

**Київський національний торговельно-економічний університет**  
**Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

# **ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**

**на тему:**

## **ПРОЄКТ БУТІК-ГОТЕЛЮ В МІСТІ КИЄВІ**

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

Опанасенко  
Слизовети Юріївни

---

*підпис студента*

Науковий керівник  
к.е.н., доц.

---

*підпис керівника*

Ткачук Тетяна  
Михайлівна

Науковий консультант:

Дизайн готелю  
к.т.н., доц.

---

*підпис консультанта*

Заварзін Олег  
Олександрович

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

---

*підпис гаранта*

Ведмідь Надія  
Іванівна

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

*Опанасенко Єлизаветі Юріївні*

*(прізвище, ім'я, по батькові)*

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект бутик-готелю в місті Києві

Затверджена наказом ректора від “29” 12 2020 р. № 3954

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

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

*Мета* випускного кваліфікаційного проекту – 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 проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Заварзін Олег Олександрович		

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

Список використаних джерел

Додатки

## 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.	29.12.2020 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	02.01.2021 р.- 11.05.2021 р.	10.05.2021 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.	10.09.2021 р.
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 кафедру</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>	<i>Відповідно до розкладу</i>

7. Дата видачі завдання: 12.11.2020 р.

8. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Ткачук Т.М.  
(прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої програми

Ведмідь Н.І.  
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент

Опанасенко Є.Ю.  
(прізвище, ініціали, підпис)

## 11. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту.

Випускний кваліфікаційний проект Опанасенко Є.Ю. виконано у повному обсязі та відповідно до графіку навчального процесу на належному науковому рівні. Студенткою обґрунтовано актуальність, мету, завдання, об'єкт та предмет дослідження.

У першому розділі обґрунтовано концепцію проектування бутік-готелю та визначено його локацію. Студенткою здійснено детальний аналіз конкурентного середовища, розраховано кількісні показники номерного фонду та приміщень для надання додаткових послуг. У другому розділі здобувачем вищої освіти розроблено дизайнерські рішення проєктованого бутік-готелю. Третій розділ присвячений економічному обґрунтуванню доцільності проектування обраного об'єкта дослідження.

Випускний кваліфікаційний проект Опанасенко Є.Ю. є самостійною завершеною науковою працею, що за сутністю та формальними вимогами відповідає роботам такого рівня. Має наукове значення та практичну значимість і може бути рекомендована до захисту в ЕК.

Випускний кваліфікаційний проект студентки Опанасенко Є.Ю. перевірено у системі Unicheck (ID 1009443640) та надано відповідні рекомендації.

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

(підпис, дата)

Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента Опанасенко Є.Ю.

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Ведмідь Н.І.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ \_\_\_\_\_ ”

2021р.

## ЗМІСТ

ВСТУП (інвестиційна ідея проекту).....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	9
1.1. Концептуальне рішення. Локація.....	9
1.2. Функціональні характеристики.....	23
1.3. Сервісна концепція.....	30
1.4. Організаційний дизайн.....	36
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН.....	41
2.1. Екстер'єр та інтер'єр.....	41
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю.....	50
(або на вибір студента – торговельної зали закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи, приміщень готелю)	
РОЗДІЛ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ.....	53
3.1. Цінова політика. Фінансові результати проекту.....	53
3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту.....	66
ВИСНОВКИ.....	73
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	77
ДОДАТКИ.....	81

## ВСТУП

**Актуальність теми.** В умовах пандемічних викликів COVID-19 підприємства готельного бізнесу вимушені здійснювати пошук інноваційних механізмів свого подальшого функціонування та конкурентоспроможного розвитку. Такими механізмами є адаптовані до умов ринку готельні продукти та послуги, актуальні пропозиції, ефективна маркетингова реклама та нові концептуальні рішення проектування засобів розміщення із застосуванням креативних та нестандартних пропозицій щодо організації інтер'єру та екстер'єру будівлі. Відповідно до вищезначеного, запропоновано розробити проект чотиризіркового бутік-готелю у місті Києві.

*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.

**Завданнями** даного дослідження є:

- вивчення та врахування особливостей проектування бутік-готелю;
- моніторинг та визначення актуального сегменту споживачів для проєктованого бутік-готелю;
- визначення особливостей організації груп приміщень у чотиризіркових готелях;
- розробка додаткових послуг з урахуванням особливостей бутік-готелю;
- розробка архітектурних рішень та дизайну готелю;
- оцінка інвестиційної привабливості готельного підприємства.

*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.

**Методи дослідження**, які було застосовано при створенні проєкту: емпіричний метод пізнання, абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення і формулювання висновків), ситуаційний аналіз, метод середніх, абсолютних і відносних величин, порівняння, графічний, економіко-статистичний та ін.

**Інформаційну базу** склали нормативно-правові акти України, наукові публікації вітчизняних і зарубіжних вчених, матеріали наукових конференцій, Інтернет-ресурси, інформація Всесвітньої туристичної організації, статистичні дані.

**Публікації.** За результатами проведеного наукового дослідження було опубліковано наукову статтю у збірнику наукових праць студентів КНТЕУ, 2021 р. (дод. А).

**Структура проекту та обсяг проекту.** Проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел і додатків. Загальний обсяг роботи становить 90 сторінок.



## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

### *1.1. Концептуальне рішення. Локація*

Київ – столиця України, одне з найбільших і найстаріших міст Європи. Політичний, соціально-економічний, транспортний та освітньо-науковий центр країни [51]. В Україні знаходяться всесвітньо відомі пам'ятки: Софійський собор, Андріївська церква, Києво-Печерська лавра, Києво-Могилянська академія – найдавніший університет Східної Європи.

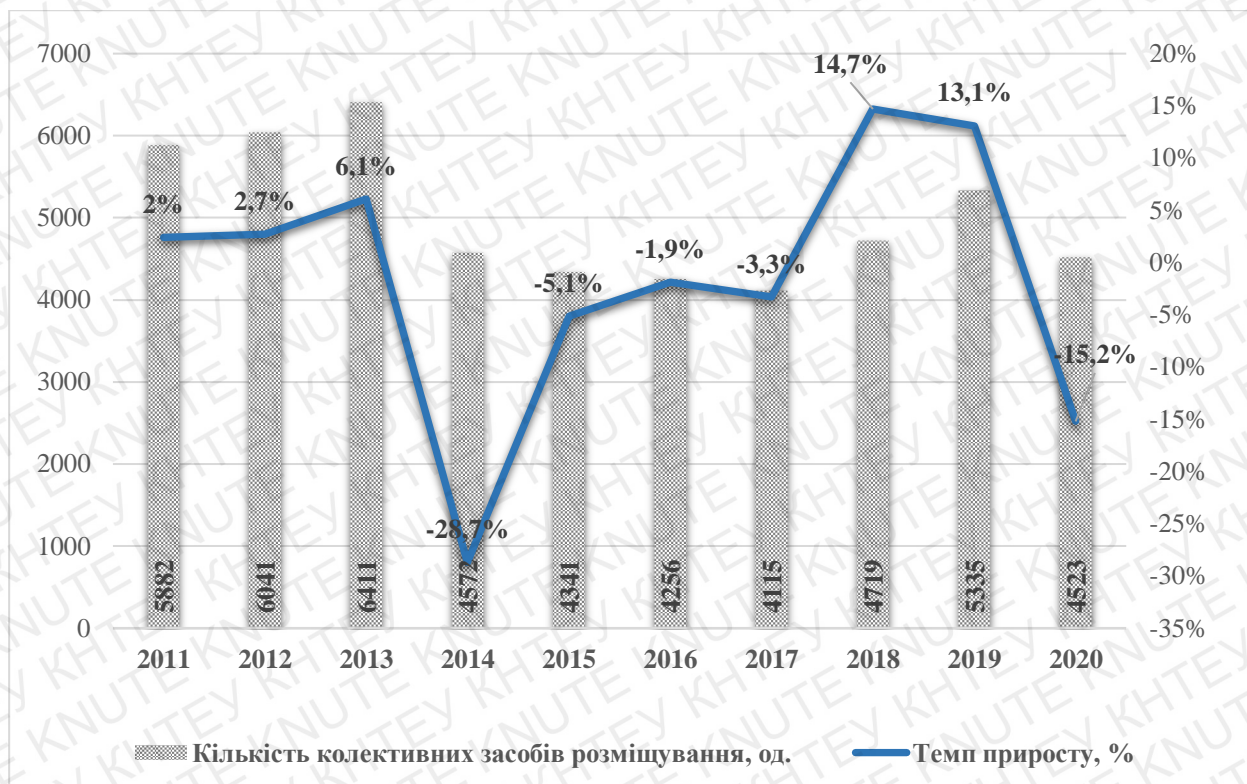
Києво-Печерська Лавра входить в історію як центр культури та релігії Східної Європи. Києво-Печерську Лавру та Софійський Кафедральний собор було внесено в список пам'яток світової спадщини ЮНЕСКО.

В Києві розташовано багато музеїв, пам'яток архітектури та культури, мистецьких об'єктів, парків, а також ряд бізнес-центрів, які можуть привабити своїми заходами туристів.

Щорічно Київ приймає мільйони гостей з усього світу. За даними Державної прикордонної служби України та Департаменту управління з питань туризму та промоцій Київської міської держадміністрації, за 9 місяців 2019 року Київ відвідало 1 мільйон 550 тисяч 300 іноземних туристів, що на 22,5% менше, ніж у 2018 році (2 млн осіб) та на 26,6 % більше, ніж за аналогічний період 2017 року (1,2 млн осіб). Що ж до внутрішніх туристів, то, за експертними підрахунками, Київ відвідало близько 2 мільйонів осіб [49-51].

Для проектування суб'єкта готельного бізнесу доцільно здійснити моніторинг стану та розвитку ринку готельних послуг в Україні (рис.1.1).

Таким чином, за останні десять років готельний ринок перебував у стані стрімкого динамічного зростання та занепаду. Вперше вагомий спад розвитку суб'єктів готельного бізнесу відбувся у 2014 році внаслідок нестабільного економічного та політичного стану в Україні та подальшого розвитку воєнних дій на її території.



**Рис. 1.1. Кількість колективних засобів розміщування на території України у 2011-2020 рр.\***

\* - без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м.Севастополя та частини тимчасово окупованих територій у Донецькій та Луганській областях./

*Джерело: побудовано автором на основі [44].*

Кількість колективних засобів розміщування зменшилась на 28,7% порівняно з 2013 роком. У період 2014-2017 рр. тенденція зменшення кількості закладів готельного бізнесу продовжилась, але у 2018 році їх кількість становила 4719 од., що на 14,7% більше, ніж у 2017 році. Разом з тим, аналізуючи статистичні дані стану ринку готельних послуг у 2020 році, спостерігаємо катастрофічний спад розвитку підприємств на 15,2% порівняно з попереднім періодом, що зумовлено, у першу чергу, негативним впливом світової пандемії COVID-19. До наслідків пандемії підприємства готельного бізнесу виявились не готові, а тому більшість з них частково або повністю перестали функціонувати ще під час першої хвилі.

Доцільно проаналізувати динаміку розвитку закладів готельного бізнесу міста Києва за районним поділом.

При проведенні аналізу територіальних відмінностей готельного господарства м. Києва у розрізі районів визначено, що лідерами є:

- 1) за кількістю закладів (юр. осіб) - Шевченківський, Печерський, Солом'янський, Дніпровський, Голосіївський райони м. Києва;
- 2) за кількістю номерного фонду – Шевченківський, Печерський, Подільський, Оболонський;
- 3) за тривалістю перебування у готелі (людино/діб) – Шевченківський, Печерський, Подільський, Голосіївський, Оболонський [49-51].

Отже, можна констатувати, що безумовними лідерами у сфері готельного бізнесу за вищезазначеними критеріями є Шевченківський та Печерський райони м. Києва.

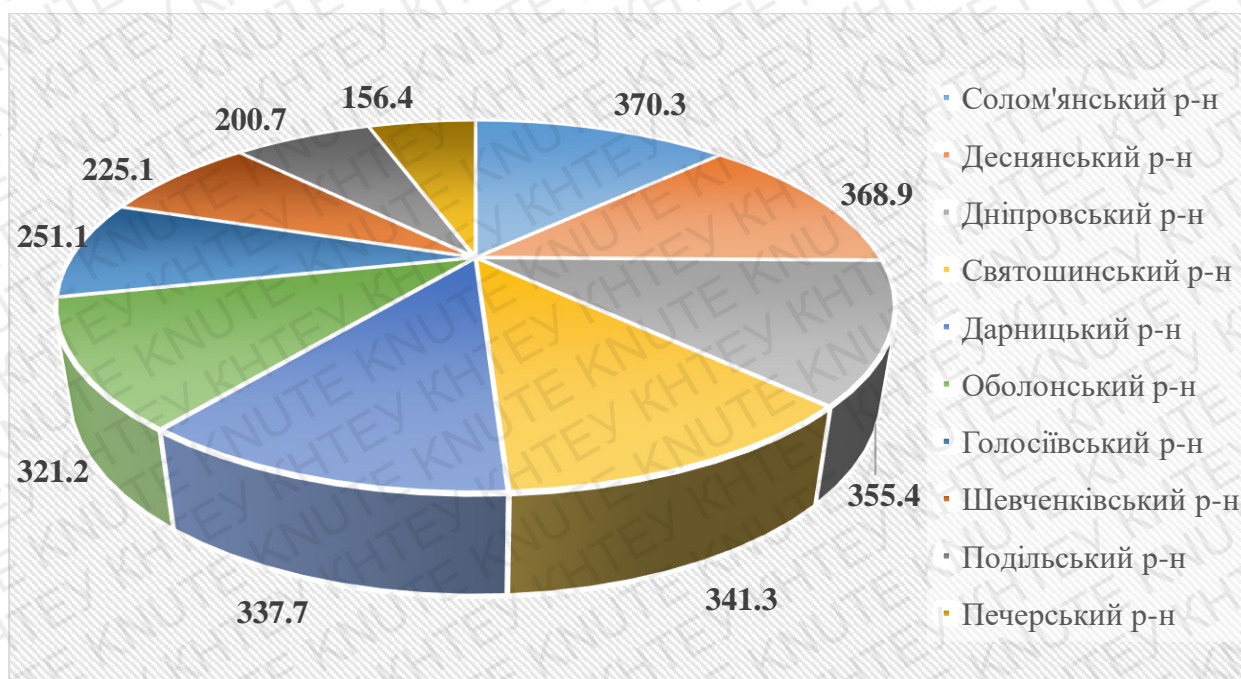
Сучасні зовнішні умови функціонування ринку готельних послуг призвели до пошуку нових концептів, форматів закладів та задоволення нових потреб споживачів, що і обувило актуальність проектування бутік-готелю.

Обґрунтовуючи локацію для проектного бутік-готелю, варто враховувати, що обрання вигідного місця для розташування закладу є важливим критерієм успіху для організації готельного бізнесу. Цей аспект можна віднести практично до всіх форматів закладів готельного господарства, незалежно від цінової категорії. Разом з тим, критерії вибору місця будуть відрізнятися для різних типів готелів.

У нашому випадку, обираючи локацію для проектного бутік-готелю варто врахувати, що воно має знаходитися в місцях формування значних потоків потенційних відвідувачів: близько виходів з метро, транспортних вузлів, прохідних вулиць і аналогічних приміщень. Важливими критеріями успіху для відкриття проектного готелю є вибір локації у районі міста, який знаходитиметься на перетині центральних вулиць, матиме достатню густоту населення, забезпечуватиме відносну близькість та доступ до зручної транспортної розв'язки, передбачатиме актуальність відвідування іноземними туристами та гостями міста.

За результатами моніторингу офіційної статистичної інформації визначено, що загальна кількість підприємств у місті Києві у 2020 році становить 101249 од. (без урахування результатів діяльності банків та бюджетних установ), найбільша кількість яких розташована у центральних районах міста, зокрема – Шевченківському (20203 од.), Печерському (18240 од.) та Голосіївському (11690 од.). Варто зазначити, що 2,1% від загальної кількості підприємств у місті Києві становлять заклади тимчасового розміщування й організації харчування [22, 44].

Для вибору конкретного місця локації проєктованого закладу доцільно навести розподіл чисельності населення за районами м. Києва (рис. 1.2).



**Рис. 1.2. Статистика чисельності населення м. Києва за районами у 2019 р.**

*Джерело: складено автором на основі даних [44].*

На підставі вищезазначених результатів досліджень доцільно обрати Печерський район як потенційне місце розташування проєктованого бутік-готелю.

Печерський район — найменший за територією та населенням район міста Києва, розташований у центральній частині столиці на правому березі Дніпра, історичний і діловий центр [48-50]. Нарівні з пам'ятками архітектури, музеями

та парками тут зосереджена велика кількість скляних офісних будівель, бізнес-центрів, посольств та бутик-магазинів преміум сегменту.

Досліджуваний район займає площу 27 км<sup>2</sup>, на якій, станом на 2018 рік мешкало 158 584 тисяч киян [44].

Через даний район проходять маршрути різного громадського транспорту: станція метро «Кловська» та «Печерська», а також маршрутні автобуси та тролейбуси, що прямують по магістралі, яка безпосередньо з'єднує спальні райони міста і передмістя з центром.

