

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ АПАРТ-ГОТЕЛЮ
В МІСТІ КИЄВІ

Студента 2 курсу, 8-ї групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельний девелопмент»

Сичинської Олександри
Русланівни

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Вовк (Даниленко) Марія
Іванівна

підпис керівника

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Григоренко Олег
Михайлович

підпис консультанта

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

Ведмідь Надія
Іванівна

підпис гаранта

Київ 2020

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

Вступ (інвестиційна ідея проекту)

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концептуальне рішення. Локація.

1.2. Функціональні характеристики.

1.3. Організаційний дизайн.

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр та інтер'єр

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

Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

3.1. Фінансові результати проекту

3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту

Висновки

6. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	01.10.2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	04.11.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	11.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	18.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	18.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	07. 09. 2020р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	10. 09. 2020р.
8	<i>Написання 3 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	28.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 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	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.	01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>

7. Дата видачі завдання: 04.11.2019 р.

8. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

Даниленко М.І.

(прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої програми

Ведмідь Н. І.

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент

Сичинська О.Р.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект Сичинської О.Р. виконаний відповідно до графіку навчального процесу та на належному науковому рівні. Протягом усього періоду написання наукової праці магістрантка проявляла інтерес до досліджень. У першому розділі обґрунтовано концепцію проектування апартаментів та визначено його локацію. Магістранткою здійснено детальний аналіз конкурентного середовища, розраховано кількісні показники номерного фонду та приміщень для надання додаткових послуг. У другому розділі здобувачем вищої освіти розроблено дизайнерські рішення щодо розвитку підприємства. Третій розділ присвячений економічному обґрунтуванню доцільності проектування апартаментів. Представлений проект є самостійною завершеною працею, що за сутністю та формальними вимогами відповідає роботам такого рівня. Має наукове значення та практичну значимість.

12. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

_____ (підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

Сичинської О.Р.

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Ведмідь Н. І.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ”

2020р.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	8
1.1. Концептуальне рішення. Локація.....	8
1.2. Функціональні характеристики.	18
1.3. Організаційний дизайн.	26
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ	35
2.1. Екстер'єр та інтер'єр.	35
2.2. Дизайнерське рішення номеру готелю.....	40
РОЗДІЛ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ	43
3.1. Фінансові результати проекту.....	43
3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту.....	60
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	66
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	68
ДОДАТКИ	73

ВСТУП

Конкуренція на ринку готельних послуг постійно зростає. На сучасному етапі розвитку суспільства готельний бізнес розглядають як один із основних компонентів інфраструктури туризму. На ринку все більше з'являється нових типів підприємств готельного бізнесу, які хоч і відносяться до готелів, однак мають відмінні риси за сутністю та побудовою бізнесу. Серед них – апарт-готелі, котрі представляють симбіоз готелю і апартаментів. Поруч із традиційними послугами для готелю: щоденного заправління ліжок, прибирання номерів, надання додаткових послуг, для них приманні риси самостійного житла (збільшена площа номерів, наявність міні-кухні). Таким чином, апарт-готелі створюють максимально комфортну атмосферу для споживачів готельних послуг при широті спектру задоволення їхніх потреб.

Дані служби статистики України підтверджують, що сфера готельного господарства в нашій країні є збиткова, але кількість місць в готелях на душу населення не забезпечується, що обумовлює актуальність проектування готелю.

Актуальним на сьогодні є розширення нормативно-правової бази для різних типів готелів та стандартизація відносно нових типів готелів, що дедалі більше з'являються на ринку готельних послуг. Зміцнення національних стандартів, а також підвищення якості туристичних послуг, що надаються.

Темою випускного кваліфікаційного проекту є проект апарт-готелю у місті Києві.

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

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

- ✓ розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості, розробити планувальне рішення об'єкта;
- ✓ розробити прогноз результатів фінансової діяльності підприємства виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку. Окреслити ризики реального інвестиційного проекту.

Об'єкт дослідження - процес проектування апартаментів у місті Києві.

Предмет дослідження - теоретичні, методичні, прикладні засади проектування апартаментів у місті Києві.

Інформаційну базу 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. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «NoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазараки.

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

Апробація наукового дослідження представлена вигляді наукової статті, опублікованої у Збірнику наукових статей магістрів КНТЕУ (дод. А).

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 77 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки та пропозиції, список використаних джерел, 8 додатків та 2 графічних матеріали.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концептуальне рішення. Локація

Тенденції розвитку сфери послуг в Україні характеризуються високою динамічністю та зростанням конкурентного середовища на ринку готельних послуг.

Мета кожного суб'єкта господарювання, зокрема тих, що надають послуги тимчасового розміщення, орієнтуватися на забезпечення максимального комфорту перебування туристів, підвищувати якість обслуговування та збільшувати спектр послуг у готелях. Проаналізувавши сучасний ринок послуг у сфері гостинності, можна зробити наступний висновок: сезонність, зростання цін, нестійкі тенденції розвитку та недотримання високого рівня обслуговування впливають на попит послуг готелів. Для підвищення активізації розвитку туризму доцільне створення та обґрунтування нових проектів готелів.

Спираючись на нормативи щодо забезпечення номерним фондом та потенціал Шевченківського району міста Києва, встановлено недостатню кількість суб'єктів за наданням послуг тимчасового розміщення.

Шевченківський район – центр міста Київ. Район є досить різнобічним: промисловим, культурним та історичним. Він об'єднує в себе високопродуктивну промисловість, поліграфічну промисловість, будівництво, різнобічну торгівлю, охорону здоров'я і сферу побутового обслуговування, широку мережу учбових закладів і закладів культури. Значна частина культурно – історичної спадщини міста знаходиться в Шевченківському районі, тут збереглися – Золоті Ворота, Софіївський, Михайлівський та Володимирський собори. Також в межах району знаходяться: Ботанічний сад ім. акад. О. В. Фоміна, парк ім. Тараса Шевченка та сквер ім. В. П. Чкалова.

На території району розташовані шістнадцять музеїв, зокрема музей медицини та Національний музей Тараса Шевченка, вісім театрів, три

кінотеатри, п'ятнадцять клубів та будинків культури, п'ятнадцять галерей, зоопарк та Національний цирк України.

Шевченківський район є одним з найозелененіших районів столиці: тринадцять парків, сімдесят дев'ять скверів та шість бульварів.

Зазначене вказує на доцільність обрання Шевченківського району м. Києва у якості локації для майбутнього проекту апарт-готелю. Майбутній проект буде розташований за адресою: вул. Жиланська, 126. Для відображення концепції апарт-готелю запропоновано назву «Фіка». Наймінг готелю відповідає його екстер'єру та інтер'єру, стиль проєктованого апарт-готелю – скандинавський. В свою чергу, значення слова «Фіка» трактується як короткий відпочинок. Фіка – ритуал у шведів, котрий полягає в тому щоб зробити коротку перерву під час робочого дня на чашку кави з солодощами, що викликає приємні та теплі асоціації. Місце розміщення апарт-готелю, що проєктується, представлено на рис. 1.1.

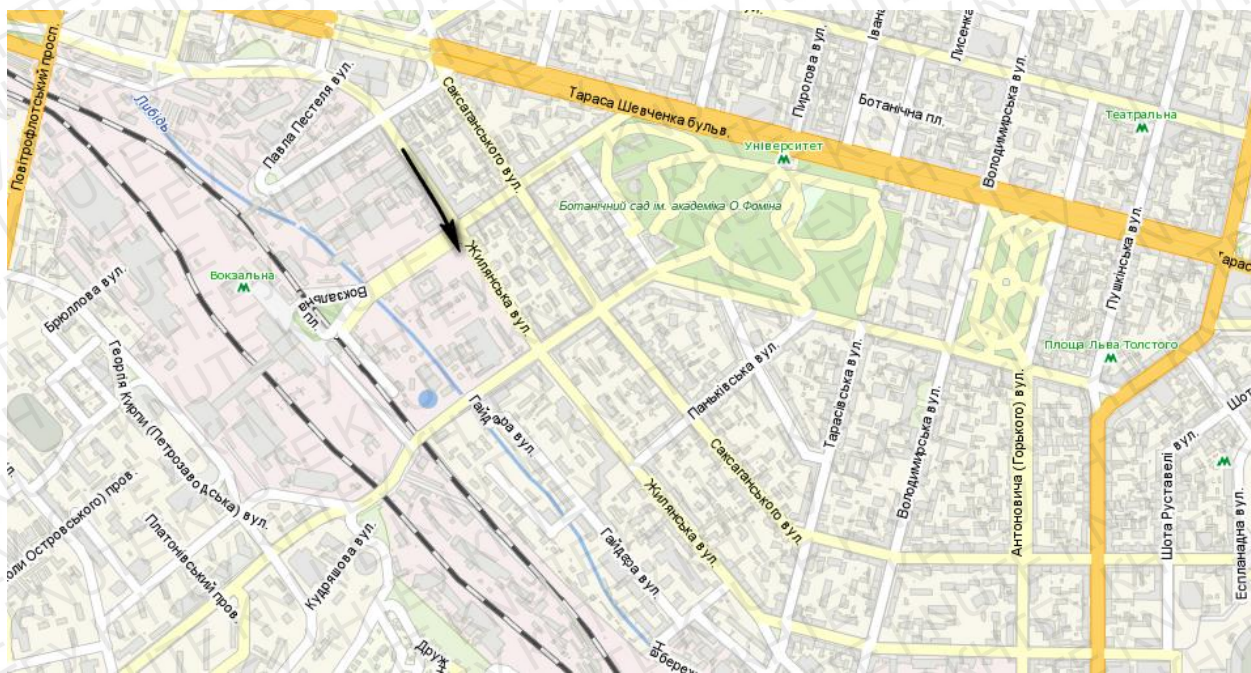


Рис.1.1. Місце розташування проєктованого апарт-готелю «Фіка»

Для розміщення туристів в Шевченківському районі працюють 10 закладів тимчасового розміщення серед яких 2 апарт-готелі (див. табл. 1.1).

Апарт-готель – це багатоквартирний будинок зі зручними апартаментами, що обладнані кухнею та необхідними побутовими

приладами. Туристи можуть орендувати та жити в апартаментах кілька днів або ж декілька місяців та почувати себе як вдома: самостійно готувати, прибирати, прати. При цьому вони можуть скористатися запропонованими готельними послугами.

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства
Шевченківського району м. Києва

№ Пор.	Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Готель «Покровський»** Вул. Артема, 58/2	14	28	14 класичних номерів з особистим басейном, пральня, бронювання турів на території готелю, громадський паркінг.
2	Готель «Iris»*** Вул. Жилянська, 120б	88	186	Готель знаходиться в будівлі історичного стилю. Всі номери мають систему клімат контролю, також є камера схову багажу, конференц зал, лоббі бар.
3	Готель «Royal Grand»**** Вул. Богдана Хмельницького, 31/27	44	90	44 сучасних номери в класичному стилі з кондиціонером, супутниковим телебаченням та міні-баром, ресторан, джакузі.
4	Готель «Елегант»*** Вул. Жилянська, 118	11	22	Паркінг, пральня, трансфер з аеропорту, організація турів по Києву, міні-бар.
5	Готель «Либідь» *** Площа Перемоги, 1	274	550	3 конференц-зала, ресторан європейської та української кухні на 110 осіб, більярд, бар, трансфер з/в аеропорт, паркінг
6	Готель «City»**** Вул. Богдана Хмельницького, 56А	124	250	15ти поверхова окрема будівля, конференц зал, бізнес-центр, в кожному номері передбачене робоче місце, фітнес – центр, трансфер, ресторан.
7	Готель «Експрес»*** Бульвар Тараса Шевченка, 38/40	144	290	3 конференц-зали, 2 ресторани, паркінг під охороною, безкоштовне збереження багажу.
8	Готель «Ibis Kyiv City Center»*** Бульвар Тараса Шевченка, 25	212	440	Ресторан європейської кухні, джакузі, кінозал, конференц-зал, бізнес-центр, хімчистка, трансфер.
9	Апартаменти «Богдан Холл Делюкс»*** Вул. Терещенківська, 13Б	8	16	8 звуконепроникні кімнати, сауна, місце для куріння, платний паркінг, ресторан.
10	Апарт-готель «Senator»**** Вул. Пирогова, 6	30	75	Номери обладнанні новітньою технікою, ресторан, паркінг.

