

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

Проект бізнес-готелю в місті Києві

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

Марченка
Руслана Вадимовича

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Бовш Людмила
Андріївна

підпис керівника

Науковий консультант
к.техн.н., доц.

Расулов Раміс
Асімович

підпис керівника

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

Ведмідь Надія
Іванівна

підпис гаранта

Київ 2021

ЗМІСТ

ВСТУП

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

- 1.1. Концептуальне рішення. Локація.
- 1.2. Функціональні характеристики.
- 1.3. Організаційний дизайн.

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ

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

Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

- 3.1. Фінансові результати проекту
- 3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту

ВИСНОВКИ.....

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ

ДЖЕРЕЛ.....

ДОДАТКИ

ВСТУП

Зараз Україна стає на шлях, в якому туризм займає провідне місце. Важливою її складовою є готельний бізнес. Готельна індустрія - найбільш динамічний сектор економіки України. У сучасних умовах розвитку туризму особливої актуальності набувають питання розвитку індустрії гостинності.

Поняття «індустрія туризму та гостинності» розглядається як єдине ціле, оскільки туристи - це споживачі, які мають величезні потреби, що залежать від різних чинників. Індустрія гостинності - це одна із складних та комплексних сфер, в якій завдяки зусиллям працівників задовольняються різні потреби клієнтів та споживачів послуг. У цій індустрії поєднуються різні види людської діяльності: відпочинок, харчування, туризм.

Для вдосконалення розвитку туристичного бізнесу необхідно досягти певного рівня конкурентоспроможності. Незважаючи на постійні кризи, в Україні за останні роки відкрилося чимало готелів. Створюються нові підприємства, але через якийсь час частина з них не витримує конкуренції й виходить з бізнесу. Підприємства готельного господарства функціонують зі значним ступенем ризику. Це пов'язане із сезонним характером, ціновою політикою, залученням додаткових коштів, удосконаленням послуг, функціонуванням приватного сектору поблизу території готельних комплексів, туристичних баз відпочинку. Конкуренція – сильний стимул для поліпшення роботи готельного господарства. Найважливіші сфери готельного господарства (керування, фінансування, дизайн) є резервами підвищення його конкурентоспроможності.

Темою випускної кваліфікаційної роботи є проект бізнес-готелю у місті Київ.

Мета випускної кваліфікаційної роботи – проектування об'єкта готельного і ресторанного бізнесу за результатами оцінювання впливу факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на розвиток готельної та ресторанної справи.

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

- визначити концептуальні засади діяльності та розробити загальну концепцію готельного продукту, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги проєктованого готелю;
- розробити заходи з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту;
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; побудувати органи управління і визначити завдання вирішення для кожної структурної одиниці;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності підприємства виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку. Окреслити ризики реального інвестиційного проєкту.

Об'єкт дослідження - процес проєктування бізнес-готелю у місті Києві.

Предмет дослідження - теоретичні, методичні, прикладні засади проєктування бізнес-готелю у місті Києві.

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги готелів, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «NoReCa. Готелі» за редакцією А.А. Мазаракі

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

Апробація результатів випускної кваліфікаційної роботи: наукова стаття «Інформаційні технології управління у бізнес-готелі», опублікована у збірнику наукових праць КНТЕУ (Додаток А).

РОЗДІЛ 1 КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Концептуальне рішення. Локація

Зараз туризм та готельна індустрія стикнулися зі спадом завантаженості, прибутками, важкими часами, страхом. Це наслідки пандемії Covid-19. Карантинні обмеження та закриття кордонів – це тільки частина сьогоденної проблеми з готельною індустрією та туризмом. Тому правильний вибір концепції та локації є важливим етапом проектування готельного комплексу.

Для визначення майбутнього розміщення готелю слід зробити висновки по визначенню факторів зовнішнього середовища та ступеню їх впливовості при формуванні концепції підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Узагальнені результати занесемо до таблиці 1.1

Таблиця 1.1

Аналіз факторів макросередовища проектного готелю

| Сфера макросередовища | Фактори макросередовища |
|---------------------------|--|
| 1. Економічна | Посилення інфляційних очікувань, зміна доходів населення та його купівельної спроможності, посилення диференціації доходів населення, зниження процентних ставок на банківський кредит, розвиток економіки та розширення місткості ринку |
| 2. Соціально-демографічна | Зміна смаків споживачів, поява модних тенденцій в готельному середовищі, посилення рівня диференціації споживчих запитів та поява вільних ринкових сегментів |
| 3. Державне регулювання | Зміни у рівні оподаткування, існування ліцензування, обов'язкової стандартизації продукції і послуг, посилення державного контролю, регулювання ціноутворення на готельні послуги |
| 4. Міжнародна, політична | Зміна політичної обстановки в країні, міжнародного становища, проведення міжнародних заходів |
| 5. Екологічна, культурна | Зміна екологічної обстановки, проведення культурно-масових заходів |

Вибір місця розташування для проектного закладу є важливим критерієм, так як саме від цього буде залежати вибір власного кола клієнтів та позиціонування на ринку послуг. Майбутня потенційна назва бізнес-готелю планується – “West&Coin”.

Для будівництва готелю пропонується ділянка землі площею приблизно 3000м² у Шевченківському районі, вул. Студентська. Київ (рис. 1.1).



Рис. 1.1 Місце розташування ділянки готелю

Північний схід Шевченківського району знаходиться в самому серці міста Києва біля Печерського району. Зручність цього розташування характеризується тим, що усі заклади, які важливі знаходяться дуже близько. Офіс Президента України, Верховна Рада України, Кабінет Міністрів України, Національний банк України, Прокуратура України і т.п. Печерський район має туристично-привабливі пам'ятки: Києво-Печерська лавра, Маріїнський палац, Видубицький монастир, Парк Вічної слави, Будинок архітектора Городецького.

Печерський район також виділився культурними особливостями: Національний художній музей України, Національний Києво-Печерський історико-культурний заповідник; Київська міська галерея мистецтв «Лавра», Мистецький центр «Шоколадний будинок»; Національна бібліотека імені Ярослава Мудрого, Національна історична бібліотека України; Національний палац мистецтв «Україна», Центральний будинок офіцерів Збройних Сил України, Кінотеатр «Київ», Національний заслужений академічний симфонічний оркестр України, Національна філармонія України, Центральний парк культури і відпочинку міста Києва, Національний академічний драматичний театр ім. Івана Франка, Київський національний академічний театр оперети, Київський академічний театр ляльок; Національний музей історії України у другій світовій війні та багато інших. Місця для прогулянок, відпочинку і фотозонами:

Майдан Незалежності, ЦУМ, Національна опера України ім. Тараса Шевченка, Арка дружби народів, площа Лесі Українки, Палац спорту і т.д.

Перш за все будівля готелю повинна буди наближена до об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення. Аналіз об'єктів, що генерують попит на розташування готельного комплексу, представлено у таблиці 1.2

Таблиця 1.2

Характеристика об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення

| № з/п | Назва об'єкту | Адреса | Відстань до проєктованого закладу | Туристичний потік (основний клієнт) |
|-------|--|-------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | Аеропорт «Бориспіль» | м. Бориспіль | 38,9 км | + |
| 2 | Залізничний вокзал «Київ-Пасажирський» | Пл. Вокзальна, 1 | 3 км | + |
| 3 | Центральний автовокзал | Просп. Науки, 2/1 | 8,1 км | + |
| 4 | Бізнес-центр | Центр Києва | 3,8 км | + |
| 5 | Виставковий центр | Пр. Глушкова, 1 | 12,4 км | + |

При розробці бізнес-проєкту обов'язково треба враховувати вплив факторів зовнішнього оточення. Готельні підприємства є елементом інфраструктури туризму та регіону, тому оцінку ділового середовища необхідно почати з аналізу туристичного регіону (міста).

Туристичний потенціал регіону міста має включати в себе характеристику географічної обстановки регіону міста; пам'ятники історії, культури та архітектури; релігійні культові об'єкти; військово-патріотичні об'єкти; інші об'єкти туристичного показу (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Рекреаційна привабливість території розміщення готельного комплексу

| № п/п | Фактори переваг прийняття рішень | Джерела інформації (вторинні – первинні) | Характеристика регіону |
|-------|--|---|---|
| 1. | Об'єкти туристичного показу | Національні та місцеві інформаційні довідники | Експоцентр, музеї Києва, церкви, старовинні будинки, пам'ятки архітектури |
| 2. | Історико-культурні маршрути, включно транзитні | Національні та місцеві інформаційні довідники | Історичні пам'ятки Києва |
| 3. | Природно-рекреаційні переваги території | Офіційні дані про природно-кліматичні умови території | - |

Важлива складова потенціалу міського туризму – спрямованість туристичного потоку. Розвиток різних видів туризму представлено в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Динаміка та структура туристичних потоків м. Києва за 2018-2020 роки

| Показники | Одиниця виміру | 2018 рік | | 2019 рік | | 2020 рік | |
|---|----------------|-----------|----------------|-----------|----------------|-----------|----------------|
| | | всього | питома вага, % | всього | питома вага, % | всього | питома вага, % |
| 1. Загальний обсяг туристичного потоку, в т.ч.: | осіб | 1 590 800 | 100 | 2 047 330 | 100 | 2 031 500 | 100 |
| 1.1. Кількість внутрішніх туристів | осіб | 307 400 | 19,2 | 326 000 | 15,8 | 244 000 | 11,9 |
| 1.2. Кількість іноземних туристів з країн: | осіб | 258 000 | 16,1 | 279 140 | 13,5 | 237 000 | 11,6 |
| • далекого зарубіжжя | осіб | 165 000 | 10,3 | 196 540 | 9,5 | 158 460 | 7,7 |
| • СНД | осіб | 38 150 | 2,3 | 57 325 | 2,7 | 63 000 | 3 |
| 2. Загальний час перебування приїжджих, в тому числі: | туро/діб | 1 575 400 | 100 | 1 890 540 | 100 | 2 865 800 | 100 |
| 2.1. вітчизняних туристів | туро/діб | 765 400 | 48 | 765 440 | 40 | 765 420 | 27 |
| 2.2. іноземних туристів | туро/діб | 810 000 | 52 | 1 125 100 | 60 | 2 100 380 | 73 |
| 3. Обсяг наданих туристичних послуг | тис. грн. | 1 416 000 | - | 1 699 000 | - | 2 038 800 | - |

Необхідно також оцінити обсяг тур потоку міста, з урахуванням цілей поїздки, кількості днів перебування, кількості грошей, що витрачаються при поїздки та інших специфічних характеристик. Так, протягом трьох років у туристів-споживачів туристичного продукту регіону була різна мета й середня тривалість подорожування (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Динаміка тривалості перебування туристів у подорожі

| Мета відвідування | Середня тривалість поїздки, діб | | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| | 2019 рік | | 2019 рік | | 2020 рік | |
| | вітчизняног о туриста | іноземного туриста | вітчизняног о туриста | іноземного туриста | вітчизняног о туриста | іноземного туриста |
| Дозвілля, відпочинок | 14 | 14 | 14 | 16 | 14 | 19 |
| Службова, ділова, бізнес, навчання | 14 | 22 | 16 | 24 | 16 | 25 |
| Спеціалізований туризм | 14 | 24 | 15 | 26 | 16 | 28 |
| Спортивно-оздоровчий туризм | 14 | 18 | 15 | 18 | 15 | 20 |
| Лікування | 21 | 28 | 23 | 27 | 24 | 29 |
| Інша мета | 21 | 23 | 23 | 24 | 24 | 25 |

Далі слід проаналізувати структуру розміщення туристів на території регіону, оцінити рівень попиту на туристичні послуги регіону. табл.1.6

