

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ В ТУРИСТИЧНІЙ ДЕСТИНАЦІЇ
«БУКОВИЦЯ» В МІСТІ БОРИСЛАВ

Студента 2 курсу, 8-ї групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельний девелопмент»

Дзюбак Тетяни
Василівни

підпис студента

Науковий керівник
д.е.н.,проф.

Мазаракі Анатолій
Антонович

підпис керівника

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Романенко Роман
Петрович

підпис консультанта

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

Федорова Діна
Володимирівна

підпис гаранта

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” 2019 p.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Дзюбак Тетяні Василівній

(прізвище, ім'я, по батькові)

1.Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю в туристичній
дестинації «Буковиця» в місті Борислав

Затверджена наказом ректора від “27” грудня 2019 р. № 4489

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2020 р.

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

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об’єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання впливу факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на розвиток готельної справи.

Об'єкт дослідження – процес проектування об'єкта готельного бізнесу.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об'єкта готельного 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	Романенко Р.П.		

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

Вступ

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концептуальне рішення. Локація.

1.2. Функціональні характеристики.

1.3. Організаційний дизайн.

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр та інтер'єр.

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю.

Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

3.1. Фінансові результати проекту.

3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту .

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	
3	<i>Написання 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	

6	<i>Написання 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	
8	<i>Написання 3 розділу випускного кваліфікаційного проекту</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру</i>	20.11.2020 р	
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	
12	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	

7. Дата видачі завдання: 28.12.2019 р.

8. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

Мазаракі А.А.

(прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої програми

Федорова Д.М.

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент

Дзюбак Т.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту:

Випускний кваліфікаційний проект Дзюбак Т.В. виконаний відповідно до графіку навчального процесу та на належному науковому рівні. Протягом усього періоду написання наукової праці магістрантка проявляла інтерес до проведення досліджень. У першому розділі обгрунтовано концепцію проектування туристичного готелю та визначено його локацію. Дзюбак Т.В. здійснено детальний аналіз конкурентного середовища, розраховано кількісні показники номерного фонду та приміщень для надання додаткових послуг. У другому розділі здобувачем вищої освіти розроблено дизайнерські рішення щодо розвитку підприємства. Третій розділ присвячений економічному обгрунтуванню доцільності проектування туристичного готелю. Представлений проект є самостійною завершеною працею, що за сутністю та формальними вимогами відповідає роботам такого рівня. Має наукове значення та практичну значимість.

12. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

_____ (підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

Дзюбак Т.В.

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Федорова Д.М.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ”

2020р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	9
1.1. Концептуальне рішення. Локація.....	9
1.2. Функціональні характеристики.....	18
1.3. Організаційний дизайн.....	23
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ.....	31
2.1. Екстер'єр та інтер'єр.....	31
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю.....	33
Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ.....	36
3.1. Фінансові результати проекту.....	36
3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту	45
Висновки.....	49
Список використаних джерел.....	53
ДОДАТКИ.....	60

ВСТУП

Актуальність нашої роботи. У теперішній час не є секретом те, що сфера гостинності є одним із найперспективнішим сектором туристичного бізнесу. Стрімко розвивається готельна індустрія із сучасними тенденціями. Поширюються інтереси на послуги та продукти, які надають готелі, а раніше надавали інші галузі.

Наша робота складається із трьох основних розділів та підпунктів до них. Розвиток готельного бізнесу це не проста справа, та водночас вона несе комплексний характер із залученням уваги гостей.

Проект готелю у туристичній дестинації при гірськолижному курорті «Буковиця», володіє унікальними рекреаційними ресурсами. Туристичні готелі все більше й більше набувають популярності, особливо це стосується готелів, які розташовані біля визначних пам'яток або території із розвиненою туристичною діяльністю. Так, як наш проект розташований при гірськолижному курорті, існує чимало переваг високої конкурентоспроможності між іншими готелями.

Темою випускного кваліфікаційного проекту є туристичний готель в дестинації «Буковиця» в місті Борислав, кількість номерного фонду складає 260 місць шестиповерхового готелю.

Об'єктом дослідження виступає гірськолижний курорт «Буковиця», а предметом є надання послуг розташування, послуг гостинності. Готельна послуга складається з послуг: основних та додаткових, що пропонуються споживачу при розміщенні і проживанні у готелі.

Предметом дослідження – методичні та прикладні, теоретичні засади проектування об'єкта готельного бізнесу.

Метою дослідження є проект готелю, визначення його сегменту відвідувачів, надання послуг. У нашій роботі ми розглянемо метод системного аналізу, економічного аналізу та метод порівняльного аналізу.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання у 3 розділах:

- концепцію закладу, його можливості на локації, та конкурентоспроможність між іншими готелями в найближчі 30 кілометрів, переваги підприємства;
- розробити експлікацію приміщень готелю, обґрунтувати організацію роботи структурних підрозділів;
- обґрунтування дизайну , інтер'єру та екстер'єру готельного підприємства;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту;
- розрахуємо загальну площу, та площу кожного із підрозділів;
- розробити цінову політику проектованого готелю;
- прогнозування інвестицій та окупність проекту за декілька років.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу готельних підприємств та закладів ресторанного господарства, закони України, статистичні дані та інтернет-ресурси, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку.

Публікації. Матеріали досліджень апробовані шляхом друку наукової статті магістра, що опублікована в збірнику наукових статей студентів ФРГТБ КНТЕУ.

Структура випускного кваліфікаційного проекту побудована відповідно до завдань і складається з 3 розділів:

1. Концепція. Організація. Сервіс;
2. Архітектура проекту готелю (екстер'єр та інтер'єр);
3. Інвестиційна пропозиція проекту.

Також вступу, висновків, переліку використаних джерел і додатків.

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концептуальне рішення. Локація

Концепція готелю - це повний опис підприємства та різних аспектів його діяльності. У концепцію входить і маркетинг проекту, і бізнес-план, і перед-проектні рішення. Модель гостинності охоплює чотири основні концепції, а саме : гуманітарну, технологічну, функціональну та комерційну. Гуманітарна концепція - це вироблення позитивного іміджу готелю на морально-етичному рівні, та створення емоційного задоволення гостя від спілкування з обслуговуючим персоналом. Концепція технологічна - гостинності охоплює процес реалізації гуманітарних принципів обслуговування із поєднанням комплексом особистих і фахових та кваліфікаційних характеристик обслуговуючого персоналу, матеріально-технічною базою готелю, архітектурно-планувальними особливостями споруди, забезпеченням закладу розміщення інформаційними комунікаціями й інформаційною базою даних. Функціональна концепція характеризується ефективністю організації та управління процесом обслуговування. Якісне обслуговування залежить від раціональності побудови організаційної структури й реалізації принципів управління. Концепція комерційна пов'язана з отриманням доходів підприємства. Вона визначається стратегією підприємства, ґрунтованого на диверсифікації, інформатизації, екологізації гостинності та його середовища. Комерційна концепція однозначно залежить від реалізації попередніх принципів моделі гостинності.

Ці концепції взаємодіють в системі гостинності між гостем, послугою і безпосередньо середовищем гостинності.

Основною метою функціонування нашого готелю - надання послуг гірськолижного напрямку, тому концепція нашого готелю буде функціонувати на наданні туристичних послуг.

Назва нашого проектованого готелю «**DARK**». Опираючись на обраний дизайн нашого готелю, а саме стиль loft, було прийняте рішення для назви, що в перекладі на українську мову означає : «темрява».

Рішення проектування готелю «**DARK**» буде належати до типу «туристичний готель». Відповідно до національних та міжнародних готелів ДСТУ 4268:2003 та ДСТУ 4269:2003; Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів.

Суть концепції "туристичного готелю" зводиться до таких ознак:

- об'єкт, як правило, розташовується на туристичних маршрутах і приймає гостей з цих же прокладених маршрутів;
- комплекс послуг, який формується відповідно до програми маршруту заздалегідь визначається ваучером чи путівкою;
- для організації обслуговування в структурі готелю передбачені бюро із турагенством або бюро подорожей та екскурсій.

Закордонна практика показує, що в групі «туристичних готелів» найбільш поширеними стали готелі спортивного призначення, що представляють туристам широкі можливості для заняття різними видами спорту (гольф-готелі, готелі для плавців, готелі з тенісними кортами, гірськолижні готелі, та інші).

Мета та місія проекту «**DARK**» - надання туристичних послуг для спортсменів та відпочинку сімей. Дотримуватись вимог та правил надання послуг чотирьох зіркового готелю, надання якісного сервісу з обслуговування та атмосфери комфортного перебування.

Основними цілями проекту «**DARK**»:

- розвиток туристичних послуг на території Львівської області;
- надання послуг гостинності та харчування;
- безпека гостей та якість обслуговування;
- організація з надання основних та додаткових послуг.

