

**Київський національний торговельно-економічний університет**  
**Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**  
**на тему:**

**Проект готелю 4\* на 82 місця у місті Одесі**

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

\_\_\_\_\_

*підпис студента*

Цапко Яніни  
Олегівни

Науковий керівник  
д.т.н., доц.

\_\_\_\_\_

*підпис керівника*

Федорова Діна  
Володимирівна

Науковий консультант  
к. т.н. доц.

\_\_\_\_\_

*підпис консультанта*

Расулов Рамис  
Асімович

Науковий консультант  
д.т.н., проф.

\_\_\_\_\_

*підпис консультанта*

Кравченко Михайло  
Федорович

Гарант освітньої програми  
д.е.н., проф.

\_\_\_\_\_

*підпис гаранта*

Босовська Мирослава  
Веліксівна

Київ 2019



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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.6. Ресторани	Кравченко М.Ф.	30.12.2018 р	30.12.2018 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Расулов Р.А.	30.12.2018 р.	30.12.2018 р

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

## ВСТУП

### РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

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

### РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

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

### РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

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

## 7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2018 р.- 20.12. 2018 р.	01.09.2018 р.- 20.12. 2018 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	27.12.2018 р.- 30.12.2018 р.	27.12.2018 р.- 30.12.2018 р.
3	<i>Написання та перед захист 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	30.01.2019 р.- 31.05.2018 р.	30.01.2019 р.- 31.05.2018 р.
4	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 02.06.2019 р.	до 02.06.2019 р.
5	<i>Написання та передзахист 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	02.06.2019 р.- 03. 09. 2019 р.	02.06.2019 р.- 03. 09. 2019 р.
6	<i>Написання та передзахист 3 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	04.09.2019 р. - 11.11.2019 р.	04.09.2019 р. - 11.11.2019 р.
7	<i>Оформлення випускної кваліфікаційної роботи та реферату для попереднього захисту у комісіях</i>	12.11.2019- 15.11.2019	12.11.2019- 15.11.2019
8	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедрі</i>	16.11.2019 р	16.11.2019 р
9	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	17.11.2019 р. 22.11.2019 р	17.11.2019 р. 22.11.2019 р
10	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	25.11.2019 р.- 29.11.2019 р.	25.11.2019 р.- 29.11.2019 р.
11	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	<i>Згідно розкладу</i>	<i>Згідно розкладу</i>

8. Дата видачі завдання: 30.12.2018 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Федорова Д.В  
(прізвище, ініціали, підпис)10. Гарант освітньої програми Босовська М.В.  
(прізвище, ініціали, підпис)11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник Цапко Я.О.  
(прізвище, ініціали, підпис)



## ЗМІСТ

ВСТУП .....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	10
1.1 Локація .....	10
1.2 Функціональні характеристики .....	12
1.3. Концептуальний стиль та атмосфера.....	18
1.4. Сервісна концепція .....	21
1.5. Організаційний дизайн .....	28
1.6. Ресторани .....	29
РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ .....	34
2.1. Екстер'єр готелю.....	34
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю (або торговельної зали закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи приміщень) .....	35
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ.....	38
3.1. Цінова політика. фінансовий результат.....	38
3.2. Ефективність проекту .....	44
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	49
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	51
ДОДАТКИ.....	56
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ.....	89

## ВСТУП

Індустрія гостинності є однією з важливих складових світового ринку послуг та високодохідною галуззю, що швидко розвивається, створюючи нові види та форми підприємств.

Різноманіття туристичних ресурсів Одеського регіону привертає широку цільову аудиторію – від молоді до літніх людей. Найбільш поширеними видами туризму на Одещині є пляжний, лікувально-оздоровчий, активний, культурнопізнавальний та винно-гастрономічний

Дослідженню стану готельного господарства Одеської області присвячені наукові роботи таких вітчизняних учених, як С. С. Галасюк, В.Г. Герасименко, С.Г. Нездоймінова, О.В. Шикіної та ін.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта готелю 4\* на 82 місця у місті Одесі, з урахуванням маркетингових, економічних, виробничих, ергономічних, екологічних інженерних вимог щодо життєдіяльності об'єкта проектування.

Для досягнення цієї мети у проекті вирішуються наступні завдання:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в м. Одеса і обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;
- розробити загальну концепцію готелю 4\*, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- розробити перелік основних і додаткових послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень готелю;
- обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при готелі; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;

- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість;
- розробити пропозиції щодо дизайну курортного готелю;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

Об'єкт дослідження – процес проектування об'єкта готельного бізнесу.

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

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

**Інформаційна база.** Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік [59].

**Практичне значення** одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку готельного бізнесу, розширення



готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку туристичного бізнесу.

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

**Структура роботи.** Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 89 с, на яких представлено 31 таблицю та 2 рисунки.

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

### 1.1 Локація

Випусковий кваліфікаційний проект присвячений обґрунтуванню доцільності проектуванню готелю 4\* на 82 місця у м. Одеса.

Одеса – центральне місто області. Вона розташована на місці стародавнього татарського поселення Хаджибей, яке вперше письмово згадується в 1415 році хоча перші поселення на місці міста виникли більше 5 тис. років тому. Заснування міста-порту почалося за указом Катерини II в 1794 році. Уже на початку XIX ст. Одеський порт вийшов на третє місце після Петербурга і Риги. Численні архітектурні споруди Одеси визнані яскравими прикладами містобудування та культури. Культурні комплекси будівель і споруд центральної частини міста включені в пам'ятки містобудування і архітектури національного значення [1].

Найбільш виразним архітектурним ансамблем є Приморський бульвар, де зосереджені найвідоміші архітектурні споруди, побудовані за проектами видатних вітчизняних і зарубіжних архітекторів (будинок графа Завадовського - нині готель «Петербурзька»; будівля Старої біржі – нині центр міської адміністрації; палац генерал-губернатора графа Воронцова, палац Шидловського, та ін.). Окрасою і неперевершеним шедевром архітектури є знамениті Потьомкінські сходи. Одним з найкрасивіших споруд світу вважається будівля театру опери і балету, зведеного за проектом архітекторів Ф. Фельнера і Г. Гельмана [2].

Згідно з даними Агенства з питань інвестицій та розвитку Одеської ОДА, станом на вересень 2018 р. в м. Одеса функціонує 276 готелів з номерним фондом 7 000 номерів на 16 500 місць з них 14 готелів категорії 5 зірок, 28 готелів мають 4 зірки, 15 готелів – 3 зірки та один готель 2 зірки.

Проаналізувавши ринок готельного господарства та інфраструктурних характеристик м. Одеси, обрано ділянку для проектування закладу за адресою Санаторний провулок 3а, Приморський район. м. Одеса, згідно даних Держгеокадастру ділянка має право на розміщення громадських будівель та

споруд. Ділянка знаходиться на відстані 8,9 км їзди на автомобілі від міжнародного аеропорту м. Одеса, 5,5 км до залізничного вокзалу.

У дод. Б проаналізовано дислокацію та функціональні характеристики конкурентного середовища готелю 4\*, в радіусі 2 км. від місця проектування закладу готельного господарства.

Отже, відповідно до дод. Б у проектованого готелю 4\* на 82 місць присутніми є тільки три прямих конкуренти. Для визначення сильних та слабких сторін, доцільним є проведення оцінки конкурентів. Оцінювання проводимо за десятибальною шкалою за версією hotels.ua та booking.com що здійснює on-line оцінку послуг готелів відповідно наданих відгуків споживачів, що скористалися послугами даного готелю (див. табл 1.1).

Таблиця 1.1

### Результати оцінки конкурентів готелю

№ з/п	Показники	Назва готелю		
		Готель «Арк Палас»	Готель «Atlantic Garden Resort Hotel»	Готель «Gagarinn»
1	Місце розташування	8	9	9
2	Транспортна доступність	8	9	9
3	Екстер'єр та інтер'єр	8	9	8
4	Якість обслуговування	7	8	8
5	Асортимент додаткових послуг	7	8	8
6	Рівень ресторанного обслуговування	8	8	8
7	Система бронювання	8	8	8
8	Вартість проживання, цінкові знижки, програми лояльності	7	7	7
9	Рівень безпеки туристів	7	8	7
	<b>Середній бал</b>	<b>7,5</b>	<b>8,2</b>	<b>8,0</b>

Проаналізувавши, дані табл. 1.2, можна зробити висновок, що прямі конкуренти готелю мають багато сильних сторін господарської діяльності та непозбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати при проектуванні готелю 4\* на 82 місця.

У табл. 1.2 наведено вартість проживання (грн.) у номерах різних категорій основних конкурентів.

### Вартість проживання

№ з/п	Тип номеру	Назва готелю		
		Готель «Арк Палас»	Готель «Atlantic Garden Resort Hotel»	Готель «Gagarin»
1	Стандарт	2943	3000	1796
2	Стандарт економ			1480
3	Стандарт покращений	3408		2380
4	Студіо			3521
5	Напівлюкс	3798	4500	2591
6	Люкс	4401	6000	3520

В залежності від сезону вартість може збільшуватися або зменшуватися в середньому на 10%.

### 1.2 Функціональні характеристики

Приміщення готелю 4\* на 82 місця у м. Одеса за функціональними блоками поділяються:

- блок приміщень приймально-вестибюльної групи;
- блок житлової групи приміщень;
- блок адміністративної групи приміщень;
- блок приміщень закладу ресторанного господарства;
- блок господарських та виробничо-побутових приміщень;
- блок приміщень анімаційно-дозвілевого призначення;
- блок приміщень спортивно-оздоровчого призначення.

Блок приймально-вестибюльної групи приміщень є основною сполучною ланкою всього готелю [16]. Основними завданнями приймально-вестибюльної групи приміщень є: приймання, оформлення і розміщення гостей, розрахунок з ними, надання інформації про готель, зберігання та транспортування багажу.

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

Таблиця 1.3

### Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	85

Продовження таблиці 1.3

Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Бюро прийому і реєстрації	12
Бюро бронювання	10
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	12
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Приміщення посылних	8
Комора прибирального інвентарю	4
Медпункт	12
Санвузол загального користування	12
<b>Разом, м<sup>2</sup></b>	<b>213</b>

Отже, згідно таблиці 1.4, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю становитиме не менше 213 м<sup>2</sup>.

До складу приміщень житлової групи готельного підприємства входять: житлові кімнати; коридори; вітальні, дитячі кімнати тощо; холи перед сходами та ліфтами; приміщення поповерхового обслуговування [59].

Поца номерів місткістю 82 місця розраховано згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

## Склад і площа житлової групи готелю 4\* на 82 місця у м. Одеса

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера						Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць в готелі, шт.	Загальна площа, м <sup>2</sup>
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м <sup>2</sup>	Площа сан. вузлів, м <sup>2</sup>	Загальна площа	номеру (min), м <sup>2</sup>			
1	Апартамент	3	2	50	9	5	64	1	2	64
2	Люкс	2	1	35	6	4	45	2	2	90
3	Стандарт одномісний	1	1	10	3	2	15	12	12	180
4	Стандарт двомісний	1	2	15	3	2	20	32	64	640
5	Номер для інвалідів	1	2	15	5	3	23	1	2	23
<b>Всього</b>								<b>48</b>	<b>82</b>	<b>997</b>

Залежно від площі номерів визначається перелік обладнання та меблів які необхідно підібрати (дод.В) [64,65].

Склад та нормативна мінімальна площа приміщень поверхового обслуговування розрахована згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.5).

Таблиця 1.5

### Склад приміщень поверхового обслуговування

Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Хол	50
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
Приміщення старшої покоївки	12
Комора для брудної білизни	6
Комора для прибирального інвентарю	4
Кімната побутового обслуговування	8
Санвузол персоналу	4
Приміщення для чищення взуття	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
<b>Разом, м<sup>2</sup></b>	<b>114</b>

Отже, відповідно до таблиці 1.6, загальна площа приміщень поверхового обслуговування становитиме 114 м<sup>2</sup>.

У складі підприємства готельного господарства передбачають, у відповідності з його ємністю приміщення побутового обслуговування, при проектуванні яких слід керуватися вимогами ДБН В.2.2-11 и ВСН54.

До приміщень побутового обслуговування в проектованому готелі відносяться: салон краси (перукарня), комплексний пункт, торговельний кіоск з продажу преси і сувенірної продукції (табл. 1.6) [15,59].

Таблиця 1.6

### Склад і площа приміщень побутового обслуговування споживачів при готелі 4\* на 82 місця

Приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
Салон краси (перукарня вищої категорії, салон з косметичним кабінетом, приміщення для масажу, манікюру, педикюру)	30
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання, прасування)	12

Продовження таблиці 1.6

Приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
Торгівельні кіоски	8
<b>Площа приміщень побутового обслуговування</b>	<b>50</b>

Отже, мінімальна площа приміщень побутового обслуговування споживачів при готелі 50 м<sup>2</sup>. Приміщення побутового обслуговування спроектовано відокремлено і розміщено безпосередньо при вестибюлі в готелі.

Сувенірний та газетний кіоски працюють щоденно з 8:00 до 22:00. Салон краси та пункт обміну валют надають свої послуги з 8:00 до 21:00 кожного дня. Пральня та хімчистка працюють з 7:00 до 22:00 щоденно.

