

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**  
на тему:

**Проект готелю 3\* на 120 місць у м. Києві**

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

\_\_\_\_\_

Гірич Маргарита  
Володимирівна

Науковий керівник  
к.е.н., доцент

\_\_\_\_\_

Міска Віктор  
Григорович

Наукові консультанти:

Дизайн готелю  
к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

Расулов Раміс  
Асімович

Ресторани  
д.т.н., професор

\_\_\_\_\_

Гніцевич Вікторія  
Альбертівна

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

\_\_\_\_\_

Босовська Мирослава  
Веліксівна

**Київ 2019**

**Київський національний торговельно-економічний  
університет**

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

**Затверджую**

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

**Завдання**

на випускний кваліфікаційний проект студенту  
Гірич Маргариті Володимирівні

*(прізвище, ім'я, по батькові)*

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 3\* на 120 місць у м. Києві. Затверджена наказом ректора від “22” грудня 2018 р. № 4853
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 16 листопада 2019 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:  
*Мета випускного кваліфікаційного проекту* – проектування об’єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.  
*Об’єкт дослідження* – процес проектування об’єкта готельного бізнесу  
*Предмет дослідження* – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об’єкта готельного бізнесу
4. Перелік графічного матеріалу:
  1. План приймально-вестибульної групи приміщень на позначці 0.000. М 1:200;
  2. План типового поверху житлової частини (відм. +7,200), М 1:200;

5. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консу-  
льтування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ Рес- торани. Бари	Гніщевич В.А.	28.12.2018 р	28.12.2018 р
Розділ 2. Архі- тектура. Дизайн	Расулов Р.А.	28.12.2018 р.	28.12.2018 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

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

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

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

- 3.1. Цінова політика. Фінансовий результат
- 3.2. Ефективність проекту

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки



## 7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2018 р.- 31.10. 2018 р.	31.10. 2018 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2018 р.- 31.12.2018 р.	31.12.2018 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2019 р.- 11.05.2018 р.	11.05.2018 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2019 р.- 18.05.2019 р.	18.05.2019 р
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2019 р.	18.05.2019 р
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07.09. 2019 р.	07.09. 2019 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10.09. 2019 р.	10.09. 2019 р.
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2019 р. - 28.10.2019 р.	28.10.2019 р.
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2019 р.- 31.10.2019 р.	31.10.2019 р
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	16.11.2019 р	16.11.2019 р
11	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2019 р. 18.11.2019 р	18.11.2019 р
12	<i>Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2019 р.- 01.12.2019 р.	01.12.2019 р.
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	

8. Дата видачі завдання: 28.12.2018 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

Міска В.Г.*(прізвище, ініціали, підпис)*

10. Гарант освітньої програми

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

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Гірич М.В.*(прізвище, ініціали, підпис)*

## 12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту \_\_\_\_\_

*(підпис, дата)*

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студентки

Гірич М.В.*(прізвище, ініціали, підпис)*

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

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

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.*(підпис, прізвище, ініціали)*

“ \_\_\_\_\_ ”

2019 р.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	7
<b>Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС</b> .....	9
1.1. Локація .....	9
1.2. Функціональні характеристики.....	13
1.3. Концептуальний стиль та атмосфера .....	21
1.4. Сервісна концепція .....	24
1.5. Організаційний дизайн.....	27
1.6. Ресторани. Бари.....	29
<b>Розділ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ</b> .....	41
2.1. Екстер'єр готелю .....	41
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю (або торговельної зали закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи приміщень).....	42
<b>Розділ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ</b> .....	45
3.1. Цінова політика. Фінансовий результат .....	45
3.2. Ефективність проекту .....	56
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	61
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	62
<b>ДОДАТКИ</b> .....	66
<b>ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ</b> .....	71



## ВСТУП

**Актуальність теми.** Готельний бізнес є основною складовою туристичної галузі України. Розвиток внутрішнього та міжнародного туризму значною мірою пов'язаний з рівнем матеріально-технічної бази туристичних підприємств, розгалуженістю та різноманітністю їх мережі, якістю та обсягом послуг, пропонованих готельним господарством. У сучасних умовах розвитку туризму особливої актуальності набуває питання розвитку готельної індустрії, яка виконує одну з основних функцій у сфері обслуговування туристів - забезпечує їх житлом і побутовими послугами під час подорожі. Значення готельного бізнесу полягає і в тому, що ця галузь формує об'єм робіт для туризму, транспорту, роздрібною торгівлі, суспільного харчування, страхування, культури та мистецтва, архітектури та проектування, екскурсійного обслуговування, рекламної індустрії.

**Метою випускного кваліфікаційного проекту** є проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

1. Визначити концептуальні засади діяльності об'єкта відповідно до категорії і місткості. Обґрунтувати форму утворення готелю 3\* на 120 місць у м. Києві, контингент споживачів, перелік та особливості послуг, що надаються.
2. Розробити перелік послуг готелю на 120 місць, визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень комплексу, забезпечення послуг харчування і додаткових послуг).
3. Структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства, обґрунтувати організацію роботи їх структурних підрозділів.
4. Розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості. Розробити інтер'єр та екстер'єр готелю. Дизайнерське рішення номера готелю, торговельної зали ресторану, приймально-вестибюльної групи приміщень.
5. Визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; побудувати органи управління; визначити системи і процедури управління;

розробити організаційну структуру управління; розробити штатний розпис.

6. Обґрунтувати операційні доходи об'єкта; спланувати поточні затрати та основні економічні показники діяльності. Оцінити ефективність капіталовкладень, окупності проекту.

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

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

**Інформаційна база дослідження.** склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги готелів, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі, статистичні дані, інтернет-сайти готелів.

**Методи дослідження** обрані відповідно до мети та завдань дослідження та включають в себе загальнотеоретичний метод, методи аналізу та синтезу, а також економіко-статистичні методи.

**Практичне значення** одержаних результатів полягає у можливості їх застосування при здійсненні проектування підприємств готельного господарства, розробленні концепції та управлінні їх господарською діяльністю.

**Наукові праці.** За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Значення концептуальних готелів та їх тенденції» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2019. – с. \_\_\_\_\_ (Додаток А).

**Структура випускного кваліфікаційного проекту.** Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1. Концепція. Організація. Сервіс, розділ 2 «Дизайн готелю», розділ 3 «Ревенью менеджмент»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел, \_\_\_ додатків та \_\_\_ графічних матеріалів. Загальний обсяг роботи становить \_\_\_ сторінок, на яких представлено \_\_\_ таблиць та \_\_\_ рисунків.



## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

### 1.1. Локація

Деснянський район — один із десяти районів Києва, розкинувся у північно-східній частині міста. Як адміністративно-територіальна одиниця у складі Києва утворений 30 грудня 1987 року і названий Ватутінським на честь радянського військового діяча Миколи Ватутіна. Ватутінський район у жовтні 2001 року було перейменовано на Деснянський.

Межі Деснянського району: міська смуга, Броварський проспект, межа Лісового масиву, Дніпровського лісництва; вулиця Академіка Бутлерова, вулиця Віскозна; провулок Гната Хоткевича; провулок Карельський, проспект Юрія Гагаріна; вулиця Гната Хоткевича; вулиця Братиславська; вулиця Миропільська; вулиця Курнатовського; південно-східна межа мікрорайону Куликове поле; вулиця Сулеймана Стальського; вулиця Братиславська; проспект Генерала Ватутіна; Московський міст, акваторія річки Дніпро. На північному-заході Деснянський район межує з Оболонським районом, на півдні і південному заході – з Дніпровським районом, на північному сході – з Броварським районом Київської області.

До складу району входять кілька територіальних одиниць: житловий масив Вигурівщина-Троєщина і селище Троєщина, житловий масив Лісовий і селище Биківня, зелена зона на Дніпровських островах, лісопарковий пояс. Також територією району тече річка Десенка. Даний район в загальному можна віднести до спального типу, але наявність окремих місць концентрації населення дає сподівання на наявність потенційних споживачів. Через даний район також проходять маршрути різного громадського транспорту: метро “Лісова” – “Святошин”, трамвайні та тролейбусні колії, а також автобуси.

Довжина автодоріг району становить 103,3 тисяч км. Щоденно перевозиться усіма видами транспорту близько 100 тисяч осіб. Район обслуговують 106 маршрутів міського транспорту, в тому числі 33 комунальні, з яких автобусних – 24, тролейбусних – 6, трамвайних – 4; таксомоторних – 74 та Святошинсько-Броварська лінія метрополітену (станції метро «Чернігівська» та «Лісова»). На території райо-

ну розташована автобусна станція № 4 «Дарниця», яка обслуговує Чернігівський напрямок. Московський міст з'єднує масив Троєщина з Петрівкою.

У Деснянському районі зосереджена найбільша кількість ринків, значна кількість торговельних підприємств та об'єктів, підприємств побутового обслуговування населення. Всього в районі функціонує 650 торговельних об'єктів, 27 ринків, 351 підприємство побутового обслуговування населення.

На території Деснянського району розташовано 729 житлових будинків, а також близько 1500 будинків приватного сектору.

На території району розташовано понад 10 паркових зон. У районі навчається понад 30 тисяч школярів, з них близько 400 учнів – у приватних школах району. Навчально-виховний процес у школах і дошкільних закладах забезпечують майже 6 тисяч педагогічних працівників.

На території району розташовані: Київський національний торговельно-економічний університет (КНТЕУ); Філія Київського славистичного університету; Київський міський медичний коледж (КММК) Головного управління охорони здоров'я та медичного забезпечення; Київська муніципальна українська академія танцю імені Сержа Лифаря Головного управління культури Київміськдержадміністрації; Економіко-правовий технікум при Міжрегіональній Академії управління персоналом (МАУП); Республіканське вище училище фізичної культури; Лівобережне відділення Київської Академії перукарського мистецтва; Навчально-науковий інститут підготовки слідчих і криміналістів Національної академії внутрішніх справ; Вище комерційне училище Київського національного торговельно-економічного університету (ВКУ КНТЕУ); Київське вище професійне училище технологій та дизайну одягу.

Науковий комплекс району становить 14 науково-дослідних і проектних установ, у тому числі: 7 – науково-дослідних установ, 4 – проектних, інших установ – 3. Загальна чисельність працюючих становить понад 1500 осіб, у тому числі діячів, які виконують науково і науково-дослідні роботи – 952, фахівців із науковим ступенями – 342. У Деснянському районі, не дивлячись на його розміри і густо населеність, знаходиться дуже мало готелів. Усього лише 5 готелів на 162

місця при населенні району в майже 350 000 осіб. Тому проектування готелю на 120 місць було б дуже доречним. Основні підприємства готельного господарства наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

### Наявні готельні комплекси Деснянського району м. Києва

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість)	Кількість номерів	Кількість місць	Адреса
1.	Центр дозвілля та відпочинку "Борисфен" 3*	28	46	м. Київ парк "Дружби народів", 5
2.	Готель „Едельвейс”	22	32	м. Київ вул. Братиславська, 146
3.	Готель „Готель”	10	20	м. Київ вул. Закревського, 12
4.	Готель „Десна-кут”	12	32	м. Київ вул. Мілютенка, 46
5.	Ресторанно-готельний комплекс „Червона калина” Готель „Козацькі покої” 4*	11	32	м. Київ парк "Дружби народів", 5

Конкурентне середовище у Деснянському районі формують 5 основних засобів розміщення. Вони і будуть основними конкурентами готелю «Маргарита». Але робити їх детальний огляд і аналіз не має ніякого сенсу, адже будь-який з них у 4-5 разів (за номерним фондом і кількістю місць) менший від проектного готелю.

Далі визначаємо потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Для здійснення сегментації важливим є вибір ознак, за якими буде здійснюватися розподіл.

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використана первинна маркетингова інформація, а саме дані вибіркового обстеження споживачів готелю «Козацькі покої», який є прямим конкурентом готелю «Маргарита». Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування. На підставі статистичних даних



служби прийому та розміщення готелю «Маргарита» здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Маргарита» за ознаками: стать; вік; мета подорожі; рівень доходу; зайнятість; тривалість перебування.

Результати дослідження потенційних споживачів наведено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

### Сегментація потенційних споживачів готелю «Маргарита» за ознаками

<b>Сегментація споживачів за гендерною ознакою</b>	<b>Відсоток</b>
Чоловіки	57,6
Жінки	42,4
<b>Сегментація споживачів готелю «Маргарита» за віком</b>	<b>Відсоток</b>
До 17 років	6,4
Від 17 до 25 років	17,9
Від 26 до 45 років	46
Від 46 до 60 років	25,6
Від 61 років	4,1
<b>Сегментація споживачів готелю «Маргарита» за рівнем доходів</b>	<b>Відсоток</b>
від 3500 до 6500 грн	10,2
від 6501 до 9500 грн	60,5
більше 9501 грн	29,3
<b>Сегментація споживачів готелю «Маргарита» за видом зайнятості</b>	<b>Відсоток</b>
Студенти	10,2
Робітники	12,2
Службовці	13,1
Керівники середньої ланки управління	22,5
Підприємці	34,2
Пенсіонери	7,8
<b>Сегментація споживачів готелю «Маргарита» за метою перебування</b>	<b>Відсоток</b>
Бізнес	17,4
Відпочинок	26,8
Туризм	49,9
Інше	5,9
<b>Сегментація споживачів готелю «Маргарита» за тривалістю перебування</b>	<b>Відсоток</b>
1 ніч	25,7
2-3 ночі	54,7
4-7 ночей	13,8
більше 7 ночей	5,8

Загалом, основний цільовий контингент готелю - це гості столиці, особливо з України, адже завдяки великій кількості місць, готель буде ставити невисокі ціни.