Послуга харчування буде не менш розвинена в нашому проєкті. Харчування буде здійснюватися в ресторані з шведською лінією , та після 22:00 a la carte.

Графік роботи ресторану:

- сніданок – 8:00-11:00
- обід – 14:00-17:00
- вечеря – 19:00- 22:00.

Послуги проживання до якого будуть входити житлова частина апартаментів (****) 260 місць на 6 поверхів. Час заселення готелю здійснюватиметься о 12:00, можливість пізнього заїзду – існує. Виселення також здійснюватиметься до 12:00. Бронювання номерного фонду та консультацію щодо обраного номера, можна здійснювати на сайті готелю, booking, та по телефону. Існує зручний автоматичний переклад особистого сайту для гостей іноземців. Оплату можна здійснювати при бронюванні, або ж на місці при виселенні.

Наш готель, який буде розташований біля місця з хорошими природними та рекреаційними умовами підходить розвитку гірськолижного відпочинку. Розвинена туристична інфраструктура на теренах проекту. При тому що, по сусідству розташовані міста, в яких зосереджено природно-рекреаційний потенціал.

До найпрестижніших засобів розміщення, що відповідають вимогам, які пред'являються до готелів три-, чотиризіркової категорії, можна віднести туристичні готелі.

Обраний нами об'єкт спортивного напрямку на території сучасного гірськолижного комплексу «Буковиця» , що знаходиться в Східних Бескидах карпатських лісів в місті Борислав. 5 Січня 2016 року відбулось офіційне відкриття ГК «Буковиця». Схил гори Буковиця, з висотою 564 метри над рівнем моря (висота самої гори 625 м). Комплекс розташований в районі Тустановичі – це один із районів міста Борислава. Клімат на цій території помірно-континентальний, що дозволяє влітку відпочивати із температурою приблизно 24 градуси, а зимою до -4 градусів.

Локація нашого проекту знаходиться за вул. Тустановицька 185, м.Борислав, Львівська область 82300 (див.рис.1).

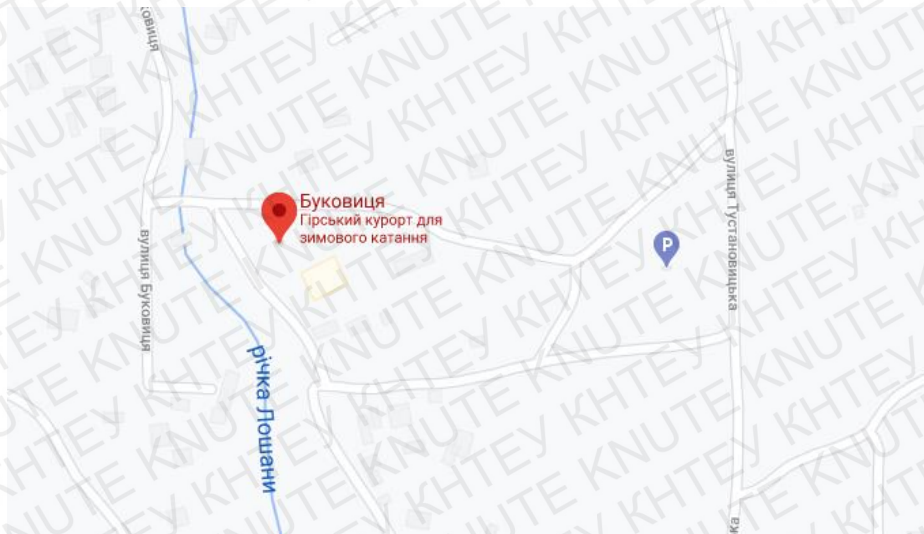


Рисунок 1. Місце розташування проектного нами готелю.

Відстань від головної дороги до проекту 2,5 км, а від центру міста Борислав 5,6 км, від міста Львів 88 км.

Проект нашого готелю розташований у туристичній дестинації Львівської області та конкурує з такими відомими готелями, які користуються популярністю у цій області, та мають чимало конкуруючих додаткових послуг гостинності. Одними із найбільш конкуруючими закладами є : «Три сини та донька 5*», «RIXOS Prykarpattyа» та «Mirotel».

Встановлюючи кілометраж між конкурентами та нашим об'єктом, можна звести такі підсумки(див.табл.1.).

Таблиця 1.

Відстань та оцінка за відгуками Booking

Назва готелю	Відстань, км	Оцінка, (10 максимальна оцінка)
Три сини та донька 5*	15,9	-
RIXOS Prykarpattyа	7,7	8,4
Mirotel	10,2	9,0

Готель «Три сини та донька 5*» не використовують Booking для бронювання

номерів у своєму готелю, натомість використовую особистий сайт, на якому можна забронювати. Отже, опиратись на відгуки можна або на сайті, або ж на Google відгуки, з якого власне ми й зробили висновки та побачили оцінювання гостей в 4 зірки із 5 можливих. Локація для закладу готельного господарства відіграє важливу роль у його функціонуванні. Отже спершу повинні сказати, що саме ми розуміємо під словом локація – це місце знаходження, розташування готелю чи будь-якого іншого об'єкта на визначеній території, яка несе для неї корисні напрямки. Локація нашого готелю досить незвична та приваблива для туристів чи гостей із інших країн.

Опираючись на відгуки та пропозиції можна зробити оцінку між конкуруючими закладами та нашим(див. табл.1.1).

Таблиця 1.1.

Результати експертної оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показники	«Mirotel»	«Rixos»	«Три сини та донька 5*»
Місце розташування	5	4	4
Транспортна доступність	4	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	5
Якість обслуговування	4	4	4
Асортимент додаткових послуг	3	4	5
Рівень ресторанного обслуговування	4	3,5	5
Система бронювання	4,5	4	4
Вартість проживання, система лояльності	4	3,5	3,5
Рівень безпеки туристів	5	4	5
Середній бал	5	4,4	4

Як було зазначено вище проект нашого готелю буде на розташований на точці 625 метрів над рівнем моря, що є найвищою точкою в місті Борислав.

Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити сегментацію потенційних споживачів за різними ознаками. Сегмент ринку це група споживачів, які зайняті пошуком однотипних товарів та купляють їх. Сегментація ринків споживачів розподіляється на урахування географічних,

демографічних, психографічних факторів та факторів поведінки споживача (див.табл.1.2).

Таблиця 1.2

Ознаки сегментації

Види	Основні ознаки
Психографічна	стиль життя, особисті якості, соціальний стан
Демографічна	вік, освіта, дохід
Поведінкова	ставлення та реакція до послуг
Географічна	країна, регіон

Для ознаки сегментації споживачів готельного господарства використовують характеристики споживчого сегменту та сегменти споживачів готельних послуг, які в свою чергу поділяють на:

- вік : молодь, середнього віку, похилого віку;
- стать : чоловіки, жінки;
- громадянство : громадяни України, іноземні громадяни;
- рівень доходу: заможні, середній клас;
- зайнятість : політична діяльність, спортсмени, підприємницька діяльність, пенсіонери;
- тривалість перебування : 1 добу, 3-5 діб, 7-10 діб, понад 10 діб.

Порівнюючи конкуруючі заклади готельного господарства із нашим готелем, можемо спрогнозувати потенційних споживачів за різними ознаками. У порівняння візьмемо готель «Rixos Prykarpattya» та дослідимо сегментацію споживачів за гендерною ознакою (див.рис.1.1).



Рисунок 1.1. Сегментація споживачів

Наступним сегментація споживачів за віковою ознакою (див.рис.1.2).

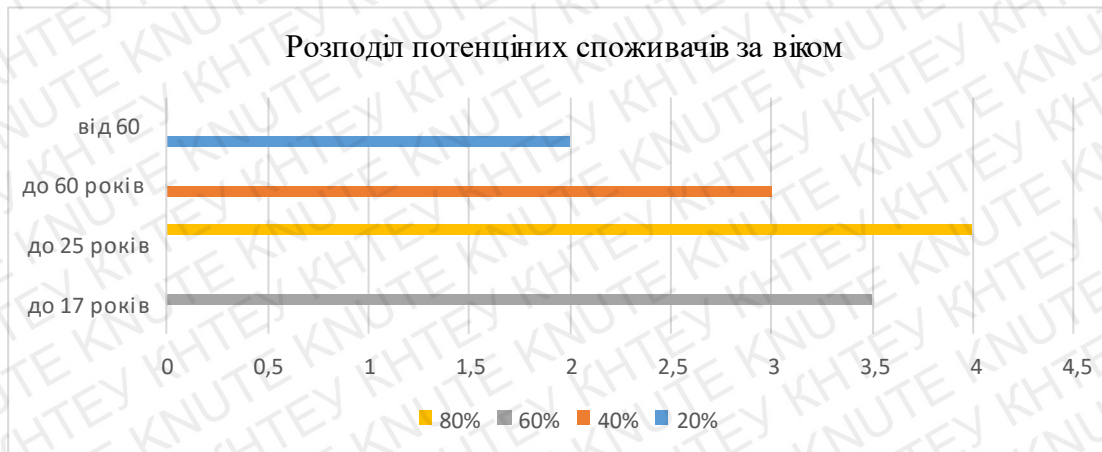


Рисунок 1.2 Сегментація споживачів за віковою ознакою

Розроблено сегментацію відвідування споживачів, де за основу взяли відпочинок, спорт та інші (див.рис.1.3).

