

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЄКТ РЕСОРТ-ГОТЕЛЮ У ВИШГОРОДСЬКОМУ РАЙОНІ
КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

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

*підпис
студента*

Панасюк
Таїсія Сергіївна

Науковий керівник
к.е.н., доц.

*підпис
керівника*

Міска
Віктор Григорович

Науковий консультант
к.т.н., доц.

*підпис
консультанта*

Расулов
Раміс Асимович

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 випускний кваліфікаційний проект студентіві

Панасюк Таїсії Сергіївні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект ресорт-готелю у Вишгородському районі Київської області

Затверджена наказом ректора від “29” грудня 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	Расулов Р.А.		

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

Вступ (інвестиційна ідея проекту)

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

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

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН

- 2.1. Інтер'єрні рішення готелю
- 2.2. Дизайнерське рішення номера

Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

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

Висновки

6. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2020 р.- 31.10. 2020 р.	31.10.2020 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	01.11.2020 р.- 31.12.2020 р.	31.12.2020 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	02.01.2021 р.- 11.05.2021 р.	11.05.2021 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	14.05.2021 р.- 18.05.2021 р.	18.05.2021.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2021 р.	17.05.2021 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	18.05.2021 р.- 07.09.2021 р.	07.09.2021 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	07.09.2021 р.- 10.09.2021р.	10.09.2021 р.
8	<i>Написання 3 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	11.09.2021 р. - 28.10.2021 р.	28.10.2021 р.
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	29.10.2021 р.- 31.10.2021 р.	31.10.2021 р.
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру</i>	20.11.2021 р.	20.11.2021 р.
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2021 р. 18.11.2021 р	18.11.2021 р.
12	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2021 р.- 01.12.2021 р.	18.11.2021 р.- 01.12.2021 р.
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	08.12.2020

7. Дата видачі завдання: 30.12.2020

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	9
1.1. Концептуальне рішення. Локація	9
1.2. Функціональні характеристики	18
1.3. Сервісна концепція.....	27
1.4. Організаційний дизайн.....	30
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ	32
2.1. Екстер'єр та інтер'єр.....	32
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю	34
Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ	35
3.1. Фінансові результати проекту.....	35
3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту	42
ВИСНОВКИ.....	46
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	48
ДОДАТКИ	53

ВСТУП

Очікується, що протягом п'яти років галузь світового ринку готелів та курортів буде стрімко розвиватися, оскільки світова економіка вдосконалюється та відходить від економічного спаду спричиненим COVID-19. Споживачі матимуть більше коштів на відпочинок завдяки стабільному зростанню світового доходу на душу населення, який, як очікується, буде збільшуватися протягом наступних п'яти років.

Карантин істотно вплинув на сектор готельно-ресторанних послуг, але відновлення внутрішнього туризму протягом у 2020-2021 рр. відбувався успішно. На сьогоднішній день є популярними такий заміський формат готелів: котеджі, спра-готелі, wellness-комплекси, глемпінги та ін.

Споживачі шукають місця, де пропонують якісне дозвілля, рекреаційні послуги, оздоровчі пакети, які зможуть зняти стрес викликаний міським способом життя. Зростання попиту на здоровий та звичний спосіб життя є одним із важливих факторів зростання цього ринку. В останні роки збільшується попит на сучасні спа-комплекси з послугами оздоровлення і омолодження, пов'язаними з водними процедурами. Зростання економіки і урбанізація безпосередньо впливають на розвиток сфери послуг в сегменті «здоров'я і краса». З'являється клас споживачів, готових витратити більше грошей на підтримку свого організму.

Актуальність дослідження: за словами експертів, заміські готелі в радіусі 50-70 км від Києва були завантажені на 80-100% фактично з початку карантину й до кінця літа 2021 року. Наразі економічна ситуація дозволяє жителям міста Києва присвячувати вихідні власному здоров'ю, не долаючи великі відстані.

Наукова новизна – проектування готельно-ресторанного комплексу орієнтованого на заміський відпочинок з наданням специфічних пакетів послуг, направлених на відпочинок, оздоровлення та перезавантаження від впливу

мегаполісу. З точки зору бізнесу - висвітлення аспектів, щодо підвищення репутації, лояльності клієнтів і збільшення рівня заповнюваності для конкурентної переваги на ринку.

Об'єкт дослідження - процес проектування готелю на 94 місця у Вишгородському районі.

Предмет дослідження - теоретичні, методичні, прикладні засади проектування готелю на 94 місця у Вишгородському районі.

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі й нормативно-правові акти України, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі.

Завдання:

- визначити концептуальні засади діяльності та розробити загальну концепцію готельного продукту, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги проектного готелю;
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; побудувати органи управління і визначити завдання вирішення для кожної структурної одиниці;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності підприємства виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку. Окреслити ризики реального інвестиційного проекту.

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

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.

Вдалий вибір місця розташування для проєктованого закладу є найбільш важливим критерієм, тому що саме від цього буде залежати позиціонування на ринку готельних послуг, вибір власного кола клієнтів. Ресорт-готель планує носити назву «Bliss Wellness Resort» та позиціонуватись як заміський курортний готельно-ресторанний комплекс сучасного формату з елементами котеджного містечка з орієнтацією на вітчизняного українського споживача.

Головним критерієм вибору розташування готельного комплексу є чиста екологічна зона та зручне розташування комплексу для споживачів, які хочуть відчувати себе в гармонії з природою, зміцнюючи своє здоров'я під час відпочинку.

Будівля готелю повинна бути наближена до центрів населених пунктів та об'єктів, що генерують попит на розташування готельного комплексу (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Характеристика об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення

№ з/п	Назва об'єкту	Відстань до проєктованого закладу
1	Центр м. Київ	35 км
2	м. Ірпінь	10 км
3	Національний парк Межигір'я	17,5 км
4	Аеропорт «Бориспіль»	70 км
5	м. Бровари	10 км

На ринку готельних послуг конкуренція заснована на модернізації технологій готельного обслуговування, покращенні трудових ресурсів, якості сервісу, тощо. Для цього проаналізуємо конкурентів проєктованого готелю та

дослідимо готельні послуги у Вишгородському районі склавши порівняльну таблицю (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Характеристика основних конкурентів підприємства

№	Критерії	Готельні підприємства			
		«Shelest»	«Sosnovel»	«Shambala Wellness Club»	«Sobiclub»
1.	Форма власності	Приватна	Приватна	Приватна	Приватна
2.	Місце розташування	Дамба Київського водосховища, Хотянівка	вулиця Київська, 100, Воропаїв	вул. Свободи, 67, Рожни	Дамба Київського водосховища, біля с Хотянівка
3.	Споруда готелю Дата введення в експлуатацію. Кількість поверхів	Сучасна, 2020, 2 поверхи	Основний корпус - 2 поверхи; шале – сучасна, 2020	Сучасна 2019, 2 поверхи	Сучасна, 2 поверхи
4.	Специфіка готелю Режим роботи	Цілорічно	Цілорічно	Цілорічно	Цілорічно
5.	Цільовий сегмент споживачів	Жителі Києва та сусідніх населених пунктів	Жителі Києва та сусідніх населених пунктів	Жителі Києва та сусідніх населених пунктів	Жителі Києва та сусідніх населених пунктів
6.	Характеристика номерного фонду	25 дуплекс апартаментів, 100 номерів: двомісний номер, сімейний номер	35 номерів: стандарт і комфорт; люкс, напівлюкс; 46 шале з дизайнерським інтер'єром	41 номер: standard, superior та suite	11 номерів: люкс, напівлюкс, стандарт; 21 апартамент
7.	Інфраструктура готелю. Види послуг	3 басейни, ресторан, бар, Конференц-зал, банкетний зал, оздоровчі послуги, дитячий майданчик, паркінг	Басейн, ресторан, гриль-бар конференц-сервіс, оздоровчі послуги, контактний зоопарк, парк розваг, трансфер, пляж	Спа-послуги, оздоровчий центр, 2 басейни, ресторан, снєк-бар, конференц послуги, банкетний зал	Ресторан, конференц-сервіс, басейни, спа-послуги, тренажерний зал, кінний спорт, івент-послуги

Дослідження конкурентів показало, що готелі розташовуються в 50 км від центру м. Києва; номерний фонд складає двомісні номери та котеджи;

спеціалізуються на наданні спа-послуг, конференц сервісу, івент-послуг та оздоровчих послуг.

Оцінюючи в балах критерії якості (табл. 1.3) та порівнюючи їх з середньою ціною за номер зробимо оцінку конкурентного стану підприємств.

Таблиця 1.3

Бальна оцінка конкурентів готелю

Критерії	Готельні підприємства			
	«Sosnovel»	«Shelest»	«Shambala Wellness Club»	«Sobiclub»
Ціна номеру, грн.	1450	3900	4000	2300
Категорія розміщення (1-5 балів)	3	5	4	5
Розташування (1-5 балів)	5	5	5	5
Наявність додаткових послуг (1-5 балів)	5	3	5	5
Якість обслуговування (1-5 балів)	3	4	4	4
Імідж (1-5 балів)	3	5	5	5
<i>Результат: якість</i>	19	22	23	23

На основі отриманих даних оцінки конкурентів можна зробити висновок, що готельне підприємство «Shambala Wellness Club» спеціалізується на наданні виняткових аювердичних послуг. Готельно-ресторанний комплекс «Sobiclub», характеризується наявністю різноманітних котеджів з наданням додаткових спа-послуг. Заміський комплекс «Sosnovel» має цікаві пропозиції для любителів активного відпочинку: квадропарк, лазерткаг, пейнтбол, організація квестів та ін. «Shelest» - це котеджне містечко, філософією якого є: «втечіть з міста, щоб насолодитися природою та відпочити».