## 1.2. Функціональні характеристики

### *Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту*

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

### *Послуги проживання*

До складу проектованого готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (3\*) на 68 номерів, із загальною місткістю – 120 місць.

### **Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office) Приймально-вестибюльна та безпеки**

Склад основних функціональних груп приміщень готелю: житлові приміщення (2-3-4 поверхи), адміністративні приміщення (2-поверх), приміщення вестибюльної служби (1 поверх), приміщення технічного призначення (1 поверх, підвальні приміщення), приміщення побутових служб і персоналу (1 поверх, підвальні приміщення).

До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, бюро обслуговування. Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень готельного господарства. Саме за ними гості формують перше враження про підприємство готельного господарства. У цьому блоці приміщень приймають, оформлюють і розміщують гостей, здійснюють з ними розрахунок, надають інформацію про готель, зберігають та транспортують багаж тощо.

Відповідно до встановлених правил надання готельних послуг в Києві, готель «Маргарита» має забезпечити цілодобове оформлення споживачів, що прибувають у готель і виїжджають з нього. Саме тому робота служби прийому і розміщення має змінний характер.

Основними функціями служби прийому є:

- бронювання місць у готелі;

- реєстрація і розміщення гостей;
- оформлення розрахунків при виїзді гостя, надання різної інформації.

Для проєктованого готелю «Маргарита» необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

**Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю  
«Маргарита» у м. Києві**

	Назва приміщення	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
1	Вестибюль	100
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	8
4	Кімната чергового адміністратора	7
5	Кімнати чергового персоналу	9
6	Службовий санітарно-технічний блок	9
7	Кімната чергового адміністратора	10
8	Сейфова	8
9	Камера схову	9
10	Приміщення охорони	15
11	Бюро обслуговування	8
12	Багажний вестибюль	12
13	Комора прибирального інвентаря	8
14	Медпункт	15
	Санвузол:	
15	а) жіночий (три унітази, два умивальника)	11
16	б) чоловічий (три унітази, три пісуари, два умивальника)	11
<b>Усього:</b>		<b>175</b>

### Житлова

До приміщень житлової групи готелю «Маргарита» належать номери кількох типів і категорій, коридори, холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54-70% площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори – 13-22%. Житлова площа номерів складатиме 75%, передпокій – 12%, санітарний вузол – 18%. Для номерів першої категорії передбачена житлова площа: для одномісних 20 м<sup>2</sup>, двомісних – 24 м<sup>2</sup>. Для номерів люкс - 39 м<sup>2</sup>, що відповідає вимогам для готелів категорії \*\*\*.



У проєктованому підприємстві готельного господарства – «Маргарита» всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт.

Таблиця 1.4

### Склад і площа приміщень житлової групи готелю \*\*\* «Маргарита» на 120

місць у м. Києві

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м <sup>2</sup>	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Апартамент	2	2	67	134	4	3	2,9
2	Люкс	4	2	39	156	8	2	5,9
3	Напівлюкс	6	2	33	198	12	1	8,8
4	Стандарт двомісний	40	2	24	960	80	1	58,8
5	Стандарт одномісний	16	1	20	320	16	1	23,5
Всього		68	-	-	1768	120	-	100,0

**Апартамент** - це номер, який складається з декілька житлових кімнат: одна або дві вітальні, в яких передбачено міні-бари і міні-сейфи; декілька спальних кімнат з автономними санвузлами, до складу яких входить біде; один або два робочих кабінети; невелика кухня з їдальнею; хол або передпокій, що має один або два санвузли. Усі приміщення обладнано високоякісними і комфортабельними гарнітурами в одному стилі. Сантехнічне приладдя високого гатунку. Номер "апартамент" може бути розміщений у двох рівнях: на першому рівні - вітальня, передпокій, санвузол, кухня; на другому рівні - спальня з гардеробною, кабінет, санвузол. Робочі кабінети можна розміщувати на першому поверсі.

**Номер «Люкс та напівлюкс»** - це номер, який має декілька кімнат (спальня, кабінет, вітальня), передпокій і санвузол. Усі приміщення обладнано високоякісними гарнітурними меблями, санвузли - доброякісним сантехнічним приладдям.

**Стандарт** - номер, що складається з однієї житлової кімнати та повного санвузла; розрахований на проживання 1-2 осіб.

До житлової групи приміщень готелю, крім номерів, належать і коридори. Вони будуть важливим комунікаційним вузлом, що з'єднуватиме сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Ширину коридору розраховано так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами в руках – 1,5 м. Коридори по всій довжині на поверсі спроектовані на одному рівні. Підлогу коридорів планується покрити шумопоглинальними неслизькими матеріалами, а стіни та стелю – виготовляти з вогнетривких матеріалів.

Таблиця 1.5

### Експлікація приміщень поверхового обслуговування

	Назва приміщень	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
1	Хол	45
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
3	Комора для брудної білизни	5
4	Комора для прибирального інвентаря	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни	4
6	Кімната побутового обслуговування	7
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
8	Санвузол персоналу	4
	<b>Площа всього</b>	<b>87</b>

Логічне планування приміщень житлової групи готелю забезпечить надання послуг проживання та додаткових послуг відповідно до встановлених вимог та стандартів якості, оскільки забезпечить оперативне та якісне виконання всіх поставлених завдань та вимог гостей.

### 1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Таблиця 1.6

#### Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі при підприємстві готельного господарства

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
1	Торговельний кіоск	4
2	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування)	11
3	Каса квитків на транспорт та обмінний пункт	6
	<b>Всього площа приміщень побутового призначення</b>	<b>21</b>

### Культурно-дозвіллєва

Проектований готель розрахований на туристів з дітьми, тому доречним є проктування кімнати для дітей, яка забезпечена необхідним обладнанням та іграшками, відповідно до віку та інтересів дітей.

Приміщення для гри в більярд оснащені більярдними столами, висота яких регулюється освітлювачами, стійками для кийів, шафами, полицками для куль. Стіл знаходиться по середині кімнати. Відстань від стіни до столу 2 м. Світильники розміщено над столами на відстані 80 см від гральної поверхні.

Склад і площі приміщень культурно-дозвіллєвого призначення в табл. 1.7.

Таблиця 1.7

#### Склад і площа приміщень культурно - дозвіллєвого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
1	Зала універсального призначення	75
2	Більярдна	25
3	Дитяча кімната	32
4	Санвузол дитячої кімнати	8
	<b>Всього площа приміщень культурно-дозвіллєвого призначення</b>	<b>140</b>

### Фізкультурно-оздоровча

Площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені у табл. 1.8.

Таблиця 1.8

#### Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Зал тренажерів	70
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	11
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
5	г) господарська комора	5
6	Сауна	12
7	Кабінет масажу	22
8	Кабінет адміністрації	9
9	Душові	24
10	Санітарні вузли	12
	<b>Площа всього</b>	<b>205</b>



## Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

### Адміністративна

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано поблизу службового входу. Побутові приміщення спроектовані недалеко від вестибюля готелю, щоб максимально скоротити переміщення персоналу і відвідувачів у верхньому одязі. Адміністративні приміщення розташовані уздовж зовнішніх стін будівлі для забезпечення природним освітленням. Приміщення завідувачів виробництва допускається проектувати без природного освітлення.

До адміністративної групи належать приміщення дирекції з приймальною, відділи кадрів, бухгалтерія.

Склад і площу приміщень наведено у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

### Склад і площа адміністративних приміщень готелю

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
1	Кабінет менеджера	14
2	Бухгалтерія	18
3	Відділ матеріально-технічного постачання, планово-економічний, маркетингу та реклами	12
	Санвузли:	
4	а) чоловічий	3
5	б) жіночий	3
<b>Разом</b>		<b>50</b>

### Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення готелю призначені для збереження засобів матеріального забезпечення служб та інших структурних 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, приміщення завідувача складських приміщень, пральня.

У планувальній організації готельного засобу господарські й підсобні приміщення розташовані на першому поверсі, на житлових поверхах найчастіше є приміщенням для зберігання білизни й інвентарю.

### *Зона складських приміщень*

Відповідно до встановлених вимог, складські приміщення проектується з метою забезпечення зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Тому вони розташовуються поблизу з виробничими приміщеннями.

Комори проектується без природного освітлення з північного, північно-західного боку будівлі або в центрі будівельного об'єму будівлі закладу. Комори продуктів і охолоджувальні камери не розміщують під мийними та санітарними вузлами, адміністративно-побутовими приміщеннями, а також виробничими приміщеннями з трапами, стаціонарні охолоджувальні камери – поруч із приміщеннями котелень, бойлерних та душових, а також над та під ними..

### *Зона виробництва*

Виробничі цехи, що обслуговують залу, розташовуватимуться на різних рівнях з торговельною залою. Торговельна зала спроектована на першому поверсі готелю разом з виробничими цехами.

Для забезпечення поточності та послідовності технологічного процесу, а також максимальному скороченні шляхів руху вантажопотоків, в об'ємно – планувальному рішенні закладів ресторанного господарства, зона виробництва розташовуватиметься максимально наближено до зони складських приміщень та зони обслуговування.

### *Зона обслуговування*

Проектування приміщень для відвідувачів передбачає розміщення торговельної зали ресторану на першому поверсі проектованого готелю. Торговельна зала мають природне освітлення (бічне). Мийна столового посуду розташовується на одному рівні із залою.

### *Зона технічних приміщень*

Вентиляційні камери, насосні, машинні відділення холодильних установок, тепlopункти й інші приміщення з устаткуванням, що є джерелом шуму й вібрацій, розташовуватимуться несуміжно, над і під робочими приміщеннями, приміщеннями з постійним перебуванням людей, розміщеними у громадських

будинках. Проектування приміщень для забезпечення вентиляції повинно враховувати наступні вимоги:

- відстань між пристроями забору та видалення повітря по горизонталі (на одному рівні) не менше 20 м, по вертикалі – 2 м (витяжка зверху); по діагоналі (на рівні з вертикаллю не менше 2 м) – 15 м;
- висота приміщення не менше 1,9 м до низу виступаючих конструкцій (балок, ригелів, прогонів);
- припливні вентиляційні камери (ВК) розміщують на нижніх поверхах (у т.ч. підвали);
- витяжні ВК – на верхніх поверхах (у т. ч. технічний поверх та горище).

Проектування приміщень білизняної для чистої та брудної білизни повинно здійснюватись з врахуванням наступних вимог: центральна білизняна чистої білизни пов'язується вантажним ліфтом з поверховими білизняними. При ній передбачається місце для лагодження і прасування білизни.

Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл. 1.10.

Таблиця 1.10

#### Склад і площі господарських і виробничих приміщень готелю

№пп	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
1	а) побутові приміщення;	12
2	б) склад прибирального інвентаря та видаткових засобів;	7
3	в) резервний склад білизни;	11
4	г) матеріально-технічні склади;	32
	Побутові приміщення для персоналу:	
5	а) гардероб	8
6	б) душові	8
7	в) санвузол	6
8	Пральня	26
9	Господарські	12
	<b>Всього площа господарських та виробничих приміщень</b>	<b>122</b>

На основі ДБН В.2.2.2009. «Готелі», СНИП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» та проведених розрахунків



визначаємо склад та площі приміщень готелю «Маргарита» наведено у додатку.

Загальна площа приміщень готелю складає 2634 м<sup>2</sup> без врахування площі ЗРГ. Проектоване підприємство готельного господарства матиме 4 поверхи і буде забезпечене 2-ма ліфтами.

### **1.3. Концептуальний стиль та атмосфера**

Організація послуг харчування гостей відбуватиметься в закладі ресторанного господарства європейської кухні, розрахованого на 120 гостей. Ресторан є закладом відкритого типу, що дозволить надавати послуги харчування гостям, що не мешкають в готелі. Інтер'єр ресторану виконаний в сучасному європейському стилі і поєднує модерн, вінтажні та дерев'яні елементи. Панорамні вікна, які відіграють відблисками при вечірньому підсвічуванні, запалені свічки в зеленому обрамленні живих рослин, приємний пісочно-коричневий колір, стелажі з великою кількістю дерев'яних елементів, комфортні крісла і стільці, прямокутні столи зі зручною європейської посадкою, плетені кошики і стелажі зі свіжим хлібом. Обслуговування в закладі здійснюватиметься офіціантами, з повною формою обслуговування. Будівля закладу матиме один поверх, на якому будуть розміщені виробничі та допоміжні приміщення, торговельна зала ресторану. Також одним із засобів проведення комунікаційної політики є формування фірмового стилю закладу. Заклад матиме свій товарний знак.

