

**Київський національний торговельно-економічний університет**

**Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

# **ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**на тему:**

**«ПРОЕКТ БІЗНЕС-ГОТЕЛЮ В МІСТІ КИЄВІ»**

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

\_\_\_\_\_

*підпис  
студента*

**Бойко (Скопенко) Аліна  
Миколаївна**

Науковий керівник  
к.е.н., доц.

\_\_\_\_\_

*підпис  
керівника*

**Кулик  
Марія Володимирівна**

Науковий консультант  
к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

*підпис  
консультанта*

**Расулов Раміс  
Асімович**

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

\_\_\_\_\_

*підпис  
гаранта*

**Ведмідь  
Надія Іванівна**

Київ 2020

## Київський національний торговельно-економічний університет

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

**Затверджую**

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
проф. Бойко М.Г.  
“ ” 2019 р.

### Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів

Бойко Аліні Миколаївні

(*прізвище, ім'я, по батькові*)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект бізнес-готелю в місті Києві Затверджена наказом ректора від “27” грудня 2019 р. № 4489
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2020 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

*Мета випускного кваліфікаційного проекту* – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання впливу факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на розвиток готельної справи.

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

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

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

Розділ	Консультант ( <i>прізвище, ініціали</i> )	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ Архітектура. Дизайн	2. Расулов Р.А.		

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

Вступ (інвестиційна ідея проекту)

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1. Концептуальне рішення. Локація.
2. Функціональні характеристики.
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.	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	до 18.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.
8	<i>Написання 3 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедрі</i>	20.11.2020 р	20.11.2020 р
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	16.11.2020 р. 18.11.2020 р
12	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>

7. Дата видачі завдання: 28.12.2019 р.

8. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

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

9. Гарант освітньої

Ведмідь Н.І.

програми

*(прізвище, ініціали, підпис)*

10. Завдання прийняв до виконання

студент

*(прізвище, ініціали, підпис)*

## 11. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Студентка Бойко (Скопенко) Аліна виконала випускний кваліфікаційний проект у визначений термін згідно календарного плану. За змістом, структурою та оформленням проект відповідає вимогам. Проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

У випускному кваліфікаційному проекті розроблена концепція бізнес проекту бізнес-готелю – «Grand Royal» у місті Києві. Здійснено оцінювання інженерної, архітектурної та дизайнерської системи проекту; розглянуто питання охорони навколишнього середовища, охорони праці, санітарно – гігієнічні заходи, пожежної та електробезпеки проекту. Обґрунтовано впровадження проекту та доведена ефективність інвестицій.

Випускний кваліфікаційний проект може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії і заслуговує на позитивну оцінку.

## 12. Керівник випускного кваліфікаційного проекту \_\_\_\_\_

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента \_\_\_\_\_

(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

<b>Вступ (інвестиційна ідея проекту ).....</b>	<b>7</b>
<b>Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....</b>	<b>9</b>
1.1. Концептуальне рішення. Локація.....	10
1.2. Функціональні характеристики.....	17
1.3. Організаційний дизайн.....	23
<b>Розділ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ.....</b>	<b>31</b>
2.1. Екстер'єр та інтер'єр.....	32
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю (або на вибір студента – торговельної зали закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи, приміщень готелю).....	35
<b>Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ.....</b>	<b>37</b>
3.1. Фінансові результати проекту.....	38
3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту.....	49
<b>Висновки.....</b>	<b>55</b>
<b>Список використаних джерел.....</b>	<b>57</b>
<b>Додатки .....</b>	<b>60</b>



## ВСТУП

Готельний бізнес - один із найперспективніших і успішно розвинутих напрямків бізнесу в Україні. Особливістю цього бізнесу є орієнтація на Європейські сервісні стандарти й стрімкий перехід до них. Як і будь-який бізнес готельний бізнес прагне до збільшення доходу й шукає ефективні шляхи для досягнення бажаного фінансового результату.

В Україні туристична індустрія як самостійний сектор економіки перебуває в стадії свого становлення. Спостерігається збільшення інвестицій у готельний бізнес, як основного компонента інфраструктури туризму.

**Актуальність теми.** Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні є одним з перспективних напрямів національної економіки. Світовий досвід свідчить, що готельне та ресторанне господарства, розвиваються достатньо швидкими темпами. «У середньому за рік світовий готельний фонд збільшується на 3–5%, а товарообіг закладів ресторанного господарства – на 8%. Розвинені країни світу (Іспанія, Греція, Франція і т.д.) від послуг підприємств індустрії гостинності отримують 70% валового національного доходу і забезпечують 75% зайнятості населення» (Литвинчук, Кляцька, & Терзов, 2017). В Україні для обслуговування туристів використовувалось близько 3162 підприємств готельного господарства різних форм власності з загальною одноразовою місткістю 567,3 тис. місць. Спостерігається збільшення темпів росту підприємств готельного господарства в середньому на 44,5%, що свідчить про розвиток галузі. Згідно з даними Colliers International (Україна), станом на кінець червня 2017 року в Києві працювало 28 готелів категорії 4–5 зірок, 51 готель – категорії 2–3 зірки і близько 21 готелю – категорії 1 зірка.

**Дослідження проблеми.** Дослідженню розвитку готельного господарства, готельних мереж присвячено праці таких закордонних учених, як: О. О. Балашова, М. Вудроу, Г. Клікет, А. Майлер, Р. Мартін, Я. Мюррей, М. І. Кабушкін, В. С. Новіков, Б. Сміт, Р. Розенберг та І. Рикова. Також різні

аспекти розвитку ринку готельних послуг вивчали вітчизняні вчені: Г. А. Андрощук, Л. О. Іванова, Т. В. Буряк, Г. Я. Круль, М. П. Мальська, О. Ф. Моргун, І. Г. Пандяк, П. Р. Пуцентейло, С. В. Скибинський та А. В. Цірат. Однак готельний бізнес постійно розвивається.

**Метою** випускного кваліфікаційного проекту є дослідження можливості, а також доцільності будівництва готельного підприємства в обраному регіоні.

**Завданням** є дослідження місцевості, конкурентоспроможності, актуальності даного типу підприємства, його розвиток та потенціальна вигода.

**Об'єкт роботи.** Дослідження доцільності проектування бізнес-готелю на 5\* в місті Київ.

**Предмет дослідження.** Проект бізнес-готелю 5\* на 160 місць в місті Київ, його сильні і слабкі сторони, конкурентоспроможність, доцільність ділового готелю в місті.

**Новизна даної теми** полягає в розробленні проекту на фоні схожих підприємств, але в наданні більш якісних, профільних, комфортних послуг гостям і відвідувачам даного готелю. Цінність розробленого проекту полягатиме в дослідженні ринку готельних послуг міста Києва, актуальності і доцільності даного типу готелю на ринку, оцінці конкурентних переваг готелю в порівнянні з іншими, перспективи розвитку і розширення готельного підприємства, проведення більшого спектру якісних послуг для гостей та відвідувачів готелю.

В Україні туристична індустрія як самостійний сектор економіки перебуває в стадії свого становлення. Спостерігається збільшення інвестицій у готельний бізнес, як основного компонента інфраструктури туризму.

Результати досліджень були опубліковані в збірнику наукових статей студентів «» (Дод А).



## РОЗДІЛ 1

### КОНЦЕПЦІЯ.ОРГАНІЗАЦІЯ.СЕРВІС.

#### 1.1.Концептуальне рішення. Локація.

**Печерський район** — найменший за територією та населенням район міста Києва, розташований у центральній частині столиці на правому березі Дніпра. На його території, окрім промислових, наукових, навчальних та культурних закладів, розташовані Офіс Президента України, Верховна Рада України, Кабінет Міністрів України, Національний банк України, Прокуратура України, Палац спорту, головні офіси багатьох українських банків та корпорацій.

Печерський район відзначається насиченістю культурно-мистецькими закладами: це — Український дім, Палац дітей та юнацтва, Центр культури, просвіти та дозвілля Збройних Сил України (будинки офіцерів), дев'ять державних музеїв, 21 бібліотека, 7 палаців та будинків культури, два театри і три театри-студії, 4 кінотеатри, Центральний парк культури і відпочинку, Національна філармонія України, Міжнародний центр культури і мистецтв, дитяча картинна галерея і три дитячі музичні школи. Встановлено й районне свято, яке відзначається раз на два роки. Печерський район живе цікавим багатогранним життям.

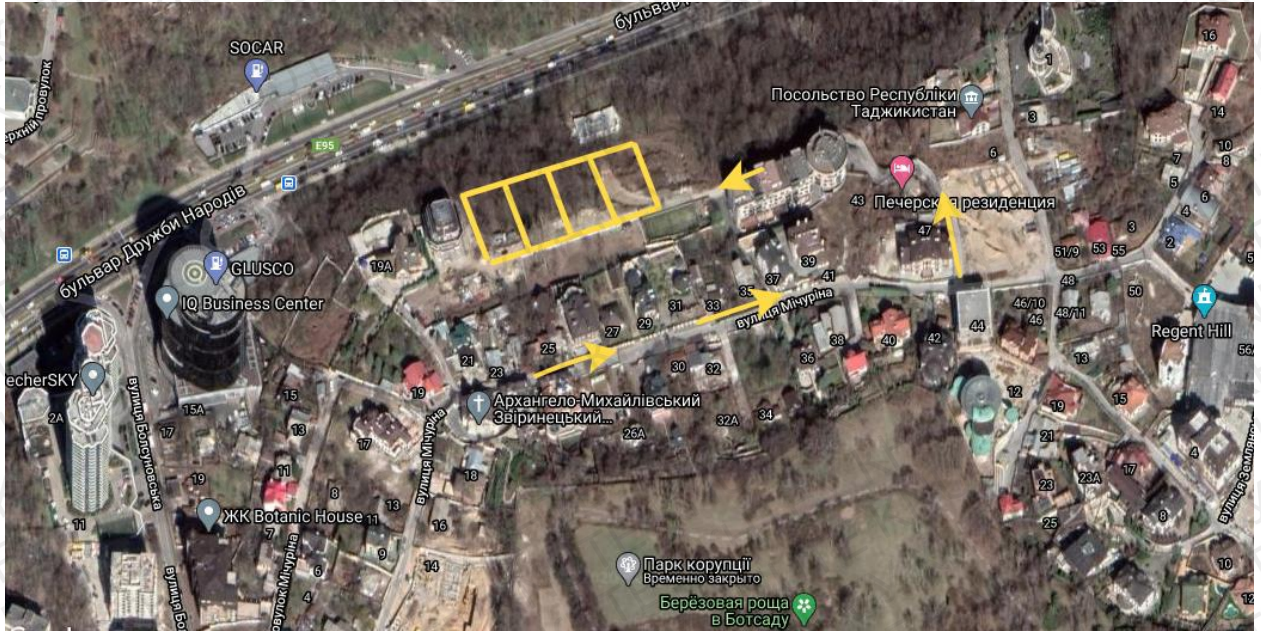
Печерськ - історичний і діловий центр столиці.