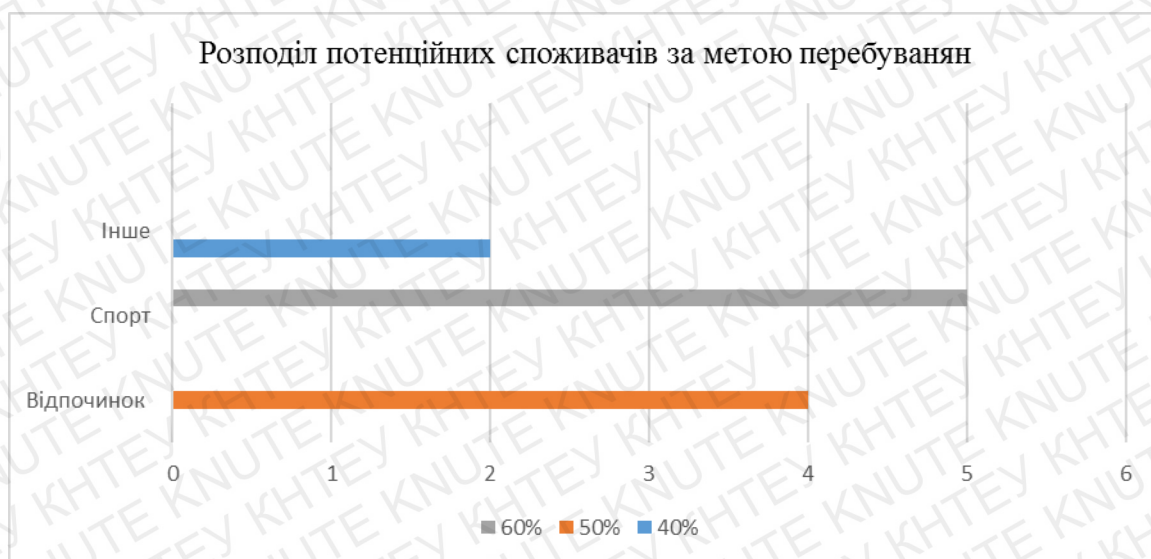


Рисунок 1.3. Розподіл споживачів за метою

Сегментація споживачів за рівнем доходів(див.рис.1.4).

За даними результатами дослідження сегментація потенційних споживачів нашого готелю, констатуємо факт, що цільовий ринок готелю – молодь яка займається спортом, та для яких характерний: середній рівень доходу, спортивний період перебування та затримка на 7-10 діб в готелі.

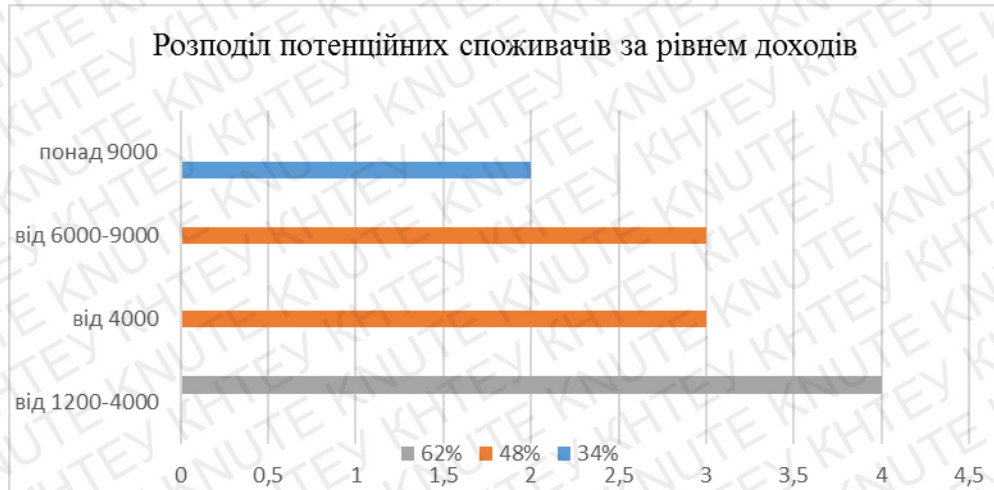


Рисунок 1.4. Сегментація за рівнем доходів

За даними результатами вище визначаємо потенційних споживачів за видом зайнятості (див.рис.1.4).

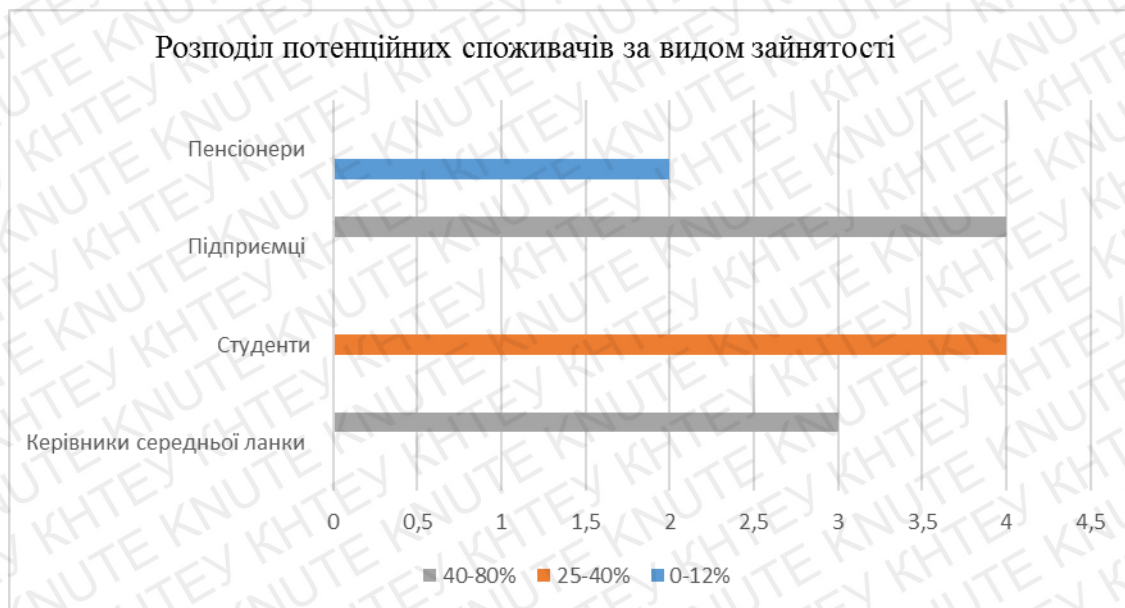


Рисунок 1.4. Розподіл споживачів за видом зайнятості

Також, проводимо сегментацію споживачів за періодом перебування (див.рис.1.5).

