виправдовувати довіру гостей, надавати привітний прийом, забезпечити безпеку і поважати приватне життя клієнтів.

Комфорт: гості готелю повинні відчувати себе як вдома.

Ефективність: керівництво готелю постійно вдосконалює бізнес-процеси, шукає нові можливості, робить свій внесок у розвиток готельного бізнесу і туризму в країні.

Лідерство: готель прагне бути лідером у своїй сфері діяльності і надихаємо своїх працівників для досягнення кращих результатів.

Основними напрямками діяльності проектного готелю є:

- організація та надання основних послуг проживання і харчування;
- організація відповідного рівня надання послуг відповідно до категорії готелю;
- формування асортименту додаткових послуг з організації дозволя відповідно до дослідження основних потреб та вимог потенційних гостей готелю та споживачів ресторану;

Таблиця 1.3.3.

Основні послуги закладів ресторанного господарства при проектованому готелі «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин

№	Послуга	Споживачі	Вид обслуговування
1	Обслуговування за меню a la carte	Мешканці готелю, гості та учасники змагань	Повне обслуговування офіціантами
2	Банкетне обслуговування	Мешканці готелю, гості та учасники змагань	Повне обслуговування офіціантами
3	Обслуговування в номері	Мешканці готелю	Доставка їжі у номер офіціантами
4	Харчування працівників	Працівники готелю	Самообслуговування

1.4. Сервісна концепція

Організація харчування мешканців рекреаційного готелю «Royal Family Mini-Golf Club» є основним завданням закладів ресторанного господарства при готелі. Відповідно до туристичного призначення об'єкту, рівня його

комфорту та місткості, були обрані заклади ресторанного господарства при проектуваному готелі (табл. 1.4.1).

Таблиця 1.4.1.

Структура закладів ресторанного господарства при проектуваному готелі «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин

№	ЗРГ	Кількість місць відповідно до категорії 4*	Режим роботи
1.	Ресторан «The Queen's Family»	104(при мін. 90% місткості)	08:00-23:00 - організація обслуговування гостей за меню вільного вибору. Цілодобово - організація обслуговування гостей в номері .
2.	Лобі - бар	30 (при мін.2% місткості)	Цілодобово - організація обслуговування гостей за меню бару.
3.	Бар «Hole»	30 (при мін.2% місткості)	Цілодобово - організація обслуговування гостей за меню бару.
4.	Їдальня для персоналу	мін. 30% найбільшої зміни всього готелю (не визначала кількість персоналу всіх служб готелю)	07:00-07:30 - сніданок 12:30-13:00 - обід 18:30-19:00 - вечеря Організація харчування персоналу готелю відповідно до режиму роботи.

Ресторан «The Queen's Family»

Основними закладом ресторанного господарства при проектуваному закладі готельного господарства «Royal Family Mini-Golf Club» буде ресторан «The Queen's Family» на 104 місць, який пропонуватиме страви європейської кухні та сервіс на високому рівні. Обслуговування споживачів буде поєднуватися з організацією відпочинку. Форма обслуговування в торговельному залі – з повним обслуговуванням офіціантами. Режим роботи ресторану з 8:00 до 23:00. Приготування їжі, обслуговування споживачів виконується кухарями та офіціантами високої кваліфікації.

За асортиментом харчування відпочивальників меню ресторану поділяється на шведський стіл (додаток Б), меню вільного вибору страв (додаток В), харчування за попереднім замовленням (обслуговуванню урочистостей, прийомів, ювілеїв, бенкетів).

Організація обслуговування сніданків. Сніданок проєктованому закладі «Royal Family Mini-Golf Club» входить у загальну вартість номеру. Сніданок у ресторані організовано по типу «шведська лінія». Час проведення сніданку – з 8:00 до 12:00 ранку. Для організації шведського столу в торговельному залі ресторану спеціально виділено частину залу з необхідним обладнанням: охолоджуючі столи та марміти для подавання гарячих страв. Окремо передбачено стіл для подавання сухих сніданків, фруктів, десертів та напоїв.

Обслуговування гостей в ресторані за меню вільного вибору. Починаючи з 13.00 у торговельному залі ресторану «The Queen's Family» проводиться обслуговування а la carte. Проєктований ресторан буде обслуговувати не тільки мешканців проєктованого готелю, а також буде відкритий для усіх відвідувачів.

Лобі-бар та бар «Hole»

В холі служби прийому та розміщення розташовано лобі-бар, що працює цілодобово, дозволяє забезпечити потреби всіх гостей протягом всієї доби. Бар розрахований на 30 осіб. Лобі-бар в готелі – це місце зустрічей, очікування, відпочинку. Гостям пропонується свіжа преса, легка музика та телевізор. Клас бару – вищий.

Гостям пропонується барна карта з переліком безалкогольних коктейлем та напоїв та широкий вибір алкогольних напоїв та коктейлів. Серед безалкогольних напоїв є вода, свіжовичавлені соки, газовані напої, кава, чай, охолоджуючі напої та звісно безалкогольні коктейлі.

Асортимент алкогольних напоїв є досить широким, щоб кожен гість знайшов собі щось до душі. Окрім різних алкогольних коктейлем в основі яких є відомі види алкоголю, барна карта пропонує вермути та настойки, горілку, джин, текілу, коньяк, ром, та пиво. Бари проєктованого готельного закладу пропонують гостям віскі з різних країн світу, таких як: Шотландія, Ірландія та США. (Додаток Г) Крім міцного алкоголю та коктейлів бари пропонують винну карту та мають в своєму асортименті різновиди вина, шампанського та ігристих вин з різних країн світу, таких як: Франція, Італія,

Нова Зеландія, Австралія, Австрія. (Додаток Д) Серед страв, що пропонуються, переважають легкі закуски та сендвічі (табл. 1.4.2).

Таблиця 1.4.2

Меню у проєктованих закладах ресторанного господарства лобі-бар та бар «Hole» у готелі «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин

Назва страви	Вихід страви, гр
Крем-брюле з фуа-гра з двома видами желе	160
Тартар з телятини	160
Карпачо з лосося з філе цитрусових	110
Сморреброд з оселедцем	280
Сморреброд з телятиною	280
Сморреброд з лососем та сиром Дор Блю	250
Роли з лососем та сиром філадельфія*	220

Бар «Hole» розташований на першому нежитловому поверсі і пропонує гостям та мешканцям проєктованого готелю той самий перелік страв та напоїв, що і в лобі-барі. Клас бару – вищий.

Room-service (обслуговування в номерах)

Заклад ресторанного господарства при готелі пропонує послуги харчування у номерах. Перелік страв, які гості можуть замовити у номер, наведені у рум-сервіс-меню, яке знаходиться у готельному номері. Обслуговування в номері – цілодобово.

Приймання замовлень на обслуговування в номерах здійснюється безпосередньо в ресторанах через чергового адміністратора або метрдотеля (за телефоном). Він передає замовлення на кухню, а спеціальна група офіціантів, які працюють лише з обслуговуванням в номерах, доставляють замовлення до гостя в номер в зазначений час.

Санітарно-гігієнічні правила вимагають, щоб страви і продукти подавали в номери у посуді з кришкою або накритому серветкою. Для доставки використовують візки невеликих розмірів, що входять у кабінку ліфта для персоналу.

Склад та площа приміщень закладів ресторанного господарства проєктованого готелю наведено у таблиці 1.4.3.

Таблиця 1.4.3

Склад та площі приміщень проєктованих закладів ресторанного господарства у готелі «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин

№	Приміщення	Площа приміщень, м ²	Примітка
А) Ресторан «The Queen's Family» на 104 місць			
52	Торгова зона	230	
53	Аванзал	15	
54	Бар при ресторані	12	
55	Приміщення для офіціантів	8	
Корисна площа		272	
Загальна площа		344	
Б) Лобі-бар на 30 місць			
56	Барна стійка	10	
57	Підсобне приміщення	6	
Корисна площа		16	
Загальна площа		20	
Б) Бар «Hole» на 30 місць			
58	Барна стійка	10	
59	Підсобне приміщення	6	
Корисна площа		16	
Загальна площа		20	
В) Їдальня для персоналу			
62	Обідня зала	30	
63	Роздаткова	12	
64	Мийна столового посуду	8	
65	Комора	6	
Корисна площа		56	
Загальна площа		71	

Термін «порядок обслуговування» означає послідовність дій (табл. 1.4.4), починаючи із прибуття гостей у ресторан. Послідовність дій обслуговуючого персоналу повинна враховувати всі нюанси, щоб задовольнити запити кожного відвідувача.

Таблиця 1.4.4

Структурно-технологічна схема процесу обслуговування у проєктованих закладах ресторанного господарства у готелі «Royal Family Mini-Golf Club»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- вестибюль; - аванзала;	-обладнання для дрібного ремонту; -стіжка адміністратора; -м'які меблі;	-метрдотель; - гості
Послуг харчування та відпочинку	Надання послуг харчування, обслуговування та відпочинку	-торговельна зала; -барна стійка;	-меблі та обладнання торговельної зали; -столовий посуд, набори; -столова білизна; -елементи інтер'єру;	-метрдотель; - офіціант; -сомельє; -бармен; -гості
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	-торговельна зала; -сервізна; бар; -мийна столового посуду; -приміщення офіціантів	-торговельно-технологічне устаткування;	-метрдотель; -офіціант; -гості
Дозвілля	Жива музика, шоу- програми, анімаційна програма	-естрада; -танцювальна площадка	-стіжка	-музикант; -аніматор; -гості

Кількість обслуговуючого персоналу наведено в таблиці 1.4.5. Роботу по управлінню обслуговуючим персоналом буде здійснювати метрдотель.