На другому поверсі готелю буде розміщено Coworking Platforma - нетиповий офіс, а робочий простір з власної екосистемою, яка надихає бізнесменів реалізувати свій професійний потенціал, сміливо рухатися вперед і досягати успіху в своїй справі.

У Coworking Platforma буде три види приміщень:

1. Private Office для команд від 2-х осіб.
2. Open Space - це максимально комфортне робоче простір.
3. Лаунж - найкраще місце для продуктивної роботи і натхнення.

У ціну одного з робочого місця в Coworking Platforma входить:

- Доступ 24/7.
- Швидкий wi-fi і пункти друку.
- Локери для зберігання речей.
- Доступ до переговорних і skype-кімнатах.
- Безкоштовні кава, чай і печиво.

Також при готелі буде спроектовано дитячу ігрову зону, в якій працюватимуть професійні аніматори.

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

Таблиця 1.7

### Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Coworking Platforma	750
Дитяча ігрова зона:	
ігрова зона для дітей	60
кімната для перегляду мультфільмів	50
<b>Площа всього</b>	<b>860</b>

Отже, площа приміщень культурно-дозвільного призначення при готелі становить 860 м<sup>2</sup>.

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення будуть розміщуватись на першому поверсі готелю, послуги оздоровлення та відпочинку в готелі надаватиме послуги: SPA-центру з масажним і косметологічним кабінетами, кабінетом обгортання, банним комплексом, тренажерним і фітнес залами (див. табл.1.8), розрахунок площі приміщень провели згідно нормативної документації [15,59].

Таблиця 1.8

### Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Тренажерний зал	120
Кімната інструкторів	7
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	10
Роздягальня (чоловіча та жіноча)	20
Вбиральні	10
SPA-центр, в т.ч.:	
Солярій	12
Сауна	20
Кабінет косметолога	17
Кабінет пілінгу та обгортання	18
Масажний кабінет	24
Підсобне приміщення	6
Басейн дорослий	140
Басейн дитячий	80
Роздягальні з душовими і санвузлами	20
Господарська комора	4
<b>Разом, м<sup>2</sup></b>	<b>508</b>

Отже, площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення при готелі становить 508 м<sup>2</sup>.



Блок адміністративної групи приміщень буде розташовано на другому поверсі готелю, до даної групи приміщень належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, планово-економічний відділ і інженерно-технічний відділ.

Адміністративні приміщення проектують, виходячи з нормативу 6 м<sup>2</sup> на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м<sup>2</sup> – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером [15,59].

Склад і площу даних приміщень розміщують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та організаційної структури підприємства (табл.1.9).

Таблиця 1.9

### Приміщення адміністративні при готелі

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	22
Приймальня	7
Кабінет заступника директора	10
Кабінет служби ресторанного господарства	10
Кімната головного інженера	8
Відділ кадрів	12
Архів	6
Бухгалтерія	12
Планово-виробничий відділ	12
Відділ матеріально-технічного постачання	8
Кабінет начальників служб експлуатації	8
Санвузли	8
<b>Всього</b>	<b>120</b>

Господарські та виробничо-побутові приміщення готелю призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю. До групи приміщень цієї категорії належать складські приміщення зі збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, складські приміщення, пральня та хімчистка [59].

Господарські та виробничо-побутові приміщення готелю будуть розміщені на цокольному поверсі, площу визначаємо згідно відповідних рекомендацій

(табл. 1.10).

Таблиця 1.10

**Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Приміщення чергової ремонтної зміни	8
Центральна білизняна, у т. ч.	
Відділення чистої білизни	18
Відділення брудної білизни	12
Приміщення розбирання брудної білизни	8
Майстерня лагодження білизни	6
Служба прибирання території	12
Майстерні, у т.ч.	
Електротехнічна	8
Сантехнічна	8
Слюсарна	8
Столярна	10
Складські приміщення, у т.ч.	
Резервний склад білизни	12
Матеріально-технічний склад	30
Склад видаткових матеріалів	15
Склад меблів	30
Пральня	14
Хімчистка	12
Санвузол	6
Господарське приміщення	4
Загальна площа	221

Отже, площа господарських приміщень готелю становитиме 221 м<sup>2</sup>.

При готелі 4\* на 92 місця у м. Одеса, для надання послуг харчування передбачаються такі заклади ресторанного господарства: ресторан вищого класу європейської кухні «Briz» на 74 місця та лобі-бар на 5 місць. Також у готелі буде передбачена їдальня для персоналу на 10 місць.

### 1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

Головною метою діяльності проєктованого підприємства є – створення комфортних умов для праці та для відпочинку.

Виходячи з місця проєктування для готелю 4\* на 82 місця у м. Одеса обрано назву «Port» та розроблено фірмовий логотипи готелю рис. 1.1.



*Рис. 1.1 Логотипи готель 4\* у м. Одеса*

*Легенда закладу* готельного господарства «Port» - готель для сучасних та активних людей, які дбають про себе та навколишнє середовища.

*Фірмовий слоган:* відвідавши готель «Port», ти відчуєш справжній дух Одеси.

Інтер'єр готелю «Port» 4\* буде виконаний в скандинавському стилі. Характерні риси інтер'єрів скандинавського стилю. Визначальними особливостями скандинавського стилю є наступні характерні риси:

- великі панорамні вікна для забезпечення природного освітлення;
- натуральні матеріали або їх імітація в оздобленні (текстиль і хутро, дерево і камінь, скло і кераміка, цегла і метал);
- яскраві акценти, що урізноманітнюють рівні лінії і чисті однотонні кольори (картини, постери, гобелени, скульптури, вази, оригінальні світильники, годинники, кімнатні рослини);
- прості форми та відсутність пихатої розкоші – навіть найдорожчі меблі і предмети декору мають демократичний вигляд;
- камін і килим – бажані, але не обов'язкові предмети скандинавського інтер'єру, які відтворюють затишок і тепло.

У приміщенні готелі буде використано білий колір та його відтінки, для урізноманітнення кольорової гами буде застосовано світлі варіанти блакитного, синього. Підлога готелю буде виконана із натурального дерева темних порід. В декорі готелю «Port» 4\* буде використано:

- фотографії одеських двориків та пейзажів;


- вінтажні статуетки та сувеніри;
- кімнатні рослини в креативних горщиках.

Персонал готелю буде одягнений у білі сорочки та сині жилети на рецепції, сорочки та довгі фартухи синього кольору у закладах ресторанного господарства, працівники служби хаускіпінгу в білі футболки та сині штани в усіх працівників на уніформі буде розміщено логотипом готелю.

Гуртуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальний стиль та атмосферу готелю 4\* «Port» на 82 місця у м. Одеса (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

### Концептуальний стиль і атмосфера готелю 4\* «Port» на 82 місця у м. Одеса

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Одеська область
Адміністративний район населеного пункту (території)	м. Одеса
Адреса розташування готелю	Санаторний провулок
Система проживання і харчування	V&B (розміщення та сніданки)
Тип підприємства	Готель
Категорія	4*
Кадровий склад	1. Директор готелю 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів, мета відвідування (подорожування)	Туристи віком від 20 до 50 років, сімейні пари, відпочинок та ділові поїздки
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень	Блочний
Концептуальний стиль	Скандинавський
Логотип	
Фірмовий слоган	відвідавши готель «Port», ти відчуєш справжній дух Одеси.
Фірмові кольори	Білий та його відтінки, світло синій
Стиль дизайну	Скандинавський
Елементи фірмової атмосфери	Фотографії одеських вулиць та пейзажів, вінтажні статуетки та сувеніри
Час роботи	Цілодобово

#### 1.4. Сервісна концепція

До гостьового сервісу закладу буде включено:

- робота служби прийому та розміщення цілодобово;
- цілодобове обслуговування в номерах;
- послуги консьєржа;
- побудка до певного часу;
- прання, прасування, хімчистка, дрібний ремонт одягу;
- чистка взуття;
- послуги міжнародного та міжміського зв'язку;
- бронювання квитків на різні види транспорту;
- послуги з нагляду за дітьми;
- послуги персонального менеджера з організації святкових подій.

Послуги для ділових туристів на базі Coworking Platforma:

- надання в користування оргтехніки та обладнання, відправка факсів та іншої кореспонденції, переклади, копіювання та роздрукування документів;
- послуги перекладача;
- послуги міжнародного та міжміського зв'язку;
- зал для проведення переговорів з аудіо - та відеоапаратурою, екраном і т.п ..

Послуги трансферу гостей:

- трансфер (зустріч і проводи в аеропорт, вокзал);
- ВІП-трансфер (автомобіль представницького класу з водієм);
- послуги з оренди автомобілів;
- послуги за викликом таксі (безкоштовно);
- парковка з відеоспостереженням у готелю (безкоштовно).

Житлова зона готелю буде представлена номерами апартамент, люкс та стандартними площею від 15 до 64 м<sup>2</sup>. Кожен номер буде обладнаний системою клімат-контроль, супутниковим телебаченням, високошвидкісним інтернетом, міні-сейфом і міні-баром. Для найменших гостей, за запитом, надається дитяче ліжко.

На першому поверсі готелю буде розміщено ресторан європейської кухні з одеським колоритом, харчування здійснюватиметься за системою ВВ (Bed & Breakfast), рум-сервіс 24 години - замовлення і сервіровка сніданків, обідів і вечерь у номері, у вестибюлі готелю буде розміщено лобі-бар для гості зможуть скуштувати смачні закуски з десертами, також в лобі-барі буде широкий вибір напоїв.

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – 14.00, про що вказується під час бронювання номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

У табл. 1.12 наведено сервісну концепцію готелю 4\* «Port» у м. Одеса.

Таблиця 1.12

### Сервісна концепція

Харчування			
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар	Їдальня для персоналу
Організація харчування	Вільний вибір		Шведський стіл
Кількість місць	72	5	10
Режим роботи	7.00-24.00 комплексне меню (без вихідних)	Цілодобово	8.00 – 23.00 (без вихідних)
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами	Часткове обслуговування	Самообслуговування
Дизайнерський стиль	Скандинавський		
Побутове обслуговування та торгівля			
Тип			Режим роботи
Пральня, хімчистка			7.00 – 18.00
Салон краси			9.00-20.00
Культурно-дозвіллеві послуги			
Тип			Режим роботи
Coworking Platforma			8.00 – 22.00
Дитячі кімнати			07.00-20.00
Фізкультурно-оздоровчі послуги			
Тип			Режим роботи
Тренажерний зал			Цілодобово
Сауна			07.00 – 22.00
Масажні кабінети			09.00-20.00
Косметологічний кабінет			10.00-20.00
СПА			10.00-20.00
Басейн			07.00-22.00

### **Бронювання. Дистрибуція**

Організація та надання готельних послуг складається з традиційного гостьового циклу обслуговування споживачів: бронювання – зустріч та приймання споживача – реєстрація – попередня оплата – надання основних і додаткових послуг – розрахунок споживача [34,38].

Готель 4\* «Port» буде підключено до глобальних системах бронювання: Amadeus, Worldspan, та до альтернативної (інтернет) системи бронювання: Hotels24.ua, Booking.com.

Заявка на бронювання повинна містити такі відомості [34,38]:

1. Ім'я та прізвище Гостя (гостей).
2. Дата заїзду та виїзду.
3. Запланований час заїзду та виїзду.
4. Категорія та кількість номерів (місць).
5. Наявність дітей у віці до двох років.

Порядок бронювання номерів у готелі «Port» [34,38, 42]:

1. Адміністрація готелю має право укладати договори на бронювання номерів ( місць). При наявності вільних місць адміністрація приймає заявки на бронювання від юридичних та фізичних осіб (далі – замовники).

2. Заявки на бронювання номерів (місць) у готелях для розміщення індивідуальних туристів, громадян і груп подаються замовником у строк, визначений адміністрацією, згідно з укладеним договором.

3. Час поселення - 14:00. Розрахунковий час - 12:00.

4. При проживанні менше доби оплата здійснюється за повну розрахункову добу, відповідно до встановленого часу поселення і розрахункової години.

5. Раннє поселення з 00:00 до 06:00 оплачується додатково в розмірі 100 % вартості доби проживання.

6. Раннє поселення з 06:00 до 14:00 оплачується додатково в розмірі 50 % від вартості доби проживання.

7. Пізній виїзд з 12:00 до 18:00 оплачується додатково в розмірі 50 % від вартості доби проживання.

8. Пізній виїзд після 18:00 до 00:00 оплачується додатково в розмірі 100 % вартості доби проживання.

9. За проживання дітей у віці до 4 років без надання додаткового ліжка плата не стягується.

### **Реєстрація. Розміщення. Виселення**

Розміщення споживачів складається із зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера.

Порядок прибуття та виселення у готелі «Port» [34,38,42]:

- Час реєстрації та заїзду в готель 14:00 год.
- Час від їзду та розрахункова година-12:00 год.
- Раннє поселення до 06:00-100% від вартості номера (сніданок включений у вартість).
- Раннє поселення з 06:00 і до 14:00 - 60% від вартості номера (сніданок включений у вартість).
- Виїзд до 18:00 - половина від вартості номера без сніданку.
- Виїзд після 18:00 до 24:00 - 100% від вартості номера.

