

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:
БІЗНЕС-ПРОЕКТ БУТІК-ГОТЕЛЮ У МІСТІ КИЄВІ

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

Онищенко
Ігор Васильович

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Міска Віктор
Григорович

підпис керівника

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Расулов Раміс
Асімович

підпис консультанта

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

Ведмідь Надія
Іванівна

підпис

Київ 2020

**Київський національний торговельно-економічний
Університет**

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація «Готельна і ресторанна справа»

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” 2019 р.

Завдання

на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

Онищенко Ігорю Васильовичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: Бізнес проект бутік-готелю у місті Києві

Затверджена наказом ректора від “27 ” грудня 2019 р. № 4486

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

3. Цільова установка та вихідні дані до випускної кваліфікаційної роботи:

Мета: проектування бутік-готелю 4* на 100 місць у Голосіївському районі міста Києва

Об'єкт досліджень: процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проєктованого готелю.

Предмет досліджень: теоретичні, методичні, прикладні засади проектування бутік-готелю 4* на 100 місць у Голосіївському районі міста Києва

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Проектування технологічних рішень	Расулов Раміс Асімович		

6. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП (бізнес-ідея)

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концептуальне рішення. Локація.

1.2. Функціональні характеристики.

1.3. Сервісна концепція.

1.4. Об'ємно-планувальне рішення.

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. ЕФЕКТИВНІСТЬ ПРОЕКТУ

3.1. Цінова політика. Фінансові результати.

3.2. Період окупності проекту.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

Графічні матеріали

7. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускні кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</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 випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	20.11.2020 р	20.11.2020 р
11	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи 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 випускної кваліфікаційної роботи 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 випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>

8. Дата видачі завдання 28.12.2019 р.

9. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

Міска Віктор Григорович

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Ведмідь Н.І.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента

(прізвище, ініціали)

може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Ведмідь Н.І.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ”

_____ 2020 р.

ЗМІСТ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.5. Концептуальне рішення. Локація

1.6. Функціональні характеристики

1.7. Сервісна концепція

1.8. Об'ємно-планувальне рішення

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр та інтер'єр

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

РОЗДІЛ 3. ЕФЕКТИВНІСТЬ ПРОЕКТУ

3.1. Цінова політика. Фінансові результати

3.2. Термін окупності проекту

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

ВСТУП

Актуальність теми. На сучасному етапі розвитку економіки та ринку України, дуже важко робити прогнози на майбутнє чи говорити про розвиток готельно-ресторанної сфери загалом, але, це саме той час, коли заклади проходять через великий фільтр, та оправдують чи не оправдують сподівання споживачів та власних потенційних гостей. Економіка переживає незвичайні та складні в усіх сенсах часи, зараз для кожного власника ресторанного бізнесу постають складні задачі, як автоматизувати обслуговування та встигати за змінами, які так стрімко міняються і треба бути в тренді. Зараз з'явилося, та ще багато з'явиться нових можливостей, які теж мають право бути, готельно-ресторанна сфера саме зараз має час проявити себе, навіть якщо треба буде залишити кращих з кращих працівників, мінімізувати робочі одиниці, поміняти обслуговування, повністю зануритись в онлайн надання сервісу. Треба бути зараз дуже пильним до змін і якщо заклад надавав сервіс високої якості, то не буде проблем з його розширенням чи автоматизацією, переходом на новій рівень, мається на увазі перехід в онлайн чи страви на виніс, чи умови над високого санітарного контролю прийняття гостей та їх обслуговування. Рекомендації щодо вдосконалення і розвитку готельного господарства найбільш доцільні для кожного конкретного ринку (міжнародного, внутрішнього, регіонального, місцевого). Тому в сучасних умовах значної нерівномірності розвитку регіонів України необхідно особливу увагу приділяти формуванню баз даних засобів розміщення регіонів України та аналізу регіональних ринків готельних послуг.

Складні часи рано чи пізно закінчаться, але яких ковток свіжого повітря нададуть ці зміни, багато чому власники навчаться. Багато закладів не опускають руки, так само буде відбуватися з даним закладом, сучасна автоматизація і вільний без проблемний доступ до інтернет, дає змогу навчатись і вдосконалюватись не виходячи з дому, багато інформації стало доступно, онлайн заняття, майстер-класи, лекції, людина не витрачає часу на дорогу, просто отримує знання просто тут і зараз. Авжеж не без мінусів, але даний заклад буде

триматися своєї позиції, прагнути вдосконалення, розвиватись та розвивати персонал закладу за будь-яких умов.

Теоретичні та прикладні дослідження проблематики готельного господарства в своїх працях розглядали М.Г. Бойко, І.М. Волошин, З.В. Герасимчук, А.А. Мазаракі, Я.В. Остапенко, В.Ф. Семенов, Т.І. Ткаченко та інші.

В очікуванні нового ковтка в літератури готельно-ресторанного бізнесу з таких складних умов, дуже багато нового очікується в сучасному розвитку готельно-ресторанної справи.

У цих роботах розглядаються основи розвитку індустрії туризму в цілому і готельного господарства зокрема, досліджуються найбільш розвинені регіональні сегменти сфери гостинності, а також аналізуються фактори, що впливають на розвиток готельного господарства в Україні.

Якщо кажучи про готельно-ресторанний бізнес загалом то сучасний стан і тенденції розвитку готельного господарства країни можна охарактеризувати наступними положеннями: досягнення готельної індустрії Україна є дуже скромними на тлі загальносвітової тенденції зростання сфери послуг, процвітання і розвитку даної сфери діяльності; основний готельний фонд країни не відповідає міжнародним стандартам; високо комфортабельні готелі в Україні введені в експлуатацію за участю іноземних компаній.

Але є впевненість, що в даних умовах економічної кризи, ситуація в країні дасть повштовх для готельно-ресторанної сфери.

На даному етапі розвитку готельне господарство передбачає надання послуг розміщення, харчування та обслуговування, забезпечуючи при цьому комфортність та санітарну безпеку перебування гостей. Головною метою діяльності підприємств готельного господарства є надання бездоганного та безпечного обслуговування.

На сьогоднішній день готельне господарство країни є досить різноманітним, але при цьому має ряд проблем функціонування, які можуть бути вирішені за допомогою дії економічних механізмів, грамотній економічній політики держави,

створення нормативно-правової бази сфери послуг, дотримання норм та правил та в стані сучасного світу забезпечення безпеки на максимальному рівні.

Метою даної випускної кваліфікаційної роботи є проектування бізнес-готелю 4* на 100 місць у м. Києва.

Загальний обсяг дипломної роботи становить 79 сторінок, дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел, що складає 45 найменувань і розміщений на 3 сторінках, трьох додатків та графічних матеріалів в які входять 2 креслення проектного готелю.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ ГОТЕЛЮ

1.1. Концептуальне рішення. Локація

Голосіївський район - район міста Києва, який було утворено у жовтні 2001 року в результаті адміністративно-територіальної реформи на базі Московського району, який був, в свою чергу створений у 1921 році. Площа території Голосіївського району становить 156,35 км², в ньому мешкає 205 300 киян.

Межі Голосіївського району становлять: від Кільцевої дороги по північно-західній межі гаража в районі вулиці Дмитра Луценка; вулиця Юрія Смолича, Московська вулиця; Московський провулок; межа забудови селища Жуляни; вулиця Онуфрія Трутенка; західна межа будівництва території механічного заводу; межа території автобази № 1; вулиця Кайсарова; Кіровоградська вулиця; межа Байкового кладовища (включно); по залізниці до Байкової вулиці; Байкова вулиця; по р. Либідь; до вулиці Іллі Еренбурга; північно-східна межа залізниці; по вулиці Льва Толстого; по Великій Васильківській вулиці, площа Держинського, бульвар Дружби народів, залізниця, фарватер р. Дніпро, межа м. Києва до Кільцевої дороги.

На території району розташований Національний Експоцентр України (колишня назва — Виставка досягнень народного господарства (ВДНГ) УРСР), Національний університет біоресурсів і природокористування України (колишня назва — Національний аграрний університет), Головна астрономічна обсерваторія НАН України, Музей народної архітектури та побуту України в с. Пирогові, Клінічна лікарня "Феофанія", Всеукраїнський центр радіохірургії, Інститут бджільництва ім. П. І. Прокоповича, Національний музей бджільництва України, палац-санаторій «Конча-Заспа».

Мережа закладів культури нараховує 3 музичні та одну художню школи, 1 театральну школу-студію. Мережа позашкільного виховання складають 18 дитячо-юнацьких клубів за місцем проживання населення, 10 з яких - спортивні.

Торговельне обслуговування населення здійснюють 817 підприємств торгівлі та громадського харчування. Різноманітні види послуг населенню надає 351 підприємство побутового обслуговування.

Готельно-ресторанний комплекс планується побудувати у місті Київ за адресою вулиця Михайла Ломоносова, 81А. Поруч з проєктованим готелем знаходиться іподром, гуртожиток КНУ ім. Тараса Шевченка, станція метро «Виставковий центр». В даному районі зручна транспортна сітка, оскільки функціонують, тролейбуси, автобуси, маршрутні таксі, автомобілі.

Для того, щоб раціонально спланувати діяльність проєктованого готельно-ресторанного комплексу, необхідно дослідити район його розташування, а саме, визначити наявні заклади готельно-ресторанного господарства, а також потенційних споживачів.

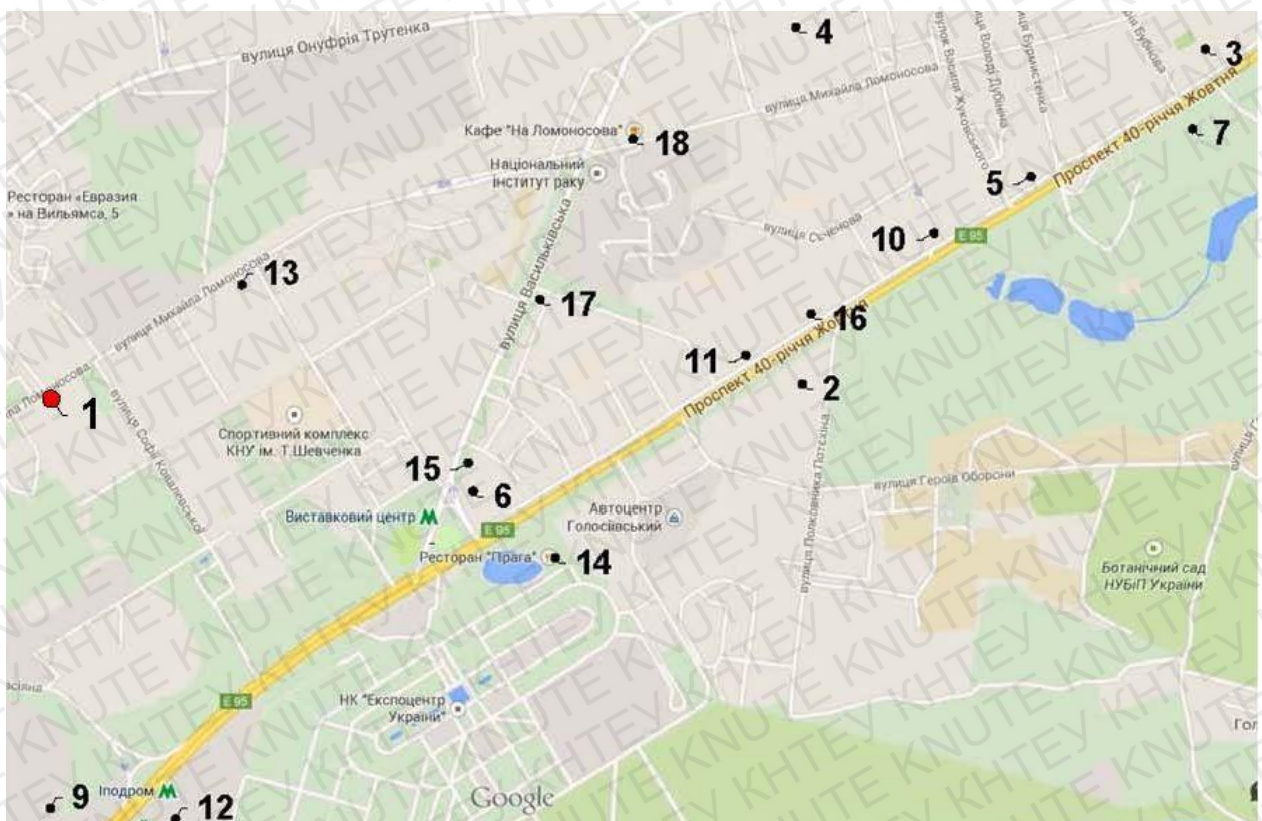


Рис. 1.1 Дислокація закладів-конкурентів і проєктованого готельно-ресторанного комплексу

На рис.1.1 зазначено місце розташування проєктованого готельно-ресторанного комплексу та його найближчих конкурентів.

В таблиці 1.1 наведена експлікація будівель та споруд які розташовані в радіусі 1 км від проєктованого бутік-готелю.

Таблиця 1.1

Експлікація будівель та споруд на ситуаційному плані

№ п/п	Діючі об'єкти готельно-ресторанного господарства	Кількість місць
1	2	3
1	Проектований бутік-готель	100
2	Готель «Голосіївський»	150
3	Готель «Мир»	75
4	Готель «Royal Hotel»	150
5	Готель «Парк Київ»	100
6	Готель «Піано»	50
7	Ресторан «Двор Голосеевский»	150
8	Кафе «Єва»	100
9	Ресторан «Якіторія»	120
10	Вок Кафе	75
11	Ресторан «Півний сад»	80
12	Ресторан «Мураками»	85
13	Папа паб	60
14	Ресторан «Прага»	90
15	Кафе «Піано»	50
16	Ресторан «Китай»	70
17	Ресторан «Пекінський»	90
18	Кафе «На Ломоносова»	60

Маркетингові дослідження ринку

При дослідженні конкурентів було проведено аналіз конкурентного середовища, визначено і надано характеристику основним конкурентам проєктованого готельно-ресторанного комплексу, проведено порівняльний аналіз за допомогою побудови конкурентного профілю.

Для вивчення діяльності конкурентів було визначено концепцію готельно-ресторанного комплексу, враховуючи сильні та слабкі сторони конкурентів. Потенційними конкурентами вважаються всі підприємства готельно-ресторанного господарства, які знаходяться в радіусі одного кілометра від місця проєктування (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

**Дислокація підприємств готельно-ресторанного господарства
Голосіївського району**

№ п/п	Діючі об'єкти готельно - ресторанного господарства	Адреса	Клас готелю	Кількість койко-місць	Заклади ресторанного господарства	
					Кухня	К-сть місць
1	2	3	4	5	6	7
Готелі						
1	Готель «Голосіївський»	Проспект Академіка Глушкова, 93	**	150	Європейська	135
2	Готель «Мир»	Проспект Глушкова, 70	**	75	Українська	50
3	Готель «Royal Hotel»	Вул. Васильківська, 5	***	150	Європейська	130
4	Готель «Парк Київ»	Проспект Голосіївський, 90	***	100	Європейська, Японська	80
5	Готель «Піано»	Проспект Академіка Глушкова, 130/57	***	50	Європейська, Українська	60
Заклади ресторанного господарства						
6	Ресторан «Двор Голосеевский»	Проспект Голосіївський 87-б	-	-	Кавказька	150
7	Кафе «Єва»	Вул. Васильківська, 23/16	-	-	Кавказька, Східна	100
8	Ресторан «Якіторія»	Проспект Академіка Глушкова, 12	-	-	Японська, Італійська	120
9	Вок Кафе	Проспект Голосіївський, 58а	-	-	Паназіатська	75
10	Ресторан «Пивний сад»	Проспект Голосіївський, 87	-	-	Європейська	80
11	Ресторан «Мураками»	Проспект Академіка Глушкова, 13б	-	-	Японська, Італійська	85
12	Папа паб	Вул. Ломоносова, 40	-	-	Європейська, Українська	60
13	Ресторан «Прага»	Проспект Академіка Глушкова, 1	-	-	Європейська, Українська	90
14	Кафе «Піано»	Проспект Академіка Глушкова, 130/57	-	-	Європейська, Українська	50
15	Ресторан «Китай»	Проспект Голосіївський, 11б	-	-	Китайська	70
16	Ресторан «Пекінський»	Вул. Васильківська, 47	-	-	Китайська	90
17	Кафе «На Ломоносова»	Вул. Ломоносова, 28/41	-	-	Європейська, Українська	60

В ході досліджень були проаналізовані підприємства-конкуренти, які розташовані в районі будівництва майбутнього готельно-ресторанного комплексу та здійснено аналіз їх діяльності, також виявлено недоліки, які можна перетворити на переваги для проектного закладу, а саме:

- обмежений асортимент страв;
- високі ціни;
- невисока якість виготовленої продукції;
- відсутність оригінальних концепцій.
- Відсутність правил безпеки та забезпечення закладів предметами санітарного захисту, недотримання елементарних правил прибирання та надання послуг
- відсутність місця для парковки велосипедів

Для кращого ознайомлення із підприємствами-конкурентами проведено аналіз сильних та слабких сторін підприємств-конкурентів.

