

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ на тему:

ПРОЕКТ ХОСТЕЛУ В МІСТІ ОДЕСІ

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

Бабін
Артем
Сергійович

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доцент

Расулова Алла
Миколаївна

підпис керівника

Науковий консультант:

Архітектура. Дизайн
к.т.н., доцент

Романенко
Роман Петрович

підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н., професор

Ведмідь
Надія
Іванівна

підпис гаранта

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторано-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація «Готельний девелопмент»

Затверджую
Завідувач кафедри
готельно-ресторанного бізнесу
проф. _____ М.Г. Бойко
« _____ » _____ 2019 р.

ЗАВДАННЯ

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

БАБІНУ АРТЕМУ СЕРГІЙОВИЧУ

(*прізвище, ім'я, по батькові*)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект хостелу в місті Одесі

Затверджена наказом ректора від “04” листопада 2019 р. № 3748.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2020 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування хостелу в місті Одесі за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проектованого хостелу.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, прикладні засади проектування хостелу в місті Одесі.

4. Графічний матеріал:

1. Функціональне зонування I поверху хостелу. План приймально-вестибюльної групи приміщень.
2. План житлового поверху.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Романенко Р.П.	05.11.2019 р.	05.11.2019 р.

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

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

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН

- 2.1. Екстер'єр готелю
- 2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

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

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	до 18.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу «Дизайн готелю»</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу«Дизайн готелю»</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.
8	<i>Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру</i>	20.11.2020 р	20.11.2020 р
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	16.11.2020 р. 18.11.2020 р
12	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	Відповідно до розкладу	Відповідно до розкладу

8. Дата видачі завдання: «5» листопада 2019 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту, к.е.н., доцент

Расулова А.М.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

10. Гарант освітньої програми, д.е.н., професор

Ведмідь Н.І.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Бабін А.С.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

12. Висновок керівника випускного кваліфікаційного проекту

Студент Бабін А.С. виконав випускний кваліфікаційний проект у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

Студент обгрунтовано довів необхідність та перспективність проектування підприємства готельного господарства, на основі маркетингових досліджень аргументовано довів необхідність проектування засобу розміщення типу «хостел» та концепцію підприємства, визначив цільовий сегмент. У проекті були запропоновані дизайнерські рішення готельних номерів та будівлі у цілому, розроблено функціональну схему житлових приміщень та зони обслуговування.

На основі розрахунків було визначено прогнозований обсяг інвестицій, доходів та прибутків; обгрунтовано період окупності інвестицій.

Випускний кваліфікаційний проект оформлено згідно вимог.

Випускний кваліфікаційний проект є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

А.М. Расулова

_____ (дата, підпис)

_____ (прізвище, ініціали)

Відмітка про попередній захист

Висновок кафедри про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента Бабіна А.С.

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Н.І. Ведмідь

_____ (підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

М.Г. Бойко

_____ (підпис, прізвище, ініціали)

«___» _____ 2020 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1.....	9
КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	9
1.1 ЛОКАЦІЯ.....	9
1.2. ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	11
1.3. КОНЦЕПТУАЛЬНИЙ СТИЛЬ ТА АТМОСФЕРА.....	19
1.4. СЕРВІСНА КОНЦЕПЦІЯ	22
1.5. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ДИЗАЙН	28
РОЗДІЛ 2.....	29
АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН.....	29
2.1. ЕКСТЕР'ЄР ГОТЕЛЮ.....	29
2.2. ДИЗАЙНЕРСЬКЕ РІШЕННЯ НОМЕРА ГОТЕЛЮ	31
РОЗДІЛ 3.....	33
3.1. ЦІНОВІ ПОЛІТИКА. ФІНАНСОВИЙ РЕЗУЛЬТАТ	33
3.2. ЕФЕКТИВНІСТЬ ПРОЕКТУ	43
ВИСНОВКИ.....	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	49
ДОДАТКИ.....	54

ВСТУП

Актуальність дослідження. Розвиток готельного господарства у світі швидко розвивається. Однією з головних причин його розвитку є туристи, які подорожують. Одеський регіон є однією з найпривабливіших частин України з точки зору туризму і готельного бізнесу. Його перевагами є особливості економіко—географічного розташування, розвинута транспортна мережа, бла-годатні природно-кліматичні умови, наявність пам'ятників природи, архітектури, історії та культури.

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

Отже, проектування закладу готельного господарства середнього цінового сегменту в м. Одесі є актуальним.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами дослідження маркетингових, економічних, технологічних факторів та з урахуванням ергономічних, технічних, екологічних вимог.

Для досягнення цієї мети у проекті вирішуються наступні **завдання**:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в м. Одеса і обґрунтувати місце розміщення хостелу;
- розробити загальну концепцію хостелу, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- розробити перелік основних і додаткових послуг хостелу: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень хостелу;
- обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при хостелу; організацію роботи

структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;

- обґрунтувати організаційний дизайн проекту;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

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

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

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

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

Практичне значення одержаних результатів виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності.

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

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Локація

Одеса - місто на півдні України з населенням більше 1 млн. мешканців - адміністративний центр однойменної області, і з містами-супутниками, Іллічевськом і Южним, формує важливий промисловий і торговельний комплекс [47].

За своїм туристичним потенціалом місто Одеса є однією із найкращих туристичних дестанацій, виходячи із економіко-географічного розташування, розвинутої транспортної мережі, сприятливі природно-кліматичні умови, наявність пам'яток природи, архітектури, історії і культури, створюють сприятливі передумови для формування високорентабельної туристично-рекреаційної галузі [47].

На готельному ринку м. Одеса функціонує 233 колективних засоби розміщення рис. 1.1.

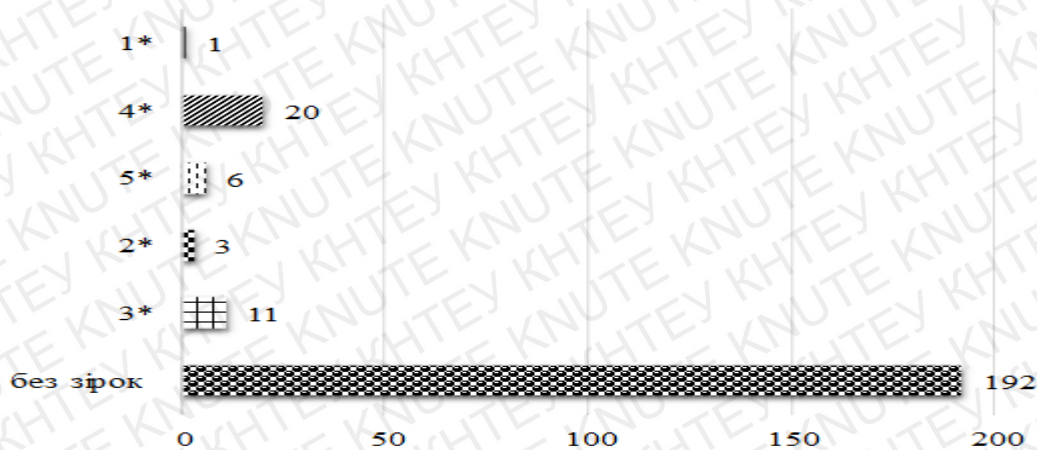


Рис. 1.1. Кількість колективних засобів розміщення м. Одеса

* систематизовано автором за даними hotels24.ua[65]

Згідно аналізу рис. 1.1, на ринку готельного господарства м. Одеси функціонує 74 готелі, 25 хостелів, 3 бази відпочинку 1 шале, також на ринку представлені апартаменти, вілли та інші заклади.

Зважаючи на те, що ціни на розміщення значно різняться, це дає змогу туристу з будь-яким бюджетом обрати варіант, який би його влаштував.

В зв'язку із економічною ситуацією та збільшенням туристичних потоків до м. Одеса, все більшої популярності набувають хостели, ставши одним із популярних засобів розміщення для бюджетних мандрівників. Основними відмінностями хостелів від класичних готелів є: продаж не номера, а ліжкомісць; можливість гнучкого ціноутворення, а також наявність у хостелі зон загального користування. Проаналізувавши ринок хостелів в Україні, можна зробити висновок, що основним споживачем є молодь.

Згідно рейтингу на Booking.com, вищий за 9 балів, мають такі хостели: «10 Fontana House Mykonos», «babushka Grand HOSTEL», «Hostel51», «Пірс», «Orpheus Hostel and Apartments», «Salve», «hostel Koleso», вартість проживання складає від 250 до 600 грн. за добу.

Згідно аналізу ринку готельного господарства та інфраструктурних характеристик, обрано ділянку для проектування закладу за адресою Французький бульвар 60, Приморський район м. Одеса. Ділянка знаходиться на відстані 8,6 км, 21 хв. їзди на автомобілі від міжнародного аеропорту м. Одеса, 5,3 км до залізничного вокзалу.