При необхідності продовження проживання в готелі, гість повинен звернутися в службу прийому та розміщення не пізніше, ніж за 24 години до закінчення строку проживання.

При заїзді гостей до чергові адміністратори (порт'є) – повинен провести реєстрацію гостя, перевірити всі умови попереднього бронювання номеру, перевірити документи клієнта, видати ключ від номеру, звірити заплановану дату виїзду.

Процес виселення передбачає три основні функції:

- регулювання балансу гостьового рахунку;
- своєчасне виявлення даних про наявність номерів, що звільнилися;
- контроль і ведення відповідних записів про перебування гостей.



### **Гест-Релейшн. Рум-Сервіс.**

В готелю «Port» буде функціонувати служба Guest Relation, до службових обов'язків даної служби буде входити [42]:

1. Допомога гостям з різних питань під час їх перебування;
2. Взаємодія з усіма службами готелю;
3. Відстеження отриманих від гостей відгуків про проживання в готелі та своєчасна зворотний зв'язок на отримані відгуки (на сайтах Booking.com, TripAdvisor, Expedia і тд.).

Для обслуговування в номерах використовують матеріально-технічну базу ресторану, поряд з яким розташована служба "Room service". Там є приміщення для зберігання запасу відповідного посуду, наборів, скла, столової білизни, паперових виробів, робочі місця для миття використаного посуду [33].

Організація обслуговування у номері вимагає від працівників готелю специфічної підготовки і складається з наступних етапів: приймання замовлення на обслуговування; передання замовлення в цех; організація роботи з підготовки предметів сервірування для виконання замовлення; отримання готової до споживання продукції із виробництва; транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера готелю; дотримання офіціантом правил поведінки, правил етикету перед дверима номера та в номері замовника; вибір місця, зручного для споживання їжі та його сервірування; дотримання офіціантом правил подавання страв з використанням різноманітних способів на прохання замовника; дотримання офіціантом правил прибирання посуду і розрахунку зі споживачем у номері готелю [33,46].

### **Хаускіпінг. Клінінг**

Служба хаускіпінг є найважливішою в готелі, оскільки персонал саме цієї служби працює у постійному контакті з гостями і виконує всі функції, пов'язані з їхнім безпосереднім обслуговуванням. До складу служби хаускіпінг входять [34,38,42,59]:

- завідувач службою покоївок;

- старша покоївка;
- покоївки;
- завідувач білизняною.

Служба хаускіпінг у готелі «Port» виконуватиме клінінгові операції, які необхідною складовою проекту і визначається комплексом заходів і дій, що потребують спеціальних приміщень, обладнання, інвентарю та комунікацій.

У клінінговий комплекс включено миття підлоги, миття вікон або хімчистка килимів, догляд за кімнатними рослинами, акваріумами та водоспадами, забезпечення чистого повітря у приміщеннях, догляд за обладнанням.

Розрізняють такі види прибирання [34,38,42]:

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

При проведенні клінінгових операцій працівники готелі «Port» повинні бути забезпечені професійним обладнанням та миючими засобами: для підтримки блиску полірованих поверхонь меблів; для чищення килимів та килимових покриттів; для миття підлог мармурових, мозаїчних, паркетних, глазурованих плиток; для миття дерев'яних підлог і лінолеуму; для чищення мідних, латунних, бронзових виробів; для миття скла; для миття санвузлів; для видалення пилу пирососами.

Клінінг у готельному комплексі передбачає підбір професійного обладнання та інвентарю, що мають інноваційні характеристики та відповідають сучасним вимогам якості. Їх характеристика подана у дод. Г.

Проектування клінінгу у готелі «Port» здійснено враховуючи сучасні тенденції та інноваційні підходи. Під час прибирання використовуються засоби і технології, спрямовані на мінімізацію шкідливого впливу на організм людини і навколишнє середовище.

## Велнес. Спа. Фітнес

Фітнес клуб готелю - це тренажерний і фітнес зали з сучасними кардіо і силовими тренажерами (табл. 1.14) та командою професійних тренерів.

Таблиця 1.14

### Обладнання тренажерного зала у готелі «Port»

Обладнання	Торгова марка	Кількість, шт.
Бігова доріжка	Spirit CT800	5
Велотренажер	Fitex A1100G	3
Орбітрек	Circle Fitness E7	3
Лавка для жиму з майданчиками	PLGsport K-106	2
Лава гиперекстензия	Housefit YW011 14653	2
Тренажер для гомілки сидячи	Newt NE-TR-121	1
Жим ногами	PowerStream V8-509	1
Жим вгору	Pulsefitness 302	1
Тренажер для м'язів стегна	InterAtletikGym ST218	1
Стійка бруси-прес	NRG N209.1	1
Тренажер для преса	AB Coaster PS500	1
Набір гантелей	Stein 12	2
Комплект штанг	Eleiko 3002319 Sport Training Set - 185 кг	2

Відвідування тренажерного залу включено у вартість проживання.

Спа-простор готелю включатиме: суху фінську сауну та російську дров'яну лазню, «Тропічний душ», басейн та гідромасажний басейн (розрахований на 5 осіб), комфортні дерев'яні шезлонги, екран з мультимедійними можливостями, ароматні трав'яні чаї у wellness-процедур входить комплекс масажних послуг (пілінг-масаж медово-сольовий, медово-кавовий та ін., масажні процедури голови, спини, рук та ніг, антицелюлітний масаж, лімфодренажний).

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

В готелі «Port» передбачений івент-сервіс, до функцій якого буде входити організація святкових подій за замовленням гостей, проведення тематичних заходів, організація роботи дитячої зони. Також у готелі можлива організація і проведення важливих переговорів і ділових зустрічей, презентацій, конференцій.

Необхідний інвентар та меблі для проведення анімації та івентів у готелі наведені у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

### Інвентар та меблі для проведення анімації та івентів

Назва заходу	Приміщення	Інвентар та меблі
Дитячі івенти	Вестибюль	Столи для творчості Стільці Канцелярські приладдя
Кава-брейк	Вестибюль Універсальна зала Банкетна зала ресторану	Стільці Столи Стіл для солодких страв Стіл для гарячих напоїв
Проведення святкових подій	Вестибюль Торгівельна зала ресторану	Стільці Столи Квіти Фото-зона

Для споживачів, які вирішать урізноманітнити свої дні, будуть проводитися екскурсії по місту із туристичним гідом.

### 1.5. Організаційний дизайн

Для підприємства готельного господарства – готелю 4\* «Port» у м. Одеса обрано організаційно-правову форму товариство із обмеженою відповідальністю (ТОВ). Юридична назва підприємства ТОВ «Port».

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

Система управління підприємством – єдиний механізм, кожна ланка якого виконує відповідну функцію, яка є взаємозалежною з функціями інших ланок [52, 59].

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління готелю 4\* «Port» є загальна чисельність адміністративного, операційного і допоміжного персоналу та його структура. Для ефективної роботи готелю 4\* «Port» розроблена функціональна організаційна структура.

Загальний метод подання структури закладу – це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації готелю 4\* «Port» та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків (див. дод. Д).

### 1.6. Ресторани

При готелі 4\* на 82 місця у м. Одеса, для надання послуг харчування передбачаються такі заклади ресторанного господарства: ресторан вищого класу європейської кухні «Briz» на 74 місця та лобі-бар на 5 місць. Також у готелі буде передбачена їдальня для персоналу на 10 місць.

Ресторан «Briz» буде працювати з 7:00 до 23:00. З 7.00 до 10.00 в закладі будуть надаватися сніданки, які включені у вартість номера, та обслуговування відбуватиметься за спеціальним меню сніданків (див. дод. Ж), а з 11.00 до 23:00 в ресторані діятиме меню вільного вибору страв та барна карта (див. дод. З та дод К).

У вестибюлі готелю буде розташовано лобі-бар, заклад працюватиме цілодобово, меню лоббі-бару наведено у додатку Л. Також при готелі передбачена їдальня для персоналу, де організовується харчування працівників всіх служб готелю за попередньо складеним меню, триразово на день, у спеціально відведені години, форма обслуговування – самообслуговування.

#### *Приміщення для споживачів*

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проєктованих закладах ресторанного господарства при готелю 4\* наведено на рисунку 1.3 [46].



*Рис. 1.3 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів*

За допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» визначаємо склад та мінімальну площу приміщень (табл. 1.14).

*Таблиця 1.14*

**Площі приміщень для відвідувачів ЗРГ**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>		
	Ресторан	Лобі-бар	Їдальня для персоналу
Вестибюль	$S=0,3*74=22$		
Гардероб	$S= 8 \text{ м}^2$		
Санвузли	$S=12+12=24 \text{ м}^2$		
Аванзал	$S= 0,1*74=8 \text{ м}^2$		
Торговельна зала	$S=2,0*74 =148 \text{ м}^2$	$S=2,0*5 =10 \text{ м}^2$	$S=2,0*12 =24 \text{ м}^2$

*Організація сервісно-виробничого процесу в ЗРГ*

Виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі 4\* «Port» складається з наступних стадій [59]:

- 1) Розробка виробничої програми закладів ресторанного господарства при готелі;
- 2) Механічне кулінарне оброблення сировини і приготування напівфабрикатів;
- 3) Виробництво готової кулінарної продукції; порціонування, оформлення, відпуск, організація споживання страв; надання інших послуг.

*Сервіс*

Організація процесу самообслуговування та обслуговування за допомогою офіціантів в закладах ресторанного господарства при готелі з урахуванням вимог аналізується та заноситься у дод. М [46].

*Організація обслуговування сніданків за типом «шведського столу».* Для організації сніданку за типом «шведський стіл» в торговельному залі ресторану виділено частину залу з охолоджуючими столами та мармітами. Форма

обслуговування під час сніданку – з частковим обслуговуванням офіціантами, вони прибирають використаний посуд, підносять столові прибори, обслуговують гарячими напоями.

*Обслуговування гостей в ресторані за меню вільного вибору.* Починаючи з 11 години, в торговельному залі ресторану проводиться обслуговування за меню вільного вибору.

Розрахунок кількості меблів для споживачів проводимо згідно з рекомендаціями, зводимо у таблицю табл. 1.15.

Таблиця 1.15

### Характеристика меблів ЗРГ при готелі «Port»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Ресторан на 72 місце			
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	3
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	10
Стіл 6-місний	900 x 1500	—*—	4
Стілець напівм'який	600×600	Для сидіння гостей	72
Лобі-бар на 10 місць			
Барні табурети	Ø400	Для сидіння гостей	8
Їдальня для працівників 10 місць			
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	5
Крісла	600×600	Для сидіння гостей	10

При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою (1.4) [59]:

$$N_{\text{оф. ресторану}} = 72/12 = 6$$

Обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства працюватиме два через два дні. Роботу з організації обслуговування в залах здійснюватиме адміністратор.

Кількість обслуговуючого та виробничого персоналу проєктованого закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.16.

Таблиця 1.16

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого та виробничого персоналу закладу**

<b>Посада</b>	<b>Розряд</b>	<b>Кількість</b>
Технолог		1
Кухар	5	2
Кухар	4	6
Помічник кухара		4
Адміністратор залу		3
Хостес		4
Офіціант	3-5	12
Бармен		6
Сомельє		2
Прибиральниця залу		2

Обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства працюватиме два через два дні. Роботу з організації обслуговування в залах здійснюватиме адміністратор.

Склад та площа [59]: виробничих, складських, адміністративно-побутові приміщень, закладів ресторанного господарства при готелі наведено у дод. Н.

Отже, відповідно до розрахунків площа приміщень закладів ресторанного господарства складають 222 м<sup>2</sup>.

### **Висновок**

1. Проведено маркетингове дослідження території м. Одеса, місто є однією із найкращих туристичних дестанацій, виходячи із економіко-географічного розташування.
2. Проаналізовано ринок готельних послуг м. Одеса, на ринку на ринку готельного господарства нараховується 276 готелів з номерним фондом 7 000 номерів на 16 500 місць з них 14 готелів категорії 5 зірок, 28 готелів мають 4 зірки, 15 готелів – 3 зірки та один готель 2 зірки.
3. Згідно аналізу ринку готельного господарства та інфраструктурних характеристик, обрано ділянку для проектування закладу за адресою Санаторний провулок 3а, Приморський район. м. Одеса. Ділянка знаходиться



на відстані 8,9 км їзди на автомобілі від міжнародного аеропорту м. Одеса , 5,5 км до залізничного вокзалу..

4. Проаналізовано дислокацію та функціональні характеристики конкурентного середовища готелю 4\*, в радіусі 2 км. від місця проектування закладу готельного господарства, згідно аналізу прямими конкурентами готелю є готелі: «Арк Палас», «Atlantic Garden Resort Hotel», «Gagarinn».

5. Розроблено концептуальне рішення, для готелю 4\* на 82 місця у м. Одеса обрано назву «Port» та розроблено фірмовий логотипи та слоган закладу. Інтер'єр готелю 4\* буде виконаний в скандинавському стилі. Житлова частина готелю складається із 48 номерів, із загальною місткістю – 82. Для надання послуг харчування у передбачається: ресторан на 72 місць, лобі-бар на 5місць.