Метрдотель грає ключову роль в успішному функціонуванні ресторанного господарства та усього обслуговуючого персоналу, тому що він

координує усі процесі закладу громадського харчування. Він також приймає скарги від відвідувачів.

Таблиця 1.4.5

Склад обслуговуючого персоналу проектного закладу ресторанного господарства «The Queen's Family»

Посада	Код класифікатора професій	Кількість штатних одиниць	Посадові оклади, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
Метрдотель	5123	1	15 000	15 000
Сомельє	5123	1	13 000	13 000
Старший офіціант	5123	2	10 000	10 000
Офіціант	5123	12	6 000	72 000
Старший бармен	5123	2	10 000	20 000
Бармен	5123	4	8 000	32 000

Виробничий процес у закладах ресторанного господарства моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Розраховану кількість відвідувачів за кожну годину роботи ресторану «The Queen's Family» оформлюємо у таблиці 1.4.6.

Таблиця 1.4.6

Прогнозована динаміка завантаження зали ресторану «The Queen's Family» на 104 місця, с.м.т. Козин

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місяця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
8:00-12:00		Шведський стіл		104
13:00-14:00	90	0,7	0,5	36
14:00-15:00	90	0,7	0,6	44
15:00-16:00	90	0,7	0,2	15
16:00-17:00	60	1	0,2	21
17:00-18:00	90	0,7	0,3	22
18:00-19:00	60	1	0,6	84
19:00-20:00	90	0,7	0,8	58
20:00-21:00	120	0,5	0,6	31
21:00-22:00	90	0,7	0,4	29
22:00-23:00	90	0,7	0,2	15
Загальна кількість				355

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

У таблиці 1.4.7 проводимо розрахунок прогнозованої кількості страв ресторану «The Queen's Family».

Таблиця 1.4.7

Прогнозована кількість страв у ресторані «The Queen's Family» на 104 місця, с.м.т. Козин

Групи страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв
Основні страви	0,3	107
Холодні закуски	1,9	675
Гарячі закуски	0,4	142
Супи	0,4	142
Основні гарячі страви	1,2	426
Борошняно-кондитерські вироби	0,3	107
Хлібобулочні вироби	0,2	71
Гарячі напої:	1,1	391
Чай	0,6	213
Кава	0,4	142
Холодні напої:	0,7	249
Соки-фреш	0,2	71
Соки фруктові	0,2	71
Напої власного приготування	0,3	107
Вода солодка газована	0,1	36
Вода мінеральна	0,1	36

Склад приміщень основного закладу ресторанного господарства підбирається відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Площі обраних приміщень зазначено у таблиці 1.4.8.

Загальна площа виробничих приміщень проектного закладу ресторанного господарства «The Queen's Family» складає 178 м², з яких основну площу займають гарячий, холодний та доготівельний цехи.

Загальна площа складських приміщень 91 м². Завантажувальна є найбільшою за своєю площею.

Таблиця 1.4.8

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелі «The Queen's Family», с.м.т. Козин

Приміщення	Площа приміщень, м ²	Примітка
1) Виробничі приміщення		
Гарячий цех	40	
Холодний цех	15	
Доготівельний цех	30	
Мийна столового посуду	6	
Мийна кухонного посуду	6	
Мийна і комора тари	6	
Роздаткова	10	
Роздягальня для персоналу (жін.)	8	
Роздягальня для персоналу (чол.)	8	
Санвузол (жін.)	6	
Санвузол (чол.)	6	
Корисна площа	141	
Загальна площа	178	
2) Складські приміщення		
Завантажувальна	20	
Комора для н/ф	6	
Комора інвентаря	8	
Комора для напоїв	8	
Охолоджувальна комора м'ясо-рибних н/ф	6	
Охолоджувальна комора молочно-жирових н/ф	6	
Комора і мийна тари	8	
Приміщення комірника	10	
Корисна площа	72	
Загальна площа	91	

Площа приміщень ресторанного господарства при готелі «Royal Family Mini-Golf Club» склала 724 м².

На основі проведених досліджень пропонується даний портфель послуг дозвілля, які будуть надаватися готелем «Royal Family Mini-Golf Club» :

- Гра в гольф;
- Школа гольфу;
- Дитяча школа гольфу;
- Оренда інвентарю;
- Послуги гідів-перекладачів;

- Трансфер;
- Дитячий майданчик;
- Консьєрж сервіс;
- Обслуговування в номерах;
- Гелікоптер;
- Сигарна кімната;
- SPA – центр.

Анімаційні послуги готельного комплексу за додаткову оплату в готелі «Royal Family Mini-Golf Club» були здійснені з урахуванням спектра додаткових послуг, що пропонуються готелями-конкурентами і вимог до готельного комплексу даного рівня та з розрахунком необхідного спектру послуг, що задовольнить усі потреби цільової аудиторії.

1.5. Організаційний дизайн

Обличчям будь-якого готелю є персонал. Заходячи в будь-який готель гості звертають увагу не тільки на інтер'єр, а й на працівників.

Наладжена організаційна структура — визначальний чинник ефективної роботи готелю. Проектований готель має лінійну організаційну структуру, при такій структурі кожна ланка і кожен підлеглий мають одного керівника, через якого по одному каналу проходять всі команди управління. (Додаток Е)

У цьому разі функціональні структури підрозділу підпорядковуються головному лінійному керівнику. Свої рішення вони реалізують або через головного керівника, або (у межах своїх повноважень) безпосередньо через відповідних керівників служб-виконавців. Таким чином, лінійно-функціональна структура передбачає спеціальні підрозділи при лінійних керівниках.

Вищий рівень управління готельного комплексу, як правило, представлений власником і генеральним директором, що приймають загальні рішення стратегічного характеру. Такі рішення належать до категорії

загальних, від яких залежать розмір підприємства, вибір місця для його будівництва, архітектура та інтер'єр, обладнання, підбір персоналу. Власником підприємства може бути як приватна особа, так і корпорація.

Оперативне управління готельним комплексом здійснює управляючий (директор), який може бути як його власником, так і найманим працівником. Управляючому або директору підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їх діяльність з метою одержання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства. Контроль за роботою персоналу всіх рівнів є однією з основних функцій керівника підприємства.

Управлінська структура проектного закладу тимчасового розміщення включає посади семи директорів відділів, що підпорядковуються генеральному директору: керівник служби прийому та розміщення, керівник маркетингового відділу, керівник служби HR, керівник фінансового відділу, керівник служби організації харчування, керівник служби організації дозвілля та керівник служби безпеки. Вони становлять середній рівень управління і забезпечують реалізацію політики готельного комплексу, що розроблена вищим керівництвом, відповідають за доведення детальніших завдань до підрозділів і відділів, а також за їх виконання. Керівники відділів, як правило, мають широке коло обов'язків і велику свободу щодо прийняття рішень. Крім виконання функцій з реалізації загальних постановочних завдань у конкретні управлінські рішення, вони також виконують завдання, спрямовані на задоволення потреб гостей.

Таким чином, управління та виконання робіт в індустрії гостинності перебувають у межах організаційної структури.

Важливою складовою управління підприємством є формування штатного розпису. (Додаток Ж)

Перед складанням штатного розпису підприємства потрібно виконати підготовчу роботу:

–визначити необхідну чисельність працівників проектного

підприємства ;

–спроєктувати організаційну структуру підприємства.

Підвищення кваліфікації персоналу

Всі працівники будуть проходити обов'язкове підвищення кваліфікації за рахунок підприємства. Інструктори з гольфу будуть проходити особливу підготовку. Перш за все покращення якості роботи з гостем та психологічна підготовка. Офіціанти, окрім постійних тренінгів, мають можливість за рахунок підприємства (за попередньо обумовлену суму) відвідати заклад ресторанного господарства вищого класу для переймання досвіду.

«Виїзні» тренінги проводитимуться раз на рік, тренінги на підприємстві – щоквартально. У випадку кращих працівників року їхні відрядження можуть збільшуватись з одного до двох разів на рік, або ж один раз, але з довшим терміном.

Моральна мотивація передбачає використання системи оцінювання заслуг, ділових якостей працівників, виховання у них почуття гордості за свою фірму, відданості їй, відчуття необхідності, їхньої потреби на підприємстві.

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр готелю

Насамперед під час проектування нового закладу тимчасового проживання необхідно брати до уваги архітектурне середовище в якому планується зведення об'єкту. Для того щоб нова будівля не вибивалася із загального вигляду та концепції архітектури даної території, був проведений аналіз навколишнього архітектурного середовища і було виявлено, що у с. м. т. Козин немає єдиного архітектурного стилю усіх будівель, але є спільною рисою висока якість матеріалів, що використовувались при будівництві та розмах будівель. На території історичної місцевості Конча-Заспа переважають двоповерхові приватні будинки жителів цієї місцевості, але також існують заміські готельні та розважальні комплекси які мають більшу поверховість. Виходячи з цього даний проєкт готелю «Royal Family Mini-Golf Club» не буде виглядати чужерідно серед інших забудов.