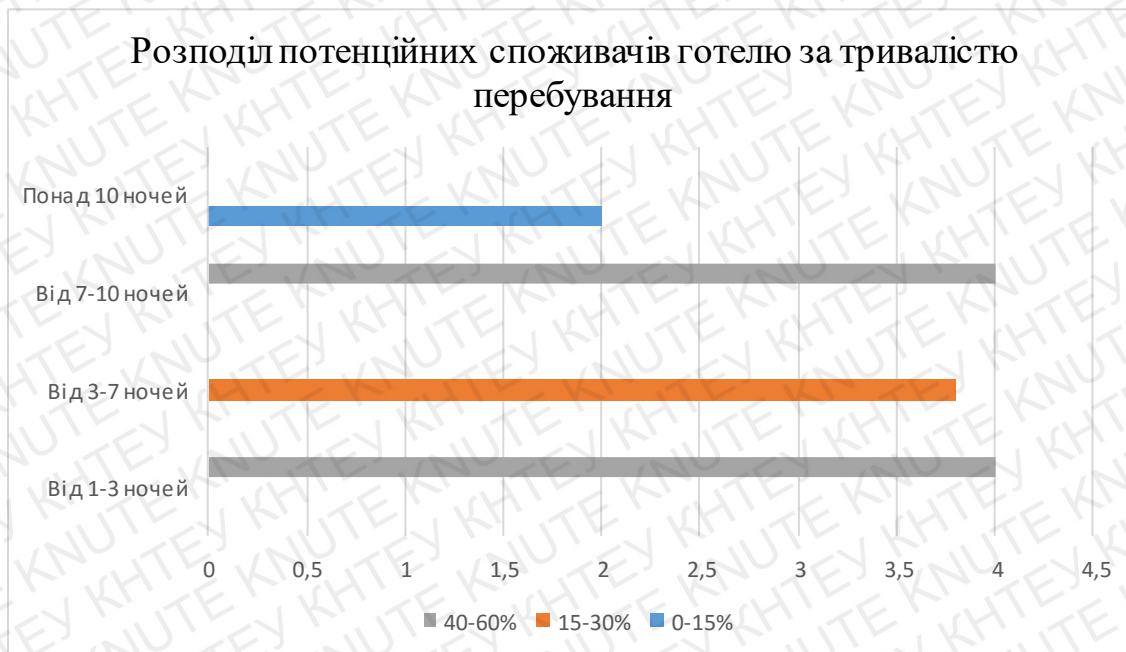


Рисунок 1.5. Розподіл споживачів за тривалістю перебування

Суб'єктом туристичної привабливості є місто Борислав Львівської області – історичне населене місце, єдине у світі, яке розміщене на промисловому нафтогазовому та озокеритному родовищі з джерелами мінеральних та лікувальних вод. Невід'ємною частиною є те, що поблизу м. Борислава розміщений парк «Сколівські Бескиди» та навколо міста переважно букові-ялищеві ліси.

Цільовий сегмент споживачів «Туристи, які перебувають із напрямком спорту» є актуальним на цій території для побудови готелю туристичного напрямку. Він дасть змогу гостям задовільнити потреби спорту завдяки гірськолижному напрямку, та відпочинку із різними додатковими послугами, які ми будемо пропонувати. Щорічні темпи приросту на спортивний відпочинок становлять 10%. Щоб залучати іноземних туристів до нашого закладу, ми користувались не тільки галузевими стандартами ДСТУ 4268:2003, ДСТУ 4269:2003, але й рекомендаціями Асоціації туризму щодо рангів типу туристичних готелів.

Підсумовуючи результати маркетингового аналізу щодо проектування нашого готелю категорії чотирьох * у місті Борислав, можна говорити про доцільність проектування готелю туристичного призначення. Концепція цього закладу дасть змогу:

- активізує умови для в'їзного туризму;
- підвищить інвестиційну можливість м. Борислава , а також його родовища;
- доступність до додаткових послуг в сегменті потенційних споживачів;
- збільшить кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету.

1.2. Функціональні характеристики

Для готелю туристичного типу є важливим те, щоб гості які відпочивають у закладі отримали позитивні враження та задоволення їхніх потреб, що забезпечують комплекс послуг: приймання, проживання, харчування, а також значний обсяг додаткових послуг. Для цього на підприємстві потрібні різні групи приміщень, щоб персонал виконував роботу злагоджено та по-максимум надавав гостям все необхідне при відпочинку. Готель який дає можливість вибору будь-яких пропонованих послуг упродовж тривалого терміну зумовлює універсальність готельних закладів.

Тож, опираючись на функціональну характеристику, наш готель має такі основні групи приміщень(див.Рис.1.2.1).



Рисунок 1.2.1. Основні групи приміщень

Кожна із груп приміщень має окремі функціональні властивості, які зумовлюють проживання в готелі більш зручним, тому описуємо перелічені вище групи приміщень:

- житлова група – надає умови для обслуговування основних послуг ночівлі та харчування. До житлової групи належать номери різних категорій, в залежності від пов'язаних з ними побутовими приміщеннями.

Проект «DARK» за своєю **** зіркістю має 150 номерів з них такі категорії: номер одномісний, номер стандарт двомісний, апартаменти двомісні. Загальна площа житлової групи 6831 м² (див. ДОДАТОК А);

- адміністративно-господарські – дає змогу управляти готельним підприємством, організацією основного технологічного процесу, а також інженерно-технічного і господарського функціонування приміщень. До цієї групи приміщень належить адміністративне приміщення вестибюля, комунікацій, що входять до його структури.

Приймально-вестибюльна група нашого проекту займає 426 м². До цієї групи належать: бюро, бюро прийому та реєстрації, бюро бронювання, пункт оперативного зв'язку, кімната чергового персоналу, службовий санітарно-технічний блок, кімната чергового адміністратора, сейфова, швейцарська, приміщення охорони, гардероб, бюро обслуговування, пункт обміну валют, медпункт, санвузол, кімната прибирального інвентарю (див. ДОДАТОК А).

- приміщення громадського призначення – створює умови для процесу технологічного призначення і організації споживання готельного продукту у спеціальних просторово відмежованих приміщеннях загального користування, закладах харчування, торгівлі, спортивно-оздоровчих, розважального, культурно-масового та іншого функціонального призначення.

Для заохочення гостей до активного відпочинку, в готелі спроектовано склад і площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, до цієї групи належать: спортивний зал, спорядна, кімната інструктора, роздягальня (Ч і Ж), сауна з басейном, плавальний басейн, приміщення при басейні, роздільні душові та санвузли (Ч і Ж), кімната для

відпочинку, комора водного інвентаря. Загальна площа фізкультурно-оздоровчого призначення – 384 м². Ця група приміщень призначена для додаткових послуг готелю.

Також, до приміщень громадського призначення входить склад і площа приміщень закладів ресторанного господарства, до якого входить ресторан на 150 місць, лобі-бар на 5 місць, їдальня для персоналу. Загальна площа – 1183 м² (див. ДОДАТОК А).

- Інженерно-технічні і підсобні приміщення – у них забезпечується умови праці, харчування, та відпочинку, побуту персоналу готелю, комфортні умови проживання у готельному закладі, зберігання витратних ресурсів та інвентаря, речей, які тимчасово не використовуються (сезонність впливає на це). До цієї групи можуть належать такі групи приміщень :

- склад і площі адміністративних груп приміщень, загальна площа яких становить 233 м²;

- склад і площі господарсько-виробничих приміщень: центральна білизняна, служби прибирання території, складські приміщення – загальна площа 649 м²;

- приміщення по поверхового обслуговування(на 5 поверхів) – загальна площа 329 м²;

- склад і площі технічних приміщень – загальна площа 66 м².

За даними ДБН В.2.2-20:2008 (Державні будівельні норми України, будинки і споруди, готелі) ми провели розрахунки площини квадратного метра, для різних груп приміщень у нашому готелі (див. ДОДАТОК А). Провели розрахунки за загальною площею та корисною, а розміри готелю тільки за корисною площею, й отримали справжні розміри нашого готелю.

Під час розроблення концептуального рішення готелю у м. Борислав, було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку усіх груп приміщень (блок А,Б,С), оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації.

Функціонування готелю не можливе без послуг які потребують споживачі коли обирають готель, виділяють основні та додаткові послуги. До основних

послуг належать служби прийому та розміщення, служба харчування, надання фізкультурно-оздоровчих послуг або будь-яких інших послуг на які опирається готель та його можливості. До додаткових належать різновид послуг, який дозволяє гостям обрати не тільки ту послугу, яку пропонує концепція закладу, але й інші розважальні-інформативні послуги із задоволенням потреб.

Також окрім основної території готелю, у структурі важливу роль відіграє й зони прилеглої території до готелю, для забезпечення виконання виробничих завдань засобу розміщення та необхідних рекреаційних, екологічних, естетичних умов для гостей готелю. Виділяють такі зони : майданчик для паркування транспорту(гостей та окреме паркування для персоналу), вхід у готель, під'їзні шляхи до приміщень допоміжних служб, відпочинкові споруди, та зони для зелених насаджень.

Важливим компонентом фасаду готелю є вхід – це свого роду візитна карта готелю, яка повинна відповідати його архітектурному стилю, а також надавати інформацію гостям щодо рівня комфорту та сегменту ринку на яке орієнтується підприємство. Багато сучасних готелів використовується система автоматизованого синхронного відкривання дверей із скла, дверних елементів з латуні, що немало важливо для готелів чотирьох або ж п'яти зірок.

У готелях із декількома входами існують окремі майданчики для паркування авто, але так як наш готель буде мати один основний вхід, тож розглянемо паркування біля головного входу. Майданчик повинен бути розташований неподалік готелю, а саме біля входу між під'їздом і основною смугою руху прилеглої автомагістралі. В залежності від режиму роботи та режиму заселення (проживання) для гостей розташовані автостоянки в межах прилеглої території, і поділяються на автостоянки тимчасового і тривалого (безкоштовного) перебування автотранспорту:

- тимчасові автостоянки тільки для декількох автомобілів і розташовуються щонайближче до входу у готель, які зорієнтовані на автотранспорт індивідуального та загального використання, до моменту формальностей з поселення гостей;

- тривалого перебування автотранспорту розташовується неподалік від готелю, а в нашому випадку у підніжжі готелю, та автостоянка обладнана дорожніми знаками.

