

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

ПРОЄКТ ЕКО-ГОТЕЛЮ В МІСТІ ВИШГОРОДІ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Студентки 2 курсу, 6 м групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельний девелопмент»

Крохмальна Юлія
Володимирівна

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Бовш Людмила
Андріївна

підпис керівника

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Расулов Раміс
Асимович

підпис керівника

Гарант освітньої програми
к.е.н., доц.

Полтавська Оксана
Володимирівна

підпис керівника

Київ 2021

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація «Готельний і ресторанный девелопмент»

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” 2020 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентові
Крохмальній Юлії Володимирівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект еко-готелю в місті Вишгороді Київської області. Затверджена наказом ректора від “12 ” 11 2020 р. № 3394

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2021 р.

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

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.

Об'єкт дослідження – процес проектування об'єкта готельного і ресторанного бізнесу

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

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

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

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

Вступ (інвестиційна ідея проекту)

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

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

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН

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

Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

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

Висновки

6. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2020 р.- 31.10. 2020 р.	31.10. 2020 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	01.11.2020 р.- 31.12.2020 р.	31.12.2020 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	02.01.2021 р.- 11.05.2021 р.	11.05.2021 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	14.05.2021 р.- 18.05.2021 р.	18.05.2021 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2021 р.	18.05.2021 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	18.05.2021 р.- 07. 09. 2021 р.	07. 09. 2021 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	07.09.2021 р.- 10. 09. 2021р.	10. 09. 2021р.
8	<i>Написання 3 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	11.09.2021 р. - 28.10.2021 р.	28.10.2021 р.
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	29.10.2021 р.- 31.10.2021 р.	31.10.2021 р.
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедрі</i>	20.11.2021 р	20.11.2021 р
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2021 р. 18.11.2021 р	18.11.2021 р
12	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2021 р.- 01.12.2021 р.	01.12.2021 р.
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	

7. Дата видачі завдання: 12.11.2020 р.

8. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Бовш Л.А.
(прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої програми Ведмідь Н.І.
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент Крохмальна Ю.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студентка Крохмальна Юлія Володимирівна виконала випускну кваліфікаційну роботу у визначений термін згідно із затвердженим календарним планом. За змістом, структурою та оформленням робота відповідає встановленим вимогам. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

У випускній кваліфікаційній роботі здійснено наукове обґрунтування проекту еко-готелю в місті Вишгороді Київської області.

На основі отриманих результатів розроблено концептуальне рішення та надано функціональні характеристики проєктованого готелю, його сервісну концепцію та організаційний дизайн. Опрацьовано архітектуру і дизайн еко-готелю.

Розрахунки по доцільності проєкту еко-готелю в місті Вишгороді Київської області показали ефективність інвестицій в реалізацію проєкту та доцільність його реалізації.

Після перевірки роботи на унікальність виявлені недоліки були усунені.

Дослідження є самостійною авторською працею, завершеною згідно з поставленою метою та визначеними завданнями, і рекомендується до захисту в Екзаменаційній комісії.

Робота передана до електронного архіву інституційного репозитарію Київського національного торговельно-економічного університету.

12. Керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студентки Крохмальної Ю.В.
(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)

“ _____ ” 2021р.

ЗМІСТ

ВСТУП (Резюме готелю)

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

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

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН

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

Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

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

ВИСНОВКИ.....

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ

ДЖЕРЕЛ.....

ДОДАТКИ.....

Вступ

Наука і техніка не стоять на місці, тому готелі починають використовувати новий метод залучення споживачів - впровадження концепції «екологічного готелю», яка є особливо актуальною в період світових екологічних та економічних криз. Еко-готель як інноваційна концепція в гостинності має ряд особливостей, якими він відрізняється від звичайних готелів, зокрема: залежністю від природного середовища; екологічною стійкістю, внеском у збереження навколишнього середовища; забезпеченням екологічної програми підготовки кадрів; врахуванням місцевої культури; забезпеченням економічної віддачі для місцевої громади та ін.

Основними критеріями, якими повинен відповідати еко-готель є: використання для енергозабезпечення відновлюваних джерел енергії, енергозберігаюче освітлення, рециркуляція стічних вод, системи подачі свіжого повітря, програма утилізації відходів, господарське використання нетоксичних миючих засобів і пральних порошків, використання білизни з 100% органічної бавовни, харчування органічною продукцією місцевого вирощування, заборона використання одноразового посуду. А також не менш важливим є використання природних будівельних еко-матеріалів. На сьогоднішній день такі готелі є майже в усіх розвинених країнах. У всьому світі створюють готелі для туристів, які бажають провести відпустку у місці, що не шкодить довкіллю.

Тема випускної кваліфікаційної роботи: Проєкт еко-готелю в місті Вишгороді Київської області.

Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проєкту:

Мета випускної кваліфікаційної роботи – проєктування 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 об'єкта відповідно до категорії і місткості. Провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства. Обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити сегментацію споживачів, розробити загальну концепцію готельного продукту, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги та скласти прогноз попиту на послуги проєктованого готелю.

- визначити площу приміщень різного функціонального призначення при готелі. Обґрунтувати організацію роботи структурних підрозділів готельного підприємства.

- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства: визначити умови і чинники забезпечення процесу обслуговування; забезпечення додатковими послугами в ЗРГ готелю. Обґрунтувати і розробити просторове рішення ЗРГ в готелі.

- розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості. Розробити планувальне рішення об'єкта.

- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення в містобудівній структурі, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розробити пропозиції щодо дизайну готелю і закладів ресторанного господарства. Визначити будівельно-технічні показники проєкту. Розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проєкту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води).

- 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.

- обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати;

сформувати операційний прибуток за перший рік створення. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку. Окреслити ризики реального інвестиційного проекту.

Об'єкт дослідження – процес проектування об'єкта готельного і ресторанного бізнесу

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

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги готелів, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості їх застосування для покращення здійснення проектування, розроблення концепції та управління господарською діяльністю в готельних підприємствах.

Апробацією результатів дослідження є публікація наукової статті «Основні тенденції та перспективи розвитку еко-готелів в Україні» у збірнику наукових статей КНТЕУ (додаток А).

Структура дипломної роботи визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 60 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки та пропозиції, список використаних джерел, 5 додатків та 1 графічний матеріал.

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концептуальне рішення. Локація

Готельно-ресторанний комплекс розташований у місті Вишгород, територія займає вигідне положення, має доступ транспорту до основних будівель та службових виїздів, а також відкритий доступ на Київське море

Для проектування еко готелю 5* обрано місто Вишгород Розглянемо туристичну та екологічну привабливість району Клімат цього району приваблює м'якою зимою і теплим літом. Ландшафтні заказники так і ваблять до себе, викликаючи туристів із шумного міста до берегів Дніпра для релаксу та поєднання з природою. Площа міста становить 8,7 км² Численність населення становить 60 тисяч осіб У межах міста розміщені території масового відпочинку, які представлені 3 парками та пам'ятки архітектури Борисоглібська церква, Заказник Хвощ великий. Біля міста знаходиться одна з небагатьох на Київщині великих популяцій хвоща великого, що занесений до Червоної книги України На сьогодні в місті діє яхт-клуб «Енергетик». На футбольній арені місто представляють міський футбольний клуб «Чайка» та аматорський футбольний клуб «Діназ». Взимку працює гірськолижний курорт. у Вишгороді діють 3 приватні телерадіокомпанії: ТРК «ВишеГрад» (з 2007 року), ТРК «Ультра ЛТД» та ТРК «946» — які ведуть своє мовлення тільки на територію міста. Місто Вишгород дуже старовинне – дехто з істориків називає це місто сучасником Києва. За легендою на місці сучасного Вишгорода поселився брат Кия – Хорив. Поселення називалося Хоривицею. З вищесказаного можемо зробити висновок, що місто Вишгород є найбільш привабливим для туристів та міст побратимів. Тому проектування еко-готелю буде доречним. На карті розглянемо район місцезнаходження майбутнього готелю З вищесказаного робимо висновок, що Солом'янський район є достатньо привабливим для туристів та мешканців міста Київ. Тому проектування готелю буде доречним. Розглянемо на карті району місцезнаходження майбутнього готелю та

розміщення (Додаток Б, Д). Для проектування обрано вільну від будівництва ділянку. Всі будівлі комплексу виконані в архітектурі еко-модерну та мінімалізму, що передбачає відсутність усіх видів декору та прикрас, та навпаки спрямоване на збільшення функціональності, прагматичності та комфорту.

Для того, щоб визначити перспективи готелю, потрібно визначити кількість конкурентів на ринку та спеціалізацію закладів у районі забудови. Після проведеного аналізу, ми зможемо визначити наших основних конкурентів, визначити їх переваги та недоліки в роботі Конкурентами нашого еко-готелю будуть ті підприємства та заклади готельного та ресторанного господарства, які пропонують споживачеві аналогічні послуги та позначені в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Забезпеченість міста Вишгород готелями

Назва закладу розміщення, категорія	Адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкту
Готель «Sobi Hotel» *****	Прирічна 6 а, Вишгород, 07301, Вишгород	170 номерів 8 окремих будинків	350 місця	Окремо стояча 5-ти поверхова будівля ЗРГ: 2 ресторани, бар, кав'ярня, лоббі-бар, місце для пікніка, терраса Послуги: тренажерний зал, басейн, Спа-центр, трансфер, прокат авто, пральня, обмін валют, 5 конференц-залів, кімната переговорів, бенкетний зал, хімчистка, Wi-Fi
Готель «Shelest» *****	Дамба Київського водосховища, 07301, Вишгород	155 номерів, 6 окремих будинків – 2 поверхів	390 місця	Окремо стояча 2-х поверхова будівля ЗРГ: ресторан, бар, вуличний камін, місця для пікніка, терраса, снєк-бар, лоббі-бар. Послуги: трансфер, обмін валют, конференц-зал на 70 осіб, бенкетний зал, ігрова зона, няня, міні-басейн, басейн з видом, сезонний басейн, масаж, спа, пральня, факс, ксерокопіювання, Wi-Fi
Готель «Vyshegrad Castle Hotel» ****	Спаська 25, 07301, Вишгород	86 номерів	200 місця	Окремо стояча 4-х поверхова будівля ЗРГ: ресторан, бар, терраса. Послуги: бенкетний зал, ігрова зона, міні-басейн, спа, пральня, Wi-Fi

Проаналізувавши інфраструктуру готельного господарства міста Вишгород можемо зробити висновок, що здебільшого представлені готелі 5* та 4*, з великим номерним фондом та окремими будинками.