Отже, конкурентне середовище у Шевченківському районі формують 10 готелів, з яких шість готелів ***. Опираючись на те, що на господарську діяльність впливає діяльність, безпосередньо, прямих конкурентів, у таблиці 1.2 представлено результати оцінки конкурентів.

Таблиця 1.2

Результати експертної оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю		
	Богдан Хол Делюкс	Апарт-готель Senator	Готель Iris
Місце розташування	3	5	5
Транспортна доступність	4	4	4
Екстер'єр та інтер'єр	3	5	4
Якість обслуговування	3	5	4
Асортимент додаткових послуг	3	4	3
Рівень ресторанного обслуговування	2	5	3
Система бронювання	4	4	4
Вартість проживання, цінові знижки, система лояльності	5	3	4
Рівень безпеки туристів	4	5	5
Середній бал	3,4	4,4	4

Здійснено експертне опитування у форматі бальної шкали (від 0 до 5 балів (1 б. – дуже низький рівень, 2 б. – низький рівень, 3 б. – задовільний рівень, 4 б. – належний рівень, 5 б. – відповідає світовим стандартам)).

Проаналізувавши отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти мають досить сильні сторони в господарській діяльності та не позбавлені слабких сторін, які потрібно враховувати під час проектування готелю.

Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити потенційних споживачів за результатами їх сегментації за певними ознаками. Об'єктом сегментації є споживач. Мета сегментації – визначення однорідних груп споживачів для максимізації задоволення їх, формування сегменту лояльних споживачів та клієнтської бази, підвищення обсягу продажів готельних послуг.

Важливим є вибір ознак для сегментації, за якими буде здійснюватися розподіл. Доцільно користуватися наступними ознаками сегментації:

- ✓ психографічна (стиль життя, соціальний стан, особисті якості);
- ✓ демографічна (вік, освіта, дохід);
- ✓ поведінкова (ставлення до послуг, реакція на послуги);
- ✓ географічна (країна, регіон).

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використано первинну маркетингову інформацію, а саме: дані вибіркового обстеження споживачів апартамент-готелю «Senator», який є прямим конкурентом готелю «Фіка». Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мети поїздки, соціальної та статусної належності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування.

На підставі аналізу сегментації споживачів готелів конкурентів та власних маркетингових досліджень, здійснено сегментацію потенційних споживачів апартамент-готелю «Фіка» за ознаками: стать, вік, мета подорожі, рівень доходу, зайнятість, тривалість перебування, що представлено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Характеристика споживчого сегменту апартамент-готелю «Фіка»

Характеристика споживчого сегмента	Сегменти споживачів готельних послуг	Співвідношення у відсотках, %
Вік	- середнього віку	- 50%
	- похилого віку	- 30%
Стать	- чоловіки	- 63%
	- жінки	- 37%
Громадянство	- громадяни України	- 54%
	- іноземні громадяни	- 46%
Рівень доходу	- заможні	- 55%
	- середній клас	- 45%
Зайнятість	- підприємницька діяльність	- 33%
	- політична діяльність	- 15%
	- керівники вищої ланки	- 35%
Тривалість перебування	- 3-7 діб	- 55%
	- Понад 7 діб	- 45%

Результати дослідження потенційних споживачів апарт-готелю «Фіка»:

- ✓ сегментація споживачів за гендерною ознакою – чоловіки 63%, жінки 37%;
- ✓ віком – до 17 років 5%, від 17 до 25 років 15%, від 25 до 50 років 50%, від 50 років 30%;
- ✓ за метою перебування – бізнес-поїздка 61%, відпочинок 26%, інше 13%;
- ✓ за рівнем доходів – від 15000 грн до 20000 грн 25%, від 20000 грн до 30000 грн 55%, понад 30000 грн 25%;
- ✓ за видом зайнятості – студенти 7%, підприємці 33%, політики 15%, керівники вищої ланки 35%, пенсіонери 10%;
- ✓ за тривалістю перебування – від 1 до 3 ночівель 25%, від 3 до 5 ночівель 30%, від 7 до 10 ночівель 20%, понад 10 ночівель 25%.

Цільовий сегмент споживачів «туристи, котрі прибувають в Київ у ділові довгострокові відрядження» привабливий для готельного бізнесу, зважаючи на те, що на частку ділового туризму припадає майже половина від продажу готельних послуг. Туристи, які перебувають з діловою метою на довгий строк, крім основних, потребують додаткових послуг ділового, оздоровчого, торговельного спрямування.

Позиціонування апарт-готелю «Фіка» як готелю довгострокового перебування дасть змогу:

- ✓ здійснювати раннє онлайн-бронювання апартаментів;
- ✓ укладати угоди на довгострокове проживання від трьох місяців і більше;
- ✓ прогнозувати завантаженість номерного фонду;
- ✓ нівелювати чинники сезонності.

Для залучення іноземних туристів, проектуючи та визначаючи функціональні характеристики готелю довгострокового перебування

доцільно керуватися галузевими стандартами (ДСТУ 42 68:2003, ДСТУ 4269:2003) та дотримуватися рекомендацій Асоціації ділового туризму.

Аналізуючи результати маркетингового дослідження щодо обґрунтування проектування апарт-готелю категорії *** у Шевченківському районі міста Києва, можна говорити про доцільність проектування готелю довгострокового перебування з діловим призначенням. Реалізація концепції апарт-готелю дасть змогу:

- ✓ створити умови для активізації розвитку в'їзного та внутрішнього туризму;
- ✓ підвищити інвестиційну привабливість міста Києва;
- ✓ сформувати конкурентоспроможні послуги в сегменті туризму;
- ✓ збільшити кількість робочих місць;
- ✓ збільшити кількість податкових надходжень до місцевого бюджету.

Концептуальне рішення апарт-готелю – це початкова стадія проектування, на якій визначаються функціональні характеристики об'єкта, місця, цілі господарської діяльності, які є основою подальших етапів проектування.

Концептуальне рішення апарт-готелю «Фіка»***

Апарт-готель «Фіка» належить до типу «готель довгострокового перебування». Відповідно до національних та міжнародних стандартів (ДСТУ 4268:2003, ДСТУ 4269:2003; Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів; стандарту HOTELcert International), крім послуг проживання для споживачів повинні бути визначені кількості і площі необхідних приміщень необхідних для довгострокового проживання, а саме: ресторан та спортивна зала.

Місія апарт-готелю – якісний сервіс та затишна атмосфера гостям.

Реалізація місії апарт-готелю створена на основі системи надання доступних та якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Мета господарської діяльності апарт-готелю – надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Цілі проєктованого апарт-готелю наведено на рис. 1.2.

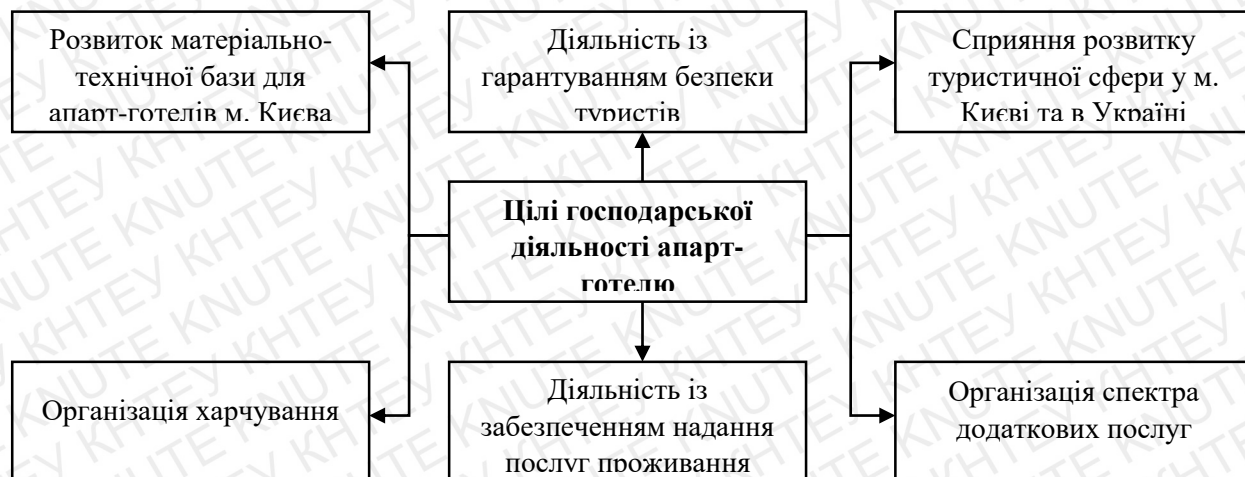


Рис. 1.2. Цілі господарської діяльності проєктованого апарт-готелю

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення апарт-готелю *** (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення апарт-готелю «Фіка»***, м. Київ

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (територія)	Шевченківський район
Адреса розташування готелю	Вул. Жилянська, 126
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Апарт-готель довгострокового проживання
Категорія	3*
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічна персона
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Ділові туристи (іноземці)
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний

Закінчення таблиці 1.4

Розміщення							
Вид				Готельне підприємство			
Рівень комфорту				Апарт-готель ***			
Місткість				80 номерів, (140 місць)			
Категорії номерів	Апарт. Одно-місний	Апарт. Двомісний стандарт	Апарт. Двомісний покращений	Апарт. студію	Апарт. напівлюкс	Апарт. люкс	Апарт. Президент
Кіл-сть номерів	20	5	5	10	10	15	15
Дизайн. Стиль	Сканд. стиль	Скандин. стиль	Скандин. Стиль	Скандин. стиль	Скандин. стиль	Скандин. стиль	Скандин. Стиль
Харчування							
Тип закладів		Ресторан			Лобі-бар		
Організація харчування		Вільний вибір			Вільний вибір		
Кількість місць		105			20		
Режим роботи		7.00-23.00 (без вихідних)			12.00-00.00 (без вихідних)		
Форма обслуговування		Часткове обслуговування (за участю офіціантів)			Часткове обслуговування (за участю офіціантів)		
Дизайнерський стиль		Скандинавський стиль			Скандинавський стиль		
Рекреаційні послуги							
Тип		Тренажерна зала					
Режим роботи		6.00-23.00 (без вихідних)					

Під час розроблення концептуального рішення апарт-готелю «Фіка» у місті Києві було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації.

Межі земної ділянки можна охарактеризувати так:

- площа озелененої території загального користування – 14000 м²;
- відстань до аеропорту «Бориспіль» - 34 км;
- відстань до аеропорту «Київ» - 7 км;
- відстань до Центрального залізничного вокзалу – 1,5 км.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкта

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для гостей, про що вказується під час бронювання номера.

Дану форму було обрано для зручності подальшого надання послуг.

Послуги проживання

До складу проектованого апарт-готелю входить житлова частина, представлена апартаментами (***) на 80 номерів із загальною місткістю 140.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – скандинавський стиль.

Стиль обрано за такими критеріями:

- мінімалізм в приміщеннях (створення просторих світлих приміщень, з якомога більшою кількістю природного світла);
- економічність (відносно не дорогі матеріали для оформлення приміщень, невисока матеріалоемність);
- функціональність і простота;
- затишна і домашня атмосфера (створена за допомогою світлих кольорів).

Скандинавський стиль - напрямок в промисловому, інтер'єрному і предметному дизайні північно-європейських країн: Данії, Швеції, Фінляндії, Норвегії та Ісландії, котрий з'явився в 1930-1950-і роки. У деяких випадках поняття скандинавський дизайн підводять, як дизайн північних країн всього ХХ століття - початку ХХІ століття, вважаючи єдність його прикладних і концептуальних елементів точним вираженням художнього принципу ХХ століття.

Скандинавський стиль – це натуральність і простота. Один із самих легких і природних стилів в інтер'єрі. Йому притаманні дощаті підлоги зі світлого дерева, світлі стіни, прості дерев'яні меблі.

Матеріали для будівництва і оформлення інтер'єру приміщень – екологічно чисті, зручні в експлуатації та ергономічні в догляді.

1.2. Функціональні характеристики

У функціональній організації апарт-готелю приміщення приймально-вестибюльної групи розташовані на першому поверсі і прилягають до головного входу. Дані приміщення є основними в організації готелю, презентують його, дають перші візуальні враження гостям про засіб розміщення.