Територія Печерського району займає 1955,48 га. На ній знаходяться:

- 9 площ – Арсенальна, Слави, Печерська, Лесі Українки, Великої Вітчизняної війни, Івана Франка, Палац спорту, Бессарабська, площа біля Маріїнського палацу;

- 6 бульварів - Лесі Українки, Дружби народів, М.Приймаченко, Липський, по вул. Басейній, по вул. Паркова дорога;

- 2 шосе - Залізничне, Набережне;

- 207 вулиць, узвозів, проїздів, площ, провулків;

- 26 скверів, 7 парків - Хрещатий парк, Міський сад, Маріїнський парк, парк Вічної Слави, парк Аскольдова могила, Наводницький парк, Печерський ландшафтний парк [49-51].

Крім того, на території Печерського району м. Києва розташовано багато пам'яток історії та культури. Серед них - 39 міжнародного значення, у т. ч. збудовані у XI - XII ст. Софіївський собор та комплекс споруд Києво-Печерського національного історико-культурного заповідника, які внесені до списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. До реєстру національного культурного надбання включено 380 пам'яток архітектури, 23 пам'ятки археології, 25 пам'яток історії і 9 пам'яток монументального мистецтва [36-38].

Місцями туристичної атракції в Печерському районі є такі пам'ятки історії та архітектури [49-51]:

- комплекс споруд Києво-Печерської лаври (XI–XVIII ст.);
- Видубицький монастир;

- фортеця Косий Капонір;
- Кловський та Маріїнський конгрес;
- будинок Кабінету Міністрів, Верховної Ради, Національного банку;
- будинок архітектора Городецького (відомий, як будинок з химерами).

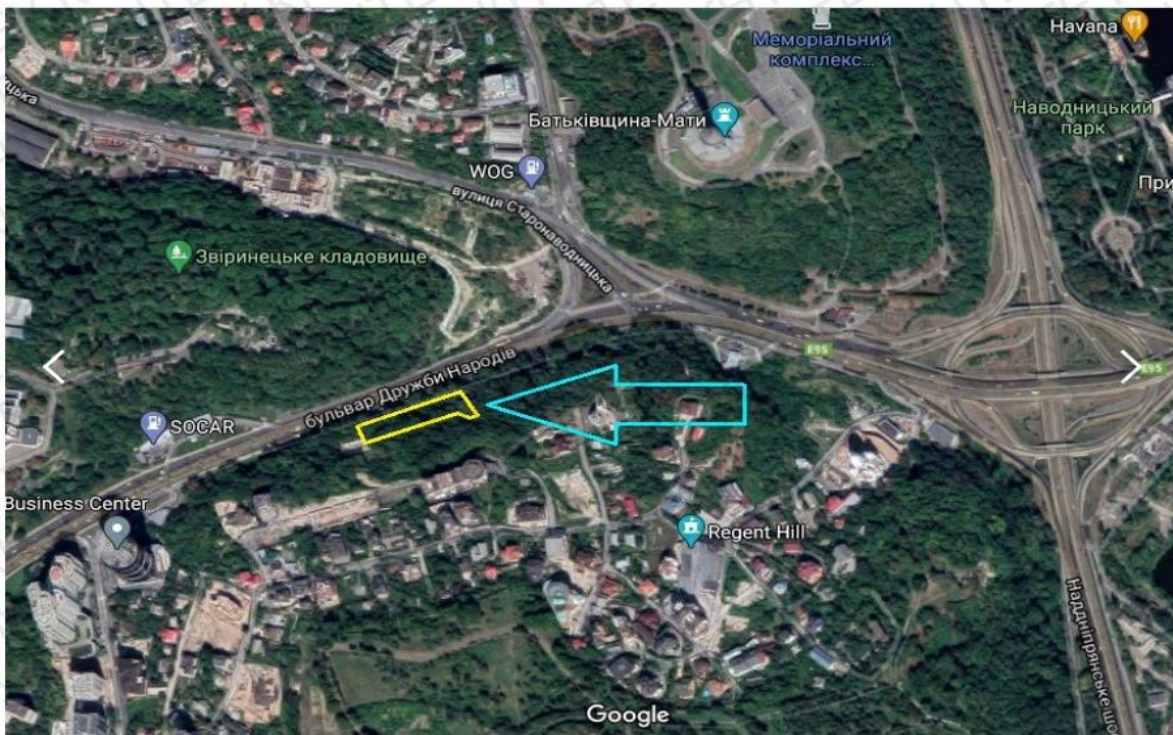
Станом на 2018 рік у районі зосереджена велика кількість готельних господарств (17 засобів розміщення) та закладів ресторанного господарства (247 підприємств) [44].

Печерський район відзначається насиченістю культурно-мистецькими закладами: український дім, конгрес дітей та юнацтва, центр культури, будинок офіцерів, дев'ять державних музеїв, 7 конгресів та будинків культури, два театри і три театри-студії, 7 кінотеатрів, центральний парк культури і відпочинку.

Враховуючи високу туристичну привабливість Печерського району та високий рівень ділової і туристичної активності в ньому, перспективним є створення в даній локації бутік-готелю категорії 4\*. Обрана категорійність проєктованого закладу готельного бізнесу зумовлена недостатньою заповнюваністю даної ніші на ринку України та її стійкості у непередбачуваних зовнішніх умовах функціонування (зокрема, пандемії COVID-19) [51].

Проєктований бутік-готель буде розташовано за адресою: бул. Дружби народів (рис. 1.3).

Для відображення концепції бутік-готелю запропоновано назву «AVTENT» - скорочена назва від поняття «автентичний» (справжній, оригінальний). Обраний неймінг готелю є достатньо влучним, адже у повній мірі відповідає екстер'єру та інтер'єру, а також загальним стилістичним рішенням проєктованого бутік-готелю.



**Рис.1.3. Місце розташування проектного бутік-готелю [52].**

Пропонований логотип проектного бутік-готелю «AVTENT» представлено на рисунку 1.4.



**AVTENT**  
all in your hand here

**Рис.1.4. Логотип та слоган проектного бутік-готелю «AVTENT»**

Доцільно проаналізувати конкурентне середовище проектного бутік-готелю у потенційному місці розташування. Функціональні особливості конкурентного середовища представлено у таблиці 1.1.

### Аналіз конкурентного середовища проєктованого бутік-готелю Печерського району м. Києва\*

№ п/п	Назва закладу розміщення, категорія	Адреса	Кількість номерів	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1.	Готель «VonApart»****	бульвар Дружби Народів, 14-16	37	Лобі-бар, конференц-зал на 25 місць, трансфер, пральня та хімчистка, послуги няні, перекладача, оренда ноутбуку, екскурсії, Wi-Fi, room-service.
2.	Готель «Twin Apart»***	бульвар Дружби Народів, 14-16	19	Конференц-зал на 25 осіб, організації бізнес-ланчів та кава-брейків, цілодобовий консьерж, екскурсії, лобі-бар, Wi-Fi, пральня, хімчистка, трансфер
3.	Готель «Дружба»***	бульвар Дружби Народів, 5	45	Конференц-зал місткістю до 30 осіб. номери різних категорій. фітнес-центр. бар, обмін валют. а також автостоянка та пральня, послуга Wakeup,
4.	Хостел «Yourhostel Friend»	бульвар Дружби Народів, 6, 18	4	Чотири кімнати на вибір: одна велика загальна кімната з балконом. розрахована на 8 чоловік: загальна кімната на 6 осіб: а також дві кімнати на 8 осіб — чоловіча і жіноча. У кожному житловому приміщенні встановлені двоярусні ліжка з ортопедичними матрацами. комплектом постільної білизни, а також рушниками. За бажанням, за окрему плату гість має можливість скористатися послугами пральні та придбати кімнатні тапочки.
5.	ГК «Предслава»*	вулиця Предславинськ а, 51	85	Робоча зона, загальна ванна кімната, холодильник, телевізор, телефон, безкоштовний Wi-Fi. конференц – зал, ресторан з українською та європейською кухнею. У кроковій доступності розташовано безліч пам'яток міста Києва, а також супермаркетів, ресторанів, піцерій і кафе.
6.	Бутік-готель «Французький квартал»	вулиця Джона Маккейна, 1Б	25	Кондиціонер, телевізор, безкоштовний Wi-Fi, платна автостоянка, наявні сімейні номери та номери для некурців, тераса, послуги бізнес-центру, щоденне прибирання, прасування та хімчистка одягу за окрему плату.
7.	Бутік готель «РОШЕ»**	Голосіївський проспект 30Б	15	Безкоштовний WI-FI, кава і чай в номері, пральна машина, пральня, послуга «Дзвінок-будильник», спільна ванна кімната для номерів економ. рум-сервіс, виклик таксі в готель, безкоштовний паркувальний майданчик.

\* здійснювався аналіз підприємств за аналогічним типом та тих, які розташовані у місцях, найближчих до місця розташування проєктованого бутік-готелю .

Джерело: систематизовано автором на основі [ 44,52].



Аналізуючи таблицю 1.1 робимо висновок, що неподалік проектного засобу розміщення функціонують хостели та апарт-готелі, їх місткість достатньо різноманітна. Крім того, функціонують 2 butik-готелі, але вони знаходяться на значній відстані від потенційного місця розташування проектного закладу. Щодо категорії комфорту, то працюють: 1 готель – 4\*, 2 готелі – 3\*, 1 готель – 2\*, 1 готель – 2\* та 2 готелі без категорії. Більшість проаналізованих підприємств пропонують послуги з оренди конференц-залу. Цінова політика в готельних підприємствах достатньо відрізняється, що зумовлено, у першу чергу, категорійністю готелю та пропонованими послугами. Найдорожчий ціновий сегмент на номерний фонд представлено в апарт-готелях VonApart та Twin Apart, які розташовані у безпосередній близькості до проектного butik-готелю та є прямими конкурентами.

Доцільно визначити основних конкурентів проектного готелю у місті Києві за типом підприємства: butik-готель. До них віднесемо: 11Mirrors Design Hotel, Theatre Boutique Apart-Hotel, MaNNA boutique hotel, Riviera House. Аналіз даних підприємств допоможе сформувати індивідуальний стиль проектного butik-готелю та визначити актуальний ціновий сегмент на послуги.

Для визначення конкурентних переваг готельних підприємств, які функціонують неподалік проектного готелю, проведемо порівняльний аналіз діяльності засобів розміщення за показниками, що характеризують підприємство і є вирішальними у виборі споживачем (табл. 1.2).

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

Проаналізувавши отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти мають досить сильні сторони в господарській діяльності та не позбавлені слабких сторін, які потрібно враховувати під час проектування готелю. Основним конкурентом проектного butik-готелю є апарт-готель Twin Apart.

*Таблиця 1.2*

## Результати експертної оцінки конкурентів проектного бутик-готелю «AVTENT» у Печерському районі

Показники	Назва готелю		
	VonApart	Тwin Apart	Французький квартал
Місце розташування	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	4
Якість обслуговування	5	5	3
Асортимент додаткових послуг	5	5	3
Рівень ресторанного обслуговування	4	5	4
Система бронювання	4	4	3
Вартість проживання, цінні знижки, система лояльності	4	4	4
Рівень безпеки туристів	5	5	5
<b>Середній бал</b>	<b>4,7</b>	<b>4,8</b>	<b>4,0</b>

Доцільно здійснити моніторинг потенційного сегменту споживачів проектного закладу готельного бізнесу. Варто зазначити перелік країн, громадяни яких в'їжджали в Україну через Київ у 2020 році: США – близько 26 тис. туристів; Ізраїль – 22 тис. туристів; Туреччина – 21 тис. туристів; Росія – 20 тис. туристів; Білорусь – 19 тис. Туристів; Німеччина – 19 тис. туристів; Саудівська Аравія – 14 тис. туристів. Саме остання категорія туристів змусила київські готелі змінюватися і адаптуватися під запити постояльців-мусульман (близько 6% туристичного потоку) [36, 38, 44].

Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити потенційних споживачів за результатами їх сегментації за психографічними, демографічними, поведінковими, географічними ознаками.

Для цього було проведено анкетування споживачів апартамент-готелю Twin Apart, який є прямим конкурентом проектного бутик-готелю (Додаток Б). Зокрема, споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мети поїздки, соціальної та статусної належності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування.

За результатами проведеного дослідження можемо визначити потенційного споживача проектного бутик-готелю «AVTENT»: це чоловік/жінка, з доходом від 15000 до 20000 грн. на одну особу, який подорожує декілька разів на місяць

та приїздить до Києва з пізнавальною та діловою метою. Споживач проєктованого готелю надає перевагу меню ресторану європейської кухні, оформлення інтер'єру готелю в індивідуальному стилі, серед додаткових послуг перевагу надано конференц-залу, СПА-салону, кінотеатру та диско-клубу.

Позиціонування майбутнього готельного підприємства «AVTENT» як бутик-готелю дозволить:

- проводити онлайн-бронювання номерів на сайті готелю та через мережі дистрибуції цілодобово;
- залучати туристів, за рахунок персоніфікованого та автентичного дизайну готелю, адже стиль кожного номеру буде оформлено відповідно до найкращих та оригінальних традицій різних країн світу (Антарктика, Зімбабве, Сейшельські острови тощо);
- впроваджувати інновації у готелі: контроль освітлення, клімату в номері за допомогою смартфона чи пульта, зарядка для електромобілів на території підприємства, використання інтерактивних дошок в конференц-залі, автоматизація готелю програмою «TravelLine» [40,41,].

Підприємство готельного господарства 4\* «AVTENT» відноситься до типу бутик-готель відповідно до національних та міжнародних стандартів - ДСТУ 4268:2004, ДСТУ 4269:2004; Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів та інших відповідних законів і нормативних актів [1-31].

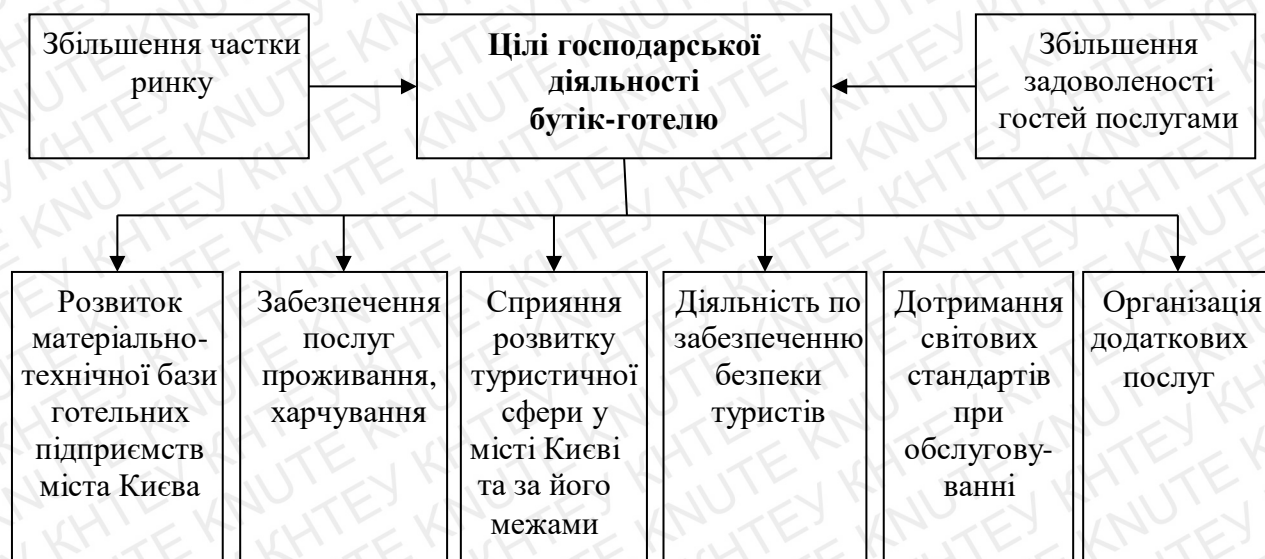
### ***Концептуальне рішення бутик-готелю «AVTENT»***

Реалізація розробленої концепції дозволить активізувати в'їзний туризм, сформувати конкурентоспроможні послуги з унікальним дизайном, підвищити інвестиційну привабливість столиці, збільшити надходження до місцевого бюджету, створити додаткові робочі місця [16].

**Місія бутик-готелю** – якісний та безпечний сервіс для кожного гостя.

**Мета господарської діяльності бутик-готелю** – надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, створення дієвої системи надання якісних

готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу. Цілі проєктованого бутік-готелю наведено на рисунку 1.5.



**Рис. 1.5. Цілі господарської діяльності бутік-готелю «AVTENT»**

*Джерело: систематизовано автором на основі [37].*

На підставі вищезазначеного, концептуальне рішення бутік-готелю 4\* «AVTENT» представлено у таблиці 1.3.