Для забезпечення лояльності споживачів різних сегментних груп планується розробити окремі програми лояльності:

- для сегмента ділових туристів – знижки за тривале проживання, частоту проживання, друге і більше проживання, бронювання за допомогою інтернет;
- в сегменті самостійних туристів – знижки за інтернет бронювання, пакети екскурсійних та туристичних програм, спеціальні святкові пакети;
- в сегменті організованих туристів – знижки туристичному оператору та менеджерам оператора;

Доцільно розробити ковзаючу систему знижок від 5 до 20 %, яка буде змінюватись в залежності від обсягів послуг, що надаються тому чи іншому споживачу.

Відповідно до аналізу існуючих конкурентів можна виділити основні конкурентні переваги проектного готелю \*\*\* на 120 місць:

- Новизна – новий сучасний готельно-ресторанний комплекс з унікальною спеціалізацією ресторану, оригінальність та тематичність в оформленні номерів готелю та торговельної зали ресторану;
- Унікальність – концептуальний інтер'єр номерів, єдина представлена на ринку спеціалізація ресторану (скандинавська кухня);
- Комплексність – пропозиція основних та широкого асортименту додаткових послуг;
- Наявність достатньої кількості номерів номерного фонду різних категорій, відповідність площ та оснащення номерів відповідно до існуючих нормативів;
- Орієнтація на потреби гостя – пропозиція широкого асортименту додаткових послуг для гостей різних вікових категорій, національностей, для гостей з дітьми та без.
- Пропозиція закладу ресторанного господарства – організація сніданків по типу «шведський стіл» для мешканців та гостей готелю; організація обслуговування за меню вільного вибору в денний та вечірній час;

Логотип туристичного комплексу наведено на рис.1.1.



- Рис. 1.1 Логотип проектного готелю «Маргарита»

Отже, відкриття нового підприємства готельного господарства повинно бути зорієнтовано на високий рівень надання послуг проживання, організації харчування, оздоровлення, дозвілля та сервісу, що має відповідати європейським



стандартам. В готелі має бути запропоновано широкий асортимент додаткових послуг з організації відпочинку та дозвілля для дорослих та дітей. Отже, філософія готелю складається з трьох основних постулатів: виправдовувати довіру гостей, надавати привітний прийом, відповідати стандартам гостинності. Гості готелю – це його найбільша цінність. Це люди, заради яких і завдяки яким він існує.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю "Маргарита" 3\* (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

### Концептуальне рішення готелю «Маргарита» 3\*

Ознаки концепції	Характеристика ознак			
Характеристика місця розташування				
Країна (місце) розташування	Україна			
Адміністративний вид території	Київ			
Адміністративний район населеного пункту (території)	Деснянський район			
Адреса розташування готелю	вул. Миропільська			
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами			
Тип підприємства	Готель			
Категорія	3*			
Кадровий склад	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Керівник підприємства</li> <li>2. Заступники</li> <li>3. Керівники підрозділів</li> <li>4. Спеціалісти</li> <li>5. Обслуговуючий персонал</li> <li>6. Технічний персонал</li> </ol>			
Система управління	Лінійно-функціональна			
Стиль управління	Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста.			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх приміщень груп	Блочний			
Розміщення				
Вид	Готельне підприємство			
Рівень комфорту	Готель 3*			
Місткість	68 номерів (120 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний-студіо	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	16	40	4	2
Дизайнерський стиль	Європейський, богемний			
Харчування				
Тип закладів	Ресторан			



Організація харчування	Вільний вибір		
Кількість місць	120		
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)		
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)		
Дизайнерський стиль	Європейський		
<b>Бізнес-послуги</b>			
Тип	Зала універсального призначення (можна використовувати для конференцій, виставок та ін.)		
<b>Культурно-дозвілєві послуги</b>			
Тип	Режим роботи		
	по днях	по годинах	
Більярдна	п'ятниця – неділя	18.00 – 24.00	
<b>Рекреаційні послуги</b>			
Тип	Режим роботи		
	Сауна	Тренажерна зала	
Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)	8.00 – 20.00 (без вихідних)	
<b>Торгівля</b>			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Кіоски	Реалізація сувенірів	Понеділок - п'ятниця	10.00 - 19.00

#### 1.4. Сервісна концепція

##### Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Основний технологічний цикл визначається замкненим готельним циклом прийому та розміщення, що складається з технологічних циклів: бронювання послуги, прийому споживача, реєстрації документів, попередньої оплати, надання основних і додаткових послуг, організації виїзду та розрахунку після виїзду.

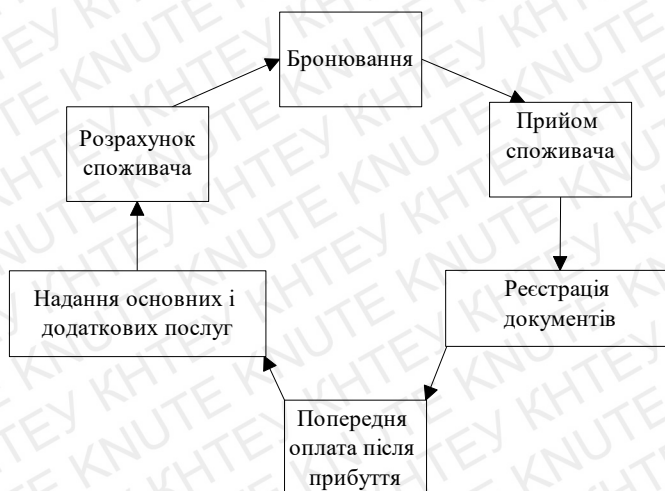
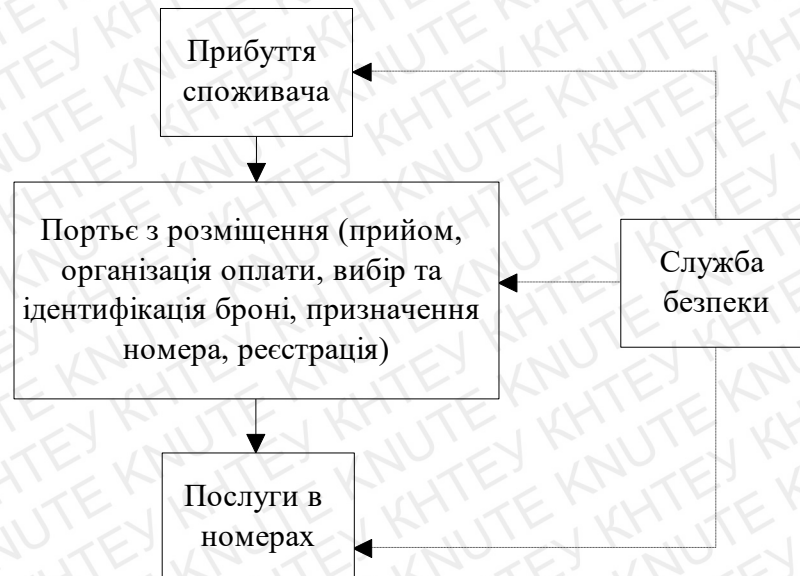


Рис. 1.2 Технологічний цикл обслуговування гостей готелю

В готелі «Маргарита» велике значення має організація процесу прийому та розміщення споживача, оскільки саме на цьому етапі у споживача послуг складається враження про засіб розміщення.



*Рис. 1.3 Процедура прийому та розміщення споживача готелю*

Основним функціональним підрозділом в обслуговуванні клієнтів проектного готельного підприємства є служба прийому та розміщення. У процесі обслуговування клієнти найбільше взаємодіють із персоналом цієї служби — отримують інформацію про готель, бронюють місця (за умови відсутності служби бронювання як окремої структурної ланки). Забезпечується поселення, оплата послуг, послуги під час перебування у готелі. Ця служба коригує також роботу інших служб, пов'язаних із безпосереднім обслуговуванням клієнтів (бронювання, обслуговування номерного фонду, ресторанного господарства), аналізує заповнюваність номерів за поточну добу, контролює оплату клієнтами послуг готелю, забезпечує ведення технічної документації, пов'язаної з обслуговуванням гостей, та ін.

### **Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accommodation).**

#### **Виселення (Check-Out)**

Служба прийому та розміщення готелю "Маргарита" займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування у готелі.

Після реєстрації і безпосереднього заселення в номер відбувається обслуговування гостя в житловій частині готелю "Маргарита".

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

Серед методів розрахунку в готелі "Маргарита" використовують: готівку; пластикові картки; автоматизовану систему інтернет. Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація готелю.

### **Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service)**

Служба обслуговування харчуванням в номерах (*Room Service*) входить до складу служби організації ресторанного господарства (*Food & Beverage - F & B*) і підпорядковується безпосередньо адміністратору ресторану. До складу служби *Room Service* входить хостес ресторану, офіціанти, а також співробітники міні-бару, які займаються його перевіркою і поповненням в номерах гостей.

### **Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)**

Її можна назвати найбільшим підрозділом служби приймання і розміщення. Це є та частина готельної команди, яка створює в готелі атмосферу гостинності. В цьому підрозділі працює максимальна кількість персоналу в порівнянні з іншими службами (до 50% службовців).

#### *Підготовка номерів до заселення*

Підготовка номерного фонду до заселення є складним і відповідальним етапом, що вимагає доброї організації роботи різних служб і департаментів. Для чіткого і своєчасного розміщення й обслуговування гостей персонал повинний бути професійно підготовленим і мати відповідні навички обслуговування гостей.

#### **Прибирання заброньованих номерів**

Метою проведення прибиральних робіт є забезпечення повної готовності номера до приїзду гостя, що його забронював. У ланцюзі послідовності проведення усіх видів прибиральних робіт на день прибирання заброньованих номерів здійснюється в першу чергу.



Цей вид прибирання здійснюється напередодні дня приїзду ввечері або вночі, удень приїзду гостя рано-вранці, щодня 1 раз у добу, за певне число днів перед приїздом гостя.

До обсягу прибиральних робіт заброньованих номерів входить сухе протирання; вологе протирання; вологе прибирання підлоги.

Експрес-прибирання. Цей вид прибирання здійснюється на прохання проживаючих за окрему плату. До обсягу робіт входить видалення сміття з номера; прибирання і миття посуду; протирання обіднього столу; перестилання постільної білизни; зміна постільної білизни; прибирання в санвузлі індивідуального користування; готування ванни; зміна рушників; миття підлоги або механізоване прибирання підлоги.

### 1.5 Організаційний дизайн

Готель «Маргарита» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до підприємств 3 зірки. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

ТОВ несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є статут.

Для конкретизації форми власності готелю «Маргарита» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 1.12.

Таблиця 1.12

#### Характеристики форми власності підприємства

Організаційно-правова форма підприємства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Установчі документи	Установчий договір, статут
Виконавчі органи	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам

В проектуваному готелі «Маргарита» визначено десять структурних підрозділів. В процесі діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників.

Організаційний дизайн управління підприємством представлена на рис. 1.4.



Рис. 1.4. Організаційний дизайн управління ТОВ «Маргарита»

### 1.6. Ресторани. Бари

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми (рис.1.5).



Рис.1.5. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

### Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

До основних факторів, що визначають культуру обслуговування, відносяться наявність відповідної матеріально-технічної бази, види та характер запропонованих послуг, асортимент та якість продукції, впровадження нових прогресивних форм обслуговування, рівень рекламно-інформаційної роботи, професійна майстерність працівників закладу. Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.12, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.12

### Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол; - аванзала.	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади. - стійка адміністратора.	- споживач; - гардеробник; - прибиральниця; - адміністратор.



## Продовження таблиці 1.12

Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала;	- меблі та обладнання обідньої залу; - столовий посуд; - столові прибори; - столова білизна; - елементи інтер'єру; - обладнання для живої музики	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач;
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - кабінет директора;	- торговельно-технологічне устаткування; - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- мийник столового посуду; - директор; - офіціанти; - прибиральниця; - кухарі;
Інформаційно-консультативна	Консультавання.	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі.	- адміністратор; - споживач.

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля. Для ресторану окремо передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Управління освітленням та системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають в себе використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази. Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, дисперсерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників. Площа кожної вбиральні складає 7 м<sup>2</sup>.

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.13.

**Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі  
ресторанного господарства**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибуль	$S_{\text{вест}}=0,3*120=36 \text{ м}^2$
Аванзала	$S_{\text{аванз}}=16 \text{ м}^2$
Гардероб	$S_{\text{гард}}= 12 \text{ м}^2$
Санвузли	$S=16 \text{ м}^2$
Торговельна зала ресторану	$S_{\text{рест}}=2*120=240 \text{ м}^2$

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

**Характеристика меблів торгової зали ЗРГ**

Меблі	Розміри, мм	Ресторан
Барна стійка	5000	1
Барні стільці	350	5
Столи двомісні, шт.	600×900	18
Столи чотиримісні, шт.	600×1200	20
Столи шестимісні, шт.	600×1800	4
Стільці ресторанні	400×500	120

У торговельній залі будуть розміщені двомісні, чотиримісні та шестимісні (лише у ресторані) столи, стільці ресторанні, барні стільці. В аванзалі – крісла м'які та напівм'які, журнальний столик.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі, розрахунки зводимо в таблицю 1.15.