Відповідно до принципів формування функціонального зонування приймально-вестибюльної групи приміщень апарт-готелю «Фіка» передбачаються: зона вестибюля, зона вертикальних комунікацій, зона роботи персоналу, зона відпочинку, зона фізкультурно-оздоровчого призначення та ресторан.

Зона вестибюля містить широкі двері для відвідувачів, вхід для розподілу багажу, вільну зону для розподілу людських потоків і приміщення гардеробу.

При вестибюлі, в глибині приміщення, розміщене бюро обміну валют та сейфова. Розташування гардероба зручне, легко помітне – одразу при вході. При цьому, він виділяється у структурі приміщень вестибюля та не привертає до себе особливої уваги. Зона відпочинку в проектованому готелі забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання та знаходиться перед стійкою рецепції. Також, вона підходить для зустрічі гостей і відвідувачів готелю «Фіка». Людські потоки та їх направлення коректується за допомогою меблів. Таким чином, стільці, журнальні столики та дивани ділять вестибюль на частини, тим самим лімітуючи та направляючи рух гостей по приміщенню.

Напроти від рецепції заходяться основні вертикальні комунікації - сходи. В верхньому правому кутку по відношенню до головного входу, знаходяться ліфти. Сходи та ліфти ведуть до верхніх житлових поверхів готелю.

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи наведено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Приймально-вестибюльна група приміщень апарт-готелю «Фіка»

Назва приміщень	Площа, м ²	Примітка
Вестибюль	96	
Бюро прийому і реєстрації	7,5	При вестибюлі
Бюро бронювання	8	При вестибюлі
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	4	При бюро бронювання
Кімнати чергового персоналу	8	1 кімната
Службовий санітарно-технічний блок	8	Санвузол, духова
Кімната чергового адміністратора	8	
Сейфова	4	При кімнаті чергового персоналу
Швейцарська і приміщення носильників	8	Поблизу головного входу
Камера схову	9	
Приміщення охорони	4	
Приміщення посылних	4,5	
Пункт обміну валют	4	При вестибюлі
Гардероб	6	При вестибюлі
Приміщення для багажних візків	3	При вестибюлі
Комора прибирального інвентарю	4	
Медпункт	6	
Санвузол для відвідувачів чоловічий	6	
Санвузол для відвідувачів жіночий	6	
Разом	204	

Площа приймально-вестибюльної групи приміщень апарт-готелю «Фіка» склала 204 м². Вестибюль виконаний у скандинавському стилі, у світлих бежевих тонах, поєднання дерева з сірим кольором. Колони оброблені високоякісним деревом. Вестибюль облаштований бежево-сірим настінним покриттям, картинами та вазами з зеленими рослинами, м'якими меблями, журнальними столиками. Зона рецепції у вестибюлі виконана у формі прямокутника.

До складу приміщень житлової групи готелю входять:

- житлові апартаменти;
- коридори;
- холи житлового поверху;
- приміщення поповерхового обслуговування.

Призначення житлової зони – забезпечення умов для помешкання: надання житла, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом

білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери.

У апарт-готелі, що проектується всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент одномісний, апартамент двомісний стандарт, апартамент двомісний покращений, апартамент студію, апартамент напівлюкс, апартамент люкс та апартамент президентський. Номерний фонд апарт-готелю представлений у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Розрахунок номерного фонду апарт-готелю «Фіка»

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.	
Апартамент президентський	3	2	15
Апартамент люкс	2	2	15
Апартамент напівлюкс	2	2	10
Апартамент студію	2	2	10
Апартамент двомісний покращений	1	2	5
Апартамент двомісний стандарт	1	2	5
Апартамент одномісний	1	2	20
Разом			80

Апартаменти виконано у скандинавському стилі, облаштовані високоякісними гарнітурними меблями, в санвузлах – сучасне сантехнічне обладнання. Кольорове рішення – білі, бежеві, сірі тони з дерев'яними елементами. В кожному апартаменті – централізована система управління кондиціонуванням, вентиляцією та освітленням, центральна система пиловидалення.

Загальна площа номерів готелю «Фіка» наведена у таблиці 1.7.

Усі номери готелю мають природне освітлення у житлових приміщеннях, згідно ДБН В.2.5-28. Житлова площа номерів у проектованому готелі складає не менше 10 м², що відповідає сучасним стандартам дотримання мінімальної площі номерів для комфортного перебування гостя.

Висота житлових поверхів готелю від підлоги до підлоги 3,3 м. Висота житлових приміщень від підлоги до стелі - не менше 2,7 м.

Таблиця 1.7

Загальна площа апартаментів в апартамент-готелі

Категорія номера	Площа, м ²						Кількість номерів	Загал. площа м ²
	Житлова	Санвузлів		Передпокій	Вітальня	Загальна		
		Основного	Додатков.					
Апартамент. Президент.	24	8	4	4	32	72	15	1080
Апартамент. Люкс	24	8	4	3	21	60	15	900
Апартамент. Нап.люкс	21	6	4	3	20	54	10	540
Апартамент. Студіо	18	6	-	3	21	48	10	480
Апартамент. Двомісн. Покращ.	26	6	-	4	-	36	5	180
Апартамент. Двомісн. Стандарт	22	6	-	4	-	32	5	160
Апартамент. Одноміс.	16	4	-	4	-	24	20	280
Разом							80	3620

Проектування приміщень житлової групи, що включають коридори на поверххах та холи, виконано відповідно до встановлених стандартів. Так, особливістю коридорів в проєктованому готелі є відсутність меблів, денне та штучне освітлення, що сприяє швидкому орієнтуванню у них споживачів готелю. Ширина коридору розраховувалась так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами у руках (не менше як 1,3 м і не більше як 2,4 м). Підлогу коридорів покрито матеріалами, що поглинають шум і не є слизькими, а стіни і стеля виготовлені із вогнестійких матеріалів.

Склад приміщень поверхового обслуговування апартамент-готелю «Фіка» наведено у таблиці 1.8.

У апартамент-готелі «Фіка» планується п'ять житлових поверхи, на кожному поверсі будуть розміщені холи для відпочинку гостей та через один поверх розміщені приміщення поповерхового обслуговування.

Приміщення для обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від

холу для відпочинку. Обладнуються робочим столом, стільцями, вбудованою або окремою шафою, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами.

Таблиця 1.8

Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю «Фіка»

Типи приміщень	Площа, м ²
Холи	72x5
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10x3
Комора брудної білизни	10x3
Комора прибирального інвентарю	4x3
Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6x3
Кімната побутового обслуговування	6x3
Приміщення для зберігання візків покоївок	8x3
Санвузол для персоналу (унітаз, умивальник, душ)	6x3
Разом	498

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розміщені на першому поверсі, включають тренажерний залу, роздягальні з санвузлами, тренерську та інші допоміжні приміщення. Тренажерна зала розрахована на 20 осіб (з розрахунком не менше 10% місткості готелю). Містить гантельний ряд, силові та кардіо тренажери – орбітрек, бігова доріжка, велотренажер.

Склад приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення апарт-готелю «Фіка» наведено у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Тип приміщень	Площі, м ²
Тренажерна зала	55
Приміщення при залі тренажерів:	
Зберігання і ремонту тренажерів;	11
Кімната інструктора залу тренажерів;	8
Роздягальня з душовою і санвузлом чоловіча тренажерного залу;	17
Роздягальня з душовою і санвузлом жіноча тренажерного залу;	17
Господарська комора тренажерного залу	5
Разом	113

Площа фізкультурно-оздоровчих приміщень апарт-готелю «Фіка» склала 113 м². Тренажерна зала оформлена в стилі мінімалізму та мають окремий вихід з готелю, щоб уникнути перетину з гостями.

У планувальній структурі проектованого апарт-готелю адміністративні приміщення розташовані на першому поверсі, що допомагає швидкому доступу та контролю за роботою основних служб готелю та взаємодії з гостями.

Адміністративні приміщення апарт-готелю «Фіка» виходячи з нормативу 6 м² на 1 працівника, для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, неоснащеного комп'ютером, з обов'язковим природним освітленням.

Склад приміщень адміністрації та їх площі представлено у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площа адміністративних приміщень апарт-готелю «Фіка»

Тип приміщень	Площа, м ²
Кабінет директора	14
Приймальня	10
Кабінет заступника директора	13
Кімната головного інженера (техніка)	10
Кімната завгоспа	12
Кімната коменданта	8
Відділ кадрів	12
Архів	14
Бухгалтерія, у тому числі:	
Кабінет головного бухгалтера;	8
Робочі приміщення бухгалтерії;	16
Каса.	6
Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі:	
Кабінет начальника планово-виробничого відділу;	8
б) робочі приміщення планово-виробничого відділу	12
Санвузол з умивальником у шлюзах планово-виробничого відділу	6
Разом	149

Площа адміністративних приміщень апарт-готелю «Фіка» склала 149 м². Адміністративні приміщення оформлені в стилі мінімалізму та мають окремий вихід з готелю, щоб уникнути перетину з гостями.

До групи господарсько-виробничих приміщень проектного апар-готелю належать складські приміщення зі збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, приміщення завідувача складських приміщень, пральня.

Склад і площі господарських та виробничих приміщень готелю наведено в таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Типи приміщень	Площа, м ²
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
Пожежний пост;	10
Приміщення чергової ремонтної зміни.	9
Радіовузол	8
Ремонтна майстерня	6
Склад техніки	6
Центральна білизняна, у тому числі:	
Відділення чистої білизни;	18
Відділення брудної білизни;	10
Приміщення розбирання брудної білизни;	8
Майстерня лагодження білизни.	5
Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
Побутові приміщення;	6
Склад притирального інвентаря;	4
Склад видаткових засобів.	4
Майстерні, у тому числі:	
Електротехнічна майстерня;	10
Сантехнічна майстерня;	8
Слюсарна майстерня;	8
КВП і А майстерня;	8
Майстерня технічного обладнання;	10
Столярна майстерня;	18
Малярна майстерня.	14
Складські приміщення, у тому числі:	
Резервний склад білизни;	10
Склад драпірування;	6
Матеріально-технічні склади;	35
Склад видаткових матеріалів;	18
Склад меблів;	40
Склад технічних служб (електро-технічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку);	20
Склад пиломатеріалів.	22
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові:	
Пральня;	60
Господарські.	9
Разом	382

Складські приміщення апарт-готелю «Фіка» спроектовано з метою забезпечення зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Тому вони розташовуються поблизу з виробничими приміщеннями, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я та обладнуються навісом і рампою.

Загальна площа господарсько-виробничих приміщень склала 382 м². Виробничі приміщення розміщено на першому поверсі готелю, таким чином щоб гості не перетиналися з робочим персоналом.

1.3 Організаційний дизайн

Процес бронювання апартаментів у апарт-готелі «Фіка» буде здійснюватися відділом служби прийому та розміщення. Служба прийому та розміщення включатиме в себе таких працівників:

- черговий адміністратор;
- портье - відповідальний за надання інформації гостю про функціональні підрозділи готелю, а також за збір, підшивку і збереження інформації;
- агент з бронювання місць.

У проектованому апарт-готелі «Фіка» бронювання місць відбуватиметься телефоном, поштою, засобами інтернет-бронювання та централізованого бронювання. Бронювання апартаментів по телефону проходить за наступною схемою:

1. Співробітником відділу бронювання заповнюється бланк-заявка на бронювання по телефону, де вказується П.І.Б. гостя, країна, терміни розміщення, кількість апартаментів, категорія апартаментів, контактний телефон, дата прийому заявки, ставиться підпис співробітника, що прийняв дане замовлення;
2. Далі ці дані вводяться в електронну систему бронювання готелю, де даному замовленню привласнюється номер броні; замовникові називається прізвище співробітника, що прийняв це замовлення.

У апарт-готелі, у випадку прийняття замовлення на номери по телефону, розроблені спеціальні бланки. У них необхідно лише робити відмітки в потрібних графах, а не записувати цілком заявку. Такі самі бланки є й у спеціальному розділі комп'ютера відділу бронювання.

У проєктованого апарт-готелю «Фіка» буде власний веб-сайт, на якому окрім інформації про готель можна буде забронювати апартаменти. Варто також відзначити, що проєктований апарт-готель буде підключений до глобальних каналів дистрибуції за допомогою «безшовного» з'єднання, що дозволяє здійснювати продаж номерного фонду в системах Amadeus, Galileo, Sabre і Worldspan, Booking.