Критерії оцінюються за п'ятибальною шкалою: 1 «дуже погано», 2 «погано», 3 «задовільно», 4 «добре» та 5 «дуже добре».

З переліку підприємств виділяємо ті, що можуть скласти конкуренцію проектованому готельно-ресторанному комплексу. Головними конкурентами визначено заклади, що знаходяться в межах одного кілометра від проектного комплексу. Результати оцінки конкурентних профілів підприємств-конкурентів наведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Конкурентні профілі підприємств-конкурентів

Показники	Бутік-готель, що проєктується	Готель «Голосіївський»	Готель «Royal Hotel»	Готель «Парк Київ»	Готель «Мир»
1	2	3	4	5	6
Потужність	5	5	5	4	5
Асортимент основних і додаткових послуг	4	4	4	5	4

Продовження таблиці 1.3

1	2	3	4	5	6
Інноваційність	5	4	4	4	4
Якість, рівень і швидкість обслуговування	4	5	4	4	3
Сучасне обладнання	5	4	4	5	4
Прогресивна технологія	5	4	5	4	3
Автоматизація і комп'ютеризація	5	3	4	4	3
Ціна	5	4	4	4	4
Місце розташування	5	5	4	5	4
Кваліфікованість і зовнішній вигляд персоналу	5	4	5	5	4
Фірмовий стиль	5	4	4	5	4
Реклама	5	4	4	4	4
Екстер'єр та інтер'єр	5	4	4	5	4
Застосовані методи стимулювання збуту	4	3	4	4	4
Методи розрахунку	5	5	5	5	5
Середній бал	4,8	4,1	4,3	4,5	3,9

Проаналізувавши дані таблиці 1.3, можна переконатись, що головним конкурентом є готель «Парк Київ» (середній бал – 4,5), готель «Royal Hotel» (4,3 бали), готель «Голосіївський» (4,1 бали), готель «Мир» (3,7 бали) отримав найнижчий бал, тому не завдадуть значної конкуренції. Аналіз підприємств-конкурентів дозволив нам дізнатися, що сучасного обладнання в закладах не вистачає, автоматизація та комп'ютеризація на недостатньому рівні, відсутні інновації та прогресивні технології, реклами.

Після виявлення основних конкурентів, визначаються їх основні характеристики, тобто аналізуються сильні й слабкі сторони підприємств-конкурентів, вивчається зайнята ними частка ринку, реакція споживачів на маркетингові ходи конкурентів (вдосконалення товару, зміна цін, товарні марки, поведінка рекламних кампаній, розвиток сервісу тощо).

Дослідження контингенту потенційних споживачів

Бутік-готель - заклад розміщення готельного типу цілорічного функціонування для автотуристів, розрахований на тривале проживання з повним комплексом послуг культурно-побутового та технічного обслуговування. За розмірами бутік-готелі - невеликі або середні, мають 20-30 номерів, близько 400 місць, одно-, декілька поверхів підприємства для різних категорій туристів, котрі подорожують автомобілями, насамперед із пізнавальною метою. Бутік-готелі,

порівняно з готелями, надають менший обсяг послуг за нижчими цінами. Найчастіше вони пропонують послуги харчування у ресторані, барі, послуги конференц-залу, перегляд кіно- і відеофільмів, тренажерні й ігрові приміщення, басейн, відкриті спортивні майданчики, обов'язково майданчики (гараж) для паркування автотранспорту з охороною, здебільшого з повним або частковим його технічним обслуговуванням, бензозаправними колонками.

Концепція досліджувального підприємства готельно-ресторанного господарства – бутік-готель – невеликий готель, вхід в номери якого здійснюється з вулиці (з місця парковки автомобіля). Бутік-готель матиме два поверхи, кількість додаткових послуг і типів номерів достатня, що відповідає середній вартості проживання. Для багатьох людей, особливо хто постійно перебуває в роз'їздах на своїх автомобілях, бутік-готелі зручні відсутністю довгих реєстраційних формальностей, можливістю мати свою машину під рукою; прямий доступ з вулиці до кімнати також є перевагою для інвалідів .

В умовах конкуренції, споживач є головною фігурою, тому дослідження споживачів готельно-ресторанних послуг необхідно спрямувати на всебічне і комплексне дослідження попиту. Це є першочерговою задачею маркетингових досліджень, оскільки місією будь-якого закладу готельно-ресторанного господарства є якісне задоволення потреб споживачів.

Дані що до потенційних гостей проєктованого бутік-готель наведено в таблиці 1.4 та зображені на рис 1.2, 1.3.

Таблиця 1.4

Потенційний контингент споживачів

Контингент	Кількість відвідувачів, осіб	% охоплення харчуванням та проживання	Потенційні споживачі, осіб
1	2	3	4
Учасники міжнародних конференцій	2000	10	200
Відвідувачі іподрому	500	50	250
Бізнес-туристи	1500	25	375
Гості міста	2500	10	250
Усього			1075

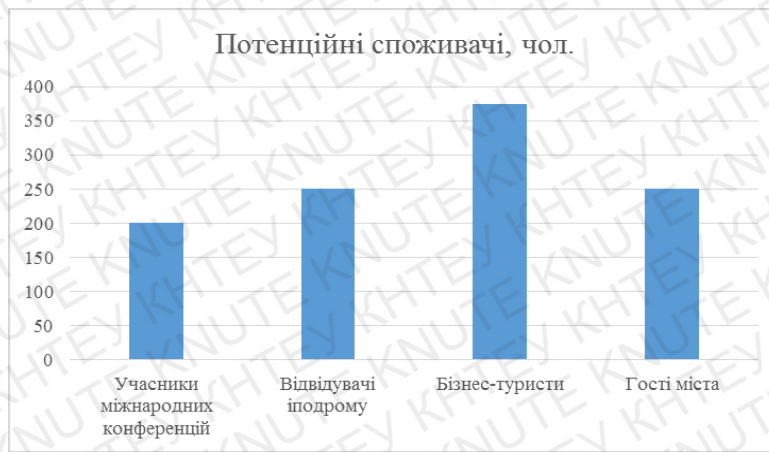


Рис. 1.2. Потенційні споживачі, осіб



Рис. 1.3. Потенційні споживачі, осіб (%)

Обґрунтування переліку надаваних послуг

Даний бутік-готель розрахований на 100 місць, в структурі планується наступне: - Напівлюкс, студіо – 3; - Номер I категорії (одномісний) – 11; - Номер I категорії (двомісний) - 42; - Номер I для інвалідів - 2.

Основні послуги будуть включати: - Розміщення; - Харчування;

До додаткових послуг без оплати включається: - Цілодобова роботи служби прийому та розміщення; - Відділ бронювання; - Щоденне прибирання номерів; - Виклик швидкої допомоги; - Доставка багажу до номера; - Доставка кореспонденції; - Цілодобова охорона; - Зберігання цінних документів – сейф; - Камера схову; - Послуга «Будильник»; - Паркування; - Інтернет Wi-Fi; - Виклик таксі; - Інформація про визначні місця міста, театри, музеї; - Набір для шиття; - Аптечка; - Дитяче ліжко; - Тренажерний зала; - Сауни;- Ігровий комплекс для дітей.

До додаткових послуг з оплатою включається: - Організація екскурсій; - Оренда транспорту; - Замовлення квитків; - Прання та хімчистка одягу; - Прасування одягу; - Надання додаткового набору постільної білизни; - Перукарня.

Кожен номер оснащений наступним: - Телевізором; - Холодильником; - Душовою кабіною; - Феном; - Кондиціонером; - Косметичним набором; - Капці та полотенця; - Необхідними меблями відповідно до категорії номера. Засобами безпеки (рукавички, санітайзери)

Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Основною перевагою бутік-готелю повинні стати високий рівень сервісу та обслуговування туристів, широкий асортимент супутніх послуг та сервісів на рівні європейських стандартів обслуговування в готельному бізнесі. Загальна характеристика проектного засобу розміщення надана в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Загальна характеристика проектного засобу розміщення

Розміщення				
Тип засобу розміщення	Бутік-готель			
Призначення	Бутік-готель для відпочинку гостей			
Рівень комфорту	****			
Місце розміщення ОФЦ	За адресою вул. Михайла Ломоносова, 81А			
Місткість	100 місць			
Структурні підрозділи	<ul style="list-style-type: none"> - бутік-готель на 58 номерів; - ресторан на 75 місць; - лоббі-бар на 5 місць; - приміщення побутового обслуговування і торгівлі; - службові приміщення, господарсько-виробничі приміщення; - приміщення поверхового обслуговування; - приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення; - адміністративні приміщення 			
Категорії номерів	Номер для інвалідів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Напівлюкс, студіо
Кількість номерів	2	11	42	3
Організація надання основних і додаткових послуг				
Основні послуги	Проживання та харчування			
Додаткові послуги	Побутові (перукарня, хімчистка); культурно-дозвіллієві (дискотека, кінотеатр, бібліотека, інтернет-послуги), торгівлі (продаж сувенірів, медикаментів, періодичних видань), бізнес-послуги (організація конференцій, семінарів, послуги перекладача), фінансові (обмін валют), та ін.			
Харчування				
Вид закладів	Ресторан	Їдальня персоналу	Лоббі-бар	

Продовження таблиці 1.5

Кількість місць	75	10	5
Контингент споживачів	Мешканці butik-готелю та гості міста	Персонал butik-готелю	Мешканці та гості міста
Кулінарна концепція кухні	Кавказька	-	-
Режим роботи, год.	7.00-24.00	7.00 – 9.00 13.00 – 15.00 18.00 – 20.00 (без вихідних)	9.00-24.00 (без вихідних)
Метод обслуговування	Обслуговування офіціантами	самообслуговування	Самобслуговування, обслуговування офіціантами
Дизайнерський стиль	Європейський	Мінімалізм	Європейський
Побутове обслуговування			
Тип	Режим роботи		
	Перукарня	Хімчистка, пральня	
Режим роботи	7.00-17.00 (без вихідних)	цілодобово (без вихідних)	
Дизайнерський стиль	Європейський	Європейський	
Торговельні послуги			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Магазин сувенірів	Реалізація сувенірів та товарів місцевого народного промислу	Понеділок - субота	10.00 – 17.00
Газетний кіоск	Реалізація періодичних видань	Понеділок - субота	09.00 – 17.00

Основною родзинкою проектаного butik-готелю, є поєднання скандинавського стилю готелю з рестораном кавказької кухні.

Всі номери butik-готелю оснащено шумоізолюючими вікнами та сучасним обладнанням та технікою.

Організація послуг харчування гостей відбуватиметься в закладі ресторанного господарства кавказької кухні, розрахованого на 75 гостей. Ресторан є закладом відкритого типу, що дозволить надавати послуги харчування гостям, що не мешкають в butik-готелі.

Відкриття нового butik-готелю «Scandia» **** повинно бути зорієнтовано на високий рівень надання послуг проживання, організації харчування, оздоровлення, дозвілля та сервісу, що має відповідати європейським стандартам.

В бутік-готелі має бути запропоновано широкий асортимент додаткових послуг з організації відпочинку та дозвілля для дорослих та дітей, а також заняття кінним спортом та маленьким контактним зоопарком.

Отже, філософія бутік-готелю «Scandia» **** складається з трьох основних постулатів: виправдовувати довіру гостей, надавати високий рівень обслуговування, відповідати стандартам гостинності.

Дизайн готелю змішаний, що створює атмосферу скандинавського затишку та кавказької гостинності. Світлий, дизайн, сучасні меблі, привітний персонал, що є візитною карткою будь-якого закладу. Великі вікна, щоб було більше світла, пастельні тона, для створення спокійної атмосфери. Сучасні і багатофункціональні меблі. В закладі буде дуже багато картин, з сучасними зображеннями, які будуть надихати гостей закладу.

Атмосфера готелю спрямована на затишок і спокій, які так характерно виражені в країнах Скандинавії, у поєднанні з яскравою кухнею Кавказу. Також присутня гарна музика в ресторані та аромат в закладі, приємний та свіжий, що створює атмосферу і пробуджує бажання повернутися сюди ще не один раз.

Концептуальне меню закладу дуже яскраво виражене, вміру гостре та дуже смачне, страви кавказької кухні не залишать байдужим нікого із гостей. Для забезпечення досконалого меню буде найманий кухар з Грузії.

Важлива увага буде приділена винній карті та широкому асортименту вин Кавказу, також європейських вин. Родзинкою будуть хачапурі по аджарські, хінкалі та грузинські лимонади.

Неймінг закладу відображає саме натяк на лаконічність та спокій в усьому, що стосується інтер'єру та обслуговування. Дає гарантію високого сервісу, налагодженої роботи та якості послуг та страв представлених в меню.

Реклама закладу невід'ємна частина злагодженої роботи і спосіб розказати про заклад більше. Реклама буде використана у:

- Соц. мережах
- Інтернет просторі

- Рекламних листівках в місцях великого скупчення та проходимості людей
- В медійному просторі
- Також в спеціальних виданнях

Сучасний заклад, побудований на досконалому сервісі, доброзичливості та професіоналізмі персоналу. Розвитку персоналу буде приділено багато зусиль, різні курси по підвищенню навичок і осучаснення обслуговування, безкоштовні курси англійської мови.

В закладі продумано все, щоб гість почував себе комфортно та зручно з усіх сторін. Вдало продумані ай ті системи, швидкий вай-фай, достатня кількість розеток, супутникове телебачення та телевізори з виходом в інтернет.

Біля закладу будуть місця як для машин так і для електро самокатів і також для велосипедів.

Стиль закладу та найголовніший його лозунг це комфорт, зручність та високий сервіс.

Зонування будівлі об'єкта готельно-ресторанного господарства

На першому поверсі готелю будуть розміщуватися приміщення приймально-вестибюльної групи, приміщення побутового обслуговування та частина приміщень ресторану: для відвідувачів та виробничі. Другий поверх займатимуть приміщення фізкультурно-оздоровчого та культурно - дозвіллевого призначення. Житлова група приміщення буде розташовуватися на верхніх чотирьох поверхах. На цокольному поверсі будуть розташовані господарсько-виробничі та технічні приміщення готелю, а також складські, адміністративні та технічні приміщення ресторану.

1.2. Функціональні характеристики

Приймально-вестибюльна та безпеки

До приміщень вестибюльної групи бутік-готелю «Scandia» належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування. Блок приміщень вестибюльної

групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень бутік-готелю категорії 4*. Саме ця група приміщень формує перше враження гостя про заклад в цілому. У вестибюлях передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (включає маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів), екстенсивного пішохідного руху (включає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів автоматів і групи приміщень прийому); рекреаційна і допоміжна. У вестибюлі готелю рекомендовано виділяти вхідну зону, зони прийому (реєстрації гостей і оформлення документів), очікування, відпочинку та збору організованих груп, інформації, встановлення телефонів-автоматів, банкоматів і торговельних кіосків, входу до закладів ресторанного господарства і побутового обслуговування, комунікаційну зону (з ліфтовими холами).