У табл. 1.1 проаналізовано ринок готельних послуг у радіусі 2 км від місця проектування закладу [48, 49].

Таблиця 1.1

Функціональна характеристика готельних підприємств

Назва закладу розміщення, категорія	Адреса	Кількість номерів	Інфраструктурна характеристика об'єкта
Готель «Fusion»	пр. Санаторний 6	6	Автостоянка під охороною
Готель «Олімп - Конгрес»	вул. Французький бульвар. 54/1	11	Автостоянка під охороною, ресторан, СПА
Готель «Отрада», 5*	вул. Затишна, 11	28	Бар, Бізнес-центр, Конференц-зала, Салон краси, Автостоянка, Пральня, Ресторан, Спортивні розваги, Басейн, Сауна

Назва закладу розміщення, категорія	Адреса	Кількість номерів	Інфраструктурна характеристика об'єкта
Хостел «Smart»,	Французский бульвар, 22	5	Автостоянка
Готель «Гранд Отрада»	Французський бульвар, 17а	45	Конференц-зала, Ресторан, Салон краси, Автостоянка, Басейн, Пляж, Косметичні послуги, Масаж, Дитячий басейн, Критий басейн, Парковка під охороною, Дитячий ігровий майданчик
Санаторій «Одеса»	Французський бульвар, 52	150	Конференц-зала, Оздоровлення, Салон краси, Автостоянка, Басейн, Сауна, Дитяча кімната, Ресторан
Готель «Vintage»	Французський бульвар, 13а	23	Бар, Автостоянка, Пральня, Вулична парковка

Отже, конкурентне середовище у районі проектування формують 7 засобів розміщення, проаналізувавши основні та додаткові послуги прямих конкурентів, можна зробити висновок, що послуги проживання надаються гостям в номерах категорії «стандарт». Недоліком деяких готелів-конкурентів є невідповідність оснащення номерів встановленим стандартам та ціновій політиці підприємства.

1.2. Функціональні характеристики

Приймально-вестибюльна та безпеки

У планувальній та функціональній організації хостелу приміщення вестибюльної групи будуть спроектовані на першому поверсі й прилягатимуть безпосередньо до головного входу. Приміщення даного блоку - основні в організації роботи хостелу презентують його, формують перші візуальні враження гостей про заклад розміщення [19,40].

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

Таблиця 1.2

**Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи
хостелу у м. Одеса**

Найменування приміщення	Площа, м²	Примітка
Вестибюль	50	1-й поверх
Бюро прийому і реєстрації	6	1-й поверх
Кімната чергового персоналу	8	1-й поверх
Службовий санітарно-технічний блок	3	1-й поверх
Кімната чергового адміністратора	6	1-й поверх
Камера схову	8	1-й поверх
Приміщення охорони	8	1-й поверх
Комора прибирального інвентарю	6	1-й поверх
Санвузол загального користування	14	1-й поверх
Разом, м²	109	

Отже, згідно табл.1.5, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи хостелу на 70 місць становитиме не менше 109 м².

Житлова

До приміщень житлової групи хостелу належать: номери, коридори, вітальні, загальні горизонтальні комунікації, вітальні, ліфтові або сходово-ліфтові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі, приміщення для чергового обслуговуючого персоналу [19,40].

Номери в проектуваному хостелі відповідають наступним вимогам:

- денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години;
- природна та штучна вентиляція;
- температура повітря у приміщеннях номера - в межах від 18 до 22° С і вологість - 65-70%

Кількість та площа номерів проектуваного хостелу на 70 місць розраховано згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Загальна площа номерів хостелу

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць в хостелі, шт.
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа сан. вузлів, м ²	Загальна площа номеру (мін), м ²		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Стандарт одномісний	1	1	8	3	13	2	2
2	Стандарт двомісний	1	2	12	3	15	7	14
3	Стандарт чотиромісний	1	4	24	3	27	7	28
4	Стандарт шестимісний	1	6	36	3	38	4	24
5	Стандарт двомісний для малобобільних груп	1	2	16	5	21	1	2
	Всього						21	70

У табл. 1.4 залежно від площі номерів наведено перелік обладнання та меблів які необхідно підібрати.

Таблиця 1.4

Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають у хостелу

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кіл-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Стандарт одномісний			
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко	1	1400x1900x2220	2,66
Тумбочка	1	508x 558x 428	0,28
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-
Шафа	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	1	380x390x960	0,14
Всього			S = 5,48
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна		890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-

Необхідне устаткування			Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Кіл-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Дзеркало	1	950 x450	-
Всього			S = 1,46
Стандарт двомісний			
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко	2	750x2050x970	2,66
Тумбочка	2	508x 558x 428	0,28
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-
Шафа	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	2	380x390x960	0,29
Всього			S = 6,06
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Дзеркало	1	950 x450	-
Всього			S = 1,46
Стандарт чотиримісний			
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко двоярусне	2	960x2060x1925	2,66
Шафа	2	1000x 2400x 600	4,8
Стілець	4	380x390x960	0,59
Всього			S = 8,05
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Дзеркало	1	950 x450	-
Всього			S = 1,46
Стандарт шестимісний			
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко двоярусне	3	960x2060x1925	2,66
Шафа	2	1000x 2400x 600	4,8
Стілець	6	380x390x960	0,88
Всього			S = 8,34
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Дзеркало	1	950 x450	-
Всього			S = 1,46

Приміщення для обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від поверхового холу. Склад та нормативна мінімальна площа приміщень поверхового обслуговування розрахована згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл. 1.5) [7,8].

Таблиця 1.5

Приміщення поверхового обслуговування номерів хостелу

Приміщення	Площа, м ²	Примітка
Холи (вітальні)	15	2-й та 3-й поверх
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	8	3-й поверх
Комора брудної білизни	5	3-й поверх
Комора прибирального інвентарю	4	3-й поверх
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник)	4	3-й поверх
Всього	36	

Отже, відповідно до табл.1.5, загальна площа приміщень поверхового обслуговування становитиме 36м².

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

У складі хостелу передбачають, у відповідності з його концепцією, приміщення побутового обслуговування (табл. 1.6) [7,8].

Таблиця 1.6

Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі хостелу

Назва приміщення	Площа, м ²	Примітка
Пральня, хімчистка	20	1-й поверх
Сувенірна лавка	12	1 поверх
Ігрова зона	55	1 поверх
Всього	87	

Відповідно до розрахунків табл. 1.6 площа приміщень побутового обслуговування і торгівлі хостелу складає 87м².

Ігрова зона буде обладнанна буде обладнанно в сучасному стилі «The Campus» - це простір, подібне університетському гуртожитку, з відкритим плануванням та різномаанітним ігровим обладнанням табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Обладнання ігрової зони хостелу

Назва обладнання	Кількість, шт
Футбольний стіл Smoby Football Club	1
Футбольний стіл Smoby Challenger	1
Футбольний стіл Smoby Power Play	1
Більярдний стіл російський 7 – 12 фунтів «Корнет»	1
Більярдний стіл Американка 7-9 футів «Корнет «. Новый.	1
Телевізор SAMSUNG UE55KU6500UXUA	3
Планшети Lenovo TAB 2 A7-10 7" 8GB WiFi Black	20
Приставка для ігор Sony PlayStation 4 1TB (CUH-1208) A Chassis Rus Black + Геймпад Sony Dualshock 4	1
Диван Елегант	2
Стіл 2 місний	5
Стіл 6 місний	5
Стілець	25

Сувенірна лавка працюватиме з 9.00 до 21.00. Пункт прийому пральні та хімчистки працюватиме з 7.00 до 22.0 години, ігрова зона працюватиме цілодобово.

Закладів ресторанного господарства

При хостелі для надання послуг харчування буде спроектовано кафе на 35 місць. Склад приміщень закладів ресторанного господарства при хостелі «EASY» що були підбрані відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Площі обраних приміщень зазначено у табл.1.8 [7,8].

Таблиця 1.8

Склад і площі приміщень заклади ресторанного господарства при хостелі

Найменування приміщень	Площа, м ²
<i>Приміщення для відвідувачів</i>	
Торговельна зала	80
Вестибюль	8
Гардероб	4
Санвузол	12
Разом	104

Продовження табл. 1.8

Найменування приміщень	Площа, м ²
<i>Приміщення виробничі</i>	
Доготівельний цех	14
Гарячий цех	18
Холодний цех	10
Мийна кухонного посуду	6
Мийна столового посуду	10
Сервізна	6
Приміщення завідувача виробництвом	6
Роздавальня	7
Разом	77
<i>Охолоджувальні камери:</i>	
М'яса та риби	4
Овочів, фруктів, зелені	4
Молочно-жирових продуктів та гастрономії	4
Комора сухих продуктів	6
Комора винно-горілчаних виробів	6
Комора інвентарю та мийна тари	4
Приміщення комірника	5
Завантажувальна	12
Разом	45
<i>Приміщення адміністративно-побутові</i>	
Гардероб для персоналу з душовими	=2*8=16
Санвузли для персоналу	6
Разом	22
Корисна площа	248

Площа закладів ресторанного господарства при готелі «EASY» складає 248 м².