В існуючих засобах розміщення пропонують українську та європейську кухню. Готелі-конкуренти надають великий спектр додаткових послуг. В основному існуючі готелі пропонують послуги ресторану, бару, бенкетних залів, басейнів та спа, пральні та хімчистки, послуги конференц-залів. Усі заклади-конкуренти відносяться до туристичних готелів та заміських комплексів.

Для сегментування споживачів готелю «Forester» будемо користуватись наступними ознаками сегментації (рис. 1.1).

Характеристика споживчого сегменту	Сегменти споживачів готельних послуг
Вік	<ul style="list-style-type: none"> - до 16 років - від 17 до 25 років - від 26 до 40 років - від 41 до 60 років
Стать	<ul style="list-style-type: none"> - чоловіки - жінки
Мета перебування	<ul style="list-style-type: none"> - оздоровлення - відпочинок - ділова поїздка
Рівень доходу	<ul style="list-style-type: none"> - 3200 грн. - від 3200 до 5000 грн. - від 5000 до 10000 грн.
Зайнятість	<ul style="list-style-type: none"> - наймані працівники - службовці - підприємці - офісні працівники
Тривалість перебування	<ul style="list-style-type: none"> - 1 - 3 доби - 4-7 діб - більше 7 діб

Рис. 1.1. Ознаки для сегментації споживачів готелю «Forester»

Отже, ми зможемо зробити висновки за допомогою споживчого сегменту та виокремити споживачів наших послуг.

Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Об'єктом сегментації є споживач. Мета сегментації – створення сприятливих умов для перебування споживача в готелі, підвищити обсяги продажу готельних послуг.

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використана первинна маркетингова інформація, а саме дані вибіркового обстеження споживачів готельному комплексу «Shelest», який є найбільшим прямим конкурентом готелю «Forester». Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування.

Проаналізувавши дані сегментації робимо висновок, що цільовим споживачем проєктованого готелю «Forester» є чоловіки та жінки, від 25 до 60 років, з середнім та високим рівнем достатку, які приїхали у туристичну дестинацію в місто Вишгород з метою відпочинку та оздоровлення на 5-10 днів

Для залучення іноземних туристів, при проєктуванні та визначенні функціональних характеристик SPA-готелю крім галузевих стандартів (ДСТУ 4268:2004, ДСТУ 4269: 2004) доцільно керуватися рекомендаціями «Official Hotel Guide» (класифікація готельних підприємств у світовій туристичній індустрії), щодо рангів готелю цього типу. Згідно цієї класифікації для проєктованого готелю «Forester» було обрано категорію resort, оскільки в засобі розміщення планується створення приміщень SPA-центру та фітнес-центру.

Місія готелю «Forester» - створення комфорту, турбота та забезпечення обслуговування на високому рівні.

Для досягнення мети готелю потрібно: закріпити та розширити позиції готельному ринку, провести становлення та розвиток, посилити стимулювання збуту, проводити дії для збільшення прибутку.

Цілі проєктованого готелю проаналізовано та зведено на рис. 1.2.

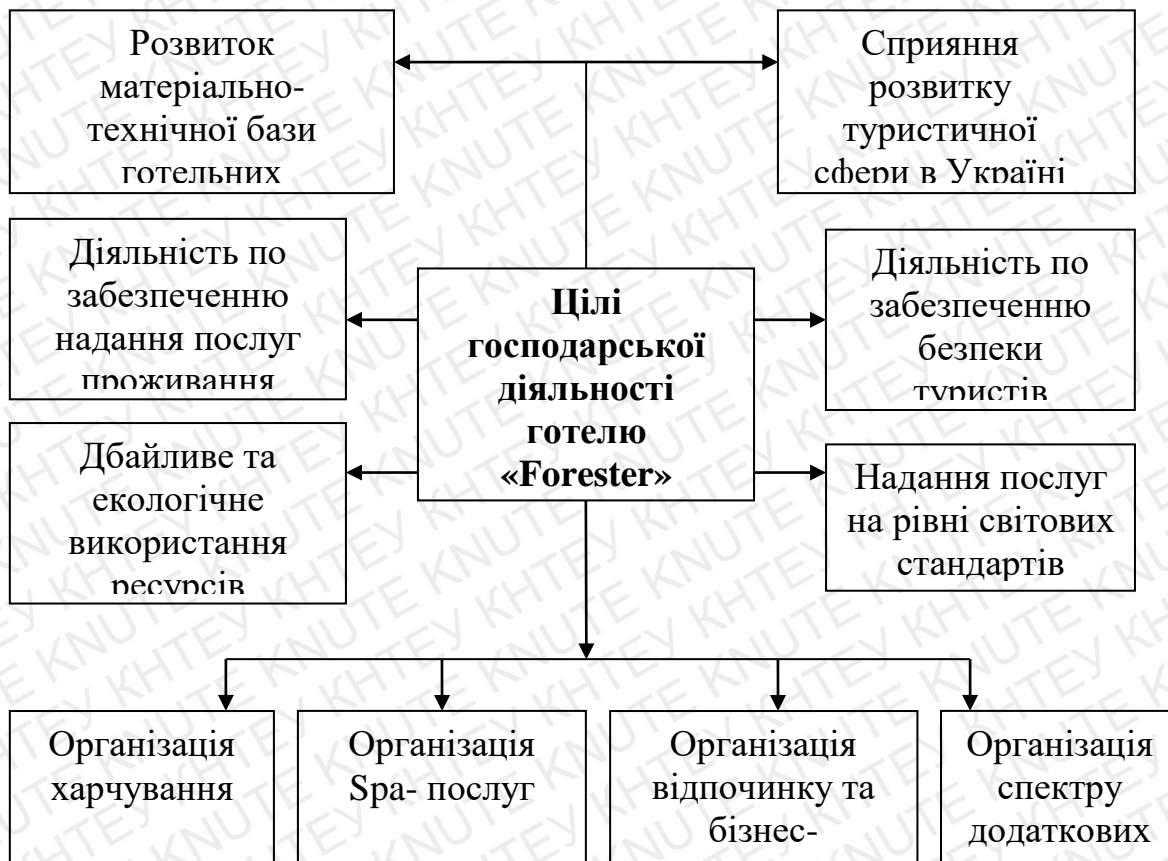


Рис. 1.2. Цілі господарської діяльності готелю «Forester»

У готелі «Forester» планується:

- SPA-центр у складі: косметичного та масажного кабінетів, басейн, джакузі, 3 види саун, соляна кімната, циркуляційний душ;
- фітнес-центр у складі тренажерного залу, зали для занять йогою та пілатесом;
- конференц-сервіс (велика та мала конференц-зали, зали для переговорів);
- дитяча кімната, дитячий ігровий майданчик;
- на території готелю: волейбольне поле, прокат велосипедів, катамаранів, квадро циклів, власний пляж з шезлонгами та парасольками.

Обрані ознаки концепції проєктованого готелю «Forester» наведені у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Концептуальне рішення еко-готелю

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Характеристика місця розташування				
Країна (місце) розташування		Україна		
Адміністративний вид території		м. Вишгород		
Адміністративний район населеного пункту (території)		м. Вишгород		
Адреса розташування готелю				
Система проживання і харчування		НВ (напівпансіон)		
Тип підприємства		Еко-готель		
Категорія		5*		
Система управління		Лінійно-функціональна		
Стиль управління		Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів		Люди різного віку та класу		
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень		Основний корпус та відокремлені котеджі на території готелю		
Розміщення				
Вид	Готель			
Рівень комфорту	5*			
Місткість	50 номерів, 100 місць			
Категорії номерів	Апартаменти	Люкс	Напівлюкс студіо	Стандарт
Кількість номерів	10	15	12	13
Дизайнерський стиль	Всі номери готелю виконані в стилі *Мінімалізм*			

Заплановане розташування комфортабельного готелю у місті Вишгород. Відстань до аеропорту Бориспіль на автомобілі - 54 км, Відстань в милях складе - 34. Відстань по прямій - 39 км. приблизний час у дорозі-50 хв, до м. Києва відстань на автомобілі - 29 км, Відстань в милях складе - 19. Відстань по прямій - 20 км. приблизний час у дорозі - 35 хв

Готель належатиме до середніх 5* приватних готелів цілорічного функціонування. За рівнем цін готель відноситься до фешенебельних готелів, оскільки ціна за одну ніч проживання в номері коливається від 1400 до 5000 тис.грн.

1.2 Функціональні характеристики

Готель налічує в собі 50 номерів різного типу та може прийняти до 200 гостей одночасно. Основна будівля для розміщення вміщає 50 номерів класу апартamenti, люкс, напівлюкс студію, стандарт. У зв'язку з тим, що готель – тимчасове житло, число предметів меблів в номері обмежують. У складі наборів передбачені меблі для сну, роботи, денного відпочинку, зберігання особистих речей. Різні поєднання їх дозволяють задовольнити всі основні функціональні вимоги, що пред'являються до номерів різного комфорту в готелях.