Побудуємо конкурентний профіль підприємства, що проектується (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Конкурентний профіль готелю по відношенню до конкурентів

№ п/п	Показники	Відхилення					Ступінь пріоритетності
		-2	-1	0	1	2	
1.1	Репутація (імідж) готелю			+			1
1.2	Кваліфікація управлінського персоналу		+				2
1.3	Автоматизація управління готелем		+				3
1.4	Плинність кадрів			+			2
2.1	Середня ціна номеру, грн.				+		2
2.2	Асортимент послуг		+				1
2.3	Якість послуг				+		1
2.4	Контроль якості послуг				+		1
3.1	Середньорічний коефіцієнт використання номерного фонду готелю, %			+			2
3.2	Середньорічний коефіцієнт заповнення закладів ресторанного господарства в готелі, %			+			2
3.3	Середньорічна реалізація послуг готелю за попереднім замовленням (бронювання), %				+		1
4.1	Питома вага бізнес-туристів, %	+					3
4.2	Питома вага корпоративних клієнтів в сегменті бізнес-туристів, %					+	1
5.1	Маркетингова стратегія				+		2
5.2	Канали збуту			+			1
5.3	Комплекс комунікацій			+			2

Таким чином, проєктований готель по більшості показників знаходиться на однаковому рівні з готелями-конкурентами, трохи програє по кваліфікації персоналу та автоматизації готелю, але виграє по цінovій категорії та системі управління якістю.

Основними цілями проєктованого готелю будуть впровадження програми лояльності, «пакетів з знижками», планування маркетингової стратегії, швидкість

та якість обслуговування, відповідність комплексу вимогам стандартів та підвищення конкурентоспроможності.

На відстані 40 км знаходяться підприємства, які суттєво конкурують між собою. Але спрямованість готелів один від одного відрізняються, тому потрібно робити акцент саме на специфічні послуги нового підприємства, що проектується, визначити стратегію збуту та цінову політику (табл. 1.5)

Таблиця 1.5

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у готелі «Bliss Wellness Hotel» (людино-днів)

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду за сезонами			Плановий обсяг реалізації готельних послуг, людино-днів				Середній час перебування гостя, днів	Планова кількість споживачів, осіб
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом		
А	1	$2 = 1 \cdot Mi$	3	4	5	6	7	8	$9 = 2 \cdot 3 \cdot 6$	$10 = 2 \cdot 4 \cdot 7$	$11 = 2 \cdot 5 \cdot 8$	$12 = 9 + 10 + 11$	13	$14 = 12/13$
Котедж (6-місн.)	2	12	125	150	90	0,5	0,8	0,7	750	1440	756	2946	3,5	842
Котедж (4-місн.)	4	16	125	150	90	0,5	0,8	0,7	1000	1920	1008	3928	3,5	1122
Котедж (2-місн.)	11	22	125	150	90	0,5	0,8	0,7	1375	2640	1386	5401	3,5	1543
Стандарт (2-місн.)	16	38	125	150	90	0,6	0,8	0,7	2850	4560	2394	9804	3,5	2801
Стандарт (1-місн.)	6	6	125	150	90	0,6	0,8	0,7	450	720	378	1548	3,5	442
Усього	39	94							6425	11280	5922	23627		6750

Таким чином, планова кількість споживачів складе 6750 чол.

Проектований об'єкт будівництва – ресорт-готель на 39 номерів, буде розміщено на ділянці під будівництво, яка розташована в Вишгородському районі між с. Лютіж та СТ "Гідробудівельник" (рис. 1.1), та розміщення відповідної ділянки на Публічній кадастровій карті України (рис.1.2). Розміщення готелю позначено цифрою 1 (цифрами 2,3,4,5 позначено конкурентів).

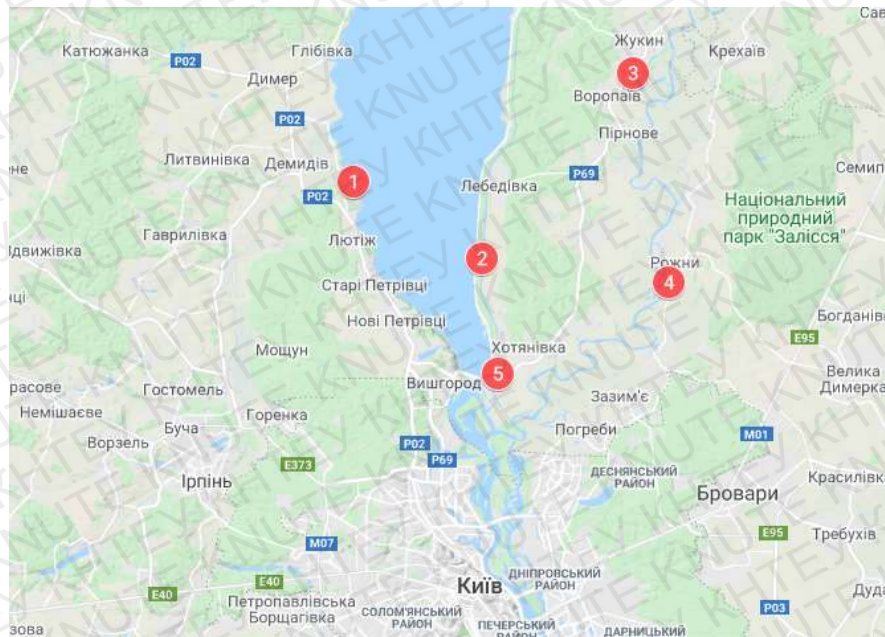


Рис. 1.1. Розміщення готелю та основних конкурентів

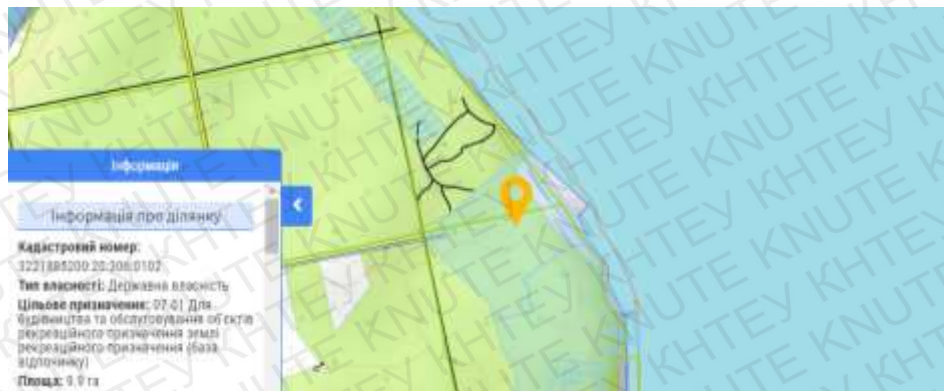


Рис. 1.2 Розміщення ділянки на Публічній кадастровій карті України

Місце розташування планується у Вишгородському районі на березі Київського моря. Заміське розташування дозволяє відволіктися від міської метушні і відновити духовні та фізичні сили.

Приклади характеристик окремих ознак концепції наведені у табл. 1.6

Таблиця 1.6

Концепція готельно-ресторанного комплексу «Bliss Wellness Resort»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний район населеного пункту (території)	Київська область, Вишгородський район
Адреса розташування готелю	Між с. Лютіж та СТ "Гідробудівельник"
Вид підприємства	ресорт-готель
Тип підприємства	готельно-ресторанний комплекс
Функціональний тип підприємства	індивідуальний проект
Місце знаходження: - фактичне - знакове	окремо побудована споруда за містом
Рекреаційний потенціал	Ліс, Київське море
Цільовий сегмент споживачів	подружні пари молодого та середнього віку; мешканці Києва, та ін. населених пунктів; Гості віком від 25 до 55 років, із вище середнього та високим заробітком
Клас (рівень комфорту)	3*
Кількість місць	Готель – 39 номерів, 94 місця
Характеристика номерного фонду	Котедж (шестимісний) Котедж (чотиримісний) Котедж (двомісний) Стандарт (одномісний) Стандарт (двомісний)
Режим роботи	Цілодобово
Дизайнерський стиль	Скандинавський мінімалізм
Система харчування	V&V (розміщення та сніданки); обіди та вечері «à la carte»
Клас ресторану	Вищий
Формат закладу	повносервісний

Формат виробництва	напівфабрикати
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень	Ресторан з літньою терасою; лобі-бар в корпусі рецепції; фіто-бар на території СПА-комплексу
Дизайнерський стиль	Переважає скандинавський

Одночасно, невелика віддаленість від обласного центру надає змогу швидко дістатися до важливої інфраструктури міста.

Філософією майбутнього готелю є заохочення гостей жити теперішнім часом, усвідомлюючи унікальний зв'язок розуму, тіла та духу. Це курорт без цифрових пристроїв, в якому різні цифрові технології використовуватимуться лише у визначених місцях, щоб практикувати проживання у теперішньому моменті та створювати життя в рівновазі та усвідомленості. В номерах не передбачено наявності телевізора, а особливістю буде знаходження «ліжка» для мобільних пристроїв.

Отже, розміщення проектного готелю буде цілком вигідним, тому що вибраний район відповідає усім стандартам та критеріям. Концепція закладу також підходить до природи місцевості.

Проаналізувавши цільову аудиторію можемо намалювати узагальнюючий портрет - подружні пари молодого та середнього віку; з вищою освітою; мешканці Києва, та інших прилеглих населених пунктів; із вище середнього та високим заробітком; люблять медитації, подорожі, ведуть активний спосіб життя; мають професії розумової праці.

Рекомендованими рекламними заходами для зацікавлення даного сегменту ринку нашою послугою, необхідне впровадження комплексу просування:

- реклама (оренда щита зовнішньої реклами, реклама в мережі інтернет, реклама по радіо);

- стимулювання збуту (розробка гнучкої системи знижок, подарункові сертифікати, розіграші);
- зв'язки з громадськістю (публікації, організація семінарів, виставок, змагань);
- прямий маркетинг (пошта, телемаркетинг, створення бази постійних споживачів, проведення анкетування серед споживачів).