Для забезпечення функціонування готелю ресурсами, потрібні під'їзні шляхи до приміщень допоміжних служб готелю. Під'їзд до господарських служб не повинен розташовуватись у містах руху гостей, але мати хороше сполучення для заїзду вантажних транспортів. Такий заїзд при нашому проекті знаходиться у внутрішньому дворіку готельної споруди і з'єднується із загальними транспортними комунікаціями.

Зелені засадження при готелях відіграють важливу роль у зовнішньому вигляді готелю та є важливим композиційним елементом архітектури. Насамперед для нашого проекту використовуються елементи штучного та живого озеленення.

Важливим кроком для функціонування готелю є його цілі, отже на основі концептуального рішення можемо сформулювати такі цілі(див.рис.1.2.2).

Обґрунтування режиму та форм роботи готелю. Час заїзду починається від 12 години дня, про що вказується при бронюванні номеру. Час виїзду до 12 години дня. Таку форму було обрано для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання. До складу проектованого готелю входить житлова частина чотирьох зіркового(****) готелю із загальною місткістю на 260 осіб та 150 номерних фондів різної категорії.

Окрім основних наданих послуг проживання та харчування, у проекті «DARK» запропоновано організацію додаткових послуг. Насамперед проект розташований біля гірськолижного спуску , отже із запропонованих додаткових послуг , буде наявність прокату спорядів для активного гірського відпочинку. До додаткових послуг при готелі відносимо ще наявність спортзалу, та бані з басейном.



Рисунок 1.2.2 Цілі господарської діяльності

Наявний асортимент пропонованих послуг, таких як: екскурсія (з або без кемпінгу) на «Скелі Довбуша «Тустань»; відвідування музеїв міста Борислав, Трускавець; поїздка до природних джерел нафтусі в смт.Східниця та Трускавець; організація трансфера; організація свят (день народження, весілля та інш.); організація покупки білетів на концерт; та інші побажання гостей, якщо це в силах готелю.

1.3.Організаційний дизайн

Насамперед потрібно організаційний дизайн - це процес, який включає завдання для виявлення та відображення логіки підприємств, для їхнього функціонування. Процеси організаційного дизайну, як правило, утворюються такі образи:

- бізнес-моделі для підприємства;
- мережі процесів (або функціональної структури);
- організаційної структури (мережі взаємопов'язаних структур).

Організаційний дизайн включає низку параметрів як набір для процесів (див.рис.1.3.1).



Рисунок 1.3.1.Процеси організаційного дизайну

Основний підхід для вивчення організації пов'язаний із аналізом організаційної структури, яка відображає різноманітні схеми адміністративного підпорядкування та її звітності. Проте, ефективність функціонування організацій пов'язана не тільки із структурними характеристиками але також з іншими блоками управління (див.табл.1.3.1).

Таблиця 1.3.1

Поняття та характеристика організаційного дизайну

Характеристика	Дизайн
Тип будови	Гнучкий
Причина виникнення	Необхідність об'єднання знань, навичок, компетенції персоналу
Розподіл	За компетенціями та знаннями
Елементи	Лідери, команди, групи

Вагоме значення для ефективної роботи організації має розпорядок та відповідність всіх управлінських блоків один одному, а також їхні наміри на виконання завдань, що впливають із стратегії організації.

Також організаційний дизайн потрібен для того щоб побудувати гнучку структуру, яка необхідна для забезпечення швидкої реакції на ринкові зміни.

Організаційний дизайн має основні три підходи (див.табл.1.3.2).

Таблиця 1.3.2

Підходи до організаційного дизайну

Перший підхід	Другий підхід	Третій підхід
Ототожнює організаційний дизайн з організаційним проектуванням.	Ототожнює працю із його процесом департаментизації.	Ототожнює організаційний дизайн із формуванням формальної структури підприємства

Організаційний дизайн створює взаємозв'язки між різними групами структури, які роблять підприємство одним цілим для повного функціонування, як з погляду споживача, так і з погляду власників, інвесторів, та управляючих.

Опираючись на здобуті знання щодо організаційного дизайну підприємства щодо нашого проектування готелю, можна описати механізм організаційної роботи. Організацією персоналу займається HR-менеджери, та підпорядковуються вони керівникам вищої ланки, а саме начальству.

Підприємство буде мати авторитарний (візіонерський) стиль управління персоналу. Головною метою якого є надання довгострокової стратегії росту, розвитку і перспектив для співробітників. Керівник у готелі «суворий, але справедливий» - допомагає працівникам, дає вказівки та напрямки розвитку дій. За допомогою цього стилю управління керівник буде мати довіру від співробітників, та допоможе чим швидше досягти поставленої мети на підприємстві.

За допомогою конфігурації організаційної структури готель може досягти узгодження різних частин в організації. Наш готель буде керуватись однією із п'яти конфігурацій, а саме : механічною бюрократією. Основною координацією процесів є організація процесів праці -це промислова організація. Інструкції та правила пронизують механічну бюрократію, саме завдяки цій конфігурації рішення щодо будь-яких завдань або ж виконання їх ухвалюються відповідно до ланцюжка повноважень. Завдяки механічній бюрократії розподіляється праця та диференціювання підрозділів за усіма напрямками : горизонтальним, вертикальним, функціональним та ієрархічним. Наш проект має можливість керуватись будь-яким напрямком управління персоналом. Тому, незважаючи на конкурентні переваги з іншими готелями, управлінська ланка має перевагу для того, щоб працювати на даному підприємстві.

Розпочнемо із бронювання номерного фонду готелю, цю функцію буде здійснювати гість за допомогою телефону, системи бронювання на нашому сайті, а також в Інтернет ресурсах таких як сайт booking. За всім процесом та моніторингом бронювання буде слідувати черговий адміністратор, адміністратор бронювання. Інформацію щодо бронювання на сайтах здійснюватиметься на основну систему готелю Amadeus. В цій системі буде заведена анкета про гостя, де будуть вказані дані гостя що забронював номер, який номер, кількість проживаючих, ПІБ, та побажання при заселенні(або під час проживання), а також адміністратор який забронював місце, в разі виникнення питань можна звернутись до даного співробітника.

Зустріч гостей здійснює швейцар, який допоможе гостю пройти до реєстрації та допоможе із багажем, доки гість здійснює реєстрацію. Реєстрацію здійснює адміністратор готелю, за допомогою системи здійснює швидко реєстрацію гостя за допомогою анкети(якщо гість не зробив це самостійно на сайті), та видає карту(ключ) з інформацією щодо проживання , послуг основних та додаткових, а також попереджає про час виселення та здачу карти. При реєстрації адміністратор виписує гостю рахунок за проживання без додаткових послуг. За рахунок додаткових послуг, черговий адміністратор

пропонує ці послуги гостеві, та в разі прийняття швидкого рішення за ці послуги виписується додаткова плата, а якщо гість ще не вирішив, тоді дається рахунок за проживання, а додаткові послуги та інше будуть розраховувати при виселені. Про ці всі моменти черговий адміністратор повинен заздалегідь розказати гостеві, та попередити про вартість (при наявності буклета видати гостеві разом із рахунком та картою). Після заселення гостя в систему вводять дати проживання та виїзд гостя, для подальшої здачі номерного фонду.

Служба покоївок здійснюватиме щоденну перевірку номерного фонду, при потребі заміни рушників, підтримки чистоти. При вході в номер обов'язково постукати декілька разів у двері, щоб впевнитись, що у номері немає гостя, щоб не завадити комфорту та відпочинку гостя. Максимальний час перебування у номері що проживають повинна складати не більше 5-7 хв. Після чого вийти із номеру. Якщо гість знаходиться в номері, він може дозволити або відмовити у прибиранні, тому потрібно слідкувати за табличками на номері «Не турбувати».

Покоївки під час роботи інформують менеджера покоївок про чистоту поверху який вони здійснили, а також про проблеми які виявили у номері. Окрім покоївок, менеджеру будуть підпорядковуватись прибиральниця, білизняна, та старша покоївка. Менеджер буде здійснювати організацію роботи у номерних фондах, на території та приймально-вестибюльну групу, коридори в чистоті та наявності необхідного інвентарю для виконання успішної роботи.