6. Охарактеризовано систему бронювання, реєстрації, розміщення в проєктованому закладі. Готель 4\* «Port» буде підключено до глобальних системах бронювання: Amadeus, Worldspan, та до альтернативної (інтернет) системи бронювання: Hotels24.ua, Booking.com.

## РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

### 2.1. Екстер'єр готелю

На цокольному поверсі розташовані в основному господарські та технічні приміщення. На першому поверсі розмістилась вестибюльна група приміщень із лоббі-баром, ресторан вищого класу європейської кухні «Briz» на 74 місця, фізкультурно-оздоровчого призначення при готелі становить, група приміщень побутового обслуговування та торгівлі також на першому поверсі буде розміщено номер для маломобільної групи населення. На другому поверсі буде спроектовано адміністративну групу приміщень та Coworking Platforma - нетиповий офіс для роботи гостей закладу площею 750 м<sup>2</sup> та дитячу ігрову зону. З третього по п'ятий поверхи буде спроектовано приміщення житлової групи.

Основні входи до готелю «Port» мають зручні підходи та розміри, що враховують можливості всіх категорій відвідувачів у тому числі і маломобільних груп населення.

Будівля проектованого готелю та внутрішній простір запроектовані в єдиному скандинавському стилі. Скандинавський стиль увібрав в себе такі риси як стриманість і деяку суворість, холодність і мовчазність, а також любов і повагу до природи. Тому в інтер'єрі мінімум декору і світлі природні тони із простих і натуральних матеріалів.

Фасад будівлі готелю «Port», буде оздоблений елементами натурального дерева та каменю. Облицювання цоколя планується виконати з природного каменю берестовецького базальту.

Фасад буде пофарбовано в темно синій колір, вікна пластикові білого кольору, вхідні двері до готелю будуть суцільно скляними із механізмом автоматичного відчинення. Біля вхідних дверей у декоративних напольних вазах будуть висаджені хризантеми білого кольору, ганок буде заокругленим, з навісом.

Заходи з благоустрою реалізовані в таких елементах: огороження території – декоративне, вид зелених насаджень – кущі, чагарники і дерева, вимощення підходів плиткою, під'їздів та доріжок асфальтом.

Озеленення здійснено шляхом влаштування газонів, посадки дерев (карликові хвойні дерева: ялина, туя, ялівець), кущів, чагарників (дерен коуза), квітів (клумби: гортензія, флокс, очиток). Штучне освітлення території в вечірній час забезпечують світильники вуличні марки EGLO.

Крім того, передбачається влаштування зони відпочинку площею 14 м<sup>2</sup>, що знаходиться біля вхідної зони будівлі, тут розташовані лавки виконані з дерева.

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

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у стриманих біло-блакитних тонах із використанням фриза, освітлення штучне – точкове верхнє у поєднанні з центральним.

Зона реєстрації розташовується в прямій видимості від входу. Стійка реєстрації є максимально зручною та відкритою для гостей, стійка буде виконана із дерева білого кольору на стійкі буде розміщено вази із синіми квітами. Підлогу буде виконано із паркетної дошки сірого кольору.

У зоні лоббі панує комфорт і затишок, саме тому тут найбільше уваги приділено декору. Зона відпочинку з м'якими кріслами переходить у залу лоббі-бару зі столиками та диванчиками, де можна гарно провести час за чашкою кави.

В інтер'єрі буде використано сучасні елементи декору: картини одеських художників на стінах, м'які, композиції з живих квітів у великих скляних вазах на підлозі, тощо.

З вестибюлю готелю відвідувачі матимуть можливість потрапити до ресторану, та спортивно-оздоровчої групи приміщень, а також до інших приміщень громадського призначення.

На першому поверсі також буде розміщений медпункт та санітарний вузол, який призначений для клієнтів, що тимчасово знаходяться в районі вестибюлю.

Зал ресторану буде виконано з дотриманням основної концепції дизайну готелю. Для створення зручностей і затишку в залах ресторану передбачені комфортні стільці, крісла та м'які дивани. Столи прямокутної, квадратної та круглої форми на 2, 4 та 6 осіб планується розставити групами у центрі зали і вздовж стін. Кожен стіл буде декоровано живими квітами в незвичайних вазах, залежно від сезонності.

Для забезпечення вертикального взаємозв'язку житлових приміщень з першим поверхом застосовуватимуться два пасажирських ліфти для відвідувачів.

Дизайн Coworking Platforma буде використано елементи мінімалізму, адже цей блокприміщень має перш за все сприяти організації ефективної роботи. Підлога вкрита темно-сірим ковроліном, стіни пофарбовані у пастельні тони. Підвіконня цих приміщень прикрашені композиціями з живих квітів.

Дитяча ігрова зона буде виконана в яскравих кольорах підлога буде вкрита ковроліном, меблі будуть м'якими. Головний елемент інтер'єру буде представлений у вигляді великого акваріуму, в якому проживатимуть різноманітні екзотичні яскраві риби, корали, та велика кількість водоростей. Акваріум буде добре підсвічуватися і не залишатиметься без уваги відвідувачів.

Житловий поверх буде плануватися з двостороннім використанням коридору. Номер планується оснастити потужними люмінесцентними лампами, які розмішуватимуться на стелі по периметру приміщення. Вдень номер буде добре освітлюватися за рахунок великих вікон. На вікнах планується встановити дерев'яні жалюзі, які захищатимуть відвідувачів від прямих сонячних променів, та штори з тюлями з натуральних тканин для естетичного і затишного вигляду кімнати.

Передпокій номерів буде відносно більшим ніж звичайний за розміром і мебльований шафою-купе для верхнього одягу та взуття і освітлюватиметься за допомогою штучного світла.

Переважає більшість номерів буде виконана у світлих пастельних тонах.

Для меблювання номеру використовуватимуться спеціальні готельні меблі з дерева: ліжко, диван, тумбочки біля спального ліжка, стіл, шафа та стільці та підставки під багаж.

Головним об'єктом інтер'єру є спальне ліжко, яке матиме дерев'яну основу та товстий м'який матрац. У номерах усіх категорій будуть високоякісні ліжка з регулюванням висоти. Постільна білизна білого кольору з натуральних тканин, а для дітей, за бажанням, більш яскрава.

У номерах апартамент та люкс проектується додаткова кімната для відпочинку – вітальня. В ній розташовуватимуться меблі, які покликані забезпечити комфортний та затишний відпочинок у час, який не відведений для сну. Вітальню обладнано диваном, кріслами, журнальним столиком із зеленими насадженнями, шафа для книжок та міні-бар, акваріумом.

Санітарний вузол номеру сполучений, обладнаний душовою кабіною, меблями для ванної з вбудованим умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. Над умивальником розташовані дзеркало, держак для рушника, штепсельна розетка для електробритв. Полички із засобами особистої гігієни розташовувані у спеціальній шафі.

## РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

### 3.1. Цінова політика. Фінансовий результат

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення в проєктованому готелі 4\* «Port» у м. Одеса на 2020 р. з урахуванням сезонності наведено у дод. П.

Основну частину доходів готелю 4\* «Port» забезпечують доходи від основної діяльності - тимчасового розміщення. Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях-конкурентах відповідного типу та категорії. На основі маркетингового дослідження закладів-конкурентів встановлено ціни на номери у готелі 4\* «Port».

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у проєктованому готелі наведено у дод. Р.

Обсяг реалізації послуг закладу ресторанного господарства при готелі 4\* «Port» на 2020 р. розраховуємо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

#### Обсяг реалізації послуг ЗРГ при готелі «Port» на 2020 р.

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	5658	8528	6888	21074
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Room-service *	10	30	20	
2.2. Меню вільного вибору в ресторані	30	50	40	
2.3 Кейтеринг (обслуговування бенкетів)	10	30	20	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Room-service *	566	2558	1378	4502
3.2. Меню вільного вибору	1697	4264	2755	8717
3.3. Кейтеринг (обслуговування бенкетів)	566	2558	1378	4502

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на 2020 рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

### Обсяг доходів від реалізації послуг ЗРГ при готелі «Port» на 2020 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
1.1. Room-service *	566	2558	1378	4502
1.2. Меню вільного вибору	1697	4264	2755	8717
1.3. Кейтеринг	566	2558	1378	4502
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Room-service *	200	300	250	
2.2. Меню вільного вибору	500	650	600	
2.3. Кейтеринг	700	900	800	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Room-service *	113	768	344	1225
3.2. Меню вільного вибору	849	2772	1653	5273
3.3. Кейтеринг	396	2303	1102	3801
<b>Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.</b>	<b>1358</b>	<b>5842</b>	<b>3100</b>	<b>10299</b>

Планування обсягу операційних доходів готелю 4\* «Port» проводимо в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

### Планування обсягу операційних доходів готелю «Port» на 2020 р.

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	18892	37003	27166	83061
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	1358	5842	3100	10299
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	20250	42845	30266	93360
3. Інші операційні доходи, тис. грн	2025	4285	3027	9336
<b>Разом: операційні доходи готелю, тис. грн</b>	<b>22275</b>	<b>47130</b>	<b>33293</b>	<b>102696</b>

### Оплата праці

Планування чисельності персоналу в готелі здійснюється за такими категоріями адміністративного, виробничого і допоміжного персоналу. Розрахунок чисельності покоївок у готелі 4\* «Port» на 82 місця наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

#### Розрахунок чисельності покоївок у готелі «Port»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньо-облікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
<b>A</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3 = 1:2</b>	<b>4</b>	<b>5 = 3+4</b>	<b>6 = 5* K<sub>зам</sub></b>
Апартамент	1	4,5	0,22		0,22	0,24
Люкс	2	4,5	0,44		0,44	0,49
Стандарт одномісний	12	7	1,71		1,71	1,89
Стандарт двомісний	32	6,5	4,92	0,5	5,42	5,97
Номер для інвалідів	1	6,5	0,15		0,15	0,17
<b>Разом</b>	<b>48</b>		<b>7,46</b>	<b>0,50</b>	<b>8,0</b>	<b>9,0</b>

Планування фонду заробітної плати працівників готелю 4\* «Port» на 2020 рік наведено у дод. С.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю розраховуємо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

#### Преміальна частина фонду оплати праці готелю «Port» на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати		Плановий розмір премій на рік до основної заробітної плати	
	за місяць, грн.	за рік, тис.грн	%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	47300	567,6	25	141,9
Основний персонал	350092	4201,1	35	1470,4
Допоміжний персонал	408	4,9	15	0,7
<b>Разом</b>	<b>397800</b>			<b>1613,0</b>



Розрахунок фонду оплати праці готелю «Port» наведено у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

**Розрахунок фонду оплати праці у готелі «Port» на плановий рік**

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	397,8
Місячний фонд додаткової заробітної плати	134,4
Разом місячний фонд оплати праці	532,2
Річний фонд основної заробітної плати	4773,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	1613,0
Разом річний фонд оплати праці	6386,6

Узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу зводимо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**План з праці готелю «Port» на 2020 р.**

Показники	У розрахунку на 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього	87
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	11
• основний операційний персонал, осіб	57
• допоміжний персонал, осіб	19
<b>Фонд основної заробітної плати, тис. грн.</b>	<b>4773,6</b>
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	703,8
основний операційний персонал, тис.грн.	3415,2
допоміжний персонал, тис.грн.	654,6
<b>Фонд додаткової заробітної плати</b>	<b>1613,0</b>
<b>Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.</b>	<b>6386,6</b>
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	74,74
- додаткова заробітна плата, %	25,26

Загальний фонд оплати праці готелю на 2020 рік склав 6386,6 тис. грн., з них 4773,6 тис. грн. – основний фонд, а 1613,0 тис. грн. – додатковий фонд.

*Поточні витрати*

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. В план операційних витрат готелю включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та

наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг. Розрахунок статей витрат готелю «Port» наведено у дод. Т. Враховуємо, що під час проектування готельного підприємства кредити не будуть залучатись.

Зазначені кошториси та розрахунки закладаємо в основу поточних витрат діяльності готелю, зводимо у таблиці 3.8. При цьому поточні витрати готельного підприємства було поділено на умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ).

Таблиця 3.8

**Зведений кошторис операційних витрат готелю «Port» на 2020 р.**

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні та умовно-постійні
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	5744,2	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	6386,6	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1405,1	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	36249,0	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1845,9	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1355	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	9016,1	ПВ
9.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10.	Витрати на охорону	47,7	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	46,8	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	-	ПВ
14.	Фінансові витрати	4666,8	ПВ
	<b>Разом поточні витрати, у томі числі:</b>	<b>66763</b>	
	<b>умовно-змінні</b>	<b>15429</b>	
	<b>умовно-постійні</b>	<b>51335</b>	

*Прибуток*

Розрахунки планового маржинального прибутку готелю «Port» на 2020 рік наведено у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

**Планування маржинального прибутку готелю «Port» на 2020 рік**

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.5	102696
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.5	83061
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.5	10299
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.5	9336
2. Податок на додану вартість	20%	20539,2
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	82156,8
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.10	15429
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.10	5744,2
4.2. Інші змінні витрати	3.10	9684,4
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	66728,2
6. Постійні витрати	3.10	51335
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	15393,58

Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 3.10). Цільовий прибуток для досягнення середньоринкової рентабельності операційної діяльності обираємо на рівні 12%.