Таблиця 1.6

Структура попиту на туристичні послуги регіону за сегментами споживачів

| Заклади туристичного попиту (вказати назву об'єкту) | Всього туристів | | у тому числі | | | | | |
|---|-----------------|-------|--------------------|-------|--------------------------|------|-------|------|
| | | | вітчизняні туристи | | іноземні туристи з країн | | | |
| | | | | | далекого зарубіжжя | | СНД | |
| осіб | % | осіб | % | осіб | % | осіб | % | |
| 1. Заклади розміщення | 1347722 | 100 | 938327 | 69,6 | 115600 | 8,6 | 82810 | 6,1 |
| 1.1. Готельні підприємства | 561314 | 41,65 | 321518 | 23,86 | 30140 | 2,24 | 25114 | 1,86 |
| 1.2. Санаторно-курортні заклади | 484234 | 35,93 | 354312 | 26,29 | 35416 | 2,63 | 28132 | 2,09 |
| 1.3. Заклади відпочинку | 302174 | 22,42 | 262497 | 19,45 | 50044 | 3,74 | 29564 | 2,15 |
| 2. Заклади харчування | 1347722 | 100 | 938327 | 69,6 | 115600 | 8,6 | 82810 | 6,1 |
| 2.1. Ресторани | 584112 | 43,34 | 128315 | 9,52 | 39112 | 2,90 | 24215 | 1,80 |
| 2.2. Кафе, бари | 328111 | 24,35 | 415642 | 30,84 | 25138 | 1,87 | 28192 | 2,09 |
| 2.3. Закусочні | 126543 | 9,39 | 352216 | 26,13 | 38219 | 2,84 | 35114 | 2,61 |
| 2.4. Їдальні | 308956 | 47,27 | 457796 | 33,94 | 38269 | 2,86 | 23481 | 1,70 |
| 3. Заклади культурно-дозвілєвого призначення | 328111 | 24,35 | 415642 | 30,84 | 25138 | 1,87 | 28192 | 2,09 |
| 4. Заклади та споруди фізкультурно-оздоровчого призначення | 126543 | 9,39 | 352216 | 26,13 | 38219 | 2,84 | 35114 | 2,61 |
| 5. Заклади побутового обслуговування і торгівлі | 302174 | 22,42 | 262497 | 19,45 | 50044 | 3,74 | 29564 | 2,15 |

Проведемо оцінку конкурентів проектного готелю з метою визначення їх основних характеристик. Дослідимо спочатку готельні послуги в районі та побудуємо порівняльну таблицю (табл. 1.7.).

Таблиця 1.7

Характеристика основних конкурентів підприємства

| № | Критерії | Готельні підприємства | | |
|----|---|---------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| | | Fairmont | InterContinental | Hilton |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Форма власності | Приватна | Приватна | Приватна |
| 2. | Місце розташування | Набережно-Хрещатицька, 1 | Велика Житомирська, 2А | бульвар Тараса Шевченка, 30 |
| 3. | Споруда готелю Дата введення в експлуатацію. Кількість поверхів | Сучасна 2010, 11 поверхів | Сучасна, 2009 11 поверхів | Сучасна 2014, 8 поверхів з 26 |
| 4. | Рівень комфорту (кількість «зірок») | 5* | 5* | 5* |

Продовження табл.1.7

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----|------------------------------------|---|---|---|
| 5. | Специфіка готелю. Режим роботи | Цілорічно | Цілорічно | Цілорічно |
| 6. | Цільовий сегмент споживачів | Туристи | Туристи | Туристи |
| 7. | Характеристика номерного фонду | 257 номери | 272 номери | 262 номери |
| 8. | Інфраструктура готелю. Види послуг | SPA-салон Willow Stream Spa, кімната для релаксації, сауна, салон краси та ін. | Паркінг, інтернет, ресторан, зберігання речей | 150 м від громадського транспорту Безкоштовний трансфер Безкоштовний Wi-Fi в номерах Гідромасажна ванна Сауна |

Оцінюючи в балах критерії якості (табл.1.8) та порівняно їх з ціною номеру, можна оцінити конкурентні позиції підприємств та побудувати карту стратегічних груп.

Таблиця 1.8

Бальна оцінка конкурентів готелю

| Критерії | Готельні підприємства | | |
|---|-----------------------|------------------|--------|
| | Fairmont | InterContinental | Hilton |
| Ціна номеру, грн. | 8000 | 7700 | 7900 |
| Категорія розміщення (1-5 балів) | 5 | 4 | 5 |
| Розташування (1-5 балів) | 5 | 5 | 4 |
| Наявність додаткових послуг (1-5 балів) | 5 | 5 | 5 |
| Якість обслуговування (1-5 балів) | 5 | 5 | 5 |
| Імідж (1-5 балів) | 5 | 5 | 5 |
| <i>Результат: якість</i> | 25 | 24 | 24 |

На основі отриманих даних побудуємо конкурентний профіль підприємства, що проектується. табл.1.9

Таблиця 1.9

Конкурентний профіль готелю по відношенню до конкурентів

| № п/п | Показники | Відхилення | | | | | Ступінь пріоритетності |
|-------|---------------------------------------|------------|----|---|---|---|------------------------|
| | | -2 | -1 | 0 | 1 | 2 | |
| 1.1 | Репутація (імідж) готелю | | | V | | | 1 |
| 1.2 | Кваліфікація управлінського персоналу | | | V | | | 2 |
| 1.3 | Автоматизація управління готелем | | | | | V | 1 |
| 1.4 | Плинність кадрів | | | V | | | 2 |
| 2.1 | Середня ціна номеру, грн. | | V | | | | 1 |
| 2.2 | Асортимент послуг | | | V | | | 2 |

Продовження табл.1.9

| | | | | | |
|-----|---|--|---|---|---|
| 2.3 | Якість послуг | | V | | 1 |
| 2.4 | Контроль якості послуг | | | V | 2 |
| 3.1 | Середньорічний коефіцієнт використання номерного фонду готелю, % | | V | | 1 |
| 3.2 | Середньорічний коефіцієнт заповнення закладів ресторанного господарства в готелі, % | | V | | 3 |
| 3.3 | Середньорічна реалізація послуг готелю за попереднім замовленням (бронювання), % | | V | | 2 |
| 4.1 | Питома вага бізнес-туристів, % | | V | | 2 |
| 4.2 | Питома вага корпоративних клієнтів в сегменті бізнес-туристів, % | | V | | 3 |
| 5.1 | Маркетингова стратегія | | | V | 1 |
| 5.2 | Канали збуту | | V | | 2 |
| 5.3 | Комплекс комунікацій | | | V | 2 |

Таким чином, проєктований готель по більшості показників знаходиться на одному рівні з готелями-конкурентами, програє по цінній категорії, але виграє по маркетинговій стратегії та, найголовніше, по автоматизації готелю.

Таблиця 1.10

Концептуальне рішення готелю «West&Coin» м. Київ

| Ознаки концепції | Характеристика ознак |
|--|---|
| Характеристика місця розташування | |
| Країна (місце) розташування | Україна |
| Адміністративний вид території | Місто Київ |
| Адміністративний район населеного пункту (території) | Шевченківський район |
| Адреса розташування готелю | вул. Студентська |
| Система проживання і харчування | Розміщення, харчування, додаткові послуги |
| Тип підприємства | Бізнес-готель |
| Категорія | 5* |
| Кадровий склад | 1. Генеральний директор 2. Керівники підрозділів 3. Спеціалісти 4. Обслуговуючий персонал 5. Технічний персонал |
| Система управління | Лінійно-функціональна. Штучний інтелект |

| | | | |
|---|--|--|---|
| Стиль управління | | Новітній | |
| Цільовий сегмент споживачів | | Бізнес-сегмент та туристи | |
| Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень | | Блочний | |
| Розміщення | | | |
| Вид | | Готельне підприємство | |
| Рівень комфорту | | Готель 5* | |
| Місткість | | 252 номерів | |
| Категорії номерів | Стандарт | Люкс і НапівЛюкс | Апартамент і Suite |
| Хай-тек. | Iron (2 кат.) | Gold (Люкс) | Platinum |
| Лофт. | Bronze (1 кат.) | Silver (Напів Люкс) | (Апартаменти) Diamond (Suite) |
| Харчування | | | |
| Тип закладів | Ресторан | Кафе-бар | Лобі-бар |
| Організація харчування | Вільний вибір напоїв і страв | Вільний вибір напоїв і страв | Вільний вибір напоїв і страв |
| Кількість місць | 150 | 50 | 20 |
| Режим роботи | 05:00 – 23:00 (без вихідних) | 05:00 – 23:00 (без вихідних) | Цілодобово (без вихідних) |
| Форма обслуговування | Часткове обслуговування (за участю офіціантів) | Часткове обслуговування (за участю офіціантів і бармена) | Часткове обслуговування (за участю бармена) |
| Дизайнерський стиль | Хай-тек | Хай-тек | Лофт |
| Бізнес-послуги | | | |
| Тип | Конференц-зал | Зала для переговорів | Бізнес - центр та зона коворкінгу |
| Режим роботи | 08:00 – 22:00 | 08:00 – 22:00 | Цілодобово |
| Дизайнерський стиль | Хай-тек | Хай-тек | Хай-тек |
| Побутове обслуговування | | | |
| Тип | Салон краси | Пральня, хімчистка | |

Продовження таблиці

| | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Режим роботи | 07:00 – 22:00 (без вихідних) | 07:00 – 19:00 (без вихідних) |
| Дизайнерський стиль | Хай-тек | Хай-тек |
| Культурно-дозвіллеві послуги | | |
| Тип | Дизайнерський стиль | Режим роботи |
| Танцювальна зала | Хай-тек | 12:00 – 23:00 (за замовленням) |

| | | | |
|----------------------------|--|---------------------------------|---------------------------------|
| Більярдна | Хай-тек | 17:00 – 23:00 (без вихідних) | |
| Рекреаційні послуги | | | |
| Тип | SPA-салон | Фітнес-зала | Басейн |
| Режим роботи | 07:00 – 22:00 (без вихідних) | 07:00 – 22:00 (без вихідних) | 07:00 – 22:00 (без вихідних) |
| Торгівля | | | |
| Тип | Призначення | Режим роботи | |
| Магазин-бутик | Реалізація сувенірів | 09:00 – 21:00 (без вихідних) | |
| Пункт прокату | Прокат тематичного одягу та аксесуарів | 08:00 – 22:00 (без вихідних) | |

Концепція, як основа всього проекту дуже важлива та багатозначна. Грунтуючись на абстрактному баченні майбутнього проекту, ми можемо в результаті створити закінчений проект, який буде гармонійним, міститиме єдину, цілісну композицію.

В основі проекту ми розглядаємо структуру, яка пов'язана з космосом, інноваційними технологіями, роботами та штучним інтелектом. Мінімалістичний стиль, правильні форми, чіткі лінії та мінімальна кількість кольорів.

1.2. Функціональні характеристики.

Перелік основних і додаткових послуг у запроєктованому засобі розміщення визначається його типом та рівнем комфорту і подається у вигляді табл.1.16.