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану**

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Адміністратор залу		3
Офіціант	3-5	20
Бармен	5	4
Прибиральник залу		4
Паркувальник		2
Охоронець		2
Мийник посуду		4
<b>Разом</b>		<b>41</b>

### **Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства**

Виробничий процес у ресторані проектується на підставі загальної концепції туристичного комплексу, схеми організації виробничого процесу та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 1.16)

Таблиця 1.16

#### **Графік завантаження ресторану на 120 місць**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місяця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
07:00-10:50	Шведський стіл			120
11:00-12:00	70	0,86	0,1	10
12:00-13:00	90	0,67	0,2	16
13:00-14:00	60	1,00	0,2	24
14:00-15:00	70	0,86	0,2	21
15:00-16:00	60	1,00	0,1	12
16:00-17:00	60	1,00	0,2	24
17:00-18:00	90	0,67	0,3	24
18:00-19:00	90	0,67	0,6	48
19:00-20:00	100	0,60	0,9	65
20:00-21:00	110	0,55	0,7	46
21:00-22:00	90	0,67	0,3	24
22:00-23:00	60	1,00	0,1	12
Всього відвідувачів за день				325
Оборотність				2,71

За результатами дослідження встановлено, що оптимальний режим роботи ресторану вільного доступу – з 11.00 до 23.00 годин.

Виробнича програма для проєктованого закладу була розроблена із врахуванням вподобань споживачів і їх побажань щодо якісної, різноманітної, корисної та смачної їжі. Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.17.

Таблиця 1.17

#### **Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами ресторану**

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт.
Холодні страви та закуски	1,90	471
Супи	0,20	50
Гарячі закуски	0,35	87
Другі страви	1,30	322



## Продовження таблиці 1.17

Десерти	0,40	99
Гарячі напої	0,35	87
Холодні напої	0,5	124
Гарніри	0,40	99
Борошняно-кондитерські вироби	0,3	74
Вина в пляшках	0,09	22
Горілка, л	0,04	10
Коньяк та бренді, л	0,03	7
Лікери, л	0,01	2
Пиво, л	0,05	12
Шампанське	0,08	20
Інші алкогольні напої	0,05	12
		1128

На основі визначеної денної кількості страв і напоїв ми розрахували виробничу програму ресторану (табл. 1.18) на прикладі страв, що будуть пропонуватися відвідувачам. Це дасть можливість забезпечити безперебійну роботу нашого закладу.

Таблиця 1.18

## Виробнича програма ресторану на 120 місць

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Холодні закуски		471
Рибні		
Тости з ікром лосося	40/20/10	30
Тости з сьомгою с/с	40/20/15	22
«Здобич рибалки» (сьомга с/с особливого посолу, масляна, оливи, лимон, кріп, зелена цибуля)	50/50/40/5/5	14
«Гещина закуска» (філе оселедця, цибуля, петрушка)	90/40/10	15
Форель Королівська з броколі	100	11
Салат «Бриз» (сьомга с/с, мариновані печериці, свіжі огірки, болгарський перець, сир, соус)	30/25/25/25/25/20	16
Салат Оселедець «Під шубою» (варені морква, картопля, буряк, оселедець, яйця)	30/30/30/30/30	16
М'ясні		
Тости з баликом	40/30/10	17
Тости з ковбасою с/к	40/30/10	13
Холодець домашній (із свинини та домашнього півня)	80/35/35	15

## Продовження таблиці 1.18

«Сало як сало» (сало смалене соломкою, подаємо з часником та шпинатом)	100/20/15	21
«Козацький перекус» (перекручене сало з приправами)	100/10	19
«М'ясна крамниця» (ковбаса с/к, балик, шинка, кріп, зелена цибуля)	40/40/40/5/5	25
«М'ясна скриня» (сало копчене, підчеревина печена з часником, буженина домашня, зелена цибуля)	40/40/40/10	24
Салат «Рідна Хата» (смажена телятина, салат, помідори, сир камамбер, печериці мариновані)	30/20/30/30/30	18
Салат М'ясний по-тернопільськи (свинина, солоний огірок, яблуко, перець болгарський, цибуля, лист салату)	30/30/30/30/15/15	22
Салат «Козирний» (куряча печінка, смажені білі гриби, яйце, помідор, солоний огірок, сир, капуста)	20/25/25/25/20/20/15	13
Салат «Буковинський» (ковбаса с/к, морква, горох, зелена цибуля, перець, картопля)	30/15/15/15/30/30	13
Салат «Олів'є» (варені морква, картопля, ковбаса лікарська, солоні огірки, яйце)	25/25/25/25/25	26
Овочеві та ін.		
«Овочевий ярмарок» (редис, огірок, помідор, капуста кольорова, сметана)	40/40/40/40/30	21
Закуска «Та, що треба» (хрусткі малосольні огірки, квашена капуста, помідори)	50/50/50	18
«Лісова галявина» (мариновані маслюки, опеньки, печериці, цибуля, часник, зелена цибуля, кріп)	40/40/40/10/5/5/5	19
Маслини/оливи	25/25	13
Лимон з цукром	50/10	13
Салат «Гуцулочка» (капуста, свіжі огірки, болгарський перець)	80/30/30	14
Салат «Від Грецького Пана» (помідори, огірки, болгарський перець, сир Фета, цибуля, маслини)	30/30/30/30/15/15	12
Салат «Для Гурманів» (помідор, лист салату, стебло селери, болгарський перець, гарбузове насіння)	45/20/30/40/10	11
Гарячі закуски		87
Голубці полтавські зі сметаною (телятина, рис, цибуля, морква, сметана)	45/20/10/10/15	14
«Паняночка» (рум'яна теляча печінка смажена з цибулею)	80/20	12
«Одарчина ковбаса» (домашня) зі свинини	100	9
Ковбаса селянська (кров'янка) зі свинини	100	6
«Торба пастуха» (жульєн з куркою та грибами в млинці)	40/30/30	8

## Продовження таблиці 1.18

Деруни з грибами (картопля, гриби, цибуля, часник)	60/25/10/5	12
Деруни з підсоленим сиром (картопля, сир домашній, цибуля)	60/30/10	7
Деруни фаршировані м'ясом (картопля, сир домашній, цибуля, часник)	60/30/5/5	5
Оладки з додаванням соєвого борошна	150	7
Лісові дари на петельні (лісові гриби на сковорідці з цибулею)	80/20	7
Перші страви		50
Уха «Ох-ха-ха» (щука, короп, картопля, петрушка)	300 (40/40/50/15)	14
Курячий бульон з локшиною та зеленою цибулею	300 (65/65/10)	9
Юшка з білими грибами	220/75	7
Борщ український з пампушками і сметаною (картопля, телятина, буряк, морква)	250/50/30 (50/50/25/20)	12
Солянка «М'ясницька» (свинна копчена, ковбаса с/к, лимон, сметана, огірок)	300 (55/45/10/30/20)	8
Другі страви		322
Рибні		
«Перлина Моря» (варений лосось, соус «ГарГар»)	100/50	13
«Дари Нептуна» (лосось запечений з помідорами та м'ясом тунця під сиром)	100/50/25/25	16
«Мрія рибалки» (смажений судак з грибним соусом)	170/100	17
Карасі в сметані	130/40	15
М'ясні		
Токан зі свининою (свинні ребра, цибуля, кукурудзяне борошно, бринза)	150/20/90/30	14
Свіжина (свинина, підчеревина, печінка смажена шматочками з цибулею)	100/100/100/50	9
«Соковита паця» (відбивна із свинини смажена в яйці та кунжуті)	150/20	15
Дерун в «М'ясній шапці» стейк зі свинини, подається на деруні з грибами у вершковому соусі (свинина, картопля, гриби, цибуля, часник, соус)	150/80/40/20/5/50	14
Крученики «Сорочинські» (свинина фарширована шинкою, сиром, тушкована у вершковому соусі)	150/50/50/50	13
«Ситий Пан» (відбивна зі свинини, запечена з грибами та помідорами під сиром)	150/30/35/35	15
Галицький Бігус (свинина, копчена грудинка, копчене сало, квашена капуста)	100/50/15/150	16
Бануш з салом (мука кукурудзяна, сало, цибуля, бринза)	80/40/20/30	13



## Продовження таблиці 1.18

Мамалига (борошно кукурудзяне, яйце, сало, бринза)	80/40/30/30	11
Печеня в горщику (яловичина, картопля, гриби, капуста, морква, цибуля, помідор, часник)	55/110/20/20/20/15/25/5	15
Паприкаш з баранини (баранина, цибуля, перець, помідори, часник)	200/50/40/40/5	11
«Панська трапеза» (телятина тушкована з лісовими грибами у вершковому соусі)	150/70/50	7
«Одарочка» (відбивна із індики запечена з помідорами під сиром)	150/50/50	10
«Добра кухарочка» (філе куряче фаршироване сиром, смажене в яйці)	150/60	14
Овочеві		
Цвіклі (буряк, корінь хрину)	150/30	7
Гювеч овочевий (цвітна капуста, ріпчаста цибуля, морква, солодкий болгарський перець, картопля, помідори, зелень петрушки та кропу, баклажани, стручкова квасоля, кабачки)	150	16
Вареники, пельмені		
Пельмені «сибірські»	120/80	5
Вареники з свининою	120/80	8
Вареники з курячими потрошками	120/80	5
Вареники з картоплею	120/80	7
Вареники з капустою	120/80	8
Вареники з картоплею та грибами	120/50/30	10
Вареники з сиром та родзинками	120/70/10	9
Вареники з вишнею	120/80	9
Гарніри		
Картопля відварна з кропом	150/15	25
Картопля запечена з салом	200/40	23
Рис з овочами (рис, помідор, морква, огірок, зелена цибуля, горох)	90/20/20/20/15/20	18
Баклажани смажені	100	17
Овочі гриль (огірки, помідори, болгарський перець, цибуля, патісони)	30/30/30/30/30	16
Солодкі страви		
Штрудель з яблуками	100/50	27
«Казка» (вершкове морозиво з ківі)	100/50	26
«Три бажання» (три різноманітних морозива, лікер, тертий шоколад та горіхи)	150/10/10/10	12
«Фруктовий садочок» (ківі, банан, ананас, полуниця з вершками)	40/40/40/40/20	15

Пташине молоко в шоколаді	130	18
Гарячі напої		87
Чай чорний/зелений	300	9
Чай на травах	300	15
Кава еспрессо	75	12
Кава з вершками	150	15
Кава Гляссе	140/40	17
Капучіно	180	19
Холодні напої		124
Власного приготування		
Компот із свіжих ягід	250	13
Узвар	250	10
Морс із журавлини	250	6
Сік-фреш апельсин	250	15
Сік-фреш грейпфрут	250	23
Закупівельні		
Сік «Rich» в асортименті	250	16
Бонаква, газована/негазована	250	11
Карпатська долина, газована/негазована	250	10
Кока-кола, фанта, спрайт	250	8
Тонік-швепс	250	12
Хлібобулочні та борошняно кондитерські вироби		74
Хліб білий	50	20
Хліб житній	50	17
Хліб лаваш	75	19
Торт „Сирно-фруктовий”	100	7
Торт „Будиночок”	100	4
Тістечко „Бісквітне” з білковим кремом	48	2
Яблучний бісквіт “Гість на порозі”	42	2
Тістечко „Горіхово-фруктове”	54	3
Алкогольні напої		87
Аперитиви		2
Мартіні bianco	50	
Горілка		10
Плачуча іва	50	
Медова з перцем	50	
Малинівка	50	
Хлібний дар	50	
Козацька рада	50	
Немирів	50	
Наливки		4

## Продовження таблиці 1.18

Вишня з коньяком	50	
Слива з коньяком	50	
Клюква з коньяком	50	
Настоянки		4
Хріновуха	50	
Джин		1
Долкано	50	
Віскі		1
Джеймс Паркер	50	
Коньяки та бренді		7
Ліонель 3*	50	
Тиса 3*	50	
Марсель 4*	50	
Закарпатський 5*	50	
Текіла		1
Текіла Olmeca Gold	50	
Лікери		2
Бейліз	50	
Самбука	50	
Вина		22
Білі вина		
Бахчисарай Совін'йон Блан (напівсухе біле)	1 п	
Бахчисарай Джаніке (напівсолодке біле)	1 п	
Бахчисарай Тамянка Кримська (напівсолодке біле)	1 п	
Алазанська долина (напівсолодке біле)	1 п	
Червоні вина		
Сапераві (сухе червоне)	1 п	
Каберне (напівсухе червоне)	1 п	
Качі-Кальон (напівсолодке червоне)	1 п	
Піно Нуар (напівсолодке червоне)	1 п	
Кагор (солодке червоне)	1 п	
Ігристі вина		20
Українське шампанське (біле)	100	
Мускатне ігристе (рожеве)	100	
Золоте (червоне)	100	
Шампанське (безалкогольне)	100	
Слабоалкогольні напої		12
Оболонь	0,5	
Оболонь Премиум	0,5	
Чернігівське темне	0,5	
Оболонь (безалкогольне)	0,5	



### Формування сировинних запасів

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу закладів ресторанного господарства є формування продуктових запасів. Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів зводимо до табл. 1.19.

