

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

ПРОЕКТ МІНІ-ГОТЕЛЮ В МІСТІ КИЄВІ

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

Островської
Євгенії Олександрівни

*підпис
студента*

Науковий керівник

*підпис
керівника*

Ведмідь Надія
Іванівна

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

Затверджую

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

Завдання

на випускню кваліфікаційну роботу студентові
Островської Євгенії Олександрівни
(*прізвище, ім'я, по батькові*)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект міні-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 О.О.		

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. Ефективність проекту

Висновки

6. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2020 р.- 31.10. 2020 р.	01.09.2020 р.- 31.10. 2020 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	01.11.2020 р.- 31.12.2020 р.	01.11.2020 р.- 31.12.2020 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	02.01.2021 р.- 11.05.2021 р.	02.01.2021 р.- 11.05.2021 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	14.05.2021 р.- 18.05.2021 р.	14.05.2021 р.- 18.05.2021 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2021 р.	до 18.05.2021 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	18.05.2021 р.- 07. 09. 2021 р.	18.05.2021 р.- 07. 09. 2021 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	07.09.2021 р.- 10. 09. 2021р.	07.09.2021 р.- 10. 09. 2021р.
8	<i>Написання 3 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	11.09.2021 р. - 28.10.2021 р.	11.09.2021 р. - 28.10.2021 р.
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	29.10.2021 р.- 31.10.2021 р.	29.10.2021 р.- 31.10.2021 р.
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедрі</i>	20.11.2021 р	20.11.2021 р
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2021 р. 18.11.2021 р	16.11.2021 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.	18.11.2021 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: 29.12.2021 р.

8. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Ведмідь Н.І.
(прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої програми

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

10. Завдання прийняв до виконання студент

Островська Є.О.

11. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

12. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Ведмідь Н.І.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ”

2021р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	9
1.1 Концептуальне рішення. Локація.....	9
1.2. Функціональні характеристики.....	20
1.3 Концептуальний стиль та атмосфера	29
1.4 Сервісна концепція	33
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН.....	45
2.1. Екстер'єр та інтер'єр	45
2.2 Дизайнерське рішення номера готелю	49
РОЗДІЛ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ.....	55
3.1. Цінова політика. Фінансовий результат.....	55
3.2. Ефективність проекту.....	64
ВИСНОВКИ	69
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	71
ДОДАТКИ	76

ВСТУП

Актуальність. Готельно-ресторанний бізнес є однією з галузей, які дуже швидко розвиваються. На сучасному етапі готельно-ресторанне господарство в Україні переживає ряд змін, що викликані науково-технічним прогресом, зміною соціальної культури та геополітики країни. До сучасних тенденцій відносять зміщення сезонів і зміну в структурі попиту. Стандартне споживання готельно-ресторанних послуг поступово витісняється нішевим, що відображається в концептуалізації закладів. Через розширення переліку туристичних напрямків спостерігається зростання конкуренції між традиційними та екзотичними дестинаціями. Тому в готелів та ресторанів з'являється постійна необхідність у введенні інновацій задля утримання постійних та залучення нових споживачів. Відбувається зростання молодіжного сегменту (19-20 років) подорожуючих.

За останні роки на українському ринку значно збільшилась кількість висококласних готелів, із залученням іноземних інвестицій значно скоротився дефіцит на готельні номери 4 і 5 зірок. Рентабельність таких підприємств складає 30-40%. Але при цьому залишається незаповненим сегмент готелів нижчої зірковості. Останнім часом набули популярності ідеї концепції «без посередників», які призвели до оминання споживачами туристичних агенцій, стандартних засобів розміщення та переходу до самоорганізації подорожей туристами. До того ж, такі поїздки характеризуються високою економічною доцільністю для споживачів, що є дуже актуальним у сучасний кризовий період, що спричинено пандемією Covid 19. З цього випливає, що для інвесторів стають все більш привабливими проекти простих і недорогих для споживачів готелів, які можуть конкурувати з альтернативними засобами розміщення за ціновим критерієм [16].

Актуальним на даному етапі є розвиток готелів нижчих категорій. Отже, на сьогоднішній день завданнями готельно-ресторанної галузі є: підтримання

постійного розвитку інновацій, переорієнтація на нові категорії споживачів послуг, розвиток нових дестинацій в Україні, створення нових «бюджетних» закладів.

Мета даної роботи є розробка проекту міні - готелю в межах міста із зручною транспортною розв'язкою для відпочинку жителів Києва, а також туристів з достатньою кількістю місць для паркування.

Основними завданнями даної роботи є визначення концепції готелю, розробка номенклатури послуг для цільового сегменту споживачів, розробка стратегії управління, розробка архітектурно-дизайнерського рішення готелю, визначення окупності проекту готелю.

Об'єктом є процес проектування міні-готелю в місті Києва.

Предметом є розробка концепції, розробка об'ємно-планувального рішення міні - готелю, розробка організації сервісної діяльності, проектування архітектурного та дизайнерського рішення готелю, визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу проєктованого готелю, розробка раціональної організаційної структури, визначення ефективності інвестиційного проєкту.

Методи дослідження в роботі використовуються загальнонаукові та емпіричні методи дослідження.

Практична цінність полягає в розробці нового унікального підприємства, вирішення проблеми розміщення та паркування відпочиваючих біля озера Міністерка (Редьчине), що знаходиться неподалік від вулиці Богатирська.

Публікації. Основні положення та результати випускної кваліфікаційної роботи опубліковано у збірнику наукових статей магістрів КНТЕУ. (Додаток А).

РОЗДІЛ 1 КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Концептуальне рішення. Локація

На думку сучасних дослідників готельно-ресторанного господарства, таких як Н.Ю. Балацька, в Україні необхідно створювати умови для розвитку нових видів підприємств гостинності. Аналізуючи структуру готельного господарства України, можна зробити висновок, що молодіжні бази, кемпінги, міні - готелі як форми готельного господарства, дуже розвинуті в інших країнах, в Україні практично не поширені. Хоча якщо спостерігати міжнародний досвід, за допомогою саме таких підприємств можна було б дати істотний поштовх для того, щоб розвинути галузь гостинності та створити додаткову кількість робочих місць [23].

Порівнюючи готель і міні готель можна сказати наступне:

- основною відмінністю є кількість номерів; міні готелі, як правило, мають їх не більше 50, частіше в межах 10-25, а в готелі кількість номерів може становити сотні і навіть тисячі;
- величина номерів також може різнитися – в міні-готелях номер може бути менше, в порівнянні зі стандартним готелем;
- як правило дизайн готелів максимально простий і зрозумілий, в той час як міні-готелі можуть створювати кожен свій номер в певному стилі чи дизайні;
- відрізняється також кількість додаткових послуг. Готелі частіше можуть пропонувати своїм гостям: СПА, масаж, власний спортзал, конференц-зал, ресторан для проведення заходів і т.д., в той час як міні готелі через обмеженість місця не завжди можуть запропонувати такий широкий вибір послуг;

- помилково припускати, що вартість розміщення в міні готелі буде істотно нижче, ніж в готелі. З огляду на високий рівень комфорту і обслуговування, ціни на проживання в міні готелях не можуть за визначенням бути низькими.

Сьогодні міні готелі – явище відносно нове, тому бронюючи номер можна розраховувати на свіжий ремонт, зручні меблі, сучасну обстановку, в той час як багато готелів можуть поступатися в комфортабельності послуг, що надаються[1].

Концептуальне рішення

Концептуальне рішення готелю - це початкова стадія проектування, на якій визначаються функціональні параметри об'єкта, місія, цілі господарської діяльності, які є основою подальших етапів проектування для успішної реалізації проекту.

Міні - готель відповідно до національних стандартів (ДСТУ 4268:2003) проектується за вимогами до готелю *** [7].

У міні - готелі планується виділення окремого приміщення для проведення різноманітних івентів, басейн та СПА для загального користування.

Місія готелю – створити затишну атмосферу для комфортного відпочинку кожного гостя.

Мета господарської діяльності готелю – створення системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів сфери гостинності, з урахуванням індивідуальних потреб кожного гостя.

Цілі проектованого готелю:

- завоювання лояльності максимальної кількості споживачів послуг
- досягнення максимальної споживчої задоволеності
- забезпечення потреб й добробуту співробітників підприємства
- поліпшення якості надання послуг автотуристам

- підвищення якості рекреації в м. Києві
- постійний розвиток відповідно до ринкових змін та потреб споживачів.

В міні - готелі передбачається 28 номерів на 50 місць. Проектований міні-готель передбачає умови для вільного паркування – 50 автомобілів. Міні-готель проектується в еко-стилі, відповідно до місця розміщення та який допоможе гостям весь час перебування в міні-готелі відчувати, що вони на відпочинку поза метушнею міста. Окремо виділяється приміщення для проведення різноманітних заходів. В міні-готелі надається додаткова послуга – прокат велосипедів та інвентарю для відпочинку.

Локація

За даними польових досліджень та офіційного інтернет-порталу Оболонської районної державної адміністрації встановлено, що Оболонський район має великий природно-рекреаційний та історико-культурний потенціал. Його відносять до нових спальних районів міста.

Оболонський район м. Києва займає площу 11,02 тис. га або 17% території столиці, з населенням 318 тисяч чоловік, або 11,5 % населення Києва – є одним з найбільш промислово розвинених районів міста. Разом з тим, природні ресурси в розрізі району представлені великою кількістю та різноманітністю.

Характерною структурною особливістю Оболонського району є те, що поруч із щільною будівельною забудовою існують незабудовані території – навколо водних об'єктів та периферійні, які вкриті рослинністю лісових або лучних формацій. Ці землі мають виключне рекреаційне, оздоровче, екологічне значення і потребують охорони та збереження.

Водний басейн Оболонського району складають: річка Дніпро з затоками – Верблюжа, Волковата, Собаче гирло, Наталка; малі річки – р. Сирець, р. Катурка, р. Горенка, 2 струмки, 2 канали, 28 водоймищ.

Більшість внутрішніх водойм району використовуються в рекреаційних цілях – купання, рибальство, крім того води р. Дніпро, а також артезіанська

вода, використовуються для водопостачання на питні, господарські та промислові потреби міста.

Коротка характеристика основних водних об'єктів:

1. Затока Верблюжа – штучного походження, площа дзеркала води 96,2га, використовується в рекреаційних цілях для відпочинку населення.
2. Затока р. Дніпро – Собаче гирло – штучного походження, колишній кар'єр піску, площею 83,0га. Використовується в рекреаційних цілях.
3. Затока р. Дніпро – Наталка – штучного походження, колишній кар'єр піску, площею 57,1га. Використовується в рекреаційних цілях.
4. Затока р. Дніпро – Волковата – площа водної поверхні - 4,8 га, природного походження, розташована у межах комунальної зони. Не може використовуватись як зона відпочинку населення.
5. Річка Сирець – природного походження, загальна довжина 8,5 км, в межах Оболонського району – 2.12 км.
6. Озеро Редьчине (Міністерка) – штучного походження, колишній кар'єр піску, площа дзеркала води 40,8га. Використовується в рекреаційних цілях. На західному та північному березі організовані пляжі, завдяки чистій воді та цілющій синій глині, яка вкриває дно озера, користується популярністю серед киян та гостей міста.
7. Озеро Центральне – штучного походження, Площа озера – 2,6 га. В даний час використовується як декоративне.
8. Озеро Вербне – штучного походження, колишній кар'єр піску, площа дзеркала 16,4га. Використовується в рекреаційних цілях – на берегах озера розташовано пляж з відповідною інфраструктурою.

В 1994 р. рішенням Київради (№14 від 17.02. 1994 р.) озеро Вербне було оголошено іхтіолого-ботанічним заказником. В озері зустрічається папороть сальвінія плаваюча – вид, занесений до Червоної книги України. Також тут нараховується більше 20 видів риб озерно-річкового комплексу.

9. Водойми системи каскаду озер Опечень – штучно створені у 1970-1973 роках як кар'єри піску для гідронамиву промислової зони та житлового

масиву. Система водойм, розташована у західній частині району Оболонь, передбачена для акумуляції дощового, талого та підземного стоку нагріної частини міста у процесі проходження високих паводків на р. Дніпро та служать для пониження рівня ґрунтових вод на прилеглий території.

10. Річка Катурка протікає в селищі Пуща - Водиця – довжина 4,1 км, в тому числі в межах району 2,96 км. У межах русла організовано два ставки штучного походження. Використовується як рекреаційна курортна зона. Вздовж обох берегів річки розташована територія Святошинського лісопаркового господарства.

11. Річка Горенка протікає в селищі Пуща - Водиця – довжина 7,95 км, в тому числі у межах району – 4,13 км. В межах русла організовано 5 ставків штучного походження. Використовується як рекреаційна курортна зона. Вздовж обох берегів розташована територія Святошинського лісопаркового господарства.