У підприємствах готельного господарства чотири і – п'ять зірок передбачаються магазини і торговельні кіоски. При вестибюлях повинні існувати спеціальні приміщення для збереження багажу, звідки він спеціальним вантажним ліфтом доставляється на відповідні житлові поверхи та до номерів

Перелік приміщень приймально-вестибюльної групи та їх площі наведений у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

**Площа приміщень приймально-вестибюльної групи бутік-готелю
«Scandia»**

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	2	3
1	Вестибюль	100
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	8
4	Каса	4
5	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
6	Кімнати чергового персоналу	8
7	Службовий санітарно-технічний блок	10
8	Кімната чергового адміністратора	12
9	Сейфова	8
10	Швейцарська і приміщення носильників	8

1	2	3
11	Камера схову	10
12	Приміщення охорони	8
13	Приміщення посильних	8
14	Відділення зв'язку	12
15	Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку	8
16	Відділення банків, пункт обміну валюти	6
17	Гардероб	9
18	Багажний вестибюль	10
19	Приміщення для багажних візків	4
20	Комора прибирального інвентарю	4
21	Медпункт	14
22	Санвузли для жінок	8
23	Санвузли для чоловіків	8
24	Лоббі бар	20
Корисна площа, м²		305

Вестибюльна група приміщень проектового готелю – це головний технологічний та комунікаційний вузол, де перетинаються горизонтальні та вертикальні комунікації.

Житлова група приміщень

Група житлових приміщень є головною як за значеннями, так і за розмірами в готельному господарстві незалежно від їх типу, місткості та місця знаходження.

Житлові приміщення мають бути функціонально відокремлені. Транзитне переміщення гостей, що не мешкають на даному поверсі, не повинно допускатися.

Номери можуть проектуватися в складі однієї житлової кімнати та санітарного вузла або доповнюватися передпокоєм, гардеробною. Допускається об'єднання двох і більше суміжних номерів, а також улаштування при номерах кабінетів для індивідуальної роботи. Площа номерів та їх кількість наведені у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Склад і площі житлової групи бутік-готелю «Scandia»

Тип номеру	Кількість кімнат	Кількість місць в номері	Загальна площа номеру, м ²	Кількість номерів	Загальна площа м ²
1	2	3	4	5	6
Стандарт одномісний	1	1	14	11	154

Продовження таблиці 1.7

1	2	3	4	5	6
Стандарт одномісний, для інвалідів	1	1	14	2	28
Стандарт двомісний	1	2	18	42	756
Напівлюкс, студіо	1	1	20	3	60
Корисна площа, м ²				58	998

З таблиці 1.7 ми можемо визначити яка кількість мешканців butik-готелю можлива при максимальній завантаженості номерного фонду. Максимальна кількість місць становить 100 місць.

Приміщення для обслуговуючого персоналу розміщене поблизу поверхового холу, обладнане робочим столом, стільцями, диваном, шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами та вестибюльними службами. Приміщення для брудної та чистої білизни розміщені поруч з вантажно-пасажирським ліфтом.

Площі приміщень поповерхового обслуговування наведені в табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Перелік та площі приміщень поповерхового обслуговування butik-готелю «Scandia»

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	2	3
1	Хол	40
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
3	Комора брудної білизни	6
4	Комора прибирального інвентаря	4
5	Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
6	Кімната побутового обслуговування	6
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	12
8	Приміщення чищення взуття	6
9	Санвузол персоналу	4
Корисна площа, м ²		94

Площа приміщень поверхового обслуговування становить 94 м² на кожному житловому поверсі.

Отже, здійснивши усі необхідні розрахунки щодо проектування житлової групи приміщень готельного комплексу «Scandia», можна підсумувати, що загальна місткість номерного фонду butik-готелю категорії 4* становить 1374 м².

Побутова, торгівельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

У складі butik-готелів відповідно до їх місткості та категорії передбачаються приміщення побутового обслуговування і торгівлі, при проектуванні яких слід дотримуватися вимог ДБН В.2.2-20.2008.

Для проектованого butik-готелю категорією 4* приміщення побутового обслуговування слід, як правило, проектувати відокремленими і розміщувати безпосередньо при вестибюлі butik-готелю.

До складу приміщень побутового обслуговування (табл. 1.9) мешканців готелю входять перукарні, комплексний приймальний пункт, каси квитків на транспорт, каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи, торгівельні кіоски, магазин з продажу друкованих видань, преси і сувенірів.

Таблиця 1.9

Склад і площі приміщень побутового обслуговування споживачів

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	2	3
1	Перукарня	22
2	Комплексний приймальний пункт	12
3	Каси квитків на транспорт	6
4	Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи	6
5	Торгівельні кіоски	4x2
6	Магазин з продажу друкованих видань, преси і сувенірів	8
	Корисна площа, м ²	62

За своїм складом група приміщень культурно-дозвілєвого призначення (табл. 1.10) у сучасних готельних комплексах дуже неоднорідна.

Таблиця 1.10

Приміщення культурно-дозвілєвого призначення при butik-готелі

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	2	3
1	Кімната для дитячих розваг	30

Продовження таблиці 1.10

1	2	3
2	Більярдна	50
3	Бібліотека:	
3	Читальна зала	60
4	Книгосховище	34
5	Зала прийому та видачі літератури	9
	Корисна площа, м ²	183

У проєктованому бутік-готелі категорії 4* передбачається наявність тренажерного залу та сауни, допоміжні приміщення, а також бар. Площа та місткість приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення бутік-готелю

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	2	3
1	Зал тренажерів	42
2	Бар в тренажерному залі	15
3	Комора зберігання та лагодження тренажерів	10
4	Кімната інструктора	8
5	Роздягальня з душовими і санвузлами (Ж)	16
6	Роздягальня з душовими і санвузлами (Ч)	16
7	Господарська комора	4
8	Сауна фінська	20
9	Російська баня	20
10	Турецька сауна	20
	Корисна площа, м ²	171

Адміністративна група приміщень

Склад і площа цих приміщень розміщена згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Готелі і оформлена у вигляді табл 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площа адміністративних приміщень при бутік-готелі

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	2	3
1	Кабінет директора	12
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступника директора	12
4	Кімната головного інженера	8

1	2	3
5	Кімната завгоспа	12
6	Архів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
7	Робочі приміщення	16
8	Каса	6
	Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі:	
9	Робоче приміщення	12
10	Санвузол	10
	Корисна площа, м ²	108

Господарська та виробничо-побутова

До групи господарських та виробничих приміщень проектного 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.

Площу господарських і виробничих приміщень наведено в табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площі господарських і виробничих приміщень бутік-готелю

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	2	3
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) приміщення чергової ремонтної зони	8
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
2	а) радіовузол;	8
3	в) ремонтна майстерня;	6
	Центральна білизняна, у тому числі:	
4	а) відділення чистої білизни;	16
5	б) відділення брудної білизни;	8
6	в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
7	г) майстерня лагодження білизни;	4
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
8	а) побутові приміщення;	6
9	б) склад прибирального інвентаря;	4
10	в) склад видаткових засобів;	4
11	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	6
	Майстерні, у тому числі:	

1	2	3
12	а) електротехнічна;	8
13	б) сантехнічна;	8
14	в) слюсарна;	8
15	г) КВП і А;	8
16	д) столярна;	16
17	е) малярна;	12
Складські приміщення, у тому числі:		
18	а) резервний склад білизни;	8
19	в) склад драпірувань;	6
20	в) матеріально-технічні склади;	30
21	г) склад видаткових матеріалів;	16
22	д) склад меблів;	30
23	е) склад пиломатеріалів;	20
Побутові приміщення для персоналу:		
24	а) гардероб	10
25	б) душові	5x2
26	в) санвузол	3
27	Пральня	20
28	Господарські	9
Корисна площа, м ²		300

Ресторани. Бари

Підприємство ресторанного господарства є найдосконалішим типом колективних засобів розміщення із замкнутою технологією виробництва і споживання санаторних послуг. У просторовій організації технологічного процесу в сфері послуг виділяють два види просторів:

- 1-й) простір організація виробництва;
- 2-й) простір організація споживання.

Заклади ресторанного господарства в бутік-готелі розміщуються у просторі виробництва і споживання одночасно. Збігання процесів виробництва і споживання утворює просторову структуру функціонального процесу "надання послуг харчування" в бутік-готелі.

Організація харчування мешканців бутік-готелю є основним завданням для ресторану, і тому сучасний бутік-готель немислимий без ресторану, адже у вартість проживання включений сніданок. Як мінімум один раз на день, як

правило вранці, приблизно з 7⁰⁰ до 10⁰⁰ год., ресторан працює винятково для внутрішнього користування.

Для того, щоб ресторан при butik-готелі не був закладом внутрішнього користування необхідно, щоб у нього був і окремий вхід з вулиці. Якщо ресторан не має окремого входу, імовірність відвідування його людьми «з вулиці» становить приблизно 10%, а при його наявності кількість відвідувачів, що не є постояльцями, може зростати до 70% від загальної аудиторії.

Заклад ресторанного господарства в проектуваному підприємстві готельного господарства планується таким чином, щоб до нього мали вільний доступ як гості готельного комплексу, так і потенційні споживачі з вулиці. Планується організація сніданку за схемою «шведська лінія», а обід та вечеря за вільним вибором страв.

В проектуваному butik-готелі плануються створити комплекс закладів ресторанного господарства до якого будуть входити ресторан та лоббі-бар у вестибюлі (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

Структура ресторану при проектуваному готелі

№	Заклад ресторанного господарства	Кількість місць	Режим роботи, год.
1	2	3	4
1	Ресторан «Сухумі»	75	07 ⁰⁰ -10 ⁰⁰ (шведська лінія, сніданок); 11 ⁰⁰ -24 ⁰⁰ (меню а ля карт)
2	Лоббі-бар «Вальгалла»	5	07 ⁰⁰ -24 ⁰⁰

Основним обладнанням в залі ресторану плануються:

- обідні столи,
- напівкрісла,
- підсобні столи,
- офіціантські серванти,
- предмети декоративного мистецтва,
- одиниці озеленення приміщення та дивани. 1

Першим приміщенням, куди потрапляє відвідувач і де починається обслуговування, – це вестибюль. У вестибюлі розміщується гардероб для відвідувачів, вхід в торговельну залу ресторану, туалетну кімнату, предмети декоративного мистецтва та предмети озеленення. Площа вестибюлю з урахуванням гардеробу та туалетних кімнат розраховується згідно нормативу 0,3 м² на одне місце в торговельній залі ресторану. Отже, площа вестибюлю дорівнює 22 м². Вестибюль обладнано дзеркалами.

Гардероб – це місце для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Гардероб має дерев'яне огороження. В гардеробі встановлюються металеві двосторонні вішалки з розсувними кронштейнами.

Аванзала – це зала очікування. Оформлюється аванзала виходячи з декоративного рішення торговельної зали, обладнана м'якими кріслами, журнальним столиком, предметами декоративного мистецтва, одиницями озеленення та телевізійним екраном. Площа аванзали вираховується виходячи з нормативу 0,15 м² на одне місце, тому площа аванзали складає 11 м².

Поряд з торговельною залою розміщено приміщення для офіціантів, в якому знаходяться столики, стільці, шафи. Площа приміщення складає 6 м².

Просторове забезпечення сервісного процесу у ресторані наведено на рис 1.4.

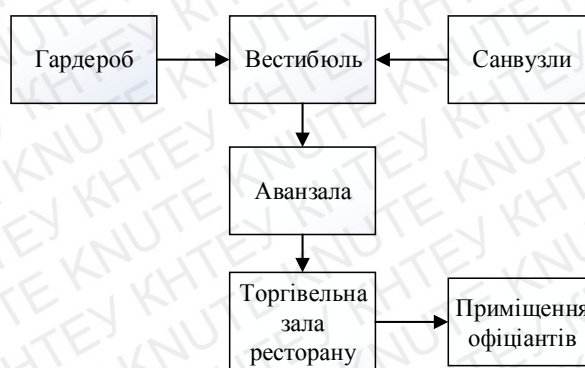


Рис. 1.4. Просторове забезпечення сервісного процесу в ресторані готелю

Розроблення графіку завантаження торговельної зали передбачає ряд розрахунків. Для загальнодоступного закладу розробляється графік завантаженості торговельної зали за наступними даними:

- Години роботи.

- Тривалість приймання їжі (за даними довідника), хв.
- Оборотність місця за годину.
- Коефіцієнт завантаження зали (за даними довідника).
- Кількість споживачів, чол.

Погодинна кількість споживачів у торговому залі закладу визначається за формулою 1.1:

$$n = \left(\frac{60}{t} \right) \cdot k \cdot N \quad (1.1)$$

де n – кількість споживачів у торговельному залі за 1 год., ос.;

N – кількість місць в торговельній залі закладу, місць;

t – середня тривалість прийому їжі одним споживачем, хв.;

k – коефіцієнт заповнення зали.

Розраховуючи оборотність зали, можна визначити кількість відвідувачів за день. Такі розрахунки проводять за наступною формулою 1.2:

$$h = \frac{N}{n} \quad (1.2)$$

де h – денна оборотність місця, осіб.

N – кількість місць в торговельній залі закладу, місць.

n – кількість споживачів у торговельній залі за день, осіб.

Отже проведені розрахунки з визначення денної кількості споживачів у ресторані «Сухумі»78 на 75 місць при бутік-готелі, зображені у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану «Сухумі» на 75 місць при бутік-готелі «Scandia» ****

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність місця/год.	Коефіцієнт завантаження	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4	5
07-10	Шведська лінія			100
11-12	50	6	0,1	11
12-13	50	13	0,2	22
13-14	60	19	0,2	18
14-15	90	17	0,3	18

Продовження таблиці 1.15

1	2	3	4	5
15-16	90	20	0,4	24
16-17	80	25	0,2	14
17-18	100	27	0,5	27
18-20	120	53	0,75	68
20-22	120	68	0,9	81
22-23	120	32	0,4	18
23-24	100	10	0,1	5
Загальна кількість відвідувачів за день				305
Денна оборотність, разів				3,39

Отже, відповідно до даних таблиці 1.15 загальна кількість відвідувачів за період, коли ресторан при бутік-готелі працює як загальнодоступний заклад, становить 305 осіб. Зважаючи на те, що ресторан розрахований на 75 місць, то денна оборотність місця дорівнюватиме 3,39, що становить рекомендовану оборотність для ресторанів при засобах розміщення.

За даними таблиці спостерігаємо максимальну завантаженість зали ресторану з 18.00 по 22.00 год.

Для ресторану, що обслуговує певний контингент споживачів за вільним вибором страв, спочатку визначаємо загальну кількість страв, які реалізують у залах. Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі прогнозування завантаженості торгової зали закладу ресторанного господарства при бутік-готелі шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали.

Для закладів ресторанного господарства, загальна кількість страв визначається за коефіцієнтом споживання окремих груп страв:

$$N_{\text{стр}} = N \cdot k \quad (1.3)$$

де $N_{\text{стр}}$ – кількість страв певної групи, порц;

N – денна кількість відвідувачів закладу, осіб;

k - груповий коефіцієнт споживання страв.

Розрахунок денної виробничої програми ресторану «Сухумі» на 75 місць оформлені у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Погруповий розподіл страв ресторану «Сухумі» на 75 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
1	2	3
Фірмові страви	0,4	116
Холодні страви і закуски	1,9	549
Гарячі закуски	0,3	87
Супи	0,3	87
Основні гарячі страви	1,2	347
Соуси	0,3	87
Гарніри	0,4	116
Десерти	0,5	145
Гарячі напої	0,8	231
Холодні напої	0,6	173
Кулінарні борошняні вироби	0,7	202
Алкогільні напої	0,7	202

Отже, за результатами денної кількості страв кожної групи, що виробляються, було складене меню ресторану «Сухумі» при butik-готелі «Scandia» **** (додаток А).

Ресторан «Сухумі» з 7:00 до 10:00 години ранку працюватиме за типом «шведського столу». Меню шведського столу та добова кількість порцій кожної страви наведенні додатку Б. У розрахунку на одного споживача вихід порції становить 1/3 стандартної порції страв у меню шведського столу. Зважаючи, що загальна кількість місць готелю становить 100, вираховали кількість порцій кожної страви на добу.

Отже, склавши меню та розрахувавши кількість порцій кожної страви на добу в ресторані «Сухумі» наступним етапом роботи є складання розрахунково-продуктової відомості та добової потреби у сировині.

Розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою 1.4:

$$Noф = \frac{P}{M1}, \quad (1.4)$$

де Noф – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.;

N1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (8–12 чол.);

P – місткість зали, місць.

$$Noф = \frac{75}{9} = 8$$

Для закладу на 75 місць кількість офіціантів у зміну складає 4 особи, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 8 осіб. В ресторані на першій зміні працюватиме бригада офіціантів у складі 4 особи, керує якими адміністратор залу.

Загальна кількість обслуговуючого персоналу проєктованого ресторану наведена у табл. 1.17.