*Таблиця 1.3*

**Концептуальне рішення бутік-готелю «AVTENT»\*\*\*\***

Ознаки концепції	Характеристика ознак
<b>Характеристика місця розташування</b>	
Країна, місто розташування	Україна, місто Київ
Адміністративний район населеного пункту	Печерський район
Адреса розташування готелю	бул. Дружби народів
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, додаткові послуги
Тип підприємства	Бутік-готель
Категорія	4*
Кадровий склад	1. Генеральний директор 2. Менеджери підрозділів 3. Спеціалісти відділів 4. Обслуговуючий персонал 5. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Ділові туристи (внутрішні та іноземні)
<b>Розміщення</b>	
Вид	Готельне підприємство
Місткість	6 поверхів (37 номерів, 58 місць)

Категорії номерів	Номер для осіб з обмеженими можливостями	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	1	13	21	1	1
Дизайнерський стиль	Бохо (стиль кожного номеру буде оформлено відповідно до найкращих та оригінальних традицій різних країн світу)				
<b>Харчування</b>					
Тип закладів	Ресторан		Бар		
Організація харчування	Вільний вибір		Вільний вибір напоїв та закусок		
Кількість місць	50		10		
Режим роботи	7:00 – 23:00 (без вихідних)		12.00-00.00 (без вихідних)		
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами		Часткове обслуговування офіціантами		
Дизайнерський стиль	Лофт (з елементами декору в українському етнічному стилі)		Лофт (з елементами декору в українському етнічному стилі)		
<b>Бізнес-послуги</b>					
Тип	Конференц-зал		Зона коворкінгу		
Режим роботи	08:00 - 21:00		08:00 - 21:00		
Дизайнерський стиль	Модерн				
<b>Культурно-дозвілєві послуги</b>					
Тип	Дизайнерський стиль	Режим роботи			
Кінотеатр	Мінімалізм	12:00 – 23:00 (без вихідних)			
Диско клуб	Хай тек	22:00 – 04:00 (без вихідних)			
Ознаки концепції			Характеристика ознак		
<b>Побутове обслуговування</b>					
Тип	Пральня, хімчистка		Послуги перукаря		
Режим роботи	7:00 – 21:00 (без вихідних)		Під запит		
<b>Рекреаційні послуги</b>					
Тип	Режим роботи				
	СПА-салон (гідрованни, масаж, косметологія, галокамера)				
Режим роботи	09:00 - 21:00 (без вихідних)				
<b>Торгівля</b>					
Тип	Призначення	Режим роботи			
Бутік автентичних ювелірних прикрас	Реалізація автентичних ювелірних виробів	По годинах		По днях	
		09:00 - 20:00		(без вихідних)	

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

Основні дистанції до проєктованого бутік-готелю:

- відстань до аеропорту «Бориспіль» - 30,5 км;
- відстань до аеропорту «Київ» - 11 км;
- відстань до Центрального автовокзалу – 5,1 км;
- відстань до Центрального залізничного вокзалу – 7,9 км.

### *Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкта*

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

Дану форму було обрано для зручності подальшого надання послуг.

### *Послуги проживання*

До складу проектованого бутік-готелю буде входити житлова частина, представлена готелем 4\* на 37 номерів, із загальною місткістю – 58 місць.

### *Дизайнерське рішення приміщень готелю*

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – бохо.

Стиль обрано за такими критеріями:

- різноманітність поєднання різних текстур, матеріалів та оздоблення
- оригінальність та відповідність обраному концептуальному рішення за рахунок наявності вінтажних меблів, подушок, різних освітлювальних приладів і килимів, які, у свою чергу, розставлені і розкладені упереміш з різнокольоровими дрібничками і декоративними предметами з усіх куточків земної кулі;
- мінімалізм в приміщеннях (створення просторих світлих приміщень, з якомога більшою кількістю природнього світла);
- економічність (відносно не дорогі матеріали для оформлення приміщень, невисока матеріалоемність);
- функціональність і простота;

- затишна і домашня атмосфера в оригінальних традиціях різних країн світу (створена за допомогою використання автентичних та етнічних елементів декору) [41].

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

## ***1.2. Функціональні характеристики***

У функціональній організації butik-готелю приміщення приймально-вестибюльної групи розташовані на першому поверсі і прилягають до головного входу [18]. Дані приміщення є основними в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження у гостей про засіб розміщення.

Відповідно до принципів формування функціонального зонування приймально-вестибюльної групи приміщень butik-готелю «AVTENT» передбачено: зону вестибюля, зону вертикальних комунікацій, зону роботи персоналу, зону відпочинку, зону спортивно-оздоровчого призначення та ресторан.

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

При вестибюлі, в глибині приміщення, розміщене бюро обміну валют та сейфова. Розташування гардероба зручне, легко помітне – одразу при вході. При цьому, він виділяється у структурі приміщень вестибюля та не привертає до себе особливої уваги. Зона відпочинку в проєктованому готелі забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання та знаходиться перед стійкою рецепції. Також, вона підходить для зустрічі гостей і відвідувачів готелю «AVTENT». Людські потоки та їх направлення коректується за допомогою меблів. Таким чином, стільці, журнальні столики та дивани ділять вестибюль на частини, тим самим лімітуючи та направляючи рух гостей по приміщенню [37].

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

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи проєктованого butik-готелю наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

**Площа приймально-вестибюльної групи приміщень butik-готелю  
«AVTENT»\*\*\*\***

Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>	Примітка
Вестибюль	65	
Бюро прийому та реєстрації	7,5	При вестибюлі
Бюро бронювання	8	При вестибюлі
Гардероб	6	При вестибюлі
Кімната чергового персоналу	8	1 кімната
Службовий санітарно-технічний блок	6	Санвузол, духова
Кімната чергового адміністратора	8	
Приміщення носильників	8	Поблизу головного входу
Камера схову	8	
Сейфова	4	При кімнаті чергового персоналу
Приміщення охорони	5,5	
Приміщення посылних	4	
Медпункт	6	
Комора прибирального інвентарю	5	
Пункт обміну валют	4	При вестибюлі
Санвузол жіночий/ чоловічий	12	
Санвузол для осіб з обмеженими можливостями	8	
<b>РАЗОМ</b>	<b>173</b>	

Площа приймально-вестибюльної групи приміщень butik-готелю «AVTENT» склала 173 м<sup>2</sup>. Вестибюль виконаний у стилі лофт з елементами декору в українському етнічному стилі, у світло-сірих тонах та підлогою світло-коричневого кольору. Вестибюль облаштований бежево-сірим настінним покриттям, картинами та вазами з зеленими рослинами, м'якими меблями, журнальними столиками. Зона рецепції у вестибюлі виконана у формі прямокутника.



У проектованому бутік-готелі всі номери поділяються на наступні категорії: 13 номерів стандарт одномісний; 21 номер стандарт двомісний; 1 люкс; 1 апартамент; 1 номер для осіб з обмеженими можливостями.

Номерний фонд проектованого готелю представлений у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

### Загальна площа номерів бутік-готелю «AVTENT»

Категорія номера	Площа, м <sup>2</sup>					Кількість номерів даної категорії	Загальна площа номерів, м <sup>2</sup>
	жит-лова	санвузлів		перед-покою	загальна		
		основного	додаткового				
Апартамент*	50	6,5	2,5	3	78	1	78
Люкс*	35	3	3	3	60	1	60
Стандарт одномісний	10	3	-	2	15	13	195
Стандарт двомісний	15	3	-	2	20	21	420
Номер для осіб з обмеженими можливостями	20	8	4	4	36	1	36
<b>ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА</b>							<b>789</b>

\*у загальну площу номеру враховано площу вітальні 16 м<sup>2</sup>.

Проектування приміщень житлової групи, що включають коридори на поверхах та холи, виконано відповідно до встановлених стандартів. Так, особливістю коридорів в проектованому готелі є відсутність меблів, денне та штучне освітлення, що сприяє швидкому орієнтуванню у них споживачів готелю. Ширина коридору розраховувалась так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами у руках (не менше як 1,3 м і не більше як 2,4 м). Підлогу коридорів покрито матеріалами, що поглинають шум і не є слизькими, а стіни і стеля виготовлені із вогнестійких матеріалів [37].

У бутік-готелі «AVTENT» планується три житлових поверхи, на кожному поверсі будуть розміщені холи для відпочинку гостей та приміщення поверхового обслуговування.

Склад приміщень поверхового обслуговування бутік-готелю «AVTENT» наведено у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

**Склад і площі приміщень поверхового обслуговування бутік-готелю  
«AVTENT» \*\*\*\***

Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
Хол	46
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
Комора для прибирального інвентаря	4
Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Приміщення чищення взуття	6
Санвузол персоналу	4
<b>РАЗОМ</b>	<b>94</b>
<b>РАЗОМ НА ТРИ ЖИТЛОВИХ ПОВЕРХИ:</b>	<b>282</b>

Таким чином, площа поверхового обслуговування бутік-готелю «AVTENT» становить 282 м<sup>2</sup>

Приміщення спортивно-оздоровчого призначення розміщені на першому поверсі та включають масажні кабінети, гідрованну з роздягальною, кабінет косметології та соляну кімнату (галокамеру).

Склад приміщень спортивно-оздоровчого призначення бутік-готелю «AVTENT» представлено у таблиці 1.7.

*Таблиця 1.7*

**Площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення  
бутік-готелю «AVTENT» \*\*\*\***

Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
СПА-салон	8
Ресепшн	38
Кабінет масажу на 2 кабінки	25
Гідрованна з роздягальною	38
Кабінет косметології	30
Галокамера (соляна кімната)	5
Технічні приміщення	20
Роздягальні з санвузлом	164
<b>РАЗОМ</b>	<b>164</b>

Площа спортивно-оздоровчих приміщень бутік-готелю «AVTENT» склала 164 м<sup>2</sup>. Група приміщень оформлена в стилі лофт з українськими автентичними

елементами декору та мають окремий вихід з готелю, щоб уникнути перетину з гостями.

У проектуваному butik-готелі передбачено торговельну групу приміщень, зокрема butik з автентичними ювелірними прикрасами різних країн світу. Склад і площу приміщень даної групи представлено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

**Склад та площа торговельної групи приміщень butik-готелю «AVTENT»**

Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
Butik автентичних ювелірних прикрас	3
<b>РАЗОМ</b>	<b>3</b>

У структурі проектуваного готелю передбачено конференц-зал на 60 осіб, зону коворкінгу роботи гостей готелю індивідуально або в групах, бізнес-центр, де гості зможуть виконати необхідні операції з документами та оргтехнікою. Склад та площі приміщень представлено у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

**Площі приміщень для організації бізнес-послуг  
butik-готелю «AVTENT» \*\*\*\***

Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
Конференц-зал	115
Зона коворкінгу	20
Бізнес-центр	5
Туалетні кімнати	8
<b>РАЗОМ</b>	<b>148</b>

У butik-готелі «AVTENT» група культурно-дозвіллевого призначення буде представлена кінотеатром, диско-клубом, баром при диско-клубі з допоміжними приміщеннями. Кінотеатр на 40 місць буде розміщений на другому поверсі готелю. На 1 місце в залі виділимо 1,2 м<sup>2</sup>. [37]. Для роботи кінотеатру передбачимо кінопроекційну з двома отворами: проекційним та оглядовим.

Склад та площу приміщень групи культурно-дозвіллевого призначення проектуваного готелю представлено у таблиці 1.1.

**Склад і площі приміщень групи культурно-дозвілєвого призначення  
бутік-готелю «AVTENT»**

<b>Приміщення</b>	<b>Площа м<sup>2</sup></b>
Кінотеатр	48
Диско-клуб	60
Бар з допоміжними приміщеннями	48
Приміщення для персоналу	20
<b>Усього, м<sup>2</sup></b>	<b>176</b>

У планувальній структурі проектованого бутік-готелю адміністративні приміщення розташовані на п'ятому поверсі. Адміністративні приміщення проектованого готелю спроектовано, виходячи з нормативу 6 м<sup>2</sup> на 1 працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м<sup>2</sup> – для робочого місця, неоснащеного комп'ютером, з обов'язковим природним освітленням [38, 47].

Склад приміщень адміністрації та їх площі представлено у таблиці 1.11.

**Площа адміністративних приміщень бутік-готелю «AVTENT» \*\*\*\***

<b>Назва приміщення</b>	<b>Площа приміщення, м<sup>2</sup></b>
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступника директора	10
Кабінет директора СППР	10
Кабінет директора F&B	10
Кабінет директора відділу додаткових послуг	10
Відділ маркетингу	20
HR-відділ	20
Відділ постачання	18
Інженерно-технічний відділ	20
Фінансово-економічний відділ	14
Бухгалтерія та каса	26
Санвузли	6
<b>РАЗОМ</b>	<b>184</b>

Площа адміністративних приміщень бутік-готелю «AVTENT» склала 184 м<sup>2</sup>. Адміністративні приміщення оформлені в стилі мінімалізму.

Приміщення господарського і виробничо-побутового призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного підприємства, а також необхідних ремонтних робіт. До них

належать побутові приміщення персоналу: гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові.

Склад і площі господарських та виробничих приміщень готелю наведено в таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

**Площа господарських і виробничо-побутових приміщень  
бутік-готелю**

Назва приміщення		Площа приміщення, м <sup>2</sup>
Центральний диспетчерський пост	Приміщення чергової ремонтної зміни	6
Центральна білизняна	Відділення чистої білизни	12
	Відділення використаної білизни	6
	Майстерня лагодження білизни	6
	Приміщення розбирання використаної білизни	4
Служба прибирання території	Побутові приміщення	6
Майстерні	Електротехнічна	8
	Малярна	8
	Слюсарна	8
	Столярна	16
Складські приміщення	Резервний склад білизни	6
	Матеріально-технічні склади	20
	Склад меблів	20
	Склад видаткових матеріалів	12
	Склад технічних служб	10
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові		20
Пральня/хімчистка		20
Господарські		6
<b>РАЗОМ</b>		<b>194</b>

Складські приміщення проектного готелю визначено з метою забезпечення зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Тому вони розташовуються поблизу з виробничими приміщеннями, а розвантажувальну площадку розміщують з боку господарського подвір'я та обладнують навісом і рампою.

Загальна площа господарсько-виробничих приміщень склала 194 м<sup>2</sup>. Виробничі приміщення розміщено на першому поверсі готелю, таким чином щоб

гості не перетиналися з робочим персоналом.

На нульовому поверсі проектового закладу заплановано розташувати підземний паркінг, складські, технічні та приміщення господарського відділу.

### *1.3. Сервісна концепція*

Процес бронювання номеру в бутік-готелі «AVTENT» буде здійснюватися відділом служби прийому та розміщення.

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

1. Співробітником відділу бронювання заповнюється електронний бланк-заявка на бронювання по телефону, де вказується П.І.Б. гостя, країна, терміни розміщення, кількість та категорія номерів, контактний телефон, дата прийому заявки.
2. Надалі привласнюється номер броні; замовникові називається прізвище співробітника, що прийняв це замовлення [36-38].

У проектованому бутік-готелі «AVTENT» заплановано створити власний веб-сайт, на якому, окрім інформації про готель можна буде забронювати номер. Варто також відзначити, що проектований бутік-готель буде підключений до глобальних каналів дистрибуції за допомогою безшовного з'єднання, що дозволяє здійснювати продаж номерного фонду в системах Amadeus, Galileo, Sabre і Worldspan, Booking. Також заплановано розробити власний мобільний додаток для безконтактного поселення, перебування та виселення гостя.

Порядок роботи під час інтернет-бронювання наступний:

- споживач здійснює вхід на веб-сайт системи інтернет-бронювання або веб-сайту готелю і знайомиться з правилами бронювання;
- споживач перевіряє наявність вільних номерів на бажаний період перебування та заповнює необхідні інформаційні поля, які включають паспортні

дані, точну дату і час заселення, тривалість розміщення, координати для зворотного зв'язку тощо;

- після заповнення електронної реєстраційної форми споживач надсилає запит-підтвердження до Інтернет-системи;

- система автоматично обробляє замовлення і відправляє попереднє підтвердження з умовами внесення передоплати, а клієнт заноситься до листа очікування;

- після одержання відповідних гарантій (передоплати, гарантійного листа тощо) від споживача останній одержує від агента остаточне підтвердження броні. Копія остаточного підтвердження відправляється в готель [36-38].

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

Зважаючи на пандемічні умови функціонування ринку готельних послуг та з метою підвищення рівня безпеки гостя під час його перебування в готелі поселення споживача відбуватиметься безконтактно за допомогою мобільного додатку та QR-коду.

У номерах проєктованого готелю серед інформації про всі послуги, які надаються готелем, також міститься інформація про надання послуг служби Room Service. Уся інформація викладається в електронному вигляді через мобільний додаток.

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

Персонал служби Room Service працює з 7.00 до 24.00. Замовлення гостей можуть доставляти не тільки у номери, але й у розташовані на кожному житловому поверсі холи. Співробітник служби – order taker, приймає замовлення по телефону, приймає замовлення за спеціальним меню та погоджує з замовником спосіб приготування страви, час подачі, вид сервіровки, особливості обслуговування.

У проєктованому бутік-готелі «AVTENT» передбачено адміністративно-господарську службу – хауспiкінг. Основна задача служби - чистота і порядок, згідно з очiкуваннями гостя, надання послуг у номерах, забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування, контролю за станом обладнання номерів, постільною білизною [36-38].

Клінінг у проєктованому закладі будуть забезпечувати покоївки та прибиральниці. У бутік-готелі «AVTENT» здійснюватимуться усі можливі види прибирання.

Усі види прибиральних робіт, що проводяться у номерах готелю здійснюються з обов'язковим застосуванням прибирального інвентарю і прибиральних матеріалів. Правильне використання прибирального інвентарю і матеріалів, а також збереження і догляд за ними є важливим заходом у дотриманні норм санітарно-епідеміологічного режиму [41,45].