Зелені насадження району, які є об'єктом туристичної привабливості, займають площу 2615 га, що складає 23 % від загальної, з них 65 га – зелені насадження Пущі – Водиці. Водні об'єкти на території району займають площу 1091 га, що складає 10% від загальної. Водні об'єкти на території району займають площу 1091 га, що складає 10% від загальної.

До системи зелених насаджень району належать ліси, які є Державним лісовим фондом України. На території Святошинського лісопаркового господарства знаходяться:

1. Заказник державного значення „Пуща-Водицький лісопарк”, пл. 350 га.
2. Ландшафтний заказник місцевого значення „Пуща –Водиця”, пл. 563 га.
3. Межигірсько-Пуща-Водицький лісовий заказник місцевого значення, загальна площа 1987 га.

Пріоритетними напрямками екологічної політики в Оболонському районі, як адміністративної одиниці м. Києва, є поліпшення екологічного стану атмосферного повітря, водного басейну, земельних ресурсів, зелених

насаджень, а також раціональне використання земельних, водних та інших природних ресурсів. [15]

Оболонський район має достатній туристичний потенціал. Важливою складовою туристичного потенціалу Оболонського району є історико-культурна спадщина, яка представлена 53 об'єктами: 11 меморіальних та анотаційних дошок; 3 пам'ятки історії, серед яких склеп Козакевичів в Пуща – Водиці; 3 пам'ятки мистецтва; 30 пам'яток архітектури, серед яких Московський міст - найбільший в місті Києві, який з'єднує дві частини міста, розділені Дніпром, лівий і правийні ні зльоти, походи, екскурсії, експедиції та змагання з різних видів спорту. Організуються семінари, виставки, ярмарки, фестивалі. Нараховують більше 45 закладів ресторанного господарства. Велике значення для розвитку туристичної галузі в районі відіграє наявність природно-рекреаційних та оздоровчих ресурсів. Площа озеленення району вдвічі перебільшує площу забудови. В межах району сформовані території масового відпочинку, які представлені парковими зонами вздовж Оболонської набережної, урочища «Наталка»; парками «Оболонь» та «Пуща - Водиця». [14]

Отже, Оболонський район є привабливою для туристів дестинацією і має всі умови для функціонування готелю.

Для розташування міні-готелю було обрано місце, що знаходиться на виїзді з Києва по вул. Богатирській між двома водними об'єктами: озером Редьчине (Міністерка) та затокою Верблюд, де забезпечені умови для рекреації відпочиваючих. Розташування готелю обумовлене потребою додаткових місць паркування, а також вбиральні для відпочиваючих на озері Міністерка, про що свідчать коментарі на інтернет-порталі foursquare та на інших подібних порталах [20].

Неподалік від місця проектування готелю знаходиться київська міська дитяча клінічна лікарня № 1, а також її окремий блок - інфекційно-боксове відділення. Це означає, що потенційними споживачами послуг міні-готелю також можуть бути батьки дітей, які знаходяться на стаціонарному лікуванні

та госпіталізовані в інфекційному відділенні. Оскільки в лікарні не завжди може знайтись місце для розміщення дорослих, а інколи розміщення батьків не дозволяється. У міні-готелі потенційні споживачі зможуть відпочити фізично і відновити свої внутрішні ресурси.

Нижче наведено зображення розташування проєктованого готелю на мапі м. Київ. Літерою А у колі позначено місце розташування готелю (рис 1.1).

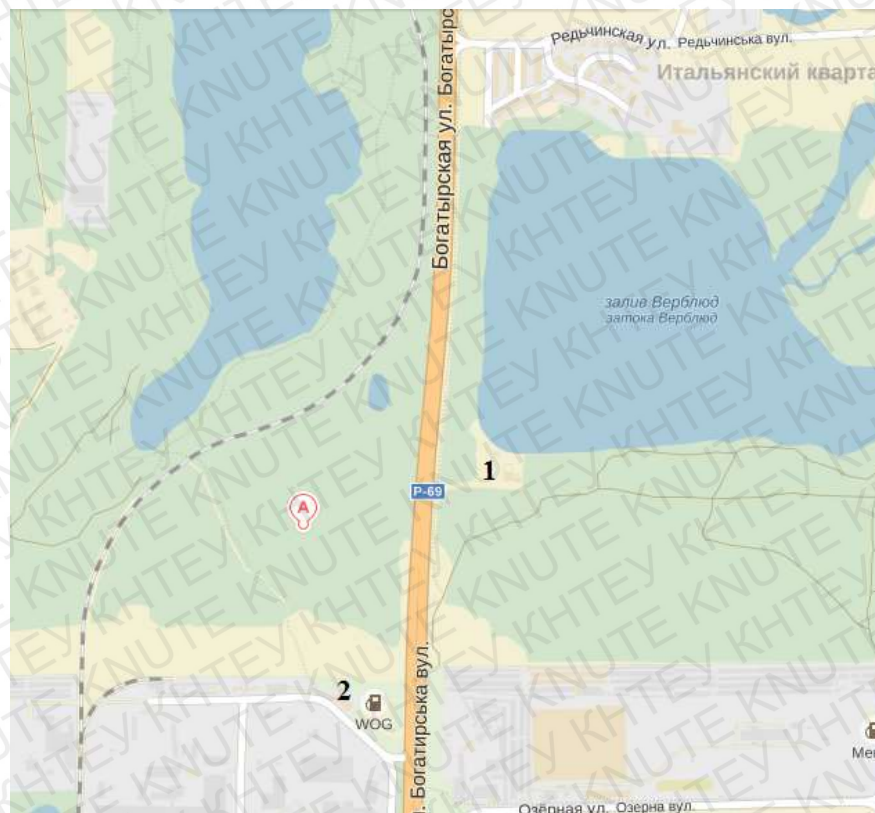


Рис. 1.1. Місцерозташування проєктованого готелю та об'єктів РГ (в радіусі 1 км) в Оболонському районі міста Києва [27]

Умовні позначення на рис. 1.1:



- проєктований готель

1 – ресторан «Ла Провінція»

2 – ресторан-бар «Dockeя Pub»

Аналіз території запланованого місця готелю показав, що заклади готельного господарства у радіусі 1 км відсутні.

Вулиця Богатирська, де плануються розміщення готелю, пролягає від Московського проспекту і до шосе на місто Вишгород. Найближча транспортна розв'язка знаходиться на відстані 2 км від готелю і сполучає вул. Героїв Дніпра, вул. Полярну та вул. Богатирську. Але із запланованою побудовою парку можлива поява нової транспортної розв'язки. Відстань до найближчої станції метро – Героїв Дніпра складає 3,5 км, що становить 5 хвилин їзди на автомобілі. До центральної площі міста автомобілем можна дістатись за 17 хвилин.

14 березня 2017 року на засіданні постійної комісії Київради з питань містобудування, архітектури та землекористування депутати погодили створення парку відпочинку на вул. Богатирській біля озера Редькино. “В первую очередь, следует провести работы по расчистке озера. Мы хотим спасти Редькино, создать там эко-парк, парк отдыха. Сегодня там нет соответствующей инфраструктуры, отсутствуют условия для комфортного проведения свободного времени. Нам нужно обустроить около озера цивилизованное место для отдыха”, - відмітив ініціатор даного рішення, депутат Київради Владислав Михайленко. Орієнтовна площа парку має становити 30,45 га. [24]

Побудова парку передбачає збільшення кількості відвідувачів даної дестинації, можливість охопити більший сегмент споживачів, а також можливість будівництва нової транспортної розв'язки.

Найближча зупинка громадського транспорту - зупинка автобусу № 41 «Дніпроводська (с. ДВС)». Ближче до виїзду з Києва на відстані приблизно 1 км знаходиться зупинка «Лікарня» на якій зупиняються такі автобуси з кінцевими зупинками: 345 – с. Жукин; 347 – Нижня Дубечня; 349, 351 – с. Пірнове; 354 – с. Козаровичі; 397 – «Віта»; 399 – с. Лебедівка; 441 – дачне товариство «Чорнобилець»; 441с – кафе «Берег». Отже, до міні-готелю

можна дістатись не тільки власним автомобілем, але й за допомогою громадського транспорту.

Недалеко від місця проектування готелю знаходиться мальовничий котеджний комплекс «Італійський квартал». За котеджним кварталом розташовується клуб верхової їзди Бурушкіна В. Н., який надає послуги прогулянок на конях, навчання верховій їзді, а також організовує літній дитячий табір. Для вивчення перспективи проектування готелю було визначено функціональні характеристики інших підприємств готельно-ресторанного господарства у Оболонському районі, результати наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства Оболонського району м. Києва

№ пор.	Назва закладу, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Готельний комплекс "Червона Калина" (без *), пр-т Генерала Ватутіна 7	80	32	Окремі будинки- котеджі, бенкетні хатини, паркування яхт, кейтеринг
2	Готель "Ministerka Lake House" (без *) Київ, Ур. Наталка Кооператив «Чернобылец-2005» вул. 2 лінія, 26	12	24	Окрема будівля, 3 поверхи, ресторан, сауна, конференц-зала
3	Готель "Otel Apartments" (без *), Юрія Кондратюка 3А	8	16	Окрема будівля, 3 поверхи, спільна кухня, парковка
4	Готель "Віта Парк Борисфен"*** вул. Парк Дружби Народів, 5	64	130	Окрема будівля, ресторан, літній майданчик на 100 місць, дитячий майданчик, літній басейн, конференц-зала, парковка
5	Готель "Оболонь" (без *) вул.Тимошенко, 29	18	36	Будівля є частиною комплексу будівель, парковка, 2 ресторани, бар, бізнес-центр на 150 чол.
6	Готель "Вісак" **** вул. Оболонська набережна 17	43	86	Окрема будівля, ресторан, парковка, спа центр, конференц- центр
7	Міні-готель "Persian Palace" (без *) вул. Маршала Малиновського, 34	10	20	Окрема будівля, ресторан, парковка

Отже, конкурентне середовище у Оболонському районі складає 7 готелів (не враховуючи хостелів за замських готелів). Серед них лише один категорії ***.

В радіусі 1 км від готелю знаходяться 2 цілодобові автозаправочні станції: WOG (вул. Богатирська 15) та Авіас Плюс (вул. Богатирська 17). А також неподалік розміщений шиномонтаж «Асва» (вул. Богатирська 11), який працює з 9 до 14 год. За адресою: вул. Озерна 1 знаходиться цілодобова автомийка «Веселі шланги».

Оскільки діяльність прямих конкурентів впливає на господарську діяльність готелю, то необхідно провести SWOT аналіз конкурента. Результати аналізу наведені в таблиці 1.2

Таблиця 1.2

SWOT-аналіз конкурентного підприємства

Міні-готелю		
	Сильні сторони	Слабкі сторони
Внутрішні	<ul style="list-style-type: none"> - широкий спектр послуг для дітей та дорослих - умови для дітей та кормлячих мам - місцезорозташування на березі ріки - приналежність до мережі Reikartz 	<ul style="list-style-type: none"> - віддаленість від транспортних шляхів - сезонність найбільш популярних послуг - відсутність СПА послуг (крім басейну)
	Можливості	Загрози
Зовнішні	<ul style="list-style-type: none"> - побудова СПА центру - співпраця з підприємствами, що надають послуги з оренди катамаранів, катання на човнах і т.д. 	<ul style="list-style-type: none"> - повені на річці Дніпро - поява поруч сильних конкурентів - віддаленість від інфраструктури у разі нещасного випадку або стихійного лиха

Отже, підприємств-конкурент має свої як сильні так і слабкі сторони, що необхідно враховувати при створенні концепції готелю.

Для успішного функціонування готелю на ринку послуг гостинності необхідно розробити стр-стратегію маркетингу, а отже визначитись із цільовим сегментом. Об'єктом сегментації готелю є споживач готельних послуг. Мета сегментації - створення сприятливих умов для перебування споживача в міні-готелі, підвищення обсягу продажу готельних послуг.

Для здійснення сегментації на базі аналізу конкурентів було обрано такий перелік ознак: мета подорожі, наявність власного автотранспорту, вік, рівень доходу, тривалість перебування. У таблиці 1.3 відображена сегментація потенційних споживачів готелю, що проектується.

Таблиця 1.3

Сегментація міні-готелю

Ознака	Сегмент	Частка сегменту за певною ознакою, %
Мета подорожі	- ділова	20
	- відпочинок	40
	- лікування	30
	- інші	10
Вік	до 18 років	15
	18-25 років	30
	25-60 років	45
	від 60 років	10
Наявність власного автотранспорту	- з автомобілем	85
	- без автомобіля	15
Рівень доходу	3500-7000 грн	10
	7000-15000 грн	65
	від 15000 грн	25
Тривалість перебування	1-3 ночівлі	65
	3-7 ночівель	25
	від 7 ночівель	10

Населення оболонського району становить 319,8 тис. осіб, або 11,1% населення Києва, з них: 107,5 тисяч молодих людей віком від 14 до 35 років (33,7%), 84,3 тис. пенсіонерів (26,5%). Потенційними споживачами послуг готелю є переважно люди допенсійного віку, що становить більшість проживаючого в районі населення. Міні-готель розрахований на споживачів із середнім рівнем доходів.