Таблиця 1.11

Характеристика послуг бізнес-готелю “West&Coin” на 252 номерів

| Послуги | Характеристика |
|------------------|---|
| Основні | |
| Розміщення | Бізнес-готель на 252 номерів |
| Харчування | Типи закладів: Торгівельні зали ресторанів Тип харчування – (ОВ, ВВ, НВ, FB, AI, UAI) |
| Додаткові | |
| Побутові послуги | Основні: - Прання, хімчистка, прасування, прибирання. - Доставка харчування в номер |

| | |
|------------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Збереження речей і цінностей - Розвантаження, завантаження і доставка багажу в номер <p>Другорядні:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дрібний ремонт годинників, електробритв, радіо-, кіно-та фотоапаратури; фотопослуги - Послуги перукарського, манікюрного і масажного кабінетів. - Терміновий ремонт і чищення взуття. У багатьох готелях є майстерні з ремонту взуття. - Прокат предметів культурно-побутового призначення (телевізори, посуд, спортивний інвентар тощо). |
| Банківські послуги | Обмін валют |
| Бізнес-послуги | <ul style="list-style-type: none"> - Проведення конференцій - Послуги бізнес-центру - Зали для ділових бесід |
| Туристські послуги | Організація екскурсій |
| Транспортні послуги | Оренда транспортних засобів та замовлення квитків на різні види транспорту |
| Культурні послуги | Замовлення квитків на культурно-масові заходи |
| Торгівельні послуги | Shop сувенірної продукції, періодичних видань, тощо. |
| Медичні послуги | Medical Shop. |
| Послуги зв'язку та інформації тощо | Штучний інтелект, Інтернет, Reception. |

Склад основних та додаткових служб засобу розміщення необхідно визначити у відповідності до основних функцій, що виконує готельне підприємство та додаткових послуг і представити у вигляді табл.1.12.

Таблиця 1.12

Склад основних та додаткових служб готелю “West&Coin” на 252 номерів

| Назва служби | Основні функції |
|----------------------------------|---|
| Служба приймання і розміщення | <ul style="list-style-type: none"> – Продаж номерного фонду (збір даних про його використання); – Приймання гостей, їх реєстрація і розміщення; – Створення і ведення карток гостей; – Приймання відбитку пальців – Оброблення замовлення на бронювання – Надання різноманітної інформації; – Підготовка платіжних документів за послуги і розрахунков гостя; – Координування всіх видів послуг , які надаються гостям. |
| Служба номерного фонду | <ul style="list-style-type: none"> – Прибирання житлових та побутових приміщень – Надання додаткових послуг тощо |
| Служба ресторанного господарства | <ul style="list-style-type: none"> - надання харчування відповідно до тарифу (ОВ, ВВ, НВ, FB, AI, UAI) - обслуговування в номерах (room-service) |
| Інженерно-технічна служба | контроль за технічним станом устаткування, обладнання, автоматики тощо |

У готелі будуть міститися такі групи приміщень: приймально-вестибюльна, житлова, закладів харчування, культурно-дозвіллева, фізкультурно-оздоровча, побутового обслуговування і торгівлі, адміністративна, виробничо-побутова, господарсько-технічна.

У вестибюлі готелю повинні бути створені необхідні умови для зустрічей і відпочинку туристів. Готелі повинні мати широку інформацію про наявність, розташування і режим роботи служб, у тому числі перукарні, ремонту годинників, прояву і друкування фотоматеріалів, прокату предметів культурно-побутового призначення, шопи з продажу сувенірів, книг, тощо, а також рекламно-інформаційні матеріали (буклети, проспекти, довідники) мовами основних гостей готелю. Усі пункти і служби обслуговування повинні бути забезпечені засобами візуальної інформації (вивіски, таблички, написи) із вказанням найменування служб і часу їхньої роботи місцевою та англійською мовами.

Стійка служби розміщення, за якою працює черговий менеджер з розміщення, містить зразки заповнення реєстраційних карток, довідники та буклети.

Камера схову характеризується відсутністю вікон, наявністю броньованих дверей, камерами відеоспостереження, стелажми для багажу, сейфів.

Перший поверх: ресторан і лобі-бар, басейн, підприємства торгівлі, фітнес-зали, SPA- салону, салону краси та інші.

Приміщення ресторану знаходяться на першому та останньому поверсі і включають в себе обідню залу, різні виробничі цехи кухні, приміщення для зберігання продуктів, приміщення для офіціантів та миття та зберігання посуду. Залу ресторану планується оформити в хай-тек стилі інтер'єру.

На другому поверсі планується облаштування адміністративних приміщень, приміщень конференц-сервісу та кафе-бару.

До складу адміністративних приміщень входитимуть кабінети та офіси для працівників, виробничо-побутових - приміщення для харчування працівників, гардероб, душові та туалетні кімнати.

Починаючи з третього поверху буде розташовано номери, приміщення для покоївок та холи в коридорах.

1.3. Організаційний дизайн

Побудова організаційно-функціональної структури управління має важливе значення для забезпечення ефективного функціонування будь-якого готельного підприємства.

Організаційно-функціональна структура управління — це впорядкована система управлінських ланок, розташованих у чіткому підпорядкуванні, що забезпечує взаємозв'язок між керуючою та керованою підсистемами, розвиток системи як єдиного цілого. Ланки управління формують структуру з конкретним розташуванням, співвідношенням і взаємозв'язком. Створення організаційної структури управління зумовлене необхідністю розподілу прав і обов'язків між окремими підрозділами організації.

Організаційна структура управління належить до ключових понять у менеджменті й необхідна для визначення злагодженого взаємозв'язку та взаємодії структурних ланок в управлінському процесі, коригування їхнім функціональним процесом у досягненні цілей. Організаційну структуру готельного підприємства формують, щоби забезпечити його перспективну конкурентоздатність, економічну ефективність, раціональну кооперацію.

Таблиця 1.12

Штатний розпис готелю

| № з/п | Посада, тарифний розряд | Кількість посадових одиниць |
|--|---|-----------------------------|
| Адміністративно-управлінський персонал | | |
| 1. | Генеральний директор | 2 |
| 2. | Головний бухгалтер | 2 |
| 3. | Бухгалтер-економіст | 1 |
| 4. | Головний інженер | 2 |
| 5. | Інженер з техніки безпеки і охорони праці | 2 |

| | | |
|---------------------|------------------------------------|------------|
| 6. | Начальники відділів та служб | 10 |
| 7. | Разом | 19 |
| Виробничий персонал | | |
| 8. | Завідувач виробництвом | 2 |
| 9. | Кухар 6р | 4 |
| 10. | Кухар 5р | 4 |
| 11. | Кухар 4 р | 4 |
| 12. | Кухар 3 р | 5 |
| 13. | Помічник кухаря | 10 |
| 14. | Метрдотель | 4 |
| 15. | Бармен | 6 |
| 16. | Офіціант | 20 |
| 17. | Завідуюча номерним фондом | 2 |
| 18. | Покоївка | 16 |
| 19. | Адміністратор (портсьє) | 4 |
| 20. | Комірник | 2 |
| 21. | Мийник посуду | 6 |
| 22. | Прибиральники виробничих приміщень | 4 |
| | Разом | 93 |
| Допоміжний персонал | | |
| 23. | Електромонтер (столяр) 4р | 1 |
| 24. | Механік з ремонту устаткування | 1 |
| 25. | Охоронець | 10 |
| 26. | Швейцар | 3 |
| 27. | Посильний | 2 |
| 28. | Швачка | 2 |
| 29. | Прачка | 2 |
| 30. | Спортивний тренер | 2 |
| 31. | Організатор масових заходів | 2 |
| 32. | Медична сестра | 2 |
| 33. | Паркувальник | 3 |
| | Разом | 30 |
| | РАЗОМ по закладу | 142 |

У структурі управління здійснюється управлінський процес передачі інформації та прийнятому управлінським рішенням, між учасниками якого розподіляються завдання, функції та відповідальності за їх здійснення. Управляти структурою організації означає максимально розподіл цілей та завдань між співробітниками організації.

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр та інтер'єр

Визначення загальної площі об'єкту та поверховості будівлі

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень готелю

| № | Найменування приміщення | Площа, м ² |
|--------------------------|---|-----------------------|
| ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ | | |
| 1 | Приймально-вестибюльні | 438 |
| 2 | Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення | 706 |
| 3 | Приміщення культурно-дозвільного призначення | 490 |
| 4 | Житлові приміщення | 5845 |
| 5 | Приміщення поверхового обслуговування | 650 |
| 6 | Господарсько-виробничі | 121 |
| 7 | Складські приміщення | 320 |
| 8 | Адміністративно-побутові | 174 |
| 9 | Технічні приміщення | 72 |

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень закладу, за виключенням технічних.

Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\div 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів з кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_p = 8796 * 1,24 = 10907,04 \text{ кв.м.}$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) визначають загальну площу закладу формула:

$$S_{заг} = S_p \times k_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow min$, для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів з кількома поверхами $K_2 \rightarrow max$).

$$S_{заг} = 10907,04 * 1,14 = 12434,03 \text{ кв. м.}$$

Визначення поверховості будівлі

Кількість поверхів залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (площа земельної ділянки та її конфігурація, тип закладу за способом розміщення тощо);
- тип та потужність закладу.

Площа поверху будівлі (S_n) визначається за формулою:

$$S_{нов} = \frac{S_{заг}}{n}$$

де n - кількість поверхів.

$$S_{пов} = 12434,03/12 = 1036,17 \text{ кв. м.}$$

Враховуючи розміри стін, балконів та оздоблювальних елементів, приймаємо площу поверху рівною 1150 кв. м.

Обираємо розміри будівлі прямокутної форми 25x50 м.

До групи житлових приміщень входять житлові кімнати, приміщення поверхового обслуговування, приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо).

Характеристика номерного фонду бізнес-готелю на 252 номери приведено у Додатку Б.

Спроектувавши обладнання готельних номерів всіх типів, перейдемо до планування приміщень поверхового обслуговування.

Склад і площі приміщень поверхового обслуговування наведені в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Склад приміщень поверхового обслуговування бізнес-готелю на 252 номери

| № п/п | Тип приміщення | Площа, кв.м | Кількість приміщень | Загальна площа, кв.м |
|-------|--|-------------|---------------------|----------------------|
| 1 | Diamond (Suite) | 75 | 12 | 900 |
| 2 | Platinum (Апартаменти) | 40 | 22 | 880 |
| 3 | Gold (Люкс) | 35 | 45 | 1575 |
| 4 | Silver (НапівЛюкс) | 25 | 58 | 1450 |
| 5 | Bronze (Стандарт 1 кат.) | 16 | 65 | 1040 |
| 6 | Iron (Стандарт 2 кат.) | 10 | 50 | 500 |
| 5 | Хол | 210 | 1 | 210 |
| 6 | Приміщення старшої покоївки | 12 | 4 | 68 |
| 7 | Комора брудної білизни | 12 | 4 | 68 |
| 8 | Комора прибирального інвентаря | 6 | 4 | 24 |
| 9 | Площадка розбирання брудної білизни при білізнопроводі | 6 | 4 | 24 |
| 10 | Кімната побутового обслуговування | 6 | 4 | 24 |
| 11 | Приміщення для зберігання візків покоївок | 12 | 4 | 68 |
| 12 | Приміщення чищення взуття | 12 | 4 | 68 |
| 13 | Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ) | 8 | 12 | 96 |
| | Разом | | | 6995 |

Зали для конференцій оснащені посадочними місцями, які оснащені приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, відкидними столиками. Доповненням є фойє та приміщення для секційних засідань, підсобні та технічні приміщення.

Зали для переговорів та нарад оснащені столами для нарад, приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, аудіо та відеотехнікою.

Фізкультурно-оздоровчі приміщення в проектованому готелі: тренажерна зала, сауна, масажний кабінет.

Характеристика номерного фонду представлена у додатку В.

Склад і площі приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення заносимо до табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Склад і площі приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення

| Найменування приміщення | Площа, м ² |
|-------------------------|-----------------------|
| Тренажерна зала | 120 |
| Сауна | 60 |
| Масажний кабінет | 36 |
| Конференц-зал | 340 |
| Кімнати переговорів | 150 |
| Разом | 706 |

В проектуваному готелі будуть наявні наступні приміщення господарського призначення:

- приміщення побутового обслуговування;
- приміщення для ремонтних робіт;
- приміщення для інженерного устаткування.