При проведенні прибиральних робіт персонал відділу хаускіпінг буде забезпечено усіма необхідними матеріалами для забезпечення чистоти та порядку в готелі.

У проєктованому бутік-готелі «AVTENT» передбачено СПА-салон, працівники якого працюватимуть з 09.00 до 21.00. У СПА-салоні використовується натуральна косметика та сучасні технології. У СПА-салоні надаватимуться послуги масажу, професійної косметології та галотерапії (за рахунок створення штучного мікроклімату, близького за параметрами до умов підземних соляних печер) [47]. Відвідування соляних кімнат є корисними як для дорослих, так і дітей. Таким чином, галотерапія сприятиме покращенню самопочуття та настрою відвідувачів готелю.

Для організації надання бізнес-послуг в бутік-готелі передбачено конференц-зал на 60 місць, зону коворкінгу для обміну досвідом та спілкування в цілому гостей готелю, бізнес-центр на випадок необхідності скористуватись оргтехнікою.



Для гостей проектного готелю передбачено організацію та надання послуг кінотеатру, де можливо буде переглядати відомі кінострічки різних країн світу відповідно до загальної концепції бутік-готелю. Запланований час функціонування кінотеатру – 12.00-23.00, але за бажанням гостя у кінотеатрі передбачено нічний сеанс перегляду кінострічок. Також культурно-дозвіллевою групою приміщень передбачено наявність диско-клубу з різноманітним асортиментом музичного супроводу для організації дозвілля як гостей готелю, так і інших бажаючих. Таким чином, запропоновані послуги дозволять отримувати додатковий дохід у готелі.

Організація харчування гостей бутік-готелю «AVTENT» буде відбуватись у ресторані та барі.

Організація харчування гостей готелю в ресторані протягом дня здійснюватиметься з 07:00 до 23:00 за меню вільного вибору «a la carte». Кулінарне спрямування ресторану – європейська кухня [39]. У вартість проживання буде включений сніданок за типом «шведського столу», який проводитимуть з 7.00 до 10.00 у приміщенні ресторану. Організація відпочинку та обслуговування гостей напоями та закусками здійснюватиметься у барі, розташованому на шостому поверсі при диско-барі. Структура підприємств харчування бутік-готелю «AVTENT» представлена в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

**Структура підприємств ресторанного господарства при бутік-готелі «AVTENT»**

Підприємство ресторанного господарства	Кількість місць	Режим роботи
Ресторан	60	07:00-10:00-організація сніданків за типом «шведський стіл» (тільки для гостей готелю);

		10:00-23:00—організація обслуговування гостей за меню вільного вибору (європейська кухня).
Бар	10	12:00-00:00 – організація обслуговування гостей за меню вільного вибору бару.

*Організація обслуговування сніданків за типом «шведського столу».*  
Сніданок в бутік-готелі організовано по типу «шведська лінія», час проведення 7:00 - 10:00. Сніданок у готелі включено у вартість номеру та пропонується тільки гостям готелю.

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

Відстань між шведською лінією та зоною приймання їжі в ресторанному залі не менше 1,5 м [36-38].

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

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

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

*Обслуговування гостей в ресторані за меню вільного вибору.* Починаючи з 10.00 години, в торговельному залі ресторану проводиться обслуговування за меню вільного вибору. У ресторані та барі обслуговування проводитиметься офіціантами.

Роботу по управлінню обслуговуючим персоналом буде здійснювати адміністратор.

У ресторані при проектованому бутік-готелі можна замовити обслуговування бенкетів, фуршетів та різноманітних святкових заходів, а також послуги виїзного обслуговування (кейтерингу).

Визначення окремих приміщень підприємства ресторанного господарства при бутік-готелі «AVTENT» та розрахунок їх загальної площі наведено в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

**Приміщення та площі ресторанних господарств при бутік-готелі «AVTENT»\*\*\*\***

Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Ресторан на 60 місць</b>	
<i>Для споживачів</i>	
Вестибюль	15
Гардероб	8
Санвузол чоловічий	6
Санвузол жіночий	6
Торговельна зала ресторану	100
Барна стійка	6
<b>РАЗОМ</b>	<b>141</b>
<b>Виробничі приміщення</b>	
Доготівельний цех	20
Холодний цех	17
Гарячий цех	31
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Мийна столового посуду і сервізна	24
Мийна кухонного посуду	10
Роздаткова	12
<b>РАЗОМ</b>	<b>120</b>
<b>Складські приміщення</b>	
Охолоджувальні камери для зберігання н/ф:	
М'ясних та рибних напівфабрикатів	6
Овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені та напоїв	6
Молочних жирових продуктів та гастрономії	6
Комора зберігання бакалійних товарів	9
Комора вино-горілчаних напоїв	10
Завантажувальна	14
Комора та мийна тари, інвентарю	12
Приміщення комірника	6
<b>РАЗОМ</b>	<b>69</b>
<b>Адміністративно-побутові приміщення</b>	
Гардероб персоналу чоловічий з душовими кабінками	10
Гардероб персоналу жіночий з душовими кабінками	10
Санвузли персоналу	4
Приміщення персоналу	10
Приміщення адміністратора і офіціантів	8
<b>РАЗОМ</b>	<b>42</b>

<b>КОРИСНА ПЛОЩА РЕСТОРАНУ</b>	<b>346</b>
<b>Бар на 10 місць</b>	
Торговельна зала бару	18
Підсобне приміщення бару	8
<b>РАЗОМ</b>	<b>26</b>
<b>Їдальня для персоналу на 20 місць</b>	
Обідня зала	30
Роздавальня	10
Підсобне приміщення	6
<b>РАЗОМ</b>	<b>46</b>
<b>КОРИСНА ПЛОЩА ЗРГ</b>	<b>414</b>

Оскільки проєктований ресторан та бар знаходитимуться на різних поверхах (перший та шостий відповідно), для них планується організувати спільні виробничі та складські приміщення на першому поверсі. Також, відповідно до визначених Державним стандартом України вимог щодо проєктування готелів \*\*\*\*, при ресторані буде організована їдальня для персоналу на 20 місць.

Таким чином, загальна площа закладів ресторанного господарства при бутік-готелі, включно з баром та їдальнею для персоналу, становить 414 м<sup>2</sup>.

#### **1.4. Організаційний дизайн**

Для проєктованого закладу готельного господарства – бутік-готелю «AVTENT»\*\*\*\* на 58 місць, відповідно до проведених розрахунків та компоновального рішення спроектовано шеститиповерхову будівлю, де всі поверхи - прямокутної форми, загальною площею 2530 м<sup>2</sup>.

Відповідно до переліку приміщень проєктованого бутік-готелю на 58 місць, визначено основні групи приміщень для обслуговування споживачів: приймально-вестибюльна група, господарсько-виробнича група, адміністративна, складська, технічна, приміщення поверхового обслуговування, житлова група приміщень, спортивно-оздоровчі приміщення, приміщення торговельного (бутік автентичних прикрас) та ділового (конференц-зал, зона коворкінгу) призначення, приміщення ресторану і бару.

Загальна площа будівлі проєктованого бутік-готелю «AVTENT»\*\*\*\*, з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою [37]:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} * 1,1 * 1,15 \quad (1.1)$$

$$S_{\text{заг}} = 1533 * 1.1 * 1.15 = 2530 \text{ м}^2$$

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

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

Загальна площа butik-готелю «AVTENT»\*\*\*\* становитиме 2530 м<sup>2</sup>.

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

Площа складських приміщень становитиме 194 м<sup>2</sup>

Площа першого поверху становить:

$$173+164+3+194+414+46 = 754 \text{ м}^2.$$

На п'ятому поверсі розміщено приміщення ділового та культурно-дозвіллевого призначення (диско-клуб, бар, приміщення для персоналу).

Площа п'ятого поверху становить:

$$148+60+48+20= 276 \text{ м}^2.$$

На шостому поверсі розміщено приміщення адміністративної та культурно-дозвілєвої групи (кінотеатр).

Площа шостого поверху становить:

$$148+184= 232 \text{ м}^2.$$

Житлова група приміщень розміщуватиметься з другого по четвертий поверхи.

Площа одного житлового поверху (з другого по четвертий) становить:

$$(2530-754-276-232)/3=577 \text{ м}^2.$$

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

На першому поверсі проектного бутік-готелю буде розміщено приміщення приймально-вестибюльної групи, приміщення спортивно-оздоровчого спрямування, ресторан на 60 місць, торговельна та господарська і виробничо-побутова група приміщень.

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

У бутік-готелі «AVTENT» розвинена система зв'язку по вертикалі, головну роль в якій виконує ліфти. Їх у готелі передбачено два: для гостей і персоналу готелю. Розміщення ліфту для гостей готелю планується в центральному прямокутнику основи будівлі, для того, щоб їх було легко знайти та вони мали зручний зв'язок із номерним фондом [37].

З технічних приміщень бутік-готелі на 58 місць передбачено проектування теплопункту, який проектується на задній частині готелю.

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

- за призначенням: громадська споруда;
- за ступенем довговічності: не менше 50 років, 2 ступінь;
- за містобудівним значенням: місцевого значення;
- за ступенем вогнестійкості: відноситься до першого ступеню;
- за поверховістю: шестиповерховий;
- за конструктивною схемою: будівля з повним каркасом.

Обраною організаційно-правовою формою для проектного бутік-готелю «AVTENT» у Печерському районі є Товариство з обмеженою відповідальністю. Повне найменування підприємства – ТОВ «AVTENT», бутік-готель «AVTENT».

Товариство з обмеженою відповідальністю може здійснювати діяльність за умови і після державної реєстрації в порядку, передбаченому ГКУ та Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців» [1-2].

До особливостей формування статутного капіталу ТОВ «AVTENT» доцільно віднести:

1. Установчі документи – установчий договір/статут;
2. Виконавчі органи – одноосібний директор.
3. Порядок формування капіталу - сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам. (тобто станом на 20.09.2021 року – не менше 65000 грн, з яких не менше 32500 грн. мають бути внесені до реєстрації товариства).

Основними документами, які необхідні для державної реєстрації ТОВ «AVTENT» та регламентуватимуть діяльність готелю (внутрішньо-організаційні документи) є: установчі документи в трьох екземплярах (установчий договір і статут); реєстраційна картка встановленого зразка (заява про державну реєстрацію); документ, що засвідчує внесення плати за державну реєстрацію; документ, що засвідчує сплату засновниками внеску в Статутний фонд Підприємства (такими документами є довідка з банку або акт про приймання у випадку внесення вкладу майном); свідчення про державну реєстрацію засновників (нотаріально засвідчена копія); договір оренди приміщення (юридична адреса); наказ по підприємству про проведення сертифікації і призначення відповідального для роботи з комісією; нормативні документи, що регулюють діяльність підприємств готельного бізнесу; правила внутрішнього трудового розпорядку із зазначенням функціональних обов'язків персоналу; посадові інструкції; трудові книжки, медичні книжки особові картки персоналу; документи про професійну освіту персоналу; журнали та інструкції з охорони праці та техніки безпеки; сертифікати відповідності на сировину і продукцію; збірник рецептур страв і кулінарних виробів; журнал на наявність гнійничкових захворювань; бракеражний журнал; договори на поставку продукції; договір на прибирання та вивіз сміття; договір на проведення дезінфекції та дератизації; договір на обслуговування холодильного та технологічного обладнання, договір з енергонагляду [1-2].

Варто зазначити, що зареєстроване підприємство може здійснювати подальшу діяльність лише за умови і після державної реєстрації в порядку, передбаченому ГКУ та Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців». Для регламентації праці працівників усіх відділів створюють такі документи, як Статут підприємства, Організаційна структура, Положення про підрозділ, Посадова інструкція, Правила внутрішнього розпорядку, Колективний договір, Штатний розпис, Положення про оплату праці, накази та розпорядження керівника [1-2].

## **РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ**

### ***2.1. Екстер'єр та інтер'єр***

Бутік-готель «AVTENT» запроектовано в центрі міста Київ на бульварі Дружби народів. Готель не розташовано в певному архітектурному ансамблі, який би обмежував вибір в оформленні екстер'єру, тому зовнішній вигляд будівлі буде виконано в стилі хай-тек [37].

Будівлю бутік-готелю «AVTENT» запроектовано у вигляді літери «П». Фасад будинку буде скляним, за рахунок чого буде візуально збільшено простір. Для оздоблення фасаду будуть використані штучні матеріали (бетон і метал, скло і пластик), а також бетонні блоки, СИП-панелі, модульні і каркасні конструкції.



Відсутність декору в зовнішній обробці буде компенсовано скляними і хромованими деталями, а поєднання деревини і цегли будуть доповнювати загальний екстер'єр будівлі, роблячи її більш гармонійною. Вікна в архітектурі передбачатимуть використання панорамного скління, завдяки чому всередині приміщення буде багато світла. Для зниження теплового навантаження вікна покриваються тонуванням або спеціальною плівкою, що захищає внутрішній простір від ультрафіолету. Віконні рами виконані з алюмінію, при цьому конструкція абсолютно безпечна і має невелику вагу [23,37,47]. Над вікнами будуть функціональні навіси геометричної форми, які захищають скло від сонячних променів. Над входом до готелю буде вивішено його назву «AVTENT».

Дизайн інтер'єру першого та п'ятого поверху (диско-клуб та бар) виконано у стилі хай-тек (за виключенням ресторану обраного стилю лофт). Перший поверх вміщує приміщення приймально-вестибюльної групи, ресторану, СПА-центру, підприємств торгівлі.

При застосуванні стилю хай-тек планується використання таких матеріалів, як скло і метал, а серед кольорів, що переважатимуть – відтінки сірого, білий у поєднанні з відтінками світло-коричневого та бежевого кольорів (для покриття підлоги). Підлогу вестибюлю вкриватиме мармур, у підвісну стелю буде вмонтовано точкові світильники, за зоною рецепції та поруч із зонами відпочинку на стінах розташовано композиції із світильників, які підсвічуватимуть необхідні функціональні зони. Санвузли буде оздоблено білою керамічною плиткою. Внутрішні стіни будуть переважно пофарбовані в сірі матові кольори. Двері виготовлено із темних порід дерева. Двері та входи у приміщення на першому поверсі, зокрема SPA- салону, ресторану будуть підсвічуватись неоновими лампами різних контурних зображень, а приміщення ліфтів також підсвічуватимуться для кращої орієнтації у внутрішньому просторі готелю.

Житловий фонд приміщень буде розташовано з другого по четвертий поверхи. Номери проектного бутік-готелю будуть виконані у стилі бохо. Для даного стилю характерні весь діапазон натуральних фарб і змішання матеріалів,

фактур і візерунків. Цей стиль передбачає відсутність будь-яких обмежень і поєднання колекційних речей, сувенірів, подарунків з усього світу. Такий стиль підкреслюватиме основне концепт-рішення номерного фонду готелю – кожен номер унікальний та виконаний у стилі окремої екзотичної країни (Зімбабве, Мадагаскар тощо). Поряд з іншими декоративними елементами обраний стиль створюватиме атмосферу затишку.

Основна кольорова гама, характерна для обраного стилю бохо – природня, але з безліччю яскравих акцентів. Меблі мають бути максимально зручними. Також передбачено в інтер'єрі номерів використовувати орнаменти та візерунки рослинного походження. Передбачено також використання виробів з текстилю та ручної роботи.

Ресторан на першому поверсі проєктованого готелю буде виконано у стилі лофт. Цей стиль передбачає відкрите планування з мінімальною кількістю перегородок. Отже, функціональні зони ресторану будуть розмежовані за допомогою різних колірних чи світлових контрастів. Високі стелі світлих відтінків та стіни і окремі елементи з використанням старої цегляної кладки та хромованих або дзеркальних поверхонь дозволять візуально розширити простір закладу. Елементи декору та меблів будуть вінтажними та сучасними.

Інтер'єрні рішення приміщень для організації бізнес-послуг (конференц-зал, зона коворкінгу) будуть оформлені у стилі модерн, який передбачає використання натуральних та дорогих матеріалів – мармуру, дерева, кераміки, скла, камня. Доповнено інтер'єр буде виробами ручної роботи та барвисті вітражі. Стіни будуть матовими без фактурності з використанням стінових панелей з дерева або матеріалу, що імітує його.

Кінотеатр буде виконано у стилі мінімалізму, для якого характерні простота форм і меблів, колірна гамма сіро-білих та сріблястих відтінків з акцентами чорного кольору, оздоблення виконано з натуральних матеріалів, наявні унікальні акценти (арт-об'єкти, полотна, розпис стін) та спокійне розсіяне освітлення приміщення. Меблям притаманна підвищена функціональність з використанням підвісних елементів.

В загальному вигляді ділянку будівництва можна охарактеризувати так (усі розрахунки проведено відповідно до [37]):

- Проектований об'єкт будівництва – butik-готель «AVTENT» категорії 4 зірки.
- Ділянка під будівництво розташована за адресою: місто Київ, Печерський район, бул. Дружби народів.
- Площа ділянки під будівництво:  $S_{\partial} = 4000 \text{ м}^2$ .
- Рельєф ділянки забудови спокійний.
- Типи ґрунтів – лесові.
- Глибина промерзання ґрунту – 0,8 – 1,0 м.