Туристичної привабливості проєктованого готелю надають такі характеристики: розташування у курортній зоні в столиці України, наявність зручної транспортної розв'язки, надання послуг ночівлі для великої кількості гостей, можливість проведення заходів, наявність неподалік клубу верхової їзди, прокату яхт. У міні-готелі забезпечені додаткові послуги: прокат велосипедів, організація заходів, прокат інвентарю для відпочинку тощо.

Отже, проєктований міні-готель орієнтований на задоволення потреб різних категорій населення у відпочинку: насамперед готель розрахований на місцевих жителів та туристів власників автомобілів, які бажають перепочити з дороги, відпочити на природі чи приїхали супроводжувати людей на лікування.

1.2. Функціональні характеристики

Під час розроблення концептуального рішення міні-готелю у м. Києві було обрано централізований спосіб організації та взаємозв'язку приміщень, оскільки він забезпечує зручний зв'язок всіх груп приміщень.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкта

Розрахунковий час у міні - готелю – 12:00. Час заїзду – з 14:00 до 18:00. Даний час для заїзду буде зручним як і для гостей, так і для готелю. Оскільки у випадку відміни бронювання, номер може бути перепроданий відвідувачам вечірніх заходів у міні - готелю.

Послуги проживання

До складу проєктованого готелю входить житлова частина, представлена міні-готелем *** на 28 номерів із загальною місткістю 50.

Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Приймально-вестибюльна та безпеки

До приміщень вестибюльної групи входять: вестибюль, приміщення для зберігання і транспортування багажу, туалетні кімнати, приміщення охорони тощо.

Вестибюль поєднує вхід до закладу із входами до інших приміщень та пасажирських ліфтів; входи до санвузлів для відвідувачів, вихід на сходи. У вестибюлі передбачено такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів, коридорів), екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до торговельних приміщень); зона відпочинку та очікування.

Відповідно до встановлених правил надання готельних послуг в Україні, міні-готелі мають забезпечити цілодобове оформлення споживачів, що прибувають у підприємство і виїжджають з нього. Саме тому робота служби прийому і розміщення має змінний характер.

Основними функціями служби прийому є:

- бронювання місць;
- реєстрація і розміщення туристів;
- оформлення розрахунків при виїзді гостя, надання різної інформації.

Посадові обов'язки працівників служби прийому, а також навички і знання, необхідні для їх виконання, визначаються професійними стандартами.

Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та безпеки міні-готелю представлено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи міні-готелю на 50 місця у м. Києві

	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
1	Вестибюль	50
2	Ресепшн	10
3	Кімната чергового адміністратора	8
4	Приміщення чергового персоналу	9
5	Медпункт	17
6	Приміщення прибирального інвентарю	6
7	Каса	4
8	Службовий санітарно-технічний блок	5
9	Приміщення охорони	11

10	Камера схову	8
11	Санвузол жіночий	6
12	Санвузол чоловічий	6
Усього:		140

Житлова

До приміщень житлової групи міні-готелю належать номери кількох типів і категорій, коридори, холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

У проектованому міні-готелю всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт.

Таблиця 1.5

Склад і площа приміщень житлової групи міні-готелю на 50 місць

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м ²	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Апартамент	1	2	44	44	2	2	3,6
2	Люкс	1	2	34	34	2	3	3,6
3	Стандарт двомісний	20	2	23	460	40	1	71,4
4	Стандарт одномісний	6	1	17	102	6	1	21,4
Всього		28	-	-	640	50	-	100,0

Апартамент - вишуканий та просторий номер площею 44 м², який складається з холу, вітальні, спальні, окремо просторої ванної кімнати з необхідними предметами гігієни та санвузла. У номері в наявності кондиціонер (в кожній кімнаті), міні-бар (питна вода, шампанське та фрукти при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, тапочки і халат.

Номер «Люкс» - просторий двокімнатний номер площею 34 м², розділений на дві зони: вітальня і затишна спальня. Оснащений LCD телевізором (у кожній кімнаті), кондиціонером (у кожній кімнаті), міні-бар

(питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI. У вітальні зручний диван з кріслами та журнальний столик.

Номер I категорії (одномісний) - просторий комфортний номер площею 17 м², в номері одне велике ліжко. Також в номері: ванна кімната з усіма необхідними засобами гігієни, LCD телевізор, кондиціонер, міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI.

Номер I категорії (двомісний) - просторий однокімнатний номер площею 23 м², в номері одне велике або два односпальні ліжка, ванна кімната з усіма необхідними предметами гігієни, LCD телевізор, кондиціонер, міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI.

Таблиця 1.6

**Перелік оснащення і меблів, та площа яку вони займають у
проектованому міні-готелю на 50 місць**

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання
	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4
Апартамент			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27
Диван	1	2100*900*900	1,89
Крісло	2	900*900*900	0,81
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Нічний столик	1	500*300*500	0,15
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Стілець м'який	2	640*800*900	0,51
Усього			10
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Ванна	1	1600*700*600	1,12
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64

Біде	1	370*500*400	0,19
Усього			2,56
Люкс			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27

Продовження таблиці 1.6

1	2	3	4
Диван	1	2100*900*900	1,89
Крісло	2	900*900*900	0,81
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Нічний столик	1	500*300*500	0,15
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Стілець м'який	2	640*800*900	0,51
Усього			9,34
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт двомісний			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Тумба під телевізор	1	640*800*900	0,51
Стілець м'який	1	640*800*900	0,26
Усього			6,75
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт одномісний			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	1	2200*1800*500	2,16
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	1	600*450*480	0,14
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7

Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Тумба під телевизор	1	640*800*900	0,51
Стілець м'який	1	640*800*900	0,26
Усього			4,82
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29

Продовження таблиці 1.6

Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Усього			1,25

До житлової групи приміщень міні-готелю, крім номерів, належать і коридори. Вони будуть важливим комунікаційним вузлом, що з'єднуватиме сходи з номерним фондом та іншими приміщеннями. Ширину коридору розраховано так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами в руках – 1,5 м. Коридори по всій довжині на поверсі спроектовані на одному рівні. Підлогу коридорів планується покрити шумопоглинальними неслизькими матеріалами, а стіни та стелю – виготовляти з вогнетривких матеріалів. У холах передбачено робочі місця чергових по поверхах, обладнані письмовим столом та стільцем, тумбами для засобів зв'язку і збереження документів.

Таблиця 1.7

Експлікація приміщень поверхового обслуговування у міні-готелі

№/п/п	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Хол	30
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
3	Комора для брудної білизни	4
4	Комора для прибирального інвентаря та зберігання візків покоївок	4
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
6	Кімната побутового обслуговування	6
7	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
Площа всього		62

У холах передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча

До приміщень побутового обслуговування в проєктованому міні-готелю відносяться: торговельні кіоски з сувенірною продукцією та лавка продукції власного виробництва. Приміщення побутового обслуговування спроектовано відокремлено і розміщено безпосередньо при вестибюлі комплексу. Рекомендовані площі приміщень для надання побутових послуг представлено у табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі на підприємстві

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Торговельні кіоски сувенірів	7
2	Лавка для продуктів власного виробництва	7
Усього		14

Культурно-дозвіллева

Для організації відпочинку туристів у комплексі проєктуємо дитячу кімнату, більярдну. Кімната для дитячих розваг буде розташована на першому поверсі даного міні-готелю, оснащена спеціальними меблями для дітей, із відокремленими зонами для ігор. Площа проєктованої кімнати складає 22 м². Склад і площі приміщень культурно-дозвіллевого призначення представлено у табл. 1.9

Таблиця 1.9

Склад і площа приміщень культурно - дозвіллевого призначення

№п/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кімната для дитячих розваг	22
2	Санвузол дитячої кімнати	3
3	Більярдна	26
Усього		51

Фізкультурно-оздоровча

Фізкультурно-оздоровчі приміщення включають сауну, солярій, басейн. Рекомендовані склад та площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для туристичного комплексу категорії наведено в ДБН В.2.2-20:2008. У проектованому міні-готелі будуть надаватися послуги масажу і сауни. Проектуватимуться SPA-процедурні кабінети:

- процедури по догляду за тілом та обличчям;

WELLNESS & SPA - включає в себе SPA-процедурні (кабінети, в яких надаються процедури по догляду за тілом та обличчям, сьют для парного обслуговування, б'юті-зона), а також SPA-зону: критий басейн, джакузі, банний комплекс, солярій. В перспективі при позитивному підвищенні активів плануватиметься і б'юті-зона;

Таблиця 1.10

Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Господарська комора	4
2	Басейн	35
	Приміщення при басейні:	
3	а) технічні приміщення при басейні;	8
4	б) роздягальні з душовими і санвузлами;	18
5	в) кімната відпочинку;	9
6	г) комора водного інвентаря;	4
7	Сауна	12
8	Спа -кабінет	12
9	Солярій	8
10	Масажний кабінет	8
Усього		118

Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Адміністративна

Група адміністративно-господарських приміщень міні-готелю забезпечує умову для основного технологічного процесу адміністративного управління та інженерно-технічного та господарського функціонування всіх приміщень. Адміністративна група - головна в просторі обслуговування та розміщується на першому поверсі в групі вестибюльних приміщень з центральним входом. Склад і площу приміщень наведено у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площа адміністративних приміщень

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кабінет директора	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
2	а) робочі приміщення;	14
3	Планово-економічний відділ	12
4	Відділ маркетингу та реклами	12
Разом		50

Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення міні-готелю призначені для збереження засобів матеріального забезпечення служб та інших структурних підрозділів. У планувальній організації готельного засобу господарські й підсобні приміщення розташовані на першому поверсі, на житлових поверхах найчастіше є приміщенням для зберігання білизни й інвентарю. Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площі господарських і виробничих приміщень

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
	Центральна білизняна, у тому числі:	
1	а) відділення чистої білизни;	15
2	б) відділення брудної білизни;	7
	Служба прибирання території	
3	а) побутові приміщення;	10

	Побутові приміщення для персоналу:	
4	а) гардероб	7
5	б) душові	7
6	в) санвузол	4
	Всього площа господарських та виробничих приміщень	50

Проектоване підприємство матиме 3 поверхи і буде забезпечене 2-ма ліфтами.

1.3 Концептуальний стиль та атмосфера

До основних факторів, що визначають конкурентоспроможність підприємства та визначають його конкурентні позиції, відносять наступні:

- зручність місця розташування міні- готелю;
- потужність номерного фонду підприємства;
- якість запропонованого сервісу для клієнтів;
- рівень цін на готельні послуги;
- широта та якість додаткових послуг для гостей у міні - готелю;
- ефективний маркетинг підприємства (активна реклама, участь у туристичних виставках, наявність програм формування лояльності клієнтів та ін).

Місія закладу - задоволення на високому рівні потреб відвідувачів у комфортному проживанні, відпочинку та бізнес-заходів і забезпечення за рахунок цього успішного функціонування на ринку в довгостроковій перспективі.

Мета – надання комплексу послуг вітчизняним та іноземним туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Для відображення територіальної приналежності та особливості концепції готелю запропоновано назву «Obolon coziness». В перекладі на

українську назва готелю: «Оболонські затишки». Назва проєктованого готелю відображає політику готелю: передбачається, що середній час перебування гостя у міні - готелю становитиме 1-3 дні (приблизно вихідні); заплановане місцезоташування підприємства та застосування еко-стилю у дизайні зумовлює наявність слова «затишки» у назві готелю. Логотип міні - готелю наведено на рис.1.2.



Рис. 1.2 Логотип проєктованого міні-готелю

Слоган комплексу – відпочинок і комфорт для гостей – наша справа!