Отриману інформацію представимо у вигляді таблиці 1.7

Таблиця 1.7

Характеристика цільових пріоритетів діяльності готелю

Розділи плану	Напрямки реалізації
1. Цілі та задачі маркетингу	Отримання прибутку від реалізації послуг
2. Стратегії маркетингу та програми дій	2.1. Асортиментна стратегія: <ul style="list-style-type: none"> - залучення споживачів на послуги розміщення; - відкриття готелів; - формування попиту на додаткові послуги.
	2.2. Цінова стратегія: <ul style="list-style-type: none"> - використання системи знижок на послуги
	2.3. Збутова стратегія: <ul style="list-style-type: none"> - використання різних каналів збуту, як безпосередньо, так і за допомогою туристичних агенцій
	2.4. Комунікаційна стратегія: <ul style="list-style-type: none"> - реклама в засобах масової інформації (газети, радіо, телебачення); - реклама в мережі Інтернет; - реклама в метро; - туристичні виставки-ярмарки
3. Цільові показники	3.1. Коефіцієнт завантаження готелю 3.2. Середня ціна на один номер 3.3. Показники якості послуг та обслуговування

В сфері готельного-ресторанного господарства діють специфічні особливості реалізації послуг. Потрібно враховувати такі чинники при ціноутворенні: сезонність надання послуг, плинність кадрів, неоднорідність

послуг, вплив органів державної влади, орієнтація та адаптація до побажань та психологічних особливостей гостей та ін.

Цінова політика готельного підприємства не є постійною. Вона залежить від ринкової ситуації та інших факторів. Завданням є встановити ціну на послуги, яка покриває всі витрати і дозволяє дотримуватися оптимального рівня рентабельності.

Проаналізувавши вплив основних факторів зовнішнього та внутрішнього середовища на цінову політику підприємства, складаємо тарифні плани реалізації послуг на плановий період (табл.1.8).

Таблиця 1.8

Тарифний план ресорт-готелю «Bliss Wellness hotel» за номерами

Сезони	Сегменти	Ціна за категорією номеру, ум. од.				
		Стандартний (1-місний)	Стандартний (2-місний)	Котедж (2-місн.)	Котедж (4-місн.)	Котедж (6-місн.)
Високий (травень, червень, липень, серпень, вересень)	Індивідуальні клієнти	2000	3500	5500	11500	16000
	Корпоративні клієнти	1900	3350	5250	11300	15500
Середній (квітень, березень, січень)	Індивідуальні клієнти	1900	3350	5250	11300	15500
	Корпоративні клієнти	1800	3200	5100	11100	15250
Низький (жовтень, листопад, грудень, лютий)	Індивідуальні клієнти	1800	3200	5100	11100	15250
	Корпоративні клієнти	1700	3100	5000	11000	15000

1.2 Функціональні характеристики

Функціональна організація будівлі будь-якого готельного комплексу перш за все залежить від його типу і місткості.

На обраній території будуть розміщені наступні об'єкти:

- 1) 2 котеджи місткістю до 6 осіб (двоперхові);
- 2) 4 котеджи, кожен з яких місткістю до 4 осіб;
- 3) 11 двомісних котеджів;
- 4) головна будівля, у якій на першому поверсі буде розміщено front office, back office, салон краси; міні-крамниця, де буде можливість купити екологічні продукти та сувеніри власного виробництва готельно-ресторанного комплексу; на другому поверсі 16 двомісних стандартних номерів та 6 одномісних стандартних номерів та конференц-зала місткістю до 20 осіб;
- 5) ресторан місткістю до 70 місць на першому поверсі; лоббі-бар в адміністративному корпусі в холі готелю; фітнес-бар, розташований на території СПА;
- 6) будівля для надання спортивно-оздоровчих послуг: спа, басейн, тренажерний зал, мотузковий парк, тощо;
- 6) будівля для надання різноманітних дозвільних послуг;
- 7) облаштований пляж.

Окрім будинків та прибудинкових ділянок на території містечка буде знаходитися невелика дорога, де можна їздити на спеціальних міні-електрокарах, та відведена доріжка для електросамокатів та сегвеїв; паркова зона та велодоріжки.

Від ресторану до будинків з номерами всюди простягається паркова ландшафтна зона, де гості зможуть гуляти та насолоджуватися красою природи.

Функціональна організація приміщень визначається специфікою обслуговування мешканців готелю. В ресорт-готелі передбачені окремі будівлі з приміщеннями для культурно-оздоровчого призначення та відпочинку. На території розміщуються траси, майданчики спортивного призначення, мотузковий парк та пляж, розташований біля водосховища. Номерний фонд здебільшого складається з двомісних номерів із зоною відпочинку в номері.

Функціональна схема організації готелю проектного готелю курортного типу представлений на рис. 3.

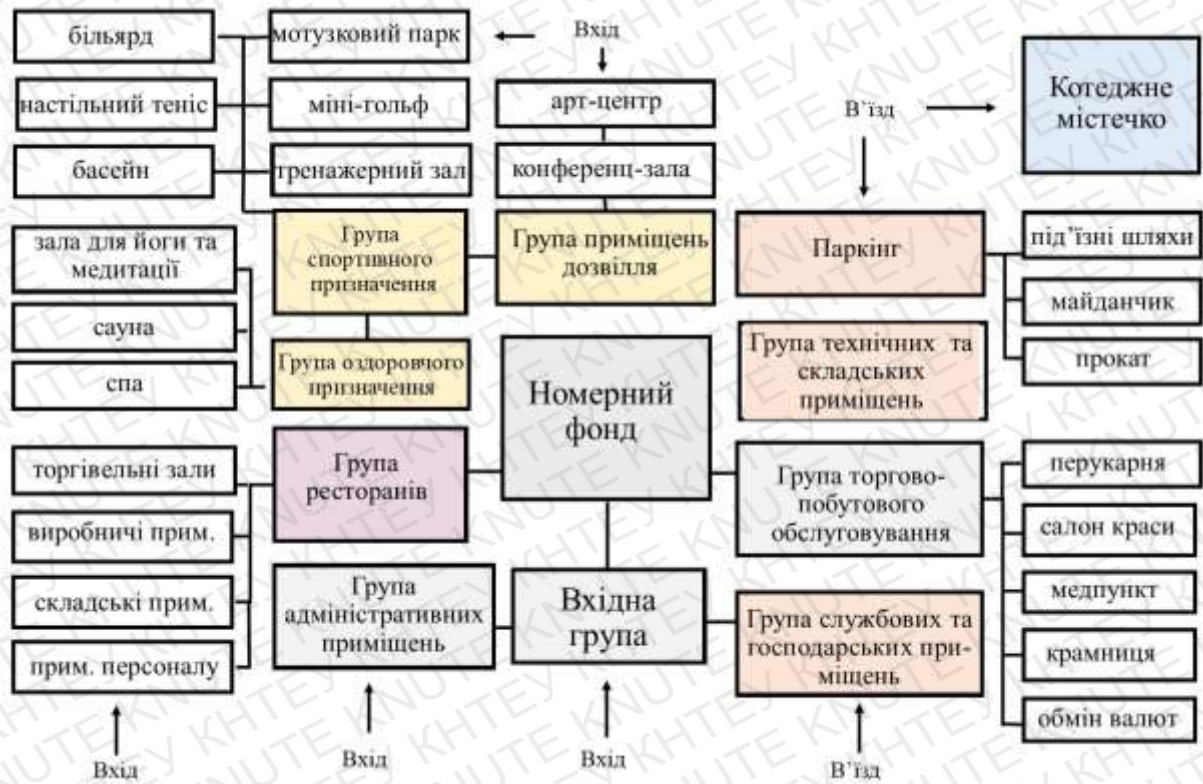


Рис. 3 Функціональна схема організації готелю «Bliss Wellness Resort»

Просторова структура готельно-ресторанного комплексу має поділ потоків обслуговуючого персоналу та гостей: до ресторану, приміщень господарського та складського призначення маємо окремий вхід з вулиці.

Представимо характеристику та площу номерного фонду проектного готелю (табл.1.9).

Таблиця 1.9

Характеристика номерного фонду ресорт-готелю «Bliss Wellness Resort»

№ з/п	Тип номеру	Характеристика	Кількість місць	Кількість номерів	Площа, м2	Загальна площа, кв.м
1.	Котедж	Номер з чотирьох житлових кімнат та повного санвузла; містить такі кімнати: три спальні, вітальня, два повних санвузла, які містять умивальник, ванну, душ і унітаз	6	2	100	200
2.	Котедж	Номер з трьох житлових кімнат та повного санвузла; містить такі кімнати: дві спальні, вітальня, два повних санвузла, які містять умивальник, ванну, душ і унітаз	4	4	70	280
3.	Котедж	Номер з двох житлових кімнат та повного санвузла; містить такі кімнати: спальня, вітальня, повний санвузол оснащений умивальником, ванною, душем, унітазом	2	11	35	385
4.	Стандарт (двомісний)	Номер оснащений одним двоспальним ліжком та оснащений повним санвузлом	2	16	18	288
5.	Стандарт (одномісний)	Номер оснащений одним односпальним ліжком та оснащений повним санвузлом	1	6	14	84
	Разом		94	39		1237

Оснащеність номерів меблями та інвентарем надаємо у Додатку В.

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

Склад і площі приміщень поверхового обслуговування наведені в табл. 1.10

Таблиця 1.10

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю

№ п/п	Тип приміщення	Площа, кв.м
1	Хол	30
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
3	Комора брудної білизни	6
4	Комора прибирального інвентаря	4
5	Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
6	Кімната побутового обслуговування	6
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
8	Приміщення чищення взуття	6
9	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
	Разом	78

Ресорт-готель «Bliss Wellness Resort» призначений для задоволення потреб споживачів послуг в культурно-спортивному обслуговуванні та відпочинку у різні пори року. У зимовий сезон зростатиме попит на спортивні та культурні послуги, влітку на дозвіллі та оздоровчі. Що стосується приміщень культурно-дозвільного призначення, то виходячи з того, що в нашому готелі будуть надаватися специфічні дозвільні послуги і передбачені приміщення для лекцій та зустрічей.

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

Арт-центр включатиме майстерню гончарства, студію малювання та музики.

Фізкультурно-оздоровчі приміщення в проєктованому готелі: тренажерна зала, басейн, спа, зала для йоги та медитації.