Служба по поверхового обслуговування. Задля комфорту гостей, в нашому проекті буде здійснюватися room service, який буде функціонувати 24/7. Офіціанти цієї служби будуть працювати позмінно (дві зміни) з 9:00-23:00. Замовлення приймають офіціанти через телефон, що з'єднаний із кожним номером готелю. При замовленні вказується очікування страви, її наявність, та запитують алергенність гостя до продукту. Після чого на систему кіпера вводять замовлення, і завдяки системі, воно автоматично переходить на кухню готелю, де кухар контролює процес та час видачі всіх страв одночасно. Офіціант після отримання страв, відвозить на візку у номер замовлення, та надає рахунок, гість може здійснити оплату на місці, або ж записати на рахунок

номера. Будь-який розрахунок, офіціант приносить старшому адміністратору. Після чого адміністратор розраховує та вносить у базу, чи розрахунок готівкою, чи на номер готелю. Ця система дозволяє розрахувати гостя при виселені, за всі послуги які надавав готель.

Службу організації харчування в проектованому готелі здійснюватиме ресторан шведської лінії з 8:00-22:00, після чого харчування в ресторані здійснюватиметься за «a la carte» з 22:00-24:00. Обслуговування в ресторані здійснюватиметься офіціантами, організація буде часткового обслуговування, тобто офіціанти будуть доносити чисті тарілки біля поданих страв, доставляти стакани для кави, соку, води та інше, перевіряти наявність приборів забирати використаний посуд із стола гостя, поповнювати салфетницю, сіль, перець, зубочистки. Всю цю роботу офіціант повинен виконати до початку роботи, після сніданку до обіду, та після обіду перед вечерею (див.табл.3.1.). За роботою офіціантів слідкуватиме адміністратор ресторану, в підпорядкуванні якого будуть офіціанти ресторану, лобі-бару, та room service.

Графік роботи офіціантів здійснюється позмінно, перша зміна з 7:30-17:00, друга зміна з 17:00-24:00.

При виконанні роботи «a la carte», офіціант повинен вивчити асортимент пропонованих страв, та всю вивчену інформацію буде перевіряти старший адміністратор або адміністратор ресторану.

Таблиця 3.1.

Графік роботи ресторану зі шведською лінією

Ресторан «Шведської лінії»	Сніданок: 8:00-11:00 Обід : 14:00-17:00 Вечера : 19:00-22:00
----------------------------	--

Лобі-бар функціонуватиме з 9:00-21:00. Обслуговування здійснюватиме бармен для приготування страв. Лобі-бар буде самообслуговуванням, бармен приготує страву для гостя, та гість забирає її з барної стійки. Оплату гостя

здійснюватиме бармен готівкою або безготівковим рахунком. Всю інформацію щодо оплати, процесу роботи, та завершення здійснюватиме адміністратор ресторану.

Документацію, звітність, бухгалтерські розрахунки буде здійснювати адміністративна служба, де будуть відділ кадрів, бухгалтерія, директор та заступник директора керуватиме установою. Директор задає план для своїх підопічних, проводить контролінг усіх служб на підприємстві, та керує усіма процесами, проблемами та їх вирішення. Бухгалтерія проводитиме прибуток, витрати, та заробітну плату працівникам. У відділі кадрів працюють менеджери по роботі з персоналом, відбору, та підбору необхідної кількості персоналу для злагодженої роботи та функціонування готелю.

Господарською службою керує головний інженер. Йому підпорядковуються сантехніки та спеціалісти справ господарської служби. Головний інженер контролює виконання роботи працівників, надає інформацію щодо техніки безпеки під час виконання роботи, а також виконує роботу разом із працівниками для повної роботи.

Загальне концептуальне рішення проекту готелю «DARK» проілюстровано у таблиці 3.2. за загальними обґрунтуваннями.

Таблиця 3.2.

Концептуальне рішення готелю «DARK»**** в м. Борислав

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Борислав
Адміністративний район населеного пункту (території)	Тустановицький район
Адреса розташування готелю	Вул. Тустановицька, 185
Система харчування і проживання	Розміщення, харчування, користування додатковими послугами
Тип підприємства	Туристичний готель
Категорія	4*

Кадровий склад		1. Керівники підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал	
Система управління		Лінійно-функціональна	
Стиль управління		Авторитарний	
Цільовий сегмент споживачів		Молодь з напрямком спортивного відпочинку	
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний	
Розміщення			
Вид		Готельне підприємство	
Рівень комфорту		Готель ****	
Місткість		150 номерів (260 місць)	
Категорія номерів	Номер одномісний	Апартаменти	Номер стандарт двомісний
Кількість номерів	40	40	70
Дизайнерський стиль	лофт	лофт	лофт
Харчування			
Тип закладів	Ресторан шведської лінії	Лобі-бар	Ресторан a la carte
Організація харчування	Вільний вибір(за запропонованим меню на день)	Вільний вибір	Вибір по меню
Кількість місць	150	5	150
Режим роботи	8:00-22:00	9:00-21:00	22:00-24:00
Форма обслуговування	Часткове обслуговування	Часткове обслуговування	Повне обслуговування
Дизайнерський стиль	лофт	лофт	лофт
Рекреаційні послуги			
Тип	Режим роботи		
	Тренажерна зала	Сауна	Басейн
Режим роботи	9:00-21:00 (без вихідних)	8:00-23:00 (без вихідних)	8:00-23:00 (без вихідних)

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА ГОТЕЛЮ

2.1. Екстер'єр та інтер'єр

Екстер'єр - це поняття протилежне інтер'єру. Екстер'єр являє собою зовнішній дизайн будинку, його художнє та архітектурне оформлення. Основна функція екстер'єру - це зробити будинок зовні красивим та таким, щоб він притягував погляди і гармоніював із природою. Дизайн екстер'єру прийнято ділити на дизайн фасадів та ландшафтний дизайн.

Розпочнемо із дизайну фасадів будь-якої будівлі – це її архітектурна зовнішня оболонка. І від того яким віна буде, залежить перше враження, яке складеться про весь будинок, в тому числі і наше підприємство.

Розглядаючи різні варіанти екстер'єру будівлі, ми зупинились на стилі LOFT. Стиль лофт (від англ. Loft - горище) - архітектурне напрямок в дизайні інтер'єрів XX-XXI століть, для якого житлове або офісний простір створюється шляхом переобладнання горищних приміщень, будівель промзони (занедбаних внаслідок підвищення цін на оренду в центрі міста фабрик, заводів, складів).

Сучасний світ потребує мінімалізації у всіх деталях, тому й було обрано цей стиль, щоб підтримувати напрямок мінімалізму та простоти. Для цього стилю притаманні є: значні розміри, великі панорамні вікна, відкриті комунікації, відсутність зонування простору, груба обробка стін всередині і назовні, чітко виражена кольорова гамма – білий, сірий, коричневий (див. ДОДАТОК Б.рис.2.1.1).

Для проектного готелю на 260 місць буде спроектовано шестиповерхова будівля із похилим дахом, покритим металочерепицею графітового кольору з навісом на вхід до готелю. Центральний вхід буде із скла у формі тубусу, покритий такою металочерепицею, та над яким буде вивіска назви готелю. Назва нашого проектного готелю «DARK». Вивіска буде оформлення неоновим кольору, який буде поєднувати яскраві кольори із екстер'єром стилю loft.

Проект облицьований із керамічного блоку, та головного скляного входу. Вікна металопластикові графітового кольору, двері до головного входу

спроектовано скляні автоматичні з алюмінієвого профілю (див. ДОДАТОК Б.рис.2.1.2.).

Оздоблюванні матеріали для фасаду екстер'єру готелю змонтовано із гладкої цегли (див. ДОДАТОК Б.рис.2.1.3.). З цього матеріалу виходить рівна акуратна кладка з матовою поверхнею. Гладка поверхня може бути у цегли, виготовлених з будь-якої сировини.

Територію навколо та дорогу до проектного готелю , планується огородити живою огорожею із декоративних квітів, ялинок, дерев, а на прилеглий території висадити велику кількість рослин. Пішохідні та автомобільні доріжки на прилеглий території оздоблено фактурною плиткою та встановлено дерев'яні лавочки.

Для освітлення всієї території проекту планується використовувати світильники на декоративних чавунних стовпах висотою 2,5 м. Вказівки на території готелю, із напрямком руху до : головного входу, автостоянки, парку відпочинку, спуску до підйомників, та на оренду допоміжних засобів.

Інтер'єр - архітектурно й художньо оздоблена внутрішня частина будинку, що забезпечує комфорт людині та визначає функціональне призначення приміщення.

До оздоблення внутрішніх приміщень готелю використовують такі фарбові склади:

- водоемульсійні – для стін в приміщенні, окрім санітарних вузлів, перукарень та буфетів;
- масляні – для стін в усіх приміщеннях;
- мастичні – для приміщень житлової групи та громадських;
- силікатні – для приміщень житлової групи;
- синтетичні емалі – для стін вестибюлів, холів та вітальнь.