Таблиця 1.19

#### Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для ресторану на 120 місць

Назва сировини	Добова потреба, кг	Обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
М'ясо	51,83	155,48	Посередник, вітчизняний; Транспортним посередником, маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
Риба та морепродукти	29,00	87,00	Посередник, вітчизняний/закордонний; транспортним посередником, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
М'ясна та рибна гастрономія	17,56	52,68	Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
Молоко, молочні і жирові продукти	53,40	53,40	Виробник, вітчизняний, транспортним постачальника, кільцевий маршрут, щодня	рівномірне постачання
Овочі	68,62	205,86	Посередник, вітчизняний, транспортним постачальника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Фрукти, ягоди	19,36	87,30	Посередник, вітчизняний, транспортним постачальника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Бакалійні товари	19,36	96,79	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Консервовані продукти	11,58	57,88	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Яйця курячі	263 шт.	789,00	Виробник, вітчизняний, транспортним постачальника, кільцевий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Алкогільні напої, л	120,25	601,25	Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; маятниковий маршрут; кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Холодні напої	79,48	397,38	Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; маятниковий маршрут; кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму

Заклад ресторанного господарства розміщуватиметься на 1 поверсі. Згідно з попередніми розрахунками, розробляється об'ємно-планувальне рішення підприємства і розраховується площа будівлі.

Склад і площі приміщень закладу наведені у табл.1.20.

Таблиця 1.20

**Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства**

№пп	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
	<b>Для відвідувачів ресторану</b>	
1	вестибюль, в тому числі:	61
2	- гардероб	9
3	- вбиральні	16
4	Аванзала	16
6	Приміщення для офіціантів	9
8	Торговельна зала ресторану	216
<b>Площа всього</b>		<b>302</b>
	<b>Для персоналу</b>	
2	Столова для персоналу	40
<b>Площа всього</b>		<b>40</b>
	<b>Виробничі</b>	
1	Доготівельний цех	14
2	Гарячий цех	17
3	Холодний цех	14
4	Мийна столового посуду	9
5	Мийна кухонного посуду	8
6	Сервізна	10
7	Роздаткова	10
<b>Площа всього</b>		<b>82</b>
	<b>Складські</b>	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	4
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	4
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	4
4	Комора зберігання сухих продуктів	7
5	Комора винно-горілчаних виробів	7
6	Комора і мийна тари	6
7	Комора інвентарю	6
8	Приміщення комірника	6
9	Завантажувальна	15

	<b>Площа всього</b>	<b>59</b>
	<b>Адміністративні та побутові приміщення:</b>	
1	Кабінет директора	9
2	Офіс	14
3	Приміщення для персоналу	10
4	Приміщення завідуючого виробництвом	8
5	Гардероб для офіціантів з душовими	11
7	Санвузол	3
8	Білизняна	6
	<b>Площа всього</b>	<b>61</b>
	<b>ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ</b>	<b>544</b>

## РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ

### 2.1. Екстер'єр готелю

Проектований мотель представляє собою п'ятиповерхову будівлю, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – проста прямокутна подібна форма першого поверху, та прямокутна видовжена форма всіх вищих поверхів. Приміщення ресторану – це одноповерхова будівля, яка розташована в одній лінії до приміщень мотелю, що дозволяє забезпечити окремі входи в готель та заклади ресторанного господарства, а також під'їзні шляхи до готелю, ресторану та до господарської зони.

Заклад готельного господарства, проект якого розробляється в даній роботі, планується побудувати по вулиці Миропільській, у Деснянському районі м. Києва. Готель матиме дуже вдале місце розташування адже знаходитиметься недалеко від лісопаркової зони. Відстань до аеропорту «Жуляни» –15 км, відстань до Центрального залізничного вокзалу – 18 км.

Будівля та внутрішній простір запроєктовані у європейському стилі з використанням сучасних матеріалів, обладнання та оздоблення. Покрівля верхнього поверху матиме пласку форму. Вхід будівлі оформлено вивіскою назви готелю з підсвіткою та декоративним кованим навісом. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до функціонального призначення.



### *Зовнішня архітектурна композиція*

Дальній рекламний засіб – розташований на відстані 3000 метрів від проєктованого закладу, в районі залізничного вокзалу. Розміри бігборда складають 3×6 м, на якому зображено проєктований готель, а саме фасад з частиною благоустрою, торговельну залу ресторану, перелік основних та додаткових послуг, адресу готелю та схему проїзду.

Ближній рекламний засіб – 400 метрів до готельного комплексу, неподалік від міського парку, являє собою банер, розмірами 400×200 мм, з зображенням готелю «Маргарита», а саме номерів «апартамент» та «стандарт», торговельній залі ресторану, переліком послуг, категорій номерів та цін, адресою та контактною інформацією.

При готелі знаходитиметься вивіска, що зазначає назву, тип та категорійність проєктованого готелю. Проєкт вивіски передбачає освітлення в вечірній час та приваблення уваги гостей в денний час за рахунок кольорової гами та оригінальності форми. Зовнішнє підсвічування вивіски закладу досягається шляхом виносу галогенних світильників на кронштейні за межі фасаду будівлі. Для ресторану передбачено окрему вивіску.

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

- Декоративне металеве огороження території висотою 2 метра;
- Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів із асфальту та декоративної плитки;
- Влаштування лавок в зоні відпочинку гостей;
- Озеленення шляхом влаштування газонів, посадки дерев, кущів та квітів;
- Насадження квітників – клумби, змішані квітники та рядові насадження;

Штучне освітлення території шляхом встановлення наземних ліхтарів.

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

До приміщень житлової групи готелю «Маргарита» належать номери кількох типів і категорій, а саме «Апартамент, люкс, напівлюкс, двомісний та одномісний.

У апартаментах номер, буде складатися з декілька житлових кімнат: одна вітальня, кухня, в якій передбачено міні-бар і міні-сейф; спальні кімнати з автономними санвузлами, до складу яких входить біде; один робочий кабінет; хол або передпокій, що має один санвузол. Усі приміщення обладнано високоякісними і комфортабельними гарнітурами в одному стилі.

Люкс –номер, матиме 2-є кімнат (спальня, вітальня), передпокій і санвузол. Усі приміщення обладнано високоякісними гарнітурними меблями, санвузли - доброякісним сантехнічним приладдям.

Напівлюкс та стандарт – номер, який складатиметься з однієї кімнати, передпокою та санвузла. В номері передбачено зону відпочинку, роботи та харчування. Ця категорія номеру є найчисельнішою в проєктованому готелі.

Функціональний комфорт реалізується зручністю використання будь-якого приміщення у номері і здійснення усіх функціональних процесів життєдіяльності людини - забезпечення сну, харчування, відпочинку, особистої гігієни, ділової зустрічі та ін. Зручність використання номера забезпечується оптимальним набором меблів і устаткування.

У меблюванні житлової площі однокімнатного номера враховується функціональний зв'язок меблів з місцем їхнього розташування у номері.

У двокімнатному номері у меблюванні спальні використовується двоспальне ліжко, тумбочка біля ліжка, шафа. У вітальні розташовуються м'які меблі для відпочинку, які забезпечують зручність у користуванні побутовими приладами, меблі для роботи - стіл і крісло.

Окрім меблювання, загальний комфорт внутрішнього простору житлового номера забезпечується його декоративним оформленням. Гармонійне поєднання наочно-просторового оформлення, досягнення цілісності і узгодженості всіх компонентів створює ефект естетичного комфорту перебування у номері. Естетично доцільне декоративне оформлення номера пов'язується з колірною гамою і оздобленням поверхонь, дизайном обладнання, декоративним оформленням деталей, освітлення, озеленення та ін.

У готелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на крісло – колясках. При цьому передбачено резерв двохмісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях.

Номери відповідають основним вимогам: температура повітря у приміщеннях номера в межах від 18 °С до 22 °С, вологість — 65-70%.; в наявності є природна і штучна вентиляція, денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години тощо.

### **Дизайн ресторану**

Організація послуг харчування гостей відбуватиметься в закладі ресторанного господарства європейської кухні, розрахованого на 120 гостей. Ресторан є закладом відкритого типу, що дозволить надавати послуги харчування гостям, що не мешкають в готелі. Інтер'єр ресторану виконаний в сучасному європейському стилі і поєднує модерн, вінтажні та дерев'яні елементи. Панорамні вікна, які відіграють відблисками при вечірньому підсвічуванні, запалені свічки в зеленому обрамленні живих рослин, приємний пісочно-коричневий колір, стелажі з великою кількістю дерев'яних елементів, комфортні крісла і стільці, прямокутні столи зі зручною європейської посадкою, плетені кошики і стелажі зі свіжим хлібом. Обслуговування в закладі здійснюватиметься офіціантами, з повною формою обслуговування. Ресторан знаходитиметься на першому поверсі на якому будуть розміщені виробничі та допоміжні приміщення, торговельна зала ресторану. Також одним із засобів проведення комунікаційної політики є формування фірмового стилю закладу. Заклад матиме свій товарний знак.

Режим роботи ресторану – з 11.00 до 23.00. Даний заклад ресторанного господарства працюватиме без вихідних.

### **Висновки до розділу 2**

Отже, у 2 розділі «Дизайн готелю» було описано концептуальні інтер'єрні та екстер'єрні рішення проєктованого готелю «Маргарита» на 120 місць у Деснянському районі м. Києва.



## РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

### 3.1. Цінова політика. Фінансовий результат

Планування чисельності персоналу проектованого готелю здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);
- допоміжний персонал.

Розраховуємо чисельність покоївок готелю «Маргарита» (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

#### Розрахунок чисельності покоївок готелю «Маргарита»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів у готелі	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньо-спискова чисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3xКзам
Вища категорія, у т.ч.:				
апартамент	3	4,5	0,67	0,73
люкс	3	4,5	0,67	0,73
напівлюкс (студіо)	3	4,5	0,67	0,73
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	14	7	2,00	2,20
двомісні	39	6,5	6,00	6,60
Всього	62		10,00	11,00

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Маргарта» на 2020 рік наводимо у додатку В.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю «Маргарита» розраховуємо у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

#### Преміальна частина фонду оплати праці готелю «Маргарита» на 2020 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	2078040	20	415608
Виробничий (операційний) персонал	5708160	30	1712448

## Продовження таблиці 3.1

Допоміжний персонал	4975620	15	746343
Разом	12761820		2874399

Плановий фонд оплати праці готелю «Маргарита» розраховуємо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

## Розрахунок фонду оплати праці у готелі «Маргарита» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	1063,5
Місячний фонд додаткової заробітної плати	239,5
Разом місячний фонд оплати праці	1303,0
Річний фонд основної заробітної плати	12761,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	2874,4
<b>Разом річний фонд оплати праці</b>	<b>15636,2</b>

У таблиці 3.4 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

Таблиця 3.4

## План з праці готелю «Маргарита» на 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	155
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	69
Допоміжний персонал	осіб	67
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	<b>12761,82</b>
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	2078,04
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	5708,16
Допоміжний персонал	тис. грн.	4975,62
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	<b>2874,40</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	415,61
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1712,45
Допоміжний персонал	тис. грн.	746,34
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	<b>15636,22</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	2493,65
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	7420,61
Допоміжний персонал	тис. грн.	5721,96
Структура фонду оплати праці		

## Продовження таблиці 3.4

основна заробітна плата	%	81,62
додаткова заробітна плата	%	18,38

Кумулятивний метод нарахування амортизації передбачає розподіл суми зносу основних засобів за терміном їх служби від максимальної до мінімальної величини. Виробничий метод використовується для визначення суми амортизації, що включається до собівартості окремих видів послуг.

У таблиці 3.5 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.5

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

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.
<b>1. Будівлі, споруди</b>	<b>254825,5</b>
<b>2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:</b>	<b>46600,4</b>
2.1. Холодильне обладнання	15421,7
2.2. Механічне обладнання	14080,7
2.3. Теплове обладнання	7375,6
2.4. Торговельне обладнання	9387,1
2.5. Вимірювальні прилади	335,3
<b>3. Меблі, інше офісне обладнання</b>	<b>14080,7</b>
<b>4. Автотранспорт</b>	<b>5364,1</b>
<b>5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини</b>	<b>670,5</b>
<b>6. Телефони</b>	<b>335,3</b>
Усього	<b>321876,5</b>

Основними видами діяльності проектного готелю є:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання та організація послуг харчування;
- надання послуг оздоровлення, відпочинку та дозвілля.