Склад і площі приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення заносимо до табл. 1.11

Таблиця 1.11

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

Найменування приміщення	Площа, м ²
Тренажерна зала	40
Приміщення при залі тренажерів	54
Плавальний басейн	50
Приміщення при басейні	40
Сауна	20
Спа	50
Зала для медитації та йоги	30
Конференц-зал	25
Арт-центр	70
Разом	379

Приміщення господарського і складського призначення вирішують завдання ресурсного забезпечення функціонування всіх служб готелю і необхідних ремонтних робіт. Такі приміщення групуємо за виконуваними функціями. Наприклад, комунікації білизнопроводів блокуємо з центральною білизняною. В проєктованому готелі будуть наявні наступні приміщення господарського призначення:

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

Також заплановано такі складські приміщення:

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

Склад і площі приміщень господарського та виробничого призначення заносимо до табл. 1.12

Таблиця 1.12

Склад і площі приміщень господарського та виробничого призначення

Найменування приміщення	Площа, м ²
Білизняна	36
Служба прибирання території	18
Майстерня	14
Побутові приміщення виробничого персоналу	40
Пральня	20
Склад для білизни	18
Матеріально-технічні склади	30
Склад для мийних хімічних засобів	10
Склад для меблів та обладнання	30
Склад для запасних деталей та пристроїв	10
АТС	8
Електрощитова	8
Бойлерна	8
Разом	250

Таким чином, приміщення господарського та виробничого призначення займатимуть площу в 250 кв. м.

Приміщення адміністративної групи приміщень призначенні для організації умов роботи управлінського персоналу. До адміністративної групи приміщень належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, відділ постачання, приміщення бухгалтерії і каси, планово-економічний відділ і інженерно-технічний відділ. Побутові та технічні приміщення відносяться до категорії господарських, тому вони розраховані в попередньому підрозділі.

Також до приміщень адміністративної групи входять приміщення для персоналу готелю. Побутові приміщення включають гардероби, санвузли та душові. Такі приміщення відокремлюються від приміщень для обслуговування гостей и мають окремий зовнішній вхід.

Склад і площі адміністративних приміщень заносимо до табл. 1.13

Таблиця 1.13

Склад і площі адміністративних приміщень

Найменування приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	12
Кімната головного інженера	8
Кімната завгоспа	12
Бухгалтерія	10
Відділ кадрів	10
Разом	52

Таким чином, група адміністративних приміщень займатиме площу в 52 кв. м.

Підрозділ служби ресторанного господарства є важливим підрозділом готельного підприємства оскільки він є одним із основних джерел прибутку для комплексу. При групуванні приміщень враховуємо взаємозв'язок функціональних процесів для розміщення поряд вестибюлю, гардеробу та ресторанної зали.

Особливістю функціонування ресторану в курортному готелі є надання повного комплексу послуг (сніданок, обід та вечеря).

Таблиця 1.14

Розрахунок площ підприємств харчування, кв. м.

Найменування приміщення	Ресторан	Лоббі-бар	Фреш-бар
Виробничі приміщення	160	13	4
Група приміщень для відвідувачів	170	25	7
Приміщення приймання і зберігання продуктів	60	8	2
Службово-побутові приміщення	50		
	440	46	13

Враховуючи вищенаведені припущення щодо різних видів приміщень готелю, зведемо всі розраховані і спроектовані дані в одну таблицю (Додаток В).

Під час організації великих просторів проводимо функціональне зонування, керуючись функціональним призначенням і зв'язком між групами приміщень. При побудові планувальної композиції готельно-ресторанного комплексу використовуємо поділ простору мобільними перегородками за необхідності провести декілька заходів в одному приміщенні.

За результатами підрахунків визначимо загальну площу об'єкту (табл. 1.15).

Таблиця 1.15

Склад і площі приміщень готелю

№	Найменування приміщення	Площа, м ²
1	2	3
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
1	Приймально-вестибюльні	210
2	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	284
3	Приміщення культурно-дозвільного призначення	95
4	Житлові приміщення	1237
5	Приміщення поверхового обслуговування	78
6	Господарсько-виробничі	128
7	Складські приміщення	98
8	Адміністративно-побутові	52
9	Технічні приміщення	24
		2206

Таким чином, ми розрахували попередню потребу в площі під основні готельні та допоміжні приміщення, а також підприємств харчування.

1.3 Сервісна концепція

В умовах конкурентного ринку сфери гостинності готель надає не лише послуги з проживання і харчування, а й пропонує великий асортимент додаткових послуг. Особливість готельних послуг полягає у нематеріальному характері, сезонності, терміні надання послуги, неповторності надання послуги, тощо.

При розробці послуг враховують наявність ресурсів, розробка технологічних процесів та процес обслуговування.

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

Таблиця 1.16

Характеристика послуг ресорт-готелю «Bliss Wellness Resort»

Послуги	Характеристика				
	Основні				
розміщення	Ресорт-готель на 39 номерів				
	Стандартний (1-місний)	Стандартний (2-місний)	Котедж (2-місн.)	Котедж (4-місн.)	Котедж (4-місн.)
	6 номерів	16 номерів	11 будинків	2 будинки	2 будинки
харчування	Тип закладів				
	Ресторан		Лобі-бар		Фіто-бар
	Організація харчування				
	В&В (розміщення та сніданки); обіди та вечері «a la carte»		Вільний вибір		Вільний вибір
	Кількість місць				
	70		15		5
	Режим роботи				
	07.00-10.00 - сніданки; 11.00-24.00 - меню вільного вибору страв (без вихідних)		09.00 – 21.00 (без вихідних)		07.00 – 20.00 (без вихідних)

Продовження табл. 1.16

	Форма обслуговування		
	Повне обслуговування офіціантами та барменом	Обслуговування барменами	Самообслуговування
	Перелік послуг		
	Послуги з харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з реалізації продукції та організація її споживання; послуги з організації дозвілля; - інформаційно-консультативні послуги; кейтерінг; room-service.	Послуги з харчування, реалізації продукції, організації обслуговування споживачів.	Послуги з харчування, реалізації продукції та організації обслуговування споживачів. Спеціалізується на смачних та корисних напоях.
Додаткові			
Побутове обслуговування	Тип		Режим роботи
	Магазин спортивних товарів та товарів для відпочинку		09.00-20.00 (без вихідних)
	Обмін валют		
	Еко-крамниця		
	Аптека		
	Салон краси		
Культурно-дозвілліві послуги	Кулінарний тім-білдінг		За записом
	Арт-центр		12.00-18.00
	Конференц-зала		09.00-20.00
Фізкультурно-оздоровчі послуги	Спа-комплекс		09.00-21.00
	Тренажерний зал		Цілодобово
	Футбольний, баскетбольний та волейбольний майданчики		09.00-21.00
	Настільні ігри, більярд, настільний теніс		Цілодобово
	Мотузковий парк		10:00-20:00
	Зала для пілатесу, йоги та медитації		09.00-20.00

Для забезпечення якості послуг в готелях розробляються стандарти обслуговування. Власні системи стандартів розробляються відповідно до

концепції проєктованого готельного підприємства для гарантування якості виробничих операцій.

Стандартизація готельних підприємств характеризується поєднанням Державних будівельних норм України, Державних стандартів, санітарних правил і норм, правил пожежної безпеки, тощо.

Для підвищення якості обслуговування прописуються чіткі стандарти поведінки, які ґрунтуються на моральних вимогах та корпоративній культурі.

Згідно з функцією ресорт-готелю сервісно-виробничий процес матиме такі основні етапи: бронювання, трансфер, зустріч, реєстрація гостей, розміщення та організація проживання, організація харчування, надання додаткових послуг, розрахунок, трансфер.

Готельно-ресторанний комплекс «Bliss Wellness Resort» буде надавати специфічні послуги сформовані у пакети послуги (табл. 17).

Таблиця 1.17

Пакети послуг

Пакет	Характеристика	Програми
Ментальне здоров'я	Зняти стрес, дослідити та покращити своє самопочуття	медитація вдячності; мотузковий парк; йога та пранаяма; мандало-терапія; гра на інструменті чанга; стрільба з лука; розслабляючий масаж; пілатес
Спа-догляд	Підтримання фізичного, духовного та психічного здоров'я з турботливими спа-терапевтами, які підберуть унікальні процедури для тіла	масаж обличчя, декольте, коміркової зони, акупунктурний масаж голови; нова зачіска – новий стиль; вправи для зняття напруги; аювердичний масаж всього тіла; фірмовий манікюр та педикюр; пілінг-масаж; зробити власноруч мала
Кулінарія та харчування	Готування здорової та смачної їжі - продукти можуть принести користь тілу та розуму	випічка без глютену; мистецтво соусу; рецепти: пошук здоров'я за допомогою їжі; чайна церемонія; майстер-клас фреш-коктейлів; смачний обід біля каміну; йога, пранаяма; класичний масаж
Фітнес	Відведення часу та енергії на підвищення власного фізичного самопочуття	power-flow yoga; мотузковий парк; заняття з тренером; поїздки на велосипедах; масаж глибоких тканин; зв'язок через музичну перкусію; рецепти: пошук здоров'я за допомогою їжі; стрільба з лука

Продовження табл. 1.17

Другий подих для пар	Поліпшення зв'язку та спілкування. Повторно зв'яжіться зі своєю початковою метою як пара	дегустація вина та сиру; пісочна анімація; повітряна йога; устриці та бульбашки; китайський гороскоп; зв'язок через музичну перкусію; майстер-клас приготування страви; масаж вдох.
Пригоди на свіжому повітрі/ team-building	Шукати зв'язок з природою та відкривати для себе вражаючі пейзажі; психологічне розвантаження, підвищення мотивації, зміцнення горизонтальних зв'язків в компанії.	стрільба з лука; мотузковий парк; поїздки на велосипедах; скандинавська ходьба; тай дзи; зв'язок через музичну перкусію; медитація; класичний масаж
Відпочинок з рідними	Відновлення зв'язку з друзями та родиною, святкування знакових подій (дівич-вечори, ювілеї, зустрічі і т.д.)	гончарство; міхенді; арт-вечірка; медитація; класичний масаж; зробити власноруч мала; йога та пранаяма; чайна церемонія
Релакс	Бажання розслабитися, відпочити від повсякденного напруження	йога та пранаяма; розслабляючий масаж; пілатес; чайна церемонія; медитація; малюнки на воді; аювердичний масаж всього тіла; фірмовий манікюр та педикюр
Горе і втрата	Знайти розраду в сприятливому природньому середовищі, де можна дослідити та перебороти горе, втрату, важкі часи	цілющі листи; гончарство; медитація; акупунктурний масаж тіла; йога та пранаяма; аювердичні масажі всього тіла Абхьянга; читання карт Таро; гра на інструменті ханга

1.4 Організаційний дизайн

Результатом проектування процесів і систем готельного підприємства є організаційний дизайн, який має на меті створення цілковитої відповідності структур та процесів потребам та можливостям зацікавлених сторін – споживачам, власникам, інвесторам.