Адміністративна

Адміністративні приміщення проектує в надземних поверхах, як правило, забезпечуючи природним освітленням (бічне або верхнє), інтенсивність якого має відповідати СанПіН 42-123-5777-91. Таке розміщення забезпечує швидкий доступ і контроль за роботою основних служб готелю, взаємодію з клієнтами.

До адміністративної групи приміщень належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, планово-економічний відділ і інженерно-технічний відділ (табл. 1.9) [7,8].

Таблиця 1.9

Приміщення адміністративні при готелі

Приміщення	Площа, м ²	Примітка
Кабінет директора	10	2-й поверх
Кімната відпочинку	8	2-й поверх
Приймальня	6	2-й поверх
Кабінет заступника директора	8	2-й поверх
Кабінет служби ресторанного господарства	8	2-й поверх
Кімната головного інженера	8	2-й поверх
Відділ кадрів	12	2-й поверх
Бухгалтерія	14	2-й поверх
Планово-виробничий відділ	12	2-й поверх
Відділ матеріально-технічного постачання	8	2-й поверх
Санвузли	8	2-й поверх
Всього	102	

Характеристика адміністративної групи готелю:

- кабінет директора та замісника директора мають робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей;
- бухгалтерія має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;
- відділ постачання має робочі зони товарознавців, експедиторів та для приймання відвідувачів;
- планово-виробничий відділ включає робочі зони працівників відділу, відокремлену зону начальника відділу.

Господарська та виробничо-побутова

До господарських та виробничо-побутових приміщень належать побутові приміщення персоналу – гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг [7,8].

До групи приміщень, що забезпечують проведення ремонтних робіт, які виконують безпосередньо у приміщеннях готелю, належать: майстерні:

столярня, слюсарно-сантехнічна, електротехнічна, механічна, малярна та ін.

Склад і площу господарських та виробничих приміщень у готелі визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі»; ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства» (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²	Примітка
Приміщення чергової ремонтної зміни	8	1-й поверх
Пожежний пост	6	1-й поверх
Центральна білизняна, у тому числі:		
Відділення чистої білизни	10	1-й поверх
Відділення брудної білизни	6	1-й поверх
Приміщення розбирання брудної білизни	6	1-й поверх
Майстерня лагодження білизни	4	1-й поверх
Служба прибирання території	8	1-й поверх
Майстерні (електротехнічна, сантехнічна, слюсарна, столярна, малярна)	8	1-й поверх
Складські приміщення	12	1-й поверх
Пральня персоналу	6	1-й поверх
Господарські приміщення персоналу	6	1-й поверх
Загальна площа	80	

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

1.3. Концептуальний стиль та атмосфера

Місія хостел – гарантувати кожному гостю найкраще обслуговування та сервіс під час відпочинку у закладі. Реалізація місії хостелу базується на створенні системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Для хостелу на 70 місць у м. Одеса обрано назву «EASY» що в перекладі з англійської зручно, розроблено фірмовий логотипи рис. 1.2.



Рис. 1.2. Логотипи хостелу «EASY»

Місія хостелу «EASY» – гарантувати кожному гостю найкраще обслуговування та сервіс під час проживання та проведення ділових заходів. Реалізація місії готелю базується на створенні системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

В конгрес-готелі 4* «Primavera» буде розроблено пакет для бізнес-туристів:

- Проживання в номері вибраної місткості.
- Заїзд в обраний час.
- Безкоштовний трансфер із/в аеропорт
- Автостоянка.

Цілі проектного хостелу на 70 місць у м. Одеса наведені на рис. 1.3.

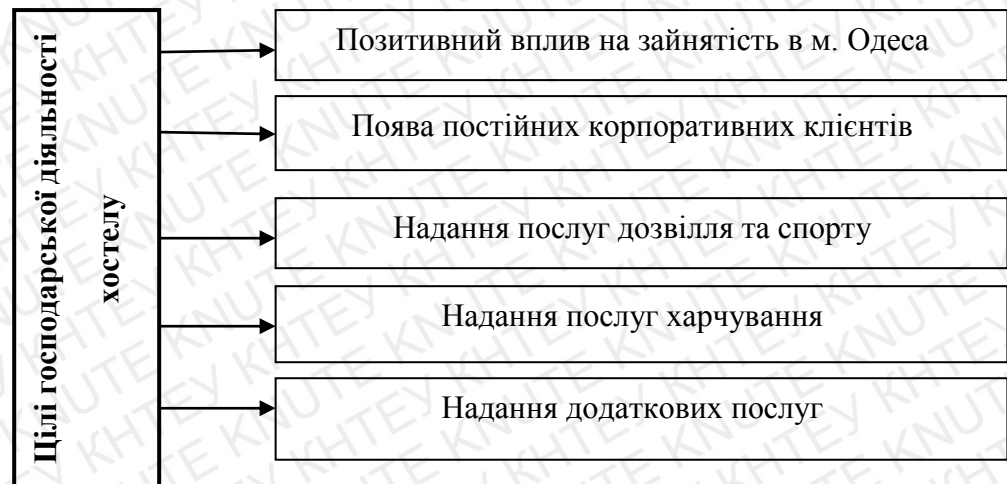


Рис. 1.3. Цілі господарської діяльності хостелу «EASY»

Інтер'єр закладу буде максимально затишний і креативний, хостелу «EASY» буде виконано у чорно-білих тонах з великою кількістю підвісних світильників, що характерно для стилю хай-тек. Головні характеристики

стилю: прості геометричні форми, переважно вбудовані меблі, використання металевих, скляних, глянцевих поверхонь, застосування промислових матеріалів в оздобленні: пластику, скла, бетону, відсутність дверей, де це можливо, легкі скляні перегородки й розсувні двері.

Організація харчування мешканців хостелу на 70 місць, що проектується, буде основним завданням кафе «Холст», слід зазначити що сніданки за типом шведський стіл буде включено у вартість проживання.

Організація харчування гостей хостелу в кафе на 36 місць протягом дня здійснюватиметься з 11:00 до 22:00 за меню вільного вибору «a la carte», де представлено широкий асортимент страв європейської кухні: холодних, гарячих закусок, супів та основних гарячих страв, напоїв, солодких страв.

Гуртуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення хостелу «EASY» на 70 місць у м. Одеса (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

Концептуальне рішення хостелу на 70 місць у м. Одеса

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний район населеного пункту (території)	м. Одеса
Адреса розташування готелю	вул. Французький бульвар
Система проживання і харчування	В&В (розміщення та сніданки)
Тип підприємства	хостел
Категорія	-
Кадровий склад	1. Директор готелю 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Туристи віком від 16 до 30 років
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень	Централізована система забудови
Розміщення	
Вид	Хостел
Рівень комфорту	-
Місткість	21 номер, 70 місць

Продовження табл.1.11

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Категорії номерів	Номер для інвалідів	Стандарт одно-місний	Стандарт двомісний	Стандарт чотири-місний	Стандарт шестимісний
Кількість номерів	1	2	7	7	4
Дизайнерський стиль	Хай-тек				
Харчування					
Тип закладів		Кафе			
Організація харчування		Вільний вибір			
Кількість місць		36			
Режим роботи		7.00-22.00 (без вихідних)			
Форма обслуговування		обслуговування офіціантами			
Дизайнерський стиль		Хай-тек			
Побутове обслуговування та торгівля					
Тип		Режим роботи			
Пральня, хімчистка		09.00-20.00			
Сувенірна лавка		(без вихідних)			
Ігрова кімната		Цілодобова			
		(без вихідних)			

Проектований хостел «EASY» працюватиме 24 години на добу, 7 днів на тиждень, заїзд буде розраховуватися з 14:00 до 23:00 відповідного дня заїзду, а виїзд до 12:00, такий режим роботи є доцільним для створення конкурентоспроможного підприємства.

1.4. СЕРВІСНА КОНЦЕПЦІЯ

В хостелі буде встановлено автоматичну систему управління PMS – Property Management System, HMS – Hotel Management System [17]:

- автоматизація барів і ресторанів;
- автоматизація систем управління хостелом HMS;
- системи онлайн бронювання хостелом;
- система безпеки хостелу;
- системи контролю доступу для хостелу;
- система управління персоналом хостелу.

Бронювання. Дистрибуція

До функцій служби бронювання хостелу «EASY» належить: прийом заявок та їхнє оброблення; складання необхідної документації: графіків заїзду щоденно (тиждень, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду.