В основу проектування доходу від реалізації номерів в перший рік експлуатації готельного підприємства слід покласти планові показники сезонності та структури попиту, рівня використання номерного фонду за категоріями номерів по мі-



сяням року та в середньому за рік, орієнтуючись на результати аналізу аналогічних показників конкуруючих підприємств.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період визначимо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами:

$$PC = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.1)$$

де  $Q_{пл}$  – обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період;

$H_i$  – кількість номерів  $i$ -го типу в експлуатації у плановому році;

$M_i$  – кількість місць у номері  $i$ -го типу і категорії у плановому році;

$D$  – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = PC * K_{з.і} \quad (3.2)$$

де  $K_{з.і}$  – плановий коефіцієнт завантаженості номерів  $i$ -ого типу і категорії, од.

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Маргарита» розраховуємо у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

**Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю «Маргарита» на 2020 рік (людино-днів)**

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Q <sub>пл</sub> ), людино-днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом	між сезоння	високий сезон	сезон	між сезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 = 8 + 9 + 10
Вища категорія, у т.ч.:											
апартамент	288	400	336	1024	2850	3250	3000	820,8	1300,0	1008,0	3128,8
люкс	576	800	672	2048	1925	2250	2100	1108,8	1800,0	1411,2	4320
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:											
одномісні	1440	2000	1680	5120	870	995	920	1252,8	1990,0	1545,6	4788,4

## Продовження таблиці 3.6

двомісні	7056	9800	8232	25088	970	1170	1045	6844,3	11466,0	8602,4	26912,8
Усього	<b>9360</b>	<b>13000</b>	<b>10920</b>	<b>33280</b>				<b>10026,7</b>	<b>16556</b>	<b>12567,2</b>	<b>39150</b>

Пропускна спроможність ЗРГ при готелі (обумовлюється плановою пропускнуою спроможністю номерного фонду засобу розміщення, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування).

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі на плановий рік розраховуємо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

## Планування кількості замовлення послуг ресторану на 2020 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	9360	13000	10920	33280
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі	32832	65664	41040	139536
2.1 Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
2.2 а-la карт	32832	65664	41040	139536

Таблиця 3.8

## Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ресторану при готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:	166421	291236	208026	665683
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	158496	277368	198120	633984
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	137,5	163,4	135,7	-
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	0	0	0	0

Продовження таблиці 3.8

3.2. За вільним вибором	21793,2	45321,9	26884,9	94000,0
3.3. Кейтеринг	1089,7	2266,1	1344,2	4700,0
<b>Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн</b>	<b>22882,9</b>	<b>47588,0</b>	<b>28229,1</b>	<b>98700,0</b>

Обсяг операційних доходів готелю «Маргарита» зводимо в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

### Планування обсягу операційних доходів «готелю «Маргарита» на 2020 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	10026,72	16556	12567,24	39149,96
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	7739,3	19546,5	10234,4	37520,2
<b>Разом: основні операційні доходи, тис. грн</b>	<b>17766,0</b>	<b>36102,5</b>	<b>22801,6</b>	<b>76670,2</b>
4. Інші операційні доходи, тис. грн. (7% від загальних операційних доходів готелю)	1243,6	2527,2	1596,1	5366,9
<b>Разом: операційні доходи готелю, тис. грн</b>	<b>19009,7</b>	<b>38629,7</b>	<b>24397,7</b>	<b>82037,1</b>

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями. В план операційних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг. Зведений план операційних витрат готелю та його структурних підрозділів розраховується за наступними операційними статтями витрат:

Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік проводиться у таблиці 3.10.



**Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари ресторану готелю на 2020 рік**

Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну людину у г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг.	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн
Хліб пшеничний	150	11520	12	138,2
Хліб житній	200	15360	18	276,5
Борошно пшеничне	90	6912	34	235,0
Крохмаль	10	768	28	21,5
Крупи	70	5376	34	182,8
Макаронні вироби	30	2304	35	80,6
Картопля	400	30720	9,5	291,8
Овочі	500	38400	19	729,6
Фрукти свіжі	200	15360	42	645,1
Фрукти сухі	30	2304	64	147,5
Соки (л.)	100	7680	34	261,1
Цукор	80	6144	34	208,9
Повидло, мед	15	1152	64	73,7
Кондитерські вироби	20	1536	84	129,0
Чай	2	153,6	420	64,5
Кава, какао	5	384	630	241,9
Олія	40	3072	32	98,3
Молоко (2,5%)	250	19200	12	230,4
Кефір знежирений	250	19200	18	345,6
Масло вершкове	70	5376	102	548,4
Сир м'який низької жирності	90	6912	112	774,1
Сметана (20%)	40	3072	57	175,1
Сир твердий голландський	30	2304	152	350,2
Яйця (1 шт.)	1	76,8	2	0,2
М'ясо яловичина	250	19200	112	2150,4
Птиця II категорії	50	3840	67	257,3
Ковбаса варена	50	3840	102	391,7
Ковбаса н/копчена	30	2304	132	304,1
Алкоголь	50	3840	162	622,1
Пиво	75	5760	35	201,6
Спеції	3	230,4	85	19,6
Соуси	15	1152	92	106,0
Риба свіжоморожена (сібас, тріска, сьомга, судак, скумбрія, сом)	125	9600	172	1651,2
<b>Разом</b>				<b>11 954,1</b>

Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

### Витрати на ресурсне забезпечення готелю «Маргарита»

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	73839,50	1,89	139,56
2.Витрати на опалення, Гкал	1350,60	1559,94	2106,85
3. Витрати води, м <sup>3</sup>	18953,00		
Холодна	14287,60	34,70	495,78
Гаряча	4665,40	82,25	383,73
<b>Разом</b>			<b>3125,92</b>
<b><u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів</u></b>			<b>656,30</b>
<b><u>Разом</u></b>			<b>3782,22</b>

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

### Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі «Маргарита» на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	19	1	5000	95
Оперативно виробничий персонал	69	2	2000	276
<i>Разом</i>	88	*		371

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводиться у табл.3.13.

## Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю «Маргарита»

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки пиріжкові	120	2,3	300	34,4	10,32
Чашки	120	1,2	160	40	6,40
Столові	120	1,6	210	48,6	10,21
Десертні	120	3,6	465	34,3	15,95
Закусочні	120	3,9	510	35,5	18,11
2. Столові набори	120				
Виделки	120	2,8	360	29,3	10,55
Ложки	120	4,3	560	28,7	16,07
Ножі	120	3,5	460	36,6	16,84
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	120	3,5	460	33	15,18
Стакани	120	1,5	200	37,5	7,50
Фужери	120	2,2	290	48,4	14,04
Бокали	120	2,2	290	52	15,08
4. Спортивний інвентар	32	3,9	110	485	53,35
5. Столова білизна	120	2,2	180	168,4	30,31
6. Постільна білизна	120	2,5	260	450	117,00
Разом	*	*	*	*	356,89

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

## Зведений кошторис операційних витрат готелю «Маргарита» на 2020 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	10629,2
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	15636,2
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	3440,0
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	21954,7
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	3782,2
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	356,9
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-



## Продовження таблиці 3.14

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	42,9
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	77,3
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	49,2
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	32,5
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	2240,4
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
<b>Разом поточні витрати</b>	<b>58241,4</b>
<b>Умовно-постійні</b>	<b>24644,0</b>
<b>Умовно-змінні</b>	<b>33597,4</b>

Маржинальний прибуток готелю – це різниця між доходами закладу та сумою змінних витрат. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю проводимо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

## Планування маржинального прибутку готелю «Маргарита» на 2020 рік

Показники	Результат
<b>1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:</b>	<b>82037,1</b>
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	39150,0
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	37520,2
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	5366,9
<b>2. Податок на додану вартість</b>	<b>13672,8</b>
<b>3. Чистий дохід</b>	<b>68364,2</b>
<b>4. Умовно-змінні витрати, у тому числі</b>	<b>33597,4</b>
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	10629,2
4.2. Інші змінні витрати	22968,2
<b>5. Маржинальний прибуток</b>	<b>34766,8</b>
6. Постійні витрати	24644,0
7. Прибуток (збиток)	10122,8

Для готелю «Маргарита» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку.

Планові показники доходу готелю від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг.

Планування основних результатів діяльності готелю «Маргарита» на плановий рік проводимо у табл. 3.16.

Таблиця 3.16

**Планування основних результатів діяльності готелю «Маргарита», тис. грн.**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	68364,2
2	Умовно змінні витрати	33597,4
3	Умовно постійні витрати	24644,0
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	10122,8
5	Податок на прибуток, 18%	1822,1
6	<b>Чистий прибуток – можливий</b>	<b>8300,7</b>
7	Рентабельність реалізації, %.	12,1
8	<b>Чистий прибуток – цільовий (10-15%)</b>	<b>6836,4</b>
9	<b>Чистий прибуток – плановий</b>	<b>8300,7</b>

**Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю**

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю робимо у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

**Розрахунок основних показників рентабельності на 2020 рік функціонування готелю «Маргарита»**

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) ( $R_{op} = \frac{\Pi}{ДЧ100}$ $\Pi$ — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації продукції, грн.)	12,14
2.	Рентабельність поточних витрат ( $R_{пв}$ , %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$	23,68
3.	Рентабельність операційних витрат ( $R_{ов}$ , %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$	14,25

### 3.2. Ефективність проекту

Для проектованого готелю «Маргарита» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 7% 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 проектованого готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 19%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності готелю «Маргарита» на перші десять років подано у таблиці 3.18.



### Основні результати діяльності готелю «Маргарита» на перші десять років

Рік	Чистий дохід від реалізації		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 рік	68364,23	8	33597,4	57,69	24644,01	10122,82	8300,71
2-й рік	73 833,37	8	42591,8	57,69	24644,01	6597,51	5409,96
3-й рік	79 740,04	8	45999,2	57,69	24644,01	9096,83	7459,40
4-й рік	86 119,24	8	49679,1	57,69	24644,01	11796,10	9672,80
5-й рік	93 008,78	8	53653,5	57,69	24644,01	14711,31	12063,28
6-й рік	100 449,48	8	57945,7	57,69	24644,01	17859,74	14644,98
7-й рік	108 485,44	8	62581,4	57,69	24644,01	21260,04	17433,23
8-й рік	117 164,28	8	67587,9	57,69	24644,01	24932,36	20444,54
9-й рік	126 537,42	8	72994,9	57,69	24644,01	28898,47	23696,75
10-й рік	136 660,41	8	78834,5	57,69	24644,01	33181,87	27209,13
11-й рік	147 593,24	8	85141,3	57,69	24644,01	37807,94	31002,51
12-й рік	159 400,70	8	91952,6	57,69	24644,01	42804,10	35099,36
13-й рік	172 152,76	8	99308,8	57,69	24644,01	48199,95	39523,96
Разом за п'ять років	1469509,40		841868,18		320372,17	307269,05	251960,62

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

- чистий приведений дохід;
- індекс дохідності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою 3.6:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.3)$$

де **ЧПД** - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

**ЧГП** - чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

**IB** - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

**i** - дисконтна ставка, що характеризує середній рівень інфляції, визначена як десятковий дріб;

$t$  - тривалість розрахункового періоду;

$n$  - кількість років загального розрахункового періоду  $t$ .

Розрахунок чистого приведеного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.19.

Таблиця 3.19

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом готелю «Маргарита», тис. грн.**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	321876,7	30255,38	30255,38	28814,65	
2		26266,90	56522,28	23824,85	
3		27273,50	83795,78	23559,87	
4		28496,19	112291,97	23443,89	
5		29945,49	142237,46	23463,08	
6		31633,09	173870,55	23605,10	
7		33571,93	207442,49	23858,95	
8		35776,30	243218,79	24214,81	
9		38261,92	281480,71	24663,98	
10		41046,05	322526,77	25198,72	
11		44147,58	366674,35	25812,18	
12		47587,18	414261,53	26498,32	
13		51387,38	465648,91	27251,83	
<b>Разом</b>	321876,7	465648,91		324210,21	2333,51

Таким чином, було спрогнозовано чистий приведений дохід на 13 років діяльності підприємства.

Припущено, що рівень інфляції становить 5 % річних, тому дисконтна ставка становить у середньому 1,05 %.

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

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

де ID — індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Показник «індекс дохідності» також може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо значення індексу дохідності менше або дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю.

Отже, індекс дохідності дорівнює:

$$ID = 1,007$$

Таким чином, можна дійти висновку, що інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

*Індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестицій* при оцінюванні ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає повною мірою оцінити зворотний грошовий потік, що склався не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нарощуються у процесі реалізації проекту.

Розраховується за формулою:

$$IP = ЧП / IB \times 100, \quad (3.5)$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 6,02 \%$$

Отже, рентабельність інвестиційного проекту дорівнює 6,0 %.

*Період окупності* являє собою один із найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту.

Показник періоду окупності розраховується за формулою:

$$ПО = IB / ЧГП, \quad (3.6)$$

де ПО — період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

IB — інвестиційні витрати, тис. грн.



ЧГП — середньорічна сума чистого прибутку.

Інвестиційні витрати для цього проекту дорівнюють сумі взятого інвестиційного кредиту разом з відсотками.