Дизайн організації включає параметри, які є тісно взаємопов'язані між собою: структура організації, завдання, процеси, працівники та система мотивації. Зміна одного елемента буде впливати на інші для досягнення відповідності між ними.

Побудова організаційно-функціональної структури управління має важливе значення для забезпечення ефективного функціонування готельно-ресторанного підприємства.

Організаційна структура планованого готелю та ресторану в схематичному вигляді може бути зображена таким чином (Додаток Г).

Для обґрунтування кількості персоналу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування гостей, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу згідно діючих нормативів.

Фонд основної заробітної плати персоналу на плановий рік (Додаток Д). - документ, що визначає склад працівників підприємства з вказівкою їх посад і посадових окладів.

Склавши матрицю комунікацій між структурними підрозділами готельно-ресторанного комплексу «Bliss Wellness Hotel» маємо зв'язок між підрозділами підприємства для досягнення цілей та реалізації стратегії організації (Додаток Е).

РОЗДІЛ 2

АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН

2.1. Екстер'єр та інтер'єр

На сьогоднішній день обслуговування готелів не обмежується лише наданням житла, тому дизайн та проектування ресорт-готелю повинні поєднувати естетику, високоякісну будівельну структуру та зручні умови для залучення відвідувачів. Архітектура готелів переважно виступає чинником самореклами та знаком якості і гостинності.

При плануванні дизайну потрібно дотримуватися єдиного стилю для екстер'єру, інтер'єру та прилеглої території, а також відповідність дизайну житлових приміщень з іншими приміщеннями готелю. Метою дизайну проєктованого готелю є зв'язок з навколишнім природою, створення оригінального дизайну та створення середовища для відпочинку, яке відволікало гостей від буденної обстановки.

Планування території є початковим кроком для будівництва забудови. Заміський готель планується проектувати в мальовничому місці: ділянка під будівництво знаходиться посеред лісу зі стежками з видом на Київське водосховище, тому головний корпус з котеджами будуть розташовуватися основними фасадами до водосховища, обладнані вітражами великих розмірів. Головним завданням є економічна технологія будівництва, тому відірвані від землі будівлі з каркасом з клеєного бруса відповідатимуть поставленому завданню.

Готельно-ресторанний комплекс «Bliss Wellness Resort» за типом має блокове планування і зд'єднує житловий корпус, спа-комплекс та арт-центр. На території передбачені: майданчик для паркування авто та автобусів, майданчик для стоянки автомобілів, під'їзні шляхи та майданчики перед входами до будівель.

Сучасний дизайн готелів враховує такі головні компоненти як архітектуру будівлі та ергономічність приміщень. При проектуванні готелів та ресторанів є необхідним підбір зручних меблів, якісних оздоблюваних матеріалів та відповідного декору відповідно до обраних стилів.

Ретельне планування дизайну готельно-ресторанного комплексу «Bliss Wellness Resort», вимагають такі види приміщень: ресепшен, номери різних категорій, культурно-дозвіллевий центр, ресторан та санвузли, які знаходяться у загальному доступі.

Одноповерхові котеджі розташовані по ділянці і максимально орієнтовані на навколишній ландшафт: цьому сприяють панорамні вікна, веранда й саме розташування будівель серед вікових дерев.

Основна ідея готелю – атмосфера спокою і затишку. Приміщення приймально-вестибюльної, культурно-дозвільної, фізкультурно-оздоровчого призначення будуть виконанні в стилі еkleктика – змішаний стиль, який буде поєднувати скандинавський та екологічний мінімалізм з використанням природних матеріалів, високоякісних фактур і індивідуальних виробів.

В інтер'єрі готелю буде застосовуватися озеленення. За допомогою нього в інтер'єрі готельно-ресторанного комплексу створимо певний мікроклімат та вдосконалимо функціональну організацію розділивши простір на зони. Озеленення використаємо у вестибюлі на столах адміністраторів, коридорах, ресторани, номерах, в приміщеннях арт-центру. Декоративно-квіткові рослини створюватимуть приємну атмосферу та прикрашатимуть інтер'єр.

Інтер'єр закладів харчування має певні особливості, оскільки окрім виробництва, реалізації та організації споживання їжі потрібно організувати відпочинок та задоволення естетичних потреб. В нашому випадку об'єктом спостереження в залі буде як інтер'єр та і зовнішнє середовище – ліс да водосховище. Розміщення меблів відбуватиметься за вільною схемою.

2.2 Дизайнерське рішення номера готелю

Інтер'єр номерного фонду буде виконаний у поєднанні стилів скандинавський та еко-стиль. Стриманість і колірне поєднання цих стилів сприятимуть відпочинку та розслабленню.

Скандинавський стиль простий, екологічний та наближений до природи. Стиль характеризується стриманістю та функціональністю. Для меблів використовуються світлі породи дерева – береза та сосна. Особливістю є увага до прикладних мистецтв та оригінальність візерунків на тканинах. Головною характеристикою для еко-стилю є природне світло, оздоблювальний камінь, дерев'яні панелі. Декором служить натуральний килим, глиняний посуд та лляний текстиль, живі рослини.

Основною кольоровою гамою буде білий, зелений, гранітовий, пісочний та, як правило, це ті відтінки, які зустрічаються у природі: земляний, трав'яний, хвойний, теракотовий, блакитний.

Для дизайну номерів будуть характерними: білі стіни та посилене освітлення, присутність плетених виробів, стіни оброблені паперовими шпалерами з зображеннями рослинних мотивів, застосування тканин у смужку чи клітинку пастельних тонів, дерев'яна підлога.

Туалетна кімната буде виконана у мінімалізмі. Стіни в душовій кабіні та над ванною будуть вимощені плиткою с рослинним орнаментом у бежевому та зеленому відтінках. Ванна буде вимощена керамічною зеленою мозаїчною плиткою (Додаток Ж).

РОЗДІЛ 3

ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЄКТУ

3.1. Фінансові результати проєкту

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

Дохід проєктованого ресорт-готелю “Bliss Wellness Resort” на 94 місця – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

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

Таблиця 3.1

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

Категорія номеру	Одноразова місткість, номерів	Кількість днів роботи, діб	Середній рівень використання номерів з врахуванням сезонності попиту гостей та інших факторів, %*	Плановий тариф за номер/добу, грн.*	Виручка від реалізації послуг, грн.
1	2	3	4	5	$6 = (2 * 3 * 4) / 100\% * 5$
Котедж (6-місн.)	2	365	67	15443,5	7553416
Котедж (4-місн.)	4	365	67	11230,8	10985969
Котедж (2-місн.)	11	365	67	5214,4	14026997
Стандарт (2-місн.)	16	365	71	3293,8	13657412
Стандарт (1-місн.)	6	365	71	1856,8	2887138
Разом					49110932

Таким чином, готель планує отримати дохід 49111 тис. грн. від послуг розміщення.

Основними операційними доходами є доходи від реалізації продукції та послуг (табл.3.2).

Таблиця 3.2

Розрахунок доходу від реалізації додаткових платних послуг готелю на 2022 рік

Найменування видів послуг	Планова кількість послуг за видами, од.	Середня ціна за одиницю послуги, грн.	Виручка від реалізації (дохід)
1	2	3	4=2*3
Салон краси	1000	400	400 000
Дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування одягу	1000	50	50 000
Еко-крамниця та магазин спортивних товарів для відпочинку	1000	200	200 000
Спа-комплекс	2000	400	800 000
Тренажерний зал	1500	70	105 000
Пілатес, йога та медитація	2000	70	140 000
Настільні ігри, більярд, настільний теніс	1000	50	50 000
Мотузковий парк	1000	70	70 000
Кулінарний тім-білдінг	1000	100	100 000
Арт-центр	2000	80	160 000
Конференц-зала	500	100	50 000
Пакети послуг	2500	2500	6 250 000
Разом			8 375 000

Таким чином, розрахувавши плановий дохід від реалізації всіх додаткових послуг за виключенням послуг з розміщення, отримуємо загальну суму 8375 тис. грн.

Далі нам необхідно розрахувати плановий дохід (товарооборот) від реалізації продукції власного виробництва закладу ресторанного господарства. Для цього використаємо наступну формулу:

$$TO = L_{\text{дiб}} \times V_{\text{п}}, \quad (3.1)$$

Де TO – товарооборот (дохід) від реалізації продукції власного виробництва ресторанного господарства;

$L_{\text{дiб}}$ - плановий показник людино/дiб;

$V_{\text{п}}$ - планова вартість харчування в готельно-ресторанному комплексі на добу (обід та вечеря).

$$TO = 23627 \times 400 = 9450,8 \text{ (тис. грн)} \quad (3.2)$$

Розрахувавши плановий обсяг товарообороту ресторанного комплексу можемо визначити собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів знаючи середній відсоток торгової націнки. Для розрахунку собівартості створимо таблицю 3.3.

Таблиця 3.3.

Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на 2022 рік без ПДВ

№	Вид продукції	Питома вага в структурі товарообороту, %	Товарооборот (дохід), тис. грн	Середній відсоток торг. націнки, %	Собівартість
1	2	3	4	5	гр. 6 = гр. 4 / (1 + гр. 5/100%)
1	Продукція власного виробництва	70%	6616	150	2646
2	Закупні товари	30%	2835	120	1289
3	Разом	100%	9451	-	3935

Таким чином отримуємо собівартість реалізованої ресторанного господарства у розмірі 3935 тис. грн.

Розрахувавши плановий обсяг доходу від кожного виду діяльності готельно-ресторанного комплексу можемо підсумувати загальний дохід та визначити питому вагу доходу від кожного виду діяльності створивши табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Планування річного обсягу операційних доходів готелю на 2022 рік

№	Показники	Одиниця виміру	Плановий рік	Питома вага, %
1.	Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	тис. грн.	49111	72,83
2.	Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	тис. грн	9451	14,01
3.	Дохід від реалізації додаткових платних послуг	тис. грн	8375	12,42
4.	Інші доходи	тис. грн	500	0,74
5.	Загальна сума доходу від реалізації послуг	тис. грн	67437	100

Зробивши всі вищенаведені розрахунки, можемо зробити висновок, що обсяг операційних доходів протягом року становитиме 67437 тис. грн.

Розрахунки складу та первісної вартості основних фондів узагальнимо у вигляді таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю « Bliss Wellness Resort »

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів готелю, тис. грн			
	готелю	ЗРГ	інших господарських підрозділів	разом
1. Земельна ділянка	30000	-	-	30 000
2. Будівлі	59990	16830	17755	94 575
3. Споруди	5 329	-	200	5 529
4. Передавальні пристрої	1 980	1 720	2 830	6 530
5. Машини та обладнання, у тому числі:				
5.1. Холодильне обладнання	2000	800	300	3 100
5.2. Механічне обладнання	500	500	200	1 200
5.3. Теплове обладнання	500	400	300	1 200

Продовження табл. 3.5

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів готелю, тис. грн			
	готелю	ЗРГ	інших господарських підрозділів	разом
5.4. Торговельне обладнання	150	200	100	450
6. Вимірвальні прилади, інструменти, прилади, інвентар	5 622	5 138	4 415	15 175
7. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади та телефони	700	400	200	1 300
8. Транспортні засоби	1670	1384	2250	5 304
9. Меблі	8599	9500	4480	22 579
10. Інші	4 320	2 990	2 400	9 710
11. Непередбачувані витрати (25%)	30 340	9 966	8 858	49 163
12. РАЗОМ	151 700	49 828	44 288	245 815

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

За прямолінійним методом річну суму амортизації визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів. Вартість основних засобів, що амортизуються розраховують як первісну мінус ліквідаційна вартість:

$$A = \frac{OZ_{п.в} - OZ_{л.в.}}{T}, \quad (3.3)$$

де A – річна сума амортизації;

T – строк корисного використання об'єкта основних засобів;

$OZ_{п.в}$ – первісна вартість;

$OZ_{л.в.}$ – ліквідаційна вартість.

Таблиця 3.6

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2022 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів готелю, тис. грн.	Термін корисного використання, років	Сума амортизації основних засобів готелю, тис. грн.
1. Будівлі	94 575	40	2364
2. Споруди	5 529	20	276
3. Передавальні пристрої	6 530	10	653
4. Машини та обладнання, у тому числі:			
4.1. Холодильне обладнання	3 100	7	443
4.2. Механічне обладнання	1 200	7	171
4.3. Теплове обладнання	1 200	7	171
4.4. Торговельне обладнання	450	7	64
5. Вимірювальні прилади, інструменти, прилади, інвентар	15 175	4	3794
6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади та телефони	1 300	2	650
7. Транспортні засоби	5 304	5	1061
8. Меблі	22 579	7	3226
9. Інші	9 710	12	809
10. РАЗОМ	166 652		13 683

Сума амортизаційних відрахувань за видами основних засобів проєктованого 4* готелю «Bliss Wellness Resort» склала 13683 тис. грн (табл.3.6).

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

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінки техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності виступають як вихідна база при формуванні

ціни продукції, безпосередньо впливають на розмір прибутку підприємства, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів.

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

На обов'язкове державне пенсійне страхування ставка збору становить 32 %. Збір на обов'язкове соціальне страхування здійснюється за ставкою 4 %, а обов'язкове соціальне страхування на випадок безробіття – 1,5 %, таким чином загальна ставка витрат на відрахування на соціальні заходи та медичне страхування становить 37,5 % від фонду заробітної плати, що складає 6342 тис. грн.

Зазначені кошториси та розрахунки покладають в основу зведеного кошторису поточних витрат готельно-ресторанного комплексу.

Проведемо необхідні розрахунки для бізнес - планування. Результати розрахунку поточних витрат на експлуатацію проектного закладу на 2022 рік (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Планування поточних витрат готелю на 2022 рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Структура, %
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	3935	9,0
2	Витрати на оплату праці	16912	38,9
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	6342	14,6
4	Амортизаційні відрахування	13 683	31,5
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1090	2,5

6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1000	2,3
---	--	------	-----

Продовження табл. 3.7

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Структура, %
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	-
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	5	0,01
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції та товарів	-	-
10	Витрати на транспортування	-	-
11	Витрати на охорону	30	0,1
12	Інші поточні витрати діяльності	500	1,1
13	Фінансові витрати	-	-
Разом поточні витрати		43496	100

До поточних витрат відносять витрати на оплату праці, для чого було створено таблиця з розрахунком річного фонду оплати праці, який, враховуючи мінімальну заробітну плату станом на 01.10.2022 становитиме 6700 грн, маємо фонд заробітної плати на плановий рік у розмірі 16912 тис. грн.

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

Таким чином, планові розрахунки на 2022 рік показали, що заплановано витрат в цілому на суму 43496 грн.

3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту

Основною цілю будь-якого підприємства є отримання прибутку, також важливим є досягнення високого рівня рентабельності та якнайшвидший період окупності.

Результати планування фінансових результатів основної діяльності проектного закладу на 2022 рік наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Результати планування основних результатів діяльності проектного закладу на 2022 рік

№ з/п	Показники	Розрахункове проектне значення, тис. грн
	Доходи від реалізації продукції , послуг (без ПДВ)	67 437
	Собівартість реалізованої продукції	3 935
	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	39 561
	Прибуток від операційної діяльності	23 941
	Фінансові витрати	-
	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	23 941
	Податок на прибуток	18%
	Чистий прибуток	19 631
	Рентабельність основної діяльності	45%

Отже, на першому році діяльності ми отримаємо рентабельність 45%, що пояснюється попитом на даний вид послуг готелю. В майбутньому цей показник може зростати чи зменшуватися.

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

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

$$\text{ЧПД} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t} - \text{ІВ}, \quad (3.4)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід).

ЧПІ - чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту.

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

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

t - тривалість розрахункового періоду.

n - кількість років загального розрахункового періоду *t*.

Таблиця 3.9

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Рік	Капітальні (інвестиційні) витрати за проектом за роками, ІВ	Темпи приросту прибутку, %	Чистий прибуток	Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування, ЧПІ	Кумулятивний грошовий потік	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	2	3	4	5	$6 = 5.1 + 5.2, i \text{ т.д.}$	$7 = 6 / (1 + 4\%)^t$	$8 = 7 - 2$
0	245 815						-245 815
1		0%	19 631	33 314	33 314	30 286	-215 529
2		6%	20 809	34 492	67 806	56 038	-185 244
3		6%	22 058	35 741	103 547	77 796	-154 958
4		6%	23 381	37 064	140 611	96 039	-124 673
5		7%	25 018	38 701	179 311	111 338	-94 387
6		7%	26 769	40 452	219 763	124 051	-64 102
7		7%	28 643	42 326	262 089	134 493	-33 816
8		8%	30 934	44 617	306 706	143 081	-3 531
9		9%	33 718	47 401	354 107	150 176	26 755
10		10%	37 090	50 773	404 880	156 099	57 040
11		11%	41 170	54 853	459 733	161 134	87 326

Розрахунок чистого приведеного доходу готелю “Bliss Wellness Resort” наведено в таблиці 3.9. Припущено, що рівень інфляції становить 10% річних.

Розрахунок періоду окупності:

Проаналізувавши дані табл. 3.9 маємо від’ємне значення ЧПД по 8 рік включно. На 9 рік функціонування готелю маємо позитивне значення ЧПД. Таким чином можемо розрахувати дисконтований показник періоду окупності проекту за наступною формулою:

$$ПО = P_v + \frac{ЧПД_{pv}}{ЧПД_{pv} - ЧПД_{pv+1}}, \quad (3.5)$$

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

P_v – індекс останнього року з від’ємним ЧПД;

$ЧПД_{pv}$ – чистий приведений дохід останнього року з від’ємним ЧПД;

$ЧПД_{pv+1}$ - чистий приведений дохід першого року з позитивним ЧПД

$$ПО = 8 + \frac{-3531}{-3531 - 26755} = 8,1 \text{ р.} \quad (3.6)$$

Проведені економічні розрахунки вказують на те, що проект є цілком прийнятним для реалізації в реальному житті. Термін окупності проекту згідно до проведених розрахунків складає 8,1 років, що показує економічну ефективність проєктованого готелю.

ВИСНОВКИ

Поняття індустрії гостинності включає всі суб'єкти туристичної діяльності, які надають розміщення гостей та інші послуги для споживання, організовані різноманітними суб'єктами господарювання, які здійснюють підприємницьку діяльність для задоволення потреб і побажань споживача для досягнення економічних цілей бізнесу.

Індустрія гостинності є частиною сфери послуг і складається з п'яти основних підгалузей, які включають у себе: житло, їжу та напої, транспорт, дозвілля та івенти. Тобто сектор гостинності включає різні види діяльності, головною метою яких є надання послуг для відпочинку гостей.

Готельний бізнес в сучасних ринкових умовах функціонує з метою досягнення комерційного ефекту пропонуючи розміщення та інші додаткові послуги, а також для забезпечення рівня життя свого персоналу та керівництва.