Інтер'єрне рішення номерів виконано з використанням елементів мінімалізму. Переважають складається з 2-х основних тонів, а третій підбирається у якості акценту елементи декору та меблів дерева, камінь, скло, метал, плоскі однотонні фасади, без візерунків, фрезерування, чітка геометрія конструкцій, гострі, прямі кути.

Структура номерного фонду готелю «Forester» передбачає функціонування стандартних та номерів вищої категорії (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Структура номерного фонду готелю «Forester»

№ з/п	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість кімнат	Кількість місць	Загальна кількість місць	Площа 1 номера, м ²	Загальна площа, м ²
1	Апартамент	1	3	2	2	85	85
2	Люкс	3	2	2	6	48	144
3	Напівлюкс	5	1	2	10	32	160
4	Стандарт двомісний	120	1	2	240	20	2400
5	Стандарт одномісний	42	1	1	42	17	714
	Разом	171			300		3503

Номери категорії «стандарт» складатимуться з однієї житлової кімнати та повного санітарного вузла (душова кабіна, умивальник, унітаз). Номери

категорії «стандарт» обладнані якісними меблевими гарнітурами і сантехнічним устаткуванням.

Апартамент трикімнатний – номер складається з житлової кімнати, вітальні з міні-баром та міні-сейфом, робочого кабінету, передпокою з повним санітарним та гостевим вузлом.

Люкс двокімнатний - складатиметься із спальні, кабінету-вітальні, передпокою і санітарного вузла.

Напівлюкс однокімнатний - складатиметься із передпокою, спальні і санітарного вузла.

Стандарт двомісний - складається з однієї житлової кімнати і санвузла (умивальник і унітаз), розрахований на проживання трьох і більше осіб.

Стандарт одномісний - складається з однієї житлової кімнати, повного санвузла (умивальник, ванна (душ), унітаз), розрахований на проживання однієї-двох осіб

Усі приміщення номеру будуть обладнані високоякісними гарнітурними меблями, санітарні вузли – високоякісним сантехнічним приладдям.

Кімнати в номерах планується проектувати квадратної форми. Це дає змогу передбачити можливість дво - і трибічного розміщення меблів. При розміщуванні меблів буде враховано норми проходів між меблями: мінімальний для однієї людини – 60 см, для двох – 110 см, мінімальну відстань від стіни до пристінкових меблів – 5 см.

Окрім меблювання, загальний комфорт внутрішнього простору житлового номера забезпечується його декоративним оформленням. Гармонійне поєднання різноманітних елементів декору, досягнення цілісності і узгодженості всіх компонентів створює ефект естетичного комфорту перебування у номері. Естетично доцільне декоративне оформлення номера пов'язується з барвою і оздобленням поверхонь меблів та стін, дизайном обладнання, декоративним оформленням деталей, освітлення, озеленення та ін.

Номери відповідатимуть основним вимогам: температура повітря у приміщеннях номера має бути в межах від 18 °С до 20 °С, вологість – 65-70%; в наявності має бути природна і штучна вентиляція, денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години тощо.

До житлової групи приміщень готелю, крім номерів, належать і коридори. Вони будуть важливим комунікаційним вузлом, що з'єднуватиме сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Ширину коридору розраховано так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами в руках – 1,5 м.

Коридори по всій довжині на поверсі спроектовані на одному рівні. Підлогу коридорів планується покрити шумопоглинальними неслизькими матеріалами, а стіни та стелю – виготовляти з вогнетривких матеріалів.

Холи готелю будуть комунікаційним вузлом, що з'єднуватиме сходові клітки з коридорами. Це приміщення для відпочинку та зборів прибулих гостей, мешканців готелю, відвідувачів; службових та ділових зустрічей. У холах готелю передбачено робочі місця чергових по поверхах, обладнані письмовим столом та стільцем, тумбами для засобів зв'язку і збереження документів.

До блоку приміщень для надання побутових послуг готелю «Forester» належать приміщення для ремонту і прасування одягу з вільним доступом, які будуть обладнані столами, дошками для прасування, раковиною для миття рук, стійкою для розвішування одягу.

Приміщення для обслуговуючого персоналу передбачені поблизу поверхових холів. Вони будуть обладнані робочими столами, стільцями, диваном, шафою для одягу, холодильниками, телефонами, системою зв'язку з номерами та вестибюльними службами (табл. 1.4).

У проєктованому готелі планується 5 житлових поверхів, тому приміщення для обслуговуючого персоналу проєктуємо з цього розрахунку.

Таблиця 1.4

Склад приміщень для обслуговуючого персоналу

Назва приміщень	Площа, м ²
Хол	30x5
Приміщення старшої покоївки	10x5
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12x5
Комора для брудної білизни	6x5
Комора для прибирального інвентарю	4x5
Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4x5
Кімната побутового обслуговування	8x5
Приміщення для зберігання візків покоївок	12x5
Санвузол персоналу	4x5
Разом	450

Логічне планування приміщень житлової групи готелю забезпечить надання послуг проживання та додаткових послуг відповідно до встановлених вимог та стандартів якості, оскільки забезпечить оперативне та якісне виконання всіх поставлених завдань та вимог гостей.

Плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду:

Відповідно сезонності, плануються: одномісний «Стандарт» в міжсезоння (95 днів на рік) має коефіцієнт завантаженості 0,6; в сезон (120 днів на рік) – коефіцієнт 0,8; в високий сезон (150 днів на рік) – коефіцієнт 1. Такі самі показники завантаженості має і двомісний «Стандарт». Котедж класу «Люкс» з тими самими днями сезонності має наступні коефіцієнти – міжсезоння – 0,4; високий сезон – 0,8; сезон – 0,6. Котедж класу «Преміум» - міжсезоння – 0,2; високий сезон – 0,6; сезон – 0,4. Відповідно планується, що такі номери як стандарт будуть актуальними впродовж року, завдяки своїй достатньо невисокій ціні та практичності. Котеджі ж розраховані на гостей більш високого статусу та на попит переважно в високий сезон. Це зумовлюється більш високою ціною номеру за добу, можливістю поселення більшої кількості гостей в одному номері та більшої комфортності.

Відповідно до коефіцієнту завантаженості планується обсяг реалізації кожного типу номеру окремо:

Таблиця 1.5

**Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у
готелі на плановий рік (людино-днів)**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду за сезонами			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
			Міжсе- зоння	Висо-кий сезон	Сезон	Міжсе- зоння	Висо-кий сезон	Сезон	Міжсе- зоння	Висо-кий сезон	Сезон	Разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Апартаменти	18	18	98	155	120	0,5	1	0,8	1028	2700	1728	5451
Люкс	12	24	98	155	120	0,5	1	0,8	1368	3600	2304	7273
Напівлюкс студіо	7	28	98	155	120	0,3	0,6	0,4	532	2525	1344	4396
Стандарт	13	26	98	155	120	0,5	0,8	0,6	988	3120	1872	5980
Усього	50	96							3916	11945	7248	23103

Отже, виходячи з розрахованих даних в таблиці ми можемо спланувати обсяг реалізації категорії кожного номеру посезонно. Завдяки цьому аналізу, ми будемо готові як до повного завантаження готелю в високий сезон, так і до меншого завантаження готелю в міжсезоння. Надавати послуги якісно відповідно до вимог та стандартів, забезпечити відповідну кількість співробітників та оперативне реагування для задоволення всіх вимог та потреб гостя.

1.3 Сервісна концепція

В готелі «Forester» буде встановлено систему управління готелю OPERA Enterprise Solution.

Це система, що складається з модулів, які з легкістю можуть бути налаштовані і доповнені в залежності від побажань конкретного готелю. Вона включає в себе систему автоматизації служби прийому і розміщення гостей (Property Management System); систему автоматизації відділу продажів і маркетингу (Sales and Catering); систему управління якістю обслуговування

(Quality Management System); систему оптимізації прибутку (Revenue Management); систему управління заходами (OPERA Activity Scheduler); систему централізованого бронювання (OPERA Reservation System); модуль бронювання через Інтернет (Web-Self Service); централізованої інформаційної системи по клієнтам (Customer Information System).

Бронюванням номерів в готелі «Forester» буде займатися відділ служби прийому і розміщення, до даного підрозділу готелю будуть надходити заявки на бронювання від клієнтів. Служба прийому і розміщення буде виконувати функції безпосереднього збуту готельного продукту, тому ефективність управління процесом бронювання позначається на рентабельності готелю.

Відділ служби прийому і розміщення готелю «Forester» очолюватиме менеджер. Він перебуватиме на одному службовому рівні з головним адміністратором і підпорядковується директору відділу обслуговування. Служба прийому та розміщення включає в себе працівників кількох посад:

- черговий адміністратор;
- касир, що приймає оплату і виписує рахунок клієнтові;
- порт'є - відповідальний за надання інформації гостю про функціональні підрозділи готелю, а так само за збір, підшивку і збереження інформації;
- телефонний оператор, що підтримує зв'язок з міжміськими і міжнародними телефонними станціями, фіксує телефонні дзвінки з номерів, контролюючи їх оплату, і який надає послуги з побудки;
- агент з бронювання місць.

Для здійснення процесу бронювання у готелі «Palmira SPA Palace» будуть використовуватись різні технічні засоби — телефон, Інтернет, пошта, факс.

Основний технологічний цикл обслуговування у готелі необхідно визначити як замкнений цикл прийому та розміщення, що складається з технологічних складових: бронювання послуги, прийому споживача,

реєстрації документів, попередньої оплати, надання основних і додаткових послуг, організації виїзду та розрахунку після виїзду (рис. 1.3).