Нарівні з пам'ятниками архітектури, музеями і парками тут зосереджена велика кількість скляних офісних будівель, бізнес-центрів, посольств і дорогих бутиків.

Отже , Печерський район – дестинація для функціонування готелю.



Готельно-ресторанний комплекс планується побудувати у місті Київ за адресою провулок Мічурина. Поруч з проєктованим готелем знаходиться м. Дружби Народів, ботанічний сад ім. Гришка.



**Рисунок 1.1 Місцезнаходження готелю**

Для відображення рівня готелю та відповідності категорії \*\*\*\*\* було обрано назву готелю – «Grand Royal». Неймінг готелю спрямований на формування позитивного іміджу м. Києва для потенційних туристів.

**Функціональні характеристики підприємств готельного господарства  
Подільського району м. Києва**

№ пор.	Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Sky Loft Hotel Kyiv by Rixwel ****, вулиця Еспланадна, 17	310	620	Стильний готель (колишній Aloft Kiev Hotel), розташований в самому серці ділового та історичного центру Києва, являє собою сучасне 27-поверхова будівля з 310 номерами в урбаністичному стилі з комфортним рестораном, і 4 ультрасучасними конференц-залами.
2	Park Inn by Radisson Kyiv Troyitska **** ,вул. Велика Васильківська 55	152	304	Бізнес центр з Wi-Fi, приміщення для проведення конференцій. Номери в Park Inn by Radisson Kyiv Troyitska обладнані ТВ з плоским екраном, кондиціонером і холодильником. ,фітнес центр
3	Готель Президент, ****, вул. Госпітальна 12	374	748	Номери в обладнані ТВ з плоским екраном, кондиціонером і міні-баром. Гості можуть бути постійно на зв'язку завдяки безкоштовному Wi-Fi, також в готелі є басейн з підігрівом і лобі.



О Отже, конкурентне середовище у Подільському районі формують 3 засобів розміщення, з яких два готелі категорії \*\*\*\*\*. Зважаючи на те, що на господарську діяльність готелю впливає діяльність прямих конкурентів, у таблиці представлено результати оцінки конкурентів.

Таблиця 1.2(Назва)

Показники	Назва готелю	
	Sky Loft Hotel Kyiv by Rixwel	Готель Президент
Місце розташування	4	5
Транспортна доступність	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	4
Якість обслуговування	5	4
Асортимент додаткових послуг	4	4
Рівень ресторанного обслуговування	5	4
Система бронювання	4	4
Вартість проживання, цінові знижки ,програми лояльності	4	5
Рівень безпеки туристів	5	5
Середній бал	41	40

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

Готель «Grand Royal» належить до типу «готель ділового призначення».

Крім послуг проживання, харчування, додаткових послуг для споживачів також плануються такі послуги:

- Оренда офісного приміщення
- Оренда конференц-залу
- Оренда залу для проведення нарад
- Організація ділових заходів

**Місія готелю** – надання послуг високої якості та комфортне проживання.

Реалізація місії готелю базується на створенні системи надання доступних та якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

**Мета господарської діяльності готелю** – надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому рівні з дотриманням високих стандартів готельного бізнесу.

Таблиця 1.3

**Концептуальне рішення готелю «Grand Royal» \*\*\*\*\*, м. Київ**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
<b>Характеристика місця розташування</b>	
Країна(місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту	Печерський район
Адреса розташування готелю	Провулок Мічурина
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, додаткові послуги
Тип підприємства	Готель для проведення ділових зустрічей та масових заходів
Категорія	5*
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Керівники підрозділів 3. Спеціалісти 4. Обслуговуючий персонал 5. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-організаційна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Ділові туристи та учасники масових та світських заходів
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний
<b>Розміщення</b>	
Вид	Готельне підприємство
Рівень комфорту	Готель *****
Місткість	90 номерів

Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Напівлюкс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	20	50	8	7	5
Дизайнерський стиль	модерн	модерн	модерн	модерн	модерн
<b>Харчування</b>					
Тип закладів	Ресторан		Лобі-бар		
Організація харчування	Вільний вибір		Вільний вибір		
Кількість місць	150		70		
Режим роботи	7:00-22:00 (без вихідних)		12:00-00:00 (без вихідних)		
Форма обслуговування	Повне або часткове обслуговування (за участю офіціантів)		Часткове обслуговування (за участю офіціантів, бармена)		
Дизайнерський стиль	модерн		модерн		
<b>Бізнес-послуги</b>					
Тип	Конференц-зал	Зала для нарад	Бізнес-центр	Офісне приміщення	
Режим роботи	8:00-22:00	8:00-22:00	цілодобово	цілодобово	
Дизайнерський стиль	європейський	європейський	європейський	європейський	
<b>Побутове обслуговування</b>					
Тип	Салон краси		Пральня, хімчистка		
Режим роботи	8:00-22:00 (без вихідних)		7:00-18:00 (без вихідних)		
Дизайнерський стиль	європейський		європейський		
Ознаки концепції			Характеристика ознак		
<b>Рекреаційні послуги</b>					
Тип	Басейн	Тренажерна зала	Спа-центр		
Режим роботи	8:00-22:00 (без вихідних)	7:00-23:00 (без вихідних)	10:00-21:00 (без вихідних)		

Під час розроблення концептуального рішення готелю «Grand Royal» у м. Києві було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень(корпусний), оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації.

Межі земельної ділянки можна охарактеризувати так :

Площа озеленої території загального користування – 4000 м

Відстань до аеропорту «Бориспіль» - 21 км

Відстань до аеропорту «Київ» -14 км

Відстань до Центрального залізничного вокзалу – 11 км

*Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкта*



Розрахунковий час у готелі – 12:00. Час заїзду - 10:00. Таку форму було обрано для зручності подальшого надання готельних послуг.

#### *Послуги проживання*

До складу проєктованого готелю входиме житлова частина , представлена готелем (\*\*\*\*\*) на 90 номерів із загальною місткістю 160.

#### *Дизайнерське рішення приміщень готелю*

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – модерн.

Стиль вибрано за такими критеріями:

- плавне перетікання ліній і кольору, імітація природних форм рослин
- меблі прості і функціональні
- приглушені м'які кольори

Модерн (від фр. Moderne - сучасний) - художній напрям в архітектурі, декоративно-прикладному та ін. видах образотворчого мистецтва, поширене в останньому десятилітті XIX - початку XX століття (до початку Першої світової війни). Основна художня ідея, що домінувала в цей період - подолання еkleктизму попереднього розвитку, пошук гармонії мистецтва і життя в промислову епоху. Майстри модерну прагнули поєднати художні та утилітарні функції створюваних творів, залучити до сфери прекрасного всі сфери діяльності людини, реалізувати ідеї «перетворення життя засобами мистецтва». У цьому вони дотримувалися традицій романтизму і символізму.

Відмінними рисами модерну є відмова від прямих ліній і кутів на користь більш природних, «природних» ліній, інтерес до нових технологій, а також розквіт прикладного мистецтва.

#### **Локація**

Готель «Grand Royale» - це ідеальний вибір для цінителів елегантності і самих приголомшливих заходів в Києві. Завдяки розташуванню в Печерському районі від готелю можна всього за дві хвилини дійти до Ботанічного саду ім. Гришка , пам'ятнику Батьківщина-мати , архітектурних пам'яток і різних ресторанів.

До середини минулого століття Печерськ був військово-адміністративним центром Києва. В районі досі збереглися оборонна фортеця, вежі і будинок арсеналу, на території якого тепер знаходиться популярний культурний центр «Мистецький Арсенал».

За радянських часів поряд з царськими особняками з'явилися багатоповерхові житлові будинки, а в роки незалежності - сучасні висотні будівлі і бізнес-центри. Сьогодні Печерськ - один з найпрестижніших мікрорайонів Києва, на території якого знаходяться пам'ятки світового масштабу: Києво-Печерська Лавра, парк Слави і Батьківщина-мати.

Респектабельний Печерськ - район бізнесменів, політиків і мільйонерів. Центральне місце розташування, великий вибір елітного житла і комерційної нерухомості, швидкий доступ до нічної і культурного життя Києва залучають успішних ділових людей, перспективних молодих фахівців і забезпечену молодь.

Крім пам'ятників архітектури, в районі знаходяться популярні туристичні визначні пам'ятки: музей Другої світової війни, Київська фортеця, Печерський ландшафтний парк, де регулярно проводять виставки квітів.

З Печерська легко добиратися в будь-який район міста. Тут знаходяться станції двох ліній метрополітену: Святошинсько-Броварській і Сирецько-Печерській, по бульвару Лесі Українки і вулиці Івана Мазепи ходить наземний громадський транспорт. До сусідніх центральних мікрорайонів можна дійти пішки.

## **1.2 Функціональні характеристики**

### **Бронювання. Дистрибуція**

Бронювання номерів та додаткових послуг у готелі «Grand Royal» можна буде через систему централізованого бронювання, на сайті готелю чи подзвонивши безпосередньо у службу бронювання.

Система централізованого бронювання дає змогу :

- робити запит номерів у готелі отримувати запит системи
- підтверджувати бронювання і отримувати розрахунок вартості номера
- робити зміни в бронюванні

Оскільки готель «Grand Royal» середньої потужності(150 місць), відділ бронювання не передбачається, контроль за процесом бронювання здійснюватиме черговий адміністратор.

Процес реалізації та контролю дистрибуції здійснюватиме автоматизована система сформована за принципом модульної:

#### 1.Модуль адміністративної служби.

За допомогою системи Fidelio служба контролює стан номерного фонду, а саме відслідковує рух статусів номерів та інших додаткових послуг, процес резервування і реєстрації гостей.

#### 2.Модуль відділу резервування.

- присвоює номерам тарифний статус ,контролює відповідність інформації про стан номерного фонду.
- резервує готельні номери та додаткові послуги.
- запобігає виникненню ситуації перевищення попиту над кількістю вільних номерів.

#### 3.Модуль роботи покоївок.

- присвоює статус номерам : «чистку не проведено» , «чисто» і «готово для продажу».
- надає інформацію про стан номерного фонду, наповненість готелю.

#### 4.Модуль маркетингу і продажу.

- збирає, систематизує та аналізує інформацію про ринок.
- формує бази даних клієнтів.
- диференціює ціни на послугу проживання та інші додаткові послуги.