Порядок роботи під час інтернет-бронювання наступний:

- споживач заходить на веб-сайт системи інтернет-бронювання (чи власний веб-сайт готелю) і знайомиться з правилами бронювання.
- переконавшись в наявності вільних апартаментів, заповнює необхідні інформаційні поля, які включають паспортні дані, точну дату і час заселення, тривалість розміщення, координати для зворотного зв'язку і інші дані.
- після цього інтернет-користувач відправляє замовлення в систему електронною поштою.
- система автоматично обробляє замовлення і відправляє попереднє підтвердження з умовами внесення передоплати, а клієнт заноситься до листа очікування.
- після одержання відповідних гарантій (передоплати, гарантійного листа тощо) від споживача останній одержує від агента остаточне підтвердження броні. Копія остаточного підтвердження відправляється в готель.

Заявки, розміщені на сайті готелю знімаються службою бронювання щогодини і мають першочерговий пріоритет при бронюванні.

Розміщення у апарт-готелі «Фіка» складається з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до апартаментів.

У апартамент-готелі є посада швейцара, який зустрічає гостя біля центрального входу. Гість підходить до стійки служби прийому і розміщення, де його вітає адміністратор. У готелі буде встановлено автоматизовану систему управління, що робить реєстрацію швидкою та простою.

Розрізняють два типи споживачів, що прибувають для реєстрації. Одні з них заздалегідь забронювали місця в готелі, інші - ні. Поселення в готель споживачів по броні займатиме кілька хвилин. Процес реєстрації гостей без попереднього бронювання займає більше часу, (до 5 хв.). Крім того, у процесі спілкування з гостем потрібно обговорити такі питання, як вартість номера, терміни розміщення, порядок оплати. При цьому готель зобов'язаний укласти з гостем договір на надання послуг. Договір на надання послуг укладається при пред'явленні гостем паспорта, або іншого документа, що підтверджує його особу. Якщо підтвердження на розміщення отримано, гість заповнює реєстраційну картку (анкету), що є договором між виконавцем і споживачем. Заповнивши картку, гість підписує її, тим самим укладаючи з готелем договір, що підтверджує вид розміщення, тривалість проживання і вартість номера.

Після того як гість заповнив анкету, адміністратор звіряє дані анкети і паспорту гостя, вписує в анкету номер апартаментів, у якому буде жити гість, дату і час прибуття і підписує її. Далі адміністратор виписує дозвіл на поселення.

Після оплати гість одержує 2-й екземпляр рахунку. При реєстрації гостеві виписується рахунок за проживання. Він містить у собі тариф апартаментів (або місця), помножений на число днів, оплату бронювання, оплату додаткових послуг, що гість замовляє при реєстрації і різні готельні збори.

Адміністратор заповнює візитну картку (картку гостя) - документ на право входу в готель і одержання ключа від номера.

У готелі використовуватимуть два види розрахунків - готівковий і безготівковий (переведення грошей на рахунок, кредитна картка). Для оплати за безготівковим розрахунком можуть використатися дорожні та іменні чеки.

Процес оплати рахунків залежить від ефективності системи обліку і поінформованості клієнтів, починаючи зі стадії бронювання і закінчуючи оформленням виїзду. Важливу роль у цьому грає аудит.

За стадією перебування гостя йде оформлення розрахунків і виїзд із готелю. У день від'їзду гість одержує повний розрахунок, його просять оплатити заборгованість і повернути ключі від апартаментів, перш ніж залишити готель.

Агент служби прийому і розміщення після виписки гостя переводить апартамент у статус вільного і повідомляє відділ покоївок про від'їзд клієнта.

У апарт-готелі «Фіка» добре підготовлений і організований персонал, який може забезпечити ритмічну, ефективну і сприятливу атмосферу у всіх відношеннях.

У апартаментах серед інформації про усі послуги, що надає готель мешканцям, також міститься інформація про надання послуг Room Service. Уся інформація викладається у друкованому вигляді в спеціальній папці відповідного кольору з логотипом підприємства.

Служба Room Service підпорядковується директору Food and Beverage. Очолює службу менеджер, який щоденно проводить тренінги з офіціантами. Менеджеру підпорядковуються бригадири – супервайзери, які координують роботу офіціантів при складанні та виконанні замовлень.

Room Service працює за принципом ротації, тобто зміни не закріплені за певним супервайзером, офіціанти переходять зі зміни у зміну залежно від графіку. Персонал працює з 7.00 до 24.00.

Замовлення гостей можуть доставляти не тільки у апартаменти, але й розташовані на кожному житловому поверсі – холі.

Співробітник служби – order taker, що приймає замовлення по телефону, володіє декількома іноземними мовами. Він не тільки приймає замовлення за

спеціальним меню, але й погоджує з замовником спосіб приготування страви, час подачі, вид сервіровки, особливості обслуговування. Приймавши замовлення order taker обов'язково попереджує гостя про час приготування страв. Усі замовлення на обслуговування в номерах order taker реєструє у спеціальній книзі (журналі) обліку або використовує комп'ютерну мережу. Запис ведеться в такій послідовності: номер апартаментів, час виконання, кількість гостей, асортимент страв і напоїв, особливості приготування тощо. Разом із замовленням гість отримує чек, який сплачує при виїзді з готелю, картку з побажаннями приємного апетиту і проханням повідомити, коли можна прибрати посуд.

В апарт-готелі «Фіка» передбачена адміністративно-господарська служба – хаускіпінг. Основна задача служби - чистота і порядок, згідно з очікуваннями гостя, надання послуг у номерах, забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування, контролю за станом обладнання номерів, постільною білизною.

Очолює службу хаускіпінг менеджер, якому підпорядковані чергові на поверхах, старша покоївка, завідувач білизною, покоївки, швачка, прибиральниці.

У клінінговий комплекс проєктованого апарт-готелю «Фіка» включено миття підлоги, вікон, хімчистка килимів, догляд за кімнатними рослинами, забезпечення чистого повітря у приміщеннях, догляд за меблями.

Клінінг у проєктованому апарт-готелі будуть забезпечувати покоївки та прибиральниці. У апарт-готелі «Фіка» розрізняють такі види прибирання:

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

Усі види прибиральних робіт, що проводяться у апартаментах готелю здійснюються з обов'язковим застосуванням прибирального інвентарю і

прибиральних матеріалів. Правильне використання прибирального інвентарю і матеріалів, а також збереження і догляд за ними є важливим заходом у дотриманні норм санітарно-епідеміологічного режиму.

При проведенні прибиральних робіт покоївка забезпечується різними прибиральними матеріалами: для підтримки блиску полірованих поверхонь меблів; для чищення килимів і килимових покритті; для миття підлог мармурових, мозаїчних, паркетних, глазурованих плиток; для миття дощатих, забарвлених масляною фарбою підлог і лінолеуму; для чищення мідних, латунних, бронзових виробів; для миття скла; для миття санвузлів; для видалення пилу пиłosосами або шлангами централізованої системи пиловидалення.

У апарт-готелі «Фіка» передбачена тренажерна зала, працівники котрої працюватимуть з 06.00 до 23.00. Головний тренер, який здійснюватиме тренування по запиту гостей, слідкуватиме за черговим тренером, дивитися за справністю всіх тренажерів. В порядкуванні головного тренера – черговий тренер, який працює позмінно з головним тренером; готельний інженер – на випадок поломки тренажерів та покоївка, котра здійснюватиме щоденне прибирання тренажерного залу.

Організація харчування мешканців апарт-готелю «Фіка» буде відбуватись у ресторані та лобі-барі.

Організація харчування гостей готелю в ресторані протягом дня здійснюватиметься з 07:00 до 23:00 за меню вільного вибору «a la carte». Кулінарне спрямування ресторану - європейська кухня. У вартість проживання буде включений сніданок за типом «шведського столу», який проводитимуть з 7.00 до 10.00 у приміщенні ресторану. Організація відпочинку та обслуговування гостей напоями та закусками здійснюватиметься у лобі-барі, розташованому на першому поверсі біля ресторану та рецепції. Структура підприємств харчування апарт-готелю «Фіка» представлена в таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Структура підприємств ресторанного господарства при апарт-готелі «Фіка»

Підприємство ресторанного господарства	Кількість місць	Режим роботи
Ресторан	105	07:00-10:00-організація сніданків за типом «шведський стіл» (тільки для гостей готелю); 07:00-23:00–організація обслуговування гостей за меню вільного вибору європейської кухні.
Лобі-бар	20	12:00-00:00 – організація обслуговування гостей за меню вільного вибору бару.

Організація обслуговування сніданків за типом «шведського столу».

Сніданок в апарт-готелі організовано по типу «шведська лінія», час проведення 7:00 - 10:00. Сніданок у готелі включено у вартість апартаменту та пропонується тільки гостям готелю.

Для організації шведського столу в торговельному залі ресторану спеціально виділено частину залу з необхідним обладнанням: охолоджуючі столи та марніти для подавання гарячих страв. Окремо передбачено стіл для подавання сухих сніданків, фруктів, десертів та напоїв. На приставних столах обладнання для приготування тостів та грінок.

Відстань між шведською лінією та зоною приймання їжі в ресторанному залі не менше 1,5 м.

Пропонований в меню асортимент страв на сніданок включає в себе холодні закуски, сухі сніданки (мюслі, пластівці), кисломолочні продукти (йогурти, ряжанку, сир), каші, овочі (свіжі і в тепловій обробці), фрукти, свіжу випічку.

Форма обслуговування в торговельному залі – з частковим обслуговуванням офіціантами, оскільки офіціанти беруть участь в прибиранні використаного посуду, підносять необхідні столові прибори, обслуговують гарячими напоями.

Після завершення сніданку гостями, прибирають стіл та сервірують для наступних гостей згідно з правилами сервіровки.

Обслуговування гостей в ресторані за меню вільного вибору.

Починаючи з 07.00 години, в торговельному залі ресторану проводиться

обслуговування за меню вільного вибору. У ресторані та барі обслуговування проводитиметься офіціантами.

При обслуговуванні за меню вільного вибору процес обслуговування включає в себе такі етапи:

- адміністратор зустрічає гостя, перевіряє чи була попередня бронь, проводить гостя до столика, вручає меню. Повідомляє про діючі акції та спеціальні пропозиції, якщо такі є.

- офіціант приймає замовлення гостей, консультує, відповідає на запитання гостей, дає поради щодо замовлення страв чи напоїв, інформує про тривалість приготування страви.

- офіціант оформляє заяву на замовлення, відправляє замовлення на кухню та бар.

- за необхідності досервірує стіл додатковими кувертами чи прибирає зайві, доставляє необхідні столові прибори чи скло.

- в першу чергу офіціант приносить напої. Обслуговування проводить відповідно до встановлених стандартів подачі конкретного типу напою. Спочатку обслуговує жінок, потім чоловіків. Після обслуговування напоями приносить страви в порядку подачі з дотриманням всіх вимог щодо подачі груп страв.

- по завершенню обіду чи вечері приносить чек та проводить розрахунок гостей.

- після того, як гості пішли офіціант прибирає та сервірує стіл.

Роботу по управлінню обслуговуючим персоналом буде здійснювати адміністратор.

У підприємстві ресторанного господарства можна замовити обслуговування бенкетів, фуршетів та різноманітних святкових заходів.

Визначення окремих приміщень підприємства ресторанного господарства при апарт-готелі «Фіка» та розрахунок їх загальної площі наведено в таблиці табл.1.13. Оскільки проєктований ресторан та лобі-бару знаходяться на першому поверсі, для них планується організувати

спільні виробничі та складські приміщення. Також при ресторані буде організована їдальня персоналу на 20 місць, що дає змогу не розділяти подібні типи підприємств.