Рис. 1.3. Технологічний цикл обслуговування споживачів

Зустріч гостя може бути двох видів:

- у аеропорту або на вокзалі (на далеких підступах); біля входу в готель або у холі (на ближніх підступах).
- у готелі «forester» гостей зустрічає швейцар, який вітає їх біля входу.

Організація відпочинку, дозвілля і розваг є одним з ефективних засобів привабливості, підвищення іміджу і залучення гостей у готель. Вона впливає й на позитивну оцінку роботи готелю в цілому. Для відпочиваючих потреба в розвазі стоїть на третьому місці після смачної й різноманітної їжі, комфортабельної й затишної кімнати. Тому анімація готельної діяльності займає одне з головних місць у структурі готелю і являє собою окрему службу, яка пов'язана з іншими, що є визначальним значенням у забезпеченні успішного функціонування його на ринку послуг. Гості можуть скористатись послугами тренерів, а також бути учасником відкритих марафонів

Активне життя в сучасному мегаполісі це прекрасно, але щоб успішно справлятися з невідкладними справами і турботами потрібний відпочинок і відновлення життєвих сил. Найкраще рішення для цього - відвідати SPA-центр. Тут Ви не лише відновите енергію, але і омолодите своє тіло, відчуєте гармонію і душевну рівновагу. Найсучасніше обладнання й високий

професіоналізм дозволяють забезпечити ретельний і дбайливий догляд за тілом, шкірою обличчя, волоссям, руками й ногами, досягаючи при цьому дійсно разючих результатів. Увесь рік до послуг гостей комплекс водних процедур: хамам, сауна, SPA-басейн, гідромасажні ванни, душі: Віші й Шарко, які тонізують організм, очищають шкіру, а пілінги й різноманітні техніки масажів підсилюють їхній ефект. Унікальні програми релаксації, оздоровлення й корекції фігури дозволять гостям забути про стреси й поринути у світ краси, здоров'я й комфорту. Нами підготовлено спеціальні SPA-тури для жінок, чоловіків і навіть дітей, а також сімейні програми для відпочинку в SPA-готелі під Києвом.

Професійні послуги майстрів в салоні Краси в готелі, підготовка наших гостей до будь-якої події: важливій зустрічі, вечірки, походу в театр або побачення. Стрижка, укладка, фарбування, манікюр, педикюр - все це доступно в готелі. Відстежуючи всі сучасні тенденції та розробки, аналізуючи та впроваджуючи кращі для задоволення будь-якої вимоги та потреби гостя.

Для дітей у готелі «Forester» передбачена дитяча кімната, в якій діти зможуть грати в цікаві ігри, активно розважатися в басейнах з кульками, на гірках, загадкових трубах, лабіринтах.

Для проведення семінарів, форумів, конференцій, гала-вечерь та фуршетів у готелі передбачено два конференц-зали: великий на 150 місць та малий на 50 місць. Конференц-зали обладнано екраном, проектором, звуковою апаратурою та мікрофонами. Режим роботи конференц-залу та залу для переговорів обирає замовник.

Проектований готель «Forester» має сучасний SPA-центр в основі якого лежить комплекс процедур лікувального та оздоровчого характеру. У складі приміщень SPA-центру будуть представлені: косметичного та масажного кабінетів, басейн, джакузі, 3 види саун, соляна кімната, циркуляційний душ. Для підтримання фізичної форми та здорового способу життя у готелі

працюватиме фітнес-центр у складі тренажерного залу, зали для занять йогою та пілатесом.

Зали для конференцій оснащені посадочними місцями, які оснащені приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, відкидними столиками. Зали для нарад оснащені столами для нарад, приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, аудіо та відеотехнікою (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Цінова політика основних послуг департаменту організації дозвілля

Конференц та дозвіллієві послуги, які надаються «Forester»	Вартість, грн.
Банкетний на 230 місць (з можливістю зонування)	3500 грн./год. Зонування – за індивідуальним запитом
Конференц зал на 150 місць (з можливістю зонування)	2800 грн./год. Зонування – за індивідуальним запитом
3 кімнати для переговорів	1000 грн./год. Якщо 2 кімнати суміжні – 1700 грн./год. + coffee break безкоштовно
Салон краси	Залежно від послуги
Спа центр	Масаж – від 300 до 1000 грн. Сауна – 400 грн./год Джакузі – 300 грн./год. Пакет послуг – знижка 15%
Організація івентів під ключ	За індивідуальним запитом
Розваги і заходи	– Співпраця з екскурсійним бюро (за цінами бюро) – Прогулянка на яхті - 2500-6900 грн, 4-8 годин – Прогулянки на каное 350-1000 грн – Прогулянка на каяках 600 грн, 2 години – Катання на гідроциклах - 1000 грн, 10 хвилин

Отже, можемо зробити висновки, що готель забезпечений самими новими та сучасними як активними видами дозвілля, так і релакс полугами. Гості зможуть організувати своє дозвілля, яке супроводжується якісними послугами та досвідченим персоналом. Також скористатися послугами дозвілля Гості можуть не заселяючись до готелю, завчасно забронювавши ту чи іншу послугу, зателефонувавши до департаменту дозвілля або на рецепції

готелю. Ознайомитись з ціною політикою на сайті готелю або уточнивши за номером телефону.

Портфель конференц-послуг включає:

- корпоративні заходи;
- конференції;
- тренінги;
- семінари;
- соціальні програми;
- Open Air Team Building;
- бізнес- форуми;
- incentive-тур.

Для проведення семінарів і конференцій, надаватимуться такі послуги:

- збір даних і розробка програми з чітким описом тимчасових рамок організованого заходу;
- розрахунок бюджету;
- ми працюємо в рамках обговореної та затвердженого кошторису;
- організація і проведення конференцій – наш коник, і ми знаємо з яких міркувань слід формувати бюджет, щоб врахувати всі обставини;
- підбір спікерів, робота з гостями, розсилка запрошень, організація місця для тимчасового розміщення іногородніх відвідувачів;
- нам під силу провести міжнародну конференцію, враховуючи особливості культури, традиції і смаки гостей з різних країн;
- підбір місця зустрічі запрошених відвідувачів і спікерів.

При необхідності готові доповнити спектр послуг установки зон для кава-брейків, фуршетів, прийомів, вечерь, розміщення гостей та спікерів в комфортабельному та фешенебельному готельному комплексі

Готель надає також наступні послуги:

- покупка і доставка квітів;
- спеціальні пропозиції для молодят;
- міні-бар;

- надання сейфа, камери схову;
- паркінг;
- прокату автомобілів;
- послуги перекладача;
- цілодобове обслуговування.

До додаткових послуг івент-центру також входять:

- літній кінотеатр – перегляд відомих кінокартин на свіжому повітрі;
- ярмарки;
- шоу програми;
- арт пікніки;
- риболовля;
- турніри та чемпіонати;
- stand-up вечори. проводяться кожен тиждень з залученням відомих стендаперів;
- тематичні свята та вечірки;
- освітні семінари та майстер класи;
- дитячі заходи та свята;
- спортивні заходи.

Проектований готельний комплекс «Forester» організовує події ділового та розважального формату, заходи будь-якого масштабу та складності, а також власні івенти. Урочисті відкриття, презентації брендів або продуктів, конференції, міжнародні форуми, спортивні марафони та змагання, корпоративи та тимбілдінги – кожна ідея унікальна та перетворюється на захід, який перевищує усі очікування. Запрошені спікери та зали для проведення конференцій в розпорядженні Гостей, а також розклад з бізнес-форумами, тренінгами, конференціями що можуть зацікавити. Також кейтеринг, який буде супроводжувати подію замовника на вибір (кава-брейк, фуршет).

1.4 Організаційний дизайн

Організація готельного господарства - це сумлінна координована діяльність людей для досягнення їх загальної мети. Головна мета підприємства готельного господарства - надавати послуги проживання, харчування тощо, а також отримати максимальний прибуток у довгостроковій перспективі.

Готельно-ресторанний комплекс "Forester" має гнучку систему управління. Ця структура є взаємовідношенням рівнів ієрархії і функціональних сфер, чітко впорядкованою сукупністю взаємопов'язаних елементів, що перебувають у стійких відносинах і забезпечують функціонування підприємства як єдиного цілого.

Розподіл працівників на групи відбувається відповідно до їх знань і навичок для вирішення конкретних завдань, що виникли у цей момент часу.

Елементами організаційної структури є ієрархічні ланки та окремі виконавці.

Елементи організаційного дизайну - тимчасові групи людей у вигляді команд, проектних груп, об'єднань навколо лідерів тощо.

Дизайн організації як набір параметрів включає (рис. 1.4): завдання; організаційну структуру; процеси; систему мотивації; персонал.

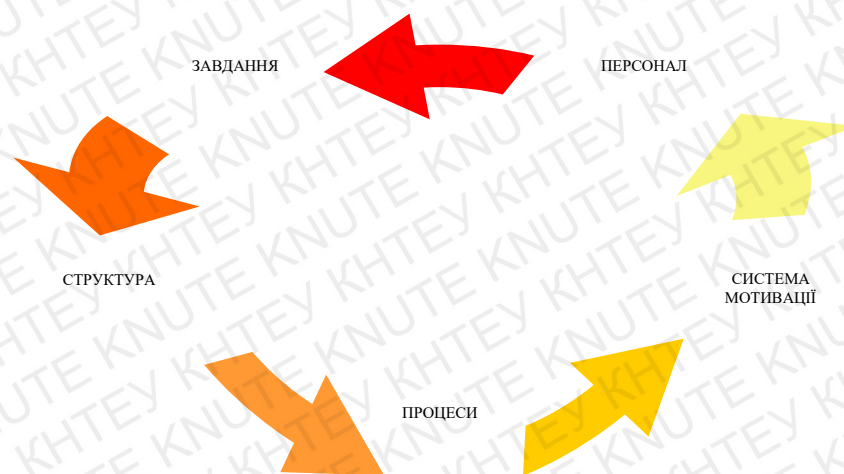


Рис. 1.4. Модель формування організаційного дизайну

Для проєктованого готелю створено наступну систему ієрархічних взаємозв'язків – організаційну структуру «Forester» (рис. 1.5).