Проектування дистрибуції в готелі «Grand Royal» направлене на формування контингенту постійних клієнтів. Крім основних заходів



просування та для підвищення рівня продажів, у готелі буде використана інтернет – дистрибуція – це інструмент управління та оптимізації бронювань і доходів готелю, одержаних за допомогою онлайн каналів бронювання.

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

Для організації розміщення клієнта в готелі «Grand Royal» запроєктовано службу прийому та розміщення(Reception).

Reception буде укомплектована стійкою портє, технічним устаткуванням, файлами для реєстраційних карт, картками для виготовлення електронних ключів, рекламно-інформаційною продукцією, касовим апаратом.

Реєстрація та розміщення клієнта здійснюватиме черговий адміністратор та портє. Черговий адміністратор перевіряє чи був заброньований номер, інформує клієнта про можливості його поселення, допомагає вибрати номер та пропонує клієнту заповнити анкету(реєстраційну картку). Далі черговий адміністратор формує кредитний рахунок клієнта, вводить його дані у автоматизовану систему. Портє виготовлює ключ, який слугуватиме і візитною карткою гостя і передає клієнту та повідомляє номер кімнати посильному. Посильний заносить речі клієнта в кімнату та ознайомлює з правилами проживання в готелі.

Виселення клієнта відбувається у розрахунковий час – 12:00. Клієнт покидає номер, покоївка перевіряє стан номеру та повідомляє у службу прийому та розміщення. Черговий адміністратор перевіряє стан кредитного рахунку гостя та готує рахунок. Клієнт біля стійки портє розраховується за отримані послуги. Швейцар організовує подачу автомобіля до центрального входу готелю. Посильний допомагає клієнту винести його речі з готелю та погрузити в автомобіль. Швейцар бажає щасливої дороги та запрошує до готелю наступного приїзду.

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

У готелі «Grand Royal» передбачено посаду Guest relation , працівника , який перебуває у постійному контакті з клієнтами. Він виконує такі функції:

- робота зі спеціальними пропозиціями та скаргами клієнтів
- ведення інформаційної бази клієнтів
- формування бази постійних клієнтів
- за вимогою надати споживачам повну інформацію про готель
- контроль за дотримання стандартів обслуговування в готелі
- комунікація з корпоративними клієнтами
- перевірка номерів перед заїздом

У готелі «Grand Royal» передбачено обслуговування у номерах готелю (Рум-сервіс). Для реалізації даної послуги передбачено підготовку бригади офіціантів, які матимуть необхідні знання та навички для обслуговування у номері.

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

Службу хаускіпінг очолює менеджер, якому підлегли покоївки, чергові на поверхах, супервайзери, стюарди та деякі інші категорії працівників. Основним обов'язком покоївок є прибирання номерів.

Прибирання номерів є щоденним, після виїзду проживаючого та генеральним. Щодня покоївка виконує поточне і проміжне збирання номерів. Прибирання номерного фонду здійснюється в такій послідовності: спочатку роботи ведуться в заброньованих номерах, потім прибираються номери, які звільнилися від проживаючих гостей, в останню чергу виконуються прибирання в зайнятих приміщеннях.

Прибирання проводиться під час відсутності гостя. Якщо ж гість знаходиться в номері, необхідно одержати в нього дозвіл на прибирання.

Процес поточного прибирання складається з провітрювання приміщення, прибирання і миття посуду, прибирання ліжок, тумбочки, столу, видалення пилу, прибирання санітарного вузла.

В обов'язки покоївки також входить перевірка збереження устаткування номера.

Щоденне проміжне прибирання в номерах робляться у міру потреби та за наявності умов для прибирання.

Після виїзду гостей у додаткові функції покоївки входять: приймання номера, зміна постільної білизни і рушників, заміна інформації, що є в номері.

Генеральне прибирання номерного фонду і всієї житлової частини готелю здійснюється не рідше одного разу за 10 днів.

### **СПА(SPA).Фітнес(Fitness).**

Для організації СПА, Фітнес у готелі «Grand Royal» було організовано спеціальні приміщення ,об'єднані у блок , що забезпечують зручність для клієнтів та технічного обслуговування.

#### ***СПА зона складається з :***

1. Вхідна група, до складу якої входять рецепція, зона очікування.
2. Б'юті-зона, вона розрахована на 3-4 робочих місця, куди входять перукарня, кабінети педикюру і манікюру.
3. Косметологія. Є кабінет для комплексного догляду за тілом та обличчям. Надаються процедури, спрямовані на безопераційне омолодження із застосуванням комплексу лазерних, RF і IPL технологій.
4. Чоловічі і жіночі роздягальні.
5. Комплекс басейнів - гідромасажний, спортивний, дитячий, для процедур аквааеробіки.
6. SPA-зона також включає в себе комплекс масажних кабінетів, кабінети комплексного відновлення і релаксації.
7. Адміністративні та службові приміщення для обслуговуючого персоналу.
8. Технічні приміщення.
9. Туалети.



На рецепції знаходиться адміністратор ,який надає гостям повну інформацію про кожну зону, ціни , проводить оформлення та приймає оплату послуг.

#### **Фітнес зона :**

Тут облаштовано зону кардіотренажерів, тренажерів для силових навантажень, зону для роботи з вільними вагами і стрейчингу.

В фітнес зоні є черговий тренер ,який при необхідності надає інформацію про тренажери та як правильно на них займатися.

Також у гостя є можливість взяти особистого тренера для проведення тренування.

На вхідній зоні є адміністратор , який надає повну інформацію про користування фітнес зоною.

#### **Конференц сервіс.**

За конференц сервіс в готелі «Grand Royal» відповідає конференц менеджер.

Він виконує такі функції:

- Запрошення та реєстрація учасників (по телефону, факсу, і ін.).
- Підбір місця для проведення заходу
- Оформлення місця проведення.
- Підготовка роздаткового матеріалу, канцелярського приладдя.
- Зустріч учасників.
- Розміщення учасників.
- Супровід учасників.
- Організація харчування: кава-паузи, обіди, фуршети, банкети.
- Координація дій всіх елементів заходу.
- Презентація програм.
- Збір зворотного зв'язку.
- Оформлення документації.

#### **Ресторани. Бари.(Food Beverage).**

Служба Food&Beverage здійснює обслуговування клієнтів в ресторані, барі готелю.

Проводить обслуговування банкетів і заходів в банкетних залах готелю; відповідає за приготування їжі, зберігання продуктів і напоїв, за прибирання приміщень на кухні, миття посуду; займається прийомом замовлень і доставкою їх в номери, в деяких готелях займається контролем та поповненням продуктів і напоїв в міні-барах; відповідає за організацію обслуговування в їдальні для персоналу.

Служба організації харчування включає в себе: кухню, відділ банкетного обслуговування, відділ ресторанного обслуговування, службу обслуговування на поверхах, відділ барного обслуговування, відділ кейтерингу.

Очолює службу менеджер служби організації харчування.

До складу служби входять : шеф повар, кухарі, метрдотелі, хостес, офіціанти, бармени, співробітники *Room-service*, касири в ресторанах і кафе, персонал різних цехів на кухні, персонал робітничій їдальні, прибиральники.

В готелі «Grand Royal» функціонують ресторан та лобі-бар.

Ресторан «Claude Mone» працює з 7:00-22:00 без вихідних. Для гостей запропоновано безліч страв європейської кухні.

Лобі-бар «Bar12» працює з 12:00-00:00. Тут для гостей представлено широкий вибір алкогольних та безалкогольних напоїв, легких закусок, десертів.

В ресторані та лобі барі може бути повне або часткове обслуговування офіціантами та барменами.

Повне обслуговування офіціантами забезпечує більш високу культуру обслуговування і застосовується при проведенні банкетів та прийомів, а також при обслуговуванні споживачів у вечірні години.

Часткове обслуговування офіціантами здійснюється також при обслуговуванні за типом "шведського столу" і за фуршетними столами-буфетами. Цей вид обслуговування використовується на сніданках.

### 1.3. Організаційний дизайн

В готелі «Grand Royal» лінійно організаційна структура управління.

У такій структурі кожен підлеглий має тільки одного керівника, а кожен керівник кількох підлеглих. Перевагами такої структури управління є - оперативність прийняття та реалізації управлінських рішень, простота реалізації функцій управління, чітко виражена відповідальність.

Кількість персоналу - 36 осіб + генеральний директор

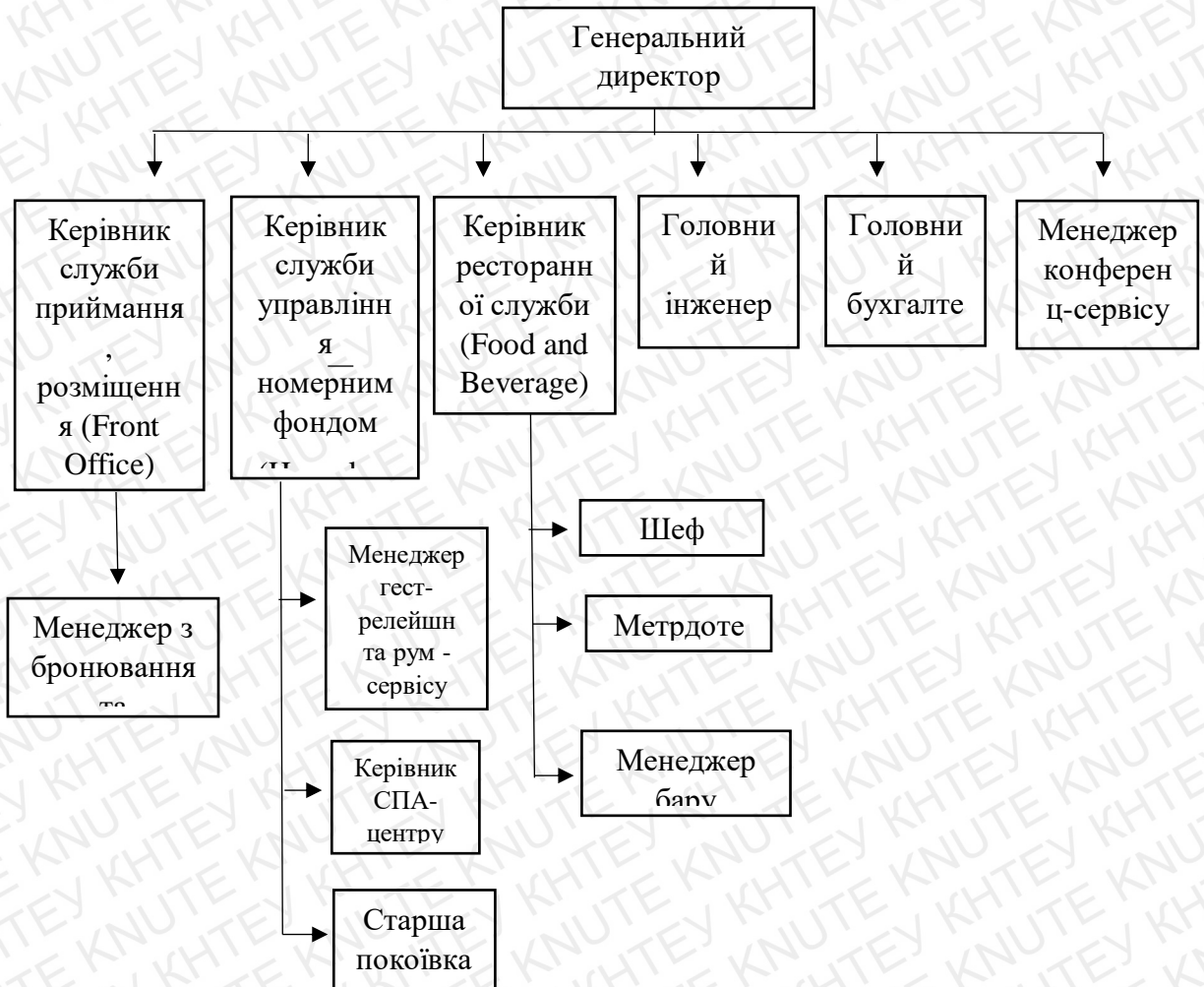
1. Бухгалтер (2).
2. Адміністратор служби прийому і розміщення (4).
3. Покоївки (10).
4. Спеціаліст інженерно-технічної служби (3).
5. Менеджер відділу матеріального постачання (2).
6. Працівники ресторану (5).
7. Масажисти (2).
8. Працівники відділу рекреаційних послуг (4).
9. Працівники відділу побутових послуг (4).