Міні – готель матиме свій сайт. Дизайнерське рішення сайту представлено на рис 1.3

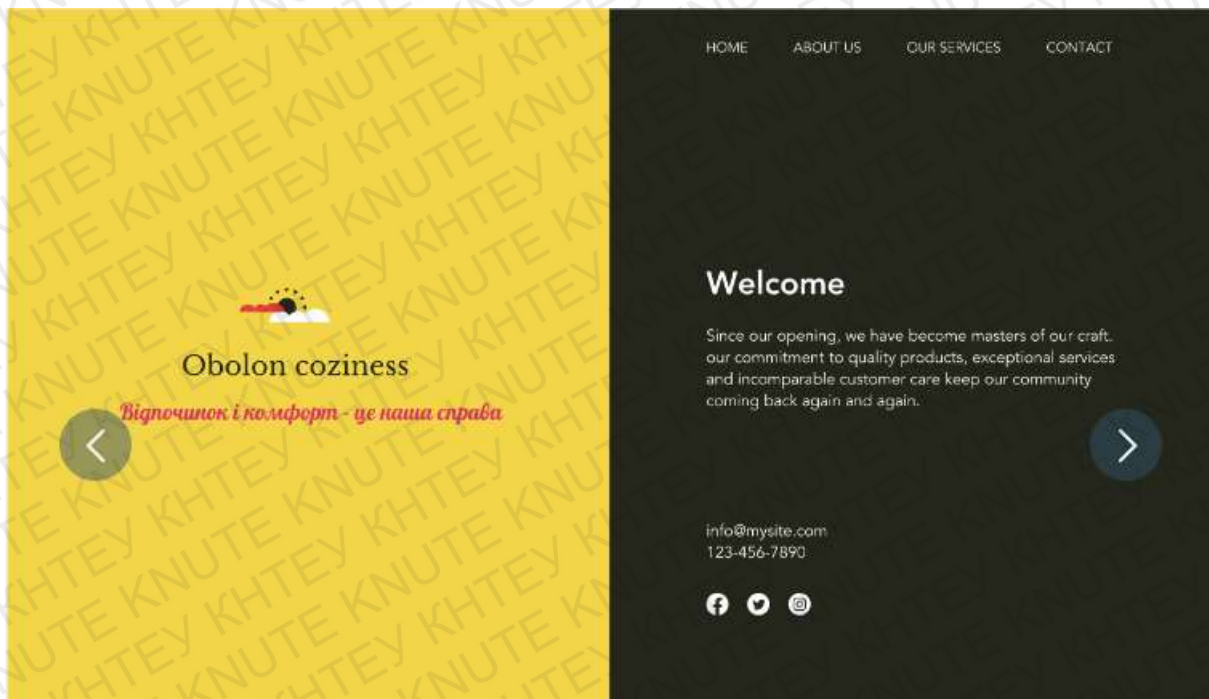


Рис 1.3. Головна сторінка сайту міні-готелю «Obolon coziness».

В міні-готелю «Obolon coziness» планується проведення Івент-заходів. Буде розміщений мультифункціональний майданчик для проведення масштабних заходів, оснащений системами концертного звуку і світла, двома медіа-стінами для відображення контенту у форматі Full-HD, системою синхронного перекладу та мобільного сценою. Розміри і місткість залу будуть дозволяти проводити масштабні заходи. Івент-майданчик (зала універсального призначення) обладнаний за останнім словом техніки і може бути трансформований під будь-який захід: конференцію, презентацію, бізнес-форум або корпоративну вечірку.

Пропонуються наступні додаткові форми івентів

- Сценарій (від концепції до реалізації)
- Декоративне оформлення
- Особистий координатор свята

Також на території міні-готелю «Obolon coziness» будуть знаходитися альтанки та зона відпочинку для гостей.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення міні-готелю «Obolon coziness». (табл. 1.13).

Таблиця 1.13

Концептуальне рішення міні-готелю «Obolon coziness»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	м.Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Оболонський район
Адреса розташування комплексу	вул. Богатирська 28
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, паркування а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Міні-готель
Категорія	3*
Кадровий склад	<ol style="list-style-type: none"> 1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти

	5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста.
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний
Розміщення	

Продовження таблиці 1.13

1	2			
Розміщення				
Вид	Міні-готель			
Рівень комфорту	3*			
Місткість	28 номерів (50 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний- студіо	Стандарт двомісний- студіо	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	6	20	1	1
Дизайнерський стиль	Лофт			
Харчування				
Тип закладів	Ресторан			
Організація харчування	Вільний вибір			
Кількість місць	50			
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)		11.00-23.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)			
Дизайнерський стиль	Європейський			
Бізнес-послуги				
Тип	Зала універсального призначення (можна використовувати для конференцій, виставок та ін.)			
Культурно-дозвілєві послуги				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Настільний теніс під накриттям	п'ятниця – неділя		10.00 – 18.00	
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Більярдна	п'ятниця – неділя		17.00 – 22.00	
Рекреаційні послуги				
Тип	Режим роботи			
	Сауна, солярій, SPA		Басейн	
Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)		8.00 – 20.00 (без вихідних)	
Торгівля				
Тип	Призначення		Режим роботи	
			по днях	по годинах
Кіоски	Реалізація сувенірів та продукції власного		Понеділок - п'ятниця	10.00 - 19.00

	огороду		
--	---------	--	--

Проектований міні-готелю «Obolon coziness» працюватиме 24 години на добу, 7 днів на тиждень, заїзд буде розраховуватися з 14:00 до 23:00 відповідного дня заїзду, а виїзд до 12:00, такий режим роботи є доцільним для створення конкурентоспроможного підприємства.

1.4 Сервісна концепція

Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Бронюванням номерів займається адміністратор. Саме до цих підрозділів надходять заявки на бронювання від клієнтів. Завантаження залежить від сезону, ділової активності в даному регіоні, економічної і політичної ситуації. В часи політичної нестабільності інтерес туристів до даної місцевості знижується через неможливість забезпечити безпеку перебування. У пік сезону туристичний комплекс може йти на подвійне бронювання.

Буде 3 види бронювання: письмовий, усний і за допомогою мережі Інтернет. Через сайт клієнт надсилає заяву про поселення. Таку саму заявку можна оформити й у відділі бронювання.

Для залучення більшої кількості клієнтів пропонується використання біг-бордів на перехресті доріг біля вул. Братиславська. Макет біг-борду представлено на рис 1.4.



Рис 1.4 Біл-борд міні готелю «Obolon coziness»

Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accommodation).

Виселення (Check-Out)

Привітання персоналом гостей під час прибуття у туристичний комплекс — важливий момент виявлення гостинності та початку процесу реєстрації гостей.

Служба ресепшн міні-готелю «Obolon coziness» займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування.

Черговий адміністратор повинен з'ясувати реєстраційний статус гостя, наголосити на особливостях додаткових послуг. Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація. Рахунок на оплату готельних послуг складають у двох примірниках: перший для гостей, другий для бухгалтерії.

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

Основні функції Guest Relations полягає в наданні повної інформації про можливості з переліком поточних і планованих заходів, інформацію про VIP-обслуговування, організації медичної допомоги, надання послуг няньки і багато іншого. Функції Guest Relations займається адміністратор

підприємства, що полягає в тому, щоб забезпечити клієнтові абсолютно будьякі послуги, а особливо ті, які не можна виконати в межах міні-готелю.

Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Службу господарського забезпечення можна назвати найбільшим підрозділом служби приймання і розміщення. Це є та частина команди, яка створює в підприємстві атмосферу гостинності. В цьому підрозділі працює максимальна кількість персоналу в порівнянні з іншими службами (до 50% службовців).

Ці працівники обслуговують різні приміщення (номерний фонд, громадські приміщення, приміщення спеціального призначення: центри розваг, тощо), забезпечуючи відповідні санітарно-гігієнічні норми, надаючи послуги прання і хімічної чистки одягу. Обсяг прибиральних робіт місць загального користування містить у собі: миття підлог миючими засобами; механізоване прибирання підлог; натирання металевих деталей і обладнання спеціальними засобами; чищення скла, дверей, підніжних щіток, підвіконь і дзеркал; видалення сміття зі сміттєвих кошиків, урн і бачків; видалення сміття і миття попільниць; видалення пилу й обробка столів, стійок. Прибирання приміщень загального користування здійснюється в такій послідовності: провітрювання приміщень; видалення пилу з крісел, диванів, журнальних столиків, підквіткарко, дзеркал тощо; видалення пилу за допомогою пилососа з паркетних підлог, тафтингових покриттів у холах і вітальнях; миття всіх інших підлог і у вестибюлі в міру необхідності.

Таблиця 1.14

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№	марка або назва виробника	призначення	кількість
клінінгове обладнання			
1.	пилосос rainbow pro-aqua	для сухого прибирання твердих поверхонь	10
2.	машина premium-zp-öko	для волого прибирання підлоги	5
3.	premium-zp-öko	возик для покоївки	10
Інвентар			

1.	h2o mop x5	Швабра	20
2.	lysoform	комплект для підмітання (віник і совок)	20
3.	vikan	набір для миття вікон	15
миючі засоби			
1.	hacomarble	засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	35 (3 кг)
2.	brosser 1tr-kl	засіб для прибирання скла та дзеркал	35 (750ml)
3.	суперактив ph 0,5-2,5	засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	35 (5л)

Процес створення міні-готелю відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України.

Міні-готель - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до підприємств 3 зірки. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

ТОВ – це одноосібне товариство, що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном. ТОВ несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є статут. Для конкретизації форми власності міні-готелю «Obolon coziness» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 1.15.

Таблиця 1.15

Характеристики форми власності підприємства

Організаційно-правова форма підприємства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Установчі документи	Установчий договір, статут
Виконавчі органи	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним

заробітним платам

В проектованому міні-готелю «Obolon coziness» визначено десять структурних підрозділів. В процесі діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників.

Організаційний дизайн управління підприємством представлена на рис. 1.5.



Рис. 1.5. Організаційний дизайн управління ТОВ «Obolon coziness»

Ресторани. Бари

Режим роботи ресторану у режимі вільного доступу - з 11.00 до 23.00.

При розробці режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Даний заклад ресторанного господарства працюватиме без вихідних. Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься переважно у п'ятницю та вихідні дні, а також у святкові дні, особливо кількість відвідувачів збільшуватиметься з настанням

теплого літнього сезону, так як міні-готель знаходитиметься на природі та біля озера.

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

До основних факторів, що визначають культуру обслуговування, відносяться наявність відповідної матеріально-технічної бази, види та характер запропонованих послуг, асортимент та якість продукції, впровадження нових прогресивних форм обслуговування, рівень рекламно-інформаційної роботи, професійна майстерність працівників закладу. Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.15, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.16

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол; - аванзала.	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади. - стійка адміністратора.	- споживач; - гардеробник; - прибиральниця; - адміністратор.
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала;	- меблі та обладнання обідньої залу; - столовий посуд; - столові прибори; - столова білизна; - елементи інтер'єру; - обладнання для живої музики	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач;
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів;	- торговельно-технологічне устаткування; - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- мийник столового посуду; - директор; - офіціанти; - прибиральниця;

		- кабінет директора;		- кухарі;
Інформаційн о- консультатив на	Консульту вання.	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі.	- адміністратор; - споживач.

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

**Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі
ресторанного господарства**

Приміщення	Площа, м ²
Вестибуль	$S_{\text{вест}}=0,3*50=15 \text{ м}^2$
Аванзала	$S_{\text{аванз}}=12 \text{ м}^2$
Гардероб	$S_{\text{гард}}= 8 \text{ м}^2$
Санвузли	$S=8 \text{ м}^2$
Торговельна зала ресторану	$S_{\text{рест}}=1,8*50=900 \text{ м}^2$

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 × 800	5
Стіл чотирьохмісний	1200 × 800	7
Стіл шестимісний	900 × 1500	2
Стілець ресторанний	400 × 500	50
Стіл для таць	400x500	1
Журнальний столик	600x1200	1
Барна стійка	6400	1
Барний стілець	300x300	5

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі, розрахунки зводимо в таблицю 1.19.

Таблиця 1.18

Якісний та кількісний склад персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість працівників
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	12
Бармен	5	2
Прибиральник залу		2
Охоронець		2
Мийник посуду		3
Разом		25

Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства

Виробничий процес у ресторані проектується на підставі загальної міні-готелю, схеми організації виробничого процесу та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 1.20)

Таблиця 1.20

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 50 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
07:00-10:00	Шведський стіл			50
11:00-12:00	60	1,00	0,1	8
12:00-13:00	70	0,86	0,4	27
13:00-14:00	80	0,75	0,3	18
14:00-15:00	60	1,00	0,2	16
15:00-16:00	70	0,86	0,1	7
16:00-17:00	80	0,75	0,2	12
17:00-18:00	80	0,75	0,5	30
18:00-19:00	90	0,67	0,4	21
19:00-20:00	90	0,67	0,6	64
20:00-21:00	90	0,67	0,9	48
21:00-22:00	90	0,67	0,5	27

22:00-23:00	60	1,00	0,2	16
Всього відвідувачів за день				164
Оборотність				3,28

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживчої кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу. Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану (табл. 1.21).

Таблиця 1.21

Погруповий розподіл страв ресторану на 50 місць

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	2,01	591
Гарячі закуски	0,24	71
Супи	0,18	53
Основні страви	1,21	356
Гарніри	0,21	62
Десерти	0,37	109
Гарячі напої	0,29	85
Холодні напої, л	0,39	115
Борошняні, кулінарні та кондитерські вироби, шт.	0,27	79
Фреші	0,23	68
Інші алкогольні напої, л	0,05	15
Пиво, л	0,04	12
Вино, л	0,12	35
Горілка, л	0,03	9
Шампанське, л	0,1	29
Коньяк, л	0,01	3
Лікери, л	0,01	3
Разом, порції		1320
Алкогольні напої, л		106

На основі визначеної денної кількості страв і напоїв ми розрахували виробничу програму ресторану (Додаток Б) на прикладі страв, що будуть пропонуватися відвідувачам. Це дасть можливість забезпечити безперебійну роботу нашого закладу.