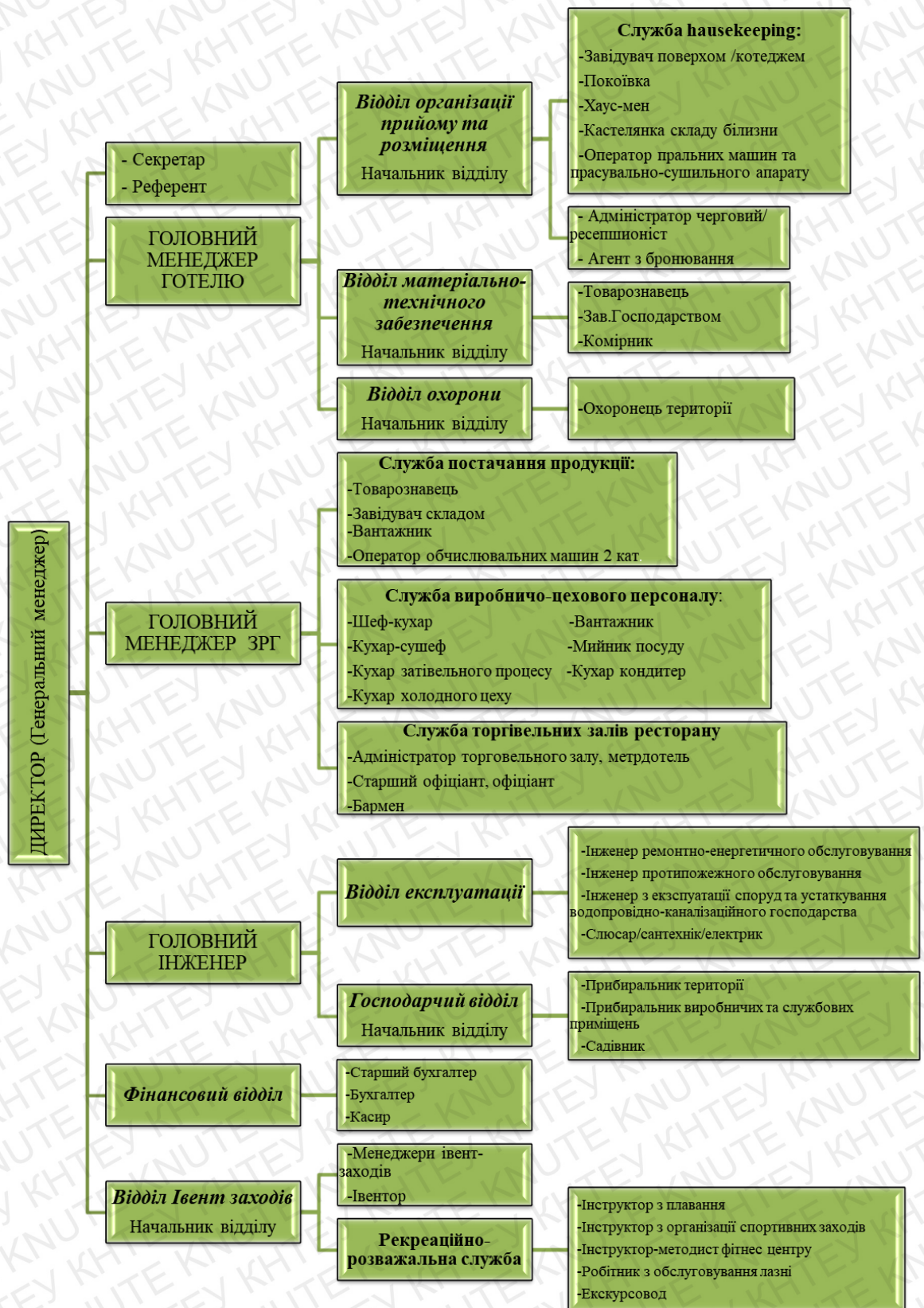


Рис. 1. 5. Організаційна структура проєктованого готелю «Forester»

Всі елементи організаційної структури тісно пов'язані між собою, зміни в одному елементі неминуче призводять до зміни в інших. Відповідно, основним завданням організаційного дизайну - є досягнення відповідності між управлінськими елементами під час реалізації стратегії організації. Організаційний структура створює формальну систему відповідальності, яка визначає ключові позиції в організації та легітимне право формувати цілі, одержувати інформацію і впливати на роботу інших.

Організаційний дизайн здійснюється з урахуванням наступних вимог:

- дизайн організації визначає її стратегія;
- підрозділи організації повинні бути диференційовані та інтегровані;
- дизайн організації базується на архетипах організаційних структур.

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

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН

2.1. Екстер'єр та інтер'єр

Проектований готель позиціонуватиме себе як готель категорії 5 зірок, тому площі підібрано з відповідними розрахунками.

Визначення загальної площі об'єкту та поверховості будівлі здійснено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень готелю

№	Найменування приміщення	Площа, м ²
1	Приймально-вестибюльні	70
2	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	42
3	Приміщення культурно-дозвільного призначення	40
4	Житлові приміщення	1800
5	Приміщення поверхового обслуговування	50
6	Господарсько-виробничі	35
7	Складські приміщення	20
8	Адміністративно-побутові	100
9	Технічні приміщення	50
Разом		2207

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:

Формула 2.1

$$S_p = S_k * K_1$$

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 $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_p = 1949,1 * 1,12 = 2063,2 \text{ кв.м.}$$

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

$$S_{заг} = S_p \times K_2 \quad (2.2)$$

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 $K_2 \rightarrow max$).

$$S_{заг} = 2063,2 \times 1,1 = 2269,52 \text{ кв. м.}$$

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:

$$S_{пов} = \frac{S_{заг}}{n} \quad (2.3)$$

де n - кількість поверхів.

$$S_{пов} = 2269,52 / 2 = 1134,76 \text{ кв. м.}$$

Враховуючи розміри стін, балконів та оздоблювальних елементів, приймаємо площу поверху рівною 1250 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).

Таблиця 2.2

Номерний фонд проектованого закладу розміщення

№ з/п	Тип номеру	Характеристика	Кількість місць	Кількість номерів
1.	Апартаменти	Номер з двох житлових кімнат та повного санвузла, містить такі кімнати: спальня, вітальня, повний санвузол містить умивальник, душ і унітаз	6	18
2.	Люкс	Номер з двох житлових кімнат та повного санвузла, містить такі кімнати: спальня, вітальня, повний санвузол містить умивальник, душ і унітаз	4	12
3.	Напівлюкс студіо	номер з однієї житлової кімнати значних розмірів, у плануванні якої передбачено використання частини приміщення водночас як вітальні, кабінету, їдальні; сюди входить також повний санвузол (умивальник, ванна (душ), унітаз)	2	7
4.	Стандарт	Номер оснащений одним односпальним ліжком та оснащений повним санвузлом	2	13
Разом				50

Оснащеність номерів меблями та інвентарем надаємо у вигляді табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Оснащеність номеру типу апартаменти меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
тип «Апартаменти»		
1.	Ліжко 160x200 см	1
2.	Комплект постільних речей і білизни: матрац з на матрациком наволока (одна) ковдра (одна) ковдра додаткова (одна) подушка (одна) подушка додаткова (одна) покривало на ліжко	2
3.	Килим	2
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	2
6.	Тумба при ліжкові	1
7.	Стіл	1
8.	Стілець	2
9.	Крісло	2
10.	Журнальний столик	2
11.	Диван	1
12.	Килим	2
13.	Штори-жалюзі	4

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
14.	Міні-бар	1
тип «Люкс»		
1.	Ліжко 90x200 см	2
2.	Комплект постільних речей і білизни: матрац з наматрацником наволока (одна) ковдра (одна) ковдра додаткова (одна) подушка (одна) подушка додаткова (одна) покривало на ліжко	2
3.	Кондиціонер	1
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	1
6.	Тумба при ліжкові	2
7.	Стіл	1
№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
8.	Стілець	3
9.	Журнальний стіл	1
10.	Крісло	2
11.	Килим	1
12.	Штори-жалюзі	2
тип «Напівлюкс»		
1.	Ліжко 160x200 см	1
2.	Комплект постільних речей і білизни: матрац з наматрацником наволока (одна) ковдра (одна) ковдра додаткова (одна) подушка (одна) подушка додаткова (одна) покривало на ліжко	2
3.	Кондиціонер	2
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	2
6.	Тумба при ліжкові	1
7.	Стіл	1
8.	Стілець	2
9.	Крісло	2
10.	Журнальний столик	2
11.	Диван	1
12.	Килим	2
13.	Штори-жалюзі	4
тип «Стандарт»		
1.	Ліжко 90x200 см	1
2.	Комплект постільних речей і білизни: матрац з наматрацником наволока (одна) ковдра (одна) ковдра додаткова (одна)	1

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
	подушка (одна) подушка додаткова (одна) покривало на ліжко	
3.	Кондиціонер	1
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	1
6.	Тумба при ліжкові	1
7.	Стіл	1
8.	Стілець	2
9.	Килим	1
10.	Штори-жалюзі	2

Спроектвавши обладнання готельних номерів всіх типів, перейдемо до планування приміщень поверхового обслуговування. Склад і площі приміщень поверхового обслуговування наведені в табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю на 50 номерів

№ п/п	Тип приміщення	Площа, кв.м	Кількість приміщень	Загальна площа, кв.м
1	Апартаменти	45	18	810
2	Люкс	35	12	420
3	Напівлюкс студіо	25	7	175
4	Стандарт	14	13	182
Разом				1587

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.