Важливим аспектом також є гармонія навколишнього середовища, природи, і проєктованого закладу. Тематика і зовнішній вигляд повинен відповідати природі, що його оточує. Оскільки територія готелю виходить до річки Козинка то буде розумно взяти до уваги при розробці архітектурного рішення цей фактор.

При проєктуванні закладу тимчасового проживання «Royal Family Mini-Golf Club» було вирішено використати архітектурний стиль курортної архітектури Німеччини. Курортна архітектура є течією пізнього історизму в архітектурі, характерний для курортів і прибережних баз відпочинку на німецькому Балтійському морі. Окремі «садиби» в стилі курортної архітектури називаються «курортними садибами» (нім. *Bädervilla*)

Даний тип архітектури зустрічається також далеко від узбережжя, в оздоровчих центрах Центральної Європи - в Тюрингії, Чехії, Швейцарії. Такі споруди зазвичай відносять до так званої «рекреаційної архітектури» (англ.

Spaarchitecture; нім.. Kurarchitektur).



Рис. 2.2.1. Приклад курортного архітектурного стилю [33]

Курортний архітектурний стиль з'явився при проектуванні Хайлігендамма в Мекленбурзі в 1793 році, першого континентального європейського морського курорту для вищого класу - аристократів і підприємців Європи.

Стиль набув значного розвитку з розширенням залізничного сполучення, завдяки якому почалося масове захоплення морськими курортами в Німеччині в кінці XIX - початку XX століття. Стиль передбачає варіації декількох стилів з новими елементами, включаючи історизм і модерн. Будинки зазвичай будуються в два або чотири поверхи, фасади прикрашені балконами, фронтонами і верандами. У великих віллах іноді присутній центральний ризаліт. Арочні або прямокутні вікна іноді обрамлені напівколоннами або пілястрами. Трикутні дахи доповнюються башточками. Відмінною особливістю курортного стилю є прихильність класицизму, який можна доповнювати орнаментом модерну.

Білий - найбільш поширений колір, тому нерідко курорти описують «білими перлинами». Рідко зустрічаються інші кольори - бордо, оливковий,

бежевий або синій. Будинки в курортному стилі досить крихкі і в основному побудовані з дерева.

Саме курортний стиль німецького узбережжя дає змогу історично поринути у роки появи міні-гольфу. Міні-гольф зародився саме в Німеччині та набрав популярності у сусідніх від Німеччини країнах, таких як Австрія і Швейцарія.

Становлення міні-гольфу як самостійного виду спорту в даний час офіційно відносять до 1953 року, коли швейцарський архітектор Поль Бонгіні побудував перший спеціалізований майданчик для міні-гольфу в його сучасному розумінні і запатентував назву «mini-golf». П'ятьма роками пізніше в Німеччині Альберт Хесс створив перше поле з сучасним штучним покриттям, після чого міні-гольф почав стрімко поширюватися по Європі, а згодом отримав визнання і на інших континентах.



Рис. 2.2.2. Приклад архітектурного рішення проектного готелю «Royal Family Mini-Golf Club» [32]

Будівля проектного закладу тимчасового розміщення планується бути 4-х поверховою, з підвальним поверхом розрахованим на SPA-послуги. Перший поверх проектується як вестибюльний, на ньому розміщується приймально-вестибюльна група приміщень, ресторан, бари та технічні приміщення для персоналу проектного закладу. На другому та третьому поверхах знаходяться двомісні та одномісні номери I категорії. Четвертий

поверх відведений під номери напівлюкс, люкс та апартаменти.

На території проектного закладу готельного господарства планується провести додаткове озеленення для збільшення рекреаційного ефекту для гостей закладу. За допомогою спеціальних порід дерев та кущів буде досягнутий ефект Німеччини та Німецьких Альп. Сосна, бук і ялина є основними породами дерев, якими наповнені ліса Німеччини. Окрім дерев планується створення альпійської галявини біля озера. Там будуть висаджені характерні для тієї місцевості рослини такі як: лілія, примула, ялівець, лаванда та ін. Гості закладу матимуть змогу насолоджуватись атмосферою і флорою Альп прогулюючись по спеціальним доріжкам ідучи до річки.

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

Гості приїжджаючи в заклад готельного господарства в першу чергу очікують затишку в інтер'єрі готелю та їхнього номеру. Саме в затишній і комфортній атмосфері гості мають змогу відпочити та відчути себе як вдома та відпочити на першокласному рівні.

На сьогодні найбільш вигідним інтер'єрним стилем для пропагування затишку є скандинавський стиль. Природа скандинавських країн стала музою для творців елегантного, зрозумілого кожному стилю в інтер'єрі, який завоював серця мільйонів людей, що люблять доступні, надійні і затишні оселі. Цей новий підхід до дизайну був поєднанням краси, простоти та функціональності. Елемент функціональності певний час впливав на скандинавську архітектуру з рухом Баухаус. Суворий клімат Північної Європи, особливо взимку, давно вплинув на скандинавські країни та привніс ідею, що простота та ефективність важливіші прикрас.

В дизайні інтер'єру готелю «Royal Family Mini-Golf Club» використовується скандинавський стиль. Скандинавський стиль інтер'єру - це орієнтація на вищий рівень комфорту, який створюється за рахунок використання виключно натуральних матеріалів і текстилю, м'яких

кольорових рішень, продуманого мінімалізму при заповненні внутрішнього простору, використання природних елементів декору.

У інтер'єрі готельних номерів переважають пастельні тони: бежевий, світло-сірий, ясно-блакитний, ясно-зелений, світло-коричневий. Але основним кольором скандинавського стилю, без сумніву, можна назвати білий. Проте слід додати соковитих кольорових акцентів, щоб оживити обстановку. Для цього чудово підійдуть сині, червоні і зелені відтінки.



Рис. 2.2.1. Приклад дизайнерського рішення номеру I категорії двомісний у готелі «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин [30]

Основна вимога до матеріалів - натуральність, саме вона привнесе затишок номерам проєктованого закладу. Деревина, метал, натуральний камінь, скло, бавовна, льон, хутро, шкіра, кераміка, будь-які з цих матеріалів можна сміливо використати в скандинавському стилі.

Мінімалізм часто вважають холодним і гострим для критиків, але скандинавський дизайн створює тепло через текстиль, а не захаращує кімнату великою кількістю декоративних предметів. М'який текстиль, наприклад, овчина, шерсть та мохер, є необхідними у холодному кліматі та зберігають естетичність, але одночасно додають певного візуального інтересу. Все, що

додається до інтер'єру повинно мати практичну мету.

Меблі в інтер'єрі номерів практичні і функціональні, у кімнатах повинно бути максимум вільного простору. Найчастіше меблі виготовляють з дерев світлих порід (бук, береза, іноді сосна, ялина). Для оббивки можна використати текстиль, замшу, шкіру, бавовну, льон.

Якби скандинавський інтер'єр був повністю білим або в пастельних тонах - це виглядало б трохи безлико. Родзинкою скандинавського інтер'єру є яскраві акценти. Це можуть бути яскраві подушки, килимки, абажури, картини, та інші деталі декору.



Рис. 2.2.2. Приклад дизайнерського рішення апартаментів готелі «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин [29]

Інтер'єр ресторану також виконаний у скандинавському стилі але з більшим використанням теплих відтінків для створення теплої та затишної атмосфери. Жовтий колір не тільки стимулює нервову і травну системи, але також сприяє розвитку логічного мислення і вселяє почуття радості і захищеності, що допомагає їжі краще засвоюватися. Тому самі теплі та спокійні відтінки цього кольору підійдуть для оформлення зали ресторану

проектowanego закладу тимчасового проживання.

Також важливим є використання для меблів натуральних матеріалів з дерева, які будуть в гармонії з кольором стін. Освітлення ресторану має важливе значення для сприйняття їжі, тому освітлення планується бути м'яким і теплим.

Будь то на підлозі, на стінах, для виготовлення шаф або столів, скандинавський дизайн включає багато дерева. Але не будь-яка деревина буде відповідати цьому стилю. Відповідно до його легкої та світлої тематики, деревина, що використовується у скандинавському дизайні, - це, як правило, світлі породи дерев, як бук, ясен та сосна.



Рис. 2.2.3. Приклад дизайнерського рішення ресторану у готелі «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин [30]

Вестибюльна група приміщень оформлена в скандинавському стилі як і весь проектований заклад, але з більшою кількістю яскравих елементів декору для надання правильного настрою новоприбувшим гостям закладу. Вестибюль не може мати однотонне світле кольорове рішення, тому що це може виглядати безлико та нецікаво. З цієї причини необхідно додати цікавої

родзинки у кольоровому рішенні вестибюльних приміщень.