Також заплановано такі складські приміщення:

- склад для білизни та інвентарю,
- склад для мийних хімічних засобів,
- склад для меблів та обладнання,
- склад для запасних деталей та пристроїв.

Склад і площі приміщень господарського та виробничого призначення заносимо до табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Склад і площі приміщень господарського та виробничого призначення

| Найменування приміщення | Площа, м ² |
|--------------------------------|-----------------------|
| Перукарня | 25 |
| Хімчистка | 24 |
| Ремонт взуття | 24 |
| Ремонт ювелірних виробів | 24 |
| Майстерня | 24 |
| АТС | 24 |
| Електрощитова | 24 |
| Бойлерна | 24 |
| Склад для білизни та інвентарю | 40 |

Продовження табл. 2.4

| Найменування приміщення | Площа, м ² |
|---|-----------------------|
| Склад для мийних хімічних засобів | 40 |
| Склад для меблів та обладнання | 200 |
| Склад для запасних деталей та пристроїв | 40 |
| Разом | 513 |

Таким чином, приміщення господарського та виробничого призначення займатимуть площу в 513 кв. м.

До адміністративної групи приміщень належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, каса, планово-економічний відділ і інженерно-технічний відділ. Побутові та технічні приміщення відносяться до категорії господарських, тому вони розраховані в попередньому підрозділі.

Склад і площі адміністративних приміщень заносимо до табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Склад і площі адміністративних приміщень

| Найменування приміщення | Площа, м ² |
|----------------------------|-----------------------|
| Кабінет директора | 18 |
| Бухгалтерія | 30 |
| Відділ кадрів | 30 |
| Відділ постачання | 48 |
| Інженерно-технічний відділ | 48 |
| Разом | 174 |

Таким чином, група адміністративних приміщень займатиме площу в 174 кв. м.

Враховуючи вищенаведені припущення щодо різних видів приміщень готелю, зведемо всі розраховані і спроектовані дані в таблицю 2.6.

Таблиця 2.6

Склад і площі приміщень бізнес-готелю на 252 номери

| Найменування приміщення | Площа, м ² |
|--|-----------------------|
| Приймально-вестибюльні приміщення | |
| Вестибюль | 220 |
| Служба прийому та реєстрації | 18 |
| Пункт зв'язку | 24 |
| Кімната чергового персоналу | 24 |
| Службовий санітарно-технічний блок | 24 |
| Швейцарська і приміщення носильників | 24 |
| Камера схову | 40 |

| Найменування приміщення | Площа, м ² |
|--|-----------------------|
| Приміщення охорони | 24 |
| Медпункт | 40 |
| Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення | |
| Тренажерна зала | 120 |
| Сауна | 60 |
| Масажний кабінет | 36 |
| Приміщення культурно-дозвільного призначення | |
| Конференц-зал | 340 |
| Кімнати переговорів | 150 |
| Житлові приміщення | |
| Diamond (Suite) | 900 |
| Platinum (Апартаменти) | 880 |
| Gold (Люкс) | 1575 |
| Silver (НапівЛюкс) | 1450 |
| Bronze (Стандарт 1 кат.) | 1040 |
| Приміщення поверхового обслуговування | |
| Хол | 210 |
| Приміщення старшої покоївки | 68 |
| Комора брудної білизни | 68 |
| Комора прибирального інвентаря | 24 |
| Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі | 24 |
| Кімната побутового обслуговування | 24 |
| Приміщення для зберігання візків покоївок | 68 |
| Приміщення чищення взуття | 68 |
| Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ) | 96 |
| Господарсько-виробничі | |
| Перукарня | 25 |
| Хімчистка | 24 |
| Ремонт взуття | 24 |
| Ремонт ювелірних виробів | 24 |
| Майстерня | 24 |
| Складські приміщення | |
| Склад для білизни та інвентарю | 40 |
| Склад для мийних хімічних засобів | 40 |
| Склад для меблів та обладнання | 200 |
| Склад для запасних деталей та пристроїв | 40 |
| Адміністративні приміщення | |
| Кабінет директора | 18 |
| Бухгалтерія | 30 |
| Відділ кадрів | 30 |
| Відділ постачання | 48 |
| Інженерно-технічний відділ | 48 |
| Технічні приміщення | |
| АТС | 24 |
| Електрощитова | 24 |
| Бойлерна | 24 |
| Разом площа закладу без приміщень ресторану | 8326 |

Таким чином, ми розрахували попередню потребу в площі під основні готельні та допоміжні приміщення, за винятком приміщень ресторану, які будуть розраховані в наступному підрозділі.

Загальна площа приміщень готелю становить 8326 кв. м.

Проектований об'єкт будівництва – готель «West&Coin» на 252 номерів з рестораном, буде розміщено в окремо розташованій 12-поверховій будівлі. Ділянка під будівництво розташована в Шевченківському районі міста Києва.

Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний; типи ґрунтів – намівні (підзолисті, суглинкові, тощо); глибина промерзання ґрунту - 0,9 м.

Розрахуємо площу ділянки під будівництво

$$S_0 = n_3 \times N, \quad (3.5)$$

де S_0 – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце (28 м²);

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_0 = 3000 \text{ кв.м.}$$

Площа озеленення:

$$S_{оз} = 1126 \text{ кв. м.}$$

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

Номери готелю будуть виконані у стилі хай-тек. Основні кольори – це білий, сірий, чорний, синій.

Чому саме хай-тек? Головне - це функціональність, монохромність, мінімалізм та геометрія, яка підтримуватиметься скляними та металевими конструкціями, майже завжди однобарвною палітрою та активним використанням технічних новинок. Якщо говорити про якість обробки - використовуватиметься пластик, натуральне та штучне каміння, дерево.

Колірна схема проста та лаконічна: білий, сірий, чорний, колір срібла та хрому. Як колірні акценти можуть бути використані жовтий, помаранчевий,

синій і червоний. Не менш потрібна гра світла та контрастів, відчуття легкості та прозорості. Усі матеріали мають бути зрозумілі, мінімалістичні, відкрита комунікація. Цей стиль чудово підійде під загальну концепцію готелю, що планується.

Приклади дизайну та оформлення номерів Diamond, Platinum, Gold, Silver, Bronze та Iron представлені у додатку Г.

Reception також буде виконаний в стилі хай-тек з елементами лофту (Додаток Д).

Ванні кімнати матимуть основний колір – чорний та білий (Додаток Е)

Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

3.1. Фінансові результати проекту

Для доцільності створення готельного підприємства потрібно обґрунтувати вартість створення закладу та ефективність його функціонування в сучасних ринкових умовах.

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг розміщення готелю оформимо у вигляді таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

Розрахунок планового доходу (виручки) від продажу готельних послуг за номерами на плановий період

| Категорія номеру | Одноразова місткість, номерів | Кількість днів роботи, діб | Середній рівень використання номерів з врахуванням сезонності попиту гостей та інших факторів, %* | Плановий тариф за номер/добу, грн.* | Виручка від реалізації послуг, грн. |
|------------------|-------------------------------|----------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | $6=(2*3*4)/100%*5$ |
| Diamond | 12 | 365 | 30 | 10500 | 13 797 000 |
| Platinum | 22 | 365 | 60 | 9600 | 46 252 800 |
| Gold | 45 | 365 | 160 | 8200 | 215 496 000 |
| Silver | 58 | 365 | 200 | 7900 | 334 486 000 |
| Bronze | 65 | 365 | 220 | 7200 | 375 804 000 |
| Iron | 50 | 365 | 180 | 6200 | 203 670 000 |
| Разом | 252 | | | | 1 189 505 800 |

Таким чином, готель планує отримати дохід 1 189 505, 8 тис грн. від послуг розміщення.

Основними операційними доходами є доходи від реалізації продукції та послуг. За результатами проведених маркетингових досліджень визначаємо рівень торговельної націнки проектного закладу в розмірі 100% - оптимальний показник.

Таблиця 3.2.

**Розрахунок доходу від реалізації додаткових платних послуг
та послуг структурних підрозділів готелю на 2022 рік**

| Підрозділи, що надають додаткові послуги | Найменування видів послуг | Планова кількість послуг за видами, од. | Середня ціна за одиницю послуги, грн. | Виручка від реалізації (дохід) |
|---|--|---|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5=3*4 |
| 1.Приміщення побутового обслуговування і торгівлі | Перукарня | 12000 | 150 | 1800000 |
| | Манікюр | 3000 | 700 | 2100000 |
| | Терміновий ремонт і чищення взуття | 14000 | 800 | 11200000 |
| | Дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування одягу | 18000 | 70 | 1260000 |
| | Дрібний ремонт | 14000 | 600 | 8400000 |
| | Каси квитків на транспорт | 12000 | 50 | 600000 |
| 2.Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення | Тренажерний зал | 12000 | 95 | 1140000 |
| | Масажний кабінет | 18000 | 300 | 5400000 |
| | Сауна | 5000 | 175 | 875000 |
| 3.Приміщення для культурного дозвілля | Зала для нарад | 50000 | 500 | 2500000 |
| | Проведення конференцій | 30000 | 1200 | 36000000 |

Розрахувавши таким чином плановий обсяг послуг за кожним видом, зведемо їх в загальну таблицю

Таблиця 3.3.

Планування річного обсягу доходів від реалізації послуг

| № | Показники | Одиниці виміру | Плановий рік | Питома вага, % |
|----|--|----------------|--------------|----------------|
| 1. | Дохід від реалізації готельних послуг | тис грн | 1189505,8 | 61,2 |
| 2. | Дохід від реалізації ресторанних послуг | тис грн | 683 500,1 | 35,1 |
| 3. | Дохід від реалізації додаткових послуг | тис грн | 71 275,0 | 3,66 |
| 4. | Інші доходи | тис грн | 700,0 | 0,04 |
| 5. | Загальна сума доходу від реалізації послуг | тис грн | 1 944980,9 | 100,00 |

Отже, в перший рік функціонування готелю планується отримати дохід у розмірі 1944980,9 тис грн.

Враховуючи супутні витрати на підключення комунікацій, очищення та озеленення територій, прийmemo початкові витрати на будівлю готелю з прилягаючою територією у сумі 3 110 920 000 грн.

Розрахунки складу та первісної вартості основних фондів узагальнено у вигляді таблиці 3.4.

Таблиця 3.4.

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів на 2022 рік

| Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів | Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів готелю | |
|--|---|------------|
| | грн | % |
| 1. Будівлі | 3 110 920 000 | 0,5 |
| 2. Споруди | 400 400 | 0,000 |
| 3. Передавальні пристрої | 2 020 000 | 0,001 |
| 4. Машини та обладнання, у тому числі: | | |
| 4.1. Холодильне обладнання | 56 000 000 | 0,009 |
| 4.2. Механічне обладнання | 18 671 000 | 0,0024 |
| 4.3. Теплове обладнання | 112 000 000 | 0,01 |
| 4.4. Торговельне обладнання | 3 110 000 | 0,0004 |
| 4.5. Штучний Інтелект | 627 977 040 000 | 99 |
| 5. Інструменти, прилади, інвентар | 3 000 000 | 0,0004 |
| 6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади та телефони | 60 000 000 | 0,009 |
| 7. Транспортні засоби | 20 000 000 | 0,003 |
| 8. Меблі | 50 000 000 | 0,008 |
| 9. Інші | 20 000 000 | 0,003 |
| РАЗОМ | 631 430 741 000 | 100 |

З метою визначення амортизаційних відрахувань основні засоби та інші необоротні активи відповідно до Податкового кодексу України розподіляють на 16 груп, серед яких для готелів найхарактерніші будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання готелю та ЗРГ; електронно-обчислювальні прилади для автоматичного опрацювання інформації, пов'язані з ними засоби зчитування або друкування інформації, відповідні комп'ютерні програми, інші інформаційні системи, комутатори, маршрутизатори, модулі, модеми, джерела безперебійного живлення та засоби їх приєднання до телекомунікаційних мереж,

телефони, мікрофони, рації; транспортні засоби; вимірювальні прилади, інструменти; прилади; меблі та ін.