На ділянці будівництва виокремлено такі зони:

- Зона під забудову, площею  $S_{нов} = 1000 \text{ м}^2$ .
- Упорядковані майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення  $S_{у.м.} = 20 \text{ м}^2$ .
- Зони озеленення загальною площею  $S_{оз} = 1100 \text{ м}^2$ .
- Майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів:  $S_{м.т.п.} = 50 \text{ м}^2$ .
- Внутрішні проїзди  $S_{н.п.} = 210 \text{ м}^2$ .
- Розворотний майданчик  $S_{р.м.} = 144 \text{ м}^2$ .
- Господарські та технічні споруди  $S_{г.т.с.} = 56 \text{ м}^2$ .
- Пішохідні комунікації (основний підхід до готелю шириною 5 м, пішохідні доріжки шириною 1,5 м)  $S_{м.к.} = 50 \text{ м}^2$ .
- Малі архітектурні форми  $S_{м.а.ф.} = 20 \text{ м}^2$ .

Прибирання території butik-готелю «AVTENT» буде здійснюватись двічі на день та відповідно до сезону здійснення прибиральних робіт. На території буде розташовано майданчик для сміттєзбірників, де будуть окремі баки для пластикових, паперових, скляних, металевих і харчових відходів [37].

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

- за призначенням: громадська споруда;

- за ступенем довговічності: не менше 50 років, 2 ступінь;
- за містобудівним значенням: місцевого значення;
- за ступенем вогнестійкості: відноситься до першого ступеню;
- за поверховістю: п'ятиповерховий (у багатоповерховій будівлі);
- за конструктивною схемою: будівля з повним каркасом.

Нижче подано розрахунки для інженерної характеристики закладу.

1. Загальні витрати електроенергії за формулою (2.1) [23,37,47]:

$$P = 336 \text{ кВт}.$$

$$P = (P_{жс} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{рм} * S_{рм} + P_{в} * N_2 + P_{фо} * S_{фо} + P_a * S_a) * T, \quad (2.1)$$

де  $P$  – загальні витрати електроенергії готелем, кВт;

$P_{жс}$  – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце;

$N$  – кількість місць у готелі;

$P_{зрг}$  – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

$N_1$  – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

$P_{рм}$  – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібною торгівлі, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{рм}$  – площа підприємств роздрібною торгівлі, м<sup>2</sup>;

$P_{в}$  – питоме навантаження від функціонування підприємств видовищного призначення, кВт/місце;

$N_2$  – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

$P_{фо}$  – питоме навантаження від функціонування приміщень спортивно-оздоровчого призначення, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{фо}$  – площа приміщень спортивно-оздоровчого призначення, м<sup>2</sup>;

$P_a$  – питоме навантаження від функціонування складських приміщень, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_a$  – площа складських приміщень, м<sup>2</sup>;

$T$  – кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P = (0,5 * 58 + 0,08 * 60 + 0,6 * 3 + 1,45 * 3 + 1,03 * 150 + 0,15 * 164 + 0,6 * 194) * 365 = 336 \text{ (кВт)}.$$

2. Витрати тепла на опалення за формулою (2.2) [23,37,47] :  $Q_o = 427$  Гкал.

$$Q_o = q_b * V_o * T_o * \Delta t * R_l, \quad (2.2)$$

де  $Q_o$  – витрати тепла на опалення, Гкал;

$q_b$  – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на  $1^\circ \text{C}$ , Гкал/( $\text{м}^3 * ^\circ\text{C}$ );

$V_o$  – будівельний об'єм будівлі,  $\text{м}^3$  (15860  $\text{м}^3$ );

$T_o$  – тривалість опалювального періоду за рік, год;

$\Delta t$  – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища,  $^\circ\text{C}$ ;

$R_l$  – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища.

$$Q_o = 2,2674 * 10^{-7} * 20860 * 4490 * 17,2 * 1,17 = 427 \text{ Гкал.}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію за формулою (2.3) [23,37,47]:  $Q_v = 997$  Гкал.

$$Q_v = q_v * V * T_o * \Delta t, \quad (2.3)$$

де  $Q_v$  – витрати тепла на вентиляцію, Гкал;

$q_v$  – питомі теплові витрати на нагрівання  $1 \text{ м}^3$  повітря для вентиляції на  $1^\circ \text{C}$ , Гкал/( $\text{м}^3 * ^\circ\text{C}$ );

$V$  – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції  $\text{м}^3$  ;

$T_o$  – тривалість опалювального періоду за рік, год;

$\Delta t$  – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища,  $^\circ\text{C}$ .

$$Q_v = 5,9819 * 10^{-7} * 21584 * 4490 * 17,2 = 997 \text{ Гкал.}$$

4. Розрахунок витрат води [23,37,47]:

- Загальні витрати води:  $V_{\text{заг}} = 16\,584$  л
- У тому числі гарячої води:  $V_{\text{гар}} = 7\,233$  л;
- Витрати на полив території:  $V_n = 793 \text{ м}^3$ ;
- Об'єм стічних вод :  $V_{\text{стічн}} = 12\,105,1$  л.

До інженерних систем проектного готелю включено системи опалення, вентиляції, водопостачання, каналізації, електропостачання та сигналізації, відеоспостереження, зв'язку і телекомунікацій.

Система опалення. Для комфортного перебування гостей у готелі протягом всього року передбачена система опалення у приміщеннях. Планується використання такої системи опалення, як тепла підлога. У кожному приміщенні в підлогу із дотриманням всіх вимог безпеки буде вмонтовано кабелі, поверхнева густина теплового потоку яких складає  $150 \text{ Вт/м}^2$ , які працюватимуть на електроенергії. Також у кожному приміщенні передбачено терморегулятори для зручності налаштування необхідної температури повітря в приміщенні [37].

Система вентиляції. Для штучної циркуляції повітря в усіх приміщеннях готелю планується встановлення каналних кондиціонерів. Припливно-витяжна система вентиляції із механічним спонуканням забезпечуватиме постійну підтримку повітря оптимального складу в приміщеннях. Для запобігання поширення запахів виробничих і господарських приміщень до житлових номерів запроектована окрема вентиляція для різних груп приміщень. Центральна система припливної вентиляції використовуватиме повітря ззовні і подаватиме його у житлові приміщення. Витяжна вентиляція збиратиме повітря із санвузлів і виробничих приміщень та через витяжну камеру на технічному поверсі буде доставляти його назовні. Індивідуальні канали припливної і витяжної вентиляції будуть вмонтовані у будівельні конструкції із можливістю доступу для ремонту [37].

Система водопостачання. До готелю вода для протипожежних, господарсько-побутових та виробничих потреб надходитиме з місцевої мережі водопостачання через систему оцинкованих труб різного діаметру. Перед подачею води до готелю, вона має проходити через фільтри для уникнення забруднення домішками різного характеру [37].

Система каналізації. До місцевої мережі каналізації із приміщень готелю будуть відводитися відходи чавунними трубами. Для житлової частини готелю та інших груп приміщень передбачено відокремлені каналізаційні системи.

Тверді побутові відходи будуть вивозитися із періодичністю один раз на два дні спеціалізованим автотранспортом [37].

Система електропостачання. Основне енергозабезпечення готелю буде відбуватись від трансформаторної підстанції. Електрощитова розташована в підвальному поверсі готелю. До готелю буде підключено силову мережу із напругою 380 В для господарських та виробничих потреб та освітлювальну мережу із напругою 220 В. В якості аварійно-резервної системи електропостачання обрано сонячні панелі, які будуть розташовуватись на даху будівлі. У кожній кімнаті номерів буде вмонтовано розетки для підключення побутової техніки (міні-бар, холодильник, телевізор) та для особистих потреб гостей. Окрім того, в кожній ванній кімнаті буде вмонтовано розетку для живлення фену. Устаткування кухні (пароконвектомати, плити) також буде живитися від електромережі [37].

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. Для підтримання безпеки у butik-готелі «AVTENT» передбачено пожежну та охоронну сигналізацію. Датчики охоронної сигналізації розташовано на вікнах і дверях готелю, входах до технічних поверхів і приміщень, виходах на покрівлю будівлі. При спрацюванні сигналізації сигнал надходить до приміщення охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлено в кожному приміщенні житлових номерів, у коридорах, холах, вестибюлі, адміністративних приміщеннях, приміщеннях закладів ресторанного господарства та інших груп приміщень. Кожен номер готелю буде обладнано міні-сейфом, де гості можуть залишити свої особисті речі. Також біля приміщення охорони буде розташовано камеру схову для речей гостей. Для підтримання безпеки та фіксування і запису надзвичайних подій у готелі буде встановлено систему відеоспостереження. Відеокамери буде розміщено на головному та службових входах до готелю, в'їзду в підземний паркінг та території паркінгу, у вестибюлі, ліфтових холах, конференц-залах, камері схову [37].

Вертикальний транспорт. У готелі буде встановлено пасажирські та вантажні ліфти для зручності пересування поверхами. Всього буде встановлено

два пасажирських ліфти для пересування гостей до житлових поверхів і один вантажно-пасажирський ліфт для переміщення персоналу готелем. Ліфти планується розміщувати в окремих глухих ліфтових шахтах.

Паспорт проектного бутік-готелю представлено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

### Паспорт проекту бутік-готелю

№	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, $S_d$	м <sup>2</sup>	4000
2	Площа під забудову, $S_{лов}$	м <sup>2</sup>	1000
3	Коефіцієнт забудови, $K_z$		0,3
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м <sup>2</sup>	1100
5	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0,55
6	Загальна площа готелю, $S_{заг}$	м <sup>2</sup>	2530
7	Корисна площа готелю, $S_k$	м <sup>2</sup>	1533
8	Будівельний об'єм готелю, $V_b$	м <sup>3</sup>	15860
9	<b>Капітальні витрати за проектом, <math>B_{A+B}</math></b>	<b>тис. грн</b>	<b>3567,79</b>
Питомі показники капітальних витрат			
10	Вартість 1 місяця	тис. грн	54,99
11	Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі	тис. грн	0,83
12	Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі	тис. грн	0,25

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1. зведеного кошторису. Значення вартості бутік-готелю «AVTENT» розраховуємо у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

### Зведений кошторис

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Обсяг витрат, млн. тис. грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1.	Підготування території будівництва	1-2% вартості будівництва за підрозділом 2	10 200 000
2.	Основні об'єкти будівництва, у тому числі: - загальнобудівельні роботи - електротехнічні - сантехнічні - зв'язок і сигналізація - устаткування, меблі, інвентар	100% 58% 7% 5% 2% 28%	1 790 777 200 1 038 650 789 125 354 404 89 538 860 35 815 544 501 417 616
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, глава 2 3%	53 723 316
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, глава 2 0,8%	14 326 217



5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5%, глава 2 0,3%	5 372 332
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	2-12%, глава 2 9%	161 169 948
7.	Благоустрій та озеленення території	1-5%, глава 2 4%	71 631 088
<b>Разом за підрозділами 1-7</b>			<b>2 097 010 319</b>
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5%, сума за главами 1-7 1%	20 970 103
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9%, сума за главами 1-7 6%	125 820 619
<b>Разом за підрозділами 1-9</b>			<b>2 243 801 049</b>
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується	2%, сума за главами 1-7	41 940 206
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7%, сума за главами 1-9 0,5%	11 219 005
12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8%, сума за главами 1-7 5%	10 485 052
<b>Усього за розділом А: Базисна вартість будівництва</b>			<b>2 307 445 319</b>
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60%, сума за главами 1-9 50%	1 121 900 529
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8% суми базисної вартості 6%	138 446 719
<b>Усього за розділом Б</b>			
<b>Капітальні витрати за проектом</b>			<b>В<sub>A+B</sub></b>
			<b>3 567 792 589</b>

Загальна вартість будівництва бутік-готелю «AVTENT» становить три мільярди п'ятсот шістдесят сім мільйонів сімсот дев'яносто дві тисячі п'ятсот вісімдесят дев'ять гривень.

## 2.2 Дизайнерське рішення номера готелю

Дизайн готельного номеру складає перше враження про готель і в деякій мірі впливає на якість перебування споживача. Існують загальноприйняті правила в оформленні готельних номерів. В бутік-готелі «AVTENT» для організації номерного фонду буде використовуватися стиль бохо відповідно до сучасних тенденцій на ринку готельних послуг.

Здійснимо опис дизайнерського рішення номера готелю категорії апартамент. Даний номер унікальний та виконаний у стилі окремої екзотичної країни – Ефіопії. Відповідно, при оформленні номеру використовується природня кольорова гамма, але з безліччю яскравих акцентів. Номер розрахований на одну

особу та має у своєму складі передпокій – 3 м<sup>2</sup>, вітальню – 26 м<sup>2</sup>, кабінет – 10 м<sup>2</sup>, спальню – 30 м<sup>2</sup>, основний та додатковий санвузли – 6,5 м<sup>2</sup> та 2,5 м<sup>2</sup> відповідно загальною площею 78 м<sup>2</sup>.

Для стилю бохо характерні весь діапазон натуральних фарб і змішання матеріалів, фактур і візерунків. Стіни номеру апартамент відповідно до обраного концептуального рішення ідеально рівні, облаштовані вініловими шпалерами – біло-сірого, біло-коричневого кольорів. Також в окремих приміщеннях номеру стіни будуть облаштовані декоративною цеглою від світло- до темно коричневого кольору, що надасть приміщенню більш затишної та домашньої атмосфери. В якості настінного декору буде використано дерев'яні полиці, на яких стоятимуть різноманітні колекційні речі, сувеніри та кімнатні рослини. Стеля буде підвісною з декоративної штукатурки, світло-сірого кольору з вмонтованими точковими світильниками по всьому периметру номеру. Також додатково на стелях будуть розміщені дерев'яні балки, які гармонічно поєднуюватимуться з загальним інтер'єрним рішенням та кольоровою гамою номеру.

Передпокій номеру облаштований дерев'яною шафою для верхнього одягу та взуття. При вході у номер на підлозі, покритій ламінатом світло-коричневого кольору, лежатиме килимок з яскравим орнаментом. Ліворуч від входу у передпокої висітиме дзеркало у повний зріст з підсвіткою та рослинним орнаментом на поверхні. Загальне освітлення у передпокої забезпечать настінні бра у вигляді квітів та точкові світильники на стелі.

У вітальні номеру стоятимуть диван та широке зручне крісло. Для їх оббивки будуть використовуватись оригінальні льняні тканини природніх відтінків з традиційним ефіопським орнаментом та візерунком. На дивані та кріслі будуть розташовані декоративні подушки квадратної форми з візерунками рослинного походження. Посередині вітальні стоятиме журнальний скляний столик з рослинним орнаментом на дерев'яних плетених ніжках.

В спальні на підлозі, поруч з ліжком, постелений килим з яскравим орнаментом. Ліжко виконано з дерев'яного каркасу на ніжках з невисоким

узголів'ям. Заправлена постіль білого кольору, вкрита зверху простиралом з орнаментом. По обидві сторони від ліжка розташовані невеликі тумби, з такого самого дерева, як і ліжка. На тумбах розташовані нічні світильники, нижня частина яких виконана з сірого натурального каменю. Освітлення дистанційне та здійснюється за допомогою пульта. Навпроти ліжка стоятиме дерев'яний стелаж з вибірковою літературою на тему культурних особливостей, традицій населення Ефіопії. Продовженням стелажу буде дерев'яна шафа для одягу з вмонтованим сейфом. Також у спальні буде невелике окреме робоче місце, представлене столом та стільцем, які виконані в ідентичному стилі та з ідентичних матеріалів умеблювання спальні.

Вікна з якісного білого метало-профілю, прикрашатиме прозорий легкий тюль та щільні льняні порт'єри від світло-сірого та світло-коричневого кольорів. Віконні прорізи стандартного розміру 1500 міліметрів шириною та 1800 міліметрів висотою.

Стилістика кабінету буде відповідати загальному інтер'єрному рішенню номеру. На стінах – шпалери світло-сірого кольору з елементами декоративної цегли. Доповнені стіни будуть дерев'яними полицями з яскравими оригінальними дрібничками та рослинами у вазонах. У кабінеті буде розташований великий кутовий робочий стіл, виконаний з дерева та з яскравим орнаментом рослинного походження посередині. На столі стоятиме комп'ютер або ноутбук, принтер та усе необхідне обладнання для організації робочого процесу. Над столом буде розміщено дерев'яну полицю для зберігання документів. Для обшивки робочого крісла буде використано льняну тканину природніх відтінків з традиційним ефіопським орнаментом.

Стіни санвузлу будуть виконані з кераміки з імітацією під справжнє дерево світло-коричневого кольору. Стіни, які утворюють куток біля ванної, виділені яскравою плиткою з орнаментом. Стеля оброблена світло-сірою матовою вологостійкою плівкою у поєднанні з дерев'яними балками. Меблі санвузлу (тумба під умивальник, шафа для білизни та дрібниць) виконані з дерева світло-коричневого кольору. Кутова ванна білого кольору з матеріалу акрил, унітаз та

рукомийник керамічні, також білого кольору. Сушарка для рушників білого кольору та дзеркало над рукомийником. Підлога виконана з керамічної плитки, котра імітує граніт світло-сірого кольору.

Дизайнерське рішення номеру категорії Апартамент у стилі бохо бутік-готелю «AVTENT» наведено на кресленні, яке містить зображення плану номеру, розгортку стін, план стелі, експлікацію приміщень та паспорт оздоблення.