Рис. 2.2.3. Приклад дизайнерського рішення вестибюлю у готелі «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин [31]

М'які меблі займають особливе місце в «нордичному» інтер'єрі. Дивани і крісла обов'язково повинні бути оббиті міцними натуральними матеріалами - бавовною, льоном, замшею можливо шкірою. Кольори в основному спокійні, але необхідно додати яскраві акценти, доповнивши інтер'єр червоними, блакитними або зеленими кріслами та диванами.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Цінові політика. Фінансовий результат

Економічне обґрунтування проекту здійснюється з урахуванням стадій життєвого циклу, змін зовнішнього ринкового середовища та ризиків, що виникають у процесі створення та функціонування проектного закладу.

Основою економічного обґрунтування параметрів створення готелю є розроблення виробничої програми, у тому числі за основними центрами відповідальності та сервісу, і, відповідно, обсягів діяльності, які визначатимуть дохідну та витратну складові проекту.

Основними видами діяльності готелю є:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання та організація послуг харчування;
- надання послуг спортивно-оздоровчого, культурно-анімаційної, побутового та торгового призначення.

Виробничо-експлуатаційна програма закладу готельного господарства «Royal Family Mini-Golf Club» – це кількість номерів та місць у них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання (або оборотності місця).

Основну частину доходів проектного готелю «Royal Family Mini-Golf Club» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

- дохід від продажу номерів/місць ;
- дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот;
- доходи об'єктів оздоровчого та рекреаційного призначення;
- інші операційні доходи.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом

дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Ціни на послуги з тимчасового проживання наведені у табл.3.1.1.

Таблиця 3.1.1

Орієнтовні ціни номерного фонду проектного готелю «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин на плановий рік

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Вища категорія, у т.ч.:			
- апартамент	5600	6900	6900
- люкс	4800	5000	4900
- напівлюкс	4200	4800	4600
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:			
- одномісні	2000	2300	2100
- двомісні	2200	2700	2500

Для визначення обсягів діяльності проектного готелю «Royal Family Mini-Golf Club» обґрунтуємо планові обсяги послуг з тимчасового розміщення.

У табл. 3.1.2 проводимо розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення проектного готелю «Royal Family Mini-Golf Club».

Беремо до уваги, що кількість днів експлуатації проектного готелю – 365 днів на рік. Також важливо пам'ятати що реалізація послуг з тимчасового розміщення є різною протягом одного року, тому ділимо рік на сезон, високий сезон та міжсезоння. Таким чином плановий коефіцієнт завантаженості номерного фонду проектного готельного господарства в залежності від вибраного сезону становить – 0,6-0,8.

Згідно з розрахунками обсяг реалізації послуг тимчасового розміщення на один рік разом у сезон. високий сезон та міжсезоння та установить 37960 людино-днів

Таблиця 3.1.2

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин на плановий рік

Категорії номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів			
			Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Міжсезоння	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
апартамент	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	230	260	240	730
люкс	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	230	260	240	730
напівлюкс	1	1	115	130	120	0,6	0,8	0,7	115	130	120	365
одномісні	15	15	115	130	120	0,6	0,8	0,7	1725	1950	1800	5475
двомісні	42	84	115	130	120	0,6	0,8	0,7	9660	10920	10080	30660
Разом	60	104	115	130	120	0,6	0,8	0,7	11960	13520	12480	37960

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Royal Family Mini-Golf Club» у с.м.т. Козин проводимо у табл. 3.1.3.

Важливо пам'ятати, що плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового проживання також залежить від сезону. Саме тому в розрахунках використовуються плановий обсяг реалізації послуг та ціни за номер у сезон, високий сезон та міжсезоння для отримання вірного результату планового доходу.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення наведений у таблиці 3.1.3 відображений у тисячах гривень.

Таблиця 3.1.3

**Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення
гостей готелю «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин**

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино/дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсе- зоння	висо- кий сезон	сезон	разом	міжсе- зоння	високий сезон	сезон	міжсе- зоння	високий сезон	сезон	разом
апартамент	230	260	240	730	5600	6900	6900	1288	1794	1656	4738
люкс	230	260	240	730	4800	5000	4900	1104	1300	1176	3580
напівлюкс	115	130	120	365	4200	4800	4600	483	624	552	1659
одномісні	1725	1950	1800	5475	2000	2300	2100	3450	4485	3780	11715
двомісні	9660	10920	10080	30660	2200	2700	2500	21252	29484	25200	75936
Разом	11960	13520	12480	37960	18800	21700	21000	27577	37687	32364	97628

Процес реалізації товарів буде здійснюватися усіма можливими операціями: згідно з договорами купівлі-продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів.

Товарообіг ресторану при готелі як планується буде складається з двох основних складових:

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

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ при проєктованому готелі приймаємо:

- організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу;
- виробництво страв за вільним вибором у ресторані та барах при проєктованому готелі;
- організацію event-обслуговування.

Планування кількості замовлення послуг закладів ресторанного господарства при готелі «Royal Family Mini-Golf Club» на плановий рік наведено у табл. 3.1.4.

Таблиця 3.1.4

Планування кількості замовлення послуг закладів ресторанного господарства при готелі «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	11960	13520	12480	37960
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Виробництво страв за вільним вибором	60	80	70	
2.3. Організація event-обслуговування	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	11960	13520	12480	37960
3.2. Виробництво страв за вільним вибором	7176	10816	8736	26728
3.3. Організація event-обслуговування	2392	5408	3744	11544

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

чисельності гостей проживаючих у проектованому готелю «Royal Family Mini-Golf Club» залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.1.5).

Таблиця 3.1.5

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства при готелі «Royal Family Mini-Golf Club» на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом, тис. грн
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	11960	13520	12480	37960
1.2. Виробництво страв за вільним вибором	7176	10816	8736	26728
1.3. Організація event-обслуговування	2392	5408	3744	11544
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	150	200	180	
2.2. Виробництво страв за вільним вибором	420	500	460	
2.3. Організація event-обслуговування	650	800	700	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	1794	2704	2246,4	6744,4
3.2. Виробництво страв за вільним вибором	3013,92	5408	4018,56	12440,48
3.3. Організація event-обслуговування	1554,8	4326,4	2620,8	8502
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	6362,72	12438,4	8885,76	27686,88

Анімаційні послуги проектованого готелю грають важливу роль у фінансовому результаті усього проектованого підприємства. Анімаційні послуги готельного комплексу за додаткову оплату в готелі «Royal Family Mini-Golf Club» були здійснені з урахуванням спектра додаткових послуг та, що пропонуються готелями-конкурентами і вимог до готельного комплексу даного рівня та з розрахунком необхідного спектру послуг, що задовольнить усі потреби цільової аудиторії наведені у табл. 3.1.6.

Основними анімаційні послугами проектованого готельного господарства є міні-гольф та спа-послуги.

Таблиця 3.1.6

**Орієнтовні ціни на анімаційні послуги у за додаткову оплату в
проектованому готелі «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин**

Послуга	Вартість послуги	Умови надання послуги
Гра в гольф		
Гольф тур	100	Ознайомлення з територією та експлуатацією міні – гольфу. Тривалість – 45 хв.
Міні – гольф	400	Вартість послуги з людини за 1 годину , обладнання включене. Гольф – поле на 18 лунок.
Міні – гольф	200	Вартість послуги з людини за 1 годину , обладнання включене. Гольф – поле на 18 лунок.
Велика корзина м'ячів	100	Вартість послуги для одної людини за 1 годину , обладнання включене.
Маленька корзина м'ячів	50	Вартість послуги для одної людини за 1 годину , обладнання включене.
Школа гольфу		
Індивідуальні заняття	500	Вартість індивідуального заняття з інструктором, обладнання включене. Тривалість заняття – 1 година.
Пакет з 5 занять	2 500	Вартість за пакет послуг для індивідуального заняття з інструктором, обладнання включене. Тривалість заняття – 1 година.
Заняття з інструктором	300	Погодинна вартість за індивідуальне заняття з інструктором.
Дитяча школа гольфу		
Kidsgolf	1 100	Вартість за індивідуальне заняття з інструктором дітей віком від 6 до 17 років (1 раз в тиждень). Вартість – за 1 місяць.
Трансфер		
Легковий Mercedes E-класу	400	Гості «Royal Family Mini-Golf Club» можуть у будь-який момент замовити автомобіль із водієм. Тривалість оренди авто – 1 год.

Продовження таблиці 3.1.6

Мікроавтобус Mercedes (для кампанії до 8 осіб)	500	Гості «Royal Family Mini-Golf Club» можуть у будь-який момент замовити автомобіль із водієм. Тривалість оренди авто – 1 год.
SPA – центр		
Масажні кабінети	Від 400	Масажи в «Royal Family Mini-Golf Club» — це два масажних кабінети та більше ніж 15 процедур для тіла. Класичний та лікувальний, для відновлення та моделюючий, японський та тайський, дитячий та спортивний. Тривалість – 1 година.
Фінська сауна	250	Вартість за орендування фінської сауни з відповідним лікувальним обладнанням. Тривалість – 1 година.
Обгортання та пілінги	Від 500	Вартість послуги за очищення, живлення, відновлення, корекції та омолодження. Вся косметика натуральна: морська сіль, ароматичні олії, морські водорості. Тривалість – від 30 хвилин.

Планування обсягу операційних доходів проектного-готелю «Royal Family Mini-Golf Club» проводимо в табл. 3.1.7.