Таблиця 1.13

Приміщення та площі ресторанних господарств при апарт-готелі «Фіка»

Типи приміщення ресторану (на 105 місць):	Площа, м²
Вестибюль;	20
Обідня зала;	189
Гардероб;	20
Зона звуковідеовідтворювальної апаратури;	4
Жіноча туалетна кімната;	8
Чоловіча туалетна кімната.	8
Виробничі приміщення:	
Гарячий цех;	25
Холодний цех;	25
Приміщення для різання хліба;	10
М'ясний цех;	25
Рибний цех;	25
Приміщення завідуючого виробництвом;	12
Мийна столового посуду;	15
Сервізна;	10
Мийна кухонного посуду;	15
Роздавальна;	11
Кондитерський цех.	20
Приміщення приймання і зберігання продуктів	98
Адміністративні приміщення ресторану:	
Кабінет директора ресторану;	8
Бухгалтерія ресторану;	8
Приміщення офіціантів і барменів;	7
Приміщення персоналу ресторану;	7
Гардероб офіціантів і барменів;	6
Санвузол персоналу;	5
Білизняна ресторану;	5
Слюсарна ресторану;	5
Комора прибирального інвентаря.	4
Разом	595
Лоббі бар на 10 місць	
Барна зона	12
Підсобне приміщення	10
Разом	22
Їдальня персоналу на 20 місць	
Торгова зала	38
Роздаткова зона	12
Підсобне приміщення	12
Разом	62

Площа ресторанного господарства, включно з лобі-баром та їдальнею персоналу, при апарт-готелі «Фіка» склала 679 м².

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ

2.1 Екстер'єр та інтер'єр

Для проектного закладу готельного господарства – апартаментів на 140 місць, відповідно до проведених розрахунків та компонування рішення буде спроектовано шестиповерхову будівлю, де перший поверх буде квадратної форми, а житлові поверхи (починаючи з другого по шостий) будуть формою літери зет (z) з англійської, загальною площею 7198 м².

Відповідно з переліку приміщень проектного апартаментів на 140 місць, визначено основні групи приміщень для обслуговування споживачів: приймально-вестибюльна група, господарсько-виробнича група, адміністративна, складська, технічна, приміщення поповерхового обслуговування, житлова група приміщень, фізкультурно-оздоровчі приміщення та приміщення ресторану.

Загальна площа будівлі проектного апартаментів «Фіка», з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} * 1.1 * 1.15 \quad (2.1)$$

$$S_{\text{заг}} = 5690 * 1.1 * 1.15 = 7198 \text{ м}^2$$

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,1 * 1,15$.

$S_{\text{кор}}$ - корисна площа приміщень.

Загальна площа апартаментів «Фіка» становитиме 7198 м².

На першому поверсі розміщено: приймально-вестибюльну групу приміщень, заклади ресторанного господарства, адміністративні та господарсько-виробничі приміщення, складські та технічні приміщення та фізкультурно-оздоровчого призначення.

Площа першого поверху становить:

$$(204+113+149+382+45+595+22+62)*1.1*1.15= 1989 \text{ м}^2.$$

Площа одного житлового поверху, (з другого по шостий) становить:

(7198-1989)/5=1042 м².

Просторова структура апарт-готелю «Фіка»: забезпечує чіткий поділ потоків гостей, обслуговуючого персоналу і відвідувачів блоків громадського призначення, що працюють на поселення; виключає суміщення і перетинання господарських і виробничих маршрутів із маршрутами проживаючих та відвідувачів; забезпечує умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках.

Рішення житлових поверхів з двостороннім використанням коридору, яке використовується при плануванні туристичного комплексу є зручним та економічним. Безпосередньо до коридору прилягає смуга санітарно-ванних вузлів і холів. Номери у готелі будуть розміщені на другому, третьому, четвертому, п'ятому та шостому поверхах.

Блок групи приміщень адміністрації розміщується на першому поверсі будівлі готелю. Адміністрація керує роботою готелю, підтримує контакт з персоналом, а також із зовнішніми зацікавленими особами.

У апарт-готелі «Фіка» розвинена система зв'язку по вертикалі, головну роль в якій виконує комплекс ліфтів. Ліфтів всього 4, два з яких призначені для персоналу та є суміжними з господарсько-виробничими приміщеннями та приміщеннями поповерхового обслуговування. Інші два ліфти для гостей готелю, їх розміщення планується в центральному прямокутнику основи будівлі, для того, щоб їх було легко знайти та вони мали зручний зв'язок із номерним фондом. Сходова клітка знаходиться поруч із ліфтовими шахтами та використовується при аварії, непередбачених ситуаціях, або тими, хто просто не любить чекати.

З технічних приміщень в апарт-готелі на 140 місць передбачено проектування теплопункту, який проектується на задній частині готелю.

Проектований апарт-готель є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням: громадська споруда;
- за ступенем довговічності: не менше 50 років, 2 ступінь;
- за містобудівним значенням: місцевого значення;

- за ступенем вогнестійкості: відноситься до першого ступеню;
- за поверховістю: шестиповерховий;
- за конструктивною схемою: будівля з повним каркасом.

Головною задачею в розробці екстер'єру є створення готелю таким чином, щоб він відповідав стилістиці будівель, котрі знаходяться поруч, тобто не порушував цілісну картинку архітектурного ансамблю вулиці.

Проаналізувавши екстер'єр будівель розташованих на вулиці Жилянська, слід зазначити, що будівлі є досить різними, використовувався стиль ампір, український модерн, також присутній сучасний модерн. Але переважно будівлі виконані в стилі неокласицизм, котрому притаманна античність та плоскі форми.

Отже, основним стильовим напрямом у дизайнерській рішеннях проєктованого апарт-готелю «Фіка» є скандинавський стиль в поєднанні з сучасним неокласицизмом.

Будівля виконана в світлих тонах - бежевий, білий, світло-сірий; також будівля буде мати плоский дах, покритий метало-черепицею з навісом над головним входом, над яким встановлено вивіску з назвою апарт-готелю. В облицюванні будівля апарт-готелю використано фактурну штукатурку, фасадна цегла, а вікна та двері встановлено із високоякісного метало-профілю білого кольору.

Територію навколо апарт-готелю на 140 місць планується огородити живою огорожею з туй, а на прилеглий території висадити велику кількість рослин: самшити, туї, ялівець, кипариси. Пішохідні та автомобільні доріжки на прилеглий території готелю вимощено фактурною плиткою та встановлено дерев'яні лавочки. Основний підхід до будівлі 15 метрів, допоміжні пішохідні доріжки 2 метри. Для освітлення території готелю планується використовувати світильники на декоративних чавунних стовпах висотою 2,5 метри.

Площа ділянки під будівництво апарт-готелю на 140 місць визначено за формулою:

$$S_d = n_3 * N \quad (2.2)$$

де S_d – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

n_3 – норматив площі земної ділянки, m^2 / на місце;

N – кількість місць у готелі.

$$S_d = 50 * 140 = 7000 \text{ м}^2$$

Інтер'єр апарт-готелю створено єдиною композицією як у громадських приміщеннях так і в житлових.

Вестибюль апарт-готелю «Фіка» виконаний у скандинавському стилі, у світлих теплих, білих та бежевих тонах. Колони оброблені високоякісним деревом, на кожній стороні колон – дерев'яні плити. Вестибюль облаштований декоративною штукатуркою, м'якими меблями, журнальними столиками. Зона рецепції у вестибюлі виконана у формі прямокутника, котрий виконаний з дерева (дод. Б).

Стіни громадських приміщень оформлені в скандинавській стилістиці. Сходи обкладені плиткою, поручні дерев'яні прикрашені тонкою стрічкою освітлення, які виконані в загальній скандинавській стилістиці.

Прилегла зона гардероба обладнана дзеркалами, по всій стелі – неонове світло у теплих тонах.

Стіни у номерах виконані із гладких поверхонь, підлога вистелена паркетною дошкою. В якості аксесуарів використовуються: дзеркала в рамах з деревини та настільні лампи. Стелі оброблені натяжною плівкою білого матового кольору.

Меблі виконані із зістареного дерева, в номерах типу люкс та апартамент розміщені двоспальні ліжка, високе узголів'я якого оббито тканиною.

Номери готелю облаштовані високоякісними гарнітурними меблями, в санвузлах – сучасне сантехнічне обладнання. В кожному номері – централізована система управління кондиціонуванням, вентиляцією та освітленням, центральна система пиловидалення.

Санвузли оздоблені плиткою кольору слонової кістки. У номерах апартаментів президентський, люкс, напівлюкс та студіо встановлені ванни, в апартаментів двомісних та одномісних – душові кабінки.

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення апар-готелю «Фіка» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

$$V_{ЗБР} = Y * S_{заг} * K_T * I_K \quad (2.3)$$

де $V_{ЗБР}$ – вартість загально будівельних робіт, тис.грн.;

$S_{заг}$ – загальна площа готелю, м²;

Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на одиницю потужності, у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол.США.

$$V_{ЗБР} = 7198 * 1000 * 1,00 * 28,2 = 202983600 \text{ грн.}$$

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1. зведеного кошторису. Значення вартості готелю «Фіка» розраховуємо у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, грн
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	2029836
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	115700652
2.2	Електротехнічні	8%	16238688
2.3	Сантехнічні	6%	12179016
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	4059672
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	54805572
	<i>Разом за підрозділом 2.</i>		<i>202983600</i>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	4059672
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	1217901,6

Закінчення таблиці 2.1

5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл. 2	405967,2
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	2% гл. 2	4059672
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	2029836
	<i>Разом за підрозділами 1-7.</i>		<i>216786485</i>
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,7% гл.1-7	1517505,4
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	8671459,4
	<i>Разом за підрозділами 1-9</i>		<i>226975450</i>
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	4335729,7
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-7	1083932,4
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	5419662,1
	<i>Усього. Базисна вартість будівництва.</i>		<i>454601259</i>
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	86250671
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості	9092025,1
	<i>Всього по розділу Б</i>		<i>95342696,1</i>
	<i>Разом вартість будівництва</i>		<i>549943955</i>

Загальна вартість будівництва апарт-готелю «Фіка» становить п'ятсот сорок дев'ять мільйонів дев'ятсот сорок три тисячі дев'ятсот п'ятдесят п'ять гривень.

2.2 Дизайнерське рішення номеру готелю

Дизайн готельного номеру складає перше враження про готель і в деякій мірі впливає на якість перебування споживача. Існують загальноприйняті правила в оформленні готельних номерів. Загалом інтер'єр готельного номеру повинен відповідати навколишньому середовищу його середі. В апарт-готелі «Фіка», котрий знаходиться в центральній частині міста буде використовуватися легкий скандинавський стиль, відповідно до сучасних тенденцій.

При оформленні стандартного двомісного апартаменту використовується кольорова гама – білий, сірий, бежевий кольори, котрі займають основний простір. Номер розрахований на дві особи, має одну кімнату з урахуванням кухонного кутка площею 22 м², передпокій 4 м² та санвузол 6 м², загальною площею 32 м².

Стіни ідеально рівні, облаштовані вініловими шпалерами – біло-сірого, біло-коричневого кольорів. В якості декору будуть слугувати килими з яскравими малюнками. Всі приміщення апартаментів – просторі і наповнені повітрям.

У скандинавському дизайні переважають натуральні матеріали, особлива роль відводиться дереву. Тому всі меблі апартаменту, а саме шафи, полиці, ліжка, стільці та стіл виконані з світло-коричневого дерева. Підлога також облаштована ламінатом коричневого кольору.

Стелі оброблені шпалерами під фарбування. Фарба на стелі використовується високоякісна, на водній основі – білого кольору.

Вікна з якісного білого метало-профілю, прикрашатиме прозорий легкий тюль та щільні світло-сірі портьєри. Самі віконні прорізи стандартного розміру 1500 міліметрів шириною та 1800 міліметрів висотою.

Для оббивки дивана, крісел та стільців використовується тканини з льону світло-коричневого кольору.

В спальні на підлозі, поруч з ліжком, постелений килим з яскравим орнаментом. Ліжка з дерев'яного каркасу на ніжках з невисоким узголів'ям. Заправлена постіль білого кольору, вкрита зверху темно сірим простирадлом. По обидві сторони від ліжка розташовані невеликі тумби, з такого самого дерева, як і ліжка. На тумбах розташовані нічні ліхтарі, шапка яких виконана з льонової тканини, а нижня частина з сірого вирізьбленого каменю. Освітлення дає велика тонка люстра білого кольору, управління може здійснюватися пультом з будь-якої точки кімнати та стандартними вимикачами. Диван прикрашають декоративні подушки та плед, з таким самим орнаментом як на килимі поруч з ліжком (додаток В).