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість основних засобів, що амортизуються розраховують як первісну (ОЗ_{пв}) мінус ліквідаційна вартість (ОЗ_{л.в}): $A = (OZ_{пв} - OZ_{л.в}) / T$.

Таблиця 3.5

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2022 рік

| Вид основних засобів | Первісна вартість основних засобів готелю, тис грн. | Термін корисного використання, років | Сума амортизації основних засобів готелю, тис. грн. |
|--|---|--------------------------------------|---|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4=2:3</i> |
| 1. Будівлі | 3 108900 | 20 | 155546 |
| 2. Споруди (Басейн) | 400 400 | 15 | 26,6 |
| 3. Передавальні пристрої | 2 020 000 | 10 | 202.0 |
| 4. Машини та обладнання, у тому числі: | | | |
| 4.1. Холодильне обладнання | 56 000 000 | 5 | 11200 |
| 4.2. Механічне обладнання | 18 671 000 | 5 | 3734,2 |
| 4.3. Теплове обладнання | 112 000 000 | 5 | 22400 |
| 4.4. Торговельне обладнання | 3 110 000 | 5 | 622 |
| 4.5 Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади та телефони | 60 000 000 | 2 | 30 000 |
| 4.5. Штучний Інтелект | 627 977 040 000 | 10 | 62797704 |
| 5. Транспортні засоби | 20000000 | 10 | 2000 |
| 6. Меблі | 50 000 000 | 4 | 12500 |
| 7. Інші | 20 000 000 | 12 | 166,7 |
| РАЗОМ | 3 453 701 000 | | 63006101,5 |

Таким чином, операційні активи готелю включатимуть в себе основні засоби, на які нараховуватиметься амортизація.

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінки техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності виступають як вихідна база при формуванні ціни продукції, безпосередньо впливають на розмір прибутку підприємства, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів.

Поточні витрати визначаються як зменшення економічної вигоди у вигляді вбуття активів чи зменшення зобов'язань, які призводять до зменшення власного капіталу.

Зазначені кошториси та розрахунки покладають в основу зведеного кошторису поточних витрат ГК.

Проведемо необхідні розрахунки для бізнес - планування. Результати розрахунку поточних витрат на експлуатацію проектного закладу на 2021 рік наведено у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6.

Планування поточних витрат готелю на 2022 рік

| Номер статті | Калькуляційні статті витрат | Поточні витрати, грн. | Структура, % |
|--------------|---|-----------------------|--------------|
| 1 | Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів | 300 110 000 | 49,1 |
| 2 | Витрати на оплату праці | 25 456 000 | 1,4 |
| 3 | Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування | 8 327 000 | 1,3 |
| 4 | Амортизаційні відрахування | 232 338 866 | 38,1 |
| 5 | Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів | 10 680 000 | 1,7 |
| 6 | Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів | 3 500 000 | 0,6 |
| 7 | Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів | - | |
| 8 | Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі | 3 500 000 | 0,6 |
| 9 | Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції та товарів | - | |
| 10 | Витрати на транспортування | - | |
| 11 | Витрати на охорону | 6 000 000 | 1 |
| 12 | Інші поточні витрати діяльності | 20 200 000 | 3,2 |
| 13 | Фінансові витрати | - | - |
| | Разом поточні витрати | 610 111 866 | 100 |

Зведений кошторис витрат включає всі види витрат, пов'язаних з діяльністю ГК, спрямованою на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг.

Таким чином, планові розрахунки на 2021 рік показали, що заплановано витрат в цілому на суму 610 111 866 грн.

3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту

Результати планування основних результатів діяльності проектного закладу на 2021 рік наведено у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7.

Результати планування основних результатів діяльності проектного закладу на 2022 рік

| № з/п | Показники | Розрахункове проектне значення, тис грн. |
|-------|---|--|
| 1. | Доходи від реалізації продукції , послуг | 1 944 980, 900 |
| 2. | Податок на додану вартість | 388 996, 180 |
| 3. | Чистий дохід від реалізації продукції, послуг | 1 555 984, 720 |
| 4. | Собівартість реалізованої продукції | 300 110, 000 |
| 5. | Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції) | 266 703, 000 |
| 6. | Прибуток від операційної діяльності | 638 926, 000 |
| 7. | Фінансові витрати | - |
| 8. | Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування | 638 926, 000 |
| 9. | Податок на прибуток | 127 785, 200 |
| 10. | Чистий прибуток | 511 140, 800 |
| 11. | Рентабельність реалізації ,%. | 26,2% |
| 12. | Інвестиції в проектуемий готель | 3 453 701 |

Отже, на першому році діяльності ми отримаємо рентабельність 9,71%, що пояснюється неповною завантаженістю готелю на початку діяльності. В майбутньому цей показник буде зростати.

Результати планування основних показників діяльності проектного закладу на п'ять років заносимо до таблиці 3.8.

Таблиця 3.8.

Планування основних показників діяльності проектного закладу

| Рік | Плановий дохід | | Чистий прибуток | |
|-------|----------------|---------------------------------|-----------------|-------------------------|
| | тис.грн. | Середньорічні темпи зростання,% | тис.грн. | Рівень рентабельності,% |
| 2022 | 1944980,1 | 3 | 511140,8 | 9,71 |
| 2023 | 2003329,4 | 5 | 3478,28 | 10,24 |
| 2024 | 2103495,9 | 7 | 5106,52 | 14,05 |
| 2025 | 2292810,5 | 9 | 6956,64 | 17,56 |
| 2026 | 2292810,5 | 12 | 8874,08 | 20 |
| Разом | 10637426,4 | | 27557,10 | - |

Таким чином, прибуток буде щорічно зростати і на кінець 5 року вийде на планований рівень рентабельності у 20%

Оцінка ефективності капітальних вкладень і окупності проекту:

Рівень рентабельності (Рі) і період окупності (ПО) інвестиційних витрат розраховується за формулами:

$$P_i = Пч/ІВ$$

$$ПО = ІВ/ЧГП$$

де: Рі – рентабельність інвестицій, %;

Пч – чистий прибуток готелю за рік, тис. грн.;

ІВ – інвестиційні витрати, тис. грн.

ПО – період окупності інвестицій, років.

ЧГП – чистий грошовий потік.

Для проєктованого готелю:

$$Пч = 27557,10 / 5 \text{ років} = 5511,42 \text{ тис. грн.};$$

$$ІВ = 3\,453\,701 \text{ тис. грн.}$$

$$ЧГП = \text{Чистий прибуток} + \text{Амортизаційні відрахування} = 511140,8 + 63006101,5 = 63517242,3 \text{ тис. грн.}$$

Рівень рентабельності інвестицій досягне:

$$P_i = \frac{27557,10 * 100}{631430741} = 0,4 \%$$

а період окупності інвестиційних витрат складе:

$$ПО = \frac{631430741}{63517242,3} = 9,95 \text{ років}$$

Проведені економічні розрахунки вказують на те, що проєкт є цілком прийнятним для реалізації в реальному житті, не потребує жодних коректив. Термін окупності проєкту згідно до проведених розрахунків складає 9,95 років. Таким чином, проєктований готель буде економічно ефективним.

ВИСНОВКИ

У роботі було сплановано бізнес-готель під назвою "West&Coin" у м. Києві на 252 номери. За результатами розрахунків було визначено, що цей проєкт є ефективним на довгострокову перспективу, як проєкт-перехід у більш масштабний розвиток міста Києва та всієї діяльності, пов'язаної з технологіями та ІТ-сферою. Термін окупності з урахуванням інвестицій у штучний інтелект та довгостроковими контрактами з потойбічними компаніями-гігантами становить від 9 до 30 років. Дана ідея та тематика в майбутньому принесе величезні плоди, які стануть мостом для інвестицій та вирішень різноманітних проблем, які будуть пов'язані з кожною людиною на Землі.

На даний момент (2021 рік) існує одна перешкода, яка може завадити розвинути туристичній сфері. Це вплив на економіку та людей, викликаний світовою пандемією COVID-19. Але за рахунок високотехнологічного захисту людей від потойбічних джерел розвитку хвороби - нам це не завадить.

Загальна мета даного проєкту - це не побудувати готель для того, щоб люди отримували різні послуги та ночівлю. Мета - це створити світову павутину інвестицій та допомоги всім, хто тільки буде пов'язаний з технологіями (від звичайного калькулятора до космічного апарату). 21 століття - вже показало себе, як високотехнічний старт у світовій ситуації, яка включає в себе економіку та послуги. Приклад цього є: SpaceX, Apple, Tesla, Xiaomi, AIBrain, Facebook та інші.

Позитивні сторони проєкту включають:

- Масштабний вплив на психологію поведінки людини та інфраструктуру міста. Розгалуження та напрям туристичних потоків розпочнеться з самого першого дня проєктування, що створить додатковий шум та попит. Надалі готель стане місцем, яке підлаштовуватиме під себе найближчу інфраструктуру та онлайн ресурси.

- Багатогранність готельного підприємства дозволить створити умови для відмінної адаптації у несприятливому середовищі та отримувати дохід навіть від найшаленішої ідеї.

- Штучний інтелект "Tarsonis", який розвиватиметься з колосальною швидкістю, дозволить нам змушувати всю бізнес-індустрію, яка хоче розвинути свої підприємства залучатися до співпраці. У них буде можливість з особливою чіткістю "проконсультуватись" у нього.

- На даний момент немає жодного готелю, який би контролював цілий готель. Це дозволить нам вивести проект на колосальний рівень автоматизації та бути "першопрохідником".

- Саме зараз в Україні продовжують відкриватися багато підприємств, які навчають людей програмуванню, проектуванню, дизайну і т.д. Це для нас дуже великий плюс, який тільки підтверджує, що Іт-сфера має найбільші прибутки. І ми можемо поєднати 2 величезні сфери - туристичний бізнес та іт-сферу.

Майбутній готель буде знаходитися у Шевченківському районі, вул. Студентська. Київ (Ділянка землі площею приблизно 3000м²)

Самий центр столиці, дозволить бути наближеним до об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення.

Цінова категорія даного проекту буде на рівні найкращих готелів в Києві (Hilton, InterContinental, Fairmont, RadissonBlu, Nayat, Opera та інших). Але за рахунок прогнозованих плюсів та мінусів, усі сегменти будуть на рівні конкурентів окрім двох. Це – автоматизація та контроль якості послуг, які дозволять дуже швидко підняти усі сегменти вище та стати лідером посеред найкращих 5* готелів Києва.

Проведені розрахунки показали ефективність проекту та доцільність його реалізації.

Практична сторона пропозицій та рекомендацій полягає в тому, що їх використання дозволить створюваному готелю успішно вийти на туристичний та готельний ринок Києва.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ

1. ДБН А.3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
2. ДБН В.2.2-3-97. Будинки та споруди навчальних закладів.
3. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
4. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
5. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
6. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
7. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
8. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
9. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
10. ДБН В. 1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
11. СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.
12. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
13. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
14. РД 34.21.122-87. Инструкция по устройству молниезащиты зданий и сооружений.
15. ВБН В 2.5-78.11.01-2003. Системи сигналізації охоронного призначення.
16. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
17. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
18. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.

19. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
20. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
21. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
22. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.
23. Национальні стандарти и план счетов бухгалтерского учета в Украине. — К., 2000.
24. Методичні рекомендації по формуванню собівартості продукції, робіт, послуг у промисловості : затв. Наказом Державного комітету промислової політики України 02.02.01 р.№47.
25. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. Наказом М-ва економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.02 р. № 145.
26. Законодавство України про охорону праці : зб. нормат. док. : у 3-х т. — К. : Основа, 2006 р.
27. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. — К.: Основа, 2004. — 875 с.
28. Азарова А.О. Оцінка ефективності інвестиційних проектів / А.О. Азарова, Д.М. Бершов // Фінанси України. - 2004. - №9. - С.52-53
29. "Азбука ресторатора: Все, что нужно знать, чтобы преуспеть в ресторанном бизнесе" Дождикова Е., Фильчева С. Год выпуска: 2006
Изд-во: ВВРГ.
30. Аналіз вигід і витрат. Концепції і практика. Пер. з англ. / Ентоні Е. Боардмен, Девід Х. Грінберг, Ейдан Р. Вайнінг, Девід Л. Ваймер. - К.: Видавництво «АртЕк», 2003. - 568 с.
31. "Бизнес-план, который работает" Барроу П.; Год выпуска: 2006
Изд-во: Альпина Бизнес Букс.
32. Бланк І.О. Основы инвестиционного менеджмента : у 2 т. — К. : Ника-Центр, Зльга-Н, 2001.
33. Бланк І.О. Гуляєва Н.М. Інвестиційний менеджмент. — К. : Київ. нац.

торг.-економ. ун-т, 2003. —610 с.

34. Бланк, И.А. Управление торговым предприятием. / И.А. Бланк. - Мн.: Ассоциация авторов и издателей. Тандем. Изд-во ЭКМОС, 2004. – 361 с.
35. Бовш Л.А. Економічні проблеми діяльності підприємств житлового господарства України / Л.А. Бовш // Економічний простір: [зб. наук. праць]. – №58. – Дніпропетровськ:ПДАБА, 2012. – С. 140-147.
36. Бовш Л.А. Історичні передумови становлення житлового господарства в Україні / Л.А. Бовш // Ефективна економіка. – 2012. – №3. - Режим доступу до журналу: <http://www.economy.nauka.com.ua>
37. Бовш Л.А. Перспективи ринку готельних послуг в сучасних умовах / Л.А. Бовш // Економічні та екологічні механізми розвитку України та її регіонів [зб. наук. праць] Донецького державного університету управління – Вип. 292. – Донецьк: ДДУУ, 2014. – Т. XV. – С. 18-26. (фахове видання).
38. Бовш Л.А. Інноваційні маркетингові технології готельних підприємств // Вісник КНТЕУ – 2017 – № 5 (115). – С. 61-72.
39. Грачев, М.В. Управление ресурсами. / М.В. Грачев. – М.Наука, 2006. – 410 с.
40. Вачевский М.В. Маркетинг у сферах послуг. — К. : Хвиля-прес, 2004. — 386 с.
41. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / за ред. М.П. Гандзюка. — 2-ге вид. — К.: Каравела, 2005. — 390 с.
42. Гогіташвілі Г.Г., Лапін В.М., Основи охорони праці. —Львів : Новий світ-2000. — 2005. —232 с.
43. Грищук М.В. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. — К. : Кондор, 2007. —238 с.
44. Джон Джеймс, Дэн Болдуин "Управление рестораном" Год выпуска 2004г.; Изд-во: "ТК Велби"
45. Ефимова О. П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова; под ред. Н. И. Кабушкина. – М.: Новое знание, 2004. –

392с. – (Экономическое образование).

46. Жидецкий В.Ц. Основы охорони праці. — Л. : Афіша, 2004. — 318с.
47. Зайцев, Г.Г., Файбушевич, С.И. Управление кадрами на предприятии: персональный менеджмент. / Г.Г. Зайцев, С.И. Файбушевич. – СПб.: Изд-во Санкт-Петербургского университета экономики и финансов, 2002. – 492 с.
48. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник / Н. И. Кабушкин, Г. А. Бондаренко – 3-е изд., перераб. и доп. – Мн.: Новое знание, 2002. – 386с.
49. "Как разработать бизнес-план. Практическое пособие с примерами" Константин Николаевич Петров; Год выпуска: 2007; Изд-во: Диалектика-Вильямс.
50. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны: Организация, практика и техника обслуживания. – М.:ТК Велби, Изд-во Проспект, 2004. – 384с.
51. Каломина, С.Т. Сфера торговли и общественного питания / С.Т. Каломина // Мир рынка. - 2006. - №1. – С.22 – 29.
52. Кардош, Л. Этика в торговле: Сокращ. перевод с венг. (Предислов . Н.В. Кучевской) / Л. Кардош - М.: Экономика, 2005. – 322 с.
53. Куденко Н.В. Маркетингові стратегії фірми. — К. : КНЕУ, 2002. — 245 с.
54. Кудимова, М.В. Уважение к клиенту начинается с уважения к себе / М.В. Кудимова // «5 звезд». – 2005. - №6. – С.5 – 11.
55. Лесенко Г.Г. Довідник з охорони праці для керівників та спеціалістів. — К. : Основа, 2008.— 288 с.
56. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів : конспект лекції. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. — 85 с.
57. Мазаракі А.А., Мошек Г.Є. та ін. Менеджмент: теорія та практика : навч. посіб. — К. : Атика, 2007. — 564 с.
58. Мазаракі А.А. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. Посібник. – К. Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2008. – 307 с.
59. Майдебура Е.В. Маркетинг услуг. — К. : Вира-Р, 2001. — 574 с.
60. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. /

- Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лаврененко, Г.Н. Ястина. - М.: «Экономика», 2006. – 436 с.
61. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підруч. для ВУЗів / за ред. Н.О. Пятницької. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. — 632 с.
62. Панова Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Уч. пособие – 2-е изд. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К^о», 2005. – 320с.
63. Пересічний М.І., Корзун В.Н., Кравченко М.Ф., Григоренко О.М. Харчування людини і сучасне довілля: теорія і практика : монографія. К. : КНТЕУ, 2003. -526 с.
64. Пересічний М.І., Федорова Д.В. Проблеми оцінювання конкурентопридатності кулінарної продукції // Вісн. Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — 2006. — № 3. — С. 95-103.
65. Радченко Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебник. Изд. 4-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2005. – 352с. (Серия «СПО»)
66. "Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление. Изд.2" Лоусан Ф.; Год выпуска: 2004; Изд-во: Проспект.
67. Ромат Е.В. Основы рекламы : навч. посіб. — К. : Студцентр, 2006. — 288 с.
68. Семькин, И. Хороший официант - как бриллиант. / И. Семькин // Вестник культуры. – 2006. - №12. – С.8 – 19.
69. Смолін І.В. Стратегічне планування розвитку організацій. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — 2004. — 326 с.
70. Чаюн І.О., Богославец Е.М., Стасюк Л.Л, та ін. Економіка підприємства : підруч. для студ. екон. спец. вищ. навч. закл. — К., 2005. — 568 с.
71. Шаповал С.Л. Еромадське будівництво : курс лекцій. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 208 с.
72. Шаповал С.Л. Основы будівництва : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі — К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2007. — 186 с.

ДОДАТКИ

Характеристика номерного фонду Бізнес-готелю «West&Coin» на 252 номерів **Diamond (Suite)**

I. Технічне оснащення

1.1 Висвітлення:

- природне та штучне;
- Приліжковий світильник у кожного спального місця з вимикачем біля ліжка;
- настільна лампа;
- світильник над умивальником;
- вимикач дистанційного керування основного джерела світла біля ліжка
- вимикач освітлення біля входу в номер

1.2 Ліхтар портативний електричний, що працює від власного джерела енергії

1.3 Телефонний апарат у номері:

- на тумбочці;
- у кожній кімнаті;
- додатково у ванній кімнаті

1.4 Будильний пристрій

1.5 Телевізор кольоровий з пультом керування

1.6 Комп'ютер із виходом до інформаційно-телекомунікаційної мережі "Інтернет"

1.7 Міні-бар

1.8 Сейф

II. Оснащення меблями та інвентарем

2.1 Ліжко (мінімальні розміри):

односпальна однарусна 90х200 см
двоспальне 200х200 см

2.2 Комплект постільних речей та білизни:

- матрац з на матрацом, 2 подушки з наволочками (для кожного гостя), ковдра, додаткова ковдра (на прохання гостя), простирадло, підковдра;
- білизна з натуральних тканин (льон, бавовна, шовк)

2.3 Килими або килимове покриття підлоги

2.4 Приліжкова тумбочка (столик, поличка) у кожного спального місця

2.5 Шафа з полицями

2.6 Вішалка або гачки для верхнього одягу та головних уборів

2.7 Стільці (не менше одного на мешкаючого)

2.8 Крісло (не менше одного на мешкаючого)

2.9 Диван (на номер)

2.10 Письмовий стіл із робочим кріслом

2.11 Вільна розетка в кімнаті

2.12 Розетка або USB-розетка для заряджання мобільних пристроїв поруч із письмовим столом

2.13 Розетка поруч із ліжком

2.14 Журнальний столик

2.15 Полиця (підставка для багажу)

2.16 Кошик для паперового сміття

2.17 Щільні завіси (або жалюзі), що забезпечують затемнення приміщення

2.18 Дзеркало на повне зростання не менше 0,72 м2 у передпокої

2.19 Щітки - одержна, шевська (губка для взуття), ріжок для взуття

2.20 Швейний набір

2.21 Ключ для відкривання пляшок

2.22 Набір посуду для міні-бару (за наявності міні-бару) відповідно до асортименту напоїв у міні-барі

2.23 Набір письмового приладдя

2.24 Інформаційні матеріали про роботу засобу розміщення (українською, російською та англійською мовами), у тому числі:

- правила проживання у готелі та користування готельними послугами;

- телефонний довідник із номерами служб готелю

- перелік послуг, що входять у ціну номера

- перелік та ціни інших платних послуг, що не входять до ціни

2.25 Протипожежна інструкція (українською, російською та англійською мовами) та план евакуації на випадок пожежі

2.26 Інструкція для мешканців про дії у разі пожежі та в екстремальних умовах, характерних для даного місця

2.27 Меню

2.28 Анкета гостя

III. Інвентар та предмети санітарно-гігієнічного оснащення номера

3.1 Умивальник, унітаз, ванна, душ

3.2 Додатковий гостьовий туалет

3.3 Дзеркало над умивальником:

3.4 Полиця для туалетного приладдя (туалетний стіл)

3.5 Завіса для ванни/душу

3.6 Ручка на ванні або на стіні для страхування від падіння під час ковзання

3.6 Килимок махровий для ніг (для кожного гостя)

3.7 Фен для сушіння волосся

3.8 Рушникотримувач, гачки для одягу

3.9 Рушники (для кожного гостя):

3.10 Халат банний (для кожного гостя)

3.11 Шапочка банна (для кожного гостя)

3.12 Тапочки банні (для кожного гостя)

3.13 Туалетне приладдя для кожного гостя:

- туалетне мило у фірмовому впакуванні готелю чи підприємства виробника;

- Зубна щітка, зубна паста;
- шампунь та гель для душу;
- лосьйон для тіла
- 3.14 Серветки махрові
- 3.15 Серветки паперові косметичні
- 3.16 Папір туалетний:
 - багатошарова;
 - з резервним рулоном;
- 3.17 Тримач для туалетного паперу
- 3.18 Утримувач для резервного рулону
- 3.19 Кришка для унітазу
- 3.20 Щітка для унітазу
- 3.21 Кошик для сміття
- 3.22 Пакети для предметів гігієни
- 3.23 Пакети для пральні, хімчистки

Platinum (Апартаменти)