Інтер'єр проектного готелю також в стилі Loft , так як для цього стилю притаманні ознаки мінімалізму, помірних та пастельних кольорів, відповідно й внутрішнє оздоблення буде в такій палітрі фарб. Поєднувати кольори буде штукатурка та фарбування стін вестибюлю, холу, та рецепції. Як правило,

оштукатурені стіни в стилі loft інтер'єрі виконують функцію нейтральних поверхонь, на тлі яких акцентуються фактурні місця, оброблені в заданій стилістиці. Найкращим чином з цим завданням справляються штукатурні суміші світлих і холодних відтінків. Якщо обирати фарбування стін, із поєднанням штукатурки, тоді перевага віддається фарбам холодних відтінків (див. ДОДАТОК В.рис.2.1.4.), при цьому допускаються яскраві кольорові акценти (див. ДОДАТОК В.рис.2.1.5). Один із варіантів оформлення поверхонь в заданому стилі - розпис стін за допомогою графіті, який був присутній в індустриальних інтер'єрах ще при зародженні loft, або ж за допомогою яскравих вивісок, так як наприклад назва готелю.

Для нашого проекту, ми обрали стіни фарбування в холодному відтінку номер: 2661 (вказаного в ДОДАТКУ В.рис.2.1.4) в поєднанні із озелененням, та яскравими кольорами червоного.

В коридорах, сходишкових клітках, холах, бюро обслуговування для облицювання стін застосуємо покриття лаком або прозорою плівкою. Через те, що встановлювати панелі в коридорах не бажано, так як панель знімає висоту приміщення, робить його більш вузьким та тісним, а для стилю loft притаманне просторість. До того ж інтер'єр та екстер'єр готелю в холодних кольорах, і стіни світлого коридору здаватимуться вищими.

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю

Інтер'єр номеру в готелі повинен бути оформлений з урахуванням ергономіки: не тільки з розташуванням предметів, але і з вибором ергономічних меблів, що трансформуються. Використання ергономічних меблів в готелі, дає змогу заощадити простір, надаючи сучасності та всього необхідного для гостей. Освітлення номерного фонду дає змогу формувати позитивного емоційного настрою. Найбільш економічним та комфортним для очей є світлодіодне- led освітлення.

Підлога в номерному фонді буде складатись із паркету (дерева), який буде з вигляду ніби «стертий» для завдання стилю (див. ДОДАТОК Г.рис.2.2.1).

Для дизайнерського рішення номерного фонду, ми поєднали *гламурний та промисловий лофт*. Особливістю гламурного є поєднання пастельних відтінків і більш яскравих забарвлень. Також доречно будуть виглядати масивні старовинні дзеркала і люстри, живі рослини в великих горщиках з бетону, оригінальне килимове покриття або імітація шкіри тварини на підлозі(див. ДОДАТОК Г.рис.2.2.2). До промислового , а по-іншому його ще називають індустріальним, він є найбільш класичним варіантом і максимально нагадує фабричний цех. Головними його атрибутами є металеві труби, вентиляційні системи, дерев'яні балки на стелі, велика кількість проводки, що не маскується і розташовується по всьому периметру кімнати.

Дизайн нашого номерного фонду поєднуватиметься білий, пастельні, та елементи яскравих кольорів: червоний, синій. В якості елементів зонування використовуватимуться ширми , скляні панелі. Стіни будуть змішаного типу, три із них бежевого пастельного кольору, і одна стіна із цегляної кладки (див. ДОДАТОК Д. рис.2.2.3).

Для меблювання кімнати в стилі loft , потрібно обирати максимально лаконічні. Використовуватимуться зразки мінімалізму нестандартних форм, та без зайвих декоративних елементів. Доповнювати весь інтер'єр буде декор.

Щодо декорування кімнати, для задання стилю, настрою використаємо (див. ДОДАТОК Д. рис.2.2.4) :

- постери і картини сучасного мистецтва;
- озеленення, високих вазонів;
- світильники неординарної форми, на стелі та на ніжці;
- текстиль, яскраві подушки, крісла «мішки».

Так як інтер'єр loft все ж за поєднання естетичних і практичних функцій предметів. Тому елементами декору часто можуть виступати яскраві стільці, побутова техніка в ретро стилі, освітлювальні прилади тощо.

Ванна кімната повинна бути оснащена мінімальними або старими моделями і дизайном сантехніки. Оригінальний стан душової кабінки, та кранів, та відкрита комунікація , а саме: труби, проводка (див.ДОДАТОК Д.рис.2.2.6).

Коридор буде мати акцент на світлих відтінках, що дасть йому видовження та освітлення. До декоративних елементів віднесемо дзеркало в повний ріст, шафа-купе , та освітлення дзеркала із штучним освітленням самого коридору (див. ДОДАТОК Д.рис.2.2.7).

Розрахунок зведеного кошторису на витрати на виконання будівельних робіт для створення готелю розраховано та зведено у таблиці(див. ДОДАТОК Е табл. зведеного кошторису).

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проектного туристичного готелю «DARK» **** за прийнятою концепцією є модерн стилю loft. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильову напрямку, мінімізація всього.

Розділ 3. ІНВЕСТИЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ ПРОЕКТУ

3.1. Фінансові результати проекту

Опираючись на дані про структуру номерного фонду із розділу 1 нашого випускного кваліфікаційного проекту, можемо навести приклад розрахунку обсягу реалізації послуг з тимчасовим розміщенням (проживання) у готелі «DARK» **** на 2021 рік, який подано у табл. 3.1 в якому вказано ціну на проживання на різну категорію номерів.

Таблиця 3.1.

Орієнтовні ціни номерного фонду готелю «DARK» на 2021 рік

Категорії і місткість номерів :	Ціна за місце у номері(за добу) ,грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартаменти двомісні , у тому числі 40х54 (40 номерів)	2200	5200	3600
Номер стандарт двомісний, у тому числі 70х36 (70 номерів)	1300	2800	1900
Номер одномісний, у тому числі 40х18 (40 номерів)	500	1200	900

Вартість номерного фонду включає в себе проживання за добу, та харчування в ресторані шведської лінії.

Формування цінової політики ресторану шведської лінії витратним методом, формує вартість сніданку на особу за запропонованим вибором страв при «шведській лінії».

Реалізація собівартості продуктового набору на сніданок складає – 80 грн на одну особу. Розрахунок середньої ціни реалізації продуктового набору на плановий рік виконаний у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Розрахунок середньої ціни реалізації продуктового набору

№	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору на сніданок, тис.грн	1905
2	Річна кількість послуг харчування (страв на сніданок)	29800
3	Середньоденна собівартість продуктового набору на сніданок, грн	80
4	Рівень націнки ЗРГ, середній, %	100
5	Націнка середня, грн	70
6	Середня ціна продукції на послуги ЗРГ(сніданок)	150

Середня ціна реалізації продуктового набору залежить від сезону, у таблиці 3.2 розрахунок проводився під час міжсезоння, враховуючи коливання сезону, оцінюємо ситуацію на собівартість сніданку:

- міжсезоння – 175 грн (собівартість продуктового набору + націнка в 100%);
- сезон – 180 грн (ціна зростає на 20%);
- високий сезон – 240 грн (ціна зростає на 60%, це враховуючи з міжсезонням).

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасовим розміщенням (проживанням) гостей розраховують із урахуванням сезонних змін попиту та цін на послуги готелю. Згідно із стандартами нашого проекту «DARK» ****, формують такі номери : вищої категорії (апартаменти) – до 5%, одномісні першої категорії – не менше як 20%, двомісні першої категорії – не менше як 60%. У таблиці 3.3. розраховано плановий дохід від реалізації послуг з тимчасовим розміщенням(проживанням) у готелі. Для спрощення розрахунків було без урахування туристичного збору.

Таблиця 3.3

**Планування від реалізації послуг розміщення (проживання) готелю
«DARK» ******

Категорії та місткість номерного фонду	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-діб				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід від реалізації послуг, тис.грн			
	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11=8+9+10
Апартаменти двомісні	10000	12960	16800	39760	2200	5200	3600	2369,5	5334,9	3794,7	11499,1
Номер стандартний двомісний	8750	11340	14700	34790	1300	2800	1900	1497,5	2962,9	2122,7	6583,1
Номер одномісний	2500	3240	4200	9940	500	1200	900	666,5	1331,9	1091,7	3090,1
Усього	21250	27540	35700	84490				4533,5	9629,7	7009,1	21172,3

Розрахунок Qпл, та дохід від реалізації послуг дивитись ДОДАТОК М.