Кухонний куток облаштований гладкими білими блискучими поверхнями без фурнітури, всі шафи та кухонні полиці будуть відкриватися за рахунок тиску на дверцята. Техніка та аксесуари – блискучі, сталеві. Фартух кухні прикрашений цегляною кладкою. На підлозі такий самий ламінат, як в основній частині апартаментів. Також на кухні дерев'яний стіл

та дерев'яні стільці, сидушки яких обшиті льоновою тканиною. З техніки на кухні присутні – холодильник, мікрохвильова піч, електрочайник та електрична варильна поверхня, в тому числі є всі необхідні кухонні аксесуари для самостійного приготування їжі, також є посуд розрахований на дві особи. Задля освітлення використовується яскраві лампи, влаштовані в стелю так щоб вони були не помітні (дод. Г).

Передпокій облаштований дерев'яною шафою для верхнього одягу та взуття, дзеркалом в повний зріст та вхідним килимком з яскравим орнаментом. Освітлення здійснюють непомітні лампи в стелі. На підлозі коричневий ламінат.

Стіни ванної кімнати виконані в білій глянцевої кераміці, котра імітує виступи цегли. Стіни, які утворюють куток біля ванної, виділені яскравою плиткою з орнаментом. Стеля оброблена білою матовою плівкою, яка не боїться вологості. Меблі ламіновані під світле дерево, розташовані під раковиною. Кутова ванна білого кольору з матеріалу акрил, унітаз та рукомийник керамічні, також білого кольору. Сушарка для рушників білого кольору та дзеркало над рукомийником. Підлога виконана з плитки котра імітує дерев'яну дошку (дод. Д).

Інші апартаменти апарт-готелю «Фіка» виконані в аналогічному стилі, з використанням таких самих настінних та підлогових матеріалів, меблів та аксесуарів.

РОЗДІЛ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

3.1 Фінансові результати проекту

Апарт-готель «Фіка» за своєю організаційно-правовою формою є товариством з обмеженою відповідальністю.

Повне найменування підприємства - ТОВ «Фіка».

Згідно Цивільного кодексу України товариство з обмеженою, відповідальністю - це засноване одним або кількома особами товариство, статутний капітал якого розділений на частки, розмір яких встановлюється статутом.

Для державної реєстрації товариства з обмеженою відповідальністю необхідні такі документи:

1. Установчі документи в трьох екземплярах (установчий договір і устав);
2. Реєстраційна картка встановленого зразка, що одночасно є заявою про державну реєстрацію;
3. Документ, що засвідчує внесення плати за державну реєстрацію;
4. Документ, що засвідчує сплату засновниками внеску в Статутний фонд Підприємства (такими документами є довідка з банку або акт про приймання у випадку внесення вкладу майном);
5. Свідчення про державну реєстрацію засновників (нотаріально засвідчена копія);
6. Договір оренди приміщення (юридична адреса).

Товариство з обмеженою відповідальністю може здійснювати діяльність за умови і після державної реєстрації в порядку, передбаченому ГКУ та Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців».

Реєстр погоджувальних процедур діяльності апарт-готелю «Фіка», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблицю 3.1.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності апарт-готелю «Фіка»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Київська районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Київський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м.Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Київ
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Київ
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	АТ «ПриватБанк» у м. Київ

Для ТОВ «Фіка» можна виокремити такі особливості формування статутного капіталу:

Установчі документи – установчий договір/статут;

Виконавчі органи – одноосібний директор.

Порядок формування капіталу - сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам (тобто станом на 20.10.2020 року – не менше 50000 грн, з яких не менше 25000 грн. мають бути внесені до реєстрації товариства).

Внутрішньо-організаційні документи, що регламентують працю персоналу апарт-готелю та закладу ресторанного господарства, складають відповідно до чинної нормативно-правової бази.

Додатково до вищезазначених основних документів складено «внутрішні документи» ТОВ «Фіка» за переліком документів, що перевіряються в ході сертифікаційної перевірки послуг готелю:

1. Наказ по підприємству про проведення сертифікації і призначення відповідального для роботи з комісією
2. Нормативні документи («ГОСТ», «ДСТУ», «СанПіН»)
3. Правила внутрішнього трудового розпорядку з розподілом обов'язків
4. Посадові інструкції
5. Трудові книжки, медичні книжки особові персоналу
6. Документи про професійну освіту персоналу
7. Журнали та інструкції з охорони праці та техніки безпеки
8. Сертифікати відповідності на сировину і продукцію
9. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів
10. Журнал на наявність гнійничкових захворювань
11. Бракеражний журнал
12. Договори на поставку продукції
13. Договір на прибирання та вивіз сміття
14. Договір на проведення дезінфекції та дератизації
15. Договір на обслуговування холодильного та технологічного обладнання, договір з енергонагляду.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління проектного готелю є загальна чисельність персоналу та його структура, яка затверджується власником підприємства, якщо інше не буде передбачено установчими документами при визначенні його організаційно-правового статусу, і закріплюється в організаційних схемах та розроблених посадових інструкціях, положеннях про структурні служби.

Для проектованого апарт-готелю «Фіка» на 140 місць обрано лінійно-функціональну структуру управління підприємством.

Лінійно-функціональну (комбіновану структуру управління готелем) створюють із спеціалізованих ланок (змін, бригад) при кожному лінійному керівникові. Ця модель дає керівникам змогу вивчати і приймати рішення стосовно проблем, які виникають, концентрувати увагу на поточній діяльності. Комбінований тип управління усуває недоліки лінійного та функціонального типів.

У додатку Ж наведено схематично організаційну структуру управління проектованим апарт-готелем «Фіка»

У цій структурі управління функціональні ланки позбавлені права безпосереднього впливу на виконавців, вони готують рішення для лінійного керівника, який прямо впливає на виконавців. Передбачено, що першому (лінійному) керівникові у виробленні конкретних питань і підготовці відповідних рішень, програм, планів допомагає спеціальний апарат з функціональних підрозділів (відділів, груп). Подібні структури дозволяють організації краще адаптуватися до багатофакторних ситуацій. Однак, ці структури ще не дають можливості переходу до стратегічного планування та управління, не забезпечують детальну розробку, підготовку та прийняття ефективних рішень. Для вирішення таких завдань підходять штабні структури. Функціональна структура проста в управлінні, але інертна, не гнучка, не орієнтована на нововведення оскільки кожен фахівець відчуває себе в рамках організації практично незамінним.

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сп}$), використовують формулу 3.1:

$$Ч_{сп} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.1)$$

де Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

Чисельність працівників розраховується методом техніко-економічних розрахунків. Порядок розрахунку передбачає визначення ($Ч_{н}$) та середньооблікової чисельності працівників ($Ч_{с.п}$) за формулами:

$$Ч_{н} = P_{м} * (Г_{т} + Г_{пзо}) / КФЧ_{н} \quad (3.2)$$

де $P_{м}$ – кількість робочих місць певної професії;

$Г_{т}$ – час роботи закладу упродовж тижня відповідно до встановленого графіка роботи, год;

$Г_{пзо}$ – час, необхідний для підготовчих та завершальних операцій на тиждень, год;

$КФЧ_{н}$ – нормативний фонд робочого часу одного працівника на тиждень, год.

Розрахунок чисельності покоївок у апарт-готелі «Фіка» на 80 номерів, наведено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Чисельність покоївок у готелі «Фіка»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* К _{зам}
<i>Вища категорія:</i>						
Апартамент президент.	30	8	3,7	1,5	5,2	5,7
Апартамент люкс	30	8	3,7	1,5	5,2	5,7
Апартамент напівлюкс	20	6	3,3	1	4,3	4,7
Апарт. студіо	20	6	3,3	1	4,3	4,7
<i>Перша категорія:</i>						
Апартамент двомісний покращений	10	4	2,5	0,5	3	3,3
Апартамент двомісний стандарт	10	4	2,5	0,5	3	3,3
Апартамент одномісний	20	4	5	1	6	6,6
Разом	140		24	7		34

Середня чисельність покоївок у апарт-готелі «Фіка» склала 34 осіб, з них 26 покоївок працює у першу зміну, а 8 – у другу та третю зміни.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складено штатний розпис готелю відповідно до посадової структури закладу у додатку Е.

Штатний розпис апартамент-готелю – основа для розроблення планового фонду оплати праці працівників.

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлюють за таким алгоритмом:

- вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- формування системи додаткового стимулювання праці.

Розроблення плану з праці в готелі здійснюється з урахуванням кваліфікації працівника та характеру робіт, що виконується, розміру мінімальної заробітної плати, станом на 01.09.2020 - 5000 грн та тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад.

Планування фонду заробітної плати працівників апартамент-готелю «Фіка» наводимо у додатку К. Отже, фонд заробітної плати апартамент-готелю у розрахунку на місяць складає 518350 грн.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці наводимо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Планування преміальної частини фонду оплати праці на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	53900	20	10780
Основний персонал	415050	30	124515
Допоміжний персонал	49400	10	4940
Разом	518350		140235

Розрахунок планового фонду оплати праці апартаментів «Фіка» представлено у таблиці 3.4, де зведено місячний та річний фонди основної та додаткової заробітної плати.

Таблиця 3.4

Розрахунок фонду оплати праці у апартаментів «Фіка»

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	518,3
Місячний фонд додаткової заробітної плати	140,3
Разом місячний фонд оплати праці	658,6
Річний фонд основної заробітної плати	6219,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	1683,6
Разом річний фонд оплати праці	7903,2

Річний фонд оплати праці у апартаментів «Фіка» становить 7903,2 тис. грн.

В основу проектування доходу (виручки) від реалізації апартаментів в перший рік експлуатації готельного підприємства слід покласти планові показники сезонності та структури попиту, рівня використання номерного фонду за категоріями номерів по місяцям року та в середньому за рік, орієнтуючись на результати аналізу аналогічних показників конкуруючих підприємств.

Проведені обстеження на орієнтовні ціни номерного фонду засобу розміщення на плановий рік узагальнено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Орієнтовні ціни номерного фонду апартаментів «Фіка» на плановий рік

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Вища категорія, у тому числі:			
Апартамент президентський	3400	4000	3700
Апартамент люкс	2900	3500	3200
Апартамент напівлюкс	2400	3000	2700
Апартамент студіо	1900	2500	2200
Перша категорія, у тому числі			
Апартамент двомісний покращений	1400	2000	1700
Апартамент двомісний стандарт	900	1500	1200
Апартамент одномісний	700	1200	900

Проектування доходів від експлуатації номерного фонду готелю здійснюється методом прямих техніко-економічних розрахунків, з врахуванням планової кількості туристів та інших відвідувачів, які будуть обслуговані, тривалості їх перебування, структури попиту на окремі категорії номерів, відпускнуої вартості послуг, взаємовідносин з партнерами по бізнесу та надання комерційних знижок.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у апарт-готелі «Фіка» розраховано у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення у апарт-готелі

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Опл), людино/днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11=8+9+10
<i>Вища категорія:</i>											
Апартамент Президентський, 15 шт.	1500	2430	2700	6630	3400	4000	3700	5100,0	9720,0	9990,0	24810,0
Апартамент Люкс, 15 шт	1500	2430	2700	6630	2900	3500	3200	4350,0	8505,0	8640,0	21495,0
Апартамент напівлюкс, 10 шт.	1000	1620	1800	4420	2400	3000	2700	2400,0	4860,0	4860,0	12120,0
Апартамент студіо, 10 шт.	1000	1620	1800	4420	1900	2500	2200	1900,0	4050,0	3960,0	9910,0
<i>Перша категорія:</i>											
Апартамент двомісний покращен., 5 шт.	500	810	900	2210	1400	2000	1700	700,0	1620,0	1530,0	3850,0
Апартамент двомісний стандарт, 5 шт.	500	810	900	2210	900	1500	1200	450,0	1215,0	1080,0	2745,0
Апаратамено дномісний, 20 шт.	1000	1620	1800	4420	700	1200	900	700,0	1944,0	1620,0	4264,0
Разом	7000	11340	12600	30940				15600,0	31914,0	31680,0	79194,0

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, які розраховують за формулою:

$$D_{нф} = \sum_{i=0}^n H_i M_i D K C_i \quad (3.3)$$

де C_i – ціна за номер (місце) i -ї категорії за добу, грн;

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

Kz_i – коефіцієнт завантаження номерів i -ї категорії.

При складанні цінової політики проектного апарт-готелю орієнтувались на середню ціну на послуги з тимчасового проживання апарт-готелі «Senator».