Таблиця 3.1.7

**Планування обсягу операційних доходів проектного готелю
«Royal Family Mini-Golf Club» на плановий рік**

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	27577	37687	32364	97628
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	6362,72	12438,4	8885,7	27686,88
Разом: основні операційні доходи рекреаційного-готелю, тис. грн	33939,72	50125,4	41249,7	125314,88
3. Інші операційні доходи, тис. грн	2940,0	5911,4	4111,6	12962,9
Разом: операційні доходи проектного готелю, тис. грн	36879,72	56036,8	45361,3	138277,78

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає

результати господарської діяльності закладу, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом.

В план операційних витрат проектного-готелю 4* «Royal Family Mini-Golf Club» включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг. Зведений план операційних витрат готелю та його структурних підрозділів розраховується за наступними операційними статтями витрат.

Стаття 1: Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, покупних товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства. Порядок розрахунку первісної вартості матеріальних ресурсів, що використовуються закладом ресторанного господарства готелю, наведено у табл. 3.1.8.

Таблиця 3.1.8

Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари закладу ресторанного господарства проектного готелю «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин на плановий рік

Найменування продуктів	Річний плановий обсяг продуктів, кг	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн.
1	2	3	4
Свинина (вирізка)	3942	140	551,9
Баранина	2044	160	327,0
Телятина (вирізка)	5511,5	150	826,7
Куряче філе	3285	90	295,7
Свинні ребра	1204,5	120	144,5
Індичка	1752	130	227,8
Перепілка	1314	170	223,4
Курячі крильця	1460	52	75,9
Печінка куряча	766,5	55	42,2
Лосось	5949,5	450	2677,3
Карасі	1277,5	64	81,8
Судак	1131,5	180	203,7
Форель	1752	270	473,0

Продовження таблиці 3.1.8

Тигрові креветки	1204,5	240	289,1
М'ясна гастрономія	1606	230	369,4
Рибна гастрономія	912,5	240	219,0
Сири тверді	3212	150	481,8
Молоко	4708,5	24	113,0
Сметана	1241	64	79,4
Вершки	1095	71	77,7
Сир кисломолочний	1715,5	65	111,5
Яйця	31390	2,4	75,3
Помідори	5986	66	395,1
Картопля	17301	9	155,7
Огірки	4453	59	262,7
Перець болгарський	3212	74	237,7
Авокадо	657	90	59,1
Цибуля	4197,5	10	42,0
Морква	5986	9	53,9
Зелень	547,5	42	23,0
Буряк	1569,5	8	12,6
Баклажани	1788,5	47	84,1
Капуста білокачанна	1898	12	22,8
Гриби білі	1314	44	57,8
Шампінйони	1496,5	32	47,9
Борошно	3723	14	52,1
Банан	2007,5	28	56,2
Апельсин	3467,5	31	107,5
Яблуко	3723	18	67,0
Грейпфрут	1861,5	30	55,8
Шоколад	292	103	30,1
Чай	438	280	122,6
Кава	547,5	340	186,2
Мінеральна вода	12410	12	148,9
Солодка вода	10950	13	142,4
Хліб та хлібобулочні вироби	5876,5	10	58,8
Кондитерські вироби	5110	14,5	74,1
Алкогольні напої	8760	80	700,8
Сік «Сандора»	10950	30	328,5
Разом			11552,3

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати склали 1379 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок - сплачується суб'єктами господарювання – фізичними та юридичними особами. Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску в розмірі 22% від загального фонду оплати праці – 303,38 тис. грн

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України та складають 59790,3 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на ресурсне забезпечення, в тому числі на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення наведено в табл. 3.1.9.

Таблиця 3.1.9

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення проектного-готелю «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин на плановий рік

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	121771,3	1,68	204,6
Опалення	843,4	1416,96	1195,1
Вода, у тому числі			
- холодна	14516	15,79	229,2
- гаряча	7154	84,45	604,2
Відрахування до ремонтного фонду	1,0% доходу від реалізації послуг готелю		1425,9
Разом			3658,9

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на заклади ресторанного господарства покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом.

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти на рік. Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу проектного рекреаційного готелю на плановий рік проводимо у табл. 3.1.10.

Таблиця 3.1.10

**Сума зносу спеціального одягу персоналу у проєктованому готелі
«Royal Family Mini-Golf Club» на планований рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	9	1	1600	14,4
Оперативно-виробничий персонал	122	2	800	195,2
Разом				209,6

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів проєктованого готелю на плановий рік проводиться у табл. 3.1.11.

Таблиця 3.1.11

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів проєктованого готелю «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин на плановий рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Постільна білизна	104	2	280	950	197,6
Розмір 80x160	104	4	560	250	104
Розмір 80x80	104	4	560	120	49,92
Розмір 40x40	104	4	560	60	24,96
Халати	104	2	280	495	102,96
Капці	104	2	280	60	12,48
Порцеляновий посуд	104	3	420	500	156
Столові набори	104	2	280	280	58,24
Скляний посуд	104	3	420	190	59,28
Металевий посуд	104	1	140	305	31,72
Інший посуд	104	2	280	100	20,8
Серветки для закладів ресторанного господарства	104	3	420	45	14,04
Скатертини для столів	60	3	180	110	19,8
Разом					851,8

Загальна витрати за статтею 6 становлять: 1061,4 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів не плануємо, оскільки проєктований готель планується будувати.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі, що входять до собівартості послуг, в тому числі: збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 1,5 тис. грн. (на місяць), витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 2,2 тис. грн. (на місяць), ліцензія на продаж алкогольних напоїв – 8,0 тис. грн. (одноразово), сертифікат відповідності на продукти харчування – 5,0 тис. грн. (на місяць), дозвіл на розміщення об'єкта зовнішньої реклами – 3,6 тис. грн. (на місяць), сертифікат на послуги тимчасового проживання та сертифікат на харчування – 3,5 тис. грн. (на місяць), збір за місяць для паркування транспортних засобів – 1,7 тис. грн. (на місяць).

Загальна витрати за статтею 8 становлять: 218,0 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 365 днів.

В середньому за день одна машина проходить 150 км, вартість бензину – 29 грн. Витрати на паливо становлять:

$(150 \cdot 365 \cdot 0,12 \cdot 29) / 1000 = 190,53$ тис. грн;

Стаття 10. Витрати на охорону готелю визначаємо в обсязі 0,06% доходу проєктованого рекреаційного готелю: 82,96 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення приймаємо 300 грн на кожного гостя: $300 \cdot 104 / 1000 = 31,2$ тис. грн.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати: у підприємстві будуть виділені кошти на організацію музично-розважальних заходів та виставкову діяльність в сумі 64,0 тис. грн. на рік.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного збитку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% постійних витрат проектного готелю: 6142,2 тис. грн.

Стаття 14. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю, не передбачаємо, оскільки, залучення кредиту не планується.

Склад та вартість основних поточних витрат діяльності проектного готелю зводимо у табл. 3.1.12, при цьому поточні витрати діяльності розділяємо на умовно-постійні (ПВ) та умовно-змінні (ЗВ).

Таблиця 3.1.12

**Зведений кошторис операційних витрат проектного готелю
«Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин на плановий рік**

Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати ЗВ та ПВ
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	11552,3	ЗВ
Стаття 2. Витрати на оплату праці	1379	ЗВ
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	303,38	ЗВ
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	59790,3	ПВ
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	3658,9	ЗВ
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1061,4	ПВ
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	218	ПВ
Стаття 9. Витрати на транспортування	190,53	ЗВ
Стаття 10. Витрати на охорону	82,96	ПВ
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	31,2	ЗВ
Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати	64	ЗВ
Стаття 13. Інші поточні витрати діяльності	6142,2	ПВ
Стаття 14. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати	84474,17	
умовно-змінні	17179,31	
умовно-постійні	67294,86	

Маржинальний запас стійкості готелю – це процентне співвідношення планового річного обсягу доходів до доходу в точці беззбитковості діяльності. Для аналізу беззбитковості діяльності проектного готелю необхідною умовою є поділ витрат підприємства на умовно-постійні та умовно-змінні. Розрахунки планового маржинального прибутку узагальнюють у табл. 3.1.13.

Таблиця 3.1.13

**Планування маржинального прибутку проектного готелю
«Royal Family Mini-Golf Club» на плановий рік**

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.1.7	138277,78
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.1.3	97628
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.1.5	27686,88
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.1.7	12962,9
2. Податок на додану вартість	20%	28518,5
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	109759,28
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.1.12	17179,31
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.1.8	11552,3
4.2. Інші змінні витрати	3.1.12	14683,4
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	92579,97
6. Постійні витрати	3.1.12	67294,86
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	25285,11

Чистий прибуток – це виражений у грошовій формі чистий дохід закладу на капітал, що вкладений. Прибуток закладу – це різниця між сукупними доходами та сукупними витратами закладу за певний період.

Для проектного закладу готельного господарства «Royal Family Mini-Golf Club» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 3.1.14).