I. Технічне оснащення

- 1.1 Висвітлення:
 - природне та штучне;
 - Приліжковий світильник у кожного спального місця з вимикачем біля ліжка;
 - настільна лампа;
 - світильник над умивальником;
 - вимикач дистанційного керування основного джерела світла біля ліжка
 - вимикач освітлення біля входу в номер
- 1.2 Ліхтар портативний електричний, що працює від власного джерела енергії у номері **на випадок аварійної ситуації**
- 1.3 Телефонний апарат у номері:
 - на тумбочці;
 - у кожній кімнаті;
 - Додатково у ванній кімнаті
 - Будильник
- 1.4 Телевізор кольоровий з пультом керування
- 1.5 Комп'ютер з виходом до інформаційно-телекомунікаційної мережі "Інтернет"

1.6 Міні-бар

1.7 Сейф

II. Оснащення меблями та інвентарем

- 2.1 Кухонне обладнання. Мінімальний склад: варильна панель та (або) мікрохвильова піч, посудомийна машина та (або) раковина, витяжка за наявності варильної панелі
- 2.2 Ліжко:
 - односпальне 90x200 см;

- двоспальне 180x200 см;
- 2.3 Комплект постільних речей та білизни:
 - матрац з на матрацом, 2 подушки з наволочками (для кожного гостя), ковдра, додаткова ковдра (на прохання гостя), простирадло, підковдра;
 - білизна з натуральних тканин (льон, бавовна, шовк)
- 2.4 Килими або килимове покриття підлоги
- 2.5 Тумбочка (столик, поличка) біля кожного спального місця
- 2.6 Шафа з полицями з вішалкою
- 2.7 Вішалка або гачки для верхнього одягу та головних уборів
- 2.8 Стільці (не менше одного на мешкаючого)
- 2.9 Крісло (не менше одного на мешкаючого)
- 2.10 Диван (на номер)
- 2.11 Стіл (письмовий стіл)
- 2.12 Вільна розетка в кімнаті
- 2.13 Розетка або USB-розетка для заряджання мобільних пристроїв поруч із письмовим столом (стільніцею)
- 2.14 Розетка поруч із ліжком
- 2.15 Журнальний столик
- 2.16 Полиця (підставка для багажу)
- 2.17 Кошик для паперового сміття
- 2.18 Щільні завіси (або жалюзі)
- 2.19 Дзеркало на повний зріст не менше 0,72 м² у передпокої та (або) в кімнаті
- 2.20 Щітки - одяжна, шевська (губка для взуття), ріжок для взуття
- 2.21 Швейний набір
- 2.22 Ключ для відкривання пляшок
- 2.23 Набір посуду
- 2.24 Набір посуду для міні-бару
- 2.25 Набір письмового приладдя
- 2.26 Інформаційні матеріали про роботу засобу розміщення (українською, російською та англійською мовами), у тому числі:
 - правила проживання у готелі та користування готельними послугами;
 - телефонний довідник із номерами служб готелю
 - перелік послуг, які входять до ціни номера.
 - рекламні матеріали (буклети, брошури та ін.) з туристичною та іншою інформацією
- 2.27 Протипожежна інструкція (українською, російською та англійською мовами) та план евакуації на випадок пожежі
- 2.28 Інструкція для мешканців про дії у разі пожежі та в екстремальних умовах, характерних для цього місця
- 2.29 Меню
- 2.30 Анкета гостя

III. Інвентар та предмети санітарно-гігієнічного оснащення номера

- 3.1 Умивальник, унітаз, ванна
- 3.2 Дзеркало над умивальником
- 3.3 Полиця для туалетного приладдя
- 3.4 Завіса для ванни/душу
- 3.5 Ручка на ванні або на стіні для страхування від падіння під час ковзання
- 3.6 Килимок махровий для ніг (для кожного гостя)
- 3.7 Фен для сушіння волосся
- 3.8 Рушникотримач, гачки для одягу
- 3.9 Рушники (для кожного гостя)
- 3.10 Халат банний (для кожного гостя)
- 3.11 Шапочка банна (для кожного гостя)
- 3.12 Тапочки банні (для кожного гостя)
- 3.13 Туалетне приладдя для кожного гостя:
 - туалетне мило у фірмовому впакуванні готелю чи підприємства виробника;
 - Зубна щітка, зубна паста;
 - шампунь та гель для душу;
 - лосьйон для тіла
- 3.14 Серветки махрові
- 3.15 Серветки паперові косметичні
- 3.16 Папір туалетний:
 - багатошарова;
 - із резервним рулоном;
- 3.17 Тримач для туалетного паперу
- 3.18 Утримувач для резервного рулону
- 3.19 Кришка для унітазу
- 3.20 Щітка для унітазу
- 3.21 Кошик для сміття
- 3.22 Пакети для предметів гігієни
- 3.33 Пакети для пральні, хімчистки

Gold (Люкс)

I. Технічне оснащення

- 1.1 Висвітлення:
 - природне та штучне;
 - Приліжковий світильник у кожного спального місця з вимикачем біля ліжка;
 - настільна лампа;
 - світильник над умивальником;
 - вимикач дистанційного керування основного джерела світла біля ліжка;
 - вимикач освітлення біля входу в номер
- 1.2 Ліхтар портативний електричний, що працює від власного джерела енергії
- 1.3 Телефонний апарат у номері:
 - на тумбочці;

- у кожній кімнаті;
- додатково у ванній кімнаті
- Будильний пристрій

1.4 Телевізор кольоровий з пультом керування

1.5 Комп'ютер із виходом до інформаційно-телекомунікаційної мережі "Інтернет"

1.6 Міні-бар

1.7 Сейф

II. Оснащення меблями та інвентарем

2.1 Ліжка:

- односпальне 90x200 см;
- двоспальне 160x200 см

2.2 Комплект постільних речей та білизни:

- матрац з на матрацом, 2 подушки з наволочками (для кожного гостя), ковдра, додаткова ковдра (на прохання гостя), простирадло, підковдра, білизна з натуральних тканин (льон, бавовна, шовк)

- Килими або килимове покриття підлоги

2.3 Тумбочка (столік, поличка) біля кожного спального місця

2.4 Шафа з полицями (у тому числі вбудована) з вішалкою

2.5 Вішалка або гачки для верхнього одягу та головних уборів

2.6 Стільці

2.7 Крісло

2.8 Диван

2.9 Стіл

2.10 Вільна розетка у кімнаті

2.11 Розетка та USB-розетка

2.12 Розетка поруч із ліжком

2.13 Журнальний столик

2.14 Полиця (підставка для багажу)

2.15 Кошик для паперового сміття

2.16 Щільні завіси (або жалюзі), що забезпечують затемнення приміщення

2.17 Дзеркало на повний зріст не менше 0,72 м² у передпокої та (або) в кімнаті

2.18 Щітки - одяжна, шевська (губка для взуття), ріжок для взуття

2.19 Швейний набір

2.20 Ключ для відкривання пляшок

2.21 Набір посуду для міні-бару

2.22 Набір письмового приладдя

2.23 Інформаційні матеріали про роботу засобу розміщення (українською, російською та англійською мовами), у тому числі:

- правила проживання у готелі та користування готельними послугами;
- телефонний довідник із номерами служб готелю
- перелік послуг, що входять у ціну номера
- перелік та ціни інших платних послуг, що не входять у ціну номера

- 2.24 Протипожежна інструкція та план евакуації на випадок пожежі
- 2.25 Інструкція для мешканців про дії у разі пожежі та в екстремальних умовах, характерних для даного місця
- 2.26 Меню:
- 2.27 Анкета гостя

III. Інвентар та предмети санітарно-гігієнічного оснащення номера

- 3.1 Умивальник, унітаз, ванна
- 3.2 Дзеркало над умивальником
- 3.3 Полиця для туалетного приладдя (туалетний стіл)
- 3.4 Завіса для ванни
- 3.5 Ручка на ванні або на стіні для страхування від падіння під час ковзання
- 3.6 Килимок махровий для ніг (для кожного гостя)
- 3.7 Фен для сушіння волосся
- 3.8 Рушникотримувач, гачки для одягу
- 3.9 Рушники (для кожного гостя):
- 3.10 Халат банний (для кожного гостя)
- 3.11 Шапочка банна (для кожного гостя)
- 3.12 Тапочки банні (для кожного гостя)
- 3.13 Туалетне приладдя для кожного гостя :
 - туалетне мило у фірмовому упакуванні готелю чи підприємства виробника;
 - зубна щітка, зубна паста;
 - шампунь та гель для душу;
 - лосьйон для тіла
- 3.14 Серветки махрові
- 3.15 Серветки паперові косметичні
- 3.16 Папір туалетний:
 - багатошарова;
 - з резервним рулоном;
- 3.17 Тримач для туалетного паперу
- 3.18 Утримувач для резервного рулону
- 3.19 Кришка для унітазу
- 3.20 Щітка для унітазу (у футлярі)
- 3.21 Кошик для сміття
- 3.22 Пакети для предметів гігієни
- 3.33 Пакети для пральні, хімчистки

Silver (НапівЛюкс)

I. Технічне оснащення

1.1 Висвітлення:

- природне та штучне;
 - Приліжковий світильник у кожного спального місця з вимикачем біля ліжка;
 - настільна лампа;
 - світильник над умивальником;
 - вимикач дистанційного керування основного джерела світла біля ліжка
- вимикач освітлення біля входу в номер

1.2 Ліхтар портативний електричний, що працює від власного джерела енергії

1.3 Телефонний апарат у номері:

- додатково у ванній кімнаті

1.4 Будильник (таймер)

1.5 Телевізор кольоровий з пультом керування

1.6 Ноутбук з виходом до інформаційно-телекомунікаційної мережі "Інтернет"

1.7 Міні-бар

1.8 Сейф

II. Оснащення меблями та інвентарем

2.1 Ліжка:

- односпальне 90x200 см;
- двоспальне 160x200 см

2.2 Комплект постільних речей та білизни:

- матрац з намотацом, 2 подушки з наволочками (для кожного гостя), ковдра, додаткова ковдра (на прохання гостя), простирадло, підковдра;
- білизна з натуральних тканин (льон, бавовна, шовк)

2.3 Килими або килимове покриття підлоги

2.4 Приліжкова тумбочка (столик, поличка) у кожного спального місця

2.5 Шафа з полицями, з вішалкою

2.6 Вішалка або гачки для верхнього одягу та головних уборів

2.7 Стілець

2.8 Крісло

2.9 Диван

2.10 Стіл

2.11 Вільна розетка в кімнаті

2.12 Розетка або USB-розетка

2.13 Розетка поруч із ліжком

2.14 Журнальний столик

2.15 Полиця (підставка для багажу)

2.16 Кошик для паперового сміття

- 2.17 Щільні завіси (або жалюзі), що забезпечують затемнення приміщення
- 2.18 Дзеркало на повне зростання
- 2.19 Щітки - одяжна, шевська (губка для взуття), ріжок для взуття
- 2.20 Швейний набір
- 2.21 Ключ для відкривання пляшок
- 2.22 Набір посуду для міні-бару
- 2.23 Набір письмового приладдя
- 2.24 Інформаційні матеріали про роботу засобу розміщення (українською, російською та англійською мовами), у тому числі:
 - правила проживання у готелі та користування готельними послугами;
 - телефонний довідник із номерами служб готелю
 - перелік послуг, що входять у ціну номера
 - перелік та ціни інших платних послуг, що не входять до ціни
 - Протипожежна інструкція (українською, російською та англійською мовами) та план евакуації на випадок пожежі
- 2.25 Інструкція для мешканців про дії у разі пожежі та в екстремальних умовах, характерних для даного місця
- 2.26 Меню:
- 2.27 Анкета гостя (електронна на сайті)

III. Інвентар та предмети санітарно-гігієнічного оснащення номера

- 3.1 Умивальник, унітаз, душ
- 3.2 Дзеркало над умивальником:
- 3.3 Полиця для туалетного приладдя
- 3.4 Завіса для душу
- 3.5 Килимок махровий для ніг (для кожного гостя)
- 3.6 Фен для сушіння волосся
- 3.7 Рушникотримач, гачки для одягу
- 3.7 Рушники (для кожного гостя):
- 3.8 Халат банний (для кожного гостя)
- 3.9 Шапочка банна (для кожного гостя)
- 3.10 Тапочки банні (для кожного гостя)
- 3.11 Туалетне приладдя для кожного гостя (заміна в міру використання):
 - туалетне мило у фірмовому впакуванні готелю чи підприємства виробника;
 - Зубна щітка, зубна паста;
 - шампунь та гель для душу;
 - лосьйон для тіла
- 3.12 Серветки махрові
- 3.13 Серветки паперові косметичні
- 3.14 Папір туалетний:
 - багатошарова;
 - 3 резервним рулоном;
- 3.15 Тримач для туалетного паперу

- 3.16 Утримувач для резервного рулону
- 3.17 Кришка для унітазу
- 3.18 Щітка для унітазу (у футлярі)
- 3.19 Кошик для сміття
- 3.20 Пакети для предметів гігієни
- 3.21 Пакети для пральної, хімчистки

Bronze (Стандарт 1 кат.)