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

Товарообіг ресторану на 105 місць та лоббі-бару на 20 місць при проектованому апарт-готелі «Фіка» як планується буде складатися з двох основних складових:

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

Важливим джерелом валових доходів є доходи від виробничо-торговельної діяльності, що складаються з суми реалізованих торговельних надбавок і націнок ресторанного господарства.

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства на плановий рік приведений у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	7000	11340	12600	30940
1.2. Меню вільного вибору	5250	8505	9450	23205
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки (входить у вартість номера)				
2.2. Меню вільного вибору	220	260	240	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки (входить у вартість номера)				
3.2. Меню вільного вибору	808500	1547910	1587600	3944010
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	808,5	1547,910	1587,6	3944,010

Заключний етап обґрунтування операційних доходів апарт-готелю «Фіка» це узагальнення отриманих результатів розрахунку в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Обсяг операційних доходів проектного апарт-готелю «Фіка» на плановий рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	15600,0	31914,0	31680,0	79194,0
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	808,5	1547,9	1587,6	3944,0
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	16408,5	33461,9	33267,6	83138,0

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності закладу, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток закладу, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

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

Стаття 1: Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, покупних товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства. Розраховано за середнім показником фудкосту 25%, для закладу ЗРГ у проєктованому апарт-готелі «Фіка» - 986,0 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці: розраховані у таблиці 3.4 та склали 7903,2 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок (ЄСВ) - для готельних підприємств встановлено ставку ЄСВ в розмірі 22% загального фонду оплати праці, тобто 1683,5 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів – розраховані у таблиці 3.9 та складають 15748,9 тис. грн.

Таблиця 3.9

Річна сума амортизації основних фондів апарт-готелю «Фіка»

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	549943,1	50	10998,9
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	20000,0	5	4000
3. Інші	3000,0	4	750,0
Разом	581915,4		15748,9

Стаття 5. Витрати на ресурсне забезпечення, в тому числі на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення наведено у таблиці 3.10.

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю «Фіка»

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	5040	1,68	8,5
Опалення	720	1654,4	1191,2
Вода, у тому числі			
- холодна	25000	21,75	543,6
- гаряча	12000	97,89	1174,7
Разом			2918,0

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища. Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страви і товари бруду та пилу. Для підприємств ресторанного господарства встановлені Типові галузеві норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу (Порядок здійснення торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.95 р. № 108).

Типові норми визначають для власника обов'язковий до виконання мінімум безоплатної видачі засобів індивідуального захисту працівникам підприємства.

Для спрощення розрахунків у дипломному проекті приймемо, що 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. Розрахунок суми зносу спеціального одягу готелю на рік здійснюється у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Сума зносу спеціального одягу апарт-готелю «Фіка» на рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	7	1	1600	11,2
Оперативно-виробничий персонал	89	2	1000	178,0
Разом				189,2

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат, визначається у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів апарт-готелю «Фіка» на 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.
Постільний набір 1-спальний	20	2	40	1000	40,0
Постільний набір 2-спальний	60	2	120	1300	156,0
Рушники великі	140	3	420	250	105,0
Рушники маленькі	140	3	420	100	42,0
Заклади ресторанного господарства					
Порцеляновий та фарфоровий посуд	105	3	315	50	15,8
Столові набори	105	3	315	30	9,5
Скляний посуд	105	3	315	35	11,0
Металеві набори	105	2	210	60	12,6
Столова білизна	60	2	120	200	24,0
Разом					415,9

Витрати за статтею 6 становлять 605,1 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду, витрати за цією статтею розраховувати не будемо, оскільки апарт-готель «Фіка» буде новим капітальним будівництвом.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі, що входять до собівартості послуг, в тому числі:

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 6 тис. грн.
- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 15,0 тис. грн.
- плата за землю – 30,0 тис. грн.
- збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 0,6 тис. грн..

Разом по статті – 51,6 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажо-пасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів.

В середньому за день одна машина проходить 80 км. Вартість бензину А-92 станом на 12.11.2020 становить 23,15 грн. Витрати на паливо склали:

$(80 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 23,15) / 1000 = 62,2$ тис. грн;

Стаття 10. Витрати на охорону апарт-готелю визначаємо в обсязі 0,05% від реалізації послуг готелю, тобто 41,6 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів підрозділів рекреаційних послуг, приймають 200 грн на кожного гостя, тобто 28,0 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убитку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від поточних витрат готелю: 3002,8 тис. грн.

Отже, зведені кошториси та розрахунки покладають в основу поточних витрат діяльності апарт-готелю «Фіка» (табл. 3.13). Поточні витрати діяльності поділено на умовно-постійні та умовно-змінні.

Умовно-постійні витрати – це витрати величина яких не залежить від змін обсягів виробництва, на відміну від умовно-змінних витрат.

Таблиця 3.13

Зведений кошторис операційних витрат апарт-готелю «Фіка» на плановий рік

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	986,0	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	7903,2	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1683,5	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	15748,9	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2918,0	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	605,1	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	51,6	ПВ
9.	Витрати на транспортування	62,2	ЗВ
10.	Витрати на охорону	41,6	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	28,0	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	3002,8	ЗВ
	Разом поточні витрати	33030,9	
	• умовно-змінні	16583,7	
	• умовно-постійні	16447,2	

Поточні витрати проектового апарт-готелю «Фіка» на 140 місць склали 33030,8 тис. грн., при цьому умовно-змінні витрати становлять 16583,7 тис. грн., а умовно-постійні – 16447,2 тис. грн.

Прибуток закладу - це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними витратами закладу за певний період.

Маржинальний запас стійкості готелю – це процентне співвідношення планового річного обсягу доходів до доходу в точці беззбитковості діяльності. Для аналізу беззбитковості діяльності проектового апарт-готелю необхідною умовою є поділ витрат підприємства на умовно-постійні та умовно-змінні.

Розрахунки планового маржинального прибутку апарт-готелю «Фіка» узагальнюють у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Маржинальний прибуток апарт-готелю «Фіка» на плановий рік

Показник	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	83138,0
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	79194,0
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	3944,0
2. Податок на додану вартість	16627,6
3. Чистий дохід	66510,4
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	16583,7
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	986,0
4.2. Інші змінні витрати	15597,7
5. Маржинальний прибуток	49927,0
6. Постійні витрати	16447,2
7. Прибуток (збиток)	33479,8

Цільовий прибуток характеризує, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 3.15).

Таблиця 3.15

Планування цільового прибутку проектного апарт-готелю «Фіка» на плановий рік

№п/п	Показник	Значення на 2019 р.	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн		83138,0
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	15	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн		12470,7

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

Алгоритм прямого розрахунку результативних показників операційної діяльності апарт-готелю «Фіка» на перший рік його функціонування наданий у таблиці 3.16.

З таблиці бачимо, що необхідний прибуток менший за можливий, що свідчить про високі можливості проектного готельного підприємства на перший рік створення. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Таблиця 3.16

Основні результати діяльності апарт-готелю на плановий рік, тис. грн

№ пор.	Стаття	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	83138,0
2	Умовно-змінні витрати	16583,7
3	Умовно-постійні витрати	16447,2
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	33479,8
5	Податок на прибуток (18%)	6026,4
6	Чистий прибуток можливий	27453,4
7	Рентабельність операційної діяльності, %	33
8	Чистий прибуток цільовий	12470,7
9	Чистий прибуток плановий	27453,4

3.2 Термін окупності проекту. Ризики проекту

Розрахунок основні показники діяльності апарт-готелю «Фіка» на подальші дванадцять років. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме - дохід від операційної діяльності, чистого прибутку, амортизаційних відрахувань.

Для проектного готелю темп росту товарообігу прогнозується у обсязі 8% річних.

Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 30%). Планові постійні витрати - 16447,2 тис. грн. визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік

експлуатації об'єкта - 15748,9 тис. грн.

Планові показники діяльності апарт-готелю «Фіка» на перші дванадцять років подано у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Основні результати діяльності апарт-готелю «Фіка» на перші дванадцять 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	66510,4	8	16583,7	30	16447,2	33479,5	27453,1
2-й	71831,2	8	17910,4	30	16447,2	37473,6	30728,3
3-й	77577,7	8	19343,2	30	16447,2	41787,3	34265,6
4-й	83783,9	8	20890,6	30	16447,2	46446,1	38085,8
5-й	90486,6	8	22561,8	30	16447,2	51477,6	42211,6
6-й	97725,5	8	24366,7	30	16447,2	56911,6	46667,5
7-й	105543,5	8	26316,0	30	16447,2	62780,3	51479,8
8-й	113986,9	8	28421,2	30	16447,2	69118,5	56677,1
9-й	123105,8	8	30694,9	30	16447,2	75963,7	62290,2
10-й	132954,2	8	33150,5	30	16447,2	83356,5	68352,3
11-й	143590,5	8	35802,5	30	16447,2	91340,8	74899,4
12-й	155077,7	8	38666,7	30	16447,2	99963,8	84969,2
Разом	1262174,2		314708,2		197366,4	750099,3	618076,9

Рішення інвестиційного характеру власники капіталу приймають на підставі розрахункових критеріїв. Оскільки порівнювані показники належать до різних моментів часу, основним завданням є їх порівнянність. Планування обсягу інвестицій, ймовірність і терміни їх повернення, майбутні надходження можуть сприйматися інвестором лише відповідно до об'єктивних і суб'єктивних умов реалізації: прогнозовані темпи інфляції, можливість отримання необхідного інвестору прибутку, ризиків, термінів прогнозу і т. п.

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід, індекс дохідності, індекс рентабельності, період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою:

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

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, пропустимо рівень інфляції на рік становить 105%, ($i - 1,05$);

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом апарт-готелю «Фіка», тис. грн.

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
1-й	581915,4	43202,0	43202,0		
2-й		46477,2	89679,2		
3-й		50014,5	139693,7		
4-й		53834,7	193528,4		
5-й		57960,5	251488,9		
6-й		62416,4	313905,3		
7-й		67228,7	381134,0		
8-й		72426,0	453560,0		
9-й		78039,1	531599,1		
10-й		84101,2	615700,3		
11-й		90648,3	706348,6		
12-й		100718,1	807066,7		
Разом	581915,4	807066,7		618076,9	36161,5

Дисконтований грошовий потік за 12 років експлуатації проекту становитиме 807066,7 тис. грн. Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення апарт-готелю «Фіка» можуть бути окуплені за 12 років експлуатації. Через дванадцять років заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 36161,5 тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KGP_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.5)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KGP – кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу дохідності менше чи 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. Індекс дохідності дорівнює:

$$ID = \frac{618076,9}{581915,4} = 1,06$$

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

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту (формула 3.6):

(3.6)

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%$$

де IP - індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток без амортизації: 618076,9 тис. грн. за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 618076,9 / 12 = 51506,4 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 51506,4 / 581915,4 \cdot 100 = 8,8\%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 8,8%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності розраховується за формулою 3.7:

(3.7)

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП_r}$$

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

ЧГП_r - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.8:

(3.8)

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

Показник періоду окупності проекту складає: 581915,4/12=48492,9 тис. грн.

$$ПО = \frac{581915,4}{48492,9} = 12$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 12 років.

Отже, у розробленому проекті апартаментів «Фіка» на 140 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому.

Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ

Під час написання випускного кваліфікаційного проекту апарт-готелю на 140 місць у місті Київ, розроблено ряд заходів щодо проектування готелів.

Аналіз конкурентного середовища показав доцільним проектування готелю у місті Київ. Для відображення концепції та відповідності до дизайнерських рішень майбутньому готелю запропоновано неймінг «Фіка».

На основі аналізу контингенту потенційних відвідувачів визначено, що відвідувачами готелю будуть люди від 25 до 50 років, з доходом від 20000 до 30000 грн., які приїждять до міста Київ у довгострокові відрядження, в середньому на 3-7 днів.

Визначено концепцію проектованого апарт-готелю та спектр додаткових послуг, до складу яких входить: спортивна зала. Для харчування гостей апарт-готелю передбачено ресторан на 105 місць та лоббі-бар на 20 місць. Для ресторану розроблено меню європейської кухні та сніданок за типом «шведського столу».

Визначено загальну площу проектованого апарт-готелю «Фіка», яка склала 7198 м², поверховість – 6 поверхів. Охарактеризовано конструктивну схему будівлі. Розраховано загальні будівельні витрати, які склали 549943,9 тис. гривень. Розроблено заходи з охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.