Таблиця 3.10

**Планування цільового прибутку готелю «Port» на 2020 рік**

№ пор.	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2020 р.	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.11		102696
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		12	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п.1хп.2/100		12324

Планування основних результатів діяльності готелю «Port» на 2020 рік наведено у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

**Планування основних результатів діяльності готелю «Port» на 2020 рік**

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.5	102696
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.10	15429
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.10	51335

Продовження таблиці 3.11

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.11	15394
5	Податок на прибуток	18%	2771
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	12623
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1)*100	12,3
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.12	12324
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	12623

Можливий прибуток більший за цільовий, щое дозволяє отримати цільові установки та навіть їх перевищити. Можливий прибуток приймаємо як плановий показник.

*Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю*

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Port» проводимо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

### Основні показники рентабельності на перший рік функціонування готелю «Port» на 2020 рік

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності ( $P_{on}$ ), %	$P_{pn} = \Pi / Д * 100$	$\Pi$ – чистий прибуток, тис. грн.; $Д$ – дохід від операційної діяльності, тис. грн.	12,29%
Рентабельність поточних витрат ( $P_{Bon}$ ), %	$P_{ne} = \Pi / ПВ * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	18,91%
Рентабельність основних засобів ( $P_{OB}$ ), %	$P_{ov} = \Pi / ОЗ * 100$	$ОЗ$ – основні засоби, тис. грн.;	1,76%

### 3.2. Ефективність проекту

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

Для проєктованого готелю темп зростання доходів операційної діяльності упродовж восьми років пропонується в обсязі 8% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проєктованого готелю приймаємо на весь 2020 рік рівень змінних витрат першого року створення – 18,78%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу – 51335 тис. грн.

Планові показники діяльності готельно-ресторанного комплексу «Port» на перші десять років подано у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

**Планування основних результатів діяльності готелю «Port» на 2020 рік на перші десять років**

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	82156,8	8	15429,0	18,78	51335	15392,8	12622
2-й	88729	8	16663,4	18,78	51335	20731	16999
3-й	95828	8	17996,4	18,78	51335	26496	21727
4-й	103494	8	19436,2	18,78	51335	32723	26833
5-й	111773	8	20991,0	18,78	51335	39447	32347
6-й	120715	8	22670,3	18,78	51335	46710	38302
7-й	130373	8	24484,0	18,78	51335	54554	44734
8-й	140802	8	26442,7	18,78	51335	63025	51680
9-й	152067	8	28558,1	18,78	51335	72173	59182
10-й	164232	8	30842,7	18,78	51335	82054	67284
11-й	177370	8	33310,2	18,78	51335	92725	76035
<b>Разом</b>	<b>1367540</b>		<b>256824</b>			<b>546031</b>	<b>447745</b>

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проєктів (59): чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою (59):

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

Дисконтована ставка для проєктованого готелю «Port» склала 1,06%. Розмір амортизаційних відрахувань на 2020 період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта - 36249,0 тис. грн.

Розрахунок чистого приведеного доходу за інвестиційним проєктом представлено в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проєктом готелю «Port»**

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проєктом	Чистий прибуток по проєкту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проєктом	Дисконтований грошовий потік за проєктом	Чистий приведений дохід.
1-й	<b>716295</b>	48 871,06	48 871,06		
2-й		51 435,95	100 307,01		
3-й		54 441,65	154 748,65		
4-й		57 911,64	212 660,30		
5-й		61 871,88	274 532,18		
6-й		66 350,95	340 883,13		
7-й		71 380,26	412 263,39		
8-й		76 994,24	489 257,63		
9-й		83 230,53	572 488,16		
10-й		90 130,26	662 618,42	-	
11-й		97 738,29	760 356,71		
<b>Разом</b>	<b>716295</b>			<b>741 454,48</b>	<b>25 159,48</b>

Дисконтований грошовий потік за 11 років експлуатації проєкту становитиме 25159,48 тис. грн.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проєктом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проєкту здійснюється за формулою (59):

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

Показник «індекс дохідності» може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Для готелю «Port» індекс дохідності становить (59):

$$ID = \frac{74145448}{716295} = 1,04$$

Інвестиційний проект розробленого готелю «Port» може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Цей показник розраховується за формулою (59):

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

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 447745/11 = 40704 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 40704 / 716295 * 100 = 5,68\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту готельно-ресторанного комплексу «Port» дорівнює 5,68%.

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

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

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \cdot t} = 741\,454,48 / 11 = 67\,404,95 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = \frac{716295}{67404,95} = 10,63 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 10 років і 8 місяців.

Отже, у розробленому проект готелю 4\* «Port» на 82 місяця закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.



## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування готелю 4\* на 82 місця у м. Одеса, за результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Проведено маркетингове дослідження території м. Одеса, місто є однією із найкращих туристичних дестанацій, виходячи із економіко-географічного розташування.

2. Проаналізовано ринок готельних послуг м. Одеса, на ринку на ринку готельного господарства нараховується 276 готелів з номерним фондом 7 000 номерів на 16 500 місць з них 14 готелів категорії 5 зірок, 28 готелів мають 4 зірки, 15 готелів – 3 зірки та один готель 2 зірки.

3. Згідно аналізу ринку готельного господарства та інфраструктурних характеристик, обрано ділянку для проектування закладу за адресою Санаторний провулок 3а, Приморський район. м. Одеса. Ділянка знаходиться на відстані 8,9 км їзди на автомобілі від міжнародного аеропорту м. Одеса, 5,5 км до залізничного вокзалу.

4. Проаналізовано дислокацію та функціональні характеристики конкурентного середовища готелю 4\*, в радіусі 2 км. від місця проектування закладу готельного господарства, згідно аналізу прямими конкурентами готелю є готелі: «Арк Палас», «Atlantic Garden Resort Hotel», «Gagarinn».

5. Розроблено концептуальне рішення, для готелю 4\* на 82 місця у м. Одеса обрано назву «Port» та розроблено фірмовий логотипи та слоган закладу. Інтер'єр готелю 4\* буде виконаний в скандинавському стилі. Житлова частина готелю складається із 48 номерів, із загальною місткістю – 82. Для надання послуг харчування у передбачається: ресторан на 72 місць, лобі-бар на 5місць.

6. Охарактеризовано систему бронювання, реєстрації, розміщення в проєктованому закладі. Готель 4\* «Port» буде підключено до глобальних системах бронювання: Amadeus, Worldspan, та до альтернативної (інтернет) системи бронювання: Hotels24.ua, Booking.com.

7. Для проектового готелю 4\* обрано форму власності ТОВ (Товариства з обмеженою відповідальністю.) Юридична назва підприємства ТОВ «Primavera».

8. Розроблено організаційну структуру закладу, створено модель управління поточним функціонуванням операційної системи закладу.

9. Розраховано операційні доходи готелю – 102696 тис. грн., амортизаційних відрахувань за основними фондами проектового закладу готельного господарства складають 36249,0 тис. грн. на рік.

10. Складено штатний розпис працівників готелю у складі 87 працівників та розраховано фонд оплати праці на плановий рік 6386,6 тис. грн.

11. Поточні витрати готелю на 2020 рік дорівнюють 66763 тис. грн, чистий дохід за перший рік експлуатації закладу становить 12623 тис. грн. Капітальні інвестиційні витрати за проектом складають 716295 тис. грн. Період окупності проекту становить 10,8 роки.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
2. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
4. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
5. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
8. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
9. ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного значення»
10. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
11. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
12. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
13. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд».
14. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
15. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
16. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
17. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».

18. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
19. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
20. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
21. ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»
22. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультра-звуку та інфразвуку».
23. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
24. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
25. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
26. ДСТУ 4269:2004. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
27. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
28. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
29. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
30. СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».
31. Азар В. Згадати про стандартизацію послуг готелів / В. Азар // Готель. – 2001. – №3. – 36 с.
32. Алейнікова Г.М. Організація та управління тур бізнесом: Навч. посібник. / Г.М. Алейнікова – Х.: Олді-Плюс, 2005. – 184 с. 3.
33. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
34. Бойко Н.Г., Гопкало Л.М. Организация гостиничного хозяйства: Учебник. - К.: Киев, нац. торг.-экон. ун-т, 2006. - 448 с.
35. Вільсон О.Г., Тригуб Р.М. Охорона праці: навчально-методичний посібник. - К.: КНУБіА, 2002. - 234 с.

36. Галасюк К. А. Сучасний стан та діяльність готельних підприємств Одеського регіону / К. А. Галасюк // Економіка. Управління. Інновації. – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2014. – № 2 (12).

37. Герасименко В. Г. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / В. Г. Герасименко, Г. К. Бедрадіна, С. С. Галасюк та інші / за заг. ред. В. Г. Герасименко. – Одеса : ОНЕУ, 2016. – 262 с.

38. Головка О. М. Організація готельного господарства: навч. посібник / Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. – К.: Кондор, 2012. – С. 337.

39. Гусєва О. В. Ціни як індикатор ділової активності на ринку готельних послуг крупного міста / О. В. Гусєва // Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. пр. / голов. ред. М. І. Зверяков; Одеський держ. екон. ун-т. – Одеса, 2010 – № 39.- С. 44–51.

40. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу: Навч. посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.

41. Євдін О.М., Могильниченко В.В., А.І. Фомін, О.І. Сафронов. Захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Том 4. Евакуація населення у надзвичайних ситуаціях. Посібник. – К.: КІМ, 2008.-288 с.

42. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.

43. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.

44. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.

45. Милашко О. Г. Статистичне оцінювання засобів розміщування Одеської області / О. Г. Милашко // Вісник соціально-економічних досліджень : зб. наук. пр. / голов. ред. М. І. Зверяков; Одеський нац. екон. ун-т. – Одеса, 2013. – Вип. 1(48). – С. 264-270.

46. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
47. Організація обслуговування у малих готелях: Навч. посібник / Г.Б. Мунін, Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 181 с. - Бібліогр.:176 с.
48. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с
49. Основи охорони праці. В. Ц. Жидецький, В. С. Джигирей, О. В. Мельников — Вид. 2-е, стереотипне. — Львів: Афіша, 2000. — 348 с.
50. Піскунова Л.Е. Безпека життєдіяльності: підручник/ Л.Е. Піскунова, В.А. Прилипко, Т.О. Зубок. – К.: ВЦ «Академія», 2012. – 224 с.
51. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі навч. посібник / Л. П. Малюк, Л. М. Варипаєва. – Х. : ХДУХТ, 2016. –146 с.
52. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. / П.Р. Пуцентейло. – Київ : Центр навч. літ., 2007. – 344 с.
53. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / за заг. ред. проф. В. Г. Герасименка; авт. кол.: В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов [та ін.]. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.
54. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
55. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. –193с.
56. Шаповалов, А. Л. Конспект лекцій з дисциплін: «Інформаційні системи і технології в туризмі» / А. Л. Шаповалов, О. Б. Костенко, К. В. Кузьмичова; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 53 с
57. Шикіна О. В. Динаміка розвитку малих готелів м. Одеси/ О. В. Шикіна // Актуальні проблеми економіки. – 2017. – №1 (187). – С. 313-325.

58. Шикіна О. В. Сучасний стан розвитку готельного бізнесу Одеської області / О. В. Шикіна // Глобальні та національні проблеми економіки. – Миколаїв, 2016. – Вип. № 13. – С. 413-420.

59. HoReCa: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.-Київ:Київ. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.