I. Технічне оснащення

- 1.1 Висвітлення:
 - природне та штучне;
 - Приліжковий світильник у кожного спального місця з вимикачем біля ліжка;
 - настільна лампа;
 - світильник над умивальником;
 - вимикач дистанційного керування основного джерела світла біля ліжка;
 - вимикач освітлення біля входу в номер
- 1.2 Ліхтар портативний електричний, що працює від власного джерела енергії
- 1.3 Телефонний апарат у номері:
 - додатково у ванній кімнаті (або кнопка виклику обслуговуючого персоналу) (для готелів категорій 4 та 5 "зірок")
- 1.4 Будильний пристрій
- 1.5 Телевізор кольоровий з пультом керування
- 1.6 Планшет із виходом до інформаційно-телекомунікаційної мережі "Інтернет"
- 1.7 Міні-бар
- 1.8 Сейф

II. Оснащення меблями та інвентарем

- 2.1 Ліжко:
 - двоспальне 160x200 см
- 2.2 Комплект постільних речей та білизни:
 - матрац з на матрацом, 2 подушки з наволочками (для кожного гостя), ковдра, додаткова ковдра (на прохання гостя), простирадло, підковдра;
 - білизна з натуральних тканин
- 2.3 Килими або килимове покриття підлоги
- 2.4 Килимок біля кожного ліжка за відсутності килимів або килимового покриття
- 2.5 Тумбочка
- 2.6 Шафа з полицями (у тому числі вбудована) з вішалкою
- 2.7 Вішалка
- 2.8 Стілець
- 2.9 Крісло
- 2.10 Стіл

- 2.11 Вільна розетка в кімнаті
- 2.12 Розетка поруч із ліжком
- 2.13 Журнальний столик
- 2.14 Полиця (підставка для багажу)
- 2.15 Кошик для паперового сміття
- 2.16 Щільні завіси (або жалюзі), що забезпечують затемнення приміщення
- 2.17 Дзеркало на повне зростання
- 2.18 Щітки - одержна, шевська (губка для взуття), ріжок для взуття
- 2.19 Швейний набір
- 2.20 Ключ для відкривання пляшок
- 2.21 Набір посуду для міні-бару
- 2.22 Набір письмового приладдя
- 2.23 Інформаційні матеріали про роботу засобу розміщення (українською, російською та англійською мовами), у тому числі:
 - правила проживання в готелі та користування готельними послугами
 - телефонний довідник із номерами служб готелю
 - перелік послуг, що входять у ціну номера
 - перелік та ціни інших платних послуг, що не входять до ціни
 - Протипожежна інструкція та план евакуації на випадок пожежі
 - Інструкція для мешканців про дії у разі пожежі та в екстремальних умовах,
- характерних для даного місця
- 2.24 Меню
- 2.25 Анкета гостя

III. Інвентар та предмети санітарно-гігієнічного оснащення номера

- 3.1 Умивальник, унітаз, душ
- 3.2 Дзеркало над умивальником:
- 3.3 Полиця для туалетного приладдя (туалетний стіл)
- 3.4 Завіса для душу
- 3.5 Килимок махровий для ніг (для кожного гостя)
- 3.6 Фен для сушіння волосся
- 3.7 Рушникотримач, гачки для одягу
- 3.8 Рушники (для кожного гостя)
- 3.9 Халат банний (для кожного гостя)
- 3.10 Шапочка банна (для кожного гостя)
- 3.11 Тапочки банні (для кожного гостя)
- 3.12 Туалетне приладдя для кожного гостя (заміна в міру використання):
 - Туалетне мило;
 - туалетне мило у фірмовому упакуванні готелю чи підприємства виробника;
 - Зубна щітка, зубна паста;
 - шампунь та гель для душу;
 - лосьйон для тіла
- 3.13 Серветки махрові
- 3.14 Серветки паперові косметичні

- 3.15 Папір туалетний
- 3.16 Тримач для туалетного паперу
- 3.17 Утримувач для резервного рулону
- 3.18 Кришка для унітазу
- 3.19 Щітка для унітазу (у футлярі)
- 3.20 Кошик для сміття
- 3.21 Пакети для предметів гігієни

Iron (Стандарт 2 кат.)

I. Технічне оснащення

- 1.1 Висвітлення:
 - природне та штучне;
 - Приліжковий світильник у кожного спального місця з вимикачем біля ліжка;
 - світильник над умивальником;
 - вимикач освітлення біля входу в номер
- 1.2 Ліхтар портативний електричний, що працює від власного джерела енергії
- 1.3 Телефонний апарат у номері
- 1.4 Телевізор кольоровий з пультом керування

II. Оснащення меблями та інвентарем

- 2.1 Ліжка: двоспальне 160x190 см
- 2.2 Комплект постільних речей та білизни: матрац з на матрациком, 2 подушки з наволочками (для кожного гостя), ковдра, додаткова ковдра (на прохання гостя), простирадло, підковдра (допускається наявність 1 подушки та 1 ковдри на кожного проживаючого)
- 2.3 Полічка біля спального місця
- 2.4 Шафа з полицями та з вішалкою
- 2.5 Гачки для верхнього одягу та головних уборів
- 2.6 Стілець
- 2.7 Стіл
- 2.8 Вільна розетка в кімнаті
- 2.9 Щільні завіси (або жалюзі), що забезпечують затемнення приміщення
- 2.10 Дзеркало на повне зростання
- 2.11 Ключ для відкриття пляшок
- 2.12 Інформаційні матеріали про роботу засобу розміщення (українською, російською та англійською мовами), у тому числі:
 - правила проживання в готелі та користування готельними послугами
 - телефонний довідник із номерами служб готелю (за наявності телефонного зв'язку в номері)
 - перелік послуг, що входять у ціну номера (місця у номері)
 - перелік та ціни інших платних послуг, що не входять до ціни номера (місця в номері), умови їх придбання та оплати

- 2.13 Протипожежна інструкція (українською, російською та англійською мовами) та план евакуації на випадок пожежі
- 2.14 Інструкція для мешканців про дії у разі пожежі та в екстремальних умовах, характерних для даного місця
- 2.15 Анкета гостя (електронна на сайті)

III. Інвентар та предмети санітарно-гігієнічного оснащення номера

- 3.1 Умивальник, унітаз
- 3.2 Дзеркало над умивальником
- 3.3 Полиця для туалетного приладдя
- 3.4 Рушникотримач, гачки для одягу
- 3.5 Рушник (2)
- 3.6 Туалетне приладдя для кожного гостя (заміна в міру використання):
 - Туалетне мило;
 - Туалетний папір
- 3.7 Тримач для туалетного паперу
- 3.8 Кришка для унітазу
- 3.9 Щітка для унітазу (у футлярі)
- 3.10 Кошик для сміття

Додаток Г



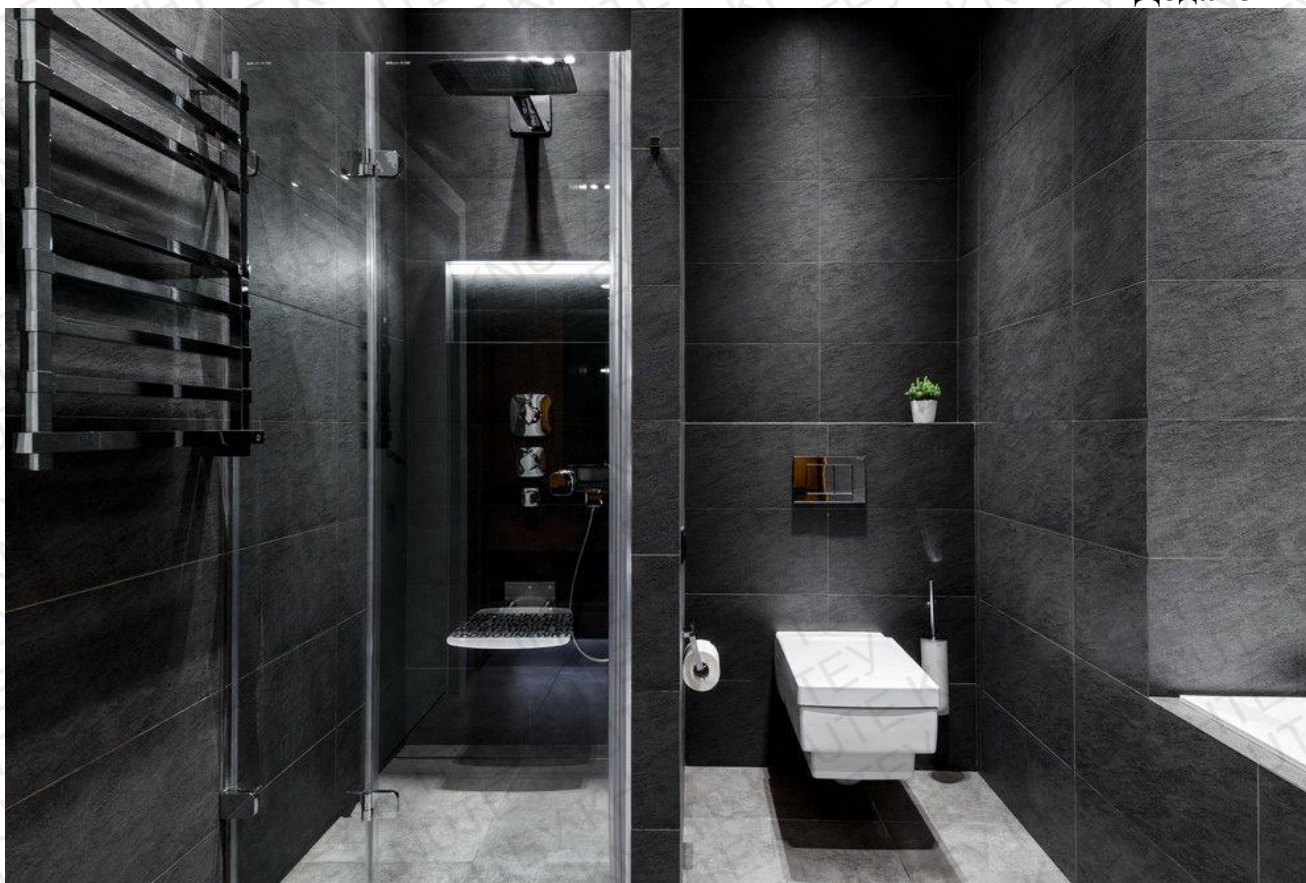












ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