Чистий прибуток = 19381,6 тис. грн

*Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:*

ПО = 9,0 років.

Висновки:

У розділі «Ревеню. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проектного підприємства готельного господарства. Розраховані основні економічні показники, що свідчать про ефективність.

Зважаючи на те, що оптимальна окупність проекту має бути у межах 9-15 років, у розробленому проекті закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати.

ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

## ВИСНОВКИ

При аналізі, обґрунтуванні та роботи над випускним проектом визначено доцільність будівництва готелю 3\* на 120 місць у м. Києві. Визначено ринкові закони, а також структуру та елементи готельно-ресторанного бізнесу, які можуть допомогти виокремитися серед конкурентів та зайняти належне місце на сучасному ринку послуг. У випускному кваліфікаційному проекті проведено маркетингові дослідження ринку підприємств готельно-ресторанного господарства у м. Києві. Обґрунтовано тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Розроблено концепцію підприємства. До складу готелю «Маргарита» ввійшли такі заклади ресторанного господарства: ресторан на 120 місць.

У розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проєктованого готелю та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику.

Також структуровано сервісно-виробничий процес. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства, розрахована площа приміщень.

По готелю «Маргарита» визначені кількість та площа кожного приміщення, розраховано кількість поверхів будівлі, що складає 4 поверхи.

У розділі «Дизайн готелю» розроблено план вестибюльної групи приміщень готелю, план типового поверху житлової частини. Описано екстер'єр та інтер'єр готелю. Дизайнерське рішення номера готелю та торговельної зали ресторану, приймально-вестибюльної групи приміщень.

У розділі «Ревеню. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проєктованого підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники: витрати складають 2464 тис. грн., чистий прибуток – 8300 тис.грн., рівень рентабельності – 12,1 % та період окупності 9 років, що є дуже гарним показником та свідчить про ефективність.

Таким чином доведено доцільність проектування готелю 3\* на 120 місць у м. Києві, а саме у Деснянському районі по вулиці Миропильській.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с

HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

4. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв.наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.

5. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.

6. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.

7. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи»: наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.

8. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.

9. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.



10. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
11. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
12. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
13. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
14. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
15. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
16. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
17. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.
18. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
19. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
20. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
21. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
22. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
23. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие

мягкое мороженное.

24. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.

25. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку і планування в торговельній діяльності: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. № 145.

26. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту «Управління підприємством». – ред.. Бай С.І. – КНЕУ, 2005 р.

27. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. – ред. Чаюн – КНТЕУ, 2005 р.

28. Проектування закладів готельного господарства. – ред.проф. Мазаракі А.А. – КНТЕУ, 2010 р.

29. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.

30. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.

31. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.

32. Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апонін, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало ; за ред. Проф. В.В. Апонія. – К. : Академія, 2006. – 311 с.

33. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2006. – 174 с.

34. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.

36. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.



37. Заваріка Г.М. Курортна справа: навч. посіб. / Г.М. Заваріка. - К.: Центр учбової літератури, 2015. - 264 с. 2.

38. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / В.С. Ковешніков, М.П. Мальська, Х.Й. Роглев. - К.: Кондор, 2015. - 752 с.

39. Кривошей В.В. Трудовий капітал ресторанного господарства: теорія та методологія управління: монографія / В.В. Кривошей. – Х.: ФОРТ, 2011. – 255 с.

40. Кривошей В.В. Економічний механізм підвищення продуктивності праці в підприємствах ресторанного господарства: монографія / В.В. Кривошей, В.І. Оспіщев. – Х.: ХДУХТ, 2009. – 255 с.

41. Король, С. Я. Характеристика основної діяльності готелю / С. Я. Король // Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування: праці міжнар. наук.-пр. конф. – К.: КДТЕУ, 2000. – С. 124-128.

42. Мігущенко Ю.В. Державне регулювання туристично-рекреаційної сфери України як передумова підвищення конкурентоспроможності туристичної галузі / Мігущенко Ю.В. // Проблемы развития внешнеэкономических связей и привлечения иностранных инвестиций: региональный аспект. – 2007. – Вып. 3. – С. 317-325.

44. Ефимова О. П. Экономика гостиниц и ресторанов / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова. – М. : Новое знание, 2004. – С. 242-279 .

45. Забуранна Л. В. Основні тенденції розвитку сучасного туристичного ринку України / Л. В. Забуранна // Економіка і управління. – 2011. – № 2. – С. 61–68. 5. Лук'янова, Л. Г. Освіта в туризмі / Л. Г. Лук'янова. – К.: Вища шк., 2008. – С. 719

#### Інтернет ресурси

46. <http://www.kyiv-inf.kiev.ua> - Інформаційний сайт про заклади готельного господарства

47. 1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://document.ua/docs/tdoc2728.php> 2.

48. <http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу

49. <http://www.visas.com.ua> Обладнання закладів ресторанного господарства

50. <http://marketing.ru> – Маркетингові стратегії готельного господарства



## Додатки

## Додаток В

## Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Маргарита» на 2020 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
<b>АДМІНІСТРАЦІЯ</b>								
1	Генеральний директор	1	17400	17400	0	1695	1695	229140
2	Заступник директора з розміщення	1	14760	14760	0	1495	1495	195060
3	Заступник директора - директор ресторану	1	14400	14400	0	1445	1445	190140
4	Головний інженер	1	13200	13200	0	1245	1245	173340
5	Секретар керівника	1	10800	10800	0	895	895	140340
<b>БУХГАЛТЕРІЯ</b>								
1	Головний бухгалтер	1	13560	13560	0	1345	1345	178860
2	Бухгалтер	1	11280	11280	0	945	945	146700
3	Касир	1	9000	9000	0	845	845	118140
<b>ВІДДІЛ КАДРІВ</b>								
1	Начальник відділу	1	11940	11940	0	1320	1320	159120
2	Працівник відділу	1	9720	9720	0	820	820	126480
<b>ВІДДІЛ ПРАЦІ ТА ЗАРПЛАТИ</b>								
1	Начальник відділу	1	11760	11760	0	1280	1280	156480
2	Працівник відділу	1	9600	9600	0	820	820	125040
<b>ПЛАНОВО-ВИРОБНИЧИЙ ВІДДІЛ</b>								
1	Начальник відділу	1	11760	11760	0	1320	1320	156960
2	Працівник відділу (економіст)	1	9600	9600	0	820	820	125040
<b>Разом персонал адміністрації</b>		<b>14</b>	<b>168780</b>	<b>168780</b>	<b>0</b>	<b>16290</b>	<b>16290</b>	<b>2220840</b>
<b>ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ</b>								

1	Начальник служби організації прийому та розміщення	1	10800	10800	0	1045	1045	142140
2	Черговий адміністратор	2	9360	18720	0	795	1590	243720
3	Працівники бізнес-центру	2	8400	16800	0	745	1490	219480
4	Покоївка	11	7200	79200	0	795	8745	1055340
5	Агент з бронювання	2	8280	16560	0	745	1490	216600
6	Швейцар	2	7200	14400	0	1045	2090	197880
7	Прибиральник службових приміщень	2	6960	13920	0	720	1440	184320
8	Працівник камери схову	1	6840	6840	0	845	845	92220
9	Працівники служби охорони	3	8400	25200	0	775	2325	330300
10	Продавець-касир	3	6600	19800	0	725	2175	263700
11	Працівник медпункту-фармацевт	2	7260	14520	0	795	1590	193320
12	Посильний	1	6000	6000	0	620	620	79440
13	Працівник екскурсійного бюро	1	7200	7200	0	795	795	95940
	<b>Разом</b>	<b>33</b>	<b>100500</b>	<b>249960</b>	<b>0</b>	<b>10445</b>	<b>26240</b>	<b>3314400</b>
	<b>СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>							
1	Начальник відділу	1	9600	9600	0	1095	1095	128340
2	Технік-механік з ремонту устаткування	1	8160	8160	0	920	920	108960
3	Інженер з ремонту	1	7920	7920	0	870	870	105480
4	Майстер	1	7800	7800	0	770	770	102840
	<b>Разом</b>	<b>4</b>	<b>33480</b>	<b>33480</b>	<b>0</b>	<b>3655</b>	<b>3655</b>	<b>445620</b>
	<b>ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ</b>							
1	Начальник відділу	1	9600	9600	0	945	945	126540
2	Товарознавець	1	8640	8640	0	870	870	114120
3	Завідувач господарства	1	8520	8520	0	820	820	112080
4	Завідувач складом	1	8400	8400	0	770	770	110040
5	Комірник	1	8040	8040	0	720	720	105120
	<b>Разом</b>	<b>5</b>	<b>43200</b>	<b>43200</b>	<b>0</b>	<b>4125</b>	<b>4125</b>	<b>567900</b>
	<b>РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО</b>							
	<b>СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ</b>							
1	Товарознавець	1	9120	9120	0	870	870	119880
2	Завідувач складом	1	8400	8400	0	820	820	110640

3	Вантажник	1	7200	7200	0	720	720	95040
4	Ліфтер	1	7080	7080	0	720	720	93600
5	Прибиральник	1	6720	6720	0	720	720	89280
6	Оператор обчислювальних машин	1	6840	6840	0	770	770	91320
<b>ВИРОБНИЧО-ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ</b>								
1	Завідувач виробництвом	1	9840	9840	0	1020	1020	130320
2	Шеф-кухар	1	11400	11400	1370	0	1370	153240
3	Кухар 5-го розряду	4	9600	38400	1120	0	4480	514560
4	Кухар 4-го розряду	5	8760	43800	920	0	4600	580800
5	Кухар 3-го розряду	3	7680	23040	720	0	2160	302400
6	Мийник посуду	2	7200	14400	0	670	1340	188880
7	Вантажник	2	6840	13680	0	670	1340	180240
8	Комірник	1	8400	8400	0	800	800	110400
10	Прибиральник	4	6840	27360	0	670	2680	360480
<b>ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ, МОЛОЧНОГО БАРУ</b>								
1	Адміністратор торговельної зали	3	9480	28440	0	920	2760	374400
2	Офіціант	22	6120	134640	0	720	15840	1805760
3	Мийник посуду	2	6360	12720	0	670	1340	168720
4	Гардеробник	2	6000	12000	0	670	1340	160080
5	Паркувальник	2	8040	16080	920	0	1840	215040
6	Бармен	4	7080	28320	670	0	2680	372000
<b>ЇДАЛЬНЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ</b>								
1	Буфетник 5-го розряду	2	6480	12960	0	670	1340	171600
<b>Разом персоналу:</b>		<b>66</b>	<b>171480</b>	<b>480840</b>	<b>5720</b>	<b>12100</b>	<b>51550</b>	<b>6388680</b>
<b>ПЕРУКАРНЯ</b>								
1	Перукар	1	6240	6240	695	0	695	83220
2	Манікюрниця	1	6240	6240	695	0	695	83220
<b>Разом персоналу</b>		<b>2</b>	<b>12480</b>	<b>12480</b>	<b>1390</b>	<b>0</b>	<b>1390</b>	<b>166440</b>
<b>СПОРТ</b>								
1	Інструктор тренажерної зали	2	7560	15120	0	720	1440	198720
2	Адміністратор	2	8760	17520	0	820	1640	229920
<b>ПРАЦІВНИКИ СПА-ЦЕНТРУ</b>								
3	Працівник з обслуговування саун та басейнів	2	7200	14400	0	670	1340	188880
4	Масажист	2	7680	15360	720	0	1440	201600
5	Працівники СПА-центру	8	7320	58560	0	720	5760	771840
6	Тренер по фітнесу	1	7560	7560	0	720	720	99360