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

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

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

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

64. Офіційний сайт меблевого магазину Мальви меблі [Режим доступу <http://www.mebli-malvy.com.ua/mebli-dlya-goteliv/>]

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

66. Офіційний сайт міста Одеса / Про місто / Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://omr.gov.ua/ua/history>

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

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

## Функціональна характеристика готельних підприємств

Назва закладу розміщення	Категорія (зірковість)	Адреса	Кількість номерів	Додаткові послуги
Готель «Fusion»		пров. Санаторний, 6	6	автостоянка, пральня, рум-сервіс, трансфер в/з аеропорту
Готель «Олімп – Клуб»		Французький бульв. , 54/1	11	оздоровлення, автостоянка, ресторан, рум-сервіс, баня, дитячий ігровий майданчик, басейн для сауни
Хостел «Гавань»		пр. Шевченко, 11	3	автостоянка, магазин
Хостел «Smart»		Французский бульвар, 22	5	бар, пральня, кав'ярня на території, сейф на рецепції, послуги по прасуванню одягу,
Готель «Kadorr Hotel Resort & Spa»	*****	Французський бульвар, 66/3	25	бар, перукарня / салон краси, автостоянка, пральня, ресторан, сад, рум-сервіс, спортивні розваги, трансфер в/з аеропорту, басейн, сауна, відпочинок з дітьми, критий басейн
Готель «Арк Палас»	****	вул. Генуезька, 1Б	35	бар, конференц-зала, магазини, оздоровлення, перукарня / салон краси, автостоянка, пральня, ресторан, рум-сервіс, спортивні розваги, трансфер в/з аеропорту, басейн, баня, сауна, критий басейн
Готель «Аркадія»	**	вул. Генуезька, 24	185	бар, конференц-зала, автостоянка, пральня, ресторан
Готель «Atlantic Garden Resort Hotel»	****	вул. Генуезька, 24-а	109	бар, бізнес-центр, конференц-зала, оздоровлення, перукарня / салон краси, автостоянка, пральня, ресторан, рум-сервіс, спортивні розваги, трансфер в/з аеропорту, басейн, баня, сауна, оздоровчий спа-центр, фітнес, відкритий басейн, критий басейн, басейн для сауни, послуги по прасуванню одягу, сувенірна крамниця
Готель «Bossfor»		вул. Генуезька, 24д, корпус 4	15	бар, конференц-зала, автостоянка, пральня, ресторан, рум-сервіс, трансфер в/з аеропорту
Апарт-готель «Bon Apart»		вул. Генуезька 5,	18	пральня, трансфер в/з аеропорту



## Продовження додатку Б

Міні-готель «Geneva Resort»		вул. Тініста, 6/1	21	автостоянка, пральня, ресторан, рум-сервіс, трансфер в/з аеропорту,
Готель «Гранд Отрада»		Французський бульвар, 17а	49	бар, закритий пляж, інтернет, автостоянка, пральня, розваги, ресторан, трансфер в/з аеропорту
Хостел «N1 Light»		Світлий провулок, 14	5	пральня, трансфер
Готель «ОК Одеса»	***	Гагарінське плато, 5	180	бар, бізнес-центр, інтернет, конференц-зала, автостоянка, пральня, розваги, ресторан, спортивні розваги, трансфер в/з аеропорту
Бутік-готель «Прибутковий Будинок Раухвергера»		Пироговський провулок, 6	5	бар, автостоянка, пральня, ресторан, рум-сервіс, трансфер в/з аеропорту
Міні-готель «People»		вул. Черняхівського, 4	8	бар, послуги по догляду за дітьми, магазини, оздоровлення, перукарня / салон краси, автостоянка, пральня, ресторан, ркм-сервіс, трансфер в/з аеропорту
Міні-готель «iArcadia»		Фонтанская дорога, 33/1	8	бар, пральня, ресторан, рум- сервіс, трансфер в/з аеропорту
Готель «Gagarinn»	****	Гагарінське плато, 5б	239	бар, послуги по догляду за дітьми, інтернет, конференц-зала, магазини, перукарня / салон краси, автостоянка, пральня, ресторан, рум-сервіс, трансфер в/з аеропорту
Міні-готель «Чорне Море Відрада»		вул. Віце- Адмірала Азарова, 1	38	бар, конференц-зала, автостоянка, пральня, ресторан, сад, рум- сервіс, трансфер в/з аеропорту, басейн, відкритий басейн
Готель «Vintage на Французькому Бульварі»		вул. Французський бульвар, 13а	23	бар, автостоянка, пральня, рум- сервіс, трансфер в/з аеропорту, трансфер, послуги по прасуванню одягу

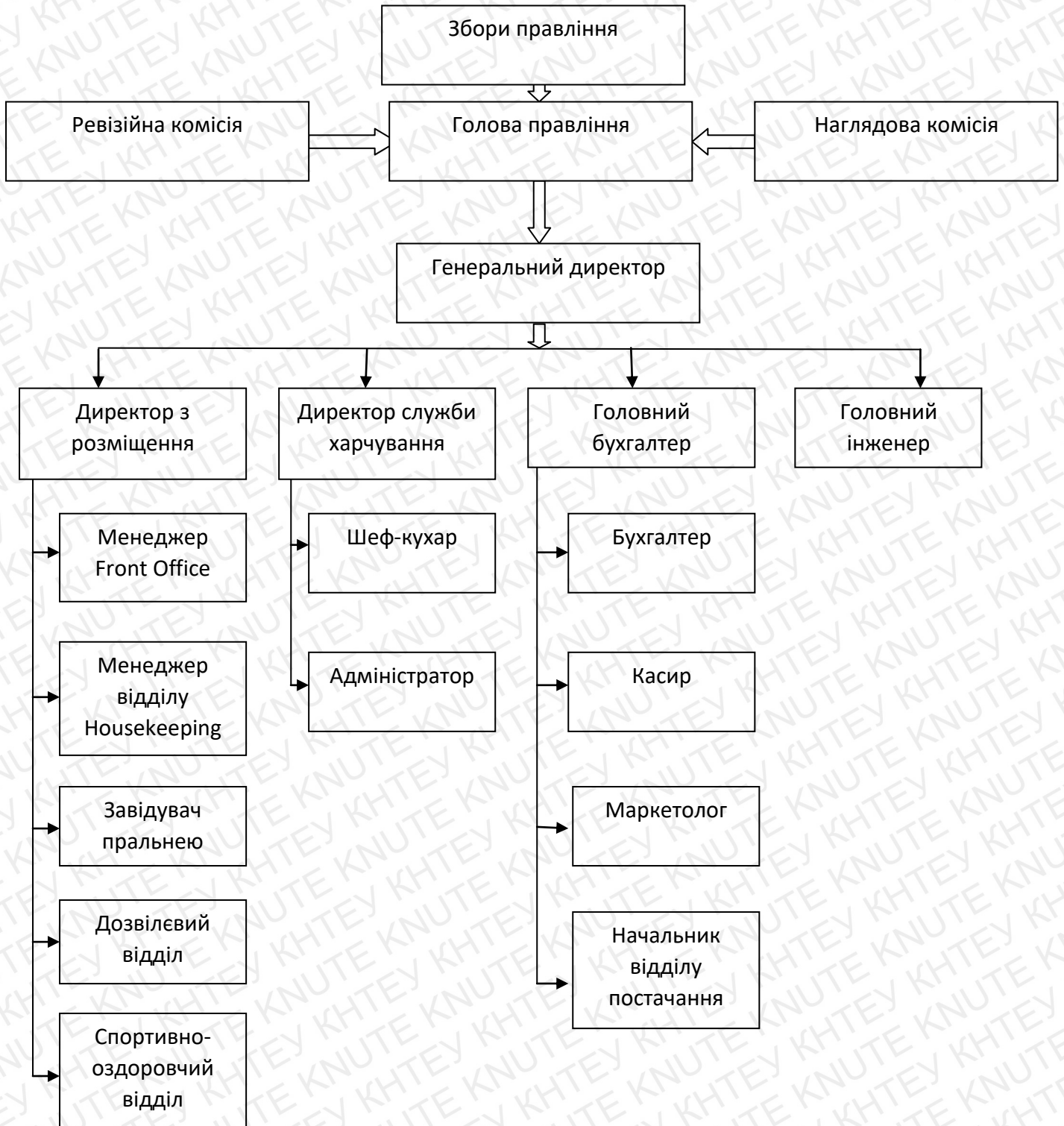
## Перлік оснащення і меблів та площа, яку вони займають

Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Апартамент			
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2600x2100x1490	5,46
Тумбочка	2	550x450x620	0,5
Пуфик	1	500x630x550	0,34
Туалетний столик	1	1440x500x820	0,72
Модульна шафа-купе	1	3025x720x2450	2,16
Телевізор	1	1102x717x248	-
Софа	1	690x1000x1100	0,69
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>9,87</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>33</b>
Вітальня			
Диван	1	2400x950x1040	2,28
Крісло	2	1100x1200x1040	2,64
Телевізор	1	2258x1718x675	-
Журнальний столик	1	1400x700x300	0,98
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>5,9</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>20</b>
Кабінет			
Стіл письмовий	1	1800x750x905	1,35
Крісло робоче	1	500x500x1180	0,25
Стілець	2	450x430x980	0,38
Книжкова шафа	2	1600x480x2020	1,53
Комод	1	1600x850x465	1,36
Диван	1	1910x860x550	1,6
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>6,47</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>22</b>
Санітарний вузол основний, додатковий			
Унітаз	2	360x520x350	0,18
Ванна	1	1500x1500x640	2,25
Душова кабіна	1	1000x1000x2000	1,0
Умивальник	2	1000x530x195	0,53
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>3,96 (0,71)</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>13 (2)</b>
Передпокій			
Шафа	1	888x530x1920	0,46
Вішалка	1	900x250x1850	0,22
Підставка під багаж	1	900x440x730	0,32
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>1,0</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>3</b>
Люк			
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2210x2100x1450	4,64
Тумбочка	2	550x450x620	0,5
Пуфик	1	500x630x550	0,34

Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Туалетний столик	1	1000x400x1400	0,4
Модульна шафа-купе	1	2800x635x2320	1,77
Телевізор	1	1102x717x248	-
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>7,65</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>26</b>
<b>Вітальня</b>			
Диван	1	2100x1000x1000	2,1
Крісло	2	1060x950x1000	2,2
Телевізор	1	1830x1144x387	-
Журнальний столик	1	745x745x520	0,55
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>4,85</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>16</b>
<b>Санітарний вузол (основний, додатковий)</b>			
Унітаз	2	360x520x350	0,19
Душова кабіна	1	900x900x2000	0,81
Умивальник	2	900x450x180	0,41
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>1,41 (0,6)</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>5 (2)</b>
<b>Передпокій</b>			
Шафа	1	888x530x1920	0,46
Вішалка	1	900x250x1850	0,22
Підставка під багаж	1	900x440x730	0,32
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>1,0</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>3</b>
<b>Номер І категорії одномісний (двомісний)</b>			
<b>Житлова кімната</b>			
Ліжко односпальне	1 (2)	900x2000x750	1,8 (3,6)
Тумбочка	1 (2)	480x440x460	0,21 (0,42)
Шафа	1	1040x580x2200	0,6
Стіл	1	1300x700x780	0,91
Стілець	1	450x430x980	0,19
Телевізор	1	1102x717x248	-
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>3,71 (5,72)</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>12 (19)</b>
<b>Санітарний вузол</b>			
Унітаз	1	355x670x750	0,24
Душова кабіна	1	800x800x1950	0,64
Умивальник	1	610x400x164	0,24
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>1,12</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>4</b>
<b>Передпокій</b>			
Шафа	1	600x330x1830	0,2
Вішалка	1	500x350x1960	0,18
Підставка під багаж	1	900x440x730	0,32
<b>S<sub>кор</sub></b>			<b>0,7</b>
<b>S<sub>заг</sub></b>			<b>2</b>

## Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№ п/п	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
<b>Клінінгове обладнання</b>			
1	SOLARIS VEWP330	Пилососи для сухого прибирання з можливістю збору вологи	6
2	SOLARIS EWPV125	Міючі пилососи, осушувачі килимів	3
3	SOLARIS STEAMWHP110	Парогенератор	2
4	SOLARIS FIO - FLOOR13.KIT	Натирач підлоги	2
5	TSS - 0009	Візок для прибирання	6
6	TSH - 0007	Візки для покоївки	5
<b>Інвентар</b>			
1	Easy Mop	Швабра та відро з віджимом	15
2	Lysoform	Комплект для підмітання	15
3	Vikan	Набір для миття вікон	12
4	Polileo 25698	Швабра	20
<b>Міючі засоби</b>			
1	hacoMARBLE	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	7 (1 кг)
2	BROSSER 1TR-KL	Засіб для прибирання скла та дзеркал	10 (250ml)
3	СУПЕРАКТИВ pH 0,5-2,5	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	5 (5л)
4	PROCHEM «Citrus Gel»	Засіб для видалення плям	1л
5	Crystal Green	Порошок для чистки коврового покриття	4 кг

**Організаційна структура готелю 4\* «Port»**

## Меню сніданку шведської лінії та розрахунок загальної кількості страв і напоїв

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції шведського столу на одного, г
1	2	3
<i>Холодні напої</i>		
Фреш апельсиновий	200	50
Сік яблучний	200	50
Морс із журавлини	200	50
Вода мінеральна «Моршинська»	250	63
<i>Холодні закуски та салати</i>		
Салат «Південна солодкість» (тигрові креветки, авокадо, манго, рукола)	150	38
Мікс салатів із телятиною гриль	150	38
Пряний салат з печених овочів з сиром фета	140	35
М'ясна тарілка (буженіна, шинка, ковбаса с/к)	50/50/50	13/13/13
Сирне асорті (бринза, російський, голондський)	50/50/50	13/13/13
<i>Сухі сніданки та молочні продукти</i>		
Пластівці на вибір: кукурудзяні, низькокалорійні злакові пластівці, шоколадні кульки або мюслі	50/50/50	13/13/13
Родзинки	20	5
Фініки	20	5
Молоко	200	50
Ряжанка	200	50
Сир кисломолочний	100	25
Сметана	50	13
Вершкове масло	20	5
<i>Гарячі страви та закуски</i>		
Стейк лосося на пару	150	38
Крученики з індичкою та білими грибами під вершковим соусом	120	30
Сосиски відварні	65	16
Соте овочеве	80	20
Картопля відварна	80	20
Вівсяна каша з манго, полуницею, сухофруктами, медом та горіхами	250	63
Каша пшоняна на молоці	250	63
Ніжний омлет з томатами чері та руколою	100	25
Яйце відварне	80 (2 шт.)	20
<i>Соуси промислового виробництва</i>		
Майонез	25	6
Кетчуп	25	6
Гірчиця	25	6
<i>Десерти</i>		
Запіканка сирна з родзинками	120	30
Млинці з вишнями	110	28