Дана структура управління є лінійною. При ній лінійні керівники є єдиноначальниками, а їм надають допомогу функціональні органи. Для даного підприємства функціональним органом будуть адміністратори, саме вони контролюватимуть роботу всіх інших співробітників. У поданій структурі управління за допомогою жорсткої системи контролю, забезпечується чітка робота кожної підсистеми та організації в цілому. Вона має такі позитивні аспекти, як, швидкість у прийнятті та реалізації рішень з приводу функціонування і обслуговування готелю. Також тут чітко виражені відповідальні (адміністратори) за виконання доручень генерального директора.

При такій структурі директор готелю організовує та забезпечує ефективну його діяльність; розроблює стратегію розвитку та здійснює контроль за якістю надання послуг; організовує ефективні зовнішні



комунікації; забезпечує раціональне використання , облік і розподіл номерів та місць; скеровує роботу персоналу і служб підприємства; забезпечує рентабельне функціонування; ведення і своєчасне подання господарсько-фінансової звітності; вживає заходи забезпечення готелю матеріально – технічними ресурсами та персоналом.



**Рисунок 1.2 – Схема лінійної організаційної структури управління**

Переваги цієї організаційної форми управління полягають в оперативності та конкретності, здатності до самоуправління. Керівник особисто контролює виконання основних бізнес – процесів та знає поточний стан справ у готелі.

Формування плану по персоналу необхідно для формування витрат на оплату праці працівників. План по персоналу враховує кількість співробітників по кожній посаді і суми заробітної плати. Підбір персоналу

для проєктованого готелю планується здійснювати перед пуском виробництва з урахуванням наступних вимог:

- наявність професійної підготовки та кваліфікації з даної спеціальності;
- наявність досвіду роботи на аналогічних підприємствах;
- комунікабельність, вміння працювати з клієнтами;
- знання нормативних документів, що регламентують роботу в сфері обслуговування і сервісу.

***Функції генерального директора:***

- управління всією господарською діяльністю готельного підприємства;

- несе відповідальність за затвердження бюджету готелю;

- визначає стратегічні напрямки діяльності, які передбачають орієнтацію на певний сегмент туристичного ринку;

- впроваджує і дотримується єдиної політики організації праці та інших функцій, зокрема експлуатації, збуту, дотримання норм і правил з охорони праці, підвищення кваліфікації кадрів, дотримання стандартів якості та ін.;

- періодично здійснює перевірку і оцінку технічного стану готельного підприємства;

- користується всіма видами банківських послуг, зокрема кредитами, відкриває та розпоряджається рахунками, підписує чеки на отримання готівки та ін.;

- має право позову і відповіді на суді, а також представляє готель в усіх адміністративних установах;

- підписує угоди, зобов'язання, доручення;

- приймає рішення щодо системи тарифів, розрахунків із клієнтами.

***Функції керівника служби прийому та розміщення:***

- координує роботу менеджерів служби бронювання, прийому та розміщення, обслуговування номерів, менеджера з обслуговування
- забезпечує необхідний рівень обслуговування і утримання приміщень згідно з категорією готелю;
- приймає необхідні заходи з максимального збільшення доходів від використання номерів;
- здійснює контроль за витратами на виробничі потреби підпорядкованих служб;
- забезпечує відповідність згідно стандартів зовнішнього вигляду і вимог особистої гігієни всього обслуговуючого персоналу;
- здійснює регулярну перевірку стану номерів готелю, коридорів, холів та інших приміщень, що використовуються гостями, з метою дотримання належного стану згідно виробничих вимог;
- щоквартальну інвентаризацію і складає замовлення на необхідні у використанні ресурси;
- реагує на скарги гостей стосовно функціонування підпорядкованих служб, приймає заходи щодо локалізації конфліктних ситуацій з гостями та серед персоналу;
- відповідальність за впровадження і програму підвищення кваліфікації у контрольованих службах;
- здійснює управління черговими денної і нічної зміни, щоденно аналізує їхню звітну документацію.

***Функції керівника служби управління номерним фондом:***

- контроль якості обслуговування, стану обладнання і комфорту у номерах, приміщеннях громадського та службового призначення;
- приймання необхідних заходів із максимального збільшення доходів від сплати за проживання у готелі, підвищення зайнятості готельних номерів;
- проведення моніторингу системи тарифів на послуги у номерах, визначення у співпраці з економічним відділом та комерційною службою оптимального тарифу;



- ефективно використання підпорядкованого персоналу та контроль з метою своєчасного виконання обов'язків;
- організація контролю і управління роботою систем безпеки у готелі для забезпечення безпеки гостей і персоналу, їхнього майна;
- підбір персоналу здатного ефективно виконувати функціональні обов'язки у службі;
- підготовка і аналіз звітів про перевірку і прогнозування використання номерного фонду впродовж 3 днів, 10 днів, 3 місяців і 12 місяців, які охоплюють аналіз бронювання, неприбуття, блоки номерів, люкси, спеціальні пропозиції, з метою здійснення постійного контролю за номерами, що забезпечує найвищу частку їхньої зайнятості при найвищій середній вартості номера;
- ретельний контроль за витратними матеріалами (миючі засоби, постільна білизна, посуд та ін.), моніторинг ринку витратних матеріалів, укладання угод щодо їх поставок;
- контроль і управління роботою готельної пральні для забезпечення ефективної підготовки чистої білизни, необхідної для утримування на високому рівні номерів і ресторану;
- координація роботи з іншими службами (службою прийому і розміщення, бронювання, інженерно-експлуатаційною, комерційною);
- забезпечення підвищення професійно-кваліфікаційного рівня підлеглих;
- регулярне проведення інвентаризації;
- підтримування у колективі принципів високої культури і моралі.

***Функції керівника ресторанної служби:***

- складає меню
- забезпечує постачання необхідних продуктів
- розподіляє по ділянкам обслуговуючий персонал
- контролює якість готової продукції
- контролює рівень обслуговування

**Функції головного інженера:**

- розподіляє щоденні замовлення, які надходять від служб і персоналу готелю на виконання робіт та їхнє завершення у термін під контролем заступника головного інженера;
- складає графіки проведення робіт з профілактики і ремонту, розподіляє згідно з графіком функції у виконанні робіт;
- відповідає за використання опалювальних систем, водопостачання, засобів зв'язку тощо відповідно до експлуатаційних вимог технічного обладнання;
- контролює дотримання правил охорони праці й техніки безпеки працівниками;
- реєструє дані, готує місячний звіт з роботи служби для керівників закладу розміщення;
- контролює ефективне використання необхідних у технологічному процесі ресурсів;
- інструктує працівників стосовно безпеки у випадку виникнення пожежі, виходу газу й інших непередбачуваних технологічних процесів;
- складає бюджет служби, контролює його виконання і витрати у процесі функціонування служби;
- забезпечує навчання та практичну підготовку інженерно-технічного персоналу;
- вирішує спільно з директором готелю або менеджером кадрової служби проблему кадрового забезпечення служби;
- розробляє плани поточного та перспективного технічного переобладнання закладу розміщення;
- контролює раціональне використання енергоресурсів, їхню економію.

**Функції головного бухгалтера:**

- контроль ефективності фінансових потоків у готелі, забезпечення оптимальних витрат і відрахувань;

-складанням річного плану фінансових потоків з урахуванням перспективного планування економічного стану готелю - обсягу збуту, прибутку і рівня раціональної організації праці.

-розробка кошторису для працівників, здійснює контроль за рівнем витрат;

-розробка і впровадження виробничого обліку, складає детальний звіт про витрати готельного підприємства, вводить нові методики, керує інвентаризацією матеріально-технічної бази і визначає її вартість. Здійснює реєстрацію записів матеріально-технічного постачання і забезпечує необхідні коректування. Готує для власника, керівників підприємства звітно-фінансову інформацію про витрати готельного підприємства;

-здійснення контролю за використанням бланків оперативного обліку, їхнього збереження;

-комплектування служби кадрами, визначає обсяг роботи для працівників, забезпечує підвищення кваліфікації підлеглих;

-підтримки тісних зв'язків з менеджерами інших служб, приймає участь у нарадах керівників закладу.

#### ***Функції менеджера конференц-сервісу:***

-здійснювати проведення переговорів по організації заходів;

-організовувати підготовку, організацію та проведення банкетних заходів;

-здійснювати повний цикл роботи з підготовки заходу, (від запиту до супроводу на заході, узгодження всіх деталей по проекту);

-проводити моніторинг та вибір оптимальних постачальників послуг, робота з кошторисами, оптимізація вартості послуг, ведення звітності;

-контролювати роботу залу;

-проводити підбір, навчання, контроль і управління персоналом, тренінги;

-вести робота з гостями в залі;

-здійснювати вирішення конфліктних ситуацій;



- проводити ділові заходи і їх супровід;
- проводити презентації, зустрічі та переговори з потенційними клієнтами;
- знайомитися з проектами рішень контрагентами (кейтерингові, транспортні та інші компанії).