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу закладів ресторанного господарства є формування продуктових запасів. Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів зводимо та планування поточних витрат на експлуатацію міні – готелю на 2022 рік показано у додаток В.

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при міні-готелю представлено в табл. 1.22

Таблиця 1.22

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при міні-готелю

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
	Для відвідувачів ресторану	
1	Вестибюль	15
2	Гардероб	8
3	Вбиральні	8
4	Аванзал	12
5	Торговельна зала ресторану	90
	Виробничі	
1	Доготівельний цех	14
2	Гарячий цех	15
3	Холодний цех	14
4	Приміщення завідуючого виробництвом	6
5	Мийна столового посуду	8
6	Мийна кухонного посуду	8
7	Мийна столового посуду персоналу	8
8	Сервізна	6
9	Роздаткова	8
	Складські	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	5
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	5
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	3
4	Комора зберігання сухих продуктів	6
5	Комора винно-горілчаних виробів	6

6	Комора і мийна тари	7
7	Комора інвентарю	4
8	Завантажувальна	15
	Адміністративні та побутові приміщення:	
1	Кабінет директора	8
2	Контора	12
3	Приміщення для персоналу	6
4	Гардероб для офіціантів	6
5	Душові	8
6	Приміщення для офіціантів	6
7	Санвузол	3
8	Білизняна	5
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		325

Із врахуванням площ коридорів та технічних приміщень визначаємо робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1 \quad (1.1)$$

де

S_p – робоча площа закладу, м²;

S_k – корисна площа закладу, м²;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, який враховує площ коридорів та технічних приміщень, $K_1=1,10 \div 1,25$.

Проведемо розрахунок. $S_p=325*1,1=357$ м².

Загальну площу будівлі розраховуємо за формулою:

$$S_{zag} = S_p \times k_2 \quad (1.2)$$

де

S_{zag} – загальна площа закладу, м²;

S_p – робоча площа закладу, м²;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, який враховує площі, що займають конструктивні елементи будівлі, $K_2=1,03 \div 1,15$.

Проведемо розрахунок. $S_{zag}= 357 *1,1=367$ м²

Тобто нами було розроблено «Концепція. Організація. Сервіс» досліджено місце розташування проектного міні-готелю на 50 місць та

проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику. Структуризовано сервісно-виробничий процес. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства. Визначено напрями технологічних інновацій, сервісно-виробничий процес, розроблена виробнича програма ресторану, підібране необхідне обладнання, розрахована площа приміщень.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН

2.1. Екстер'єр та інтер'єр

Архітектурно-планувальна організація споруд готелів - важливий фактор їхнього функціонування. Виразна архітектура готелів, що виокремлює їх на фоні містобудівного оточення - потужний чинник самореклами. Водночас особливості архітектури відіграють роль культурно-естетичного фактора забудови території: споруда готелю гармонійно доповнює місцевий архітектурний колорит або створює протилежність локальному архітектурному плануванню і певний естетичний дискомфорт.

Основні принципи, що беруться до уваги під час будівництва міні-готелю:

1. Споруда органічно вписується в навколишнє середовище, інтер'єр та екстер'єр виконуються у еко-стилі, що підкреслює красу природнього ландшафту.
2. Враховуються природно-кліматичні чинники: температура і вологість повітря, кількість опадів, інсоляція, швидкість і напрямок вітру тощо.
3. Планування забезпечує економічність його експлуатації. Основні зусилля спрямовуються на раціональне поєднання поточних і одноразових витрат.
4. Під час проектування міні-готелю велику роль відіграють рекламні міркування: оформлення фасаду, що підкреслює його престижність і в той же час гармонію з навколишнім середовищем; житлові поверхи влаштовуються у вигляді галереї. Нестандартне рішення коридорів житлових поверхів теж виступає своєрідною рекламою, оскільки коридори другого та третього поверху проектуються повністю зашклені.
5. Планувальні рішення міні-готелю забезпечують раціональну організацію обслуговування, безпеку та належний комфорт гостям, відповідають функціональним вимогам.

6. Будинок відповідає естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам і рекомендаціям. Передбачається можливість реконструкції.

7. Дотримуються умови економічності процесу будівництва. Проектування міні-готелю здійснюється на основі документів нормативного і рекомендаційного характеру.

Для розрахунку площі групи приміщень визначають корисну, робочу та загальну площу. Корисна площа приміщень визначається відповідно до ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі та за проектувальним рішенням відповідно до концепції закладу. Для врахування площі коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу приміщень за формулою (2.1).

$$S_p = S_k \cdot K_1 \quad (2.1)$$

де S_k - корисна площа закладу m^2 ;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10$.

Для врахування площі конструктивних елементів бідівлі визначають загальну площу за формулою (2.2).

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

де S_p - робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,15$.

У Додатку Г наведено розрахунок корисної та загальної площі об'єкту.

Доцільна за функціональними, конструктивними, архітектурно-композиційним і економічним вимогам компоновка приміщень, встановлених розмірів і форми, взаємопов'язаних в єдиному комплексі, називається об'ємно-планувальним рішенням будинку. В об'ємно-планувальному рішенні втілюються ідея проекту, функціональне призначення об'єкта, його габарити, структура приміщень, планування.

Міні готель запроектований в центрі міста Київ. З однієї сторони вікон відкривається вид на новий житловий комплекс, з іншої на власний сад та літню терасу готелю.

Архітектурний стиль забудови мікрорайону дуже різноманітний. Тут панують такі стилі як модерн. Саме у цьому мікрорайоні почав стрімко розбудовуватися такий стиль як хай-тек. Багато новобудов, бізнес центрів та торгових центрів побудовані в такому стилі. Тому нами обрано стиль контемпорері для архітектурного рішення готелю. Стиль контемпорері вважається повністю новітнім стилем і є логічним продовженням скандинавського стилю та стилю мінімалізм. Він спрямований на введення в конструкцію будівлі інноваційних технологій, головні його характеристики – функціональність, прагматичні завдання, елегантність, практичність і економічність. Тому для міні-готелю підходить як найкраще.

Район забудовано переважно 9-поверховими та висотними будівлями. Наша будівля матиме три поверхи, перший – призначений для громадських приміщень, на наступних двох розташовані житлові приміщення. Основними рішеннями стилю контемпорері є використання у оздобленні, натуральних матеріалів, стриманого декору. Колірна палітра нейтральна, за визначенням стримана – пастельні кольори. Основними кольорами є відтінки бежевого, тони зеленого, охряний, сріблястий, білий. Великі скляні вікна на фасадах додають готелю розкішного статусного вигляду. Це дає можливість візуально збільшити масштаб будівлі і максимально наповнити приміщення природним світлом. Дах плоский із технічним поверхом. Вхід до готелю виконаний з використанням розсувних автоматичних скляних дверей, із можливістю відключення і відкриття вручну.

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проєктованого міні-готелю за прийнятою концепцією є контемпорері. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стилю.

Дальній рекламний засіб – ситілайт 1,2×1,8м, розташований на бульварі Дружби Народів біля метро, його інформаційний зміст це адреса готелю та акцент на ексклюзивність послуг, кольорові та технічні рішення: фоном біл-

борду є інтер'єр готельного номера та слоган «З нами затишно», зображення підсвічується у нічний час.

Ближній рекламний засіб знаходиться навпроти входу до закладу це конвексборд 1,2×1,8м на зображенні вказаний напрям руху до готелю, напис васансу; напис виконаний на фоні фотографії приймально-вестибюльної групи готелю та складених віялом фотографій меншого розміру із сервірованим для вечері столиком у ресторані, спальнею готельного номеру, фотографією усміхненої дівчини-адміністратора за стійкою рецепції. Конвексборд підсвічуватиметься у нічний час.

Рекламний засіб на території готелю – вивіска на фасаді будівлі з найменуванням готелю, що складене із літер сріблястого кольору.

Заходи з благоустрою реалізовано у таких елементах:

- огороження території – жива вічнозелена огорожа – рядне насадження кущів самшиту;
- вимощення підходів, пішохідних доріжок, та тротуару вздовж проїжджої частини виконане фігурними елементами мощення сірого кольору із охряним орнаментом вздовж країв. Покриття під'їзду однотонне базальтовою бруківкою;
- озеленення виконане за рахунок англійського газону перед головним фасадом будівлі із поодинокими низькорослими деревами сумаху, сакур сливи пурпурної із плакучою формою крони а також кулястих ялівців, що дозволить досягти декоративності озеленення протягом всього року;
- штучне освітлення території забезпечують ліхтарі з розсіяного світла конічної форми на стовпчиках висотою 1 м, а також акцентне архітектурне освітлення що привертатиме увагу до будівлі міні готелю у темну пору доби.

Крім того, передбачено влаштування альтанки для відпочинку гостей у глибині ділянки.

У зоні відпочинку, передбачено пішохідні доріжки, заощені фігурними елементами мощення і огорожені рядними насадженнями кущів самшиту, насадження декоративних дерев та штамбових форм троянд дозволяє урізноманітнити прогулянкові маршрути. Вздовж доріжок встановлено садові лавки. Усі маршрути сходяться біля альтанки.

2.2 Дизайнерське рішення номера готелю

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проєктованого міні-готелю «Obolon coziness» за прийнятою концепцією є еко-стиль. Рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – білборд, розташований за 1,5 км на перетині вулиць Богатирська і Полярна, його форма – прямокутна. Його інформаційний зміст: місцезнаходження міні-готелю, режим роботи, перелік унікальних послуг, кольорові та технічні рішення - фотографія міні-готелю, емблему, текстовий напис на фоні міні-готелю. Для реклами передбачене підсвічування у нічний час.

Ближній рекламний засіб – розташований на відстані 300 м від ділянки міні-готелю, білборд прямокутної форми на автозаправочній станції «WOG», передбачається підсвічування реклами в нічний час. Зміст ближнього рекламного засобу передбачає повідомлення про режим роботи міні-готелю, його зображення та актуальні заходи, що передбачаються найближчим часом.

Рекламний засіб на території міні-готелю представлений підсвічуваною емблемою на фасаді та при вході на ділянку міні-готелю. На рис. 2.1 зображено розроблену для проєктованого міні-готелю «Obolon coziness» емблему, показано її колористичне та технічне рішення.



Рис. 2.1 Емблема міні-готелю «Obolon coziness»***

Заходи з благоустрою реалізовано у таких елементах:

- огороження території – дерев'яне, функціонального та естетичного значення, передбачене огороження всієї території міні-готелю, крім зони заїзду;
- вимощення підходів до міні-готелю, пішохідних доріжок, тротуарів – бруківкою бежевого та коричневого кольорів, а під'їзних шляхів - асфальтобетоном;
- озеленення передбачено шляхом влаштування газонів, висадження хвойних і листових дерев, хвойних кущів, багаторічних квітів, декоративних трав;
- штучне освітлення території забезпечують розташовані на стовпах 2,5 м висотою ліхтарі розсіяного освітлення зі циліндричними плафонами.

Крім того, передбачено влаштування малих архітектурних форм: альтанок, декоративних фонтанів, дитячого майданчику загальною площею 30 м².

У зоні відпочинку розташовані прогулянкові зони, майданчик відпочинку, виконані у формі замощених бруківкою коричневого та бежевого кольорів, засіяних газонною травою та підстрижених ділянок, які обладнані датчиками освітлення, що реагують на присутність відвідувачів, обладнані лавками.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр міні-готелю «Obolon coziness» створено єдиною композицією, як у громадських приміщеннях, так і в житлових.

Вхідна зона представлена вестибюлем, оздобленим широкою плиткою світлих кремових тонів. Загальне освітлення вхідної зони забезпечується через вітринні вікна, а також засобами штучного точкового верхнього у поєднанні із загальним розсіяним освітленням. Стійку реєстрації передбачається виконати із коріану кремового кольору.

В оздобленні громадських приміщень буде застосовано природні та штучні стилізовані під природні оздоблювальні матеріали (дерево, шкіра, мармур, граніт, пластикові панелі, вінілшкіра, коріан, скло) холодних та теплих спокійних природних відтінків.

Особливістю дизайну міні-готелю є використання штучного акрилового каменю - коріану. Приклади використання коріану у оформленні приміщень наведено у додатку Д. Цей матеріал є екологічним та дуже пластичним. За допомогою спеціальної технології термоформування виробам можна надати найрізноманітніші, найвибагливіші декоративні форми. А завдяки безшовному склеюванню досягти монолітності виробу. Залежно від ідеї дизайнера, сам дизайн може бути й оригінальним акцентом, й основою стильового рішення. Світлі кольори коріану можливо підсвічувати. Усе це надає широкі можливості для створення неповторних композицій інтер'єру [50]. За допомогою коріану передбачається виконання столів, прилавоків, комодів, санітарних вузлів міні-готелю.