Можливі варіанти бронювання номеру у хостелі представлені на рис.

1.4 [19].



Рис. 1.4. Можливі варіанти бронювання номеру

Хостел «EASY» буде підключено до глобальних системах бронювання: Amadeus, Worldspan, та до альтернативної (інтернет) системи бронювання: Hotels24.ua, Booking.com.

Заявка на бронювання повинна містити такі відомості [21]:

1. Ім'я та прізвище Гостя (гостей).
2. Дата заїзду та виїзду.
3. Запланований час заїзду та виїзду.
4. Категорія та кількість номерів (місць).

Порядок бронювання номерів у хостелі «EASY» [23,25]:

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

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

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

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

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

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

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

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

Реєстрація. Розміщення. Виселення

Розміщення споживачів складається із зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера. На рис. 1.4 зображено схематично зустріч гостей.



Рис. 1.4. Схема процесу поселення гостя в гостелі

При заїжджанні гість надає адміністратору документ, що засвідчує його особу (паспорт, водійське посвідчення) заповнює реєстраційну картку та вносить повну сплату за проживання в готелі [25,30].

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

Відразу після розміщення гостя в готелі розрахункова частина відкриває рахунок на ім'я клієнта. Сплачування за проживання та додаткові послуги готелю проводиться в національній валюті України – гривні. Форма оплати у готівковій та безготівковій формі.

Виселення гостей здійснюється до 12:00 (час може коригуватися в залежності від побажань гостей).

Технологія оформлення від'їзду гостя пов'язана з такими діями касира служби прийому і розміщення [30,31].

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

Гест-Релейшн. Рум-Сервіс.

В готелі «EASY» буде функціонувати служба Guest Relation, до службових обов'язків даної служби буде входити [30]:

- комунікація з гостями.
- робота зі спеціальними побажаннями і пропозиціями, а також скаргами гостей.

- координація роботи служб прийому і розміщення гостей.
- ведення бази даних по клієнтах і їх побажанням;
- надання гостям повної інформації про послуги в хостелі;
- контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей;
- внесення інформації про гостей у систему управління хостелом і постійне її оновлення;
- надання інформації про скарги і пропозиції гостей frontofficemanager.

Співробітників даної служби повинні обов'язково володіти іноземною мовою.

Хаускіпінг. Клінінг

Служба хаускіпінгу хостелу «EASY» скрадатиметься з із співробітників: керівник відділу, старша покоївка (керівник зміни), покоївок та службовців з прибирання номерів, громадських, господарських, службових та інших приміщень.

Працівники служби використовують певні технології і працюють відповідно до стандартів. Сучасна, інноваційна технологія обслуговування вимагає чіткого порядку і досконалих способів збирання житлових і нежитлових приміщень.

Також в хостелі буде розмеження робіт, що виконують працівники служби хаускіпінг, розподіл прибирання номерів [30]:

- генеральна (проводиться раз в 7-10 днів);
- підготовка номера до заселення;
- щоденна (проводиться у відсутності гостя);
- після виїзду (проводиться після звільнення номера з обов'язковою зміною махорки і постільної білизни).

При проведенні клінінгових операцій працівники хостелу «EASY» повинні бути забезпечені професійним обладнанням та миючими засобами: для підтримки блиску полірованих поверхонь меблів; для чищення килимів

та килимових покриттів; для миття підлог мармурових, мозаїчних, паркетних, глазурованих плиток; для миття дерев'яних підлог і лінолеуму; для чищення мідних, латунних, бронзових виробів; для миття скла; для миття санвузлів; для видалення пилу пирососами.

Не зважаючи на наявність власної служби, до генерального прибирання хостелу «EASY» планує залучити професійні клінінгові компанії, в тому числі і спеціального призначення, для чищення вентиляційних систем та прилеглої території.

Івент-Сервіс

В хостелі «EASY» передбачений івент-сервіс, до функцій якого буде входити організація святкових подій за замовленням гостей, проведення тематичних заходів, організація роботи дитячої зони.

Необхідний інвентар та меблі для проведення анімації та івентів у хостелі наведені у табл.1.13.

Таблиця 1.13

Інвентар та меблі для проведення анімації та івентів

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

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

1.5. Організаційний дизайн

Організаційний дизайн - це творчий метод, процес і результат проектування підприємства, його процесів і систем, орієнтований на досягнення як найповнішої відповідності створюваних структур, процесів і середовища можливостям і потребам зацікавлених сторін (стейкхолдерів). У той же час, організаційний дизайн - це творча діяльність, метою якої є визначення формальних якостей підприємства. Ці якості включають і зовнішні ознаки, але головним чином ті структурні та функціональні взаємозв'язки, які перетворюють підприємство на єдине ціле як з погляду споживача, так і з погляду власників, інвесторів і менеджменту [28].

Для проектного хостелу «EASY» на 70 місць у м. Одеса обрано форму власності ТОВ (Товариство з обмеженою відповідальністю), діяльність підприємства відбуватиметься у відповідності із Законом України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю". Юридична назва підприємства ТОВ «EASY».

Для ефективної роботи хостелі «EASY» розроблена лінійно організаційна структура (дод. Б). При даній структурі директор організовує та забезпечує ефективну його діяльність, розробляє стратегію розвитку і здійснює контроль за якістю надання послуг та організовує ефективні зовнішні комунікації, забезпечує раціональне використання матеріально-технічних ресурсів, скеровує роботу персоналу, забезпечує рентабельність діяльності, ведення й своєчасне подання господарсько-фінансової звітності, вживає заходи щодо забезпечення ресторану матеріально-технічними ресурсами та персоналом [26].

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН

2.1. ЕКСТЕР'ЄР ГОТЕЛЮ

Локацією для проєктованого хостелу «EASY» на 70 місць обрано Французький бульвар 60 у м. Одеса. Ділянка знаходиться на відстані 8,6 км, 21 хв. їзди на автомобілі від міжнародного аеропорту м. Одеса, 5,3 км до залізничного вокзалу [33]. Перевагами такого місця розташування буде близькість до пляжної зони, Ботанічного саду Одеського національного університету, дендропарку Перемоги та оранжереї Маразлі.

Архітектурно-планувальні особливості забудови району та відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам зумовлюють розташування готелю в багатоповерховій будівлі розміщеній на ділянці.

Відповідно до попередніх розрахунків у проєктованому хостелі буде три надземних поверхи [18]. Перший поверх загальною площею 618 м², на ньому плануємо розмістити: приймально-вестибюльну групу приміщень, заклади ресторанного господарства, господарські та виробничо-побутові приміщення, стандарт двомісний для малобобільних груп.

Номерний фонд та приміщення по поверхового обслуговування хостелу «EASY» будуть розміщені на другому та третьому поверхах, площа кожного становить 470 м². Рішення житлового поверху обрано з двостороннім використанням коридору, яке є зручним та економічним.

Будівля хостелу «EASY» спроектовано в стилі – хай-тек, це поєднання високих технологій та конструктивізму, особливістю є елегантна простота та ясність вираження ідей. Даному дизайнерському рішенню підпорядковано весь комплекс зовнішньої композиції, інтер'єр приміщень, меблі та технічне оснащення готельного підприємства.

Хостел буде 3-х поверховою будівлею, прямокутної форми. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до його

функціонального призначення. Для створення екстер'єру будівлі планується створити фасад у бежевих кольорах із штукатуркою та використати облицювальний штучний камінь [50]. Вікна прямокутної форми, виконані із металопласту білого кольору, дах плоский. На фасаді планується розмістити вивіску з назвою хостелу біля входу до підприємства. Облицювання цоколя планується виконати з граніту. Вхід до хостелу представлений автоматичними дверима та ганком округлої форми, доповнений козирком. Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будівлі хостелу.

У хостелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках. Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12 [14]. Ганки і пандуси висотою верхньої позначки від землі понад 0,45 м огорожені.

Зовнішня архітектурна композиція. Для маркетингової комунікаційної політики готельного підприємства плануємо встановити рекламні щити з короткою та чіткою інформацією про проєктований хостел. На рис. 2.1 наведено приклад рекламного щита хостелу «EASY».



Рис. 2.1. Приклад рекламного щита хостелу «EASY»

Заходи з благоустрою

Рекламний засіб на території підприємства – назва хостелу, виконана на металевій пластині срібного кольору гравіруванням, розміром 2*2 м, яка підсвічується з галогенових світильників в темну пору доби.

Центральний прохід до хостелу замощений бетонними плитами, доріжки обрамлені бордюром і заасфальтовані.

Озеленення території хостелу вирішено наступним чином: газони, зелені насадження у вигляді стрижених кущів туї, клумб сезонних квітів та змішаних квітників, лав і бесідок на території прогулянкової зони. Зовнішній фасад у темні часи доби буде підсвічуватися неоновим лампами.