### **РОЗДІЛ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ**

#### ***3.1. Цінова політика. Фінансові результати проекту***

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління проектного готелю є загальна чисельність персоналу та його структура, яка затверджується власником підприємства (Додаток В).

Для визначення середньооблікової чисельності персоналу проектного готелю необхідно використати формулу визначення норм обслуговування ( $Ч_{сп}$ ), яку представлено нижче (формула 3.1) [37]:

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

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

$N_{обс}$  - норма обслуговування;

$K_{зам}$  – коефіцієнт заміщення.

Коефіцієнт заміщення для даного проекту визначаємо у розмірі 1,1.

Чисельність працівників розраховується методом техніко-економічних розрахунків. Порядок розрахунку передбачає визначення ( $Ч_n$ ) та середньооблікової чисельності працівників ( $Ч_{с.п}$ ) за формулами [37]:

$$Ч_n = P_m * (\Gamma_T + \Gamma_{пзо}) / КФЧ_n \quad (3.2)$$

де  $P_m$  – кількість робочих місць певної професії;

$\Gamma_T$  – час роботи закладу упродовж тижня відповідно до встановленого графіка роботи, год;

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

$КФЧ_n$  – нормативний фонд робочого часу одного працівника на тиждень, год.

Для здійснення розрахунку планової чисельності персоналу підприємства, доцільно визначити середньооблікову чисельність покоївок на 37 номерів (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

**Середньооблікова чисельність покоївок butik-готелю «AVTENT»**

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* К <sub>зам</sub>
Апартамент	1	1	1		1	
Люкс	1	1	1		1	
Стандарт одномісний	13	7	2		2	
Стандарт двомісний	21	6,5	5,5		5,5	
Номер для осіб з обмеженими можливостями	1	1	1		1	
<b>Разом</b>	<b>58</b>		<b>11,5</b>	<b>2</b>	<b>13,5</b>	<b>15,0</b>

Таким чином, середньооблікова чисельність покоївок у бутік-готелі «AVTENT» склала 15 осіб, з них 12 покоївок працює у першу зміну, а 3 – у другу та третю зміни.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складено штатний розпис готелю відповідно до посадової структури закладу у додатку Г. Таким чином, загальна чисельність персоналу на підприємстві становить 88 осіб.

Розроблення плану з праці в готелі здійснюється з урахуванням кваліфікації працівника та характеру робіт, що виконується, розміру мінімальної заробітної плати (6500 тис. грн) та тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад.

Планування фонду заробітної плати працівників бутік-готелю «AVTENT» наводимо у додатку Д. Отже, фонд заробітної плати бутік-готелю на плановий рік становить 10 022 000 грн.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці наводимо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

### Планування преміальної частини фонду оплати праці на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	3 367 200	20	673 440
Основний персонал	6 158 000	30	1 847 400
Допоміжний персонал	496 800	10	49 680
<b>Разом</b>	<b>10 022 000</b>		<b>2 570 520</b>

Розрахунок планового фонду оплати праці бутік-готелю «AVTENT» представлено у таблиці 3.3, де зведено місячний та річний фонди основної та додаткової заробітної плати.

Таблиця 3.3

## Розрахунок фонду оплати праці butik-готелю «AVTENT»

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	528 250
Місячний фонд додаткової заробітної плати	214 210
<b>Разом місячний фонд оплати праці</b>	<b>825 250</b>
Річний фонд основної заробітної плати	10 022 000
Річний фонд додаткової заробітної плати	2 570 520
<b>Разом річний фонд оплати праці</b>	<b>12 592 520</b>

Річний фонд оплати праці butik-готелю «AVTENT» становить 12 592 520 тис. грн.

Доцільно сформувати виробничо-експлуатаційну програму проектного butik-готелю. У butik-готелі заплановано 37 номерів місткістю 58 місць. Житловий фонд проектного готелю буде розміщено на трьох поверхах, зокрема 21 номер категорії стандарт двомісний, 13 номерів – стандарт одномісний, по 1 номеру категорій люкс, апартамент та номер для осіб з обмеженими можливостями.

Отже, планова пропускна спроможність butik-готелю становитиме [37]:

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

де PC – планова пропускна спроможність готелю;

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

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

$D$  – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$PC = ((16 \text{ номерів} * 1 \text{ місце}) + (21 \text{ номер} * 2 \text{ місця}) * 365 \text{ днів} = 21\,170 \text{ людино/дїб.}$$

Отже, планова пропускна спроможність butik-готелю становить 21 170 людино/дїб.

Визначимо обсяг реалізації послуг butik-готелю «AVTENT», вважаючи, що плановий коефіцієнт завантаженості номерів показник міжсезоння та сезону становитиме 0,7 та 0,8 відповідно (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

**Обсяг реалізації послуг тимчасового розміщення у дизайн-готелі  
«PORTAL» на плановий рік**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів		Коефіцієнт завантаженості номерного фонду за сезонами		Обсяг реалізації послуг, людино-днів		
			Міжсезоння	Сезон	Міжсезоння	Сезон	Міжсезоння	Сезон	Разом
Апартамент	1	1	151	214	0,7	0,8	106	171	277
Люкс	1	1	151	214	0,7	0,8	106	171	277
Стандарт одномісний	13	13	151	214	0,7	0,8	1374	2225	3599
Стандарт двомісний	21	42	151	214	0,7	0,8	4439	7190	11629
Номер для осіб з обмеженими можливостями	1	1	151	214	0,7	0,8	106	171	277
<b>Усього</b>	<b>37</b>	<b>58</b>	<b>151</b>	<b>214</b>	<b>0,7</b>	<b>0,8</b>	<b>6131</b>	<b>9930</b>	<b>16061</b>

Таким чином, обсяг реалізації послуг бутік-готелю «AVTENT» становить 16 061 людино/днів.

Доцільно сформувати цінову політику номерного фонду проектного готелю на підставі попередньо проведених розрахунків щодо планових показників сезонності, рівня використання номерного фонду за категоріями номерів по місяцям року та в середньому за рік (табл. 3.5).

*Таблиця 3.5*

**Цінова політика номерного фонду бутік-готелю «AVTENT»  
на плановий рік**

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн	
	міжсезоння	сезон
Апартамент	25000	32000
Люкс	14000	17000
Стандарт одномісний	10500	12500
Стандарт двомісний	10000	12000
Номер для осіб з обмеженими можливостями	8500	10000

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у бутік-готелю «AVTENT» розраховано та представлено у таблиці 3.6.

*Таблиця 3.6*



## Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення бутік-готелю

### «AVTENT»

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ( <i>Q<sub>пл</sub></i> ), людино/дів			Ціна за місце (номер) за добу, грн		Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн		
	міжсезоння	сезон	разом	міжсезоння	сезон	міжсезоння	сезон	разом
Апартамент, 1 од.	106	171	277	35000	40000	3710,0	6840,0	10550,0
Люкс, 1 од.	106	171	277	24000	28000	2544,0	4788,0	7332,0
Стандарт одномісний, 13 од.	1374	2225	3599	15500	12500	21297,0	27812,5	49109,5
Стандарт двомісний, 21 од.	4439	7190	11629	8500	10500	37731,5	75495,0	113226,0
Номер для осіб з обмеженими можливостями 1 од.	106	171	277	8000	10000	848,0	1710,0	2558,0
<b>Разом</b>	<b>6131</b>	<b>9930</b>	<b>16061</b>	-	-	<b>66 130,5</b>	<b>116 645,0</b>	<b>182 775,5</b>

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, які розраховують за формулою 3.4 [37]:

$$D_{\text{нф}} = \sum_{i=0}^n N_i M_i D K C_i \quad (3.4)$$

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

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

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

$D$  – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

$Kz_i$  – коефіцієнт завантаження номерів  $i$ -ї категорії.

Товарообіг ресторану на 50 місць та бару на 10 місць при проектуваному бутік-готелю «AVTENT» буде складатися з реалізації продукції власного виробництва та продажу закупних (купівельних) товарів.

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

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюється, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності

гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства при готелі на плановий рік наведено у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства при проектованому готелі на плановий рік**

Показники	Міжсезоння	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:	45 635	83 850	129485
1.1. Сніданки	5900	10600	16500
1.2. Меню вільного вибору	39735	73250	112985
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:			
2.1. Сніданки (входить у вартість номера)	600	700	
2.2. Меню вільного вибору	2000	2500	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:			
3.1. Сніданки (входить у вартість номера)	3540,00	7420,00	10960,00
3.2. Меню вільного вибору	79470,00	208125,00	287595,00
3.3. Кейтеринг	4150,50	10777,25	14927,75
<b>Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.</b>	<b>87 160,50</b>	<b>226 322,25</b>	<b>313 482,75</b>

Разом з тим, для визначення обсягів операційних доходів проектованого бутік-готелю доцільно, крім вищезазначених, розрахувати доходи від послуг, які надаються іншими господарськими підрозділами в готелі, зокрема: бізнес-послуги (конференц-сервіс, коворкінг), послуги перукаря (аутсорсинг), пральня та хімчистка, диско-клуб та кінотеатр, СПА-послуги (гідрованна, масаж, косметологія, галокамера), бутік автентичних ювелірних прикрас.

З урахуванням вищесказаного, обсяг операційних доходів проектованого бутік-готелю представлено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

**Обсяг операційних доходів проектованого бутік-готелю «AVTENT» на плановий рік**

Види доходів	Міжсезоння	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	66 130,5	116 645,0	182 775,5
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	87 160,5	226 322,3	313 482,8
3. Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн	111 253,4	123 562,5	234 815,9

<b>Разом: операційні доходи готелю, тис. грн</b>	<b>264 544,4</b>	<b>466 529,8</b>	<b>731 074,2</b>
--	------------------	------------------	------------------

Таким чином, обсяг операційних доходів проєктованого бутік-готелю на плановий рік становить 731 074,2 тис. грн.

Доцільно представити зведений план операційних витрат бутік-готелю «AVTENT» та його структурних підрозділів розраховується за наступними операційними статтями витрат:

**Стаття 1: Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, покупних товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства.**

Доцільно здійснити розрахунок середньої роздрібної ціни на послуги сніданку та меню вільного вибору у ЗРГ проєктованого бутік-готелю (табл. 3.9).

*Таблиця 3.9*

**Середня роздрібна ціна на послуги сніданку та меню вільного вибору у ЗРГ проєктованого бутік-готелю «AVTENT» на плановий рік**

<b>№</b>	<b>Показники</b>	<b>Сніданок</b>	<b>Меню вільного вибору</b>
1	Собівартість річного продуктового набору, тис.грн	5004,5	86 433,0
2	Річна кількість послуг харчування	16 500,0	112 985,0
3	Середньоденна собівартість продуктового набору, грн	303,3	765,0
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	200	200
5	Націнка середня, грн	606,6	1530,0
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ	<b>909,9</b>	<b>2295,0</b>

Отже, собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів ЗРГ проєктованого бутік-готелю «AVTENT» склала 91 437,5 тис. грн.

**Стаття 2. Витрати на оплату праці** становлять 12 592 520 тис. грн. за результатами розрахунків, які представлено у таблиці 3.4.

**Стаття 3. Єдиний соціальний внесок (ЄСВ)** - для готельних підприємств встановлено ставку ЄСВ в розмірі 22% загального фонду оплати праці, тобто 277 035 тис. грн.

**Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів.** Результати розрахунків представлено у таблиці 3.10. Вони склали 314 426,2 тис. грн.

*Таблиця 3.10*

**Річна сума амортизації основних фондів бутік-готелю «AVTENT»**

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	2 435 144,7	30	81 171,5
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	998 145,5	5	199 629,1
3. Інші	134 502,4	4	33 625,6
<b>Разом</b>	<b>3 567 792 589</b>		<b>314 426,2</b>

**Стаття 5. Витрати на ресурсне забезпечення**, в тому числі на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення представлено у таблиці 3.11.

*Таблиця 3.11*

**Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення бутік-готелю «AVTENT»**

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	336	1,68	564,5
Опалення	427	1654,4	706 429
Вода, у тому числі:			
- холодна	9 351	25,38	237 328
- гаряча	7 233	97,89	708 038
<b>Разом</b>	<b>-</b>		<b>1 652 360</b>

Поточні витрати на ресурсне забезпечення проектного бутік-готелю становлять 1 652 360 тис. грн.

**Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів.** За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю

Для спрощення розрахунків візьмемо за норму безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік. Розрахунок суми зносу спеціального одягу бутік-готелю на рік представлено у таблиці 3.12.

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат, визначається у таблиці 3.13.

Таблиця 3.12

**Сума зносу спеціального одягу персоналу бутік-готелю «AVTENT» на рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	20	1	5000	100,0
Оперативно-виробничий персонал	68	2	3000	204,0
<b>Разом</b>				<b>304,0</b>

Таблиця 3.13

**Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів бутік-готелю «AVTENT» на рік**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Постільний набір 1-спальний	16	2	32	1000	32,0
Постільний набір 2-спальний	42	2	84	1300	109,2
Рушники великі	58	3	174	250	43,5
Рушники маленькі	58	3	174	100	17,4
<b>Заклади ресторанного господарства</b>					
Порцеляновий та фарфоровий посуд	50	3	150	50	7,5
Столові набори	50	3	150	30	4,5
Скляний посуд	50	3	150	35	5,3
Металеві набори	50	2	100	60	6,0
Столова білизна	60	2	120	200	24,0
<b>Разом</b>					<b>249,4</b>

Таким чином, витрати за статтею 6 становлять 553,4 тис. грн.

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

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

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 7 тис. грн.
- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 25,0 тис. грн.
- плата за землю – 32,0 тис. грн.
- збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 0,7 тис. грн..

**Разом по статті** – 64,7 тис. грн.

**Стаття 9. Витрати на транспортування** розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажо-пасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу [37]. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів.

В середньому за день одна машина проходить 80 км. Вартість бензину А-92 станом на 30.09.2021 становить 29,14 грн. Витрати на паливо склали:

$(80 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 29,14) / 1000 = 78,3$  тис. грн;

**Стаття 10. Витрати на охорону бутік-готелю** визначаємо в обсязі 0,05% від реалізації послуг готелю, тобто 9 139,0 тис. грн.

**Стаття 11. Витрати матеріалів оздоровчо-рекреаційного призначення:** приймаємо 500 грн у розрахунку на кожного гостя, тобто 29,0 тис. грн.

**Стаття 12. Інші поточні витрати:** витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убитку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від поточних витрат готелю [37]: 32 418,3 тис. грн.

Розрахуємо поточні витрати проєктованого готелю (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

**Зведений кошторис операційних витрат бутік-готелю «AVTENT» на плановий рік**

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	91437,5	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	12592,5	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	277035	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	314426,2	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1 652,4	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	553,4	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	64,7	ПВ
9.	Витрати на транспортування	78,3	ЗВ
10.	Витрати на охорону	9 139,0	ПВ
11.	Витрати матеріалів оздоровчо-рекреаційного призначення	29,0	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	32 418,3	ЗВ

	<b>Разом поточні витрати</b>	<b>462 668,3</b>	
	• умовно-змінні	<b>138 485,0</b>	
	• умовно-постійні	<b>324 183,3</b>	

Отже, поточні витрати проектового бутік-готелю «AVTENT» на 58 місць склали 462 668,3 тис. грн., при цьому умовно-змінні витрати становлять 138485,0 тис. грн., а умовно-постійні – 324 183,3 тис. грн.

Розрахунки планового маржинального прибутку бутік-готелю «AVTENT» представлено у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

### Маржинальний прибуток бутік-готелю «AVTENT» на плановий рік

Показник	Значення, тис. грн
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	731 074,2
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	182 775,5
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	313 482,8
1.3. . Операційні доходи від інших господарських підрозділів	234 815,9
2. Податок на додану вартість, у тому числі:	122 454,0
2.1. На послуги тимчасового розміщення (7%)	12 794,3
2.2. На інші послуги готелю (20%)	109 659,7
3. Чистий дохід	608 620,2
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	138 485,0
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	91 437,5
4.2. Інші змінні витрати	47 047,5
5. Маржинальний прибуток	470 135,2
6. Постійні витрати	324 183,3
7. Прибуток (збиток)	145 951,9

Розрахунок цільового прибутку готелю на плановий рік представлено у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

### Розрахунок цільового прибутку бутік-готелю «AVTENT» на плановий рік

№п/п	Показник	Розрахунок на плановий рік
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	731 074,2
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	12
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	87 728,9



Основні результати діяльності бутік-готелю «AVTENT» на перший рік його функціонування надано у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

**Основні результати діяльності бутік-готелю «AVTENT» на плановий рік,**  
**тис. грн**

№ пор.	Стаття	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	731 074,2
2	Умовно-змінні витрати	138 485,0
3	Умовно-постійні витрати	324 183,3
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	145 951,9
5	Податок на прибуток (18%)	26 271,3
6	<b>Чистий прибуток можливий</b>	<b>119 680,6</b>
7	Рентабельність операційної діяльності, %	16,4
8	<b>Чистий прибуток цільовий</b>	87 728,9
9	<b>Чистий прибуток плановий</b>	<b>119 680,6</b>

Отже, значення цільового прибутку менше за можливий, що свідчить про високі можливості проєктованого готельного підприємства на перший рік створення. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Розрахуємо основні показники рентабельності:

1. Рентабельність операційної діяльності: 16,4%
2. Рентабельність поточних витрат: 25,9%
3. Рентабельність операційних витрат: 86,4%

### **3.2 Термін окупності проєкту. Ризики проєкту**

Доцільно здійснити розрахунок основних показників діяльності бутік-готелю «AVTENT» на перші дванадцять років. Для проєктованого готелю темп росту товарообігу прогнозується в обсязі 5% річних.