На розвиток туристичної сфери суттєво впливає організація дозвілля. Основною метою дозвілля є: покращення проведення людиною вільного часу; залучення його до різноманітних анімаційних заходів; організація ефективного відпочинку людини; формування оптимістичного настрою та фізичних сил.

Маркетинг готелів відіграє вирішальну роль у допомозі власникам максимізувати бронювання та прибуток. Зрештою, це основний спосіб, за допомогою якого працівники готельної індустрії можуть вплинути на потенційних гостей, запропонувавши їм унікальну торгову пропозицію та цінності бренду.

Управління доходами готелів дозволяє прогнозувати рівень попиту та оптимізувати такі речі, як розподіл і ціноутворення, щоб максимізувати фінансові

результати. Дохід готелю визначається основними доходами та зменшується на операційні витрати. Контроль над витратами на оптимальному рівні в поєднанні з високим валовим доходом в кінцевому підсумку забезпечить більш високий рівень чистого доходу та підвищену вартість.

Вартість та інвестиції в готелі зазвичай визначаються потенційним доходом готелю. Оцінка вартості та інвестицій готелю в подальшому визначаються та потенційно зменшуються відповідно до поточних та/або очікуваних потреб у капіталі. Хоча менеджери та власники нерухомості не можуть контролювати макроекономіку конкретного ринку, вони, безумовно, можуть впливати на повсякденну діяльність, що в кінцевому підсумку може підвищити розмір доходу готелю, і вони можуть зберегти фізичний стан активу, тим самим зменшуючи капітал. Це допоможе підвищити вартість готелю та зробити його більш привабливим для інвестицій.

В роботі розроблено проєкт ресорт-готелю у Вишгородському районі Київської області. За результатами розрахунків було визначено, що даний проєкт з рентабельністю інвестицій 15,3% і терміном окупності 9,9 років є ефективним. Таким чином, майбутній спроектований готель має бути рентабельним і тому проєкт рекомендується до впровадження.

Підсумовуючи, можна сказати, що проєктований готель впорався з завданням випускної кваліфікаційної роботи, а саме:

- у роботі було визначено концепцію готельного підприємства, сервісний дизайн та концепція дизайну. Визначено конкурентну спроможність проєктованого готелю «Bliss Wellness Resort». Завдяки доцільності розміщення та ціновому сегменту було визначено основні фінансові операції та рівень рентабельності, а також спрогнозовано можливі ризики інвестиційного проєкту. Проєктований готель є конкурентоспроможним серед інших готелів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Абабков Ю. М. Маркетинг в туризмі: підручник. 2014. -214 с.
2. ВБН В 2.5-78.11.01-2003. Системи сигналізації охоронного призначення.
3. Ведмідь Н.І. Санаторно-курортний комплекс: сервісне управління: монографія. Київ : Лібра. 2013. 536 с.
4. Грищук М.В. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. — К. : Кондор, 2007 .-238 с.
5. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі
6. ДБН В.2.2-9-99 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення
7. ДБН В.2.2-11-2002 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
8. ДБН В.2.2-13-2003 Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди
9. ДБН В.2.2-15-2005 Будинки і споруди. Житлові будинки. Основні положення
10. ДБН В.2.2-16-2005 Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади
11. ДБН В.2.3-15-2007 Споруди транспорту. Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів
12. ДБН В.2.5-13-98* Інженерне обладнання будинків і споруд. Пожежна автоматика будинків і споруд
13. ДБН В.2.5-20-2001 Інженерне обладнання будинків і споруд. Газопостачання
14. ДБН В.2.5-23-2003 Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення
15. ДБН В.2.5-28-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і

штучне освітлення

16. ДБН В.2.6-31:2006 Конструкції будинків і споруд. Теплова ізоляція будівель
17. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. – 162 с.
18. ДСТУ 4094-2002 Послуги перукарень. Загальні вимоги
19. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги
20. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів
21. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація
22. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку: [монографія]. монографія. Київ: КНТЕУ, 2017. 600 с.
23. Заваріка Г.М. Курортна справа: навчальн. посібн. / Г.М. Заваріка. К.: Центр учбової літератури, 2015. 264 с.
24. Законодавство України про охорону праці : зб. нормат. док. : у 3-х т. — К. : Основа, 2006 р.
25. Гришина О. Готелі на карантині: працюємо до останнього клієнта та впроваджуємо інновації. URL: https://propertytimes.com.ua/gostinichnaya_nedvizhimost/goteli_na_karantini_pra_tsyuemo_do_ostannogo_klienta_ta_vprovadzhuemo_innovatsiyi
26. Кирилов Ю.Є., Грановська В.Г., Алещенко Л.О. Формування конкурентних переваг суб'єктів туристичної галузі. Економіка АПК. 2020. № 5 С. 45 -55
27. Мазаракі А.А. Проектування готелів: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с.
28. Мартинов Д.Г. Золотухіна І.В. Розвиток системи додаткових послуг у готельному господарстві. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/158567513.pdf>

29. Менеджмент туристичної галузі: підручник / О.М. Білоусов, О.Є. Лугінін, О.С. Морозова, Л.В. Соколова. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2017. 580 с.
30. М. П. Мальська, М. Й. Рутинський, С. В. Білоус, Н. Л. Мандюк. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. – Київ – «Центр навчальної літератури» – 2020. – 544 с.
31. Назарчук Т. В. Менеджмент організацій: Навчальний посібник. / Т. В. Назарчук, О. М. Косіюк – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 560 с.
32. Олійник О.П. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. / О.П. Олійник, Л.Р. Гнатюк, В.Г. Чернявський. К.: НАУ, 2011. 228 с.: іл.
33. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
34. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / За загальною редакцією проф. В. Г. Герасименка. Одеса : ОНЕУ, 2016. 262 с.
35. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
36. Смачило І. Шляхи удосконалення системи менеджменту туристичних організацій / І. Смачило // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Сер. Географія. - 2018. - С. 194
37. Оподаткування-2022: вплив мінімальної зарплати та прожиткового мінімуму. -URL: <http://www.visnuk.com.ua/uk/news/100027885-opodatkuvannya-2022-vpliv-minimalnoyi-zarplati-ta-prozhitkovogo-minimuma>
38. Постова В. В., Лук'янець А. В. Особливості формування та підтримка іміджу підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Підприємництво та інновації. 2020. №. 14. С. 63-67.

39. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні: Закон України від 16 липня 1999 року № № 996-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/996-14>
40. П'ятницька Н. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. підручник. К.: Центр учбової літератури, 2011. С. 584
41. Терешкін О.Г. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарств: Конспект лекцій / О.Г. Терешкін, Н.Ю. Балацька. Х.: ХДУХТ, 2016. 135 с.
42. Чаркіна Т. Ю., Марценюк Л. В., Задоя В. О., Пікуліна О. В. Стратегічні напрями управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах кризи. Економіка та держава. 2021. № 2. С. 19–23. DOI: 10.32702/2306-6806.2021.2.19
43. Чорненька Н. В. Організація туристичної індустрії: Навчальний посібник, - К.: Атіка, 2018.- 121 с.
44. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : курс лекцій. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 208 с.
45. Шляга О.В. Прибуток та рентабельність як показники ефективності виробництва / О.В. Шляга, Л.І. Шипуля // Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. 2014. № 8. С. 75–81
46. Bhakti Dhoria. 10 things to remember when designing resort. – URL: <https://www.re-thinkingthefuture.com/rtf-fresh-perspectives/a1310-10-things-to-remember-when-designing-a-resort/>
47. 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

ДОДАТКИ

Додаток А

Додаток Б

**Оснащеність номеру типу стандарт (одномісний) резорт-готелю
меблями та інвентарем**

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1. 1.	Ліжко 90x200 см	1
2. 2.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з намотрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко	1
3. 3.	Кондиціонер	1
4.	Шафа для одягу	1
5.	Тумба при ліжкові	1
6.	Стіл	1
7.	Стілець	2
8.	Килим	1
9.	Штори-жалюзі	2
10.	Міні-сейф	1
11.	Фен для сушіння волосся у санвузлі	1

**Оснащеність номеру типу стандарт (двомісний) резорт-готелю меблями та
інвентарем**

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 90x200 см	2
2.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з намотрацником - наволока (одна) - ковдра (одна)	2

	<ul style="list-style-type: none"> - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко 	
3.	Кондиціонер	1
4.	Шафа для одягу	1
5.	Тумба при ліжкові	2

Продовження дод.Б

6.	Стіл	1
7.	Стілець	3
8.	Журнальний стіл	1
9.	Крісло	2
10.	Килим	1
11.	Штори-жалюзі	2
12.	Міні-сейф	1
13.	Фен для сушіння волосся у санвузлі	1

Оснащеність номеру типу двомісного котеджу резорт-готелю меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 160x200 см	1
2.	Комплект постільних речей і білизни: <ul style="list-style-type: none"> - матрац з намотрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко 	2
3.	Кондиціонер	1
4.	Шафа для одягу	1
5.	Тумба при ліжкові	2
6.	Стіл	1
7.	Стілець	2
8.	Крісло	2
9.	Журнальний столик	2
10.	Диван	1

11.	Килим	2
12.	Штори-жалюзі	2
13.	Міні-сейф	1
14.	Фен для сушіння волосся у санвузлі	1

Продовження дод.Б

Оснащеність номеру типу чотиримісного котеджу резорт-готелю меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 160х200 см	2
2.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з намотрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко	4
3.	Килим	3
4.	Шафа для одягу	2
5.	Гумба при ліжкові	4
6.	Стіл	2
7.	Стілець	4
8.	Крісло	4
9.	Журнальний столик	3
10.	Диван	1
11.	Штори-жалюзі	3
12.	Міні-сейф	1
13.	Фен для сушіння волосся у санвузлі	1

Оснащеність номеру типу шестимісного котеджу резорт-готелю меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 160х200 см	3
2.	Комплект постільних речей і білизни:	6

	<ul style="list-style-type: none"> - матрац з наматрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжку 	
3.	Килим	3