2.2. ДИЗАЙНЕРСЬКЕ РІШЕННЯ НОМЕРА ГОТЕЛЮ

В проєктованому хостелі «EASY» всі номери поділяються на наступні категорії: стандарт одномісний, стандарт двомісний, стандарт чотиримісний, стандарт шестимісний та стандарт двомісний для малобобільних груп. Функціональні зони вирізняються на загальному тлі за допомогою використання елементів декоративного оздоблення та освітлення.

Житловий поверх буде плануватися з двостороннім використанням коридору. Всі номери хостелу «EASY» виконані в стилі хай-тек, тут немає нічого зайвого, простір гармонійно і просто представлено у вигляді прямих і чітких ліній, жвавих грою темних і світлих тонів [43].

Стіни номерів пофарбовані в яскраві кольори, стеля - натяжна, меблі - дерев'яні та пластикові, підлога вимощена паркетом із дерева. Інтер'єр номерів оформлено з урахуванням ергономіки, яка проявляється не тільки в розташуванні предметів, але і при виборі багатфункціональних меблів.

Номери обладнані якісними дерев'яними меблями, шафами із персональними затворами, одно- чи двоярусними ліжками (спальне місце становить 90x200 см), біля кожного ліжка встановлено індивідуальну лампу та розетку. Відстань між ліжками складатиме не менше 75 см.

Практично повна відсутність декору компенсується формою і фактурою деталей і предметів інтер'єру: грою світла на склі, блиском хромованих і металевих поверхонь, малюнком натуральної деревини. Стіни номерів комбіновані шпалерами яскравих кольорів та однотонною штукатуркою, підлога представлена ламінатом.

Природне освітлення номерів створюватиметься за рахунок прямого бічного світла, що проникає через віконні отвори та штучного освітлення - торшерів із тканинними абажурами та люстр [43]. Вікна номерів прикрашатимуть занавіски із натуральної бавовни та жалюзями.

Для санвузлів обрано оздоблення керамічною плиткою блакитного та білого кольорів, використано багато хромованих поверхонь та дзеркал. У санітарному вузлі буде встановлено душову кабінку, умивальник, унітаз та сушарку для рушників. Над умивальником розташовані дзеркало, поличка для туалетного приладдя, держак рушника, штепсельна розетка для електробритв.

Відповідно до нормативів, проєктований хостел буде забезпечено звукоізоляцією, системою опалення, вентиляцією та кондиціонуванням повітря для дотримання оптимальних параметрів мікроклімату.

При проєктуванні коридорів дотримувались наступних вимог: відсутність меблів, наявність денного та штучного освітлення. Підлога коридорів та сходи покрито шумопоглинаючими паласами, стіни та стеля виготовлені із вогнестійких матеріалів.

Розділ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. ЦІНОВІ ПОЛІТИКА. ФІНАНСОВИЙ РЕЗУЛЬТАТ

Основними видами діяльності проектованого хостелу «EASY» є:

- надання послуг з тимчасового розміщення;
- надання та організація послуг харчування;
- надання додаткових послуг.

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення хостелу «EASY» на 50 місць розраховуємо у табл 3.1 [40].

Таблиця 3.1

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення хостелу «EASY» на 2021 рік (людино-днів)

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
			між-сезон-ня	високий сезон	сезон	між-сезон-ня	високий сезон	сезон	між-сезон-ня	високий сезон	сезон	разом
Стандарт одномісний	2	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Стандарт двомісний	7	14	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1008	1400	1176	3584
Стандарт чотиромісний	7	28	120	125	120	0,6	0,8	0,7	2016	2800	2352	7168
Стандарт шестимісний	4	24	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1728	2400	2016	6144
Стандарт двомісний для малобобільних груп	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Разом	21	70	120	125	120				5040	7000	5880	17920

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду хостелу), а також плановою оборотністю місця в торговельному залі в

залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у закладі ресторанного господарства при хостелі приймаємо за умову обов'язковості організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу, іншу частину виробничої програми закладу ресторанного господарства складає обсяг виробництва страв за вільним вибором (табл.3.2).

Таблиця 3.2

Планування кількості замовлення послуг закладу ресторанного господарства при хостелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг хостелю, людино-дні	5040	7000	5880	17920
2. Планова структура замовлень послуг закладу ресторанного господарства, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	85	90	85	
3. Планова кількість замовлених послуг закладу ресторанного господарства				
3.1. Сніданки	5040	7000	5880	17920
3.2. Меню вільного вибору	4284	6300	4998	15582

Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи підприємства готельного господарства утворюються в результаті здійснення господарських операцій. Доходи від операційної діяльності хостелю «EASY» за джерелами походження поділяють [40]:

- ✓ дохід від продажу номерів/місць;
- ✓ дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот;
- ✓ інші операційні доходи.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у хостелі «EASY» наводимо у табл. 3.3 [5].

Таблиця 3.3

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Опл), людино/діб				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Стандарт одномісний	144	200	168	512	950	1040	1000	136,8	208,0	168,0	512,8
Стандарт двомісний	1008	1400	1176	3584	1050	1150	1110	1058,4	1610,0	1305,4	3973,8
Стандарт чотиромісний	2016	2800	2352	7168	500	580	530	1008,0	1624,0	1246,6	3878,6
Стандарт шестимісний	1728	2400	2016	6144	400	450	420	691,2	1080,0	846,7	2617,9
Стандарт двомісний для малобільних груп	144	200	168	512	1060	1080	1020	152,6	216,0	171,4	540,0
Разом	5040	7000	5880	17920				3047,0	4738,0	3738,0	11523,0

Товарообіг закладу ресторанного господарства складається з двох складових: реалізація продукції власного виробництва та продаж закупних товарів.

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства при хостелі на 2021 рік проводимо у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства при хостелі на 2021 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	5040	7000	5880	17920
1.2. Меню вільного вибору	4284	6300	4998	15582
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	110	110	110	
2.2. Меню вільного вибору	250	250	250	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	554,4	770,0	646,8	1971,2
3.2. Меню вільного вибору	1071,0	1575,0	1249,5	3895,5
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	1625,4	2345,0	1896,3	5866,7

Планування обсягу операційних доходів хостелі «EASY» розраховуємо в таблиці 3.5 [40].

Таблиця 3.5

Планування обсягу операційних доходів хостелю на 2021 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	3047,0	4738,0	3738,0	11523,0
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	1625,4	2345,0	1896,3	5866,7
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	4672,4	7083,0	5634,3	17389,7
3. Інші операційні доходи, ти. грн	233,6	354,2	281,7	869,5
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	4906,1	7437,2	5916,0	18259,2

Обсяг операційних доходів хостелі «EASY» на 2021 рік складає 18259,2 тис. грн.

Основні засоби

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів хостелю «EASY». Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України. На основі планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення хостелю «EASY» на 2021 рік (табл. 3.6). У додатку В наведено загальну вартість будівництва хостелю [40].

Таблиця 3.6

Амортизація за видами основних засобів хостелю «EASY»

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	56748,3	30	1891,6
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1702,4	5	340,5
3. Інші	567,5	4	141,9
Разом	59018,2		2374,0

Оплата праці

Діапазон посадових окладів працівників хостелу передбачений Єдиною тарифною сіткою оплати праці. Механізм матеріального стимулювання працівників готельного господарства діє через форми і системи оплати праці, які використовуються для різних категорій працівників готелю, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці».

Чисельність покоївок хостелу «EASY» розраховуємо у табл. 3.7 [40].

Таблиця 3.7

Розрахунок чисельності покоївок хостелу «EASY»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньо облікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
Стандарт одномісний	2	8	0,3			
Стандарт двомісний	7	7	1,0			
Стандарт чотиромісний	7	7	1,0			
Стандарт шестимісний	4	7	0,6			
Стандарт двомісний для малобобільних груп	1	7	0,1			
Разом	21		3,0	2	5,0	5

З табл. 3.7 бачимо, що загальна кількість покоївок склала 5 осіб.

Планування фонду заробітної плати працівників хостелу «EASY» на 2021 рік розраховано та наведено у додатку Г [4]. Необхідна кількість персоналу склала 32 особи, плановий фонд оплати праці хостелу при цьому становить 272200 грн.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці хостелу розраховуємо у таблиці 3.8

Таблиця 3.8

Преміальна частина фонду оплати праці хостелу на 2021 рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	56600	20	11320
Основний персонал	191200	30	57360
Допоміжний персонал	24400	10	2440
Разом	272200		71120

Плановий фонд оплати праці хостелу «EASY» передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

Фонд оплати праці хостелу «EASY» на 2021 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	272,2
Місячний фонд додаткової заробітної плати	71,1
Разом місячний фонд оплати праці	343,3
Річний фонд основної заробітної плати	3266,4
Річний фонд додаткової заробітної плати	853,4
Разом річний фонд оплати праці	4119,8

У табл. 3.10 проводимо узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці структуру фонду оплати праці хостелу «EASY» на 2021 рік [40].