Розмір змінних витрат визначимо на рівні 30%. Планові змінні витрати приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 30%.

Планові показники діяльності бутік-готелю «AVTENT» на перші одинадцять років представлено у таблиці 3.18. Варто зазначити, що планові постійні витрати визначаємо як сталу величину у розмірі 15727 тис. грн. (згідно з табл. 3.16), що сформувалась у перший рік створення закладу.

Таблиця 3.18

**Планування основних результатів діяльності бутік-готелю «AVTENT» на перші одинадцять років після введення в експлуатацію**

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньо-річні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	608 620,2	5	182 586,1	30	324 183,3	101 850,8	83 517,7
2-й	639 051,2	5	191 715,4	30	324 183,3	123 152,5	100 985,1
3-й	669 482,2	5	200 844,7	30	324 183,3	144 454,2	118 452,4
4-й	699 913,2	5	209 973,9	30	324 183,3	165 756,0	135 919,9
5-й	730 344,2	5	219 103,3	30	324 183,3	187 057,6	153 387,2
6-й	760 775,3	5	228 232,6	30	324 183,3	208 359,4	170 854,7
7-й	791 206,3	5	237 361,9	30	324 183,3	229 661,1	188 322,1
8-й	821 637,3	5	246 491,2	30	324 183,3	250 962,8	205 289,5
9-й	852 068,3	5	255 620,5	30	324 183,3	272 264,5	223 256,9
10-й	882 499,3	5	264 749,8	30	324 183,3	293 566,2	240 724,3
11-й	912 930,3	5	273 879,1	30	324 183,3	314 867,9	258 191,7
<b>Разом</b>	<b>8 368 527,9</b>		<b>2 510 558,5</b>		<b>3 566 016,4</b>	<b>2 291 953,9</b>	<b>1 878 901,5</b>

Основними показниками оцінки ефективності реальних інвестиційних проєктів є чистий приведений дохід, індекс дохідності, індекс рентабельності, період окупності [37].

Здійснюємо розрахунок чистого приведенного доходу за формулою 3.5 [37]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.5)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

ЧГП - чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проєкту;

$IB$  - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;  
 $i$  - дисконтна ставка, що характеризує середній рівень інфляції, визначена як десятковий дріб (пропустимо рівень інфляції на рік становить 101,1%, ( $i = 1,01$ );

$t$  - тривалість розрахункового періоду;

$n$  - кількість років загального розрахункового періоду  $t$ .

Розрахунок чистого приведенного доходу інвестиційного проекту представлено в таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

**Розрахунок чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом  
 бутік-готелю «AVTENT»**

тис. грн.

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
1-й	<b>3 567 792 589</b>	407 943,9	407 943,9		
2-й		415 411,3	823 355,2		
3-й		442 878,6	1 266 233,8		
4-й		460 346,1	1 726 579,9		
5-й		477 843,4	2 204 423,3		
6-й		495 310,9	2 699 734,2		
7-й		512 778,3	3 212 512,5		
8-й		519 715,7	3 732 228,2		
9-й		547 713,1	4 279 941,3		
10-й		565 180,5	4 845 121,8		
11-й		582 647,9	5 427 769,7		
<b>Разом</b>	<b>3 567 792 589</b>	<b>5 427 769 700</b>		<b>5 382 047 400</b>	<b>1 814 254 800</b>

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта – 314 426,2 тис. грн. Для дисконтування грошових потоків за проектом використано індекс інфляції 101,2% (станом на вересень 2021 року).

Дисконтований грошовий потік за 11 років експлуатації проекту становитиме 5 382 047,4 тис. грн., а чистий приведений дохід становитиме 1 814 254,8 тис. грн.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом (формула 3.6) [37]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KGP_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.6)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;  
KGP – кумулятивний грошовий потік.

Отже, індекс дохідності для проєктованого готелю становить:

$$ID = 5\,382\,047\,400 / 3\,567\,792\,589 = 1,5$$

Індекс дохідності - більше 1, що свідчить про доцільність реалізації розробленого інвестиційного проекту.

Розрахунок індексу рентабельності інвестиційного проекту здійснюється за формулою 3.7 [37]:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \times 100\%, \quad (3.7)$$

де IP - індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток для проєктованого готелю становить 170 809 227 тис. грн.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 170\,809\,227 / 3\,567\,792\,589 * 100 = 6,8\%.$$

Показник періоду окупності розраховуємо за формулою 3.8 [37]:

$$(3.8)$$

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП \cdot p.}$$

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

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

Відповідно, дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.9 [37]:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.9)$$

Для розрахунку періоду окупності розрахуємо середньорічну суму грошового потоку за період експлуатації проекту:

$$ЧГП_p. = 5\,427\,769\,700 \text{ тис. грн./11 років} = 493\,433\,609 \text{ тис. грн./рік}$$

Отже,

$$ПО = 3\,567\,792\,589 / 493\,433\,609 = 8,6 \text{ або } 9 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 9 років.

Отже, у розробленому проекті бутік-готелю «AVTENT» на 58 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг [37].

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому [37].

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

### ***Ризики проекту***

Сучасні умови функціонування суб'єктів готельного бізнесу зумовлені впливом певних факторів, які водночас можуть виступати ризиками у здійсненні їх ефективної діяльності.

Основні фактори та ризики проектного суб'єкта готельного бізнесу представлено на рисунку 3.1.

Таким чином, до основних ризиків проекту відносимо:

1. Недосконалість або відсутність відповідного нормативно-правового регулювання готельного бізнесу на державному рівні.
2. Непередбачуваність природно-кліматичних умов та виникнення форс-мажорних обставин.
3. Нестабільність соціально-економічного середовища, зокрема низький рівень якості життя та платоспроможності населення.



Непередбачуваність пандемічних викликів для  
готельного бізнесу в умовах COVID-19

**Рис. 3.1. Основні ризики проекту**

4. Дестабілізація політичної ситуації в Україні (довготривалість та непередбачуваність подальшого розгортання політичних дій на сході України).
5. Постійна зміна курсу валют.
6. Недосконалість процедури оформлення проектної документації;
7. Невідповідність пропонованих проектних рішень напрямом розвитку готельного ринку.
8. Технічно-виробничі ризики (дестабілізація роботи устаткування в готелі, форс-мажорні обставини виробничих процесів тощо).
9. Неадаптованість бізнес-ідей проєктованих рішень до умов функціонування та затребуваності ринку готельних послуг.
10. Непередбачуваність пандемічних викликів для готельного бізнесу в умовах COVID-19 (повторний локдаун і, як наслідок, закриття та обмежений доступ споживачів до готелів, зменшення споживчого потоку іноземних туристів тощо).

## ВИСНОВКИ

За останні десять років готельний ринок перебував у стані стрімкого динамічного зростання та занепаду. Зокрема, аналізуючи статистичні дані стану ринку готельних послуг у 2020 році, спостерігаємо катастрофічний спад розвитку підприємств на 15,2% порівняно з попереднім періодом, що зумовлено, у першу чергу, негативним впливом світової пандемії COVID-19. До наслідків пандемії підприємства готельного бізнесу виявились не готові, а тому більшість з них частково або повністю перестали функціонувати ще під час першої хвилі.

Здійснивши аналіз динаміки розвитку закладів готельного бізнесу міста Києва за районним поділом, визначено потенційне місце розташування проєктованого бутік-готелю – Печерський район за адресою: бул. Дружби народів. Обраний неймінг та слоган бутік-готелю: «AVTENT» - all in your hand here».

На підставі здійсненого моніторингу конкурентного середовища проєктованого бутік-готелю визначено його основних конкурентів: за близькістю розташування - VonApart та Twin Apart, за типом підприємства – бутік-готелі 11Mirrors Design Hotel, Theatre Boutique Apart-Hotel, MaNNa boutique hotel, Riviera House.

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



Для проектового закладу готельного господарства – бутік-готелю «AVTENT»\*\*\*\* на 58 місць, відповідно до проведених розрахунків та компонувального рішення спроектовано шестиповерхову будівлю.

До складу проектового бутік-готелю буде входити житлова частина, представлена готелем 4\* на 37 номерів, із загальною місткістю – 58 місць. У бутік-готелі «AVTENT» планується три житлових поверхи, на кожному поверсі будуть розміщені холи для відпочинку гостей та приміщення поверхового обслуговування.

На першому поверсі готелю передбачено приміщення спортивно-оздоровчого призначення, які включають масажні кабінети, гідрованну з роздягальною, кабінет косметології та соляну кімнату (галокамеру). Крім того, у проектованому бутік-готелі передбачено торгівельну групу приміщень, зокрема бутік з автентичними ювелірними прикрасами різних країн світу.

У структурі проектового готелю передбачено конференц-зал на 60 осіб, зону коворкінгу роботи гостей готелю індивідуально або в групах, бізнес-центр, де гості зможуть виконати необхідні операції з документами та оргтехнікою.

У бутік-готелі «AVTENT» група культурно-дозвіллевого призначення буде представлена кінотеатром на п'ятому поверсі та диско-клубом і баром при диско-клубі з допоміжними приміщеннями – на шостому поверсі. Крім того, на п'ятому поверсі проектового готелю буде розміщено адміністративну групу приміщень.

Організація харчування гостей бутік-готелю «AVTENT» буде відбуватись у ресторані (60 місць) та барі (10 місць). У ресторані при проектованому бутік-готелі можна замовити обслуговування бенкетів, фуршетів та різноманітних святкових заходів, а також послуги виїзного обслуговування (кейтерингу). Оскільки проектований ресторан та бар знаходитимуться на різних поверхах (перший та шостий відповідно), для них планується організувати спільні виробничі та складські приміщення на першому поверсі. Також, відповідно до визначених Державним стандартом України вимог щодо проектування готелів\*\*\*\*, при ресторані буде організована їдальня для персоналу на 20 місць.

Обраною організаційно-правовою формою для проєктованого бутік-готелю «AVTENT» у Печерському районі є Товариство з обмеженою відповідальністю.

В цілому, будівлю бутік-готелю «AVTENT» запроектовано у вигляді літери «П». Обраний стиль екстер'єру будівлі – хай-тек.

Дизайн інтер'єру першого та п'ятого поверху (диско-клуб та бар) виконано у стилі хай-тек (за виключенням ресторану обраного стилю лофт). Житловий фонд приміщень буде розташовано з другого по четвертий поверхи. Номери проєктованого бутік-готелю будуть виконані у стилі бохо. Для даного стилю характерні весь діапазон натуральних фарб і змішання матеріалів, фактур і візерунків. Цей стиль передбачає відсутність будь-яких обмежень і поєднання колекційних речей, сувенірів, подарунків з усього світу. Такий стиль підкреслюватиме основне концепт-рішення номерного фонду готелю – кожен номер унікальний та виконаний у стилі окремої екзотичної країни (Зімбабве, Мадагаскар тощо). Інтер'єрні рішення приміщень для організації бізнес-послуг (конференц-зал, зона коворкінгу) будуть оформлені у стилі модерн, який передбачає використання натуральних та дорогих матеріалів – мармуру, дерева, кераміки, скла, камня. Доповнено інтер'єр буде виробами ручної роботи та барвисті вітражі. Кінотеатр буде виконано у стилі мінімалізму, для якого характерні простота форм і меблів, колірна гамма сіро-білих та сріблястих відтінків з акцентами чорного кольору, оздоблення виконано з натуральних матеріалів, наявні унікальні акценти (арт-об'єкти, полотна, розпис стін) та спокійне розсіяне освітлення приміщення.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства визначено її необхідну кількість для забезпечення повноцінного функціонування проєктованого готелю – 88 осіб.

За результатами проведених економічних розрахунків визначено індекс дохідності готелю з коефіцієнтом 1,5, що свідчить про доцільність реалізації розробленого інвестиційного проєкту; індекс рентабельності – 6,8% та термін окупності – 9 років.

Разом з тим, для проєктованого готелю визначено основні групи ризиків, зокрема: недосконалість або відсутність відповідного нормативно-правового регулювання готельного бізнесу на державному рівні; непередбачуваність природно-кліматичних умов та виникнення форс-мажорних обставин; нестабільність соціально-економічного середовища, зокрема низький рівень якості життя та платоспроможності населення; дестабілізація політичної ситуації в Україні; постійна зміна курсу валют; недосконалість процедури оформлення проєктної документації; невідповідність пропонованих проєктних рішень напрямам розвитку готельного ринку; технічно-виробничі ризики; неадаптованість бізнес-ідей проєктованих рішень до умов функціонування та затребуваності ринку готельних послуг; непередбачуваність пандемічних викликів для готельного бізнесу в умовах COVID-19.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – №77/44. – 10.09.96
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
3. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
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. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади.
8. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
10. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
11. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
12. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
13. ДСН 3.3.6.037-99. Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку ті інфразвуку.
14. ДСН 3.3.6.039-99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації.
15. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.

16. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
17. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
18. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
19. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
20. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
21. ДСТУ Б А.2.4.-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
22. ДСТУ Б А.2.4.-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
23. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
24. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці.
25. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.
26. НПАОП 52.0-7.02-80. Типові галузеві норми безплатної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам державної торгівлі.
27. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
28. СанПин 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженое.
29. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
30. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование
31. СНиП 2.09.04-87. Зміна №1 «Административные и бытовые здания» (наказ Держбуду України від 26 вересня 2001 року № 192).
32. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч.

- посіб. / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук. – К. : НУХТ, 2018. – 282 с.
33. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.
34. Гуць В.С. Коваль О.А., Русавська В.А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підр. / В. С. Гуць та ін.. – К. : Ліра К, 2019. – 568 с.
35. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст] : підруч. / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с.
36. Завідна Л.Д. Готельний бізнес : стратегії розвитку : монографія / Л.Д. Завідна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 600 с.
37. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т.1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
38. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.
39. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч.посіб.-К.: В-во Ліра-К, 2016.
40. Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Босовська М.В., Полтавська О.В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія /Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська М.В., О.В. Полтавська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 798 с
41. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.
42. Lee Ferry. A Little-known Tax Strategy Could Increase Revenue For Hoteliers. 2020. URL: <https://www.hotelspeak.com/2020/07/a-little-known-tax-strategy-could-increase-revenue-for-hoteliers/> (дата звернення: 12.10.2021).
43. Архітектурні пам'ятки Печерська [Електронний ресурс]. – Режим доступу:[http://visitkyiv.com.ua/tours/architectural\\_monuments\\_of\\_the\\_pechersk](http://visitkyiv.com.ua/tours/architectural_monuments_of_the_pechersk)

44. Головне управління статистики у м. Києві: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.gorstat.kiev.ua](http://www.gorstat.kiev.ua).
45. Дишкантюк О.В., Потьомкін Л.М., Власюк К.В. Індустрія гостинності та туризму в умовах COVID-19: світова практика та українські реалії. Економіка та управління національним господарством. 2021. Випуск 61. URL: [http://bses.in.ua/journals/2021/61\\_2021/4.pdf](http://bses.in.ua/journals/2021/61_2021/4.pdf) (дата звернення: 09.09.2021).
46. Допоміжні засоби / обладнання консьєрж-сервісу готелю (Digital Signage [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://digitalsignage.ua/2014/02/innovation-in-hotel-business/>.
47. Крушинська А.В. Оцінка інвестиційної привабливості готельного господарства / А.В. Крушинська / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.nbuuv.gov.ua/portal](http://www.nbuuv.gov.ua/portal).
48. Офіційний інтернет-портал Печерської районної в місті Києві державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pechersk.kievcity.gov.ua/content/menyu-2.html>
49. Офіційний інтернет-портал Печерської районної в місті Києві державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pechersk.kyivcity.gov.ua/content/menyu-2.html>.
50. Печерський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org>
51. Про внесення змін до Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання). Постанова кабінету міністрів України від 26 липня 2018 р. N 607 [Електронний ресурс]. — Режим доступу: [http://search.ligazakon.ua/1\\_doc2.nsf/link1/KP180607.html](http://search.ligazakon.ua/1_doc2.nsf/link1/KP180607.html)
52. Ресурс для пошуку оренди комерційної нерухомості URL: [https://100realty.ua/realty\\_search/nonlive/rent/prof\\_5079/cur\\_3/kch\\_2](https://100realty.ua/realty_search/nonlive/rent/prof_5079/cur_3/kch_2).