### ***Стиль управління в готелі «Grand Royale»***

*Демократичний (колективний) стиль управління:* управлінські рішення приймаються на основі обговорення проблеми, врахування думок і ініціатив співробітників, виконання ухваленого рішення контролюється і керівником, і самими співробітниками, керівник проявляє інтерес і доброзичливу увагу до особистості співробітників, до їхніх інтересів, потреб, особливостей.

Демократичний стиль є найефективнішим, тому що він забезпечує високу ймовірність правильних, зважених рішень, високі виробничі результати праці, ініціативу, активність співробітників, задоволеність людей своєю роботою і членством у колективі, сприятливий психологічний клімат і згуртованість колективу. Демократ не уникає відповідальності за власні рішення або помилки підлеглих, по заслугах хвалить або лає, свої вказівки формулює чітко і переконливо.

## РОЗДІЛ 2

### АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ

#### 2.1. Екстер'єр та інтер'єр

Основним стильовим напрямком у дизайнерських рішеннях проєктованого бізнес-готелю «Grand Royal» за прийнятою концепцією є модерн. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

#### Екстер'єр.

Готель «Grand Royal» запроектований в центрі міста Києва на провулку Мічурина. З вікон готелю відкривається мальовничий вид на Ботанічний сад ім. Гришка, гарно видно пам'ятник Батьківщина Мати.

Перебування в готелі «Grand Royal» надає чудову можливість оглянути усі пам'ятки Києва, прогулятись у Маріїнському або в парку Слави.

Готель розташований у центрі Києва, поряд зі станцією метро «Дружби Народів».

Будівля готелю та внутрішній простір запроектовано в єдиному стилі – модерн.

Будівля має 10 поверхів, перші два поверхи призначено для громадських функцій, на решті восьми – житлові приміщення (номери).

Готель має просту конфігурацію, головний фасад оздоблено глазурованою цеглою світлих тонів.

Велику кількість гостей готелю складають іноземці, а його неординарне оформлення дає йому перевагу серед інших готелів зі звичайним інтер'єром, таке оформлення чудово сполучається зі сучасними вимогами комфорту.

Головний вхід в готель є стриманим, без зайвої реклами.

Вхід не дуже високий; вхід оздоблений порталом у формі мушлі вигадливої форми, що переходить у навіс, який захищає від негоди тих, хто прибуває на автомобілі.

До готелю веде доріжка з бруківковим вимощенням.

Заходи з благоустрою реалізовано у таких елементах :

- огороження території декоративне; лінійне насадження кущів у вигляді візерунку, що наслідує логотип закладу.
- Вимощення доріжок гранітною бруківкою;
- Озеленення передбачено шляхом влаштування газонів, висадження дерев, квітів;
- Штучне освітлення території забезпечують ліхтарі спрямованого освітлення прикрашеними кованим візерунком;

Крім того, передбачено влаштування малих архітектурних форм : альтанки та дитячого майданчика .

У зоні відпочинку розташовані прогулянкові зони, ажурними бетонними елементами мощення, та засіяні мавританським газоном, світильники обладнані датчиками, що реагують на присутність відвідувачів (вмикаються від сутінок до світанку вуличними ліхтарями загального освітлення) та обладнані фонтанами та лавками.

### **Інтер'єр**

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

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у теплих кремово-охряних тонах із влаштуванням затишної невеликої площі зони відпочинку. Перехід від площин стін до стелі здійснюється за допомогою фризів , акцент на вертикальній складовій вестибюльної групи забезпечується влаштуванням у площині стін пілястрів що імітують стебла рослин висотою 3 м, фрескового розпису стін та стелі вестибюльної групи приміщень із влаштуванням акцентного освітлення.

Загальне освітлення вхідної зони забезпечується через вітринні вікна.



Зона приймання та реєстрації ,виконана у єдиному об'ємі із вестибюлем.

Увага на рецепції акцентована використанням спрямованого світла, застосуванням природних та штучних оздоблювальних матеріалів.

Ліфтові холи вирішено у теплих пастельних тонах із влаштуванням багаторівневої підвісної стелі із фресковим розписом, освітлення загальне розсіяне.

Інтер'єр житлових кімнат готелю передбачає створення спокійної атмосфери шляхом використання природних оздоблювальних матеріалів пастельних тонів із природньою текстурою.

Для санвузлів обрано оздоблення керамічною плиткою білого кольору та сантехнічні керамічні вироби білого та золотого кольорів, що символізую чистоту та розкіш.

В оздобленні громадських приміщень буде застосовано природні оздоблювальні матеріали, пастельних відтінків від холодних для коридорів до теплих – для приміщень громадського користування.

У готелі «Grand Royal» запроектовано номери стандарт, напівлюкс, люкс та апартамент. Інтер'єри номерів у тому самому стилі, що і вся будівля,-модерн.

Основний принцип інтер'єру в стилі модерн – динамічна рівновага , втілена в обтічних гнучких формах.

Характерні риси стилю , відображені в інтер'єрі номерів, - хвилеподібна лінія, що поєднує віяння Сходу і прагнення до конструктивності. Плавно вигнуті лінії декору зорозво зливаються з елементами будівельної конструкції.

В інтер'єрі гармонійно поєднуються абсолютно різні матеріали : метал із каменем, дерево зі склом , розпис зі шпалерами.

Переважають спокійні, нейтральні відтінки пастельних тонів: кремових, піщаних, оливкових, коричневих.

Для оформлення стін активно використані тканинні шпалери, декоративна штукатурка.

Для декору застосована ліпнина, пілястри, колони виконані в античному стилі.

Стеля із дугоподібними склепіннями та білосніжною ліпниною, пофарбована у білий колір.

Підлога паркетна, виготовлена з декількох порід деревини.

Колір і фактура штор, завіс, оббивки меблів, килимів виконані з рослинними орнаментами.

Освітлення є приглушене, неясраве (декоративні світильники з матового скла). Основним джерелом світла є багаторіжкова люстра.

Вікна великих розмірів, завдяки чому забезпечується відмінне природне освітлення.

Корпусні меблі виконані з натурального дерева. Стелажі, комоди незважаючи на свою гадану масивність, привертають увагу витонченістю і незвичністю обробки.

М'які меблі – дуже зручні і комфортні. Дивани і крісла мають великі розміри, виглядають досить об'ємно і переконливо.

Стиль інтер'єру модерн має характерну особливість, якою є ніжки меблів – вони мають вигнуту форму.

В зб.р = 4800\*4500\*1,0\*28,15\*0,77=468 190 800 грн.

Вартість загально будівельних робіт з будівництва бізнес-готелю розраховано за укрупненим показником, який приймають за середньоринковою вартістю робіт.

## 2.2. Дизайнерське рішення номера готелю.

Дизайн готельного номеру складає перше враження про готель і в деякій мірі впливає на якість перебування споживача. Існують загальноприйнятні правила в оформленні готельних номерів. Загалом інтер'єр готельного номеру повинен відповідати навколишньому середовищу його середи.

В бізнес готелі «Grand Royal» , котрий знаходиться в центральній частині міста буде використовуватись стиль модерн, відповідно до сучасних тенденцій.

При оформленні стандартного двомісного номеру використовуються кольорова гама – бежевий , білий , сірий кольори , котрі займають основний простір. Номер розрахований на дві особи , має одну кімнату загальною площею 18 м<sup>2</sup> .

Стіни в цьому інтер'єрі виступають в якості основного фону. Тому використано приглушений, «попелястий» колір без вираженої фактури - однотонні шпалери .

Підлога не повинна привертати багато уваги. В цьому номері використаний паркет натурального кольору, який гармоніює з природними відтінками на стінах. Паркет викладений традиційною «ялинкою».

Колірна палітра модерна близька до класики. Найчастіше тут використовуються пастельні тони і природні відтінки: коричневий, бежевий, теракотовий, гірчичний, оливковий, пудровий. В якості акцентів підійдуть невеликі крапки чорного, червоного, фіолетового або зеленого

Стеля на відміну від підлоги і стіни повинна привертати увагу.

Для цього в оздобленні стелі використовуються незвичайна ліпнина.

Основні риси меблів в модерні: вигнуті ковані ніжки; яскрава одноколірна оббивка; наявність декору.



Для оббивки ліжка та крісел використовується тканина з льону сірого кольору.

В спальні за ліжком встановлені МДФ рейки пофарбовані в сірий колір.

Заправлена постіль білого кольору . По обидві сторони від ліжка розташовані невеликі тумби з дерева.

Освітлення дає дві лампи бра над тумбами та основна люстра в центрі стелі. Управління світлом може здійснюватися стандартними вимикачами.

Стіни ванної кімнати виконані в білій глянцевоїй кераміці. Стеля оброблена білою матовою плівкою, яка не боїться вологості. В куті встановлена душова кабіна та рушникосушарка. Унітаз та рукомийник керамічні білого кольору.

Підлога виконана керамогранітною плиткою.

Інші номери бізнес готелю «Grand Royal» 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.

Розрахунок площі номерів, адміністративних допоміжних приміщень  
бізнес-готелю «Grand Royale»

*Таблиця 3.1*

### Кількість та площа номерів, адміністративних допоміжних приміщень бізнес-готелю «Grand Royale»

Тип приміщення	Кількість, од	Площа, м <sup>2</sup>	Площа всього, м <sup>2</sup>
Стандарт одномісний	20	18	360
Стандарт двомісний	20	25	500
Напівлюкс	8	55	440
Люкс	5	60	300
Кладова брудної білизни	2	6	12
Приміщення для покоївок	2	8	16
Складське приміщення	1	20	20
Кабінет менеджерів відділу матеріального забезпечення	1	18	18
Вхідне приміщення (стойка прийому та розміщення)	1	68	68
Кабінет директора	1	18	18
Туалет для персонала	3	4	12
Підрозділ рекреаційних послуг	1	250	250
Ресторан	1	310	310
Приміщення для бізнес-обслуговування (Конференц-зал, Зала для нарад, Бізнес-центр, Офісне приміщення)	4	50	200
Коридори, холи			250
<b>ВСЬОГО</b>	<b>20</b>		<b>2774</b>

Таким чином, загальна площа бізнес-готелю становить 2774 м<sup>2</sup>. У цю площу не включена площа парковки та прилеглої території готелю. Гості готелю можуть користуватися нею на правах постояльців.

Щоб оцінити економічні обсяги проектованого готелю “Grand Royal” необхідно здійснити планові розрахунки загального обсягу реалізованих послуг стратегічних господарських підрозділів за рік.

Основні види діяльності готелю:

- надання послуг розміщення (проживання);
- надання послуг харчування;
- надання інших послуг (конференц-сервіс, фітнес-центр).

Надання послуг проживання є головною діяльністю готельного підприємства, вони і формують основну частку доходів.