Продовження дод. Б

4.	Шафа для одягу	2
5.	Тумба при ліжкові	4
6.	Стіл	2
7.	Стілець	4
8.	Крісло	4
9.	Журнальний столик	3
10.	Диван	1
11.	Штори-жалюзі	3
12.	Міні-сейф	1
13.	Фен для сушіння волосся у санвузлі	1

Додаток В

Склад і площі приміщень готелю

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приймально-вестибюльні приміщення	
Вестибюль	90
Бюро прийому та реєстрації	12
Бюро бронювання	8
Пункт зв'язку	6
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Швейцарська і приміщення носильників	6
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Гардероб	7
Багажний вестибюль	12
Комора прибирального інвентаря	3
Медпункт	14
Санвузол	6
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Тренажерна зала	40
Приміщення при залі тренажерів	54
Плавальний басейн	50
Приміщення при басейні	40
Сауна	20
Спа	50
Зала для медитації та йоги	30

Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Конференц-зал	25
Арт-центр	70
Житлові приміщення	
Котедж шестимісний	200
Котедж чотиримісний	280
Котедж двомісний	385
Номери стандарт одномісний	288
Номери стандарт двомісний	84

Продовження дод. В

Приміщення поверхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентаря	4
Площадка розбирання брудної білизни при білізнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Приміщення чищення взуття	6
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
Господарсько-виробничі	
Білизняна	36
Служба прибирання території	18
Майстерня	14
Побутові приміщення виробничого персоналу	40
Пральня	20
Складські приміщення	
Склад для білизни	18
Матеріально-технічні склади	30
Склад для мийних хімічних засобів	10
Склад для меблів та обладнання	30
Склад для запасних деталей та пристроїв	10
Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	12
Кімната головного інженера	8
Кімната завгосла	12
Бухгалтерія	10

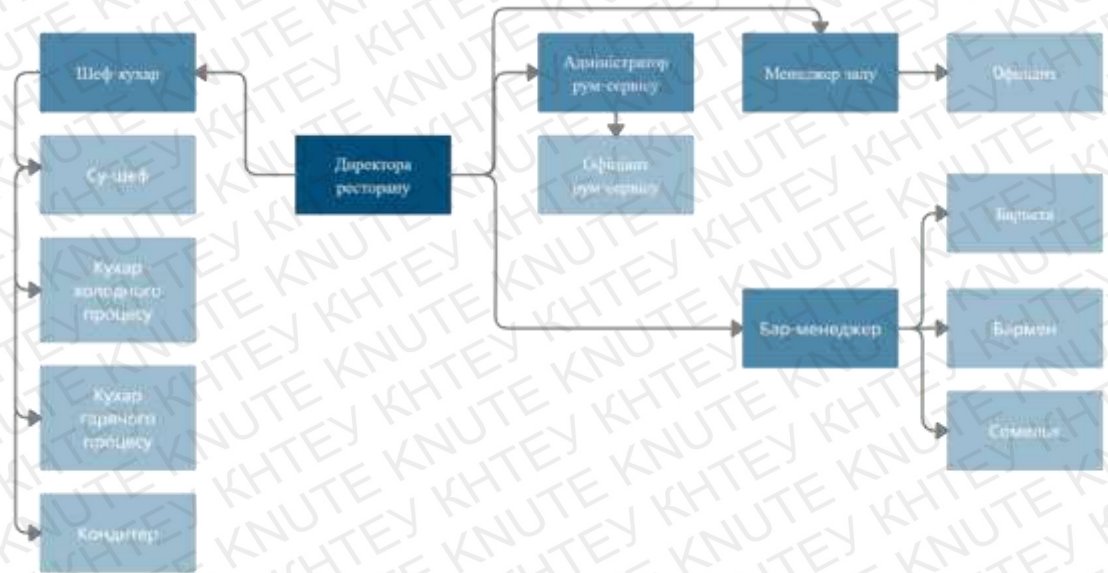


Рис. Організаційна структура ресторанного закладу

Додаток Д

Фонд основної заробітної плати готелю на 2022 рік

№ пор.	Посада	Кількість штатних	Посадовий оклад, грн	Фонд оплати плати, грн			
				Сума тарифної частини	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Генеральний менеджер	1	26000	26000		4000	30000
2	Секретар директора	1	13000	13000		2000	15000
3	Менеджер відділу прийому та розміщення	1	20000	20000		2000	22000
4	Менеджер відділу Food&Beverage	1	20000	20000		2000	22000
5	Менеджер відділу кадрів	1	18000	18000		2000	20000
6	Менеджер з логістики (відділу закупівлі)	1	18000	18000		2000	20000
7	Головний інженер	1	17000	17000		2000	19000
8	Менеджер з охорони	1	17000	17000		1000	18000
9	Менеджер транспортного відділу	1	15000	15000		1000	16000
10	Івент-менеджер	1	16 000	16000		1000	17000

11	Менеджер з оздоровчо-спортивних послуг	1	16 000	16000		1000	17000
12	Головний бухгалтер	1	18 000	18000		2000	20000
13	Менеджер з продажу	1	16 000	16000		2000	18000
14	Менеджер господарського відділу	1	15 000	15000		1000	16000
16	Адміністратор ресторану	3	15000	45000		3000	48000
17	Комірник	2	14 000	28000		2000	30000
18	Касир ЗГР	2	14 000	28000		2000	30000
19	Рецепціоніст	1	14 000	14000		1000	15000
20	HR-рекрутер	1	15 000	15000		1000	16000
21	Бухгалтер	1	15 000	15000		1000	16000
22	Фахівець з конференц-послуг	1	13 000	13000		1000	14000
	Разом	25	345000	403000	0	36000	439000
Виробничий (операційний склад)							
1	Завідувач виробництвом (Шеф-кухар)	1	20 000	20 000	1000	1000	22 000
2	Су-шеф	2	16 000	32 000		2000	34 000
3	Кухар холодного процесу	3	14 000	42 000		3000	45 000
4	Кухар гарячого процесу	3	14 000	42 000		3000	45 000
5	Кондитер	2	16 000	32 000	1000	1000	34 000
	Разом	11	80000	168000	2000	10000	180000

Продовження дод. Д

Працівники торгових приміщень							
1	Офіціант	10	8 000	80 000		5000	85 000
2	Офіціант гоом-сервісу	6	9 000	54 000		3000	57 000
3	Бармен-касир	2	10 000	20 000		1000	21 000
4	Бариста	4	9 000	36 000		2000	38 000
5	Сомельє	2	10 000	20 000		1000	21 000
6	Бартендер	2	8 000	16 000		1000	17 000
7	Продавець-консультант	2	9 000	18 000		1000	19 000
	Разом	28	63000	244000	0	14000	258000
Допоміжний та технічний персонал							
1	Мийник кухонного посуду	4	7000	28000		2000	30000
2	Працівник пральні та хімчистки	4	700	2800		2000	4800
3	Прибиральник виробничих/торговельних приміщень	6	7000	42000		3000	45000
4	Покоївка	11	8000	88000		5500	93500
5	Кастелянка	1	9000	9000			9000
6	Слюсар-сантехнік	1	8000	8000			8000
7	Інженер – електронік	1	8000	8000			8000

8	Охоронець	6	8000	48000			48000
9	Гардеробник	3	7000	21000			21000
10	Водій-паркувальник	2	7000	14000			14000
11	Швейцар	4	7500	30000			30000
12	Посильний	2	7500	15000			15000
13	Телефонний оператор	2	8000	16000			16000
14	Копірайтер	1	7000	7000			7000
15	Перукар/барбер	2	9000	18000			18000
16	Спортивний тренер	1	9000	9000			9000
17	Тренер з йоги	1	9000	9000			9000
18	Гончар	2	9000	18000			18000
19	Художник	1	9000	9000			9000
20	Інструктор	2	7000	14000			14000
21	Музикант	2	9000	18000			18000
22	Медична сестра	2	9000	18000			18000
23	Спеціаліст spa-послуг	4	13000	52000			52000
24	Спеціаліст з манікюру та педикюру	2	9000	18000			18000
	Разом	67	191700	519800	0	12500	532300
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	131	679700	1334800	2000	72500	1409300
	Разом річний фонд основної заробітної плати	131	8156400	16017600	24000	870000	16911600

Додаток Е

Матриця комунікацій між структурними підрозділами готельно-ресторанного комплексу

	Вхід	Лобі-бар	Рецепція	Охорона	Ресторан, Бар	Кухня	SPA	Арт-центр	Спорт-зала	Готельні номери	Паркінг	Складськ. прим.	Адмін. приміщення	Господ. прим.	Прим. персоналу	Роздягальня
Вхід				•				•			•		•	•	•	
Лобі-бар			❖	○			❖	○				•			○	
Рецепція		❖		•			❖		○							
Охорона	•	○	•								•				❖	
Ресторан, Бар						•		○		○					•	
Кухня		❖			•							•			•	
SPA		❖	❖						❖							•

Арт-центр	•	○			○								○			
Спорт-зала			○			❖										•
Готельні номери					○					•						
Паркінг	•			•						•					•	
Складськ. прим.	•	•				•							○			
Адмін. прим.	•							○							○	
Господ. прим.	•											○			○	
Прим. персоналу		○		❖	•	•				•		○	○			•
Роздягал.							•	•							•	

•	ОБОВ'ЯЗКОВО
○	ПОТРІБНО
❖	БУЛО В ДОБРЕ

Додаток Ж

Інтер'єрне рішення номеру

Ракурс 1



Ракурс 2



Ракурс 3



Ракурс 4



Ракурс 5



КНТЕУ 201.20 01-11 з.ф.м. 2021 Г.Ч.					
Ресорт-готель у Вишгородському районі Київської області					
№	Гр.ст.	Акт	Міст.	Інвент.	Звіт
№ об'єкта	Будинок А/Б				
Категорія	Місце III				
Суб'єкт/об'єкт	Рос. Г.м. Р.А.				
Розробник	Панченко І.І.				
Послуги "Дизайнінг-студія"				Стор.	Листів
Інтер'єрне рішення інтер'єру				Н	1 1
				Наврядіце розроблено-статусом: не розроблено (станом з 2021, не розроблено)	