Таблиця 1.17

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану
«Сухумі»**

Посада	Розряд	Кількість, чол.
1	2	3
Гардеробник	-	2
Адміністратор залу	-	2
Офіціант	V / IV	4 / 4
Бармен	V	2
Прибиральник залу	-	2
Мийник столового посуду		4
Туалетник		2
Всього		22

Способи подачі страв і закусок у ресторані «Сухумі»

У ресторані «Сухумі» використовуватиметься американська подача страв і закусок. При цьому виді обслуговування їжа готується й порціонується по тарілках безпосередньо на кухні (салати, перші страви, кондитерські вироби, солодкі страви). Офіціанти разносять і розставляють тарілки гостям. Цей вид використовуватиметься при обслуговуванні у даному закладі.

Для гостей, які замовляють банкет із повним обслуговуванням офіціантами, використовуватиметься французький спосіб подачі страв. Він підкреслює елегантність обслуговування і вважається самим вражаючим і дорогим у світі.

Страви, які подають, демонструється гостям. При цьому враховується візуальне сприйняття людини, що викликає апетит. Підходячи з лівої сторони, офіціант порціонує їжу із блюда в тарілки гостей. Офіціант тримає блюдо на долоні лівої руки, таким чином, щоб основний продукт був звернений до відвідувача. Порціонують страви в такій послідовності: спочатку кладуть основний продукт, потім гарнір. Основний продукт повинен перебувати на тарілці ближче до відвідувача, напроти емблеми ресторану. Гарнір розміщується за основним продуктом.

Ресторан «Сухумі» буде проводити різні види заходи: бенкети з повним обслуговуванням та бенкет з частковим обслуговуванням, фуршети.

1.3. Сервісна концепція

Бронювання. Дистрибуція

Для ефективної роботи будь-якому готелю необхідна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури готелю – це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації готелю та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків. готель, що проектується, має саме такі служби в організаційній структурі, які наведено у табл.1.18.

Таблиця 1.18

Основні служби в готелі

№	Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3	4
1	Адміністративно-управлінська служба	Вона відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення, займається створенням і підтримкою необхідних умов праці для персоналу готелю, контролює дотримання встановлених норм і правил з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної та екологічної безпеки	Генеральний менеджер, секретаріат, кадровий відділ (менеджер з кадрів), фінансовий відділ (головний бухгалтер, економіст), інспектори з протипожежної безпеки і техніки безпеки

1	2	3	4
2	Служба прийому та розміщення	Займається вирішенням питань, пов'язаних з бронюванням номерів, прийомом гостей, що прибувають у готелі, їх реєстрацією та розміщенням у номерах, наданням різноманітних додаткових послуг, а також трансфером	Front office manager, адміністратори, швейцар, менеджер з бронювання, менеджер з конференц-сервісу, служба безпеки (охорона)
3	Служба з маркетингу та продажу	Займається вирішенням питань з просування готельних послуг на ринку, реклама, дизайн поліграфічної продукції готелю, налагодження корпоративних контактів	Керівник відділу маркетингу та продаж, менеджер відділу маркетингу та продаж, арт-директор
4	Служба обслуговування номерного фонду	Забезпечує обслуговування туристів у номерах, підтримує необхідний санітарний стан номерів і рівень комфорту, займається наданням побутових послуг	Менеджер з експлуатації номерного фонду, поповерховий персонал, старша покоївка, покоївки, прибиральниці, кастелянша
5	Інженерно-технічна служба	Займається технічними питаннями готелю, налагодженням мереж електроенергії та теплоустаткування, підтримує безперебійну роботу комунікацій в готелі	Керівник інженерно-технічної служби, електрик, сантехнік, столяр
6	Служба харчування	Забезпечує обслуговування гостей у ресторані та барі готелю, вирішує питання з організації та обслуговування банкетів, презентацій і т.д.	Керівник ресторану, адміністратор, офіціанти, бармени, кухарі, касир
7	Служба охорони	Забезпечує цілодобовий контроль за порядком та охорону готелю	Керівник служби охорони, охоронці

Розміщення. Gest-пелішн. Room-сервіс. Housekeeping

Організація обслуговування гостей на поверсі включає: утримання в бездоганній чистоті номерів відповідно до вимог нормативних документів і стандартів готелю, надання додаткових послуг, інформаційне обслуговування, проводи гостей, ведення документації на поверсі.

Коридорні супроводжують гостей, доставляють багаж у їхні номери. Їм теж корисно знати дещо про околиці готелю і усе про сам готель і його різні служби. Постійно контактуючи з гостями, вони повинні бути послужливими, приємними в обходженні. Допмагаючи гостям розміститися в номері, вони мають пояснити, що і як працює (освітлення, TV, кондиціонер, телефон, пральня, чищення і прасування одягу, обслуговування в номерах, ресторан, цілющі ванни тощо).

Служба портьє є свого основною підсистемою усієї системи управління готелю. Це перша те місце, куди гість звертається кожного разу, коли в нього виникають проблеми. Саме від служби портьє залежить те перше враження, що отримує гість від готелю.

Основною задачею служби портьє є прийом і реєстрація прибулих гостей, розміщення в заброньовані й підготовлені до заселення номери. Портьє підпорядковується безпосередньо черговому адміністратору.

Портьє несе відповідальність за правильну видачу і зберігання ключів від номерів, стежить за порядком у вестибюлі. Портьє повинний знати правила внутрішнього розпорядку в готелях, бронювання місць і розрахунків за проживання, преїскуранти на усі види послуг, приймати замовлення на додаткові послуги і здійснювати нагляд за їхнім своєчасним виконанням. Під час чергування він звіряє з адміністратором рух номерного фонду, стежить за наявністю вільних місць і номерів. У готелях, де існує служба портьє, кореспонденцію на ім'я проживаючих одержує і вручає портьє.

1.4. Об'ємно-планувальне рішення бутік-готелю

Склад і площі приміщень бутік-готелю «Scandia» наведені у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Склад і площа приміщень бутік-готелю «Scandia»

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	2	3
ПРИМІЩЕННЯ БУТІК-ГОТЕЛЮ		
<i>Житлова група приміщень</i>		
1	Хол	40*4
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12*4
3	Комора брудної білизни	6*4
4	Комора прибирального інвентаря	4*4
5	Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4*4
6	Кімната побутового обслуговування	6*4
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	12*4
8	Приміщення чищення взуття	6*4
9	Санвузол персоналу	4*4
Площа всього		376
<i>Номерний фонд</i>		
10	Стандарт одномісний (11 номерів)	154

1	2	3
11	Стандарт одномісний для інвалідів (2 номери)	28
12	Стандарт двомісний (42 номери)	756
13	Напівлюкс (3 номери)	60
	Площа всього	998
	<i>Приміщення приймально-вестибюльної групи</i>	
16	Вестибюль	100
17	Бюро прийому і реєстрації	12
18	Бюро бронювання	8
19	Каса	4
20	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
21	Кімнати чергового персоналу	8
22	Службовий санітарно-технічний блок	10
23	Кімната чергового адміністратора	12
24	Сейфова	8
25	Швейцарська і приміщення носильників	8
26	Камера схову	10
27	Приміщення охорони	8
28	Приміщення посылних	8
29	Відділення зв'язку	12
30	Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку	8
31	Відділення банків, пункт обміну валюти	6
32	Гардероб	9
33	Багажний вестибюль	10
34	Приміщення для багажних візків	4
35	Комора прибирального інвентарю	4
36	Медпункт	14
37	Санвузли для жінок	8
38	Санвузли для чоловіків	8
39	Лоббі бар	20
	Площа всього	305
	<i>Приміщення побутового обслуговування</i>	
40	Перукарня	22
41	Комплексний приймальний пункт	12
42	Каси квитків на транспорт	6
43	Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи	6
44	Торгівельні кіоски	4x2
45	Магазин з продажу друкованих видань, преси і сувенірів	8
	Площа всього	62
	<i>Приміщення культурно - дозвілєвого призначення</i>	
54	Кімната для дитячих розваг	30
55	Більярдна	50
	Бібліотека:	
56	Читальна зала	60
57	Книгосховище	34
58	Зала прийому та видачі літератури	9
	Площа всього	183
	<i>Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</i>	

1	2	3
59	Зал тренажерів	42
60	Бар в тренажерному залі	15
61	Комора зберігання та лагодження тренажерів	10
62	Кімната інструктора	8
63	Роздягальня з душовими і санвузлами (Ж)	16
64	Роздягальня з душовими і санвузлами (Ч)	16
65	Господарська комора	4
66	Сауна фінська	20
67	Російська баня	20
68	Турецька сауна	20
	Площа всього	171
	<i>Адміністративні приміщення</i>	
69	Кабінет директора	12
70	Приймальня	8
71	Кабінет заступника директора	12
72	Кімната головного інженера	8
73	Кімната завгоспа	12
74	Архів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
75	Робочі приміщення	16
76	Каса	6
	Планово-виробничий або аналогічні відділи, у тому числі:	
77	Робоче приміщення	12
78	Санвузол	10
	Площа всього	108
	<i>Господарсько-виробничі приміщення</i>	
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
79	а) приміщення чергової ремонтної зони	8
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
80	а) радіовузол;	8
81	в) ремонтна майстерня;	6
	Центральна білизняна, у тому числі:	
82	а) відділення чистої білизни;	16
83	б) відділення брудної білизни;	8
84	в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
85	г) майстерня лагодження білизни;	4
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
86	а) побутові приміщення;	6
87	б) склад прибирального інвентаря;	4
88	в) склад видаткових засобів;	4
89	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	6
	Майстерні, у тому числі:	
90	а) електротехнічна;	8
91	б) сантехнічна;	8
92	в) слюсарна;	8
93	г) КВП і А;	8

1	2	3
94	д) столярна;	16
95	е) малярна;	12
	Складські приміщення, у тому числі:	
96	а) резервний склад білизни;	8
97	в) склад драпірувань;	6
98	в) матеріально-технічні склади;	30
99	г) склад видаткових матеріалів;	16
100	д) склад меблів;	30
101	е) склад пиломатеріалів;	20
	Побутові приміщення для персоналу:	
102	а) гардероб	10
103	б) душові	5x2
104	в) санвузол	3
105	Пральня	20
106	Господарські	9
	Площа всього	300
	<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
	Гардероб для персоналу:	
107	а) чоловічий	10
108	б) жіночий	10
	Душові:	
109	а) Чоловіча	5
110	б) Жіноча	5
111	Санвузол	3
	Площа всього	33
	<i>Технічні приміщення бутік-готелю</i>	
112	Котельня (резервний генератор)	10
113	Електрощитова	8
	Площа всього	18
	ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ БУТІК-ГОТЕЛЮ	3371
	ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ	
	<i>Для відвідувачів ресторану</i>	
114	Вестибюль	22
115	Гардероб	6
116	Санвузол чоловічий	8
117	Санвузол жіночий	8
118	Аванзал	11
119	Приміщення для офіціантів	6
120	Торговельна зала ресторану	135
	Площа всього	196
	<i>Виробничі приміщення</i>	
120	Доготівельний цех	24
121	Гарячий цех	27
122	Холодний цех	18
123	Приміщення завідуючого виробництвом	6
124	Мийна столового посуду	15
125	Мийна кухонного посуду	8

1	2	3
126	Сервізна	6
127	Роздаткова	12
	Площа всього	116
	<i>Складські приміщення</i>	
128	Камера м'ясних та рибних напівфабрикатів	6
129	Камера овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	6
130	Камера молочних продуктів жирів та гастрономії	6
131	Комора зберігання сухих продуктів	9
132	Комора винно-горілчаних виробів	6
133	Комора і мийна тари	9
134	Комора інвентаря	6
135	Завантажувальна	15
	Площа всього	63
	<i>Адміністративні та побутові приміщення</i>	
136	Кабінет директора	6
137	Контора	8
138	Приміщення для персоналу	6
139	Гардероб для офіціантів	6
140	Гардероби персоналу з душовими і санвузлами	20
141	Білизняна	6
	Площа всього	52
	<i>Технічні приміщення</i>	
142	Машинне відділення холодильних камер	10
143	Електрощитова	8
	Площа всього	18
	ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ	587

Висновки до 1 розділу. У першому розділі випускного кваліфікаційного проекту опрацьовано теоретичний та прикладний базис розроблення бізнес-проектів у суб'єкті готельного та ресторанного бізнесу. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища, на основі аналізу конкурентного середовища, ініційовано бізнес-ідею проектування бутік-готелю 4* у на 100 місць у місті Київ; розроблено концепцію майбутнього готелю.

Визначено площі приміщень різного функціонального призначення при готелі та розраховано загальну площу об'єкта, визначено форму будівлі та поверховість, де буде організовано реалізацію бізнес-ідеї. Розроблено виробничу програму ресторану кавказької кухні на 75 місць, який функціонуватиме в бутік-готелі.

РОЗДІЛ 2

АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ

Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Бутік-готель «Scandia» запроектований у м. Київ, по вулиці Михайла Ломоносова 81А.

З вікон бутік-готелю буде відкриватись краєвиди на кампус Національного університету ім. Шевченка. Перебування в бутік-готелі надає чудову можливість відпочити від швидкого ритму життя у мегаполісі та насолодитись пішими прогулянками на свіжому повітрі.

Відстань від бутік-готелю до міжнародного аеропорту «Бориспіль» - 32 км, аеропорту «Київ» - 7,8 км, до залізничного вокзалу - 8,3 км.

Проект передбачає формування скандинавського стилю для будівлі і внутрішнього простору бутік-готелю. Будівля буде мати п'ять поверхів, цокольний та перший поверх призначені для громадських функцій, на решті трьох розміщені житлові приміщення (номери). Конфігурація бутік-готелю проста прямокутна, головний фасад оздоблений глазурованою цеглою білого кольору. Прямі кути, правильної форми прямокутні вікна і двері підкреслюють мінімалістичну спрямованість екстер'єру, в інтер'єрі переважають чисто білий і світлий кремово-білий пастельний кольори. Вхід до будівлі акцентує потужний скляний портал, скло присутнє також в оздобленні балконів на житлових поверхах. Внутрішній простір будівлі спроектований відповідно до функціонального призначення.

Ділянка під будівництво об'єктів, необхідних для функціонування бутік-готелю, розташована у місті Київ по вул. Михайла Ломоносова 81А. Вона обмежена вул. Академіка Вільямса та Софій Ковалевської. Поблизу бутік-готелю розташований НК «Експоцентр України» та Іподром. З огляду на територію забудови та високу вартість земельних ділянок у даній місцевості було вирішено проектування бутік-готелю саме на 5 поверхів, що забезпечить економічне використання ділянки.

2.1. Екстер'єр та інтер'єр

Будівля бутик-готелю спроектована в одному стилі - скандинавський. Скандинавський стиль - це світло, яскраві фарби, гарний настрій і чистота. Чистота ліній, форм, кольорів, покриттів. Незвично популярний сьогодні, він прийшов до нас з Північної Європи. Фінляндія, Норвегія, Швеція - країни, в яких досить суворий клімат, довгі зими і сонячного світла не так багато, як хотілося б. Саме тому інтер'єри родом з тих країв просто віддає свободою, повітрям, світлом. Матеріали мінімалізму в більшості випадків натуральні, особлива перевага віддається каменю, мармуру, дерева, скла.

Скандинавський стиль увібрав в себе такі риси характеру північних народів як стриманість і деяку суворість, холодність і мовчазність, а також любов і повагу до природи. Основні ознаки скандинавського інтер'єру - натуральність, простота і природність. Тому інтер'єр в скандинавському стилі містить мінімум декору і виконаний в світлих природних тонах із простих і натуральних матеріалів. В організації простору помітні, насамперед, раціональність і лаконічність. Прості, просторі і прямокутні приміщення, обставлені лише найнеобхіднішими меблями – немає нічого зайвого.

В інтер'єрі готелю ми вирішили використати натуральні природні матеріали, такі як дерево і камінь. Обраними породами для скандинавського стилю є дуб і бук - тверді породи дерева з дуже красивою текстурою і хорошими параметрами надійності. Натуральні матеріали будуть використані при зовнішній і внутрішній обробці.

У скандинавському стилі інтер'єру традиційна любов до природних матеріалів, у першу чергу до дерева, поєднується з прагненням використовувати нові технології його обробки та нові матеріали. Тому ми використаємо хромований метал, скло, обробку плетеними деталями та декоративні тканини. Фарбу для підлоги і меблів візьмемо світлих натуральних тонів: голубуваті та зеленуваті. В інтер'єрі будуть присутні такі кольори як молочний та світла теракота, що підкреслить прагнення до тепла і сонячного світла.