Для визначення обсягу реалізації послуг ( $Q_{пл.}$ , людино-днів) використовуємо метод прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності (ПС) окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта їх завантаженості у різні сезони за такими формулами:

(3.1)

$$ПС = \sum_{i=1}^n N_i * M_i * D$$

де,  $N_i$  – кількість номерів і-го типу і-ї категорії в експлуатації у плановому році;

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

$D$  – кількість днів роботи готелю у плановому році.

(3.2)

$$Q_{пл.} = ПС * K_{з.і}$$

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

Під час розрахунків пропускної спроможності, треба пам'ятати, що вона не постійна, а може коливатися в залежності від сезонності і специфічних вимог гостей, які можуть зупинятися в готелі на досить



короткий період часу, наприклад на пів доби. Тоді формула визначення пропускнуої спроможності готелю буде виглядати так:

$$PC = \sum_{i=1}^n N_i * M_i * D * 24/n \quad (3.3)$$

де, n – мінімально можливий період часу розміщення в готелі.

Важливим фактором планування доходів готельного підприємства є ціна. Вона формує уявлення і очікування від діяльності готелю. Процес формування очікуваних обсягів діяльності готелю визначаємо у виробничо-експлуатаційній програмі.

Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надають для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання. Під час її розробки визначаємо такі показники:

- планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації;
- планову пропускну спроможність;
- плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатами досліджень цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії з сезонами року. Орієнтовні ціни номерного фонду готелю “Grand Royal” на плановий рік відображені в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

**Орієнтовні ціни номерного фонду готелю “Grand Royal” на плановий рік**

Категорії номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
1-місний стандарт	1200	1440	1320
2-місний стандарт	1450	1740	1595
Напівлюкс	1700	2040	1870
Люкс	2200	2640	2420
Апартамент	2500	3000	2750

Виходячи з цього розраховуємо доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

**Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю “Grand Royal”**

Вид номеру	Кількість номерів	Відсоток завантаження, %			Ціна за номер, грн.			Виручка, тис.грн			Загальна виручка за рік, тис.грн.
		міжсезоння	Високий сезон	Сезон	міжсезоння	Високий сезон	Сезон	міжсезоння	Високий сезон	Сезон	
Стандарт одномісний	20	0,25	0,35	0,3	1200	1440	1320	24000	50400	23760	98160
Стандарт двомісний	50	0,3	0,45	0,4	1450	1740	1595	87000	195750	95700	378450
Напівлюкс	8	0,2	0,3	0,25	1700	2040	1870	10880	24480	11220	46580
Люкс	7	0,2	0,3	0,25	2200	2640	2420	12320	27720	12705	52745
Апартамент	5	0,2	0,3	0,25	2500	3000	2750	10000	22500	10313	42813
<b>ВСЬОГО</b>	<b>90</b>							<b>144200</b>	<b>320850</b>	<b>153698</b>	<b>618748</b>

Після розрахунку доходів від реалізації послуг проживання, переходимо до визначення доходів від реалізації продукції, закупних товарів та послуг ресторанного господарства, тобто рахуємо товарооборот ресторану.

Виходячи з виробничої програми ресторану, планової кількості послуг харчування та планової ціни за послуги сніданку залежно від рівня завантаженості номерного фонду, здійснюємо планування доходів від реалізації послуг закладів ресторанного господарства. Розрахунки подані в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

**Планування доходів від реалізації продукції та послуг закладу  
ресторанного господарства готелю на плановий рік**

Найменування	Товарообіг за день			Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Середній чек, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн.
Фірмові страви	46	153	7038	16790	2568,870
Холодні закуски	866	209,60	181513,6	316090	66252,464
Гарячі закуски	137	295	40415	50005	14751,475
Салати	866	265	229490	316090	66252,464
Супи	82	148,30	12160,60	29930	4438,619
Основні страви	547	274,20	149987,4	199655	54745,401
Десерти	182	96,20	17508,40	66430	6390,566
Напої	456	63,5	28956	5472	347,472
Алкогольні напої	550	250	137500	200750	50187,500
Всього					58023,152

Також готель надає додаткові послуги у вигляді проведення конференцій та фуршетів. Плановий розрахунок доходів від реалізації конференц-сервісу подано в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

**Плановий розрахунок доходів від реалізації додаткової операційної діяльності (конференц-сервіс)**

Перелік послуг	Кількість в місяць	Ціна, грн.	Дохід, тис.грн.	
			За місяць	За рік
Оренда конференц-залів				
Великий	15	15000	225	2700
Середній	20	10000	200	2400
Малий	15	7000	105	1260
Банкет, Фуршет	10	10000	100	1200
ВСЬОГО			630	7560

Підсумки планових розрахунків операційних витрат подано в табл. 3.6.



Таблиця 3.6

**Планові розрахунки операційних доходів готелю “Grand Royal”**

Перелік послуг	Плановий дохід, тис.грн.
Реалізація номерного фонду	618748
Реалізації продукції ресторану	58123,052
Реалізація додаткових послуг	7560
<b>ВСЬОГО</b>	<b>684431,052</b>

Поточні витрати – якісний показник, що відображає результати господарської діяльності закладу а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва, сервісу, та праці, якості управління обслуговуванням. Поточні витрати поділяють на:

- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
- річну суму поточних витрат.

**Стаття 1.** Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю. Порядок розрахунку первісної вартості матеріальних ресурсів, що використовує заклад ресторанного господарства готелю наведено в табл.3.7.

Таблиця 3.7

**Планування витрат на сировину, продукти, закупні товари закладу  
ресторанного господарства на плановий 2021 р.**

Найменування продуктів	Обсяг реалізації товарів	Середній відсоток торгівельної націнки, %	Сума націнки, тис.грн.	Собівартість реалізації товарів, тис.грн.
Продукція власного виробництва	215399859	120	117490832	97909027
Закупні товари	58023152	130	32795694,6	25227457,4
<b>Всього</b>	<b>273423011</b>	<b>-</b>	<b>1502865527</b>	<b>123136484</b>

**Стаття 2.** Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати і преміальних виплат. Основна заробітна плата – це винагорода за виконану роботу відповідно до встановлених норм праці (норми часу, виробітку, обслуговування, посадові обов'язки). Преміальні виплати - виплати у формі винагород за підсумками роботи за рік. Планування фонду оплати праці працівників готелю наведено в табл. 3.8.

Таблиця 3.8

**Планування фонду оплати праці працівників готелю “Grand Royal” на плановий 2021 р.**

Посада	Кількість осіб	Оклад, грн.	Заробітна плата одного робітника на рік, грн.	Фонд заробітної плати на рік, грн
Генеральний директор	1	35 000	420 000	420 000
Адміністратор служби прийому та розміщення	4	25 000	300 000	1 200 000
Покоївка	10	22 000	264 000	2 640 000
Бухгалтер	2	25 000	300 000	600 000
Спеціаліст інженерно-технічної служби	3	10 000	120 000	360 000
Менеджер відділу матеріального постачання	2	23 000	276 000	552 000
Працівники ресторану	5	15000	180 000	900 000
Масажисти	2	15000	180 000	360 000
Прачки	2	9 000	108 000	216 000
Масажист	2	21 000	252 000	504 000
Працівники відділу рекреаційних послуг	4	15000	180 000	720 000
Працівники відділу побутових послуг	4	12000	144 000	576 000
<b>Всього</b>	<b>41</b>	<b>227000</b>	<b>2724000</b>	<b>9048000</b>
Нарахування ЄСВ, 22%				1990560
Фонд оплати праці				11038560

Таблиця 3.8 показує, що фонд заробітної плати в рік складе 11 038 560

грн. Всі показники взяті з реальних окладів і змодельовані для проєктованого готелю. Оклад фахівця інженерно-технічної служби сформований відповідно до погодинного графіку роботи.

Крім цього необхідно врахувати витрати на рекламу (вивіска на фасаді будівлі, де буде розташовуватися готель, реклама на місцевому радіо, друкована реклама в місцевих газетах, створення листівок для обміну з тур фірмами, створення сайту) представлено в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9.

**Витрати на рекламу для проєктованого бізнес-готелю «Grand Royale»**

Найменування витрат	Сума, грн.
Створення вивіски для готеля	120 000
Реклама на радіо	15 580
Рекламні календарі, проспекти	4 000
Реклама в друкованих виданнях	5 000
Створення сайту та CRM-системи	150 000
ИТОГО:	204 580

З таблиці 12 видно, що витрати на рекламу та рекламні заходи складуть 194 580 грн. Найбільша доля з них займає витрати на створення власної веб-сторінки. Найменша доля - 4 000 грн. - замовлення календарів та проспектів для залучення нових клієнтів.

**Стаття 4.** Витрати на амортизацію визначають в табл. 3.10.

Таблиця 3.10

**Витрати на амортизацію основних засобів та інших необоротних активів готелю “Grand Royal” на 2021 р.**

Найменування основних фондів	Вартість основних фондів, грн.	Розмір амортизаційних відрахувань на рік, %	Сума на рік, грн,
Будівлі	60 127 937	5	3006397
Побутова техніка	1 263 515	0,93	11 751
Інше обладнання	1 130 650	0,93	10 515
Меблі	1 698 892	1,19	20 217
ВСЬОГО	64220994		3 048 879



**Стаття 5.** Витрати на основні засоби та необоротні активи розраховуються в табл. 3.11.

Таблиця 3.11.

**Планування поточних витрат на утримання та експлуатацію готелю на 2021 р.**

Найменування статті витрат	Од.виміру	Тариф за од., грн.	Кількість на рік	Сума за рік, грн.
Електроенергія	кВт	4,8	31600	151680
Опалення	Гкал	4	46 110	184440
Холодне Водопостачання	м <sup>3</sup>	3	15 240	45720
Гаряче водопостачання	м <sup>3</sup>	4	18 690	74760
Вивезення побутових відходів	м <sup>3</sup>	200	504	100800
<b>ВСЬОГО</b>				<b>557400</b>

Амортизація основних фондів.

Нарахування амортизації здійснюється за формулою (3.1):

$$K=100\div n, \quad (3.1)$$

$K$  – норма амортизації, %;

$n$  – строк корисного використання об'єкта.

Розрахунок суми амортизаційних відрахувань здійснюється за формулою (3.2):

$$A_{zo}=(C\phi \times K)\div 100, \quad (3.2)$$

$A_{zo}$  – сума амортизаційних відрахувань за місяць;

$C\phi$  – вартість основного фонду

**Стаття 6.** Вартість використання малоцінних швидкозношуваних предметів. Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі на рік виконано в табл. 3.12 .