Таблиця 3.1.14

Планування цільового прибутку проектного готелю «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин на плановий рік

№пор.	Показник	Алгоритм Розрахунку	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.1.7	138277,78
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		11%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п.1*п.2/100	15210,5

Операційний прибуток готелю – це різниця між сукупним чистим доходом та сукупними витратами від операційної діяльності підприємства за певний період. Для готельного підприємства, що створюється, головним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Розрахунок результативних показників операційної діяльності проектного рекреаційного готелю на перший рік його функціонування наданий у табл. 3.1.15.

Таблиця 3.1.15

Планування основних результатів діяльності проектного готелю «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин на плановий рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.1.7	138277,78
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.1.12	17179,31
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.1.12	67294,86
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.36	25285,11
5	Податок на прибуток	18%	4551,31
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	20733,8
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6 / рядок 1)*100	14,99
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.37	15210,5
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	20733,8

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення проєктованого готелю

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готельного підприємства передбачає оцінку можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом.

З табл. 3.1.15 бачимо, що можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проєкту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Отже можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готельного підприємства та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Рентабельність це відносний показник економічної ефективності, що комплексно відображає стан використання матеріальних, трудових і фінансових ресурсів

Алгоритм розрахунку показників рентабельності з використанням формул для розрахунків наведений у табл. 3.1.16.

Таблиця 3.1.16

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування проєктованого готелю «Royal Family Mini-Golf Club»,

с.м.т. Козин

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності (РРО, %)	$P_{\text{роп}} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100$	П—чистий прибуток, тис. грн Д—доходи від операційної діяльності, тис. грн	$P_{\text{он}} = \frac{20733,8}{138277,78} = 14,9\%$
Рентабельність поточних витрат (РПВ, %)	$P_{\text{пв}} = \frac{\Pi}{\text{ПВ}} \cdot 100$	ПВ—обсяг поточних витрат, тис. грн	$P_{\text{вон}} = \frac{20733,8}{84474,17} = 24,5\%$

3.2. Ефективність проекту

Наступний етап планування – розрахунок основних показників діяльності готелю на подальші десять років. Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток.

Для проектного готелю «Royal Family Mini-Golf Club» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років планується в обсязі 8% річних.

Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного закладу готельного господарства приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 23%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувався у перший рік створення закладу.

Податок на прибуток визначаємо за діючим Податковим кодексом. Планові показники діяльності проектного готелю «Royal Family Mini-Golf Club» на перші десять років подано у табл. 3.2.1.

Таблиця 3.2.1

Планування основних результатів діяльності проектного готелю «Royal Family Mini-Golf Club», с.м.т. Козин 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.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	109759,28	8	17179,31	23	67294,86	25285,11	20733,8
2-й	118540,022	8	27264,2	23	67294,86	23980,9	19664,3
3-й	128023,224	8	29445,3	23	67294,86	31283,0	25652,0
4-й	138265,082	8	31800,9	23	67294,86	39169,3	32118,8
5-й	149326,289	8	34345,0	23	67294,86	47686,4	39102,8
6-й	161272,392	8	37092,6	23	67294,86	56884,9	46645,6
7-й	174174,183	8	40060,0	23	67294,86	66819,3	54791,8
8-й	188108,118	8	43264,8	23	67294,86	77448,4	63507,6
9-й	203156,767	8	46726,0	23	67294,86	89135,9	73091,4
10-й	219409,309	8	50464,1	23	67294,86	101650,3	83353,2
11-й	236962,054	8	54501,2	23	67294,86	105165,9	86236,0

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить покрити всі капітальні витрати, становить 10 років. Отже, у розробленому проекті рекреаційного-готелю 4* «Royal Family Mini-Golf Club» на 104 місця закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Особливе значення мереж різних видів готелів мають особливе значення рекреаційні готелі. Їх головна функція відпочинок і оздоровлення гостей закладу. Саме тому проектування нового рекреаційного готелю у смт. Козин у Київській області є актуальним. Під час написання випускного кваліфікаційного проекту було спроектовано рекреаційний готель 4* на 104 місця.

Дослідження регіонального ринку готельного господарства у смт. Козин Київської області виявили такі тенденції розвитку як: у досліджуваній місцевості успішно розвивається сфера готельних послуг, що свідчить про швидке зростання витрат населення на послуги готельного господарства.

Для проектування рекреаційного готелю обрано смт. Козин, оскільки це історична місцевість Конча-Заспа, де переважне населення може дозволити собі відпочинок у готелі для гри у міні-гольф.

Оцінено вплив конкуренції, враховано слабкі та сильні сторони закладів-конкурентів. Визначено, що конкурентне середовище складають готелі туристичного та спортивного призначення, великої місткості, категорії комфорту 4* та 5* зірок, з широким асортиментом додаткових послуг.

На підставі сегментації відвідувачів спроектованого готелю визначено, що основними споживачами є сім'ї з маленькими дітьми, з високим рівнем доходу.

На основі отриманих даних розроблено концепцію рекреаційного готелю, яка буде спиратись на надання спортивних та спа-послуг і також високого рівню сервісу під час обслуговування.

Рекреаційний готель «Royal Family Mini-Golf Club» пропонуватиме номери різної категорії: апартамент, люкс, напівлюкс, стандарт одномісний та двомісний.

Харчування гостей готелю відбуватиметься у ресторані «The Queen's Family» на 104 місця, лобі-бару на 30 місць та бару «Hole» на 30 місць.

Сплановане розміщення всіх приміщень за функціональними зонами: приймальної, житлової, торгівельної, виробничої, фізкультурно-оздоровчої, культурно-анімаційної, складської та побутових послуг, площі приміщень розраховані згідно з рекомендаціями ДБН та СНІП.

Розроблено меню для ресторану: меню шведського столу та меню європейської кухні a la carte, меню барів. Спрогнозовано добову динаміку завантаженості закладу ресторанного господарства, визначено площу підприємства харчування.

Підприємство планується організувати у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Кількість персоналу складає 134 особи.

Проведені дослідження дозволили розробити наступні проектно-практичні рекомендації та оцінити можливість їх впровадження:

- 1) впровадження сучасних засобів зв'язку та інформаційні комунікацій, ефективні та надійні системи захисту, які є передумовою високого рівня якості послуг;
- 2) застосування сучасного обладнання та інноваційних методів задоволення потреб гостей закладу;
- 3) підтримування матеріально-технічної бази в номерах;
- 4) підвищення кваліфікації обслуговуючого персоналу рекреаційного готелю.

Список використаних джерел

1. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dnaop.com/html/29636/doc-ДСТУ_4268_2003
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dnaop.com/html/29982/doc-ДСТУ_4269_2003
3. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004
4. СанПиН 42-123-5777-91 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/n0001400-91>
5. ДБН В 2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-192>
6. ДБН В.2.2-16-2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-9>
7. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-461>
8. Mazaraki A., Boiko M., Bosovska M., Vedmid N. and Okhrimenko A. (2018). Formation of the national tourism system of Ukraine. Problems and Perspectives in Management, 16(1), 68-84.
9. Hüls W. & Böttcher U. Bäderarchitektur: Bildband / W. Hüls&U. Böttcher. – Hinstorff: Rostock, 2014. –123 S.
10. Wilhide E. Skandinavischwohnen: Bildband / E. Wilhide. – München: Callwey, 20. – 192 S.
11. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.
12. Бовш Л.А. Сучасні тенденції інновацій у готельно-ресторанному

бізнесі України: Міжнародна науково-практична інтернет конференція, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ / Л.А. Бовш.- ХДУХТ, 2017. – 371-372 с.

13. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. / Н.М. Зубар, М.Ю. Григорак. – К. : ЦУЛ, 2010. – 312 с.

14. Йохна М.А. Економіка і організація інноваційної діяльності: навч. посібник / М.А. Йохна, В.В. Стадник. – К. : Академія, 2015. – 400 с.

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

16. Мальська, Марта Пилипівна. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 470 с

17. Мостова, Л. М. Організація та проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. ВНЗ напряму підготов. «Професійна освіта» / Л. М. Мостова, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева; Укр. інж.-пед. ун.-т, Харк. торг.-екон. ун.-т КНТЕУ. – Х. : УПА, 2012. – 351 с.

18. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. Пос./під аг. Ред.. М.М. Поплавського і О.О. Гаус. – К.: Кондор, 2011. – 460 с.

19. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.

20. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

21. Роглев Х. Й. Організація обслуговування в готельних комплексах (на прикладі готельного комплексу «Братислава») : посібник / Х. Й. Роглев, В. Л. Маркелов ; ред. І. М. Мініч. – К. : КУТЕП, 2014. – 163 с.

22. Романчук Л. Д. Сегментація ринку курортно-рекреаційних послуг / Л. Д. Романчук // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. - 2018. - Вип. 1-2. - с. 203-209.

23. Ріжок О. І. Формування корпоративної культури суб'єкта готельного бізнесу / О. І. Ріжок // HORECA- нові формати: збірник наукових статей студентів. – 2019. Частина 2. – с. 77-82.

24. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т.Г. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2013. – 447 с.

25. Яковлев Г.А. Экономика гостиничного хозяйства: учеб. пособие / Г.А. Яковлев. – М. : Изд-во РДЛ, 2015. – 224 с.

26. Український гольф [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrgolf.com>.