Інтер'єр, оформлений в данному стилі, схиляється до поєднання з живою природою і сонячним світлом. Поверхню стін буде пофарбовано одним тоном. Для урізноманітнення розмістимо на стінах картини і фотознімки в рамках невеликої товщини. Невисокі і неодмінно світлі меблі, обов'язково з природних матеріалів. Щоб підкреслити скандинавський стиль, для виготовлення меблів, використаємо натуральне дерево світлих тонів - ялину або сосну. Незабарвлене дерево, лише злегка захищене шаром прозорого лаку, буде виглядати природно.

Важливу роль відіграють великі вікна, крізь які, проходить дуже багато світла. Стіни оздоблені деревом, що складає враження ніби гість опинився в будиночку у лісі, натуральні матеріали, дуже затишно і по-домашньому. Квіткові горщики шикуються на підлозі і по-старому окупувають підвіконня, зі стелі і стін звисають кашпо, вази з «зеленню» займають місця на журнальних столиках. Гідну компанію декоративних рослин складають їх «портрети» - постери і принти на флоральну тематику.

Люстри виконані в сучасному стилі, мають дуже тепле світло, розміщені по всьому фойє. Північний стиль далекий від химерного і палацового, його основні виражальні засоби - фактури натуральних матеріалів. Перш за все це дерево. Стоять зручні крісла бежевого кольору, дерев'яний стіл. Підлога також виконана з дерева. На стінах є картини з заспокійливими краєвидами та морем. На столах стоять свіжі квіти, які створюють бездоганну атмосферу та природній стиль. На території надається безкоштовна приватна парковка.

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

Скандинавський стиль - це не про те, що все повинно бути однаковим. Цей стиль базується на поєднанні ясних ліній, лаконічною колірної гами. Дерево, скло, метал, кераміка.

Вишукані просторі номери оснащені кондиціонером і оформлено в сучасному скандинавському стилі з використанням світлих, теплих тонів. В номерах ніяких громіздких шаф в «бабусиному» стилі, ніяких барокових завитків

і складних футуристичних форм. Меблі прості і привабливі, як відкриті скандинавські особи. Іноді з ретро акцентом.

Вона виключно функціональна і ергономічна. Це лаконічні дивани-трансформери, стильні відкриті стелажі, мінімалістичні журнальні столики, модульні конструкції з полицями і ящечками. Форми прості, габарити помірні. У кожному помешканні є телевизор із плоским екраном, міні-бар та окрема ванна кімната, укомплектована халатами й феном. З балкона відкривається мальовничий вид на Київ.

Стіни в номерах білі та лаконічні, оздоблені різними картинами, та елементами настінного декору.

В усіх номерах є особистий сейф, сервант і щільні штори. Гості можуть вибрати зі стандартних номерів з приголомшливим краєвидом. Також є стіл та два крісла, ліжко та велике просторе вікно. Wi-Fi надається у всьому готелі безкоштовно.

Кошторис

Попередню вартість будівництва бутік-готелю «Scandia» розраховують за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

$$B_{зб.р} = S_{заг} * Y * K_T * I_K * I_P \quad (2.1)$$

де $B_{зб.р}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

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

Y – норматив питомої вартості 1 м² загальнобудівельних робіт, у.о.;

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт;

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

I_P – нормативний індекс цін, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва (0,77).

$$B_{зб.р} = 4594 * 2500 * 1,0 * 26,02 * 0,77 = 157\ 160\ 234 \text{ грн.} \quad (2.1)$$

Вартість загальнобудівельних робіт з будівництва бутік-готелю розраховують за укрупненим показником, який приймають за середньоринкову вартість робіт (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Зведений кошторисний розрахунок

№	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, грн.
1	2	3	4
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1% від вартості будівництва за підрозділом 2	2 663 732,78
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1.	загальнобудівельні роботи	59%, підрозділ 2	157 160 234,00
2.2.	електротехнічні	6%, підрозділ 2	15 982 396,68
2.3.	сантехнічні	5%, підрозділ 2	13 318 663,90
2.4.	зв'язок та сигналізація	2%, підрозділ 2	5 327 465,56
2.5.	устаткування, меблі та інвентар	27%, підрозділ 2	71 920 785,06
	Разом за підрозділом 2	100%, підрозділ 2	266 373 278,00
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	2%, підрозділ 2	5 327 465,56
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,5%, підрозділ 2	1 331 866,39
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,20%	532 746,56
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	4%, підрозділ 2	10 654 931,12
7	Благоустрій і озеленення території	1%, підрозділ 2	2 663 732,78
	Разом за підрозділами 1–7		289 547 753,19
8	Тимчасові будівлі та споруди	1%, сума за підрозділами 1–7	2 895 477,53
9	Інші роботи та витрати	5%, сума за підрозділами 1–7	14 477 387,66
	Разом за підрозділами 1–9		306 920 618,38
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	5 790 955,06
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,5%, сума за підрозділами 1–9	1 534 603,09
12	Проектні та вишукувальні роботи	6%, сума за підрозділами 1–7	18 415 237,10
	Усього: Базисна вартість будівництва		332 661 413,64
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38%, сума за підрозділами 1–9	116 629 834,98
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	3% від суми базисної вартості	9 979 842,41
	Усього за розділом Б:		126 609 677,39
	Загалом сума витрат на будівництво	В _{А+Б}	459 271 091,03

*Чотириста п'ятдесят дев'ять мільйонів двісті сімдесят одна тисяча
дев'яносто одна гривня*

Охорона навколишнього середовища

Сьогодні в світі все більшої популярності набуває рух за охорону навколишнього середовища. Бутік-готель буде приймати участь у програмі добровільної екологічної сертифікації «Зелений ключ». Це програма добровільної міжнародної екологічної сертифікації установ готельного бізнесу, прийнята в якості однієї з програм міжнародної Федерації з екологічної освіти (Foundation for Environmental Education - FEE) в 2003 р. Вона націлена на зменшення негативного впливу на навколишнє середовище, сприяння реалізації сталого управління готельним бізнесом, а також на підвищення екологічної інформованості. Щоб отримати знак еко-якості, бутік-готель «Scandia» буде забезпечувати економічне енерго- і водоспоживання, використання екологічно безпечних засобів для миття та прибирання номерів, впровадити систему селективного збору деяких видів відходів, забезпечивши їх подальшу переробку, номери бутік-готелю будуть обладнані пристроями енергозбереження, що встановлюються при вході в номер і управляються картами електронного карткового замка.

Як показує зарубіжний досвід, наявність подібної екосертифікації позитивно впливає на імідж бутік-готелю, підвищує його популярність на ринку і є потужним маркетинговим інструментом. Завдяки цьому турфірми і туроператори починають частіше вибирати такі бутік-готелі для співпраці, що сприяє отриманню додаткового прибутку.

Висновки до 2 розділу. У другому розділі випускного кваліфікаційного проекту описано місце розміщення проектного бутік-готелю, дизайн номеру для відвідувачів. Також описано детально інтер'єр та екстер'єр майбутнього бутік-готелю. Було проведено попередній розрахунок вартості будівництва, яка складає чотириста п'ятдесят дев'ять мільйонів двісті сімдесят одна тисяч дев'яносто одну гривню.

РОЗДІЛ 3 ФІНАНСОВИЙ ПЛАН

3.1. Цінова політика. Фінансові результати

Капітал

У розділі планування матеріальних операційних активів бутік-готелю при виконанні проекту потрібно визначити обсяги та структуру основних засобів і окремих видів інших необоротних матеріальних активів, що проектується для забезпечення діяльності підприємства.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів узагальнюють у формі табл. 3.1.

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів потрібно розрахувати суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення бутік-готелю.

Амортизаційні відрахування є, з одного боку, елементом планових поточних витрат підприємства, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів при подальшій діяльності бутік-готелю.

Таблиця 3.1

Склад, первісна вартість та термін експлуатації основних засобів бутік-готелю на плановий рік

Види основних засобів та інших необоротних матеріальних активів 1	Первісна вартість, тис. грн 2	Питома вага,% 3
Будівлі, споруди	459 271,09	98,41
Передавальні пристрої	700,04	0,15
Машини та обладнання, у тому числі:		
Холодильне обладнання	933,38	0,2
Механічне обладнання	513,36	0,11
Теплове обладнання	1 260,07	0,27
Торговельне обладнання	373,35	0,08
Спортивне обладнання	280,01	0,06
Вимірювальні прилади	280,01	0,06
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	186,68	0,04
Телефони	46,67	0,01
Транспортні засоби	1 446,74	0,31

Продовження табл. 3.1

1	2	3
Інструменти, прилади, інвентар	746,71	0,16
Меблі	606,70	0,13
Інші основні засоби	46,67	0,01
Всього	466 691,49	100

Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом.

У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 5% первісної вартості.

Для спрощення розрахунків у процесі економічного обґрунтування проекту допускається не враховувати ліквідаційну вартість основних засобів бутік-готелю.

Таблиця 3.2

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів бутік-готелю

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1	2	3	4
Будівлі, споруди	459 271,09	20	21 815,4
Передавальні пристрої	700,04	10	66,5
Машини та обладнання, у тому числі:			
Холодильне обладнання	933,38	6	147,8
Механічне обладнання	513,36	6	81,3
Теплове обладнання	1 260,07	6	199,5
Торговельне обладнання	373,35	4	88,7
Спортивне обладнання	280,01	4	66,5
Вимірювальні прилади	280,01	3	88,7
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	186,68	3	59,1
Телефони	46,67	2	22,2
Транспортні засоби	1 446,74	4	343,6
Інструменти, прилади, інвентар	746,71	4	177,3
Меблі	606,70	4	144,1
Інші основні засоби	46,67	10	4,4
Всього	466 691,49		23 305,1

Відповідно до даних табл. 3.2, річна сума амортизаційних відшкодувань основних засобів проектного бутік-готелю складає 23 305,1 тис. грн. Сума амортизації враховується при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначення ефективності капітальних вкладень підприємства.

Персонал

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечується необхідною кількістю і структурою персоналу готелю. Чисельність персоналу планується за категоріями: адміністративно-управлінський; виробничий; допоміжний. При плануванні чисельності персоналу

Штатний розклад бутік-готелю є основою для розробки планового фонду оплати праці працівників.

Розрахунок планового фонду оплати праці новоствореного бутік-готелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці усіх категорій працюючих за штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат так і за рахунок прибутків закладу. Приклад оформлення розрахунків планового фонду оплати праці представлений у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок планового фонду оплати праці по бутік-готелю

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік, осіб/грн.
1	2	3
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	116
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	12
Виробничий (операційний) персонал	осіб	35
Допоміжний персонал	осіб	69
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	7 950,6
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	1 590,6
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	2 137,8
Допоміжний персонал	тис.грн.	4 222,2
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	1 990,3
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	397,7
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	748,2
Допоміжний персонал	тис.грн.	844,4
Фонд оплати праці, усього.	тис.грн.	9 940,9
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	1 988,3

Продовження таблиці 3.3

1	2	3
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	2 886,0
Допоміжний персонал	тис.грн.	5 066,6
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	71,5
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	132,6
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	82,5
Допоміжний персонал	тис.грн.	56,9

Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основина мета - бізнес-планування бутік-готелю полягає у формуванні такого ресурсного потенціалу підприємства, який створює передумови виконання розробленої виробничої (експлуатаційної) програми, формування оптимальних операційних доходів та витрат, отримання прибутку, досягнення запланованих термінів окупності капітальних вкладень.

Обмеження, які необхідно прийняти при обґрунтуванні проекту: рівень завантаженості номерного фонду в першому році функціонування бутік-готелю становить 60-75%, рівень використання виробничих потужностей закладу ресторанного господарства в готелі -70%.

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) представлено у табл. 3.4, за формою якої оформлено результати розрахунків проєктованого бутік-готелю.

Таблиця 3.4

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі

Категорії і місткість номерів бутік-готелю	Кількість номерів в бутік-готелю	Кількість місць в бутік-готелю	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаження бутік-готелю по сезонах			Обсяг реалізованих готельних послуг (Опл), людино-дні			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Стандарт одномісний	11	11	350	365	358	0,7	0,9	0,8	2695	3613,5	3146,0	9455

Продовження таблиці 3.4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Стандарт одномісний, для інвалідів	2	2	35 0	36 5	358	0,7	0,9	0,8	490	657	572,0	1719
Стандарт двомісний	42	84	35 0	36 5	358	0,7	0,9	0,8	20580	27594	24024, 0	72198
Напівлюкс, студіо	3	2	35 0	36 5	358	0,7	0,9	0,8	735	985,5	858,0	2579
Всього	58	10 0	35 0	36 5	357, 5	0,7	0,9	0,8	24500	32850	28600, 0	85950

Планова пропускна спроможність бутік-готелю визначається з урахуванням сезонності попиту на послуги бутік-готелю.

Відповідну пропорцію обираємо при розробці даного проекту.

Таблиця 3.5

Розрахунок обсягу реалізації послуг закладу ресторанного господарства на 2021 рік

Показники	Низький сезон	Високий сезон	Міжсезоння	Разом за рік
1	2	3	4	5
1. Обсяг реалізації готельних послуг, людино-дні	24500,0	32850,0	28600,0	85950,0
2. Планова структура замовлених послуг ЗРГ, %				
2.1. Шведський стіл, %	40	30	35	
2.2. Ресторан, %	60	70	65	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ				
2.1. Шведський стіл, кіл-сть	9800,0	9855,0	10010,0	29665,0
2.2. Ресторан, кіл-сть	14700,0	22995,0	18590,0	56285,0

Доходи

Доходи відповідно до П(С)БО № 15 – збільшення економічних вигод закладів у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, які обумовлюють зростання власного капіталу (крім зростання капіталу за рахунок внесків власників).

Доходи бутік-готелю – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах бутік-готелю.

Ціни на послуги по розміщенню та проживанню у бутік-готелі визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідної категорії по сезонах року (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Орієнтовний ціна номерного фонду бутік-готелю на 2021 рік

Категорії і місткість номерів бутік-готелю	Ціна за місце у номері бутік-готелю (добова), грн.		
	Міжсезоння	Сезон	Середній сезон
1	2	3	4
Стандарт одномісний	1300	1600	1450
Стандарт одномісний, для інвалідів	1200	1500	1350
Стандарт двомісний	2200	2800	2500
Напівлюкс, студіо	3500	4000	3750

Визначення рівня торговельної націнки залежить від обраного типу та класу ЗРГ, який передбачається до планування. Обґрунтування типу, класу, спеціалізації, рівня торговельної націнки, що обирається, здійснюється на стадії ініціалізації проекту під час розроблення концепції ЗРГ. Націнка ЗРГ повинна бути:

– достатньою для покриття усіх поточних витрат та отримання цільового прибутку діяльності; достатньою для забезпечення стабільного та постійного попиту на продукцію, нормальної завантаженості торгової зали та виробничих потужностей. Усі розрахунки оформлюються у вигляді таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок середньої роздрібною ціни реалізації продукції та послуг сніданку в ресторані бутік-готелю

Показники	2021 рік
1	2
1.Собівартість річного продуктового набору, тис. грн.	33 250,00
2.Річна кількість послуг на повне добове харчування, кіл-сть	85950
3.Середньоденна собівартість продуктового набору, грн.	386,9
4.Рівень торговельної націнки,%	200
5.Торговельна націнки, %	773,7
5.Ціна харчування у готелі ЗРГ	
5.1.Ресторан, грн	1160,6
5.2.Сніданок - 20% від повного пансіону	232

Наступним етапом розрахунку операційних доходів від реалізації послуг бутік-готелю є визначення доходу (виручки) від реалізації продукції ресторанного господарства та товарів, тобто товарообороту закладу ресторанного господарства.

Товарооборот ЗРГ складається з двох основних компонент:

- ✓ реалізація продукції власного виробництва;
- ✓ продажі закупних (*купівельних, покупних*) товарів.