Продовження додатку Ж

<b>Меню шведського столу</b>	<b>Вихід стандартної порції, г</b>	<b>Вихід порції шведського столу на одного, г</b>
Варення	30	8
Карамель	30	8
<b><i>Хлібобулочні вироби</i></b>		
Хліб tostовий	50	17
Хліб житній	50	17
<b><i>Гарячі напої</i></b>		
Чай чорний	250	63
Чай зелений	250	63
Кава еспресо	50	10
Кава з молоком	150	38

### Меню ресторану

Назва страви	Вихід страви, г
<b>Холодні страви</b>	
Слабосолений оселедець з печеною картоплею та домашнім маслом	90/60
Одеський форшмак з дунайки із житніми тостами	150/30
Салат з мідіями та рапанами з зеленою спаржою, болгарським перцем, заправленим соусом Цезар	220
Салат з креветками, руколою, авокадо и трюфельним маслом	180
Салат «Цезар» з обсмаженим до хрусткої кірочки курчам	230
Олів'є з м'ясом цесарки	180
Теплий салат з телятиною, свіжими овочами та міксом салатів	170
Салат з козячим сиром, запеченою грушою та лісовими ягодами	180
Салат зі свіжими овочами й духмяною олією	180
Салат з редисом та яйцем заправлений сметаною	160
Запечений перець з солоною бринзою	170
Хумус із м'яким яйцем і томатною сальсою	160
Ікра з «синеньких»	180
<b>Гарячі закуски</b>	
Мідії чорноморські із часниковим соусом та смаженими білими грибами	180
Смажена хамса з грузинською аджикой	180/30
Цимес із квасолі з тостами	170/40
Гарбузові кнелі із сирним соусом	150/30
<b>Супи</b>	
Рибна юшка із стерлядю	300
Курячий бульйон з омлетом	300
Борщ український із сметаною	300/20
Овочевий прованський суп	300
<b>Основні страви</b>	
Королівські креветки на ризото з кремом із фенхеля та апельсинами	250
Морські гребінці смажені з бататовим пюре	150/100
Камбала чорноморська смажена	1шт.
Ставридка смажена з пюре	170/20
Стейк з лосося з припущеним шпинатом та пармезаном	180/80
Судак запечений з картоплею пай	190/120
Барабуля запечена із картопляним пюре та грибним соусом	180/100
Каре із телятини із цибулевим кофітюром	170/30
Філе-мінйон з грибними тортеліні з соусом із запеченого перця	180/80/30
Бефстроганов із телятини	250
Чалагач із овочами гриль та соусом аджика	200/80/30
Качина грудка із карамелізованими яблуками	150/60
Курча «Кокюле» в лимонному соусі	1шт.
Голубці «з мізинчик» у томатному соусі	220
Куряча шийка із цимесом та солодкою морквою	180
<b>Десерти</b>	
Штрудель яблучний з ванільним морозивом	150/50
Тістечко «Наполеон»	140



<b>Назва страви</b>	<b>Вихід страви, г</b>
Фондант з ванільним морозивом	120/50
Сорбет (малина, манго)	50
Морозиво (ваніль, шоколад)	
<b>Гарячі напої</b>	
<b>Кава</b>	
Еспресо	30
Допіо	60
Капучино	150
Лате	350
Флет вайт	150
Раф кава	150
Глясе	200
Какао	350
<b>Чай</b>	
Чорний класичний	430
Чорний з бергамотом	430
Ройбуш	430
Зелений класичний	430
Зелений з шматочками ананасу та квітками волошки	430
Зелений з жасмином	430
Фруктовий	430
Трав'яний	430
<b>Холодні напої</b>	
<b>Свіжовичавлені соки</b>	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Морквяний	200
<b>Напої власного виробництва</b>	
Молочні коктейлі полуниця/шоколад/ваніль	300
Лимонад цитрусовий	300
Лимонад полуниця-базилік	300
<b>Безалкогольні напої</b>	
Боржомі	500
Моршинська Преміум	330/750
Рочета	500
Кока-кола/Фанта/Спрайт/Швепс тонік	250
Сік пакетований «Sandora» в асортименті	250

## Барна карта ресторану

Назва напою	Вихід, мл
<b>Горілка</b>	
Перша гільдія Grand	50
Перша гільдія Prestige .	50
KOZAЦЬКА PADA Premium	50
KOZAЦЬКА PADA Класична	50
KOZAЦЬКА PADA Перцева	50
<b>Коньяк та бренді</b>	
Baron Otard VS.	50
Baron Otard VSOP	50
Baron Otard XO	50
<b>Лікери</b>	
Campari	50
Martini Riserva Bitter	50
St.Germain	50
Spruzzo Aperitivo.	50
<b>Вермути</b>	
Martini Bianco	50
Martini Fiero	50
Martini Extra Dry	50
Martini Riserva Ambrato	50
<b>Ром</b>	
Bacardi Carta Blanca	50
Bacardi Carta Oro	50
Oakheart Original	50
<b>Віскі</b>	
William Lawsons	50
Dewar's White Label .	50
Dewar's 12 YO	50
Tullamore Dew	50
<b>Ігрісті вина</b>	
Martini Prosecco DOC, Італія	750
Martini Asti DOCG, Італія	750
Brut, Koblevo, Україна	750
Champagne Taittinger Brut Reserve, Франція	750
Champagne Taittinger Brut Rose, Франція	750
<b>Вина</b>	
<b>Біле вино</b>	
Рислінг Резерв, Інкерман, Україна	150
Совіньон блан, Purcari, Молдова	150
Піно гріджіо, Purcari, Молдова	150
Cotes du Rhone La Graveliere Pere Anselme white, Brotte, Франція	150
Chablis, Domaine Du Colombier, Франція	150
Soave Il Selese, I Stefanini, Італі	150
Pinot Grigio delle Venezie, Cesari, Італія	150

Продовження додатку К

<b>Назва напою</b>	<b>Вихід, мл</b>
Riesling Feinherb, Dr.Loosen, semi sweet, Німеччина	150
Sauvignon Blanc Satellite, Spy Valley, Нова Зеландія	150
Мерло Резерв, Інкерман, Україна	150
Негро де Пуркарь, Пуркарь, Молдова	150
Baby Bad Boy, Франція	150
Chianti, Runo, Італія	150
Primitivo, Feudi di San Gregorio, Італія	150
Pinot Noir Marlborough Sun, Saint Clair, Нова Зеландія	150
Pinotage, Heart of Africa, ЮАР	150
Malbec, Kaiken, Аргентина	150
Colossal Reserva, Casa Santos Lima, Португалія	150
<b>Пиво</b>	
Хмелевус	330
Hoegaarden	330
Hoegaarden Пиво безалкогольне	330
Сидр	330

### Меню лобі-бару

Назва страви	Вихід, г
<b>Холодні закуски</b>	
Філе оселедця з аджикою, маринованою цибулькою та печеною картоплею	280
Тар-тар із лосося з руколою та помідорами чері	120/50
Тар-тар з тунця з тостами на грилі та маноговим чатні	120/40/30
Салат із парових овочів та слабосоленою сьомгою на пюре із зеленого горошку	180
Бейбі восьминоги із томатами чері та лемонграсом	150
Класичний Цезар з м'яким яйцем, пармезаном і тигровими креветками пармезаном і запашною грильованою куркою	250
Салат зі смаженим філе качки з листям шпинату та шавлю, каремелізованим пшоном, фермерською спаржею та кукурудзяною олією	220
Молодий буряк з волоськими горіхами, чорносливом та м'ятою	180
Салат з томатів з овечої бринзи, червоною цибулею та кукурудзяною олією	170
Салат з авокадо, в'яленими томатами, печеним перцем та свіжою зеленню	200
Весняний салат з яйцем пашот, молодою капустою, редискою та паприковим йогуртом	220
Найніжніший паштет з курячої печінки з хрумким огірком та м'яким яйцем	130
<b>Солодкі страви</b>	
Крем-Сабайон з сезонними ягодами	120/80
Чізкейк Нью-Йорк	160
Класичний медовик	150
Мус з ожини на білому шоколаді, кремю з ягоди та сметани, бісквіт з тим'яном та шоколадний велюр	90
Павлова хрумка меренга, з компоте із жовтої малини та центр з лимонного курда з маком	115
Заварний десерт з кремю із журавлини	120
Шу з лимонним кремю	150
<b>Гарячі напої</b>	
<b>Кава</b>	
Еспресо	30
Допіо	60
Капучино	150
Лате	350
Флет вайт	150
Раф кава	150
Глясе	200
Какао	350
<b>Чай</b>	
Чорний класичний	430
Чорний з бергамотом	430
Ройбуш	430

<b>Назва страви</b>	<b>Вихід, г</b>
Зелений з шматочками ананасу та квітками волошки	430
Зелений з жасмином	430
Фруктовий	430
Трав'яний	430
<b>Холодні напої</b>	
Свіжовичавлені соки	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Морквяний	200
<b>Напої власного виробництва</b>	
Молочні коктейлі полуниця/шоколад/ваніль	300
Лимонад цитрусовий	300
Лимонад полуниця-базилік	300
<b>Безалкогольні напої</b>	
Боржомі	500
Моршинська Преміум	330/750
Рочета	500
Кока-кола/Фанта/Спрайт/Швепс тонік	250
Сік пакетований «Sandora» в асортименті	250
<b>Коктейлі</b>	
Мартіні Фієро Тонік з вермутом Martini Fiero та тоніком	220
Мартіні Спрітц з Martini Prosecco, апельсином та вермутом Martini Fiero	220
Апероль Спрітц з Martini Prosecco, апельсином та лікером	220
Х'юго з Martini Prosecco, кордіалом бузини, лаймом та м'ятою	220
Бомбей-Тонік з джином Bombay Sapphire, трояндовою водою, лаймом та грейпфрутовим тоніком	220
Біттерсвіт Сімфоні з джином Bombay Sapphire, грейпфрутовим лікером, маракуєю, лимоном та білком	160
Ком Труз з лаймовою горілкою Finlandia, пюре маракуї, лаймом, Martini Prosecco та ваніллю	160
Джин Гарден з джином Bombay Sapphire, Кордіалом бузини, лаймом, огірком та яблуком	160
Айріш Сауер з ірландським віскі Tullamore Dew, лимоном, білком, медом	160
Аптаун Лонг-Айленд з горілкою First Guild Prestige, текілою El Jimador Blanco 100%, лікером Cointreau, ананасовим ромом La Mauni, джином Bombay Sapphire, содовою, лаймом та сиропом Кола	180
Сангрія Б'янка з лаймовою горілкою Finlandia, вермутом Martini Bianco, лічі, водою алоє, лимоном та апельсином	180

**Структурно-технологічна схема процесу обслуговування закладу  
ресторанного господарства при готелі**

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
<i>Самообслуговування</i>				
Первинного обслугов.	Надання попередніх послуг	- вестибюль - гардероб - санітарний вузол - аванзала	- гардеробна стійка - журнальні столики - м'які меблі	- гардеробник - пакувальник - відвідувач - адміністратор
Роздавальні	Надання послуг харчування	- торгівельні зала	- роздавальна лінія	- офіціанти - споживачі
Споживання	Споживання продукції та послуг	- торгівельні зала	- торгові меблі - устаткування	- офіціанти - споживачі
Забезпечення процесу обслугов.	Санітарне оброблення використаного столового посуду, таць, наборів	- торгівельні зала - мийна столового посуду	- столи для використаного посуду, - ванни для миття посуду - посудомийна машина - шафи для зберігання посуду	- працівники торгівельної зали - споживачі - мийник посуду
<i>обслуговування офіціантами</i>				
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торгівельна заларесторану - бенкетна зала - лобі	- меблі та обладнання торгівельного залу - столовий посуд - столові набори - столова білизна - елементи інтер'єру - декорація бенкетів	- адміністратор - офіціанти - споживачі - інші
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торгівельна зала - роздавальна - приміщення для персоналу	торгівельно-технологічне устаткування	- спеціалісти відповідного спрямування - споживачі
Дозвілля	Надання послуг з організації бенкетів	- торгівельна зала - вестибюль - аванзал	- меблі та обладнання устаткування для забезпечення музичного супроводу	- спеціалісти - споживачі - офіціанти

## Експлікація приміщень ЗРГ

№	Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Виробничі приміщення</b>		
1	Холодний цех	16
2	Доготівельний цех	20
3	Гарячий цех	30
4	Приміщення завідуючого виробництва	7
5	Мийна кухонного посуду	9
6	Мийна столового посуду та сервізна	20
7	Роздаткова	12
<b>Складські приміщення</b>		
8	Приміщення охолоджувальних камер	16
9	Комора вино-горілчаних продуктів	6
10	Комора сухих продуктів	6
11	Комора та мийна тари	6
12	Білизняна та інвентарна	6
13	Завантажувальна	20
<b>Адміністративно-побутові приміщення</b>		
14	Контора	6
15	Приміщення для офіціантів та адміністратору	8
16	Гардероб жіночий з душовими кабінами	8
17	Гардероб чоловічий з душовими кабінами	8
18	Санвузли для персоналу	6
19	Приміщення для музикантів	6
20	Приміщення комірника	6
<b>Разом</b>		<b>222</b>

**Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення в готелі 4\* «Port» на  
2020 р.**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів в	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ( $Q_{пл}$ ), людино-днів			
			між-сезонн я	висо- кий сезон	сезо н	між- сезонн я	висо- кий сезон	сезон	між- сезонн я	висо- кий сезон	сезон	разом
А	1	$2 = 1 \cdot M_i$	3	4	5	6	7	8	$9 = 2 \cdot 3 \cdot 6$	$10 = 2 \cdot 4 \cdot 7$	$11 = 2 \cdot 5 \cdot 8$	$12 = 9 + 10 + 11$
Апартамент	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Люкс	2	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Стандарт одномісний	12	12	115	130	120	0,6	0,8	0,7	828	1248	1008	3084
Стандарт двомісний	32	64	115	130	120	0,6	0,8	0,7	4416	6656	5376	16448
Номер для інвалідів	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
<b>Разом</b>	<b>48</b>	<b>82</b>							<b>5658</b>	<b>8528</b>	<b>6888</b>	<b>21074</b>



**Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у  
готелі «Port» в 2020 р.**

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ( <i>Q<sub>пл</sub></i> ), людино/дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн.			
	міжс- зоння	висо-кий сезон	сезон	разом	міжс- зоння	висо- кий сезон	сезон	міжс- зоння	висо- кий сезон	сезон	разом
Апартамент	138	208	168	514	5000	6000	5500	828	1456	1092	3376
Люкс	138	208	168	514	4000	5000	4400	690	1248	907	2845
Стандарт одномісний	828	1248	1008	3084	2500	3500	3200	2898	5616	4234	12748
Стандарт двомісний	4416	6656	5376	16448	2200	3200	2800	14131	27955	20429	62515
Номер для інвалідів	138	208	168	514	1500	2500	2000	345	728	504	1577
<b>Разом</b>	<b>5658</b>	<b>8528</b>	<b>6888</b>	<b>21074</b>				<b>18892</b>	<b>37003</b>	<b>27166</b>	<b>83061</b>

**Планування фонду заробітної плати працівників  
готелю «Port» на 2020 р.**

Назва служби	Посада	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
				категорія	звання	інше		
Адміністративно-управлінська служба	Генеральний директор	1	8800	500	500		9800	9800
	Директор з розміщення	1	7100	500			7600	7600
	Директор ЗРГ	1	7100	500			7600	7600
	Директор з обслуговування	1	7100	500			7600	7600
	Секретар	1	3800				3800	3800
	<b>Разом</b>	<b>5</b>	<b>33600</b>	<b>2000</b>	<b>500</b>		<b>36100</b>	<b>36100</b>
Бухгалтерія	Головний бухгалтер	1	6500	500			7000	7000
	Бухгалтер-касир	1	4000		500		4500	4500
	<b>Разом</b>	<b>2</b>	<b>10500</b>	<b>500</b>	<b>500</b>		<b>11200</b>	<b>11200</b>
Служба приймання та розміщення	Адміністратор	2	4400				4400	8800
	Фахівець служби бронювання	2	4200				4200	8400
	Гест-релейшен	1	4500				4500	4500
	<b>Разом</b>	<b>4</b>	<b>8200</b>				<b>8200</b>	<b>12600</b>
Служба управління номерним фондом	Покоївка	9	4500				4500	40500
	Кастелянка	2	4000				4000	8000
	Прибиральники приміщень	2	3800				3800	7600
	<b>Разом</b>	<b>18</b>	<b>15500</b>				<b>12300</b>	<b>78800</b>
Служба матеріально-технічного постачання	Комірник	1	4500			500	5000	5000
	Вантажник	1	4000			500	5000	5000
	<b>Разом</b>	<b>1</b>	<b>4500</b>			<b>500</b>	<b>5000</b>	<b>5000</b>
Фізкультурно-оздоровча служба	Працівник сауни	1	5400				5400	5400
	Тренер тренажерного залу	1	4600				4600	4600
	Масажист	1	4000				4000	3500
	<b>Разом</b>	<b>3</b>	<b>14000</b>				<b>14000</b>	<b>13500</b>
Служба побутового обслуговування і торгівлі	Перукар	2	3800				3800	7600
	Майстер манікюру	2	3800				3800	7600
	Продавець	2	3800				3800	7600
	<b>Разом</b>	<b>6</b>	<b>11400</b>				<b>11400</b>	<b>22800</b>

## Продовження додатку С

Інженерна служба	Головний інженер	1	4100	500	н	н	4600	4600
	Електрик	1	3800				3800	3800
	Сантехнік	1	3800				3800	3800
	<b>Разом</b>	<b>3</b>	<b>11700</b>	<b>500</b>			<b>12300</b>	<b>12300</b>
Служба охорони	Охоронець	2	5200				5200	10400
	<b>Разом</b>	<b>2</b>	<b>5200</b>				<b>5200</b>	<b>10400</b>
Пральня	Працівник пральні	1	3800				3800	3800
	Прасувальник	1	3800				3800	3800
	<b>Разом</b>	<b>2</b>	<b>7600</b>				<b>6400</b>	<b>6400</b>
Служба садово-паркового господарства	Робітники з благоустрою території	2	3800				3800	7600
	<b>Разом</b>	<b>2</b>	<b>3800</b>				3800	7600
<b>Разом персонал готелю</b>		<b>47</b>	<b>123800</b>	<b>3000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>128800</b>	<b>219400</b>
Служба ресторанного господарства	Технолог	1	6900	500	500		7900	7900
	Кухар 5-го розряду	2	4700	500		500	5700	11400
	Кухар 4-го розряду	2	4400			500	4900	9800
	Кухар 3-го розряду	2	3800			300	4100	8200
	Мийник посуду	4	3800				3800	15200
	Прибиральники приміщень	4	3800				3800	15200
	Адміністратор	3	4500				4500	13500
	Бармен	6	4600			300	4900	29400
	Офіціант IV	10	4200			300	4500	45000
	Хостес	2	3800				3800	7600
	Туалетник	2	3800				3800	7600
	Працівники служби Room service	2	3800				3800	7600
<b>Разом по службі харчування</b>		<b>40</b>	<b>52100</b>	<b>1000</b>	<b>500</b>	<b>1900</b>	<b>55500</b>	<b>178400</b>
<b>Разом по готелю</b>		<b>87</b>	<b>175900</b>	<b>4000</b>	<b>1500</b>	<b>2900</b>	<b>184300</b>	<b>397800</b>

## Розрахунок поточних витрат готелю «Port» на 2020 р.

### Стаття 1:

Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, покупних товарів, що були реалізовані ЗРГ. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на 2020 рік проводиться у табл. 1. Планування витрат на сировину, продукти та закупні товари становить 5744,2 тис. грн.

Таблиця 1

### Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари у ресторани при готелі «Port» на 2020 рік

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції (на	Покупні товари	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
Листя салату	73,9		96,6	7,14
Латук	25,2		95,4	2,40
Листя салату «Лола	22,8		109,7	2,50
Шпинат	79,1		87,0	6,88
Петрушка	88,5		65,5	5,80
Базилік	48,7		76,0	3,70
М'ята	91,8		64,3	5,90
Помідори свіжі	710,2		88,0	62,50
Рукола	59,6		89,0	5,30
Баклажани	208,8		85,5	17,85
Перець Чілі	39,8		82,0	3,26
Брокколи	43,9		90,4	3,97
Цибуля ріпчаста	185,5		24,8	4,60
Часник	13,2		30,2	0,40
Огірки	196,0		54,6	10,70
Буряк	49,3		14,2	0,70
Картопля	714,9		23,5	16,80
Морква	846,4		34,5	29,20
Перець червоний	671,1		59,6	40,00
Гарбуз	95,8		26,5	2,54
Печериці	386,0		62,7	24,20
Помідори черрі	367,5		88,7	32,60
Цукіні	85,7		98,9	8,48
Цубуля порей	65,6		75,5	4,95
Лимон	176,9		64,2	11,36
Яблука	319,2		26,0	8,30
Чорна смородина	10,1		56,4	0,57

Продовження табл.1

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції (на рік)	Покупні товари	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
Банан	184,6		45,5	8,40
Персик	49,0		86,4	4,23
Апельсин	658,9		67,6	44,54
Грейпфрут	371,6		80,2	29,80
Чорниця	26,2		95,5	2,50
Ананас	22,3		130	2,90
Полуниця	128,3		60,0	7,70
Ківі	53,6		75,5	4,05
Малина	41,5		66,0	2,74
Телятина	795,6		180,0	143,21
Куряче філе	1081,1		95,0	102,70
Печінка куряча	68,1		70,8	4,82
Печінка теляча	182,2		50,5	9,20
Серця курячі	36,4		60,5	2,20
Індик філе	91,0		129,6	11,79
Яловичина	390,6		160,0	62,50
Качка в'ялена філе	50,7		320,6	16,25
Лосось (філе зі	512,2		590,6	302,51
Креветки	122,7		750,0	92,03
Кальмари	137,4		320,0	43,97
Мідії	82,2		335,0	27,54
Восьминоги	61,3		380,0	23,29
Білий Амур	148,1		160,0	23,70
Тунець	261,9		320,0	83,81
Окунь	132,7		220,0	29,19
Есколар	163,9		180,0	29,50
Гребінці	179,7		580,0	123,99
Сібас	697,9		380,0	404,78
Дорадо	290,0		350,0	110,20
Сир Пармезан	752,2		230	263,27
Сир Фета	575,9		170	132,46
Вершки	1168,3		60	198,61
Масло вершкове	917,3		110	55,04
Сир Брі	247,4		230	27,21
Сир Камамбер	98,7		220	20,73
Сир Моцарелла	303,0		200	69,69
Сир Маскарпоне	102,9		210	22,64
Бурий рис	1072,2		36	214,44
Ковбаса копчена	148,9		180	31,27
Маслини	276,0		200	9,94
Безалкогольні напої		21900	18	394,20
Алкогольні напої		5212	320	1667,84
Кондитерські вироби		4280	25	107,00
Хліб		6050	16	96,80
<b>Разом</b>				<b>5744,2</b>

**Стаття 2.**

Витрати на оплату праці розраховано у табл. 3.9 та становлять 6386,6 тис. грн.

**Стаття 3.**

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

Таблиця 2

**Відрахування на соціальні заходи готелю на плановий 2020 рік**

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22	1405,1

**Стаття 4.**

Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів розраховано у табл. 3 дод. Ж та складають 36249,0 тис.грн.

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI до основних засобів та інших необоротних активів готелю відносять: будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; спортивний інвентар; меблі та ін. [59].

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

Таблиця 3

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

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	645932	30	21531,1
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	57456	5	11491,2
Інші	12907	4	3226,8
<b>Разом</b>	<b>716295</b>		<b>36249,0</b>

**Стаття 5.**

Витрати на ресурсне забезпечення (опалення, електроенергію, водопостачання) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю наведено в таблиці 4.

Таблиця 4

**Витрати на ресурсне забезпечення готелю на 2020 рік**

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергія	60019	2,523	151,4
Опалення	453	1379	624,7
Гаряча вода	4367	75,35	329,1
Холодна вода	1230	20,376	25,1
Відрахування до ремонтного фонду – 0,9% доходу від реалізації послуг готелю			924,3
<b>Разом</b>			<b>2054,5</b>

Таким чином, загальні витрати готелю за статтею 5 становитимуть 2054,5 тис. грн на плановий рік.

**Стаття 6.** Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу готелю на 2020 рік проводимо у таблиці 5.

Таблиця 5

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі на 2020 рік**

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

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

Таблиця 6

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу тис. грн.
Постільна білизна (двоспальний набір)	82	2	164	3400	557,6
Постільна білизна (односпальний набір)	12	2	24	2600	62,4
Рушники великі	140	2	280	410	114,8
Рушники маленькі	140	4	560	220	123,2
Порцеляновий та фарфоровий посуд	70	4	280	750	210
Столові набори	70	2	140	210	29,4
Скляний посуд	70	3	210	210	44,1
Металеві набори	70	2	140	370	51,8
Столова білизна	70	2	140	450	63
<b>Разом</b>					1256,3

Витрати за статтею – 1355 тис. грн.

**Стаття 7**

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

**Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі,** що входять до собівартості послуг, в тому числі: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 15 тис. грн. Плата за оренду землі – 9000 тис. грн. Збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 0,6 тис. грн, витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 0,5 тис. грн. Разом по статті – 9 016,1 тис. грн

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

**Стаття 10.**



Витрати на охорону готелю передбачаємо в обсязі 0,06% від доходу готелю – 61,6 тис. грн.

**Стаття 11.**

Витрати матеріалів оздоровчо-рекреаційного призначення плануємо в обсязі 5% від доходу готелю від інших послуг – 46,8 тис. грн.

**Стаття 12.**

Інші адміністративно-управлінські витрати готелю не плануємо.

**Стаття 13.**

Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від постійних витрат готелю – 4666,8 тис. грн.

**Стаття 14.**

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

# ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