Таблиця 3.10

План з праці хостелу «EASY» на 2021 рік

Показники	У розрахунку на 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього	32
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	4
• основний операційний персонал, осіб	24
• допоміжний персонал, осіб	4
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	3266,4
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	679,2
• основний операційний персонал, тис.грн.	2294,4

Показники	У розрахунку на 2021 рік
• допоміжний персонал, тис.грн.	292,8
Фонд додаткової заробітної плати	853,4
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	4119,8
Структура фонду оплати праці:	
• основна заробітна плата, %	79,3
• додаткова заробітна плата, %	20,7

Фонд оплати праці проектного хостелу «EASY» становить 4119,8 тис. грн.

Витрати

В план поточних витрат хостелу включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та надання їм усіх складових основних і додаткових послуг. При проектуванні було враховано, що готель здійснює виключно операційні витрати, без використання кредитних коштів. Поточні витрати проектного хостелу згруповані за калькуляційними статтями [40]:

Стаття 1. Обтунтування вартості придбання сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; закупівельних товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства готелю. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів закладу ресторанного господарства при хостелі на 2021 рік становить 3004,4 тис. грн. (додаток Д).

Стаття 2. Витрати на оплату праці. Витрати на оплату праці хостелу склали 4119,8 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування - ставка єдиного соціального внеску становить 22% від загального фонду оплати праці - 906,4 тис. грн. та військовий збір 1,5% - 61,8 ти. грн [2].

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховані у таблиці 3.6 та становлять 2374,0 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів в тому числі на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію. Планування поточних витрат на експлуатацію хостелу здійснюємо у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Витрати на ресурсне забезпечення хостелу «EASY»

Види витрат	Показники	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	кВт	40132	1,98	79,5
Опалення	Гкал	291	1514,8	440,8
Гаряча вода	м ³	6752	26,72	180,4
Холодна вода	м ³	2437	95,12	231,8
Ремонтні відрахування*				146,1
Разом				1078,6

* Відрахування до ремонтного фонду у обсязі 0,8% доходу від реалізації послуг готелю

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у хостелі «EASY» проводимо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Сума зносу спеціального одягу персоналу у хостелі

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративний персонал	4	1	1400	5,6
Оперативно-виробничий персонал	28	2	900	50,4
Разом				56,0

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів хостелу «EASY» на 2021 рік проводимо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів хостелу на 2021 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Постільна білизна	70	2	140	1050	147,0
Рушники 70*140	70	2	140	240	33,6
Рушники 50*90	70	4	280	120	33,6
Порцеляновий та фарфоровий посуд	70	4	280	44	12,3
Столові набори	70	2	140	30	4,2
Скляний посуд	70	3	210	49	10,3
Металеві набори	70	2	140	30	4,2
Столова білизна	50	2	100	260	26,0
Разом					271,2

Загальні витрати по статті 6: 327,2 тис. грн.

Стаття 7 Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів не плануються.

Стаття 8 Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: витрати хостелу за даною статтею на рік становлять 110,1 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування не передбачаємо.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу хостелу: 11,0 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення не передбачаємо.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати не плануємо.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від поточних витрат готелю: 344,4 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати не передбачаємо, оскільки готель не планує залучати банківську допомогу, у вигляді кредитних коштів.

Зведений кошторис операційних витрат хостелу «EASY» на 2021 рік склав 12337,6 тис. грн. (додаток Ж).

Прибуток

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Точка беззбитковості, або поріг рентабельності характеризує обсяг доходів готелю, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності та досягнення умов самоокупності [40].

Розрахунки планового маржинального прибутку хостелу «EASY» проводимо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Планування маржинального прибутку хостелу на плановий рік

Показник	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	18259,2
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	11523,0
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	5866,7
1.3. Інші операційні доходи	869,5
2. Податок на додану вартість	3651,8
3. Чистий дохід	14607,4
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	9170,9
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3004,4
4.2. Інші змінні витрати	6166,6
5. Маржинальний прибуток	5436,4
6. Постійні витрати	3166,6
7. Прибуток (збиток)	2269,8

З таблиці 3.14 бачимо, що отримані розрахунки запланованих обсягів доходів і витрат говорять про значні обсяги витрат, закладені у проектування майбутнього хостелу «EASY» [6].

Для проєктованого хостелу «EASY» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку. У табл. 3.15 розраховуємо основні результати діяльності хостелу «EASY» на плановий рік. Податок на прибуток встановлено на рівні 18%.

Таблиця 3.15

Основні результати діяльності хостелу «EASY» на 2021 рік

№ пор.	Стаття	Значення, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	18259,2
2	Умовно-змінні витрати	9170,9
3	Умовно-постійні витрати	3166,6
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	2269,8
5	Податок на прибуток	408,6
6	Чистий прибуток можливий	1861,2
7	Рентабельність операційної діяльності, %	10,2
8	Чистий прибуток цільовий (10%)	1825,9
9	Чистий прибуток плановий	1861,2

З таблиці 3.15 бачимо, що можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені параметри проєкту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Отже, можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

3.2. Ефективність проєкту

Оцінка ефективності інвестиційного проєкту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності хостелу упродовж наступних десяти років. Розрахунок планового доходу від операційної діяльності виконується на основі запланованих темпів його зростання.

Для хостелу темп зростання доходів операційної діяльності упродовж років планується в обсязі 7% річних. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для хостелу приймаємо на весь плановий період - 62%). Планові постійні витрати (3166,6 тис. грн.)

визначаємо як сталу величину. Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта - 2373,9 тис. грн. Планові показники діяльності проектного хостелу «EASY» на перші десять років діяльності розраховуємо у таблиці 3.16 [40].

Таблиця 3.16

**Основні результати діяльності хостелу «EASY»
на перші десять років**

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	14607,4	7	9170,9	59	3166,6	2269,8	1861,2
2-й	15629,9	7	9221,6	59	3166,6	3241,6	2658,1
3-й	16724,0	7	9867,2	59	3166,6	3690,2	3026,0
4-й	17894,7	7	10557,9	59	3166,6	4170,2	3419,5
5-й	19147,3	7	11296,9	59	3166,6	4683,8	3840,7
6-й	20487,6	7	12087,7	59	3166,6	5233,3	4291,3
7-й	21921,7	7	12933,8	59	3166,6	5821,3	4773,4
8-й	23456,3	7	13839,2	59	3166,6	6450,4	5289,4
9-й	25098,2	7	14807,9	59	3166,6	7123,6	5841,4
10-й	26855,1	7	15844,5	59	3166,6	7843,9	6432,0
Разом	201822,1		119627,6		31666,4	50528,1	41433,1

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

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

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.17.

Припущено, що рівень інфляції становить 3% річних, тому дисконтна ставка становить у середньому 1,03 %.

Таблиця 3.17

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом хостелу
«EASY»**

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом, тис. грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис.грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід, тис. грн.
1-й	59018,2	4235,1	4235,1	4131,8	
2-й		5032,0	9267,2	9041,1	
3-й		5399,9	14667,0	14309,3	
4-й		5793,4	20460,5	19961,4	
5-й		6214,6	26675,1	26024,4	
6-й		6665,2	33340,3	32527,1	
7-й		7147,3	40487,6	39500,1	
8-й		7663,3	48150,9	46976,4	
9-й		8215,3	56366,1	54991,3	
10-й		8805,9	65172,1	63582,5	
Разом	59018,2	65172,1		60908,5	1890,2

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом (формула 3.16) [40]:

$$ID = 60908,5/59018,2=1,03$$

Індекс дохідності дорівнює 1, що свідчить про можливість реалізації розробленого інвестиційного проекту.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль та розраховується за формулою 3.17 [40]. Середньорічний прибуток без амортизації - 128108,6 тис. грн. за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 41433,1/10=4143,3 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 4143,3/59018,2*100=7\%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 7%.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.19 [40]:

$$\sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}}{(1+i)^n \times t} = 60908,5/10=6090,8 \text{ тис. грн.}$$

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, розраховується за формулою 3.20 [40]:

$$ПО=59018,2/(60908,5/10)= 10 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту хостелу «EASY» на 70 місць становить 10 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект хостелу на 60 місць у м. Одеса». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт та предмет проекту.

В розділі 1 «Концепція. Організація. Сервіс» обґрунтовано необхідність проектування хостелу у м. Одеса. За своїм туристичним потенціалом місто Одеса є однією із найкращих туристичних дестанацій.