27. Туризм та готельний бізнес в Україні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/>

28. Терещук М., Дробишевський Г. Формування та розвиток гольфу на теренах. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ukrgolf.org/files/pages/22/golf-ukraine.pdf>

29. Інтернет-портал інтер'єр-ідей «InMyRoom» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.inmyroom.ru>

30. Офіційний сайт готелю «St. George» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.stgeorgehelsinki.com/hotel>

31. Офіційний сайт готелю «The Landsby» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://thelandsby.com>

32. Офіційний сайт готелю «Kviknes Hotel» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.kviknes.com>

33. Офіційний сайт міста Ostseebad Binz [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ostseebad-binz.de/urlaubsthemen/binz-historisch/die-binzer-baederarchitektur.html>

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

35. Свободная энциклопедия [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ru.wikipedia.org/wiki/Конча-Заспа–_Заглавие_с_экрана.

ДОДАТКИ

МОЯ СТАТТЯ 8 СТОРІНОК

Меню шведського столу у закладі ресторанного господарства «The Queen's Family» на 104 місця

Назва страви	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції на одного гостя, г
Аперативи		
Сік апельсиновий	150	50
Сік яблучний	150	50
Вода негазована	200	66
Холодні закуски		
Брускети з лососем та томатами	80	26
Салат «Морський коктейль» з морепродуктами	100	33
Салат «Шопський»	100	33
Салат зі свіжих овочів	100	33
М'ясне асорті (буженина, бекон, салямі)	80	26
Сирна тарілка (Російський, Мисливський, Гауда)	100	33
Гарячі закуски		
Омлет з зеленню	110	36
Омлет з сиром	110	36
Яйця пашот з листям шпинату	50	17
Млинці с лососем	120	40
Оладки із щучою ікрою та топленим маслом	120	40
Гарячий круасан з твердим сиром та листям салату	100	33
Запіканка сирна	100	33
Каша молочна рисова	120	40
Каша молочна вівсяна	120	40
Страви з додаванням молока		
Кукурудзяні пластівці	50	13
Вівсяні пластівці	50	13

Продовження додатку Б

Мюслі	50	13
Молоко	70	18
Солодкі страви		
Сирники	100	33
Яблука, запечені з медом	100	33
Млинці з вишнями	100	33
Фруктова асорті	100	33
Напої		
Кава чорна	100	33
Чай чорний	200	66
Чай зелений	200	66
Хлібобулочні вироби		
Круасани	50	17
Хліб пшеничний для тостів	60	20
Булочки з житнього хліба	60	20
Булочка з кунжутом	50	17

Меню a la carte у закладі ресторанного господарства «The Queen's Family» на
104 місця

Назва страви	Вихід страви, г
Холодні закуски	
Оселедець пряного посолу з картоплею	220
Ікра щуча з тостами	120
Червона ікра з тостами	100
Чорна ікра з тостами	80
Тартар із норвезького лосося з авокадо та соусом Матсукіса	170
Тартар із тунця з мусом із авокадо та соусом Юзу-Понзу	170
Томати з сиром Філадельфія та слабосолоним лососем	250
Тріо паштетів з цибулевим конфітюром	250
Фюме з півня	255
Карпачо з телятини та трюфельним маринадом	110
Тарілка м'ясної гастрономії	170
Бурата з томатами та Песто	180
Салати	
Зелений салат з аспарагусом, авокадо та соусом з каперсами	220
Салат із свіжих овочів та сиром Фета	270
Салат з обпаленою телятиною, паростками сої та Азіатським соусом	230
Класичний Цезар з куркою та соусом з анчоусів	270
Теплий салат з перепілкою та горіховим соусом	300
Зимовий салат з норвезьким оселедцем, буряком та червоною ікрою	250
Салат з вугрем, авокадо та горіховим соусом	220
Французький салат з креветками, індичкою та авокадо	170

Продовження додатку В

Гарячі закуски	
Перепілки з журавлинним соусом	130
Креветки темпура з соусом васабі	215
Соте з морепродуктів	320
Тигрові креветки	100
Бебі кальмари	100
Восьминіг	100
Гребінець	100
Супи	
Борщ український з пампушками	400
Консому з форелі з креветками та овочами	300
Томатний суп з морепродуктами на кокосовому молоці	350
Паста і ризотто	
Тальятеле з телятиною та беконом	280
Паста з морепродуктами	300
Ризото з креветками з аспарагусом	290
Основні страви	
Телятина на кісточці з соусом Годжі	260
Сібас з картопляним кремом, шпинатом та трюфельною олією	250
Каре новозеландського ягняти	100
Філе-міньйон	100
Стейк Рібай	100
Запечене курча з баклажановим кремом та соусом із зелені	280
Чилійський сібас з ананасовим Теріякі	130
Лосось з мусом з авокадо	300

Продовження додатку В

Тюрбо з овочами бланш	165
Тунець татакі з кисло-солодким тартаром	260
Гарніри	
Овочі гриль	180
Шпинат бланшований	150
Спаржа бланшована	150
Рис дикий	180
Картопляне пюре	180
Картопля запечена	150
Десерти	
Празький торт	145
Не Київський Не Торт	145
Пташине молоко	125
Морквяно-імбирний торт з кремом Маскарпоне	160
Чізкейк	140
Шоколадний фондан з м'ятним морозивом	145
Морозиво	50
Сорбет	50
Дитяче меню	
Овочева соломка з сирним соусом	190
Кукурудзяні чопи	240
Бульйон з фрикадельками з індички	250
Паста Фарфале	250
Kids сендвіч з куркою, сиром та беконом	350
Бургер з телятиною	425

Продовження додатку В

Котлетки з білої риби та креветок	100
Котлетки з індички	100
Гречка	100
Картопляне пюре	100
Вівсяна каша з ягодами та рідким морозивом	270
Сирники зі сметаною та полуничним соусом	160
Млинці з морозивом та шоколадом	270
Молочний коктейль ванільний	300
Молочний коктейль полуничний / шоколадний	300

Барна карта у закладах ресторанного господарства «The Queen's Family», лобі-барі та барі «Hole»

Назва напою	Вихід напою, мл
Безалкогольні напої	
Ворґомі	500
Моршинська Преміум н/г, сл/г	330
Coca-cola (Light / zero) Sprite / Fanta	250
Schwerpes в асортименті	250
Соки в асортименті	250
Свіжовичавлені соки	
Грейпфрутовий	250
Лимонний	250
Апельсиновий	250
Яблучний	250
Селеровий	250
Морквяний	250
Ананасовий	250
Кава	
Еспресо	30
Американо	150
Лате	320
Капучіно	200
Какао	300
Раф-Кава	300
Чай	
Чорний чай	400
Зелений чай	400
Трав'яний чай	400
Чай ягідний	300

Продовження додатку Г

З малиною та м'ятою	300
Смородина-липа	300
Яблучно-імбирний	300
Коктейлі strong	
Rye Manhattan	120
Old Fashioned	250
Boulevardier	250
Negroni	250
Sweet and sour	
Tommy's margarita	250
Cosmopoliten	170
Matador's passion	260
Saffron fitzerald	1770
Hemingways pecial	160
Sweet Raspberry	200
Fizz	
Lile Hugo	350
Spritz	240
Kir-royal	150
Bellini	150
Безалкогольні коктейлі	
Ванільний молочний коктейль	300
Полуничний молочний коктейль	300
Шоколадний молочний коктейль	300
Бейзіл	200
Мохіто безалкогольний	400
Вермути / настоянки	
Becherovka	50
Lillet Blanc	50
Martini Bianco / Rosso / ExtraDry	50

Продовження додатку Г

Campari	50
Aperol	50
Absinthe	50
Jagermeister	50
Горілка	
Belvedere	50
Ciroc	50
Absolut Vodka / Kurant / Citron	50
Absolut Elyx	50
Grey Goose	50
Staritsky Levitsky Reserve	50
Текіла	
Olmeca Altos 100% deagave	50
Olmeca Reposado 100% deagave	50
Don Julio Blanco 100% deagave	50
Don Julio Reposado 100% deagave	50
Don Julio Anejo 100% deagave	50
Джин	
Beefeater	50
Monkey 47	50
Tanqueray London Dry	50
Tanqueray №10	50
Hendrick's	50
Коньяк	
Martell VS	50
Martell VSOP	50
Martell Cordon Blue	50
Martell XO	50
Hennessy Very Special	50
Hennessy VSOP Privilege	50

Продовження додатку Г

Hennessy XO	50
Hennessy Paradis Extra	50
Hennessy Paradis Imperial	50
Віскі	
Jack Daniel's	50
Jack Daniel's Honey	50
Jack Daniel's Gentleman Jack	50
Jack Daniel's Single Barrel	50
Jameson	50
Jameson Black Barrel	50
Mitchells Green Spot	50
MitchellsGreen Spot	50
Ром	
Havana Club Anejo 3 Anos	50
Havana Club AnejoEspecial	50
Havana Club Anejo 7 Anos	50
Zacapa 23 y.o.	50
Zacapa XO	50
Mount Gay Silver	50
Mount Gay Eclipse	50
Пиво	
Grimbergen Blanche	300
Corona	255
Budweiser	300
Budweiser n/a	330