Виходячи з розрахунків в таблиці, можемо стверджувати, що розрахунки проведенні до встановлених вимог положення і організації

територій готелів та відповідно до встановленої класифікації готелів за відповідними документами

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

Номери готелю будуть виконані в стилі мінімалізм, більш звичний та приємний у відпочинку

Мінімалізм – стиль в дизайні, що характеризується лаконічністю виразних засобів, простотою, точністю і ясністю композиції.

Основні риси інтер'єру в стилі мінімалізм:

- ✓ просторова свобода: мала кількість меблів та аксесуарів
- ✓ зонування простору, багаторівневе освітлення
- ✓ колірна палітра світла, заснована на грі півтонів, багато білого кольору, графічно підкресленого чорним або сірим. палітру доповнюють природні тони дерева, цегли, металу, блиск скла.
- ✓ прості природні оздоблювальні матеріали, часто необроблені, з грубою фактурою: цегла, бетон, дерево або штукатурка.
- ✓ прості форми і лінії, практично немає декору на вікнах і стінах. геометризм фігур: коло, прямокутник, пряма, може бути м'який вигин (ніяких спіралей)
- ✓ великі вікна, насичений світлом простір.

В готелі буде застосований метод озеленення в інтер'єрі, це особливий вид мистецтва, що виконує як естетичні, так і утилітарні функції. Озеленення активно впливає на характер формування інтер'єру і є таким же рівноцінним компонентом оформлення середовища, як оздоблення стін, меблювання тощо. За допомогою озеленення можна підвищити художню виразність внутрішнього простору, удосконалити його функціональну організацію.

Розрізняють активну і нейтральну системи озеленення. Так, в робочій зоні роботи створюють нейтральну систему озеленення, а в зоні відпочинку - активну. За допомогою озеленення виконують і розділення простору на зони. Для озеленення слід також віднести живі квіти, що стоять у вазах. Вони завжди прикрашають інтер'єр, вносять затишок, створюють приємну атмосферу і підвищують художню якість декоративного оформлення. Квіти рекомендується ставити у вітальнях багатокімнатних номерів-люкс і в загальних вітальнях, холах, на столах адміністраторів і чергових по поверху, на столиках кафе і ресторану.

Мінімалістські інтер'єри вимагають простору і великої кількості світла. В готелі будуть використанні енергозберігаючі лампи класичних форм тих же стандартних цоколів. Сучасні лампи стали більш компактними і яскравими, крім того, вони безпечніші для навколишнього середовища й мають широку колірну гаму. А більшість із них підходять для світильників, спроектованих під стандартні лампи.

Мінімалізм суворий і вимагає бездоганного почуття міри і стилю, не пробаючи помилок і поспіху. У таких інтер'єрах все зроблено функціонально, міцно і красиво. Дизайн побудований на тонкій грі нюансів. Усі приміщення в будинку витримані в одному стилі, але при цьому яскраво індивідуальні. Сучасний інтер'єр в стилі мінімалізм можна охарактеризувати як моделювання простору і світла з використанням тільки необхідних предметів. У стилі мінімалізм найважливіше — грамотно спланований простір, в якому багато розсіяного, спокійного світла. В інтер'єрі мало декору, і, як правило, це пара незвичайних «дизайнерських» предметів. У мінімалізмі можна сміливо поєднувати натуральні й ультрасучасні матеріали. Найважливіше, щоб вони були високої якості.

В дизайні номері готелю будуть використанні такі матеріали як (додаток) дерево, шпан, конопляна тканина, льон, органічна бавовна, джут, скло, сухоцвіт, цегла, стабілізований мох.

Інтер'єр номеру буде виконаний у стилі мінімалізм. Дизайн номеру це простір, в якому багато розсіяного, спокійного світла. Передpokій номеру буде невеликого розміру, мебльований вбудованою шафою.

Великі вікна житлової кімнати, наповнюючи простір світлом, поєднують житло із зовнішнім світом, роблячи його частиною інтер'єру.

Вікна прикрашатимуть розсувні щільні фіранки з тематичним малюнком.

Інтер'єр номеру створений єдиним ансамблем та має естетичну та художню виразність та відповідає його функціональному призначенню. Засобами посилення виразності внутрішнього простору обладнаних приміщень слугують колірне та світлове рішення, особливості матеріалів, що використовуються.

Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

3.1. Цінова політика. Фінансові результати проекту

Планування поточних доходів проєктованого готелю.

Доходи – збільшення економічних вигод закладів у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, які зумовлюють зростання власного капіталу (крім зростання капіталу за рахунок внесків власників).

Основну частину доходів готелю забезпечують *доходи від основної (операційної) діяльності* засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

1. Дохід від продажу номерів/місць (плата за проживання);

В таблиці 3.1 представлені базові ціни на проживання (номер за добу) у міжсезоння, високий сезон та звичайний сезон.

Таблиця 3.1

Орієнтовні ціни номерного фонду засобу розміщення на плановий рік

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн		
	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон
Апартаменти	1200	1500	1400
Люкс	1500	2000	1800
Напівлюкс студіо	4999	5500	5300
Стандарт	3500	3800	3700

Для розроблення цінової політики цього готелю, були проведені маркетингові дослідження місткості конкретного ринку готельних послуг, динаміки кон'юнктури ринку, цін аналогічних готелів на території України.

Можливості готелю щодо реалізації послуг та отримання цільових доходів і прибутку зумовлюються місткістю ринку, станом конкуренції, динамікою кон'юнктури ринку, еластичністю попиту на послуги від ціни. У таблиці представлено розрахунок доходу від реалізації послуг, враховуючи плановий обсяг реалізації послуг (людино-діб) та ціни за номери. Розрахунки проведені відповідно до сезонності.

Таблиця 3.2

**Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення
(проживання) готелю «Forester»**

Категорії і місткість номерного фонду	Плановий обсяг реалізації послуг, людино-днів				Ціна за номер за добу, грн			Дохід від реалізації послуг, тис. грн			
	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Апартаменти	1026	2700	1728	5451	1100	1450	1400	1 128	3 915	2 419	7462
Люкс	1368	3600	2304	7272	1400	1800	1700	1 915	6 480	3 917	12312
Напівлюкс студіо	532	2520	1344	4396	4900	5200	5000	2607	13 104	6 720	22431
Стандарт	988	3120	1872	5980	3400	3700	3600	3 359	11 544	6739	21642
Усього	3914	11940	7248	23102				9009	35043	19795	63847

Здійснено планування за іншими показниками:

1. Дохід закладів ресторанного господарства та торгівлі (товарооборот);
2. Доходи інших господарських підрозділів спеціального призначення залежно від типу готелю;
3. Інші операційні доходи.

Дані внесемо в таблицю 3.3

Таблиця 3.3

Прогнозування обсягів діяльності готелю «Forester» за центрами доходів

Показники	Міжсезоння, тис.грн	Високий сезон, тис.грн	Сезон, тис. грн	Разом за рік, тис.грн
Обсяг реалізації послуг засобу розміщення	3 950	11 950	7 350	23 250
Обсяг реалізації послуг з організації харчування:	950	1969	1 520	4 439
• обід (30%)	276	585	530	1 391
• вечеря (35%)	325	688	550	1 563
• бар (35%)	345	690	498	1 533
Обсяг реалізації послуг івент-сервісу	520	625	370	1 515

Маючи всі ці дані, можна зробити узагальнення результатів всіх видів операційних доходів за всіма напрямками діяльності:

Таблиця 3.4

Планування обсягу операційних доходів готелю на рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	9 009	35 043	19 795	63 847
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	920	1 949	1 420	4 289
Обсяг реалізації послуг івент-сервісу	498	624	365	1 487
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	10 427	37 616	21 580	69 623
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн	3 324	5 380	3 774	12 478
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	13 751	42 996	25 354	82 101

Структура інвестиційного капіталу(кошторис).

Для виконання розрахунків витрат було оцінено вартість необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів: будівлі, споруди визначаються як загальні капітальні витрати на будівництво; машини, обладнання, транспортні засоби, меблі; інші, визначалися у розрахунку 5–10% вартості капітальних витрат на будівництво.

Джерелом інформації є «прайс-листи» підприємств із продажу обладнання та оснащення для готелів, ЗРГ, структурних підрозділів, що потребують спеціального устаткування.