Таблиця 3.12

**Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі “Grand Royal” на 2021 р.**

Форма	Найменування	Кількість комплектів	Ціна за одиницю, грн.	Загальна ціна, грн.
Адміністратор	Рубашка, спідниця/брюки, жилет, платок шийний	4	2 100	8400
Покоївки	Сукні, фартух	10	1 950	19500
Масажист	Брюки и рубашка	2	2 500	2500
Працівники ресторану	Рубашка, спідниця/брюки, жилет, платок шийний	5	2 100	10500
Працівники відділу рекреаційних послуг	Брюки и рубашка	4	2 500	10000
<b>ВСЬОГО:</b>				53400

**Стаття 7.** Витрати на оренду приміщень відсутні.

У наступній таблиці 3.13 представлений розрахунок витрат на ремонт, планування та оздоблення приміщень готелю. Орієнтовна вартість робіт була взята з прайс-листів будівельних підприємств міста.

Таблиця 3.13

**Розрахунок витрат на ремонт, планування та оздоблення приміщення бізнес-готелю «Grand Royale»**

Найменування статті витрат	Сума, грн
Ремонтно-оздоблювальні роботи	1 600 000
Комп'ютерні роботи	250 000
Непередбачувані витрати	60 000
<b>ВСЬОГО</b>	<b>1 910 000</b>

З таблиці 16 видно, що розрахунок витрат на ремонт і обробку приміщення складається з вартості загальних витрат на роботи, таких як ремонтно-будівельні, оздоблювальні, комп'ютерні (бездротовий інтернет, автоматизована система управління готелем). Додатково передбачено авторський (технічний нагляд) за будівництвом з боку дизайнерів і / або проектувальників. Загальна сума витрат на ремонт і обробку приміщень апарт-готелю складе 1 910 000 грн., включаючи непередбачені витрати.

Необхідно скласти загальну вартість поточних витрат (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

**Загальна вартість поточних витрат на створення бізнес-готелю «Grand Royale»**

Види витрат	Сума, грн.	Розподіл витрат на постійні (ПВ) та змінні (ЗВ)
Витрати на оплату праці	9048000	ЗВ
Нарахування на фонд оплати праці	1990560	ЗВ
Амортизація	3 048 879	ПВ
Витрати на утримання	557400	ЗВ
Вартість малоцінних та швидкозношуваних предметів	54049	ПВ
Витрати на охорону	240000	ПВ
Витрати на уніформу	53400	ПВ
Витрати ресторанного господарства	123136484	ЗВ
Витрати матеріалів відділу рекреаційних послуг	54049	ЗВ
Витрати матеріалів відділу побутових послуг	438600	ЗВ
Маркетингові витрати	204580	ПВ
<b>ВСЬОГО</b>	<b>138826001</b>	
В т.ч. умовно-постійні	135225093	
умовно-змінні	3600908	

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток, точка беззбитковості.

Маржинальний прибуток готелю (сума покриття, прибуток бруто) – це різниця між доходами закладу (без ПДВ) та сумою змінних витрат.



Точка беззбитковості/пори́г рентабельності характеризує обсяг доходів готелю, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності та досягнення умов самоокупності.

Для проведення аналізу беззбитковості діяльності проєктованого готелю необхідною умовою є поділ витрат на умовно-постійні та умовно-змінні. Розрахунки планового маржинального прибутку узагальнено в табл. 3.15.

Виходячи з розрахунку передбачуваної виручки, валового доходу, фонду заробітної плати працівників, витрат виробництва та обігу, з урахуванням податків, переходимо до розрахунку основних економічних показників прибутковості та ефективності проєктованого бізнес-готелю «Grand Royale».

Таблиця 3.15

### Планування прибутку

Показники	Сума , тис.грн.
Виручка від реалізації послуг	684431,05
Реалізація номерного фонду	618748,00
Реалізації продукції ресторану	58123,05
Реалізація додаткових послуг	7560,00
ПДВ (7%)	44775,86
Чистий дохід	639655,19
Умовно-змінні витрати	135225,09
Маржинальний прибуток	504430,10
Постійні витрати	3600,91
Чистий прибуток	500829,19

Показники економічної ефективності підприємства розраховуються за такими формулами:

$$R = (\text{Пч} \div T) \times 100, \quad (3.5)$$

R - рентабельність підприємства,%;

Пч - чистий прибуток.;

В - виручка від продажів.

$$R = (500829,19 \div 639655,19) \times 100 = 78,30\%.$$

Даний проект бізнес-готелю «Grand Royale» характеризується досить високими показниками ефективності. З'ясувалося, що період окупності проекту - рентабельність інвестицій – 78,30%. Для засобу розміщення дані показники є нормою.

Таким чином, можна зробити висновок, що, як показало дослідження, проект створення бізнес-готелю «Grand Royale» в м. Києві приверне потенційних споживачів своєю новизною, унікальністю і послугами, які будуть в ньому запропоновані. Крім цього, отримані результати вказують на економічну доцільність даного проекту. Такий проект є досить привабливим для інвесторів з точки зору прибутковості і надійності інвестицій.

### 3.2. Ефективність інвестицій

Попередню вартість будівництва готелю “Grand Royal” на 150 місць розраховують за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт:

Попередню вартість будівництва готельного комплексу розраховують за укрупненими показниками вартості загально-будівельних робіт (формула 3.5):

$$B_{збр} = S_{заг} \times Y \times K_T \times I_K \times I_P$$

Де:

$B_{збр}$  – вартість загально-будівельних робіт, тис. грн.;

$S_{заг}$  – загальна площа готельного комплексу, м<sup>2</sup>;

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

$K_T$  – територіальний поправочний коефіцієнт;

$I_K$  – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$;

$I_P$  – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ( $I_P=0,77$ ).

Отримуємо:

$$V_{зб.р} = 2774 * 1000 * 1,0 * 28,15 * 0,77 = 60\,127\,937 \text{ (тис. грн)}$$

У системі управління реальними інвестиціями оцінка ефективності інвестиційних проектів – один з найбільш відповідальних етапів.

Об'єктивність та обґрунтованість оцінки ефективності інвестиційного проекту значною мірою визначається застосуванням відповідного методу її проведення.

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності готелю упродовж наступних десяти років. Планові показники діяльності закладу на перші десять років після введення в експлуатацію, узагальнено в табл. 3.19.

Після розрахунку чистого прибутку, розраховуємо чистий приведений дохід.

**Чистий приведений дохід** – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію.

Для визначення терміну окупності проекту визначимо чистий приведений дохід за 10 років реалізації проекту (табл.3.16).

Розрахунок чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом  
*Таблиця 3.16.*

Рік	Капітальні витрати	Чистий прибуток за проектом та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік	Дисконтований грошовий потік	Чистий приведений дохід
1	64220,994	500829,19	500829,19	206,597	-64014,3967
2	64220,994	540895,5252	1041724,715	486,413	-63734,5813
3	64220,994	584167,1672	1625891,882	155411	91189,76648



4	64220,994	630900,5406	2256792,423	2696,28	-61524,7112
5	64220,994	681372,5838	2938165,007	6348,13	-57872,8657
6	64220,994	735882,3905	3674047,397	14946	-49274,9608
7	64220,994	794752,9818	4468800,379	35188,9	-29032,0534
8	64220,994	858333,2203	5327133,6	82848,8	18627,84764
9	64220,994	926999,878	6254133,477	195059	130838,3188
10	64220,994	1001159,868	7255293,346	459248	395026,652
ВСЬОГО	64220,994	7255293,346	7255293,346	952439	888217,9618

Зіставляємо обсяги інвестиційних витрат з майбутніми грошовими потоками, використовуючи індекс доходності (ІД). Згідно даних таблиці,

$$ІД = 7255293,346 / (1+1,18)^{10} / 64220,994 = 0.0466$$

Визначимо термін окупності проекту (ПО):

$$ПО = 888217,9618 / 64220,994 = 13,83 \text{ років}$$

Отже проєктований готель окупить всі витрати через 14 років

Управління ризиками підприємства являє собою процес передбачення і нейтралізації їх негативних фінансових наслідків, пов'язаний з їхньою ідентифікацією, оцінкою, профілактикою і страхуванням.

Політика управління ризиками являє собою частину загальної антикризової стратегії підприємства, що полягає в розробці системи заходів щодо нейтралізації можливих негативних фінансових наслідків ризиків, зв'язаних зі здійсненням різних аспектів фінансової діяльності.

У сучасній практиці ризику-менеджменту одержали широке поширення наступні основні напрямки розподілу ризиків (їхнього трансферту партнерам):

- *розподіл ризику між учасниками інвестиційного проекту.* У процесі такого розподілу підприємство може здійснити трансферт підрядчикам фінансових ризиків, зв'язаних з невиконанням календарного плану будівельно-монтажних робіт, низькою якістю цих робіт, розкраданням переданих їм будівельних матеріалів і деяких інших. Для підприємства, що здійснює трансферт таких ризиків, їхня нейтралізація полягає в переробці робіт за рахунок підрядчика, виплати їм сум неустойок і штрафів і в інших формах відшкодування понесених утрат;

- *розподіл ризику між підприємством і постачальниками сировини і матеріалів.* Предметом такого розподілу є насамперед фінансові ризики, зв'язані з утратою (псуванням) майна (активів) у процесі їхнього транспортування і здійснення вантажних робіт. Форми такого розподілу ризиків регулюються відповідними міжнародними правилами - "ІНКОТЕРМС-90";

- *розподіл ризику між учасниками лізингової операції.* Так, при оперативному лізингу підприємство передає орендодавцеві ризик морального старіння використовуваного (лізингуемого) активу, ризик втрати їм технічної продуктивності (при дотриманні встановлених правил експлуатації) і ряд інших видів ризиків, що передбачаються відповідними спеціальними застереженнями в контракті, що укладається.

Ступінь розподілу ризиків, а, отже, і рівень нейтралізації їх негативних фінансових наслідків для підприємства є предметом його контрактних переговорів з партнерами, відбиваних погодженими з ними умовами відповідних контрактів.

Враховуючи, що бізнес-готель «Grand Royale» працює в динамічній сфері з високим числом конкурентів та виробляє різнотипну продукцію, можна зазначити, що на функціонування його виробничо-технічної системи та господарську діяльність загалом впливають ризики, перелік яких подано в табл. 3.17.

Таблиця 3.17.