# ДОДАТКИ



**Результати анкетного опитування споживачів конкурентного апарт-готелю Twin Apart (конкурента проектованого буітік-готелю)**

<b>Питання</b>	<b>Кількість відповідей</b>	<b>Частка у загальній структурі, %</b>
<b>1. Мета Вашого перебування у місті?</b> - відпочинок - пізнавальна - ділова - спортивна - паломницька - інше	40 96 89 33 27 15	13 32 30 11 9 5
<b>2. Як часто Ви подорожуєте?</b> - раз на тиждень - декілька разів на місяць - раз на півріччя - раз на рік	64 120 81 35	21 40 27 12
<b>3. Тривалість Вашого перебування під час поїздки?</b> - 1 день (без ночівлі) - 1-3 дні - 3-5 днів - 5-7 днів	65 153 72 10	22 51 24 3
<b>4. Якому засобу розміщення Ви надавали перевагу під час поїздки?</b> - готель - хостел - мотель - приватна квартира - родичі чи знайомі	135 66 30 21 48	45 22 10 7 16
<b>5. Фактори впливу на вибір готелю?</b> - категорія готелю - якість ресторанного обслуговування - асортимент додаткових послуг - цінова політика - використання ІТ-технологій - розміщення готелю	36 54 60 79 41 30	12 18 20 26 14 10
<b>6. Ваші пропозиції щодо розвитку додаткових послуг у готелі?</b> - конференц-зал - СПА-салон - послуги фотографа - басейн	96 93 72 39	32 31 24 13
<b>7. Якому стилю оформлення інтер'єру Ви надаєте перевагу?</b> - індивідуальний - модерн - класицизм - прованс - арт-нуво	100 63 48 75 14	33 21 16 25 5
<b>8. Якій кухні Ви надаєте перевагу:</b> - українська - європейська - італійська - американська - французька	45 104 27 29 53	15 35 9 10 18

- іспанська	42	14
<b>9. Ваш сімейний стан?</b>		
- незаміжня/неодружений	128	53
- заміжня/одружений	142	47
<b>10. Ваш соціальний статус</b>		
- підприємці	30	10
- бізнесмени	92	31
- працівники вищої ланки	24	8
- працівники середньої ланки	30	10
- держслужбовці	45	15
- наймані працівники	51	17
- студенти	28	9
<b>11. Ваша стать:</b>		
- чоловіча	180	60
- жіноча	120	40
<b>12. Ваш місячний дохід на одну особу:</b>		
- 15000 грн.	37	12
- від 15000 до 20000 грн.	113	38
- від 20000 до 30000 грн.	102	34
- більше 30000 грн.	48	16

*Дякуємо за Вашу участь!*

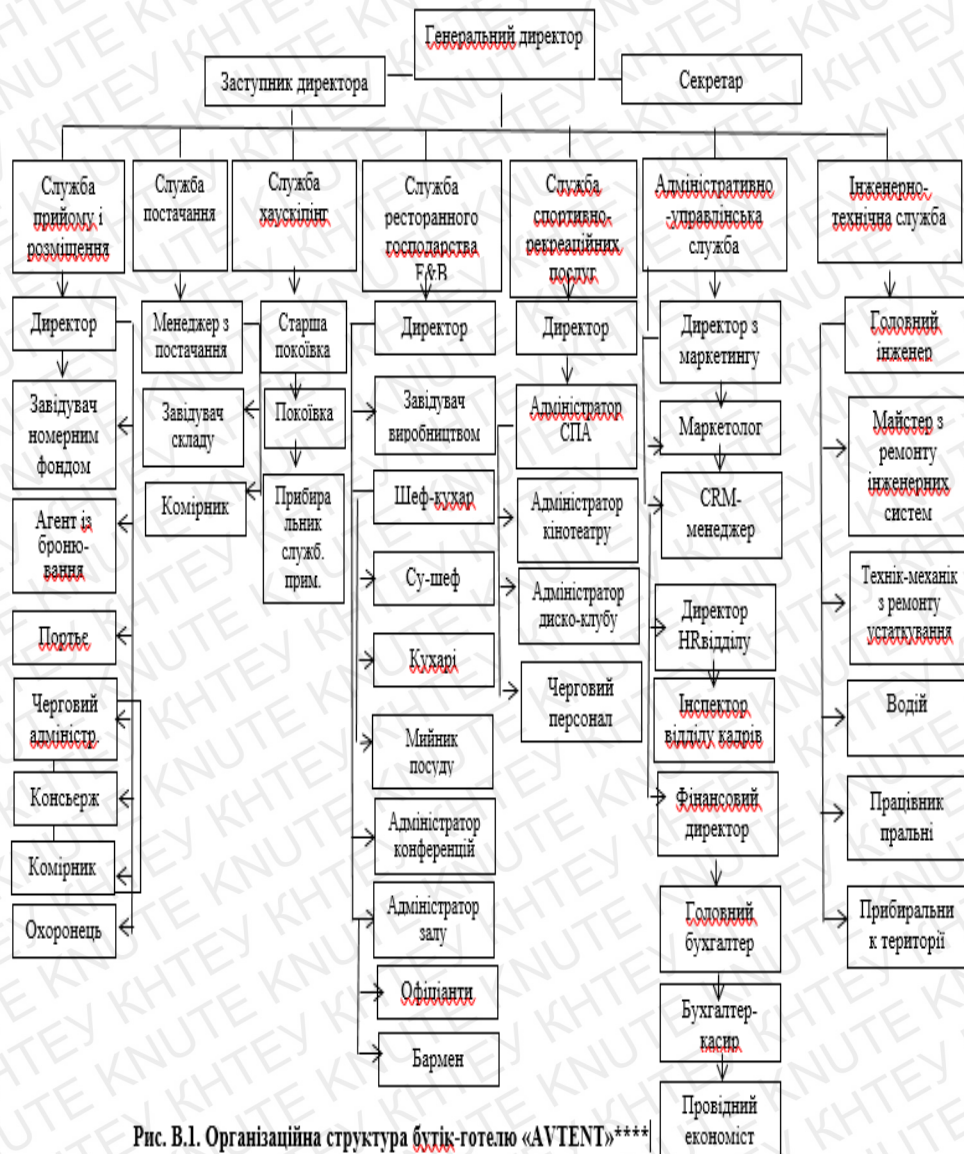


Рис. В.1. Організаційна структура бутік-готелю «AVTENT»\*\*\*\*

## Штатний розпис butik-готелю «AVTENT»

№п/п	Назва структурного підрозділу і посади	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
	<b>Адміністративно-управлінська служба</b>		
1.	Генеральний директор	1210.1	1
2.	Заступник директора	1210.1	1
3.	Секретар директора	3431	1
4.	Директор фінансово-економічного відділу	1229.1	1
5.	Головний бухгалтер	1231	1
6.	Бухгалтер-касир	2411.2	1
7.	Провідний економіст	1231	1
8.	Менеджер з постачання	1475.4	1
9.	Завідувач складу	1226.2	1
10.	Директор HR-відділу	1232	1
11.	Інспектор відділу кадрів	3423	1
12.	Директор з маркетингу	1233	1
13.	Маркетолог	2419.2	1
14.	CRM-менеджер	1475.4	1
15.	Директор служби прийому і розміщення	1229.1	1
16.	Завідувач номерним фондом	1239	1
17.	Директор департаменту Food&Beverage	1229.1	1
18.	Адміністратор конференцій	4222	1
19.	Директор відділу додаткових послуг	1229.1	1
20.	Головний інженер	1223.1	1
	<b>Служба організації приймання та розміщення</b>		
21.	Черговий адміністратор	4222	2
22.	Порт'є	9152	2
23.	Агент з бронювання	3415	2
24.	Комірник камери схову	9411	1
25.	Консьерж	9141	2
26.	Охоронець	5169	2
	<b>Служба хаускіпінг</b>		
27.	Старша покоївка	5142	1
28.	Покоївка	5142	15
29.	Прибиральник службових приміщень	9132	2
	<b>Ремонтна служба</b>		
30.	Начальник відділу	1221.2	1
31.	Майстер	2149.2	1
32.	Технік-механік з ремонту устаткування	3141	1
	<b>Служба постачання</b>		
33.	Завідувач складу	1226.2	1
34.	Комірник	9411	1

	<b>Ресторанне господарство</b>		
	<b>Виробничий персонал</b>		
35.	Завідувач виробництвом	1225	1
36.	Шеф-кухар	5122	1
37.	Су-шеф	5122	1
38.	Кухар	5122	5
39.	Мийник посуду	8221	2
	<b>Обслуговуючий персонал</b>		
40.	Адміністратор	4222	2
41.	Офіціант	5123	8
42.	Бармен	5123	2
	<b>Служба організації додаткових послуг</b>		
43.	Адміністратор СПА центру	4222	1
44.	Адміністратор кінотеатру	4222	1
45.	Адміністратор диско-клубу	4222	1
46.	Черговий персонал	3475	4
	<b>Допоміжний персонал</b>		
47.	Прибиральник території	9132	2
48.	Водій	8322	2
49.	Працівник пральні	9132	2
	<b>Разом</b>		<b>88</b>

**Планування фонду заробітної плати працівників butik-готелю  
«AVTENT» на плановий рік**

Посада	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.	Річний фонд заробітної плати, грн.
			категорія	звання	інше			
<b>Адміністративно-управлінська служба</b>								
Генеральний директор	1	25000	700	500		26200	26200	314400
Заступник директора	1	12000	500	500		13000	13000	156000
Секретар директора	1	8000			400	8400	8400	100800
Директор фінансово-економічного відділу	1	18000	700	500		19200	19200	230400
Головний бухгалтер	1	10500	500	500		11500	11500	138000
Бухгалтер-касир	1	9000		500		9500	9500	114000
Провідний економіст	1	8000			400	8400	8400	100800
Менеджер з постачання	1	9000	1000			10000	10000	120000
Завідувач складу	1	10000	1000			11000	11000	132000
Директор HR-відділу	1	18000	700	500		19200	19200	230400
Інспектор відділу кадрів	1	8000	500	500		9000	9000	108000
Директор з маркетингу	1	18000	700	500		19200	19200	230400
Маркетолог	1	12000	500	500		13000	13000	156000
CRM-менеджер	1	12000	500	500		13000	13000	156000
Директор служби прийому і розміщення	1	18000	700	500		19200	19200	230400
Завідувач номерним фондом	1	10000	500	500		11000	11000	132000
Директор департаменту Food&Beverage	1	18000	700	500		19200	19200	230400
Адміністратор конференцій	1	12000	500	500		13000	13000	156000

Директор відділу додаткових послуг	1	18000	700	500		19200	19200	230400
Головний інженер	1	8000		400		8400	8400	100800
<b>Служба організації приймання та розміщення</b>								
Черговий адміністратор	2	8500			200	8700	17400	208800
Порт'є	2	8500				8500	17000	204000
Агент з бронювання	2	8000				8000	16000	192000
Комірник камери схову	1	6500				6500	6500	78000
Консьєрж	2	7500				7500	15000	180000
Охоронець	2	7500				7500	15000	180000
<b>Служба хаускіпінг</b>								
Старша покоївка	1	10000			250	10250	10250	123000
Покоївка	15	8000				8000	120000	1440000

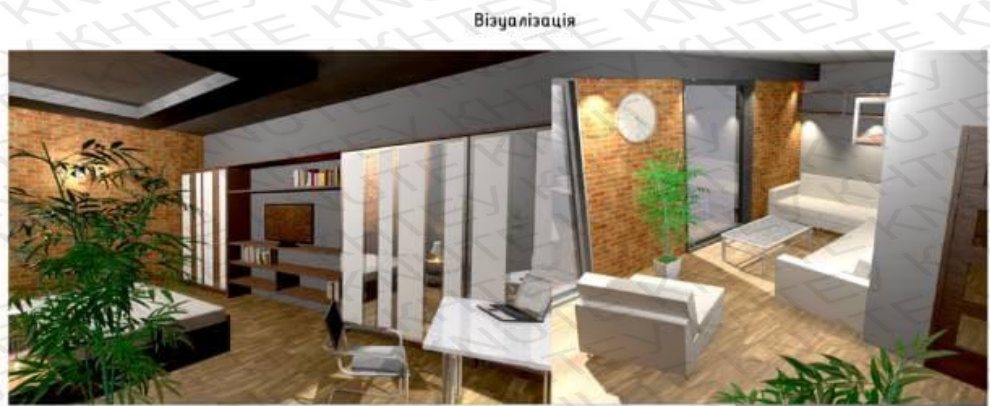
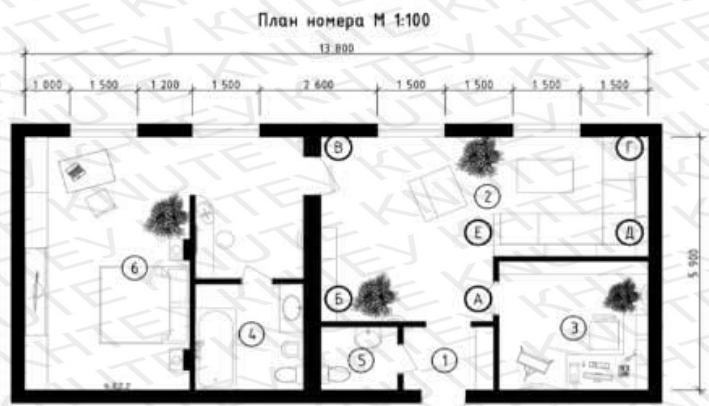
*Закінчення додатку Д*

Прибиральник службових приміщень	2	6500				6500	13000	156000
<b>Ремонтна служба</b>								
Начальник відділу	1	8500			300	8800	8800	105600
Майстер	1	7500				7500	7500	90000
Технік-механік з ремонту устаткування	1	6500				6500	6500	78000
<b>Служба постачання</b>								
Завідувач складу	1	10500			200	10700	10700	128400
Комірник	1	6500				6500	6500	78000
<b>Ресторанне господарство</b>								
<b>Виробничий персонал</b>								
Завідувач виробництвом	1	10500	500	500		11500	11500	138000
Шеф-кухар	1	10500	500	500		11500	11500	138000
Су-шеф	1	9500	500	500		10500	10500	126000
Кухар	5	8800				8800	44000	528000
Мийник посуду	2	6500				6500	13000	156000
<b>Обслуговуючий персонал</b>								
Адміністратор	2	10500			200	10700	21000	252200

Офіціант	8	8500				8500	68000	816000
Бармен	2	9000				9000	18000	216000
<b>Служба організації додаткових послуг</b>								
Адміністратор СПА центру	1	10500				10500	10500	126000
Адміністратор кінотеатру	1	10500				10500	10500	126000
Адміністратор диско-клубу	1	10500				10500	10500	126000
Черговий персонал	2	6500	500			7000	14000	168000
<b>Допоміжний персонал</b>								
Прибиральник території	2	6500				6500	13000	156000
Водій	2	7500			200	7700	15400	184800
Працівник пральні	2	6500				6500	13000	156000
<b>Разом</b>	<b>88</b>	<b>504300</b>	<b>12400</b>	<b>9400</b>	<b>2150</b>	<b>528250</b>	<b>825250</b>	<b>10 022 000</b>



# **ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ**

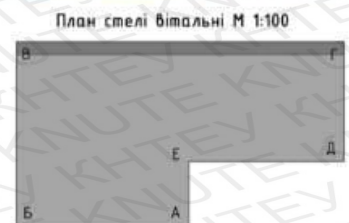


Паспорт оздоблення вітальні

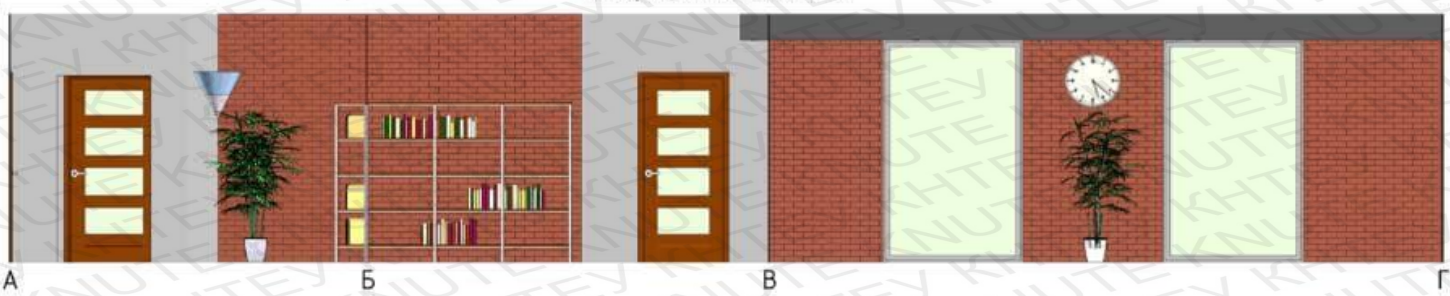
№	Зразок кольору	Матеріали	Поверхня
1		Декоративна штукатурка	Стеля
2		Декоративна цегла	Стіни
3		Шпалери під фарбування	Стіни
4		Білий метало профіль	Вікна
5		Тканина льон	Текстиль
6		Дерево	Двері, меблі
7		Гіпсокартон	Елемент декору

Експлікація приміщень на плані номера

№	Найменування	Площа м <sup>2</sup>	Кат.
1	Передпокій	3	
2	Вітальня	26	
3	Кабінет	10	
4	Санвузол основний, тип "Б"	6,5	
5	Санвузол додатковий, тип "Г"	2,5	
6	Спальня	30	



Розгортка стін вітальні М 1:50



					КНТЕУ 8.241. 09-. ВКП ГЧ				
					Проект будінок-готелю в місті Києві				
Зав. кафедр:	Бойко МГ.				Апартаменти		Стадія	Аргументи	Архивні
Керівник:	Ткачук ТМ.						Н	1	
Консультант:	Заварзин О.О.				Розгортка стін М 1:50 План номера М 1:100 План стелі вітальні М 1:100		Фідельність ресторанно-готельного на підприємстві банкету 2 хурт, 6 м арена з/ф/ж.		
Розробив:	Власенко ЄВ.								