Таблиця 3.5

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

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	Готелю	Закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1. Будівлі	130 370	10 450	9 230	150 050
2. Споруди	2350	-	2300	4650
3. Передавальні пристрої (ліфт, каналізація, водопровід, кабелі електропостачання та Інтернет-кабелі)	1060	84	59	1203
4. Машини та обладнання, у тому числі	1450	955	690	3095
5. Транспортні засоби	-	-	-	-
6. Інструменти, прилади, інвентар	4090	1500	1000	6590
7. Меблі	1706	1624	1018	5248
8. Інші	2035	845	1024	3904
9. Непередбачувані витрати (20%)	8470	995	658	34 948
Разом				209 688

Обґрунтовуючи економічні параметри створення готелю, розроблені планові показники поточних витрат діяльності. Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності закладу. Тому важливим є розрахунок інвентарю та МШП:

Таблиця 3.6

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на плановий рік

Назва	К-ть місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	В-ть одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис.грн
Постільна білизна	187	3	561	1110	662, 71
Рушники, у тому числі					
Розмір 70x140	200	3	601	162	97, 36
Розмір 50x90	200	3	601	92	52, 3
Розмір 40x40	200	3	601	20	12, 02
Халати	200	2	465	503	233, 90
Капці	200	2	465	18	8, 37
Порцеляновий посуд	80	3	240	4000	960
Столові набори	80	2	160	400	64
Скляний посуд	257	4	1028	67	68, 87
Інший посуд	80	2	160	170	27, 2
Серветки для закладів ресторанного господарства	80	3	240	60	14, 4
Скатертини для столів	80	3	210	140	29, 4
Тенісні ракетки	10	2	20	949	18,98
Тенісний м'яч	10	12	100	44	4,4
Рибальська вудка	10	3	30	544	16,3
Разом			5482	8279	2270,21

Значною статтею поточних витрат є витрати на оплату праці персоналу, що включають основну й додаткову заробітну плату (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

План з праці готелю на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	170
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, осіб	30
основний операційний персонал, осіб	79
допоміжний персонал, осіб	61
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	22243
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	7236

Показники	У розрахунку на плановий рік
основний операційний персонал, тис. грн	8172
допоміжний персонал, тис. грн	7195
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	1132
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	421
основний операційний персонал, тис. грн	421
допоміжний персонал, тис. грн	290
Фонд оплати праці, усього, тис. грн	23375
у тому числі:	
адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	7657
основний операційний персонал, тис. грн	8593
допоміжний персонал, тис. грн	7125
Структура фонду оплати праці:	100%
– основна заробітна плата, %	95%
– додаткова заробітна плата, %	5%

Розрахуємо також суму операційних доходів проєктованого готелю:

Таблиця 3.7

Розрахунок цільового прибутку готелю на плановий рік

№	Показники	Алгоритм розрахунку	20.. рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	Сума запланованих витрат, виходячи із вище запланованих	82 101
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7-15%	15%
3	Цільовий прибуток, тис. грн	рядок 1 · рядок 2 / 100	22315,1

Отримані дані є базою для визначення інвестиційної доцільності впровадження та реалізації проєкту готелю.

3.2. Термін окупності проєкту. Ризики проєкту

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховують через їх рівень у доходах від операційної діяльності. Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення готелю:

Таблиця 3.8

**Планування основних результатів діяльності готелю на перші
одинадцять років після введення в експлуатацію (приклад розрахунків)**

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток тис. грн
	тис. грн	Середньорічні темпи зростання, %	тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	82 101	0	42925,1	52,3	13381,4	25 795	21 151,5
2-й	80 900	-1,87	40916	50,6	13350,9	26 633	21 839,1
3-й	79 702	-1,9	40315	50,6	13309,8	26 077	21 383,3
4-й	81 269	2,5	40249,3	49,5	13267,6	27 752	22 756,7
5-й	82 342	1,7	40638	49,4	13265	28 439	23 320
6-й	83 465	1,7	42926,1	51,4	13254,7	27 284	22 373
7-й	84 254	1,2	42794,6	50,8	13265,6	28 194	23 118,9
8-й	84 969	1,08	41865,8	49,3	13153,6	29 950	24 558,6
9-й	86 035	1,59	41107,4	47,8	13113,3	31 814	26 087,7
10-й	86 885	1,25	41498,7	47,8	13116,3	32 270	26 461,4
11-й	87 506	0,9	41255,5	47,1	13031,7	33 219	27 239,4
Разом	919 428	-	456491,5	-	145509,9	317 427	260 289,8

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

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

Чистий приведений дохід дає змогу 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

Припустимо, що дисконтна ставка характеризує рівень інфляції і становить у середньому на рік 50% ($i = 0,5$).

Таблиця 3.9

**Розрахунок чистого приведеного доходу готелю
за інвестиційним проектом, тис. грн**

Рік	Капітальні витрати за проектом за роками, ІВ	Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування, ЧПІ	Чистий приведений дохід, ЧПД	
			$4 = \text{гр. 3} / (1 + i)^t$	$5 = 3 - 2$
1	209 688	30 921,2	20614,1	-178 766,8
2	-	31 608,8	14048,4	-147 158,0
3	-	31 153,0	9230,5	-116 005,0
4	-	32 526,4	6425,0	-83 478,6
5	-	33 089,7	4357,5	-50 388,9
6	-	32 142,7	2821,9	-18 246,2
7	-	32 888,6	1924,9	+14 642,4
РАЗОМ	209 688	224 330,4	59 422,2	14 642,4

Кумулятивний грошовий потік упродовж 7 років експлуатації проекту становив 224 330,4 тис. грн. Він складається з прибутку та суми амортизації, що накопичені за 7 років експлуатації готелю.

Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 209 688 тис. грн, що на 14 642,4 менше за кумулятивний грошовий потік. Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення готелю можуть бути окуплені за період до 7 років експлуатації.

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дає змогу зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Показник «індекс дохідності» можна використати як критерій під час прийняття інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо значення індексу дохідності менше або дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не варто реалізовувати у зв'язку з тим, що він не даватиме додаткових інвестиційних доходів. Таким чином, для реалізації можна прийняти лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю.

Індекс дохідності дорівнює 1,08 що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 8%:

$$ID = 226\,658,7 / 78528 = 1,08 \quad (3.1)$$

Тож, інвестиційний проект готелю можна реалізувати, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

В нашому проекті середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту дорівнює:

$$ЧП = 224\,330,4 / 7 \text{ років} = 32047,2 \text{ тис. грн.} \quad (3.2)$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = (32047,2 / 209688) \cdot 100\% = 15,2 (\%). \quad (3.3)$$

Період окупності – один із найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту.

Згідно всіх розрахунків період окупності проекту готельно-ресторанного комплексу, тобто час, необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дасть змогу окупити всі капітальні витрати, становить **6,54** років ($ПО = 209688 / (224\,330,4/7)$).

Проаналізувавши діяльність нашого підприємства ми можемо сформулювати ряд ризиків і запропонувати міри по їх зниженню:

- Політичні ризики: пов'язані з нестабільністю господарської, податкової, банківської політики держави, відсутність державної підтримки.
- Юридичні ризики: пов'язані з недосконалістю законодавства, нечіткістю оформлення документів, неясністю судових рішень у випадку протиріччя між власниками, затягування термінів підрядчиками.
- Технічні ризики: пов'язані з складністю проведених робіт, відсутністю на даний час технічного проекту.
- Виробничі ризики: пов'язані з можливістю затримки введення в експлуатацію нового технологічного обладнання і недостатньо висока якість наданих послуг.

— Внутрішній соціально-психологічний ризик: соціальна напруга в колективі, дефіцит кваліфікованих кадрів, наявність деструктивної позиції.

— Маркетингові ризики: пов'язані з можливістю затримки виходу на ринок неправильним (без врахування потреб ринку) вибором послуг, помилковим вибором маркетингової стратегії, помилками в ціновій політиці.

— Фінансові ризики: пов'язані в першу чергу з забезпеченням доходів, що планується отримати від проведення рекламної компанії, а також з отриманням інвестицій.

Пропоновані заходи дозволяють ідентифікувати ризики та розробляти тактики та стратегії антикризового управління.

ВИСНОВКИ

Наукове обґрунтування проекту еко-готелю у м. Вишгороді дозволяє сформулювати наступні висновки:

1. Обране концептуальне рішення та локація готелю, його функціональні характеристики, вибраний стиль сервісної концепції та приналежність до організаційного дизайну характеризують рішення, прийняті на основі аналізу готельного ринку м. Вишгород, його конкурентного середовища.
2. Проводячи бізнес-аналіз, ми можемо зробити такі висновки, по цілям які були встановлені: виконувати в приналежності до стилю та концепції еко, в зв'язку з цим було обране місце за містом, ближче до природних заказників та відкритого лісу; виявити найближчих конкурентів по локації та схожості надання послуг; визначити основні цілі готелю; з'ясувати функціональні характеристики; обрати сервісну концепцію готелю; виділити організаційний дизайн та його особливості, які будуть виокремлюватися.
3. У другому розділі було створено архітектурний та інтер'єрний дизайн: обрано відповідний дизайн в стилі еко, використання натуральних матеріалів від покриття підлоги до аксесуарів та меблів, особливості організації внутрішнього простору готелю, а саме: фірмовий стиль, меблі в інтер'єрі, колористична композиція, світлова архітектура, декоративно-прикладне мистецтво.
4. В третьому розділі ми розглянули інвестиційну пропозицію проекту. Прорахувавши цінову політику готелю на послуги проживання та додаткові послуги, послуги склад і первісну вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів, план праці готелю, спланували планову окупність готелю. Було також ідентифіковано ризики проекту.
5. Зроблено висновки про інвестиційну ефективність та доцільність інвестування в проект еко-готелів, виходячи з прорахування прибутковості готелю з ризиками та непередбачуваними ситуаціями. Так, індекс дохідності дорівнює 1,08, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку

за проект над капітальними витратами на його здійснення на 8%. Рівень рентабельності інвестиційного проекту складає 15,2%, що відповідає середньогалузевому показнику. Згідно всіх розрахунків період окупності проекту готельно-ресторанного комплексу, тобто час, необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дасть змогу окупити всі капітальні витрати, становить 6,54 років

б. Щодо ідентифікації ризиків та заходів по усуненню їх впливу, слід зазначити наступні напрями: політичні ризики: пов'язані з нестабільністю господарської, податкової, банківської політики держави, відсутність державної підтримки; юридичні ризики: пов'язані з недосконалістю законодавства, не чіткістю оформлення документів, неясністю судових рішень у випадку протиріччя між власниками, затягування термінів підрядчиками; технічні ризики: пов'язані з складністю проведених робіт, відсутністю на даний час технічного проекту; виробничі ризики: пов'язані з можливістю затримки введення в експлуатацію нового технологічного обладнання і недостатньо висока якість наданих послуг; внутрішній соціально-психологічний ризик: соціальна напруга в колективі, дефіцит кваліфікованих кадрів, наявність деструктивної позиції; маркетингові ризики: пов'язані з можливістю затримки виходу на ринок неправильним (без врахування потреб ринку) вибором послуг, помилковим вибором маркетингової стратегії, помилками в ціновій політиці; фінансові ризики: пов'язані в першу чергу з забезпеченням доходів, що планується отримати від проведення рекламної компанії, а також з отриманням інвестицій.