Згідно аналізу готельному ринку м. Одеса функціонує 233 колективних засоби розміщення. Цінова політика на ринку готельних послуг залежності від категорій закладу та типу номеру, середня вартість номера «Стандарт» у готелі складає від 650 до 2000 грн.

Згідно рейтингу на Booking.com, вищий за 9 балів, мають такі хостели: «10 Fontana House Mykonos», «babushka Grand HOSTEL», «Hostel51», «Пірс», «Orpheus Hostel and Apartments», «Salve», «hostel Koleso».

Згідно аналізу ринку готельного господарства та інфраструктурних характеристик, обрано ділянку для проектування пансіону за адресою Французький бульвар 60, Приморський район м. Одеса.

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

Для хостелу на 70 місць у м. Одеса обрано назву «EASY», розроблено фірмовий логотипи хостелу.

Під час розроблення концептуального рішення хостелу «EASY» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Житлова частина хостелу «EASY» складається із 21 номерів, із загальною місткістю – 70. Послуги харчування в надаватимуться у кафе європейської кухні «Холст» на 30 місць.

В хостелі буде встановлено автоматичну систему управління PMS – Property Management System, HMS – Hotel Management System.

Для проєктованого хостелу обрано форму власності ТОВ, юридична назва підприємства ТОВ «EASY». Для ефективної роботи хостелі «EASY» розроблена лінійно організаційна структура.

Визначено загальну площу будівлі хостелу, яка склала 1558 м², розраховано поверховість проєктованого засобу розміщення – три наземних поверхи. Охарактеризовано дизайн будівлі хостелу, який виконано у стилі хай-тек. Обґрунтовано інтер'єр готельного номера засобу розміщення.

Розраховано операційні доходи хостелу «EASY» на плановий рік, які становлять 18259,2 тис.грн. Розроблено штатний розпис хостелу, кількість персоналу склала 32 особи. Загальний фонд оплати праці на плановий рік становить 4119,8 тис. грн. Визначено поточні витрати готельного підприємства - 12337,6 тис. грн..

Розраховано чистий прибуток хостелу «EASY» на перший рік функціонування, який склав 1861,2 тис. грн., рентабельність при цьому становить 10,2%.

Обґрунтовано індекс дохідності хостелу, який становить 1,03, що свідчить про ефективність встановленим економічним критеріям. Період окупності інвестиційного проєкту хостелу «EASY» склав 10 років.

Для подальшого розвитку проєкту передбачається надання вичерпної інформації щодо новозбудованого закладу (наприклад за допомогою реклами, оголошень, днів відкритих дверей, участі в благодійних акціях тощо). Такий хід матиме за наслідок збільшення кількості відвідувачів закладу, більшість з яких, оцінивши якість та асортимент послуг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
2. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
4. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
5. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
8. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
9. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
10. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
11. Азар В. Згадати про стандартизацію послуг готелів / В. Азар // Готель. – 2001. – №3. – 36 с.
12. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
13. Бойко Н.Г., Гопкало Л.М. Організація гостиничного господарства: Учебник. - К.: Киев, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
14. Бойко М. Готельна справа : [електронний підручник] / М. Бойко, Л. Гопкало. – К. : КНТЕУ, 2015
Галасюк К. А. Сучасний стан та діяльність готельних підприємств Одеського регіону / К. А. Галасюк // Економіка. Управління. Інновації. – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2014. – № 2 (12).

15. Герасименко В. Г. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / В. Г. Герасименко, Г. К. Бедрадіна, С. С. Галасюк та інші / за заг. ред. В. Г. Герасименко. – Одеса : ОНЕУ, 2016. – 262 с.
16. Головка О. М. Організація готельного господарства: навч. посібник / Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. – К.: Кондор, 2012. – С. 337.
17. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
18. Мазаракі А.А. НоReСа: навч. посіб. У 3 т. Т. 1. Готелі / (Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г, Плешкань Н.М. та ін., 2015.); за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 348 с.,– 348 с.
19. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.
20. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
21. Мельниченко С.В., Магалецький А.В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія / С.В. Мельниченко, А.В. Магалецький. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 334 с.
22. Милашко О. Г. Статистичне оцінювання засобів розміщування Одеської області / О. Г. Милашко // Вісник соціально-економічних досліджень : зб. наук. пр. / голов. ред. М. І. Зверяков; Одеський нац. екон. ун-т. – Одеса, 2013. – Вип. 1(48). – С. 264-270.
23. Організація готельного господарства: [підручник] / С.І. Байлик, І.М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 329 с.

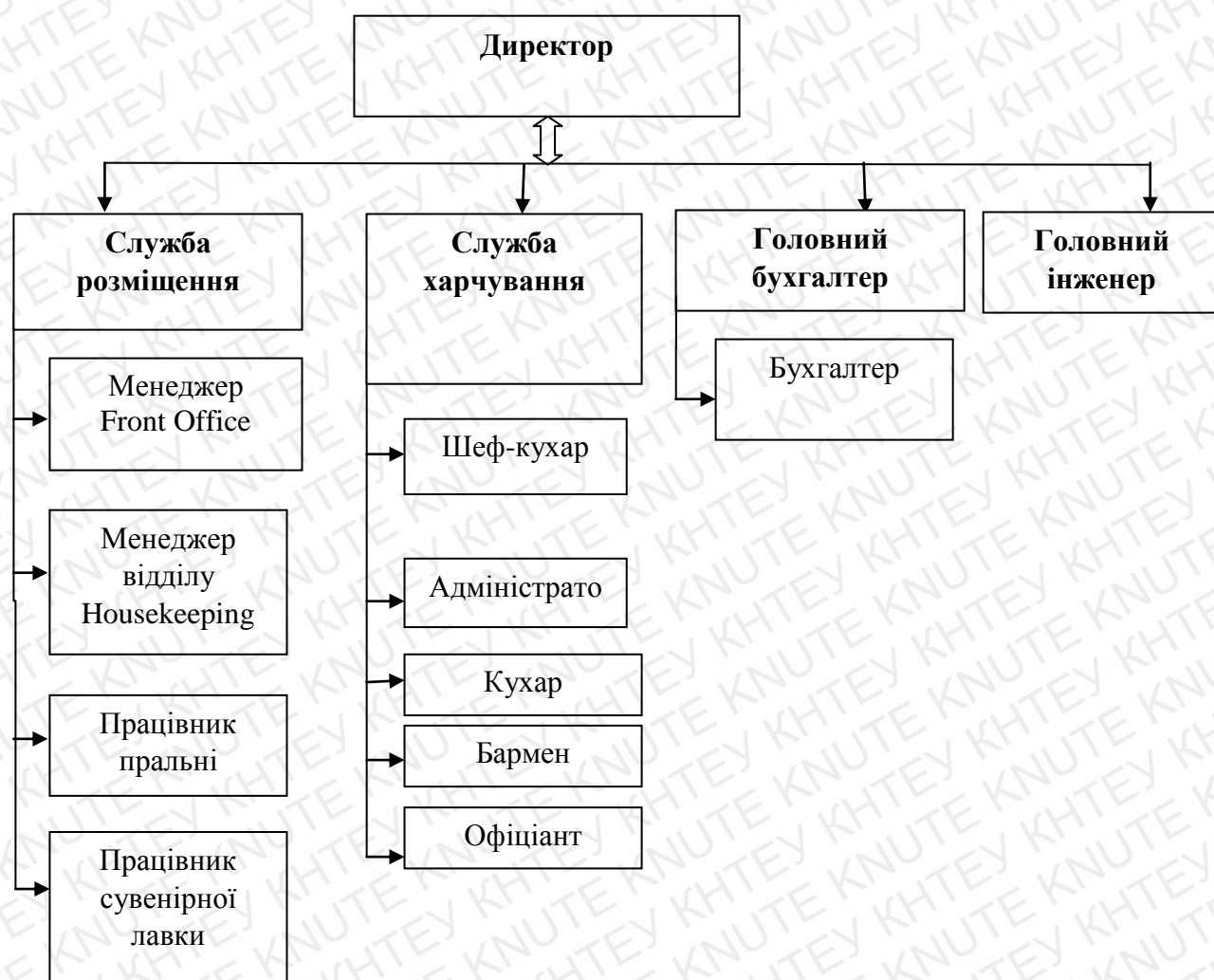
24. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
25. Організація обслуговування у малих готелях: Навч. посібник / Г.Б. Мунін, Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 181 с. - Бібліогр.:176 с.
26. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с
27. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі навч. посібник / Л. П. Малюк, Л. М. Варипасва. – Х. : ХДУХТ, 2016. –146 с.
28. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. / П.Р. Пуцентейло. – Київ : Центр навч. літ., 2007. – 344 с.
29. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / за заг. ред. проф. В. Г. Герасименка; авт. кол.: В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов [та ін.]. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.
30. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
31. Байлик С. І. Організація готельного господарства : підручник / С. І. Байлик, І. М. Писаревський. – Харків : ХНУМГ імені О. М. Бекетова, – 2015. – 329 с.
32. Браймер Р. А. Основы управления в индустрии гостеприимства : учебник / Р. А. Браймер. – Москва : Аспект Пресс, 1995. – 382с.
33. Давиденко І. В. Можливості розвитку хостелів в Україні [Електронний ресурс] / І. В. Давиденко, І. М. Єгупова, Л. В. Бортник // Матеріали міжнародної наук.-практ. конф. «Актуальні проблеми розвитку економіки в контексті глобальних викликів» (19–20 вересня 2013 р.), присвяченої 45-річчю факультету міжнародної економіки. – Режим доступу: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/1836/1>