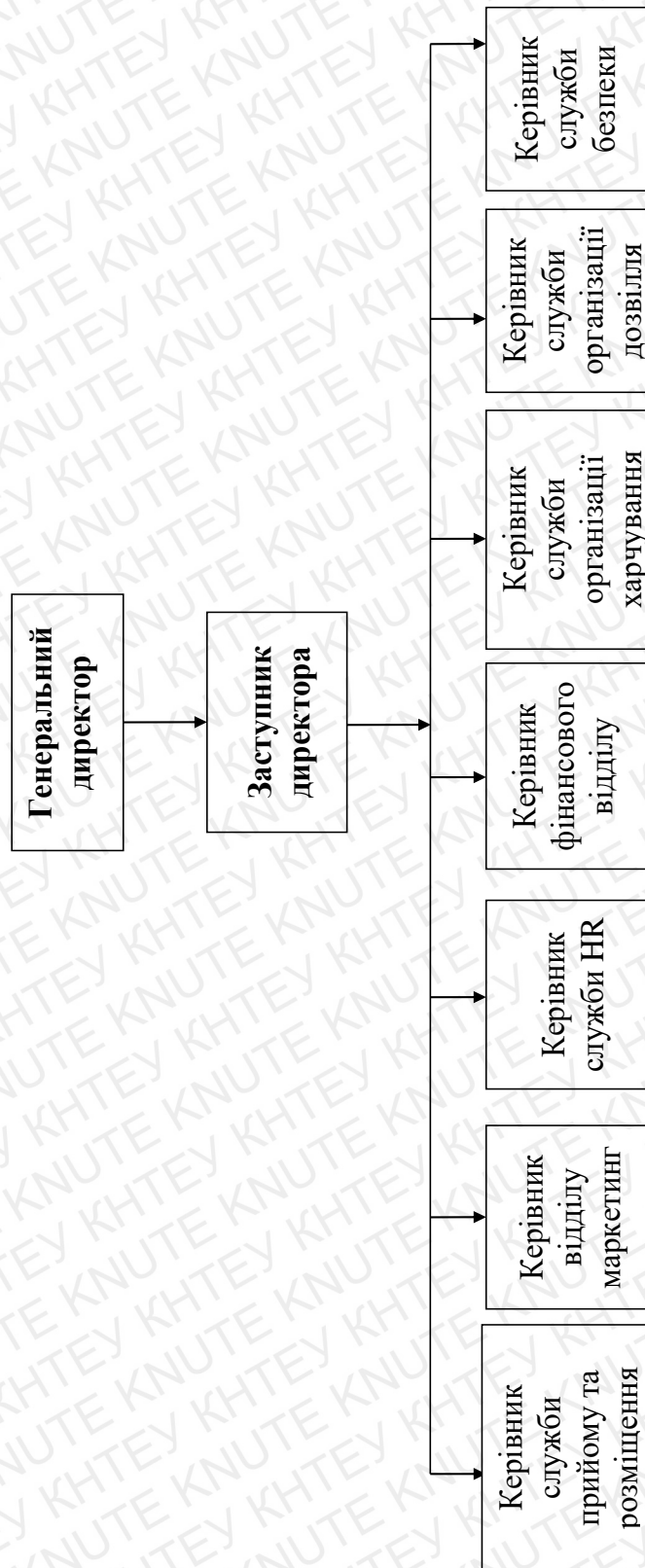
Винна карта у закладах ресторанного господарства «The Queen's Family»,
лобі-бару та бару «Hole»

Назва напою	Вихід напою, мл
Біле вино	
Puligny Montrachet Joseph Drouhin, 2013	500
Chablis Domainedes Makandes, 2017	500
Pouilly Fume Domaine Alain Cailbourdin, 2017	500
Soave Classico Ca'Rugate, 2017	500
Pinot Grigio Campagnola, 2017	500
Gewurztraminer San Michele Appiano, 2018	500
Sauvignon St. Valentin San Michele Appiano, 2018	500
Chardonnay Monteriolo Coppo, 2015	500
Червоне вино	
Chanteau Lestagesimon, 2015	500
Vosne Romanee Joseph Drouhin, 2013	500
Chateau Quintus, 2014	500
Chianti Castiglioni Frescobaldi, 2017	500
Varvara Castello di Bolgheri, 2016	500
Brunello di Montalcinocastello Banfi, 2013	500
Amaronedella Valpolicella Punta Tolotti Ca'Rugate, 2013	500
Sassicaia Tenuta San Guido, 2015	500
Шампанське	
Moet&Chandon Brut Imperial	200
Moet&Chandon Rose Imperial	200
Philipponnat Royale Reserve	375
Billecart-Salmon Rose	375
Ігристі вина	
Moscatod'asti Michele Chiarlo	1000
Asti Fontanafredda	375

Продовження додатку Д

Prosecco Spumante	150
Prosecco di Valdobbiadene	375
Rose Zero Millesimato Brut Se Stefani, 2017	1000
Cava Brut Camide Flor	1000
Cava Brut Rose Camide Flor	1000

Організаційна структура проектового готелю «Royal Family Mini-Golf Club»



Штатний розпис персоналу в готелі «Royal Family Mini-Golf Club»

N	Назва структурного підрозділу	Посада	Код класифікатора професій	Кількість штатних одиниць	Посадо ві оклади, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
1	Адміністрація	Директор (генеральний менеджер)	1210.1	1	40 000	40 000
		Головний менеджер готелю	1455.1	1	20 000	20 000
		Головний менеджер ЗРГ	1456	1	20 000	20 000
		Головний інженер	2149.2	1	20 000	20 000
		Секретар керівника	4115	1	10 500	10 500
		Референт	3436.1	1	10 500	10 500
2	Бухгалтерія	Старший бухгалтер	1231	2	15 000	30 000
		Бухгалтер	3433	4	12 000	48 000
		Касир	1231	2	10 000	20 000
3	Відділ організації та розміщення	Начальник відділу (служби) організації прийому та розміщення	1455.1	1	15 000	15 000
		Старший портьє	5121	1	12 000	12 000
		Портьє	5121	2	10 000	20 000
		Завідувач поверхом	4222	1	15 000	15 000
		Агент з бронювання	3439	2	12 000	24 000
		Лобі-бой	9151	4	8 000	32 000
		Швейцар	9152	2	8 000	16 000
		Старша покоївка	5142	1	12 000	12 000
		Покоївка	5142	10	8 000	80 000
		Начальник охорони	1235	1	13 000	13 000
Охоронець	5169	4	10 000	40 000		

Продовження додатку Ж

4	Служба ремонтно-технічного обслуговування	Начальник відділу (служби, дільниці) ремонтно-енергетичного обслуговування.	1235	1	15 000	15 000
		Інженер по ремонту	2149.2	1	12 000	12 000
		Технік-механік з ремонту устаткування	7243	2	10 000	10 000
5	Відділ матеріально-технічного постачання	Начальник відділу матеріально-технічного забезпечення	1235	1	15 000	15 000
		Товарознавець	3419	1	12 000	12 000
		Зав. Господарством	1239	1	12 000	12 000
		Комірник	9411	2	10 500	10 500
6	Служба постачання продукції	Товарознавець	3419	1	12 000	12 000
		Завідувач складом	1226.2	1	12 000	12 000
		Вантажник	9333	1	8 000	8 000
7	Виробничо-цеховий персонал	Шеф-кухар	5122	1	30 000	30 000
		Су-шеф	5122	1	25 000	25 000
		Кухар	5122	6	18 000	108 000
		Мийник посуду	9132	2	8 000	16 000
		Підсобний робітник	9132	2	8 000	16 000
8	Торговельні зали ресторану та барів	Метрдотель	5123	1	15 000	15 000
		Сомельє	5123	1	13 000	13 000
		Старший офіціант	5123	2	10 000	10 000
		Офіціант	5123	12	6 000	72 000
		Старший бармен	5123	2	10 000	20 000
		Бармен	5123	4	8 000	32 000

Продовження додатку Ж

9	Служба експлуатації	Інженер з експлуатації споруд та устаткування водопровідно-каналізаційного господарства	2145.2	1	15 000	15 000
		Слюсар-сантехнік 6 розряду	7136	2	12 000	24 000
		Чистильник каналізаційних тунелів та каналів	8159	1	10 000	10 000
10	Господарча служба	Начальник служби	5123	1	15 000	15 000
		Прибиральник сміттєпроводів	9132	2	9 000	18 000
		Прибиральник приміщень	9132	10	8 000	80 000
		Садівник	9162	2	10 000	20 000
		Водій	8322	5	10 000	50 000
11	Маркетинг	Начальник відділу меаркетингу	1233	1	15 000	15 000
		Менеджер піару та реклами	1233	2	13 000	26 000
12	HR-служба	Начальник відділу кадрів	1232	1	15 000	15 000
		Інспектор з кадрів	3423	2	13 000	26 000
13	Організація дозвілля	Керівник організації дозвілля	1229.6	1	15000	15 000
		Працівник анімації та розважальних програм	3476	3	10 000	30 000
		Масажист	3226	2	10 000	20 000
		Лікар	2221.2	1	8 000	8 000
		Інструктор з міні-гольфу	3476	6	10 000	60 000
Усього				134		1 379 000