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування у ресторані бутік-готелю та планової кількості відвідувачів закладу залежно від рівня завантаження бутік-готелю та закладу ресторанного господарства та узагальнюються у формі табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування доходів від реалізації продукції ресторану бутік-готелю

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1	2	3	4	5
1. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ на:				
1.1. Шведський стіл, кіл-сть	9800	9855	10010,0	29665,0
1.2. Ресторан, кіл-сть	14700	22995	18590,0	56285,0
2. Планова ціна ЗРГ (грн.):				
2.1. Шведський стіл, грн	232,1	165,0	154,6	
2.2. Ресторан, грн	1 160,6	768,6	724,3	
3. Доходи від реалізації продукції ЗРГ бутік-готелю (тис. грн.):				
3.1. Шведський стіл, тис. грн.	2 274,7	1 626,1	1 547,5	5 448,3
3.2. Ресторан, тис. грн.	17 060,2	17 674,0	13 464,7	48 198,9
Разом доходи від реалізації продукції ЗРГ, тис. грн.	19 334,9	19 300,0	15 012,3	53 647,2

Планування операційних доходів від надання додаткових послуг здійснюється за неаналогічною схемою з застосуванням наступної інформації:

- ✓ планова кількості користувачів додаткових послуг, яка розрахована при плануванні обсягів діяльності бутік-готелю.
- ✓ планова ціна додаткових послуг, яка визначена при розробці цінової політики закладу з урахуванням сезонних коливань.

Склад і обсяг доходів (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів (Дігп) залежить від багатьох факторів, основними з яких є тип колективного засобу розміщення у зеленій місцевості та його категорія. Призначення засобу розміщення (тип) визначає склад таких послуг, категорія – кількість асортиментних груп товарів і послуг. Чим вище категорія бутік-готелю, тим більш диверсифікованим повинен бути портфель додаткових послуг, що надаються структурними господарськими підрозділами.

Заключним етапом обґрунтування операційних доходів бутік-готелю є узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів по усіх напрямках діяльності, яку рекомендується здійснювати за формою табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Планування операційних доходів по бутік-готелю

Види доходів	міжсезоння	сезон	середній сезон	разом за рік
1	2	3	4	5
1. Дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей, тис. грн.	3 001,0	3 622,5	3 313,3	9 936,8
2. Доходи (виручка) від реалізації послуг ЗРГ, тис. грн.	19 334,9	19 300,0	15 012,3	53 647,2
3. Разом основні операційні доходи бутік-готелю, тис. грн.	22 335,9	22 922,5	18 325,5	63 584,0
4. Доходи (виручка) інших господарських підрозділів, тис. грн.	8 954,0	13 545,0	11 245,0	33 744,0
5. Дохід за спортивно-оздоровчі послуги, тис. грн.	8 697,0	15 462,0	12 421,0	36 580,0
Разом операційні доходи бутік-готелю, тис. грн.	39 986,9	51 929,5	41 991,5	133 908,0

Прибуток

Наступним етапом обґрунтування проекту створення підприємства є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод є одним із найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств. Він допомагає визначити найбільш оптимальні пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізувати господарські ризики.

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

Таблиця 3.10

Планування маржинального прибутку бутік-готелю

Показники	На 2021 рік, тис. грн.
1	2
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	133 908,0
1.1. Дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей, тис. грн.	9 936,8
1.2. Доходи (виручка) від реалізації послуг ЗРГ, тис. грн.	53 647,2
1.3. Інші доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд, інші)	70 324,0
2. Податок на додану вартість	26 781,6
3. Чистий дохід	107 126,4
4. Умовно змінні витрати, у тому числі	50 714,2
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	33 250,0
4.2. Інші змінні витрати	17 464,2
5. Маржинальний прибуток	56 412,2
6. Постійні витрати	36 864,2
7. Прибуток (збиток)	19 548,0
8. Рентабельність операційної діяльності, %	14,6

Точка беззбитковості, або поріг рентабельності – характеризує обсяг доходів підприємства, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності та досягнення умов самоокупності.

Для проведення аналізу беззбитковості діяльності бутік-готелю, що проектується, необхідною умовою є поділ витрат підприємства на умовно постійні та умовно змінні. Цей поділ проведено у підрозділі поточні витрати. Розрахунки планового маржинального прибутку бутік-готелю узагальнюються у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності бутік-готелю на плановий рік

№ пор.	Стаття	Разом за 2020 рік тис. грн
1	2	3
1	Доходи від операційної діяльності	133 908,0
2	Умовно змінні витрати	50 714,2
3	Умовно постійні витрати	36 864,2

1	2	3
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	46 329,6
5	Податок на прибуток	8 339,3
6	<i>Чистий прибуток – можливий</i>	37 990,3
7	Рентабельність операційної діяльності, %	28,4
8	<i>Чистий прибуток – цільовий</i>	16 069,0
9	<i>Чистий прибуток – плановий</i>	37 990,3

3.2. Період окупності проекту

1. **Чистий приведений дохід** дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію. Цей показник розраховують за формулою:

$$\text{ЧПД} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t} - \text{ІВ}, \quad (3.1)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i - дисконтна ставка, що використовується та характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій, визначена як десятковий дріб;

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом рекомендується здійснювати за формою табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Рік	Капітальні (інвестиційні) витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	2	3	4	5	6
1	2	3	$4 = 3.1 + 3.2, \text{ т.і}$	$5 = \text{гр. } 3/(1+i)^t$	$6 = 5 - 2$
1	466 691,5	61 295,3	61 295,3		
2		64 688,9	125 984,2		
3		68 687,8	133 376,7		
4		73 354,8	142 042,6		
5		78 760,5	152 115,3		
6		84 984,8	163 745,4		
7		92 117,4	177 102,2		
8		100 259,2	192 376,6		
9		109 523,5	209 782,7		
10		120 038,0	229 561,5		
11		131 945,6	251 983,6		
Разом	466 691,5	985 658,9		880 052,6	413 361,1

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.2)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 880\,052,6 / 466\,691,5 = 1,88$$

Показник «індекс дохідності» також може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту.

3. Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) інвестицій 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 з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Цей показник розраховується за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100, \quad (3.3)$$

де IP – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом (за умови їх формування упродовж першого року реалізації проекту).

У нашому прикладі середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 466\,691,5 / 10 = 46\,669 \text{ грн.}$$

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

Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$ПО = \frac{IB}{ЧГПр}, \quad (3.4)$$

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

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

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t}. \quad (3.5)$$

У нашому прикладі період окупності інвестиційного проекту розраховується таким чином:

$$ПО = 466\,691,5 / 44\,002 = 10 \text{ років.}$$

Отже, період окупності інвестиційного проекту, тобто час, необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить покрити всі капітальні витрати, становить 10 років.

Висновки до 3 розділу. Третій розділ випускного кваліфікаційного проекту присвячено управлінському та економічному обґрунтуванню доцільності проектування готелю з елементами концепції ревеню-менеджменту. Обґрунтовано організаційно-правовий статус проектуваного готелю; побудовано організаційну структуру управління готелем; представлено економічні розрахунки показників господарської діяльності проектуваного готелю з урахуванням фактору сезонності; обґрунтовано ефективні управлінські рішення щодо обсягів капіталу та діяльності за джерелами формування доходу, розраховано завантаженість мотелю, складено організаційний та фінансовий план доходів, витрат, податків та прибутку. Оцінено капіталовкладення, окупність інвестиційного проекту.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

В даному випускному кваліфікаційному проекті запроєктовано butik-готель 4* на 100 місць в місті Київ, який включає в себе готель на 58 номерів, ресторан кавказької кухні на 75 місць (сніданки - шведська лінія, обід та вечеря – меню вільного вибору), лоббі-бар на 5 місць, приміщення культурно-дозвіллевого призначення, службові приміщення, господарсько-виробничі приміщення, фізкультурно-оздоровчі, приміщення поверхового обслуговування, адміністративні приміщення.

В сучасних ринкових умовах і розвитку туристичної галузі потрібно більше приділяти уваги роботі і зв'язкам з іноземними туристами. А для цього потрібно вкладати гроші в інфраструктуру і якісне обслуговування готельно-туристичних комплексів. Дуже важливо правильно організувати діяльність всіх ланок управління у сфері індустрії гостинності, щоб туристам було затишно і комфортно, і щоб їм знову і знову хотілося приїхати і відпочити саме в цьому готелі.

Головною метою діяльності проєктованого готелю є задоволення потреб споживачів у наданні послуг обслуговування, проживання та харчування високої якості, з урахуванням особливостей потреб споживачів різних вікових категорій, що забезпечить зростання кількості гостей готелю. В подальшій діяльності підприємство, реагуючи на зміну попиту споживачів, планує удосконалювати та розширювати асортимент наданих послуг, що забезпечить підтримання його конкурентоздатності на належному рівні.

В проєкті оцінено вплив конкуренції та інших зовнішніх факторів. Враховуючи слабкі та сильні сторони закладів-конкурентів, обґрунтовано типи закладів, що пропонуються до проєктування.

Структурували торговельно-виробничий процес закладу ресторанного господарства: визначили умови і чинники забезпечення процесу обслуговування; забезпечення додатковими послугами в закладі ресторанного господарства проєктованого готелю. Обґрунтували організацію роботи структурних підрозділів

ресторану при готелі. Визначили кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу. Розробили систему управління якістю надання послуг і виробництва продукції ресторанного господарства. На основі поелементних структурно-технологічних схем спроектовано складське господарство, виробничі цехи, торгівельні; допоміжні, адміністративно-побутові та технічні приміщення спроектовані нормативним методом.

Розроблені заходи по організації матеріально-технічного забезпечення готелю, виробничого процесу та контролю за якістю продукції, організації обслуговування відпочиваючих. Передбачений комплекс заходів щодо виконання санітарних правил у проєктованому готелі.

Визначили і обґрунтували організаційно-правовий статус об'єкта; побудували органи управління і визначили завдання вирішення для кожної структурної одиниці; визначили системи і процедури управління; розробили раціональну організаційну структуру управління; розробили пропозиції щодо добору, розстановки та розвитку персоналу, оцінили результативність діяльності; розробили штатний розпис.

Обґрунтували операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів. Розробили план із праці та спланувати поточні витрати; сформувавши операційний прибуток за перший рік створення та функціонування готелю; спланували основні економічні показники діяльності за перші одинадцять років. Оцінили ефективність капітальних вкладень, визначили термін окупності проєкту.

Розраховані основні економічні показники: рівень рентабельності – 28,4 % та період окупності 10 років, що є дуже гарним показником в період економічної кризи та свідчить про ефективність проєкту бутік-готелю 4* на 100 місць у м. Києва.

Подальший розвиток і вдосконалення бутік-готелю 4* пов'язується з підвищенням його ефективності, розширенням асортименту послуг, залученням нових споживачів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV.
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення.
4. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
5. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
6. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
7. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
8. ДБН В.2.2-16-2005. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади.
9. ДБН В.2.2-20 :2008. Будинки і споруди. Готелі.
10. ДБН 8.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
11. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
12. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
13. ДБН 360.92 (зі змінами № 1-10). Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
14. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
15. ДСТУ 428Т.2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
16. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
17. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
18. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование.
19. Бойко М.Г. Економічні інтереси туристичних підприємств: методичні основи оцінювання та передумови реалізації/ М.Г. Бойко // Вісник КНТЕУ - 2011.- № 1.- С. 31-40.

20. Бойко М.Г. Эффект мультипликации у туризме: ограничения та возможности М Бойко Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право–2016.
21. Бойко М. Г. Диференціація туристичних продуктів / М. Г. Бойко // Вісник КНТЕУ – 2012.– № 5 – С. 18-27.
22. Бойко М. Г. Формування споживчої цінності туристичних продуктів / М. Г. Бойко, Т. І. Ткаченко // Товари і ринки.– 2012 р. – № 2 – С.5-16.
23. Бойко М. Г. Методологічні засади дослідження соціально-економічної цінності туризму / Бойко М. Г. // Бізнес Інформ.– 2013.– №7– С.208-215.
24. Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Новак М.В. Управління якістю готельних послуг : Монографія. Т. 1. /–К.: КНТЕУ, 2013. – 233 с.
25. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. - К.: Основа, 2012. - 875 с.
26. Стригунова М.І., Читалкіна М.В. Оцінка якості готельних послуг. Стандартизація, сертифікація, якість №6 2012 р. с.65-69.
27. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 448 с.
28. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф. Волков. -2-е изд. - Ростов-н/Д.: Феникс, 2013. - 287 с. (Сер. «Высшее профессиональное образование»).
29. Ведмідь Н.І. Санаторно-курортний комплекс: сервісне управління : [монографія] / Н.І. Ведмідь. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 536 с.
30. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. - Л.: Афіша, 2012. -318 с.
31. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму : [моно- графія] / Г.І. Михайліченко. – К. : КНТЕУ, 2012. – 608 с
32. Мазаракі А.А. Проектування готелів: навч. Посіб./ А.А. Мазаракі. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. 2012. -307 с.
33. Гостиничный и туристский бизнес: Учебник/ Под ред. А. Д. Чудновского.- М., 2000.

34. Скибінський С. В. Маркетинг готельних послуг /Скибінський С. В., Іванова Л. О., Моргун О. Ф. - Львів, 2013. - 245 с.
35. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник. /За ред. проф. В. К. Федорченка. - К.: Вища шк., 2012.- 237 с.
36. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие /Пер. с англ. – 2 – е изд. – М. ЮНИТИ-ДАНА, 2012.– 607 с.
37. Мережко Н.В., Осієвська В.В., Ясинська Н.С. Управління якістю: підручник – К: Київ. нац. Торг.- екон. Ун-т, 2013, с-210.
38. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев. В.М. Маркелов. - К.: КУТЕП, 2013. - 174 с.
39. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. /Х.Й. Роглев. - К.: Кондор, 2013. - 408 с.
40. Брашнов Д.Г. Економіка готельної справи: навч. посіб. 2013. – 50 с.
41. Кусков О,С, Готельна справа: навч. посіб. Дашков та Ко. – Київ. 2014. – 328 с.
42. [www. food-service.com.ua](http://www.food-service.com.ua)
43. <http://www.modular.it/>
44. <http://professional.electrolux.ru/Products/Food-Service/>
45. www.merx.ua

ДОДАТКИ

Додаток А

ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ СПРЯМОВАНІ НА ЗБЕРЕЖЕННЯ ЕКОЛОГІЇ

ОНИЩЕНКО І.В. 9м ФРГТБ КНТЕУ
спеціальність «готельна справа»

У статті розглянуті питання впровадження екологічних технологій у готелях, наводиться міжнародний досвід використання екологічних технологій та стимулювання розвитку ресурсозбереження в готельному секторі..

Ключові слова: *готель, туризм, інновації, високі технології, еко-готель.*

In the article the questions of introduction of ecological technologies in hotels are considered, international experience of use of ecological technologies and stimulation of resource saving development in the hotel sector is given.

Key words: *hotel, tourism, innovation, technology, eco-hotel.*

Актуальність теми. Нинішня економічна ситуація в Україні, що сформувалася на тлі кризи та війни на сході, змушує підприємства готельного сектора шукати нові підходи до розвитку. Конкуренція в цій сфері бізнесу значно загострилася, і успіх сучасних готелів все більше залежить від того, встали вони на інноваційні рейки, адже інноваційність - один з найважливіших факторів конкурентоспроможності будь-якого підприємства. Перед власниками готелів стоять два основних завдання: залучити якомога більше клієнтів і зробити так, щоб гість став постійним клієнтом. Вирішити ці завдання не вдаючись до нововведень майже неможливо. Боротьба за кожного гостя, тим більше в умовах кризи, вимагає впровадження максимальної кількості інновацій, змін як в технологіях, так і в свідомості, поглядах на ведення бізнесу.

Виклад основного матеріалу. Сьогодні «зелені» технології активно впроваджуються в багатьох галузях економіки, в тому числі і в готельному бізнесі. Бути екоготель не тільки сучасно, але і вигідно, адже передові технології дозволяють істотно скоротити витрати. Власники багатьох готелів проводять масу робіт, починаючи від будівництва з використанням екологічно чистих матеріалів і закінчуючи установкою автономних систем отримання електроенергії, сортуванням сміття. Турбота про безпеку людей і охорона навколишнього середовища є невід'ємною частиною сучасної туристичної індустрії. З кожним роком туристів, які обирають більш екологічний і безпечний для природного середовища відпочинок, стає все більше. Представники туристичної та готельної індустрії відзначають, що мандрівники стали більш відповідальними в цьому питанні. Згідно з дослідженням туристичної асоціації Association of British Travel Agents (АВТА) кожен третій відпочиваючий вважає, що готелі крім традиційного (кількість зірок) повинні мати екологічний рейтинг. У порівнянні з 2017 в 2018 частка мандрівників, які обирають екологічний відпочинок, виріс з 29% до 33%. Дотримуватися екологічні норми під час подорожей готові 38% опитуваних, які вирушають на відпочинок кілька разів на рік. Дослідження АВТА підтверджують, що компанії, які покращують свій сервіс з точки зору безпеки та охорони навколишнього середовища, мають конкурентну перевагу. Споживачі відзначають, що готові більше заплатити за відпочинок, який відповідає нормам і стандартам екологічності.