До складу проєктованого міні-готелю входить житлова частина, представлена туристичним комплексом на 28 номерів, із загальною місткістю – 50 місць. Основними характеристиками холу проєктованого туристичного комплексу у стилі «класика» є наступні:

- 1) строгі вітрини та двері;
- 2) багато дерева;
- 3) велика кількість декору.

У проектованому міні-готелі всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт.

«Апартамент» - вишуканий та просторий номер площею 44 м², який складається з холу, вітальні, спальні, окремо просторої ванної кімнати з необхідними предметами гігієни та санвузла. У номері в наявності кондиціонер (в кожній кімнаті), міні-бар (питна вода, шампанське та фрукти при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, тапочки і халат.

Номер «Люкс» - просторий двокімнатний номер площею 34 м², розділений на дві зони: вітальня і затишна спальня. Стеля номеру обшита з дерев'яної вагонки. Оснащений LED телевізором (у кожній кімнаті), кондиціонером (у кожній кімнаті), міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI. У вітальні зручний диван з кріслами та журнальний столик.

Номер I категорії «стандарт» (одномісний) - просторий комфортний номер площею 17 м², в номері одне велике ліжко. Також у номері: ванна кімната з усіма необхідними засобами гігієни, LED телевізор, кондиціонер, міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI.

Номер I категорії «стандарт» (двомісний) - просторий однокімнатний номер площею 23 м², в номері одне велике або два односпальні ліжка, ванна кімната з усіма необхідними предметами гігієни, LED телевізор, кондиціонер, міні-бар (питна вода при заїзді безкоштовно), сейф, телефон, фен, письмовий стіл, WI-FI.

У розділі «Дизайн готелю» було описано екстер'єр проектованого міні-готелю «Obolon coziness» на 50 місць, дизайнерське рішення номерів та ресторану підприємства.

Інтер'єр готелю це складна, багатопланова композиція, що спрямована на формування естетичного впливу на людину, формування в відчуття комфорту та затишку. Сприятливі умови проживання у готелі

забезпечуються завдяки створенню комфорту із певними акцентами на урочистості в усіх приміщеннях готелю від вестибюлю до готельних номерів.

Загальний комфорт внутрішнього простору готелю є інтегральним показником. Комфорт складається з комплексу екологічних, функціональних і естетичних складових середовища будь-якого приміщення готелю. Естетичний комфорт визначає позитивний емоційний настрій людини. Він досягається завдяки засобам і прийомам, які об'єднують всі елементи інтер'єру в єдину, завершену композицію. Естетичний комфорт інтер'єру залежить, в першу чергу, від гармонійності предметно-просторового оточення, від того, наскільки досягнута цілісність і узгодженість його елементів. Естетична організація середовища, або досягнення краси інтер'єру, включає безліч різноманітних завдань. Головні з них – це структура простору, колірне рішення і оздоблення поверхонь, форма обладнання та меблів, декоративні деталі, елементи освітлення, озеленення та ін.

Номери різні і можуть бути скомпоновані з декількох номерів, що пов'язані між собою дверима і називаються номерами - «комплексами». Вони можуть бути обладнані для проведення нарад, для чого використовуються меблі, що трансформуються.

Велика увага в готелі приділяється досягненню естетичного комфорту. Він створюється завдяки художньо-просторовій організації простору. Інтер'єри готельних номерів виконані у кількох стилях: контемпорері, мінімалізм і скандинавському. У оздобленні номерів використані спокійні пастельні кольори, із яскравими акцентами - роботами відомих фотографів. Громадські зони спокійні, умиротворені і без надлишкового декору.

Важливим елементом інтер'єру є світло і освітлення. Штучне освітлення в приміщеннях готелю виконує утилітарну і естетичну функції. Естетична функція визначається архітектурно-художніми вимогами. Штучне освітлення виявляє і підкреслює внутрішній простір і тектонічну систему, масштабність інтер'єру, забезпечує єдність стилістичного рішення за

допомогою стриманих геометричних форм світильників, використанню вбудованих та акцентних світильників.

Особливості приміщень громадського призначення готелю полягають в наступному:

- єдність простору вестибюльної групи приміщень;
- поділ єдиного простору на окремі приміщення і зони;
- різний характер приміщень: парадний - вестибюля, інтимний - холів, офіційний - бюро оформлення і т.д .;
- чіткість орієнтування гостей.

РОЗДІЛ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

3.1. Цінова політика. Фінансовий результат

Проектований міні-готелю «Obolon coziness» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до готелів 3 зірки.

В основу проектування доходу від реалізації номерів в перший рік експлуатації готельного підприємства слід покласти планові показники сезонності та структури попиту, рівня використання номерного фонду за категоріями номерів по місяцям року та в середньому за рік, орієнтуючись на результати аналізу аналогічних показників конкуруючих підприємств.

Планування кількості замовлення послуг закладу ресторанного господарства при підприємстві на плановий рік розраховуємо у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування кількості замовлення послуг закладу ресторанного господарства на 2020 рік, грн

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік, одиниць
1. Обсяг реалізації послуг розміщення, засобу людино-діб	4670	6400	5400	16630
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі	25510	42524	28340	96380
2.1. Кейтеринг	1214	2024	1349	4589
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	24100	40400	26000	90800

Розраховуємо чисельність покоївок міні-готелю «Obolon coziness» (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Розрахунок чисельності покоївок міні-готелю «Obolon coziness»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньоспискова чисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3xКзам
Вища категорія, у т.ч.:				
апартамент	1	4,5	0,22	0,24
Люкс	1	4,5	0,44	0,49
Напівлюкс	0	4,5	0,00	0,00
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	6	7	1,00	1,10
двомісні	20	6,5	4,00	4,40
Всього	28		5,67	6,23

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці міні-готелю «Obolon coziness» розраховуємо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Преміальна частина фонду оплати праці міні-готелю «Obolon coziness» на 2021 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	2078040	20	415608
Виробничий (операційний) персонал	5708160	30	1712448
Допоміжний персонал	4975620	15	746343
Разом	12761820		2874399

Плановий фонд оплати праці міні-готелю «Obolon coziness» розраховуємо у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок фонду оплати праці у міні-готелю «Obolon coziness» на 2021р

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	1063,5
Місячний фонд додаткової заробітної плати	239,5
Разом місячний фонд оплати праці	1303,0
Річний фонд основної заробітної плати	12761,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	2874,4
Разом річний фонд оплати праці	15636,2

У таблиці 3.5 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

Таблиця 3.5

План з праці міні-готелю «Obolon coziness» на 2021 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік тис.грн
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	155
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	69
Допоміжний персонал	осіб	67
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	12761,82
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	2078,04
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	5708,16
Допоміжний персонал	тис. грн.	4975,62
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	2874,40
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	415,61
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1712,45
Допоміжний персонал	тис. грн.	746,34
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	15636,22
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	2493,65
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	7420,61
Допоміжний персонал	тис. грн.	5721,96
Структура фонду оплати праці		
основна заробітна плата	%	81,62
додаткова заробітна плата	%	18,38

У таблиці 3.6 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.6

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів міні-готелю
«Obolon coziness» на 2021 рік**

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	364901,8	30	12163,4
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	61842,8	5	12368,6
2.1. Холодильне обладнання	20466,0	5	4093,2
2.2. Механічне обладнання	18686,3	5	3737,3
2.3. Теплове обладнання	9788,1	5	1957,6
2.4. Торговельне обладнання	12457,5	5	2491,5
2.5. Вимірювальні прилади	444,9	5	89,0
3. Меблі, інше офісне обладнання	18686,3	5	3737,3
4. Автотранспорт	7118,6	5	1423,7
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	889,8	4	222,5
6. Телефони	444,9	4	111,2
Усього	453884,2		30026,6

У таблиці 3.7 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.7

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів міні-готелю
«Obolon coziness» на 2021 рік**

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	254825,5	30	8494,2
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	46600,4	5	9320,1
2.1. Холодильне обладнання	15421,7	5	3084,3
2.2. Механічне обладнання	14080,7	5	2816,1
2.3. Теплове обладнання	7375,6	5	1475,1
2.4. Торговельне обладнання	9387,1	5	1877,4
2.5. Вимірювальні прилади	335,3	5	67,1
3. Меблі, інше офісне обладнання	14080,7	5	2816,1
4. Автотранспорт	5364,1	5	1072,8
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	670,5	4	167,6
6. Телефони	335,3	4	83,8
Усього	321876,5		21954,7

Обсяг доходів від операційної діяльності міні-готелю «Obolon coziness» буде збільшено за рахунок операцій від надання площі в оренду, SPA- та фітнес послуг, організації дозвілля, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Ціни було визначено на основі цін прямого конкурента.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у міні-готелю «Obolon coziness» розраховуємо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між сезоння	високий сезон	сезон	між сезоння	високий сезон	сезон	разом
Вища категорія, у. т.ч.:							
апартамент	2850	3250	3000	820,8	1300,0	1008,0	3128,8
Люкс	1925	2250	2100	1108,8	1800,0	1411,2	4320
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:							
одномісні	870	995	920	1252,8	1990,0	1545,6	4788,4
двомісні	970	1170	1045	6844,3	11466,0	8602,4	26912,8
Усього				10026,7	16556	12567,2	39150

Товарообіг ресторану при туристичному комплексі і буде складатися з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства у розрахунку на плановий рік здійснюється, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей, залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства міні-готелю «Obolon coziness» на 2021 рік, грн

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	32832	65664	41040	139536
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	224,5	283,5	237,5	-

Продовження таблиці 3.9

3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	-	-	-	-
3.2. За вільним вибором	7370,8	18615,7	9747,0	35733,5
3.3. Кейтеринг	368,5	930,8	487,4	1786,7
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	7739,3	19546,5	10234,4	37520,2

Результати розрахунків обсягів операційних доходів міні-готелю «Obolon coziness» зводимо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування обсягу операційних доходів міні-готелю «Obolon coziness» на 2021 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	10026,72	16556	12567,24	39149,96
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	7739,3	19546,5	10234,4	37520,2
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	17766,0	36102,5	22801,6	76670,2
4. Інші операційні доходи, тис. грн. (7% від загальних операційних доходів міні-готелю)	1243,6	2527,2	1596,1	5366,9
Разом: операційні доходи міні-готелю, тис. грн	19009,7	38629,7	24397,7	82037,1

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями. В план операційних витрат підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності міні-готелю «Obolon coziness» та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

Зведений кошторис операційних витрат міні-готелю «Obolon coziness» на 2021 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями тис.грн
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	10629,2
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	15636,2
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	3440,0
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	21954,7
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	3782,2
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	356,9
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	42,9
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	77,3
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	49,2
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	32,5
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	2240,4
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	58241,4
Умовно-постійні	24644,0
Умовно-змінні	33597,4

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку проводимо у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Планування маржинального прибутку міні-готелю «Obolon coziness» на 2021р

Показники	Результат, тис.грн
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	82037,1

1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	39150,0
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	37520,2
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	5366,9
2. Податок на додану вартість	13672,8
3. Чистий дохід	68364,2

Продовження таблиці 3.12

4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	33597,4
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	10629,2
4.2. Інші змінні витрати	22968,2
5. Маржинальний прибуток	34766,8
6. Постійні витрати	24644,0
7. Прибуток (збиток)	10122,8

Для міні-готелю «Obolon coziness» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку. Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам міні-готелю «Obolon coziness». При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку. Планові показники доходу від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг. Планування основних результатів діяльності міні-готелю «Obolon coziness» на плановий рік проводимо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності міні-готелю «Obolon coziness», тис. грн.