Таким чином, обґрунтування основних аспектів по реалізації проекту показало доцільність реалізації концепції еко-готелю у м. Вишгороді

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

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 дозвіллієві 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. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
12. ВБН В 2.5-78.11.01-2003. Системи сигналізації охоронного призначення.
13. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
14. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
15. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
16. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
17. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
18. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та

визначення.

19. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.
20. Методичні рекомендації по формуванню собівартості продукції, робіт, послуг у промисловості : затв. Наказом Державного комітету промислової політики України 02.02.01 р.№47.
21. 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.
22. Законодавство України про охорону праці : зб. нормат. док. : у 3-х т. — К. : Основа, 2006 р.
23. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. — Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. — 312 с.
24. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. — 2-ге вид., виправл. і доповн. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. — 412 с.
25. <https://www.booking.com> Сайт Booking
26. <https://www.opera-hotel.com/uk> Сайт готелю «Опера»
27. ISO 14001:2004 «Системи екологічного менеджменту»
28. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/18780?locale=ru> /
Перспективи розвитку еко-готелів в Україні
29. ISO 14001:2004 «Системи екологічного менеджменту».
30. ISO DIS15985; ASTM D 5511-02 «Стандарти для визначення здатності пластикових пакувальних матеріалів до біологічного розкладання»
31. <http://www.pineapplehospitality.net/>

ДОДАТКИ

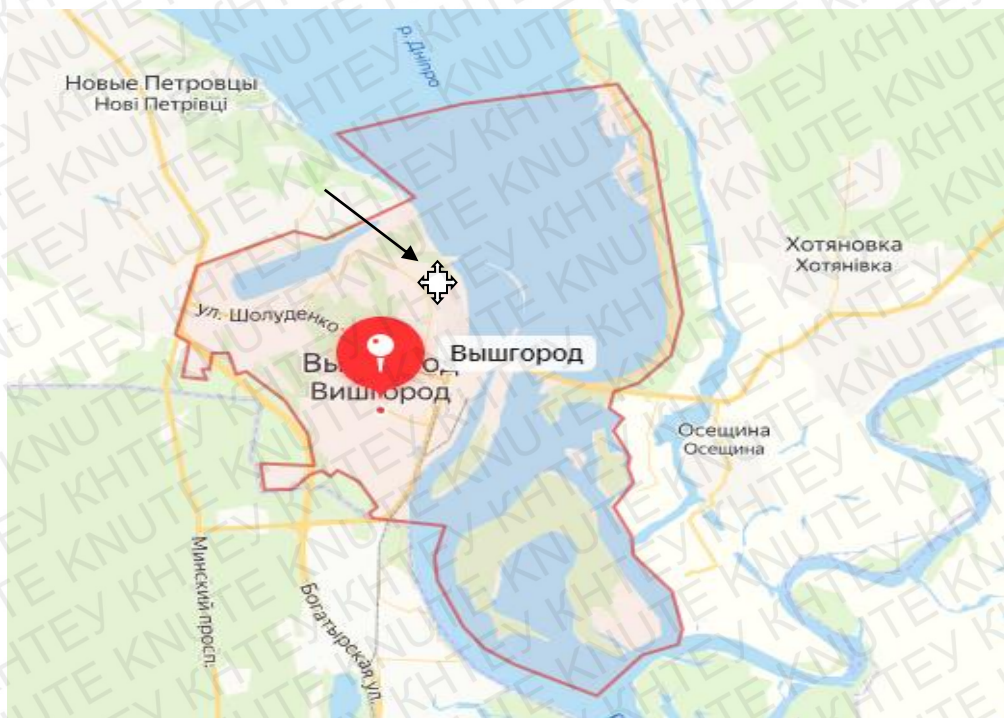
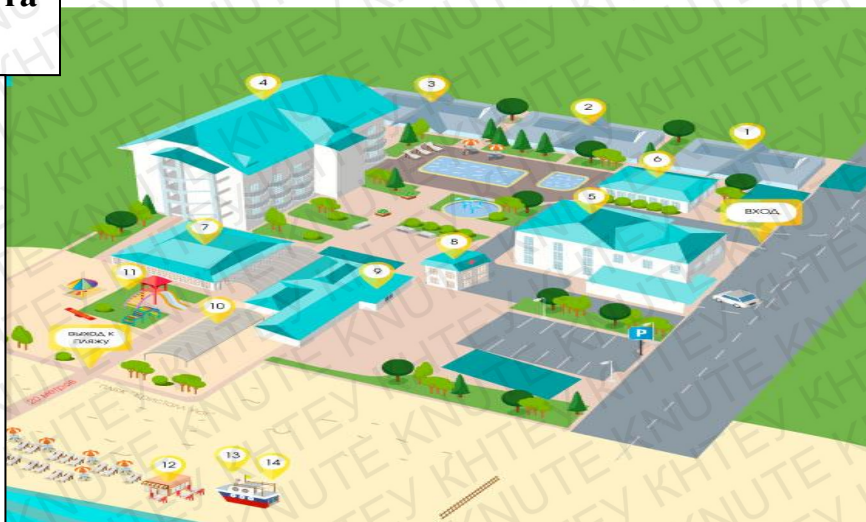


Рис. 1 Розміщення території на карті

**План-схема готелю 5* та
прилегла територія**

- 1,2,3 - прилеглі корпуси готелю
- 4 - корпус готелю
- 5 - конгрес центр
- 6 - тренажерний зал
- 7 - підземний паркінг
- 8 - медичний пункт
- 9 - охорона
- 10 - місце для зберігання інвентарю
- 11 - дитячий майданчик
- 12-14- місце берегової

**Рис. В.2. План території**

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

ДОДАТОК Г

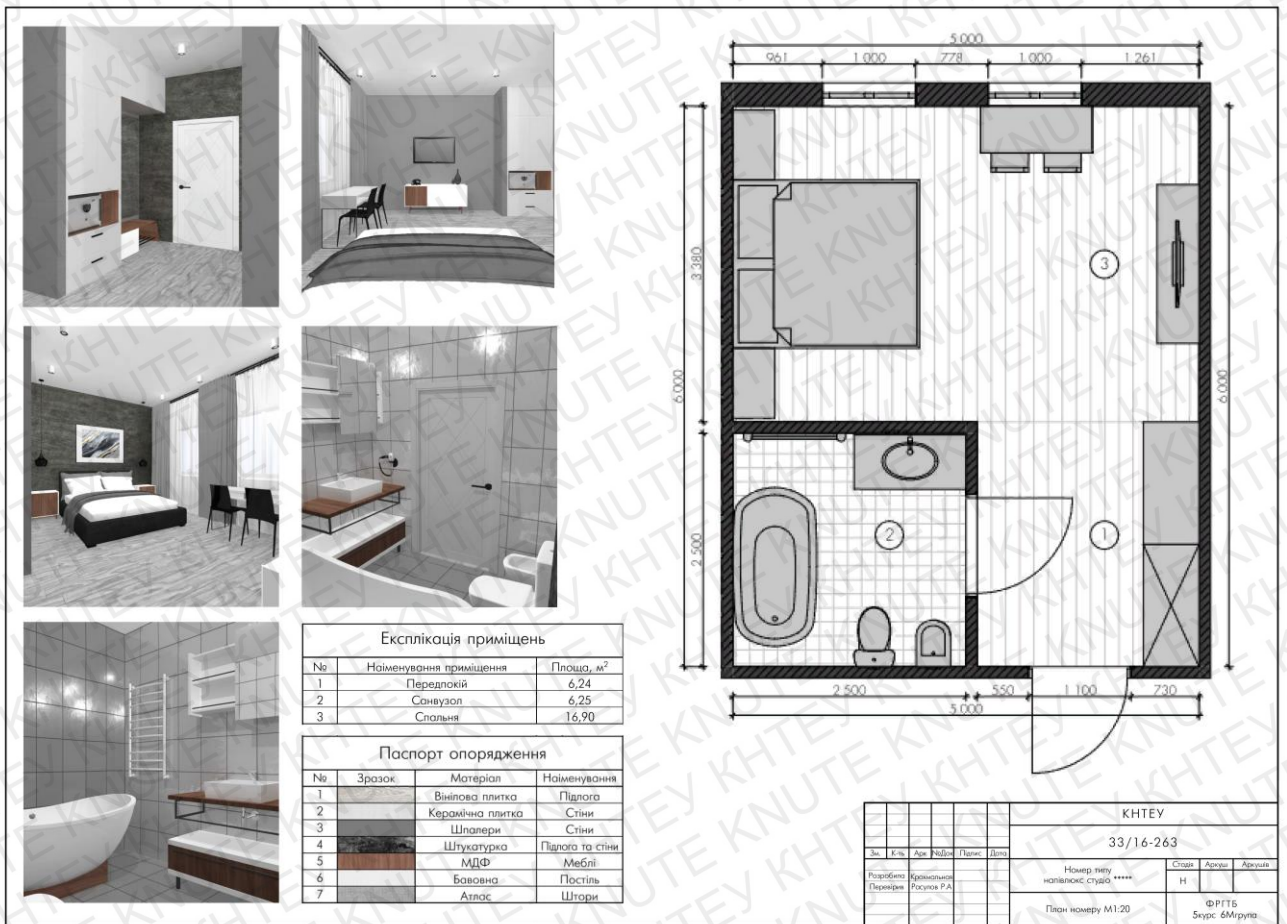


Рис. 3 План номеру готелю