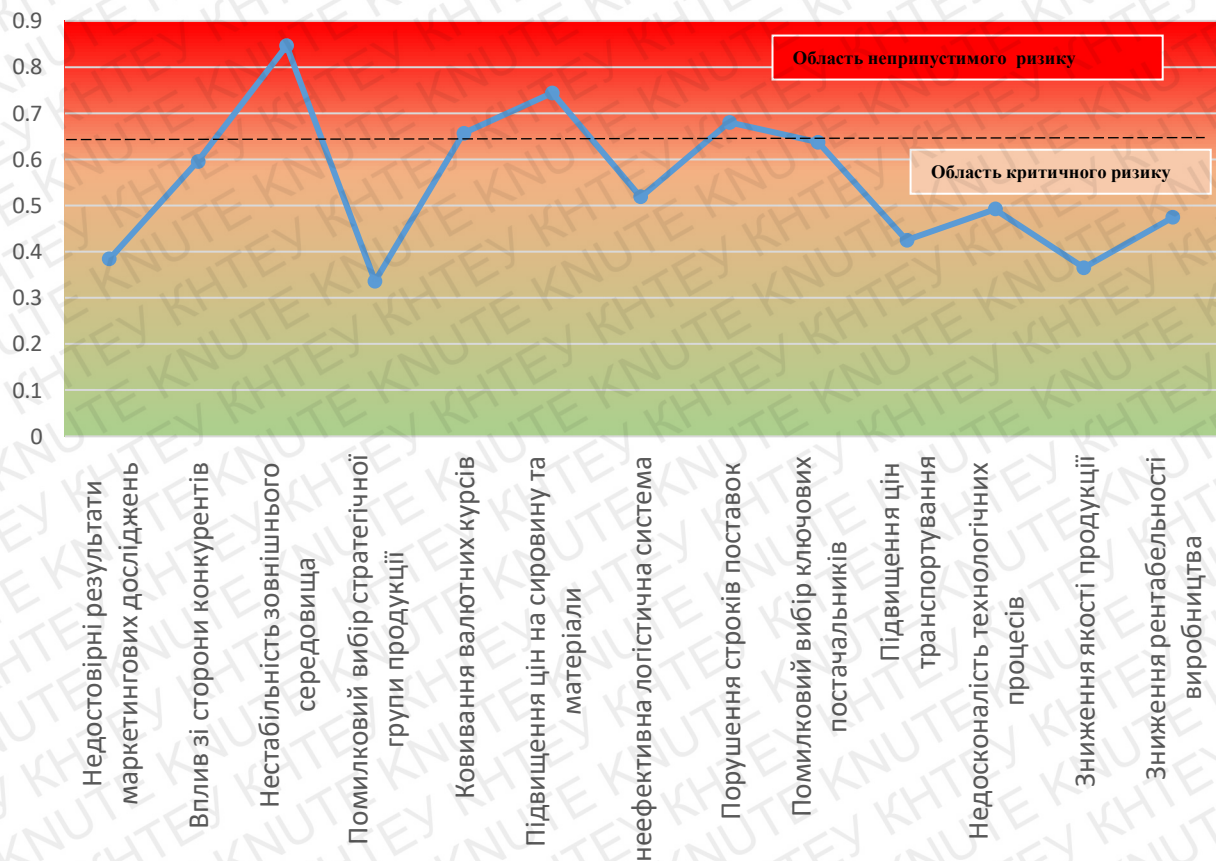
### Ризики функціонування бізнес-готелю «Grand Royal»

Фактор ризику	Небезпека ризику, бали (1-10)	Імовірність ризику, (0,00-1,00)	Важливість ризику (0,00-1,00)
Недостовірні результати маркетингових досліджень	6	0,064	0,384
Вплив зі сторони конкурентів	7	0,085	0,595
Нестабільність зовнішнього середовища	9	0,094	0,846
Помилковий вибір стратегічної групи покупців	6	0,056	0,336
Коливання валютних курсів	8	0,082	0,656



Підвищення цін на матеріали	8	0,093	0,744
Зростання витратної діяльності	7	0,074	0,518
Порушення строків поставок	8	0,085	0,680
Помилковий вибір ключових постачальників	7	0,091	0,637
Нестійкість попиту на послуги	5	0,085	0,425
Недосконалість технологічних процесів	6	0,082	0,492
Зниження якості послуг	5	0,073	0,365
Зниження рентабельності діяльності	6	0,079	0,474

Профіль ризиків створення бізнес-готелю «Grand Royal», побудований за даними табл. 3.17, представлено на рис. 3.1.



**Рисунок. 3.1. Профіль ризиків створення бізнес-готелю «Grand Royal»**

Отже, підприємству необхідно приділити найбільшу увагу таким ризикам виробничо-технічної сфери та сфери постачання, що належать до



зони критичного та неприпустимого ризику, як нестабільність зовнішнього середовища, підвищення цін на матеріали, помилковий вибір стратегічних постачальників та порушення договірних.

Такий ризик, як нестійкість попиту може бути пов'язаний із сезонним фактором, а також карантинними обмеженнями у зв'язку з пандемією Covid-19. Високий попит на готелі спостерігається у Києві в період з травня по жовтень, відсоток завантаження готелів доходить до 75%. В інший час, що характеризується низьким попитом на послуги засобів розміщення, необхідно залучити споживачів за допомогою подієвих заходів і додаткових послуг.

Альтернативний продукт пропонують власники квартир, що здають їх в оренду, готелі, що мають номери типу «апартамент» і «студія». Необхідно стежити за всіма змінами на ринку.

Зростання податків проконтролювати неможливо, тому при розрахунку витрат на реалізацію проекту необхідно враховувати непередбачені витрати.

Падіння продажів може виникнути через низьку платоспроможність споживачів. Тут можна спробувати залучити гостей за рахунок акцій і знижок.

Такі ризики, як зростання цін на некапітальні витрати (малоцінний і швидкозношуваний матеріал) і нестача обігових коштів також можна проконтролювати при розрахунку витрат на реалізацію проекту, включивши в нього непередбачені витрати.

Таким чином, прогноз ризиків, які можуть виникнути при відкритті нового бізнес-готелю дає можливість для їх усунення.

## ВИСНОВКИ

Готельне господарство є однією з головних складових туристичної індустрії України.

Інфраструктура закладів розміщення в Україні не відповідає міжнародним нормам проживання та відпочинку: недостатня кількість готельних підприємств, у структурі готельних підприємств низька частка закладів високої категорії, матеріально-технічна база застаріла та потребує модернізації, відсутні сучасні засоби зв'язку та інформаційних комунікацій, ефективні та надійні системи захисту, які є передумовою високого рівня якості послуг.

Важливим напрямком розвитку готельного господарства в Україні, а саме в Києві є бізнес туризм. За останні роки в Києві значно зросла кількість бізнес туристів, конференцій та масових бізнес зустрічей.

При такому попиті доцільне проектування бізнес готелю категорії \*\*\*\*\* майже в центрі міста, а саме на Печерську. Із будівництвом готелю туристи зможуть отримувати якісні послуги з розміщення, харчування та організації бізнес зустрічей.

Об'ємно-планувальні рішення будинку готелю «Grand Royal» категорії \*\*\*\*\* є зручними як для відвідувачів так і для обслуговуючого персоналу.

Приймально-вестибюльна зона розміщена поряд з адміністративними приміщеннями, тому таке рішення ефективне для вирішення питань відвідувачів. Конференц-зал має зручний зв'язок з залом ресторану, де можна організувати фуршет, банкет, каву-брейк, тобто споживачі можуть повноцінно отримати як ділову вигоду, так і розслабитися.

Додаткові послуги готелю: оренда конференц залу, бізнес центру, офісного приміщення та зали для нарад.

Також для відпочинку гостей в готелі представлені Спа-центр, тренажерна зала, басейн.

Достатня кількість номерів дає змогу розміститися 160 проживаючих. Тому об'ємно-планувальне рішення готелю є функціонально-раціональним.

В інтер'єрі готелю переважає модерн, що дає змогу туристам насолодитися сучасними та комфортними умовами проживання.

За всіма підрахунками готелю окупиться за 14 років. Це нормальний результат, що дасть змогу отримувати дохід та розвиватися на ринку готельних послуг.

У перспективі готельне господарство повинно стати провідним чинником активізації туризму, інтеграції держави у світові структури міжнародного співробітництва, зростання значення національної культури.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення(проживання) – від 15.03.2006-08-02 №297.
2. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 №19
3. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 №87.
4. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби» : наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 №92.
5. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 « Доходи» : наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 №180/4153.
6. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 №318.
7. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
8. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
9. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
10. ДБН В.2.2-16-2005. Будинки і споруди . Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади.
11. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
12. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
13. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
14. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
15. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
16. Методика розрахунку чисельності окремих категорій працівників на основі норм з праці : наказ М –ва праці України від 4 вересня 2000р. № 222

17. НПАОП 52.0-7.02.-80. Типові галузеві норми безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам державної торгівлі.
18. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торгівельній діяльності : затв. Наказом Державного комітету промислової політики України від 02.02.2001 №47.
19. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособие /С.И. Байлик.- 2-е изд., перераб. и доп.- Киев : Дакор, 2006.- 207с.
20. Банько В.Г. Будівлі , споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація : навч. посіб. / В.Г. Банько . – Київ : Центр інформ. Технологій 2006.- 292с.
21. Кіптенко В.К. Менеджмент туризму : підручник / В.К. Кіптенко .- Київ : Знання, 2010. – 502 с.
22. Король С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві : навч. посіб. / С.Я. Король .- Київ : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2005-354с.
23. Мазаракі А.А. Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі .- 2-ге вид., відред. і допов.- Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун.-т , 2012.-307с.
24. Мальська М.П. Туристичний бізнес : теорія та практика : навч. посіб./М.П. Мальська , В.В. Худо.- Київ : Центр навч. літ., 2007.-263 с.
25. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб./Г.Б. Мунін , А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова.- Київ : Ліра-К, 2005.- 520с.
26. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб./ Х.Й. Роглев .- Київ : Кондор, 2005.- 408с.
27. Розвиток українського та світового готельного господарства { Електронний ресурс }. Режим доступу : <https://ru.osvita.ua/vnz/reports/management/15286/>
28. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол.- Київ: Альтерпрес, 2009.- 447с.

- 29.Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму : навч. посіб. /Т.І. Ткаченко , С.П. Гаврилюк.- Київ : Київ.нац. торг.-екон.ун-т,2005.-179с.
30. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії : навч. посіб. /Н.В. Чорненька .- Київ : Атака, 2006.-289 с.
31. HoReCa: навч. посіб :у 3 т. Т. 1 Готелі / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі.- Київ : Київ . нац. Торг.-екон.ун-т, 2016 – 348с.
- 32.Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації : підручник \ М.І. Шаповал.- 3-тє вид., переробл. І допов., - Київ : Вид-во Європ. Ун-ту, 2002.-348 с.
33. Beech J/ The Business of Tourism Management \ J.Beech.- Pearson Education. 2005.
- 34.Knowles T. Hospitality management, an introduction. Second edition, Addison Wesley Longman / T. Knowles . – N.Y.,1998.
- 35.Stuff Magazine`s. Hotel and restaurant business in Ukraine. – Режим доступу : [www.hotelbiz.com.ua](http://www.hotelbiz.com.ua)



**ДОДАТКИ**