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	68364,2
2	Умовно змінні витрати	33597,4
3	Умовно постійні витрати	24644
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	10122,8
5	Податок на прибуток, 18%	1822,1
6	Чистий прибуток – можливий	8300,7

7	Рентабельність реалізації, %.	12,1
8	Чистий прибуток – цільовий (10-15%)	6836,4
9	Чистий прибуток – плановий	8300,7

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення міні-готелю «Obolon coziness»

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування міні-готелю «Obolon coziness» робимо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування міні-готелю «Obolon coziness»

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РПП, %)	12,14
2.	Рентабельність поточних витрат (РПВ, %)	23,68
3.	Рентабельність операційних витрат (РОВ,)	14,25

3.2. Ефективність проекту

Для проєктованого міні-готелю «Obolon coziness» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі

6% річних. Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проєктованого підприємства приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 19%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності міні-готелю «Obolon coziness» на перші десять років подано у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Основні результати діяльності міні-готелю «Obolon coziness» на перші десять років

Рік	Чистий дохід від реалізації		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 рік	68364,23	8	33597,4	57,69	24644,01	10122,82	8300,71
2-й рік	73 833,37	8	42591,8	57,69	24644,01	6597,51	5409,96
3-й рік	79 740,04	8	45999,2	57,69	24644,01	9096,83	7459,40
4-й рік	86 119,24	8	49679,1	57,69	24644,01	11796,10	9672,80
5-й рік	93 008,78	8	53653,5	57,69	24644,01	14711,31	12063,28
6-й рік	100 449,48	8	57945,7	57,69	24644,01	17859,74	14644,98
7-й рік	108 485,44	8	62581,4	57,69	24644,01	21260,04	17433,23
8-й рік	117 164,28	8	67587,9	57,69	24644,01	24932,36	20444,54
9-й рік	126 537,42	8	72994,9	57,69	24644,01	28898,47	23696,75

10-й рік	136 660,41	8	78834,5	57,69	24644,01	33181,87	27209,13
11-й рік	147 593,24	8	85141,3	57,69	24644,01	37807,94	31002,51
12-й рік	159 400,70	8	91952,6	57,69	24644,01	42804,10	35099,36
13-й рік	172 152,76	8	99308,8	57,69	24644,01	48199,95	39523,96
Разом за п'ять років	1469509,4 0		841868,18		320372,17	307269,05	251960,6 2

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою 3.1:

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

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i - дисконтна ставка, що характеризує середній рівень інфляції, визначена як десятковий дріб;

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.16.

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом міні-готелю «Obolon coziness», тис. грн.

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	321876,7	30255,38	30255,38	28814,65	
2		26266,90	56522,28	23824,85	
3		27273,50	83795,78	23559,87	
4		28496,19	112291,97	23443,89	
5		29945,49	142237,46	23463,08	
6		31633,09	173870,55	23605,10	
7		33571,93	207442,49	23858,95	
8		35776,30	243218,79	24214,81	
9		38261,92	281480,71	24663,98	
10		41046,05	322526,77	25198,72	
11		44147,58	366674,35	25812,18	
12		47587,18	414261,53	26498,32	
13		51387,38	465648,91	27251,83	
Разом	321876,7	465648,91		324210,21	2333,51

Таким чином, було спрогнозовано чистий приведений дохід на 13 років діяльності підприємства.

Припущено, що рівень інфляції становить 5 % річних, тому дисконтна ставка становить у середньому 1,05 %.

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

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

де ID — індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Отже, індекс дохідності дорівнює:

$$ID = 1,007$$

Таким чином, можна дійти висновку, що інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестицій при оцінюванні ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає повною мірою оцінити зворотний грошовий потік, що склався не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нарощуються у процесі реалізації проекту. Розраховується за формулою:

$$IP = ЧП / IB \times 100, \quad (3.3)$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 6,02 \%$$

Отже, рентабельність інвестиційного проекту дорівнює 6,0 %.

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

Показник періоду окупності розраховується за формулою:

$$PO = IB / ЧГП, \quad (3.4)$$

де PO — період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

IB — інвестиційні витрати, тис. грн.

ЧГП — середньорічна сума чистого прибутку.

Інвестиційні витрати для цього проекту дорівнюють сумі взятого інвестиційного кредиту разом з відсотками.

Чистий прибуток = 19381,6 тис. грн

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

ПО = 9,0 років.

ВИСНОВКИ

В даному проекті визначено доцільність будівництва міні-готелю «Obolon coziness» на 50 місць у м Києві. Визначено ринкові закони, а також структуру та елементи готельно-ресторанного бізнесу, які можуть допомогти виокремитися серед конкурентів та зайняти належне місце на сучасному ринку послуг.

У першому розділі проведено маркетингові дослідження ринку підприємств готельно-ресторанного господарства у м. Києві, локацію підприємства. Обґрунтовано тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Розроблено концепцію підприємства, концептуальний стиль та атмосферу, Розроблено організаційний дизайн.

До складу туристичного комплексу входить ресторан на 50 місць.

У розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проектного туристичного комплексу, його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику.

Також структуровано сервісно-виробничий процес. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства, розрахована площа приміщень.

По ресторану визначені кількість та площа кожного приміщення, розраховано кількість поверхів будівлі, що складає 3 поверхи.

У розділі «Дизайн готелю» розроблено план приймально- вестибюльної групи, план типового поверху житлової частини. Описано екстер'єр та інтер'єр туристичного комплексу. Дизайнерське рішення номера комплексу та торговельної зали ресторану, приймально-вестибюльної групи приміщень.

У розділі «Ревеню. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проєктованого підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники: витрати складають 2464 тис. грн., чистий прибуток – 8300 тис.грн., рівень рентабельності – 12,1 % та період окупності 9 років, що є дуже гарним показником та свідчить про ефективність.

Таким чином доведено доцільність проєктування туристичного комплексу на 50 місць у м Києві. Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є привабливим для інвесторів та для відпочинку туристів та відпочиваючих.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
2. . HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с. . ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
4. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
5. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
6. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення
7. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
8. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва
9. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.
10. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень

11. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації
12. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
13. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
14. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування
15. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку і планування в торговельній діяльності: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. № 145.
16. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту «Управління підприємством» – ред.. Бай С.І. – КНЕУ, 2005 р
17. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту – ред. Чаюн – КНТЕУ, 2005 р.
18. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М, Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.
19. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. Центр навч. л-ри, 2017. – 224 с
20. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В. М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2016. – 174 с.
21. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.
22. Чим відрізняється міні готель від готелів <https://redling-hotel.com.ua/ua/news/chym>
23. <http://design-homes.ru/idei-dlya-doma/sovremennyj-interer-v-eko-stile-osobennosti-dizajna-60-foto>
24. Підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. — К. : Знання, 2011. — 366 с

25. <http://maplos.com/kiev/%D0%B1%D0%BE%D0%B3%D0%B0%D1%82%D0%B8%D1%80>
26. Екологічне рішення. Вагонка. Ольха.
<https://zapahdereva.com.ua/ru/text/vagonka/olha.html>
27. https://www.google.com/search?q=%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0/5053909:3048924:14:m&rlz=1C1GCE1_10001N1000P1000&oeq=1
28. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
29. Заміховська О. Л. Автоматизовані інформаційні системи в індустрії готельного бізнесу та туризму на Україні / О. Л. Заміховська // Прикарпатський вісник НТШ. Число. - 2012. - № 1. - С. 309-320.
30. <http://www.turgostinica.ru/gostinichniy-kompleks/4-6-avtomatizatsiya-upravleniya-gostinitsey/stranitsa-10.html>
31. Полстяна Н. В. Деякі аспекти системи дистрибуції в індустрії гостинності / Н. В. Полстяна. // Економіка. Управління. Інновації. Серія : Економічні науки. - 2016. - № 1
32. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: А87 навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]/ В.В. Архіпов, В. А. Русавська– К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
33. Хімія для клінінгу та готелів. <https://profhim.in.ua/uk/himiya-dlya-kliningu-ta-goteliv/universalni-miyuchi-zasobi/plural-plus/>
34. Санітарно-гігієнічне обладнання. <http://www.aveal.com.ua>
25. Визначення глибини промерзання ґрунтів
http://mojdom.net.ua/ua/Onlajn_kaljkulyatory/budivnuctvo/glubyna_promerzannja_gruntu.php?author=%CA%E8%BF%E2
26. <http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу
<http://www.visas.com.ua> Обладнання закладів ресторанного господарства
27. <http://marketing.ru> – Маркетингові стратегії готельного господарства

28. <http://restoran.ua> - Інформаційний сайт ресторанного господарства 28) Екологічне рішення. Вагонка. Ольха.
<https://zapahdereva.com.ua/ru/text/vagonka/olha.html>
29. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
30. Замиховська О. Л. Автоматизовані інформаційні системи в індустрії готельного бізнесу та туризму на Україні / О. Л. Замиховська // Прикарпатський вісник НТШ. Число. - 2012. - № 1. - С. 309-320.
31. <http://www.turgostinica.ru/gostinichnyy-kompleks/4-6-avtomatizatsiya-upravleniya-gostinitsey/stranitsa-10.html>
32. Полстяна Н. В. Деякі аспекти системи дистрибуції в індустрії гостинності / Н. В. Полстяна. // Економіка. Управління. Інновації. Серія : Економічні науки. - 2016. - № 1.
33. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: А87 навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]/ В.В. Архіпов, В. А. Русавська– К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
34. Хімія для клінінгу та готелів. <https://profhim.in.ua/uk/himiya-dlya-kliningu-ta-goteliv/universalni-miyuchi-zasobi/plural-plus/>
35. Санітарно-гігієнічне обладнання. <http://www.aveal.com.ua>
36. Визначення глибини промерзання ґрунтів http://mojdom.net.ua/ua/Onlajn_kaljkulyatory/budivnuctvo/glubyna_promerzannja_gruntu.php?author=%CA%E8%BF%E2
37. Ліфти пасажирські <http://www.lift-converter.ru/secpassenger>
38. http://energo-profile.com/index.php?aux_page=aux12
39. Господарський кодекс України
40. Корпоративне управління. Ігнатєва І.А., Гарафонова, О.І. Корпоративне управління: підручник. /Київ. нац. ун-т технологій та дизайну.- К.: Центр учбової літератури, 2013. - 600 с

41. Скібіцький, О. М. Організація бізнесу. Менеджмент підприємницької діяльності [Текст] : навч. посібник / О. М. Скібіцький, В. В. Матвеев, Л. І. Скібіцька. - К. : Кондор, 2011. - 912 с.
42. Єсиний соціальний внесок. <https://minfin.com.ua/2017/11/23/31106243/>
43. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища»
44. ДБН А.2.2-1-2003
45. Постановаи КМУ від від 13 квітня 2011 р. № 461
46. Закон України «Про охорону праці»
47. НПАОП 0.00-4.35-04
48. Основи охорони праці В. Ц. Жидецький, В. С. Джигирей, О. В. Мельников — Вид. 2-е, стереотипне. — Львів: Афіша, 2000. — 348 с.
49. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень
50. Декоративные отделочные материалы, Plastics
<https://plastics.ua/dom/ua/products/acril-stone/corian/>
51. Закон України «Про акціонерні товариства»

ДОДАТКИ

Додаток А

Додаток Б

Виробнича програма ресторану

Страви	Вихід, г
Фірмові страви	
Ескалар фарширований шпинатом, подається з сирним соусом та гарніром зі шпинату	170/50/25
Стейк "Козацька сила" (свинина, овочі: цибуля, картопля, цукіні, перець солодкий, томат, спаржа)	200/120
Свинні реберця під соусом барбекю	220/20
Холодні страви та закуски	
Бутерброд із червоною ікрою (масло, хліб, ікра)	15/40/10
Бутерброд із сьомгою с/с (масло, хліб пшеничний, сьомга)	15/60/40
Асорті рибне (сьомга, палтус, балик осетровий, тигрові креветки)	35/35/35/35
Холодець з судака з соусом хрін	140/50
Оселедець з печеною картоплею і цибулею	50/60/20
"Солохин город" – асорті зі свіжих овочів (помідор, огірок, болгарський перець, петрушка, зелена цибуля)	40/35/50/5/10
Салат із лосося та авокадо (лосось с/с, авокадо, томати, ікра лососева під гірчичним соусом)	140
Салат із тунця з яйцем Пашот (тунець гриль, салат, томати чері, маслини)	150
Салат "Цезар" (філе курки, лист салат, сухарики, бекон, соус із тунцем)	150
Салат теплий курячий (печінка куряча, шпинат, печериці смажені, томат під бальзаміново-часниковим соусом)	145
Салат "Чарівна смерека" (язик, морква по-корейськи, гриби, огірок свіжий під майонезом)	150
Салат "Панська хата" (баклажани, цукіні, перець болгарський, печериці, огірок солоний, під соусом фантазія)	150

Продовження таблиці 1.21

Салат "Грецький" (сир Фета, свіжі овочі, цибуля кримська)	150
Салат з овочів гриль під медовим соусом (цукіні, томати, баклажан, цибуля, селера)	150
Грінки з салом	90/40
М'ясне асорті (балик, копчене сало, ковбаса с/к, шинка)	40/40/40/30
"Козацький дух" (сало з часником)	100/15
Кров'янка з гірчичним соусом	110/40
Карпачо з телятини	130