Екологічність готельних послуг - настільки актуальна тема, що деяким готелям були присвоєні нагороди за бережливе ставлення до навколишнього середовища. Серед таких готелів в Австрії, Німеччині, Зімбабве, мережа готелів в Італії, Мозамбіку, Словенії, Франції та Швейцарії. У Великобританії побудований готель Coworth Park, що відповідає останнім

екологічним вимогам, там є власний город, на якому вирощують екологічно чисті овочі, розташований під землею спа-центр (десять процедурних кабінетів, фітнес-центр і критий басейн), на даху спа-центру ростуть звіробій, лаванда, чебрець та інші корисні трави, які використовуються спа-фахівцями.

Одним з найбільш розкішних «зелених» готелів вважають швейцарський Berghotel Muottas Muragl. Для відповідності тенденціям «зеленого» будівництва були оновлені лижні бази готелю. Незважаючи на те, що після реконструкції площа готелю збільшилася вдвічі, авторам проекту вдалося знизити споживання енергії на 64%. Завдяки використанню декількох поновлюваних джерел, таких як сонячні батареї, фотогальванічні панелі і інших, готельний комплекс виробляє достатню кількість енергії.

Готелі Element Hotels (мережа Starwood Hotels and Resorts) продовжують «зелену» політику компанії. Всі готелі цього бренду пройшли сертифікацію за системою LEED (Leadership in Energy and Environmental Design - «Керівництво в енергетичному та екологічному проектуванні»), розробленої в 1993 р Американською радою з «зеленими» будівлями (US Green Building Council's, USGBC). Керівництво мережі готелів приділяє велику увагу турботі про навколишню природу (використання водозберігаючих змішувачів і екологічно чистих фарб, килимів і меблів). У тестовому режимі була запущена програма, що передбачає участь гостей у виробленні електроенергії: гостям готелів пропонують спеціальні велотренажери, за допомогою яких виробляється електричний струм, таким чином гості можуть одночасно привести себе в форму, зарядити свої мобільні пристрої або ноутбуки і принести користь навколишньому середовищу.

В пустелі Сахара, в оточенні піщаних дюн і пальмових гаїв в 5 милях від міста розташована дивовижна екогостініца Adrere Amellal, що працює без електрики. Вона побудована з мулу і солі з місцевого солоного озера. Днем для освітлення в готелі використовується сонячне світло, а ввечері і вночі - сотні свічок.

У мюнхенській готелі під назвою Campo dei Fiori електрику використовують по мінімуму, що дозволяє віднести його до екоготелю. Мінімальна витрата енергії забезпечується завдяки спеціально розробленій системі енергопостачання, застосування світлодіодних технологій освітлення готельних номерів та інших приміщень. У готелі передбачений індивідуальний підігрів води для кожного номера. Крім енергозберігаючих технологій готель використовує великі буферні накопичувачі для збереження максимальної кількості отриманої енергії.

Власник готелю, впроваджуючи інноваційні технології, переслідує кілька цілей: економія часу, коштів і енергії. Часто туризм завдає серйозної екологічної шкоди навколишньому середовищу, тому використання екологічних розробок в готельному бізнесі стає все більш актуальним.

Однією з форм екологічних інновацій в сфері будівництва готелів, баз відпочинку, користування транспорту може бути зниження споживання ресурсів - води, тепла і електроенергії, застосування в будівництві екологічно чистих природних матеріалів. Крім того, необхідно пам'ятати про використання поновлюваних джерел енергії, переробки сміття та відходів.

Застосування екологічних розробок в туристичному бізнесі експерти вважають вигідним. Так, застосування екоінновацій дає певні конкурентні переваги туроператору, адже туристи (зокрема, з Європи) віддадуть перевагу турбазам, де будуть використовуватися сучасні технології, які мінімізують шкоду навколишньому середовищу. Якщо гості будуть задоволені умовами відпочинку, вони порекомендують ці «туристичні стоянки» своїм друзям і знайомим, а це, в свою чергу, стане безкоштовною рекламою для самого туроператора.

Не всі готелі можуть дозволити собі впровадження останніх технічних інновацій, але всі, незалежно від давності їх введення в експлуатацію, можуть знайти можливості використовувати екологічні інновації. Найважливіше - це серйозно замислитися над тим, що потрібно і не потрібно клієнту, і що дозволить не тільки зберегти енергію і ресурси, але і створити позитивний імідж готелю, тобто підвищить його конкурентоспроможність.

Досвід успішних інноваторів, які працюють в індустрії гостинності, доводить, що сьогодні використання екологічних інновацій - не примха, а необхідність, це умова виживання готелю в конкуренції, що посилюється з кожним роком. На даний момент можна впевнено говорити про те, що "зелені" технології активно впроваджуються в роботі готелів і ресторанів, а споживачі дають зрозуміти, що готові платити за «чистий» туризм. Отже, прагнення до екологічності в цій галузі доцільно як в плані турботи про довкілля, так і в плані отримання економічної вигоди.

Сьогодні «неекологічних» готель - це просто немодно, а впровадження екологічних інновацій, навпаки, є відмінним PR-ходом. В Україні рух щодо впровадження екологічних інновацій поки тільки зароджується, а от в США, згідно з останніми дослідженнями, більш 60% туристів готові більше платити за послуги готелів, якщо ті беруть участь у програмах охорони навколишнього середовища.

Найуспішнішими в отриманні сертифікатів екологічного відповідності є міжнародні готельні оператори (Marriott, Starwood, Rezidor і ін.). Це можна пояснити тим, що мережа приносить більше доходів, тому може дозволити собі великі затрати на переробку будь-яких видів відходів, зниження енергоспоживання, зменшення забруднення, закупівлю екологічного устаткування без особливого збитку для бізнесу.

В кінці 2011 року в США вперше був проведений конкурс Sustainable Suite Design Competition, організований U.S. Green Building Council і ASID (Американською асоціацією дизайнерів інтер'єрів). Конкурсним завданням для дизайнерів інтер'єрів стало створення проектів готельного номера, що відповідають сучасним поняттям про відповідальність по відношенню до навколишнього середовища, які одночасно стали б новим позитивним досвідом для клієнтів. Відомо, що готельна індустрія є дуже великим споживачем води і енергії, а даний конкурс має на меті розширити застосування екологічних технологій в індустрії. У конкурсі брали участь 65 проектів, кожен з авторів пропонував своє бачення того, як повинен виглядати і як повинен бути влаштований високотехнологічний ресурсозберігаючий готельний Suite.

На конкурсі були представлені дизайнерські інноваційні стратегії, які використовують такі технології як «all-off» - технологія, що дозволяє автоматичне вимикання світла з використанням інфрачервоних сенсорів, система сухого кондиціонування з чотирма горизонтальними шляхами. Нова система використання води (представлена саме в Naptic), основним елементом якої є акумуляюча сонячна стіна в душовій, за допомогою якої вода нагрівається від сонячної енергії, а профільтровані стічні води використовуються для поливу садів і інших рослин.

Основні елементи концепції Suite Naptic, оголошеного переможцем конкурсу:

1. Комфорт для гостей:

Клієнти при бронюванні номера заздалегідь визначають необхідні параметри:

- 1) Температура повітря, можливість використовувати громадський транспорт, кількість необхідних рушників, інше;
- 2) Сукупність елементів тонко подає клієнту знання про екологічні технології, не примушуючи його при цьому використовувати їх;
- 3) Замість каво-машини і міні-бару в кожному номері, організований кавовий бар зі свіжою випічкою на кожному поверсі;
- 4) Розроблено накопичувальна програма Naptic Green Points, бали якої можуть бути використані в іншому об'єкті Naptic або у партнерів готелю (місцевих виробників);
- 5) Передбачені гостьові зони для відпочинку і розслаблення на повітрі;
- 6) У кімнатах передбачені спеціальні кошики для сортування сміття;
- 7) Акумуляюча сонячна стіна забезпечена спеціальним індикатором, який показує персональне кількість спожитої води;
- 8) Спеціальні журнали є в розпорядженні клієнтів, в яких описуються різні інгредієнти, їх поживна цінність і користь, даються різні рекомендації щодо здорового раціону;
- 9) Внутрішній сад обладнаний таким чином щоб можна було займатися гімнастикою і йогою, передбачено необхідне обладнання та аксесуари;

- 10) Паперові приладдя містять інформацію про екологічні технології;
- 11) Naptik Bike Valet дає напрокат велосипеди;
- 12) Ключ від номера дозволяє проїзд на місцевих автобусах і електричці.

II. Енергоефективність:

- 1) Планування гостьових номерів передбачає значно відкритий простір, таким чином, знижуючи опорна поверхня будівлі для економного витрати енергії;
- 2) В номері встановлена система сухого кондиціонування;
- 3) «Розумний» програмований термостат контролює температуру кімнати. Якщо номер не зданий, температура мінімальна. Перед приїздом гостя, номер нагрівається до бажаної температури. Якщо номер знову стає порожній, інфрачервоні датчики дають сигнал про зниження температури на кілька градусів;
- 4) У номері використовується розумна система освітлення LED, що дозволяє знижувати інтенсивність освітлення і економити енергію;
- 5) «Розумний» термостат закриває систему кондиціонування при роботі акумуляуючої стіни;
- 6) Зручна система відключення всіх електричних елементів при покиданні номера «all-off»;
- 7) Енергетично ефективна централь складається з системи повітряної конденсації, бойлера з проміжним підігрівом, конденсуючий бойлер і система нагрівання води від сонця;
- 8) Електрика в готелі забезпечується за рахунок фотогальванічних панелей на даху;
- 9) Акумуляуюча стіна в душовій використовується для нагріву води;
- 10) Можливість міняти освітлення і температуру в номері створює додатковий комфорт для гостей.

III. Внутрішнє середовище:

- 1) Акумуляуюча стіна створює єдність внутрішнього і зовнішнього простору номера, забезпечуючи достатньо денне освітлення і знижує освітлення від штучних джерел;
- 2) Відсутність волатильних хімічних компонентів у фарбах, використаних у внутрішньому просторі номери;
- 3) Низький вміст волатильних хімічних компонентів в меблів.

IV. Споживання води:

- 1) Душ з повільним потоком води;
- 2) Унітаз зі зниженим споживанням води;
- 3) Ефективне використання відпрацьованої та очищеної води для поливу садів і рослин;
- 4) Автоматичні сенсори на кранах заряджаються самостійно.

V. Матеріали:

- 1) Система очищення води передбачає фільтри, які дозволяють отримати питну воду з газом або без і наповнювати скляні пляшки, пластикові пляшки не використовуються;
 - 2) Сертифіковані дерев'яні підлоги покриті натуральними барвниками;
 - 3) Міцні стійкі тканині виконані з натуральних волокон і переробляються сертифікованих матеріалів;
 - 4) Повстяні килимки;
 - 5) Постільна білизну, ковдра та рушники виконані з евкалипта - поновлюваного матеріалу;
 - 6) Покривала з органічно вирощеної бавовни;
 - 7) Матраци зроблені з використанням перероблених пружин і соєвої піни;
 - 8) Внутрішній садок оформлений лубовими статями і річковим камінням;
 - 9) Прибирання кімнат проводиться із застосуванням виключно «зелених» миючих засобів;
 - 10) Електронні блокноти - для економії паперу;
 - 11) Лампи з перероблених скляних пляшок;
- Туалетний столик виконаний із застосуванням відпрацьованих тетрапаків.

VI. Зовнішнє середовище:

- 1) Сад на даху і вітальня на відкритому повітрі;

2) Використання творів мистецтв місцевих художників при оформленні номерів;
3) Буфети на поверххах пропонують каву, місцеві фрукти і овочі, місцеву випічку і добірку місцевої преси. Наявність барів-буфетів на поверххах дозволяє домогтися економії за рахунок відсутності міні-барів в кожному номері, відсутність каво-машин в кожному номері і відсутності доставки преси в кожен номер;

4) Меню готелю базується на свіжих місцевих продуктах, в тому числі біо.

У справі впровадження інноваційних технологій в готельний бізнес існують і перешкоди. До них можна віднести: ціну інноваційної технології або її розробки, кількість ресурсів, тимчасових і інтелектуальних, які будуть витрачені на те, щоб навчитися працювати з цією технологією.

Висновок. Аналізуючи діяльність міжнародних готельних корпорацій в умовах глобалізації необхідно підкреслити постійну боротьбу за клієнта, в результаті якої створюються нові готельні продукти та послуги, розробляються інноваційні ідеї та процеси. Однак широке впровадження нових засобів комунікації та інформаційних технологій призвело до того, що продуктові та процесні інновації копіюються миттєво. Для підприємств індустрії гостинності характерні продуктові інновації, реактивні, процесні, стратегічні, управлінські, стратегії диверсифікації послуг - розширення переліку послуг, що надаються, диверсифікації бізнесу - освоєння суміжних областей бізнесу, все більше застосування знаходить оновлення та використання інформаційних технологій.

Список використаних джерел

1. Аваям Є. «Інтелектуальні будівлі». // ОТЕЛЬ. – 2017. – №3. – с.21. 21.
2. Иванов В.В., Волов А.Б. Дослідження сучасних систем управління в готельному бізнесі //П'ять зірок. Готели. Ресторани. Туризм – 2015. - № 2. – с.41-43.
3. «Зелені» рішення для сучасних готелів. [Електронний ресурс]: URL: <http://www.hotelexecutive.ru/article.php?numn>.
4. Готелі світу все частіше проводять зелені операції. [Електронний ресурс]: URL: <http://prohotel.ru/news-192515/0>.