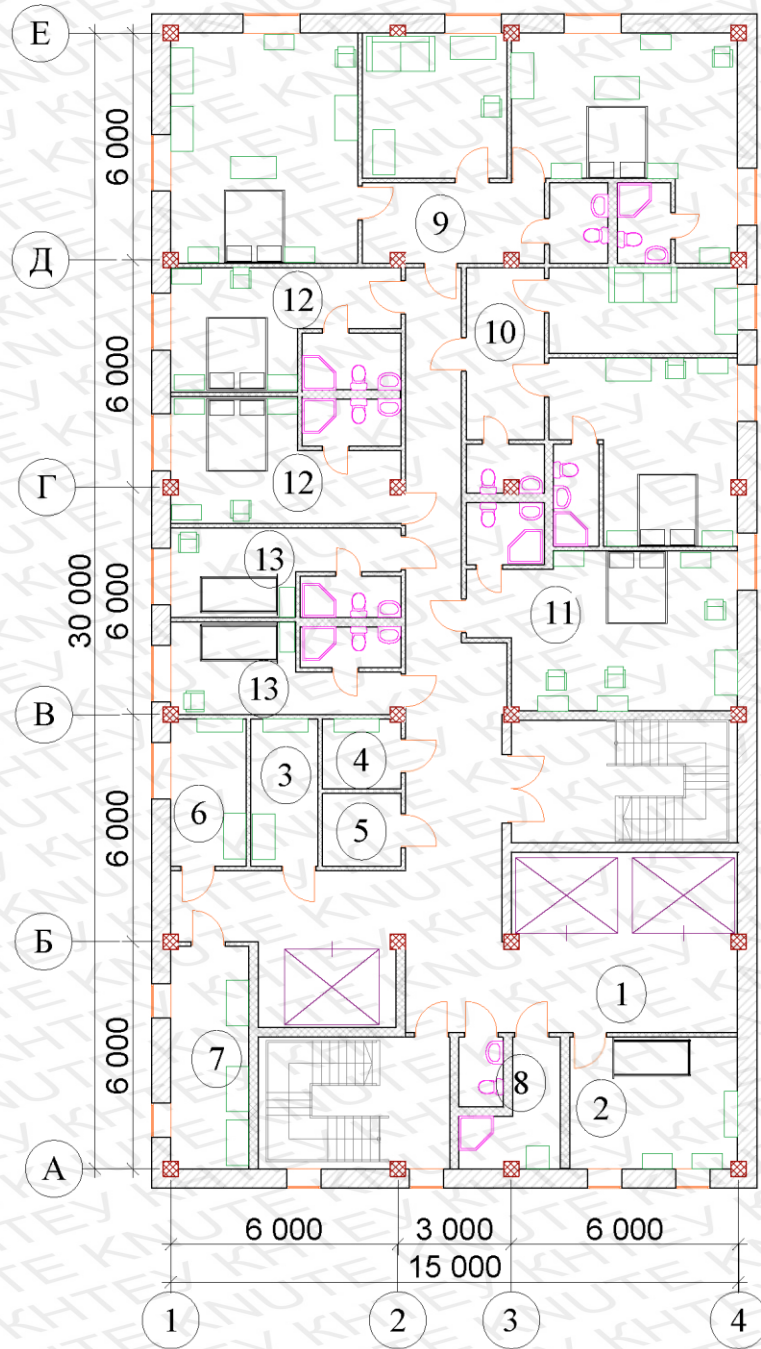
	<b>Разом персоналу</b>	<b>17</b>	<b>46080</b>	<b>128520</b>	<b>720</b>	<b>1440</b>	<b>12340</b>	<b>1690320</b>
	ПРАЦІВНИКИ АНІМАЦІЇ							
1	Адміністратор служби анімації	1	8520	8520	0	820	820	112080
2	Працівники дитячої кімнати	2	6600	13200	0	720	1440	175680
	<b>Разом персоналу</b>	<b>3</b>	<b>15120</b>	<b>21720</b>	<b>0</b>	<b>1540</b>	<b>2260</b>	<b>287760</b>
	ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНА СЛУЖБА							
	РЕМОНТНО-БУДІВЕЛЬНА СЛУЖБА							
1	Столяр	1	7020	7020	720	0	720	92880
2	Маляр	1	6960	6960	720	0	720	92160
3	Штукатур	1	6900	6900	0	720	720	91440
4	Муляр	1	6900	6900	0	720	720	91440
	<b>Разом персоналу</b>	<b>4</b>	<b>27780</b>	<b>27780</b>	<b>1440</b>	<b>1440</b>	<b>2880</b>	<b>367920</b>
	СЛУЖБА ЕКСПЛУАТАЦІЇ							
1	Електрик	1	7080	7080	0	720	720	93600
2	Слюсар	1	6840	6840	0	720	720	90720
3	Сантехнік	1	6720	6720	0	720	720	89280
4	Чистильник каналізації	1	6480	6480	0	720	720	86400
5	Ліфтер	1	6600	6600	0	720	720	87840
	<b>Разом персоналу</b>	<b>5</b>	<b>33720</b>	<b>33720</b>	<b>0</b>	<b>3600</b>	<b>3600</b>	<b>447840</b>
	СЛУЖБА ЕНЕРГЕТИКИ, ЗВ'ЯЗКУ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ							
1	Начальник	1	8400	8400	0	820	820	110640
2	Електромонтер	1	7200	7200	0	720	720	95040
3	Технік-радіооператор	1	6960	6960	0	720	720	92160
4	Електромеханік	1	6900	6900	0	720	720	91440
	<b>Разом персоналу</b>	<b>4</b>	<b>29460</b>	<b>29460</b>	<b>0</b>	<b>2980</b>	<b>2980</b>	<b>389280</b>
	ПРОТИПОЖЕЖНО-ДИСПЕТЧЕРСЬКА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	8580	8580	0	820	820	112800
2	Оператор	2	7200	14400	0	720	1440	190080
3	Інженер	1	7200	7200	0	720	720	95040
	<b>Разом персоналу</b>	<b>4</b>	<b>22980</b>	<b>30180</b>	<b>0</b>	<b>2260</b>	<b>2980</b>	<b>397920</b>
	ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	8400	8400	0	820	820	110640
2	Прибиральник	2	6600	13200	0	720	1440	175680

3	Двірник	2	6480	12960	0	720	1440	172800
4	Водій	1	6900	6900	0	770	770	92040
	<b>Разом персоналу</b>	<b>6</b>	<b>28380</b>	<b>41460</b>	<b>0</b>	<b>3030</b>	<b>4470</b>	<b>551160</b>
	<b>СЛУЖБА КОМП'ЮТЕ- РИЗАЦІЇ</b>							
1	Начальник	1	8400	8400	0	820	820	110640
2	Завідувач відділом	1	7680	7680	0	770	770	101400
3	Інженер-програміст	2	7320	14640	0	720	1440	192960
4	Інженер-електронник	1	7200	7200	0	720	720	95040
	<b>Разом персоналу</b>	<b>5</b>	<b>30600</b>	<b>37920</b>	<b>0</b>	<b>3030</b>	<b>3750</b>	<b>500040</b>
	<b>СКЛАД БЛИЗНИ</b>							
1	Кастелянша	1	8040	8040	0	770	770	105720
2	Швачка	1	7200	7200	0	720	720	95040
3	Вантажник	2	6900	13800	0	720	1440	182880
	<b>Разом персоналу</b>	<b>4</b>	<b>22140</b>	<b>29040</b>	<b>0</b>	<b>2210</b>	<b>2930</b>	<b>383640</b>
	<b>ПРАЛЬНЯ</b>							
1	Оператор пральних ма- шин та прасувально- сушильного агрегату	2	7140	14280	0	740	1480	189120
	<b>Разом персоналу</b>	<b>2</b>	<b>7140</b>	<b>14280</b>	<b>0</b>	<b>740</b>	<b>1480</b>	<b>189120</b>
	<b>РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ</b>	<b>178</b>	<b>793320</b>	<b>1382820</b>	<b>9270</b>	<b>68885</b>	<b>142920</b>	<b>18308880</b>
	<b>РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ АДМІНІСТРАЦІЇ</b>	22						3125400
	<b>РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ВИРОБНИЧОГО ПЕР- СОНАЛУ</b>	74						7430640
	<b>РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ДОПОМІЖНОГО ПЕР- СОНАЛУ</b>	82						7752840

# Графічні Матеріали



План 3-го поверху (відм. +7,200) М 1:200

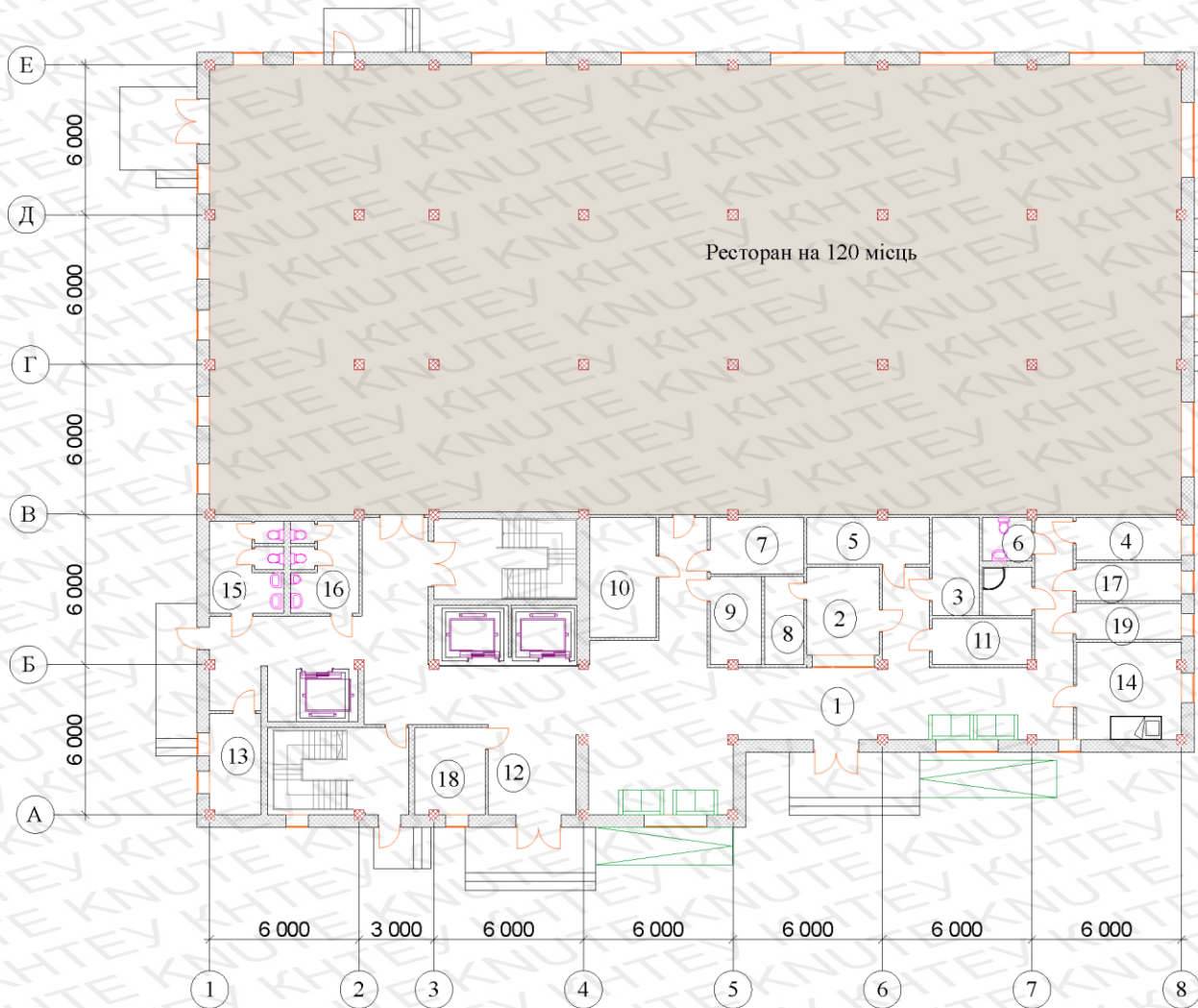


Експлікація приміщень

№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
1	Хол	45
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
3	Комора для брудної білизни	5
4	Комора для прибирального інвентаря	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни	4
6	Кімната побутового обслуговування	7
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
8	Санвузол персоналу	4
9	Апартамент	67
10	Люкс	39
11	Напівлюкс	33
12	Стандарт двомісний	24
13	Стандарт одномісний	20

				<i>КНТЕУ 8.241.19 ВКП ГЧ</i>			
				<b>Проект готелю 3* на 120 місць у місті Києві</b>			
	П.І.Б	Підпис	Дата	Готель 3* на 120 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Бойко М.Г.				Н	2	2
Керівник	Міска В.Г.						
Консультант	Расулов Р.А.						
Студентка	Грич М.В.			<b>План типового поверху житлової частини на позначці +7.200 М 1:200</b>		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 9м група, д.ф.н.	

План першого поверху (відм. 0.000) М 1:200



**Експлікація приміщень**

№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
<b>Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи</b>		
1	Вестиболь	100
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	8
4	Кімната чергового адміністратора	7
5	Кімнати чергового персоналу	9
6	Службовий санітарно-технічний блок	9
7	Кімната чергового адміністратора	10
8	Сейфова	8
9	Камера схову	9
10	Приміщення охорони	15
11	Бюро обслуговування	8
12	Багажний вестиболь	12
13	Комора прибирального інвентаря	8
14	Медпункт	15
	Санвузол:	
15	а) жіночий (три унітази, два умивальника)	11
16	б) чоловічий (три унітази, три пісуари, два умивальника)	11
<b>Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі при підприємстві готельного господарства</b>		
17	Торговельні кіоски	6
18	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування)	11
19	Каса квитків на транспорт та обмінний пункт	6

**Умовні позначення**

- Приміщення ЗРГ
- Приміщення приймально-вестибюльної групи

КНТЕУ 8.241.19 ВКП ГЧ

Проект готелю 3\* на 120 місць у місті Києві

			Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	П.І.Б. <b>Бойко М.Г.</b>	Підпис	Н	1	2
Керівник	<b>Міска В.Г.</b>	Дата			
Консультант	<b>Расулов Р.А.</b>				
Студентка	<b>Грич М.В.</b>				
Готель 3* на 120 місць					
План приймально-вестибюльної групи приміщень на позначці 0.000 М 1:200			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 9м група, д.ф.н.		