Язик заливний з горошком	100/30
Баклажанові пеньочки (баклажани смажені, сир, часник, кріп, петрушка, мигдалеві пелюстки)	100/20/5/5/5/5
Сирне асорті (Камамбер, Брі, Бофор)	45/45/45
"Бабусині соління" (огірки, помідори, патисони, капуста)	35/35/35/35
Гриби білі мариновані	130
Маслини/Оливки/Лимон	40/40/20
Гарячі закуски	
Млинці з ікрою лососевою	135/30
Хрусткі карасики в сметані	100/20
Варені раки	140
Ковбаска домашня свинна	150
Кров'яночка зі шкварками	100/15
Голубці домашні запечені	150
Курячі крильця під майонезом	120/15
Оладки з цукіні та пармезаном	140
Супи	
Юшка рибна з сьомгою	300
Курячий бульйон з перепелиним яйцем	300
Юшка грибна	300
Борщ український з пампушками	300/130
Солянка м'ясна "Чумацька"	300
Суп-пюре гарбузово-грибний	250
Борщ холодний селянський	350
Основні страви страви	
Рибні	
Щука на спаржі з ніжним вершковим соусом	130/35/50
Стейк із тунця з фісташковим соусом	150/30
Філе сібаса в ікорно-шпинатному соусі	180/40
Судак "Мамай" (філе судака з соусом з білих грибів)	200/80
Осетрина гриль з соусом «Тар-тар»	160/30
Ескалар фарширований шпинатом, подається з сирним соусом та гарніром зі шпинату	170/50/25
Фарш з коропа і сома загорнутий в листя капусти на шпажках	160
Шашлик із сому з перцем	150/25
Тріска смажена, дикий рис, соус гірчичний	150/60/30
М'ясні	
Свинина під соусом із лисичок	170/110
Каре телятини з м'ятно-помаранчевим соусом	180/30
Теляча вирізка фарширована вишнею	170/20
Свинні реберця під соусом барбекю	220/20

Стейк "Козацька сила" (свинина, овочі: цибуля, картопля, цукіні, перець солодкий, томат, спаржа)	200/120
Курячий стейк з овочами (куряча грудка-гриль з баклажанами, помідорами, болгарським перцем, цукіні, під сиром «Бринза»)	110/60/10
Індичка по-панськи (філе індички, печериці, сир Рокфор під ніжним вершковим соусом)	200/30/30/30
Печеня з кролика у горщику	240
Курячі парові котлети під томатним соусом	150/40
Овочеві	
Перець фарширований грибами і рисом	200
Баклажани з сиром та горіхами	175
Овочеве рагу	200
Морквяний пиріг із сиром Маскарпоне	125/20
Зрази з грибами та соусом	140/50
Борошняні вироби	
Галушки з смаженою цибулею та копченою підчервиною	90/40/80
Вареники зі свининою з соусом	200/25
Вареники з картоплею з соусом	200/25
Вареники з капустою з соусом	200/25
Вареники з сиром кисломолочним зі сметаною	200/25
Вареники з вишнями зі сметаною	200/25
Млинці з м'ясом (яловичина) з соусом	135/25
Млинці з сиром та шинкою	120/35/35
Млинці з польськими грибами з соусом	135/20
Млинці з домашнім сиром зі сметаною	135/20
Млинці з медом	100/35
Млинці з вишнями зі сметаною	135/25
Гарніри	
Картопля пюре	150
Картопля по-селянські (печена з салом)	200/30
Картопля по-гуцульські (з часником)	150/10
Картопля фрі	150
Дикий рис	150
Соуси	

Продовження таблиці 1.21

Соус ікорно-шпинатний	50
Соус з білого вина	50
Соус з яблучного вина	50
Соус з білих грибів	50
Соус гірчичний	50
Соус м'ятно-помаранчевий	50

*Соус соєвий	50
Соус вершковий	50
Соус сметанний з яйцями	50
Соус горіхово-сирний	50
Соус томатний	50
Соус Тар-тар	50
Сметана	25
Десерти	
Запечене яблуко (яблуко, мед, мигдаль)	130
Теплий шоколадний десерт	150
Сирковий пудинг із полуничним соусом	150/20
Салат фруктовий в вафельній корзинці (сезонні фрукти під медово-лимонним соусом)	190
Вершкова полуниця (мус із полуниці, сирний крем)	130
Десерт «Івано-Франківський» (бісквіт вимочений у вершках, згущеному молоці та ванільному сиропі)	100
Десерт до кави (бісквітно-шоколадна маса, фундук, шоколад)	80
Панна котта з малиновим соусом	80/30
Чорнослив з горіхами та збитими вершками	80/25
Морозиво з шоколадом	150/10
Морозиво з фруктами	150/25
Тірамісу	125
Гарячі напої	
Чай	
Класичний чорний «Англійський сніданок»	250/400
Чорний ароматизований «Граф Грей Англійський»	250/400
Зелений чай Квітка жасмину/Храм неба	250/400
Трав'яний М'ятна фантазія/Альпійський луг	250/400
Липовий Українська липа	250/400
Фруктова суміш «Гавайський коктейль»	250/400
Кава	
Еспрессо	30
Американо	120
Лате	200
Капучіно	150
Фраппе	150
Продовження таблиці 1.21	
Холодні напої	
Соки-фреш	
Помаранчевий	200
Грейпфрутовий	200

Яблучний	200
Ананасовий	200
Селери	200
Морквяний	200
Інші холодні напої	
Боржомі (газована, негазована)	330
Моршинська (газована, негазована)	330
Віттел (газована, негазована)	330
Пер'є (газована)	330
Пепсі / Севен Ап	500
Берн	250
Соки в асортименті (Сандора): персиковий, яблучний, ананасовий, сливовий, мультифрут, морквяний	250
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	
Пиріг із вишнями	150
Тістечко "Медовик"	100
Тістечко "Наполеон"	110
Чізкейк із малиновим соусом	120/30
Яблучний пиріг із маком	200
Пиріжки з цибулею та яйцем	120
Пиріжки з капустою	120
Хліб	
Хліб пшеничний	50
Хліб житній	50
Булочка європейська	50
Пампушки	100
Алкогольні напої	
Аперитиви	
Мартіні Біанко	50
Кампарі	50
Настоянки	
Бехерівка	50
Віскі	
Чівас Регал Роял Салют 21 рік	50
Макален 12 років	50
Джоні Уокер Блю Лейбл	50
Коньяки та бренді	
Мартель XO	50/100/500
Продовження таблиці 1.21	
Мартель VSOP	50/100/500
Мартель VS	50/100/500
Хеннесі VSOP	50/100/500

Сараджишвілі VS	50/100/500
Закарпатський 4*	50/100/500
Горілка	
Фінляндія	50/100/500
Фінляндія «Клюква»	50/100/500
Хортиця «Де Люкс»	50/100/500
Хортиця «Преміум»	50/100/500
Хортиця «Перцева з медом»	50/100/500
Мороша «Карпатська»	50/100/500
Руський Стандарт Платинум	50/100/500
Ром	
Баккарді Блек	50/100/500
Баккарді Бланка	50/100/500
Текіла	
Текіла Sauza Gold	50/100/500
Текіла Olmeca Gold	50/100/500
Лікери	
Куантро	50/500
Бейліс	50/500
Малібу	50/500
Вина	
Білі вина України	
Шато Шабо Шардоне – сухе біле	150/750
Шато Шабо – напівсолодке біле	150/750
Наддніпрянське князя Трубецького – напівсолодке біле	150/750
Червоні вина України	
Шабо Резерв Каберне – сухе червоне	150/750
Ессе Мерло – сухе червоне	150/750
Шато Шабо – напівсолодке червоне	150/750
Білі вина Грузії	
Taliani Valley Напареулі – сухе біле	150/750
Бугеулі тетра – напівсолодке біле	150/750
Червоні вина Грузії	
Taliani Valley – сухе червоне	150/750
Taliani Valley Оджалеші – напівсолодке червоне	150/750
Ігристі вина	
«Багратіоні брют»	750
«Асті Мартіні»	750
Продовження таблиці 1.21	
Советское шампанское (біле)	750
Українське шампанське (біле)	750
Мускатне ігристе (рожеве)	750

Шампанське (безалкогольне)	750
Пиво	
Хайнекен	500
Хугарден	500
Стела Артуа	500
Львівське 1715	500
Козел	500
Жигулі	500
Старопрамен безалкогольне	500
“Золота бочка”	0,5
“Stare Misto”	0,5
"Хайншкен"	0,5
“Бланш де Брюссель”	0,5
“Крушовіце” темне	0,5
“Clausthaler” безалькогольне	0,5

Додаток В

Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для ресторану на 50 місць

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг/шт
М'ясо, птиця, субпродукти	печінка куряча	охолоджена	2,7
	язик	охолоджений	2,4
	сало	заморожене	13,3
	телятина	охолоджена	19,5
	свинина	охолоджена	17,7
	кров'янка	охолоджена	12,4
	крила курячі	охолоджені	7,9
	курка	охолоджена	9,1
	яловичина	охолоджена	1,0
	свинні ребра	охолоджені	7,9
	індичка	охолоджена	7,6
Риба та морепродукти	кролик	охолоджений	7,2
	судак	охолоджений	18,9
	тунець	охолоджений	8,7
	карасі	заморожені	6,4
	раки	заморожені	8,7
	сьомга	заморожена	2,6
	щука	охолоджена	3,9
	креветки	охолоджені	2,7
	сібас	охолоджений	5,0
	осетрина	охолоджена	6,4
	ескалар	охолоджений	5,4
	короп	охолоджений	2,7
	сом	охолоджений	8,1
М'ясна та рибна гастрономія	тріска	охолоджена	5,1
	ікра	охолоджена	3,2
	сьомга	слабосолена	6,5
	палтус	слабосолений	2,7
	балик осетровий	слабосолений	2,7
	оселедець	слабосолений	3,2
	лосось	слабосолений	3,3
	філе куряче	копчене	3,1
	бекон	копчений	1,2
	балик	сирокопчений	3,2
	копчене сало	копчене	3,2
	ковбаса	вялена	10,0
шинка	вялена	2,9	
підчеревина	вялена	2,4	
Молоко,	масло	охолоджене	2,9

молочні та жирові продукти	молоко	охолоджене	9,5
	майонез	охолоджений	1,6
	сир Фета	охолоджений	3,0
	сир твердий	охолоджений	2,6
	сир Камамбер	охолоджений	3,5
	сир Брі	охолоджений	3,5
	сир Бофор	охолоджений	3,5
	сир Пармезан	охолоджений	2,0
	сир Бринза	охолоджений	0,3
	сир Рокфор	охолоджений	1,1
	сир Маскарпоне	охолоджений	0,4
	вершки	охолоджені	2,5
	сир кисломолочний	охолоджений	4,2
	сметана	охолоджена	4,4
Овочі та зелень	помідори	свіжі	15,5
	огірки	свіжі	7,2
	перець	свіжий	13,4
	цибуля	свіжа	6,0
	картопля	свіжа	52,1
	морква	свіжа	9,7
	петрушка	свіжа	0,9
	зелена цибуля	свіжа	0,7
	салат	свіжий	3,3
	помідори Чері	свіжі	2,6
	шпинат	свіжий	3,3
	печериці	свіжі	11,4
	бакалжани	свіжі	15,2
	цукіні	свіжі	8,3
	селера	свіжа	9,8
	часник	свіжий	2,1
	кріп	свіжий	0,4
	спаржа	свіжа	1,8
	капуста	свіжа	5,9
	польські гриби	свіжі	2,1
	Фрукти, ягоди, горіхи	авокадо	свіжий
лимон		свіжий	1,4
гарбуз		свіжий	1,6
вишня		свіжа	2,7
помаранч		свіжий	5,5
грейпфрут		свіжий	5,5
ананас		свіжий	5,5
яблуко		свіже	5,5
полуниця	свіжа/морожена	3,4	

Бакалійні товари	рис	запакований	8,5
	макарони	запаковані	0,7
	горіхи	запаковані	0,3
	борошно	запаковане	15,2
Коцеровані продукти	маслини	консервовані	5,1
	оливки	консервовані	2,8
	морква корейська	консервована	2,1
	огірок солоний	консервований	3,7
	помідор солоний	консервований	2,1
	патисон солоний	консервований	2,1
	капуста солена	консервована	2,1
	гриби мариновані	консервовані	9,8
Яйця (шт)	Яйця	свіжі	64
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб білий	свіжий	35,0
	Хліб чорний	свіжа	31,0

Планування поточних витрат на експлуатацію міні – готелю на 2022 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	73839,50	1,89	139,56
2. Витрати на опалення, Гкал	1350,60	1559,94	2106,85
3. Витрати води, м ³	18953,00		
Холодна	14287,60	34,70	495,78
Гаряча	4665,40	82,25	383,73
Разом			3125,92
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів)</u>			656,30
<u>Разом</u>			3782,22

Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу міні-готелю на 2022 р

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	19	1	5000	95
Оперативно виробничий персонал	69	2	2000	276
<i>Разом</i>	88	*		371

Додаток Г

КНТЕУ 2021 241 6м-15 ДП ГЧ						
Дизайнерське рішення готельного номера						
Зм.	Кільк.	Арк. №	Лом.	Підпис	Дата	
Керівник	Ведміль	П.І.				Проект міні-готелю в місті Києві
Консульт.	Заваран	О.О.				Стаття
Розробив	Безрукава	О.В.				Архив
						Аркуш
						н
						1
						1
						ФРГТБ
						2 курс, 6м група