34. 9 способів увеличить бронирования хостела [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https:// www.mambara.com/RU/news/2019/344_9-sposobov-uvelichitj-bronirovaniya-hostela.htm](https://www.mambara.com/RU/news/2019/344_9-sposobov-uvelichitj-bronirovaniya-hostela.htm)
35. Мишин Д. Bear Hostels & Privet Hostels: опричинах популярности хостелов и трендах гостиничного бизнеса [Електронний ресурс] / Д. Мишин. – Режим доступу: [http:// hotelier](http://hotelier).
36. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. –193с.
37. Шаповалов, А. Л. Конспект лекцій з дисциплін: «Інформаційні системи і технології в туризмі» / А. Л. Шаповалов, О. Б. Костенко, К. В. Кузьмичова; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 53 с
38. Шикіна О. В. Динаміка розвитку малих готелів м. Одеси/ О. В. Шикіна // Актуальні проблеми економіки. – 2017. – №1 (187). – С. 313-325.
39. Шикіна О. В. Сучасний стан розвитку готельного бізнесу Одеської області / О. В. Шикіна // Глобальні та національні проблеми економіки. – Миколаїв, 2016. – Вип. № 13. – С. 413-420.
40. НоReСа: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі /[А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.- Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.
41. Готельні системи автоматизації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://infotour.in.ua/gudzovata.htm>
42. Дистрибуція готелів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.hostels.su>
43. Інтер'єр в стилі хай-тек [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://xatynka-mrii.info>
44. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://astar-travel.com.ua/article/klassifikatsiya-otelei>
45. Офіційний сайт меблевого магазину Мальви меблі [Режим доступу <http://www.mebli-malvy.com.ua/mebli-dlya-goteliv/>]

46. Офіційний сайт меблевого магазину «MebelShop» [Електронний ресурс].
– Режим доступу: <http://mebelshop.ua/catalog/mebel-dlya-ofisa/mebel-dlya-gostinits/>
47. Офіційний сайт міста Одеса / Про місто / Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://omr.gov.ua/ua/history>]
48. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.booking.com>
49. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Hotels24.UA [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://hotels24.ua/>
50. Стиль хай тек в сучасному дизайні інтер'єрів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://akvilon.ua/ua>

Додатки

Організаційна структура хостелу у м. Одеса



Вартість загальнобудівельних робіт хостелу «EASY»

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	357,3
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	60%	21438,8
2.2	Електротехнічні	6%	2143,9
2.3	Сантехнічні	5%	1786,6
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	714,6
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	9647,5
	Разом за главою 2		35731,3
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	1% гл.2	357,3
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,2% гл.2	71,5
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл. 2	71,5
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання	2% гл. 2	714,6
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	357,3
	Разом за главами 1-7		37660,8
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	188,3
9	Інші роботи та витрати.	3,7% гл.1-7	1393,5
	Разом за главами 1-9		39242,6
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	753,2
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,2% гл.1-9	78,5
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	941,5
	Усього. Базисна вартість будівництва.		41015,8
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	14912,2
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості	820,3
	Всього по розділу Б		15732,5
	Разом вартість будівництва		56748,3

**Планування фонду заробітної плати працівників хостелу «EASY»
на 2021 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	У розрахунку на місяць, грн.		Сума тарифної частини ФОП на місяць	Разом фонд оплати праці
			Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
АДМІНІСТРАЦІЯ						
Директор	1	22000	700	700	23400	23400
Секретар	1	8000			8000	8000
Головний бухгалтер	1	15000	500	500	16000	16000
Бухгалтер	1	9000		200	9200	9200
СЛУЖБА ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ						
Менеджер Front Office	2	9100		300	9400	18800
СЛУЖБА ХАУСКІПІНГ						
Менеджер відділу Housekeeping	1	9100		300	9400	9400
Покоївка	5	6200			6200	31000
ТЕХНІЧНА СЛУЖБА						
Головний інженер	1	11200			11200	11200
РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО						
ВИРОБНИЧИЙ ПІДРОЗДІЛ						
Шеф-кухар	1	14000	500	500	15000	15000
Кухарі	4	9700			9700	38800
Мийник посуду	2	6000			6000	12000
ОРГАНІЗАЦІЙНО-ОБСЛУГОВУЮЧИЙ ПІДРОЗДІЛ						
Адміністратор торговельної зали	2	9000		300	9300	18600
Офіціант	4	6000			6000	24000
Бармен	2	6200			6200	12400
СЛУЖБА ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ						
Працівник сувенірної лавки	2	6100			6100	12200
Працівник пральні та хімчистки	2	6100			6100	12200
Разом	32	152700	1700	2800	157200	272200

Витрати на сировину, продукти, закупівельні товари ЗРГ при хостелі

Сировина та продукти	Потреба продуктів на рік	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
Яловичина вирізка	1095,0	130,0	142,4
Телятина вирізка	1314,0	130,0	170,8
Качина грудка	766,5	150,0	115,0
Свинина	1569,5	120,0	188,3
Телячий язик	511,0	111,0	56,7
Дорадо філе	766,5	380,0	291,3
Судак філе	182,5	200,0	36,5
Сібас філе	766,5	200,0	153,3
Шинка	109,5	200,0	21,9
Яйце куряче	20440,0	2,6	53,1
Майонез 67%	328,5	50,0	16,4
Сметана 15%	511,0	70,0	35,8
Молоко 2,6%	2482,0	26,6	66,0
Сир Мисливський	766,5	200,0	153,3
Бринза	219,0	140,0	30,7
Сир кисломолочний	1387,0	70,0	97,1
Масло вершкове 82,6%	730,0	150,0	109,5
Вершки 33%	1022,0	70,0	71,5
Макаронні вироби	547,5	32,0	17,5
Цукор	2080,5	14,5	30,2
Какао	255,5	70,0	17,9
Борошно пшеничне	3905,5	15,0	58,6
Кукурудзяна крупа	839,5	11,0	9,2
Олія соняшникова	1314,0	31,9	41,9
Волоські горіхи	766,5	70,0	53,7
Родзинки	292,0	90,0	26,3
Мак	401,5	40,0	16,1
Рис	1314,0	35,0	46,0
Помідори	1460,0	60,0	87,6
Цибуля ріпчаста	1825,0	14,0	25,6
Морква	3029,5	15,0	45,4
Кабачки	730,0	48,0	35,0
Печень болгарський	1095,0	70,0	76,7
Гарбуз	1788,5	12,0	21,5
Огірки	1788,5	50,0	89,4
Баклажан	1277,5	50,0	63,9
Печериці	620,5	40,0	24,8
Картопля	5365,5	16,0	85,8
Білі гриби	876,0	70,0	61,3
Лимон	1095,0	40,0	43,8
Журавлина	438,0	50,0	21,9
Груша	219,0	80,0	17,5
Банан	146,0	29,5	4,3
Яблуко	2555,0	15,5	39,6
Апельсин	2628,0	28,5	74,9
Грейпфрут	1460,0	40,0	58,4
Разом			3004,4

Зведений кошторис операційних витрат хостелу «EASY» на 2021 рік

Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
<i>Стаття 1</i> Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	3004,4	ЗВ
<i>Стаття 2</i> Витрати на оплату праці	4119,8	ЗВ
<i>Стаття 3</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	968,2	ЗВ
<i>Стаття 4</i> Амортизаційні відрахування	2374,0	ПВ
<i>Стаття 5</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1078,6	ЗВ
<i>Стаття 6</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	327,2	ПВ
<i>Стаття 7</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
<i>Стаття 8</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	110,1	ПВ
<i>Стаття 9</i> Витрати на транспортування	-	ЗВ
<i>Стаття 10</i> Витрати на охорону	11,0	ПВ
<i>Стаття 11</i> Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	-	ЗВ
<i>Стаття 12</i> Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
<i>Стаття 13</i> Інші поточні витрати діяльності	344,4	ПВ
<i>Стаття 14</i> Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати, у т. ч.	12337,6	
умовно-змінні	9170,9	
умовно-постійні	3166,6	