Меню розрахункового дня ресторану «Сухумі»

Страви	Вихід, г	Кіл-ть порцій
1	2	3
<i>Фірмові страви</i>		
Салат «Тбілісі» (копчена курка, яйце, сулугуні, соус часниковий, горіхи, зелень)	220	12
«Сухумі» (телятина смажена, печериці, сир сулугуні)	200	10
Мус «Кокосовий» з пряностями (кокосове молоко, імбир, кардамон, насіння льону)	270	24
<i>Холодні закуски</i>		
Рибне асорті (сьомга, осетрина, тунець, тарталетки з червоною ікрою)	300	15
Сьомга малосольна з лимоном	100/25	12
М'ясне асорті (бастурма, суджух, буженина, курячий рулет)	300	19
Сациві (куряче філе в пряному соусі з волоських горіхів, зелені та спецій)	150	21
Овочевий букет (помідори, огірки, гострий перець)	360	10
Асорті із зелені (кінза, кріп, базилік, тархун, цибуля зелена)	100	12
Баклажани "Кінзмари" (запечений баклажан, маринований в часниковому соусі)	300	20
Іспанахі (шпинат, волоський горіх, зелень, спеції часник, зелена цибуля)	260	18
Лобі (червона квасоля, волоський горіх, ріпчаста цибуля, часник)	150	19
Рулетики з баклажанів	350	25
Аджапсандалі (баклажани, солодкий перець, цибуля, часник, зелень)	300	18
Сирна тарілка	300	17
Сир сулугуні молочний	150	21
<i>Салати</i>		
Салат «Севан» (копчена форель, помідори, баклажани з соусом з кінзи і волоських горіхів)	250	15
Салат «Атлантичний» (сьомга м'яса, авокадо, помідори, салат лола-роса, салат латук)	250	21
Салат з телятини (телятина зі свіжим огірком, редискою і цибулею, заправлена майонезом)	200	32
Салат «Курячий» (куряче філе з подрібненим волоським горіхом і часником, в сметанному соусі із запашною зеленню)	200	11
Салат «Старий Ерівань» (курячі філе, помідори конкасе, свіжі огірки, листям салату Романо, соус з домашньої сметани, лаваш)	200/100/100	13
Салат "Кавказька рів'ера" (брокколи, свіжі помідори, курячого філе)	200	32
Салат «Шаболілі» (болгарський перець, копчена курка)	200	12
Салат «Аревік» (помідори з часником, тертим волоським горіхом, ароматною зеленню і червоною цибулею)	200	37
Томато сулугунелла (млинці свіжозвареного молочного сулу гуні, помідорами, м'ята, паприка, оливкова олія)	300	52
<i>Гарячі закуски</i>		
Барабулька смажена	200	4

1	2	3
Тигрові креветки	150	6
«Долма» у виноградному листі	180	5
Ламаджо (лаваш з яловичим фаршем, цибулею і зеленню)	150	11
Домашній пиріг з м'ясом	500	8
Курча «Табака»	100	6
Мусах овочева з сиром	300	12
Зелена квасоля з цибулею	200	7
Сібех з яйцем	240	6
Ячня з бастурмою	140	9
Ячня з помідорами та зеленню	300	7
Хачапурі по-аджарські	375	8
«Домашній пиріг» зі шпинатом і сиром сулугуні	480	6
<i>Супи</i>		
Гірська уха	250	6
«Татаріахлі» (бульйон з телятиною, часником, селерою і петрушкою)	250	7
Бульйон курячий	250	11
«Путук» (суп з нуту і баранини)	250	9
«Харчо» (телятина, цибуля, рис, перець, зелень, часник, томат, спеції)	250	13
«Чанахі» (баранина на кісточці, томлена в горщику з баклажанами, картоплею і помідорами)	250	6
«Чечевиця & Шпинат»	300	5
«Квасоляний»	300	4
<i>Основні гарячі страви</i>		
Кюфта (яловичини з вершковим маслом і гострим перцем Цицак)	200	18
Люля-Сухумі (яловича вирізка фарширована ріпчастою цибулею, часником і зеленню, гарнірована овочами та запеченою картоплею, подається разом з соусом з винограду і зерен граната)	450/50	23
Тава Кюфта (смажена кюфта із збитої відбірної яловичини, поливається вершковим маслом, подається на лаваші з хрусткими малосольними огірками)	180	14
Ішли кофта (яловичина з крупною булгур і начинкою з пікантного фаршу яловичого з волоським горіхом і прянощами)	250	11
Лангет(філе яловичини, картопля фрі)	200	21
Бохча (мішечок з лаваша з обсмаженою яловичим фар і баранячим м'ясом, соковитими помідорами, болгарським перцем і запашною зеленню)	170	13
Тжвжик (яловича печінка, обсмажена з золотистим цибулею на топленому маслі)	200	7
Хінкалі з бараниною	95	19
Хінкалі свинина з телятиною із зеленню	95	13
Люля-кебаб з соусом:		
з телятини	220	14
з баранини	220	29
курячий	220	18
Соковитий шашлик		
з лосося	190	13
з осетрини	190	9

1	2	3
із стерляді	190	10
зі свинини	230	26
з баранини	230	19
з телятини	230	9
з індички	160	5
<i>Соуси</i>		
Шашличний	50	9
Сметанний	50	7
Аджика	50	4
Мацун з часником	50	6
Часниковий	50	6
Ткемалі	50	9
Дошаб	50	7
<i>Кулінарні борошняні вироби</i>		
Лаваш	90	24
Хліб «Матнакаш»	250	21
Хліб "Болільос"	200	18
Хачапурі листковий із сиром	200	15
Лобіані	250	24
<i>Десерти</i>		
Теплий яблучний пиріг з ванільним морозивом	250	8
Теплий вишневий пиріг з ванільним морозивом	250	6
Наполеон	140	9
Пахлава	100	8
Млинці з полуницею (4 шт)	200	11
Пташине молоко	100	8
Желе «Ягода-Малина»	300	5
Морозиво з фруктами	150/50	8
Фруктовий салат	240	7
Мед в асортименті	80	11
Варення в асортименті	110	14
<i>Гарніри</i>		
Овочі печені	200	15
Картопляне пюре	150	15
Картопля смажена з грибами та цибулею	150	21
Рис з вершковим маслом	180/30	20
<i>Гарячі напої</i>		
Чай заварний Хейліс (чорний)	400	11
Чай заварний Хейліс (зелений)	400	9
Чай Жасмін Голд	400	8
Чай Ерл Грей	400	5
Чай Грінліф	400	4
Чай Ранкова Зірка	400	2
Чай «Полунична прохолода»	400	7
Чай «Ягідний Мікс»	400	5
Еспрессо	30	11
Американо	80	7

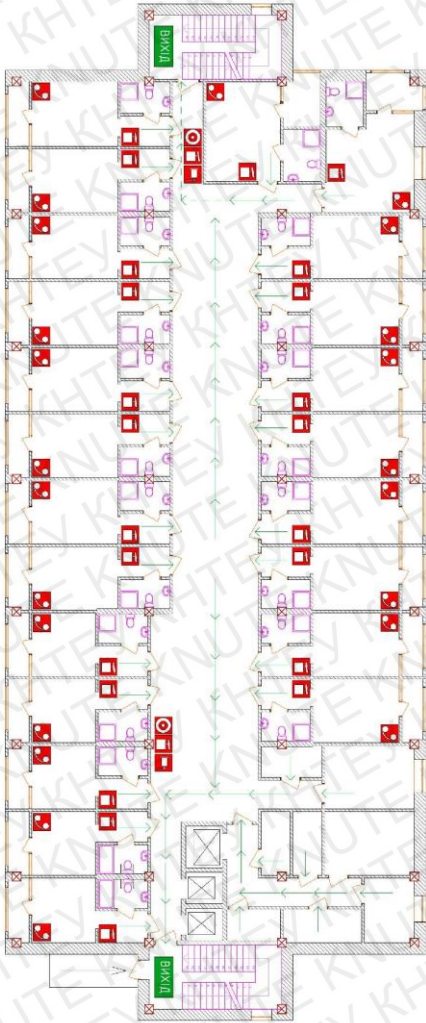
1	2	3
Капучино	100	9
Кава по-східному	40	12
Латте	190	6
Бейліз кава	190	4
<i>Холодні напої</i>		
Кока -кола	250	7
Кока -кола лайт	250	2
Спрайт	250	7
Фанта	250	5
Тонік	250	5
ВонАqua газ	250	6
ВонАqua б/газ	250	7
Коктейль молочний шоколадний	240	3
Коктейль молочний полуничний	240	5
Коктейль молочний вишневий	240	3
<i>Соки, нектари</i>		
Апельсиновий	250	12
Грейпфрутовий	250	8
Вишневий	250	7
Яблучний	250	9
Мультифрукт	250	7
Томатний	250	5
<i>Фреші</i>		
Апельсиновий	250	4
Яблучний	250	8
Лимонний	250	4
Грейпфрутовий	250	5
Ананасовий	250	3
<i>Напої власного виробництва</i>		
Айран	250	5
Лимонад Дюшес	250	3
Лимонад Зелене Яблуко	250	4
Лимонад Тархун	250	4
Морс журавлинний	250	5
Узвар	250	3
<i>Алкогільні напої</i>		
<i>Горілка</i>		
«Хлібна сльоза»	500/100/50	
Неміров «LEX»	500/100/50	
Немірів «Медова з перцем»	500/100/50	
<i>Настоянки</i>		
Кампарі	50	12
Абсент Ксента	50	
Бехерівка	50	
Егермейстер	50	
<i>Віскі</i>		
Джек Деніелс Теннесі	50	5

1	2	3
Дюарс Уайт Лейбл	50	
Джоні Уокер	50	
Дюарс Сігначер	50	
<i>Ром</i>		5
Бакарді Суперіор	50	
Бакарді Блек	50	
Гавана Клуб 7 років	50	
<i>Джин</i>		5
Біфітер	50	
Бомбей сапфір	50	
<i>Текіла</i>		3
Текіла Olmeca Gold	50	
<i>Коньяк</i>		5
«Сараджішвілі»	500/100/50	
Тбілісі	500/100/50	
Гремі	500/100/50	
Варціхе	500/100/50	
Арарат наїрі	500/100/50	
<i>Лікери</i>		5
Бейліз	50	
Малібу	50	
Калуа	50	
Самбука	50	
<i>Вермути</i>		12
Мартіні Бьянко	50	
Мартіні Россо	50	
Мартіні Екстра Драй	50	
<i>Вина</i>		
<i>Червоні вина</i>		14
«Каберне» червоне, сухе, Молдова	0,75	
«Кіндзмараулі» червоне, напівсолодке, Грузія	0,75	
«Каберне» червоне, напівсолодке, Молдова	0,75	
<i>Білі вина</i>		10
«Цинандалі» біле, сухе, Грузія	0,75	
Вазісубані» біле, сухе	0,75	
Вино Магарач, біле, напівсухе	0,75	
«Шардоне» біле, напівсолодке. Молдова	0,75	
«Твіші» біле, напівсолодке, Грузія	0,75	
«Тамянка» біле, напівсолодке, «Золота Амфора»	0,75	
<i>Шампанське</i>		24
Поль Роже Пюр, Екста Брют	0,75	
Теттанже Ноктюрн (напівсухе)	0,75	
Артемівське червоне н/солодке	0,75	
Ж. Лассаль, Брют Розе (рожеве)	0,75	
<i>Пиво</i>		12
Corona Extra	0,33	
Stella Artois	0,33	

Меню шведського столу

Найменування страви	Вихід порції, г	Кількість порцій на добу
1	2	3
Свіжі овочі: огірки, помідори, перець Болгарський	100	26
Мариновані овочі: огірки, помідори	100	26
Шинка, ковбаса сервелат, сосиски відварні	100	26
Сир твердий, фета і домашній	100	26
Рибна нарізка	100	26
Оливки	50	26
Каша (манна, вівсяна, рисова)	120	26
Ячня	60	26
Омлет	120	26
Оладки	90	26
Млинці	100	26
Кукурудзяні пластівці	100	26
Мюслі	100	26
Сухофрукти: курага, чорнослив, родзинки	50	26
Випічка власного виробництва - пиріжки, булочки, кекси	50	26
Багети та домашній хліб в асортименті	50	26
Майонез	25	26
Сметана	25	26
Оливкова олія	25	26
Кетчуп	25	26
Гірчиця	25	26
Джем	25	26
Мед	25	26
Згущене молоко	25	26
Молоко	50	26
Йогурт натуральний і фруктовий	100	26
Свіжі фрукти - яблука, апельсини, сезонні	150	26
Чай	100	26
Кава натуральна	60	26
Вершки	10	26
Сік апельсиновий, грейпфрутовий, ананасовий	100	26

ПЛАН ЕВАКУАЦІЇ НА ВИПАДОК ВИНЕКНЕННЯ ПОЖЕЖІ



УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ				
Головний евакуаційний шлях	Задасний евакуаційний шлях	Телефон для повідомлення про пожежі	Вогнегасник	Пожешні гідрант
				Приспрі річного сповіщення про пожежі

Замберджю
Директор готелю

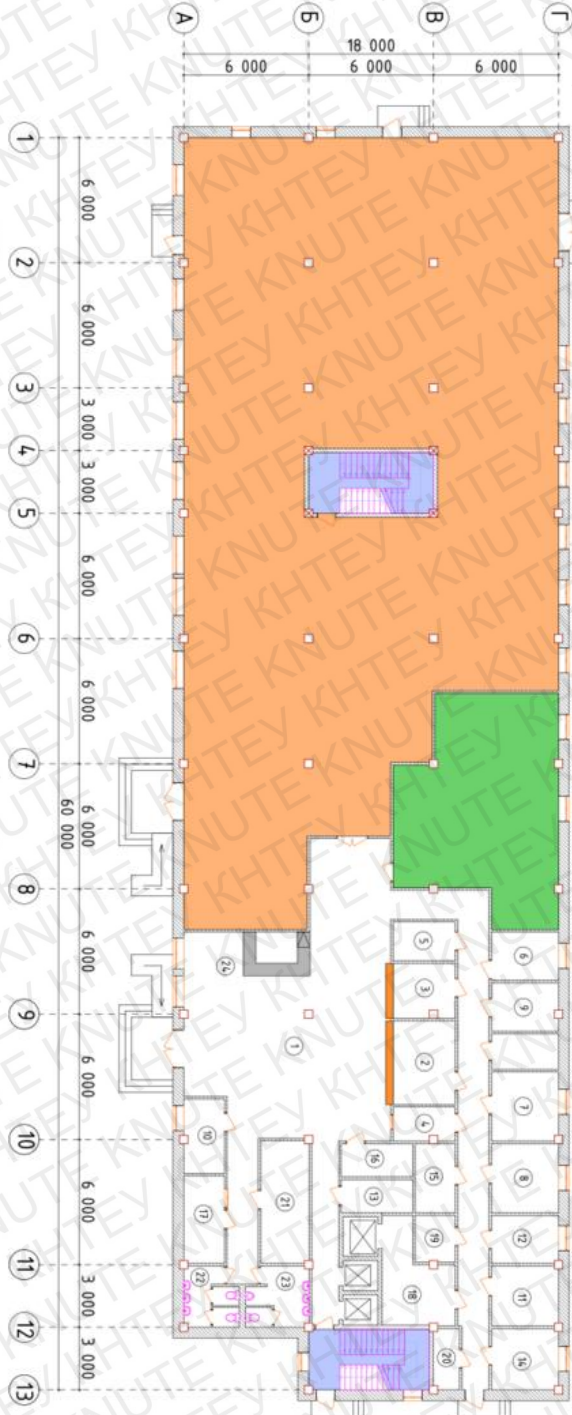
Онщенко І.О.
Індивідуальний проєктувальник
"25" Грудня 2020 р.

Погоджено
Інженер з ОП МАТБ

Петров П.О.
Індивідуальний проєктувальник
"26" Грудня 2020 р.

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

План першого поверху готелю
на позначці $\pm 0,000$
М 1:100



Експлікація приміщень

№ приміщення	Приміщення	Площа, м ²
1	Вестибюль	100
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	8
4	Кафе	4
5	Приміщення для прийому гостей	5
6	Кімнати чергової служби	8
7	Кімнати чергової служби	19
8	Кімнати чергової служби	12
9	Службові санітарно-технічні в'язи	8
10	Службові санітарно-технічні в'язи	8
11	Канцелярія	10
12	Приміщення охорони	8
13	Приміщення охорони	8
14	Відділення зв'язку	12
15	Телефонні приміщення	8
16	Відділення банків, приміщення банків	6
17	Гордітуб	9
18	Базисний вестибюль	10
19	Приміщення для багажів	4
20	Комора прибирального інструменту	14
21	Найдрин	8
22	Складські приміщення	8
23	Складські приміщення	20
24	Лоббі бар	20

- Умовні позначки:
- Приміщення ресторану
 - Приміщення підготовчого обслуговування
 - Складська кімната

ЕН	Кімнати	Арх	М. Дюк	Політик	Діала	КНТЕУ 24.1.21 094-01 з.ф.н. ВКП ГЧ Проект будівлі-готелю в м. Києві Будівля-готель "..." на 100 місць в м. Київ	Склад	Арх	Арх
Заб. кафе	Бюро МТ	М. Дюк	М. Дюк	М. Дюк	М. Дюк		Н	1	2
Коридор	Вестибюль	М. Дюк	М. Дюк	М. Дюк	М. Дюк				
Розробка	Вестибюль	М. Дюк	М. Дюк	М. Дюк	М. Дюк				

План першого поверху готелю на позначці $\pm 0,000$ М 1:100

Експлікація приміщень

План житлового поверху зомелю
 на позначці + 3,300
 М 1:100



Експлікація приміщень

№ приміщення	Приміщення	Площа, м ²
1	Сандарм сандвич	14
2	Сандарм сандвич для меблів	14
3	Сандарм сандвич	18
4	Ванна кім. саніт	20
5	Хол	4,0
6	Кімната червоного металу з дубовими парови для читач. кімнати	12
7	Коридор	6
8	Коридор сандвичного інженерів	4
9	Приміщення розділення будинку: кімнати при будинку	4
10	Кімната побутової техніки	6
11	Приміщення для зберігання сандвич інженерів	12
12	Приміщення читачів будинку	6
13	Сандарм металу	4

КНТЕУ 24.121.09Н-01 з.Ф.Н. ВКП ГЧ	Проект будинок-зомелю в м. Києві				
ЗМ	Клас	Кат	№ док.	Підпис	Дата
Сайт редакції	Бюро НТ				
Кейбік	Місто ВГ				
Каспичанка	Редкол В.А.				
Редкол	Овчаренко ІВ				
План житлового поверху зомелю на позначці + 3,300 М 1:100		Формат: архітектурний лист А3 2 арк., № з'явл. 2.Ф.Н.			