Визначено організаційну структуру проектованого апарт-готелю «Фіка», яку вирішено робити за лінійно-функціональною структурою. Розроблено штатний розпис та визначено, що для кваліфікованого обслуговування необхідно 96 осіб персоналу.

Обґрунтовано операційні доходи готелю – 83138,0 тис. грн. Сплановано поточні витрати – 33030,9 тис. грн. та чистий прибуток за перший рік створення та функціонування готелю: 27453,4 тис. грн.

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 12 років.

Отже, у розробленому проекті апартамент-готелю «Фіка» на 140 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-ХІІ.
3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
6. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХІІ.
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
9. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
10. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
11. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
12. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
13. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
14. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
15. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
16. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
17. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку».

18. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
19. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
20. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
21. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
22. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
23. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
24. СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».
25. СНиП 2.04.05-91 «Опалення, вентиляція та кондиціонування».
26. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2002. – 358 с.
27. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч.посіб.-2016.
28. Завідна Л.Д. Готельний бізнес : стратегії розвитку : монографія / Л.Д. Завідна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 600 с.
29. Інновінг в туризмі: монографія / Мельниченко С.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Ткаченко Т.І., Михайліченко Г.І., Босовська М.В, та ін. – К. : КНТЕУ, 2016.
30. Кожухівська Р. Б. Туризм в Україні: стан, фактори та перспектива розвитку / Р. Б. Кожухівська // Всеукраїнський науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка».– 2012.– №3(29). – С. 43-49.
31. Коцупатрий М.М. Облік і звітність в оподаткуванні у схемах і таблицях: навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.030509 "Облік і аудит" / М.М.Коцупатрий, С. І. Ковач, К. В. Безверхий. – К.: КНЕУ, 2015. – 196 с.
32. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 368 с.

33. Крушинська А.В. Оцінка інвестиційної привабливості готельного господарства / А.В. Крушинська / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.nbuv.gov.ua/portal.

34. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.

35. 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.

36. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму: монографія/ Г.І.Михайліченко. –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. –608 с

37. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч.посіб.-К.: В-во Ліра-К, 2016.

38. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. / О.Б. Моргулець. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 384 с.

39. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 584 с.

40. Проектування готелів/ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, Т.І.Ткаченко, І.Ю. Антонюк та ін./ за ред. А.А. Мазаракі/ навчальний посібник для студентів ВНЗ. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2012. - 385 с.

41. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.

42. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.

43. Сучасні концепції, передумови та перспективи розвитку підприємств України (управлінський аспект) : монографія; за заг. ред. К.Ф. Ковальчука. –Донецьк : ЛАНДОН-XXI, 2012. – 342 с.

44. Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Босовська М.В., Полтавська О.В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія /

Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська М.В., О.В. Полтавська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 798 с

45. Ткаченко Т.И., Мельниченко С.В., Босовская М.В. Фундаментальные и прикладные основы эффективности государственного управления : Коллективная моногр. – Тула: Тульский филиал РАНХиГС, 2013. – 445 с.

46. Туристські дестинації (теорія управління, бренд) : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В.Мельниченко, М.Г. Бойко, Г.І. Михайліченко, Н.І. Ведмідь [та ін.] ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 347 с.

47. Управління бізнес-процесами в туризмі. Монографія / С.В. Мельниченко, К.А. Шеєнкова. – К.: - КНТЕУ – 256 с

48. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.

49. HoReCa. Готелі: навч. посіб./А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с

50. Організація туристичних подорожей: електронний підручник – К.: ЦІТ КНТЕУ, 2015. – 392с.

51. Особливості та перспективи розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2016/1/2.pdf>

52. Офіційний сайт Державної служби статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

53. Томаля Т.С. Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі /Т.С. Томаля, Я. І. Щипанова. // Економіка. Управління. Інновації. – 2014. – № 2. – С. 32 – 38.

54. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps/preview>

55. Вибір неймінгу. 14 Скандинавських слів з сенсом [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://lifehacker.ru/skandinavskie-slova/>

56. Дизайн квартир та різних приміщень у скандинавському стилі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://5dom.com.ua/dizajn-kvartiri-v-skandinavskomu-stili-75-foto-interyeriv-ideyi-dlya-remontu/>

57. Дизайн готельних номерів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.4living.ru/items/article/dizain-gostinichnykh-nomerov-normy-i-pravila/>

58. Сутність та особливості апарт-готелів [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://tvoemisto.tv/news/shcho_take_apartgoteli_ta_v_chomu_ih_unikalnist_dlya_lvova_81632.html

59. Що таке апарт-готелі. Переваги та недоліки [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tursvit.info/shho-take-apart-gotel/>

60. Апарт-готелі як інструмент інвестування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://bankchart.com.ua/biznes/biznes_start/statti/apart_goteli_yak_instrument_investuvannya_ta_planuvannya_vidpochinku

61. Історія та особливості Шевченківського району [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B5%D0%B2%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD_\(%D0%9A%D0%B8%D1%97%D0%B2\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B5%D0%B2%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD_(%D0%9A%D0%B8%D1%97%D0%B2))

ДОДАТКИ

Додаток Б

Оформлення вестибюлю апарт-готелю «Фіка»



Додаток В

Оформлення апартаменту апарт-готелю «Фіка»



Кухонний куток в апартаменті



Ванна кімната в апартаменті

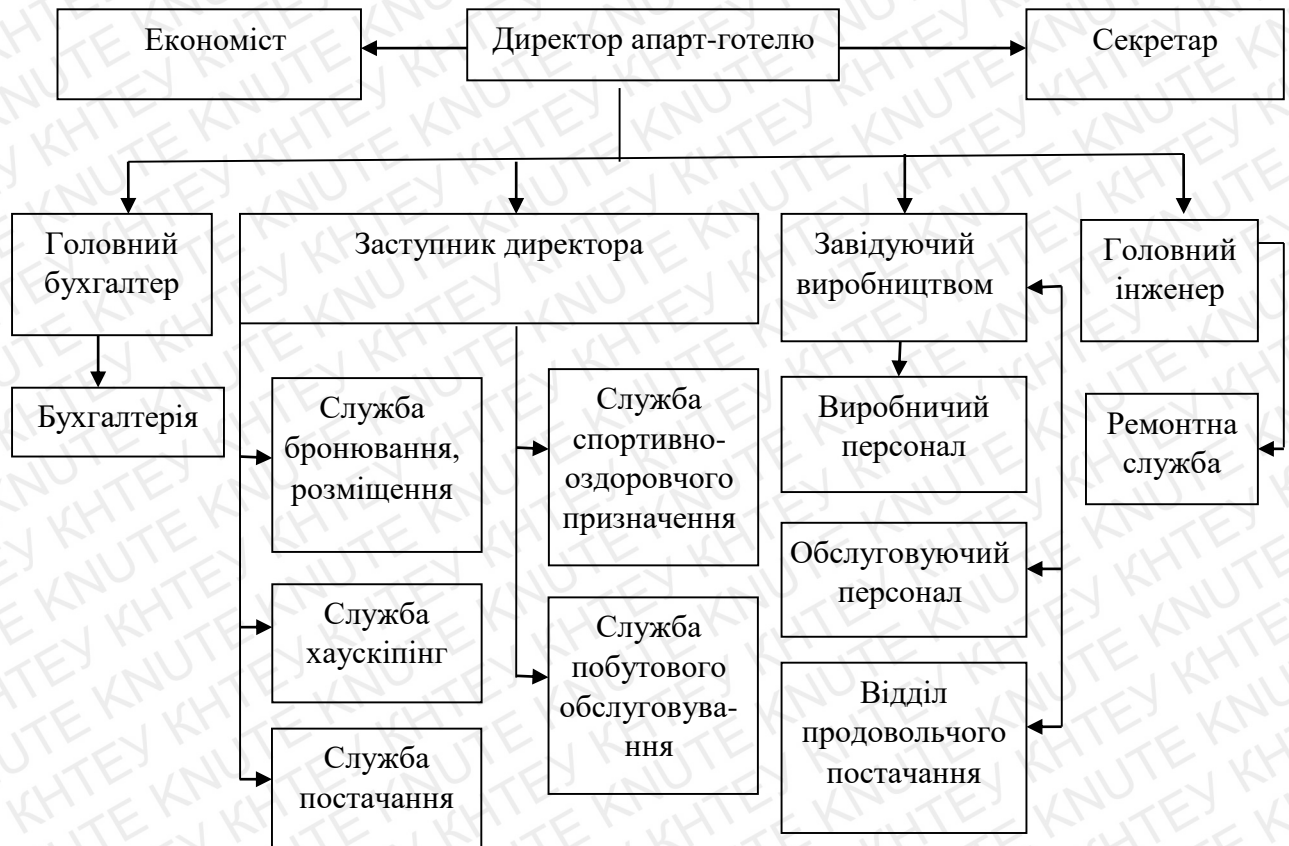


Додаток Е

Посадова структура зі штатного розпису апарт-готелю «Фіка»

Посада	Код професії за ДК 003:2010	Кількість, осіб
Адміністративно-управлінська служба		
Генеральний директор	1210.1	1
Заступник директора	1210.1	1
Секретар керівника	3431	1
Головний інженер	1221.2	1
Головний бухгалтер	1231	1
Бухгалтер-касир	2411.2	1
Економіст	1231	1
Служба організації приймання та розміщення		
Черговий адміністратор	4222	2
Порт'є	9152	2
Агент з бронювання	3415	2
Комірник камери схову	9411	1
Служба хаускіпінг		
Старша покоївка	5142	1
Покоївка	5142	31
Прибиральник службових приміщень	9132	2
Ремонтна служба		
Начальник відділу	1221.2	1
Майстер	2149.2	1
Технік-механік з ремонту устаткування	3141	1
Служба постачання		
Завідувач складу	1226.2	2
Комірник	9411	1
Ресторанне господарство		
Виробничий персонал		
Завідувач виробництвом	1225	1
Кухар	5122	10
Мийник посуду	8221	2
Обслуговуючий персонал		
Адміністратор	4222	2
Офіціант	5123	16
Бармен	5123	2
Служба організації додаткових послуг		
Адміністратор тренажерної зали	4222	1
Чергових тренер	3475	2
Допоміжний персонал		
Прибиральник території	9132	2
Водій	8322	2
Працівник пральні	9132	2
Разом		96

Організаційна структура управління апарт-готелем «Фіка»



Додаток К

Планування фонду заробітної плати працівників апарт-готелю «Фіка» на плановий рік

Посада	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорія	звання	інше		
Адміністративно-управлінська служба							
Генеральний директор	1	11000	700	500		12200	12200
Заступник директора	1	8000	500	500		9000	9000
Секретар керівника	1	6000			400	6400	6400
Головний інженер	1	6000		400		6400	6400
Головний бухгалтер	1	6500	500	500		7000	7000
Бухгалтер-касир	1	6000		500		6500	6500
Економіст	1	6000			400	6400	6400
Служба організації приймання та розміщення							
Черговий адміністратор	2	5500			200	5700	11400
Порт'є	2	5000				5000	10000
Агент з бронювання	2	5000				5000	10000
Комірник камери схову	1	5000				5000	5000
Служба хаускіпінг							
Старша покоївка	1	5600			250	5850	5850
Покоївка	31	5000				5000	155000
Прибиральник службових приміщень	2	5000				5000	10000
Ремонтна служба							
Начальник відділу	1	5300			300	5600	5600
Майстер	1	5100				5100	5100
Технік-механік з ремонту устаткування	1	5200				5200	5200
Служба постачання							
Завідувач складу	2	5300			200	5700	11400
Комірник	1	5000				5000	5000
Ресторанне господарство							
Виробничий персонал							
Завідувач виробництвом	1	5500	500	500		6500	6500
Кухар	10	5800				5800	58000
Мийник посуду	2	5000				5000	10000
Обслуговуючий персонал							
Адміністратор	2	5200			200	5400	10800
Офіціант	16	5000				5000	80000
Бармен	2	5100				5100	10200
Служба організації додаткових послуг							
Адміністратор тренажерної зали	1	6000				6000	6000
Черговий тренер	2	6000	500			6500	13000

Закінчення додатку К

Допоміжний персонал							
Прибиральник території	2	5000				5000	10000
Водій	2	5000			200	5200	10400
Працівник пральні	2	5000				5000	10000
Разом	96	170100	2700	2900	2150	177550	518350