Проект «DARK» місткістю на 260 осіб буде мати ресторан «шведської лінії» з 8:00-22:00, та a la carte 22:00-24:00 - місткістю на 150 осіб. Планування доходу від реалізації послуг ресторану на рік здійснюємо виходячи із планової кількості послуг харчування та планової ціни за послуги сніданку, та за вільним вибором залежно від рівня завантаженості номерного фонду в різні сезони року, дані розрахунки наведено в таблиці 3.4.

За рахунок додаткових послуг в готелі , організація свят, організовуватись буде й кейтеринг їх частка в доході від операційної діяльності коливається від 5% до 10% , для нашого **** «DARK» - обираємо 7%.

Таблиця 3.4

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства готелю на плановий 2021 рік

№ пор.	Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1	Планова кількість послуг харчування ЗРГ, страв				
1.1	Сніданки	12000	29800	18000	59800
1.2	За вільним вибором	28000	35000	34000	97000
2	Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1	Сніданок	110	150	130	
2.2	За вільним вибором	200	350	250	
3	Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1	Сніданок	16600	9200	15800	41600
3.2	За вільним вибором	24000	56000	31000	111000
3.3	Кейтеринг	2842	4564	3276	10682
	Разом доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис.грн	43442	69764	50076	163282

Для розрахунку планового обсягу доходів у нашому проекті «DARK» **** рекомендовано використати орієнтовне співвідношення основних операційних доходів, що становить- 90,0% , та операційні доходи від інших господарських підрозділів – 10%. Разом цей % повинен становити 100%- це орієнтовна структура основних груп операційних доходів готелю.

Розрахунок всіх видів операційних доходів за всіма напрямками діяльності дивитись таблицю 3.5. Цей розрахунок допоможе завершити етап обґрунтування операційних доходів готелю.

Таблиця 3.5

Плановий обсяг операційних доходів готелю «DARK»** на 2021 рік**

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис.грн	4533,5	9629,7	7009,1	21172,3

Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис.грн	43442	69764	50076	163282
Разом : основні операційні доходи, тис.грн	47975,5	79393,7	57085,1	184454,3
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис.грн	2842	4564	3276	10682
Разом: операційні доходи готелю, тис.грн	28420	45640	32760	106820

Витрати

Окрім доходу в проекті «DARK» **** є і витрати, які є поточні та умовно-змінні, умовно-постійні, дивитись таблицю 3.6.

Таблиця 3.6

Планування поточних витрат готелю «DARK» на 2021 рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів ЗРГ	25780,4	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	1 850	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи	284,57	ЗВ
4	Амортизація	44,00	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	2113,09	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних швидкозношуваних предметів	1357,9	ПВ
7	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	111,3	ПВ
8	Витрати на транспортування	190,07	ЗВ
9	Витрати на охорону	96,5	ПВ
10	Інші поточні витрати діяльності	46,57	ПВ
	Разом поточні витрати :		
	У тому числі умовно-змінні(ЗВ)	30,2	
	Умовно постійні(ПВ)	46,5	

Отже, на основі таблиці розглянемо розрахунок статей:

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва за закупних товарів ЗРГ розрахованого за середньою величиною показника фудкосту – 25%.

Стаття 2. Вираховується запланований обсяг оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Кількість персоналу визначена за стандартами та нормами обслуговування, та за допомогою методів прямих розрахунків. У таблиці 3.7 наведено приклад розрахунку оплати праці. Додаткові розрахунки дивитись в додатку В.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок включає розрахування 22% + 1,5% - військовий збір від планового фонду оплати праці. Розмір прожиткового мінімуму на одну працездатну особу в розрахунку в місяць становить 2189 грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних та інших необоротних активів визначають собівартість послуг під час планування поточних операційних витрат та визначені ефективності капітальних вкладень готелю. Розрахунок представлений у таблиці 3.8. Розрахунки дивитись додаток 3.

Стаття 5. Витрати розраховують на експлуатаційно-технічні, такі як електроенергія, водопостачання, опалення- розраховано у таблиці 3.9 (додаткові розрахунки дивитись додаток К).

Таблиця 3.7

Приклад плану з праці готелю «DARK»**** на 2021 рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	130
у тому числі:	20
адміністративно-управлінський персонал, осіб	
основний операційний персонал, осіб	100
допоміжний персонал, осіб	10
Фонд основної заробітної плати, тис.грн	1 350
у тому числі:	30
адміністративно-управлінський персонал, тис.грн	
основний операційний персонал, тис. грн	1 000
допоміжний персонал, тис. грн	50
Фонд додаткової заробітної плати, тис.грн	500
у тому числі:	90
адміністративно-управлінський персонал, тис.грн	
основний операційний персонал, тис.грн	400
допоміжний персонал, тис.грн	10
Фонд оплати праці, усього, тис.грн	1 850
у тому числі:	390
адміністративно-управлінський персонал, тис.грн	
основний операційний персонал, тис.грн	1 400
допоміжний персонал, тис.грн	60
Структура фонду оплати праці:	
-основна заробітна плата, %	13,5
-додаткова заробітна плата, %	5

Таблиця 3.8

Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів готелю «DARK»** на 2021 рік**

Вид основних засобів та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис.грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації, тис.грн
Будівлі	820	20	41 000
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	20	5	4 000
Інші	45,1	7	6,44
Разом	840	-	45,0

Таблиця 3.9

Розрахунок річних витрат на ресурсне забезпечення готелю «DARK»****

Витрат	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Поточні річні витрати, тис.грн
1.Електроенергія	22 422,11	168	376,69
2. На опалення	500,2	97,89	489,6
3.Вода у тому числі:			
-холодна	6300,22	9,55	601,67
-гаряча	4800,13	13,44	645,13
Разом:	-	-	2113,09

Стаття 6. Вартість малоцінних швидкозношуваних предметів. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) ми списуємо на поточні витрати готелю. Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі на рік здійснюємо у таблиці 3.10.

До поточних витрати віднесемо й вартість інвентарю готельного господарства, розрахунок вартості малоцінних зношуваних предметів наведено в таблиці 3.11.

Стаття 7. Сума податків, зборів, інших передбачених законодавством обов'язкові платежі. Розрахунок суми платежів здійснюється за чинними ставками та методиками, визначених законодавством України (податковий кодекс). Дивитись додаток Л.

Таблиця 3.10

Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі на 2021 рік

Група працівників	Чисельність працівників за штатом	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу , грн
Адміністративно-управлінський персонал	20	1	3200	64
Оперативно-виробничий персонал	110	2	2100	462
Разом	130	-	5300	526

Таблиця 3.11

Розрахунок вартості інвентарю, що належать до малоцінних швидкозношуваних предметів у готелі, на 2021 рік

Назва	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на 1 місце	Об'ємний показник , од.	Вартість одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис. грн
Постільна білизна	130	4	520	950	469
Рушники у тому числі					
Розмір 70x140	130	4	520	120	62,4
Розмір 80x80	130	4	520	80	41,6
Розмір 40x40	130	4	520	55	28,6
Халати	130	2	260	430	111,8
Порцеляновий посуд	75	2	150	100	15
Столові набори	75	3	225	140	31,5
Скляний посуд	75	3	225	90	20,25
Інший посуд	75	2	150	75	11,25
Серветки для ЗРГ	75	3	225	50	11,25
Скатертини для столів	75	3	225	130	29,25
Разом					831,9

Стаття 8. Розрахунок витрат на транспортування розраховуємо з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та тарифів на списання бензину для цього. В Україні чинні норми затверджують 12 л – на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік -280, у розрахунку на квартал – 70.

Стаття 9. Витрати на охорону розраховуємо 0,06% доходу закладу, що відповідає середньо ринковим показникам.

Стаття 10. До розрахунку інших адміністративно-управлінській діяльності віднесемо витрати на рекламу та маркетингові дослідження, страхування майна, поштово-telefonні – 10% постійних витрат готелю. Методом розрахунку візьмемо маржинальний прибуток готелю, точка беззбитковості, аналіз відповідності «витрати-доходи-прибуток». Розрахунок планового маржинального прибутку узагальнено у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Планування маржинального прибутку готелю «DARK»**** на 2021 рік

№	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис.грн
1	Доходи операційної діяльності у тому числі:	табл.3.5	184,4
1.1	Дохід від реалізації послуг з розміщенням	табл.3.3	21,1
1.2	Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл.3.4	163,2
1.3	Інші операційні доходи	табл.3.5	106,82
2	Податок на додану вартість	18%	22,26
3	Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	206,7
4	Умовно-змінні витрати, у тому числі:	табл.3.6	55,9
4.1	Собівартість продукції ЗРГ	табл.3.6	25,7
4.2	Інші змінні витрати	табл.3.6	30,2
5	Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	150,8
6	Постійні витрати	табл.3.6	46,57
7	Прибуток (збиток)	рядок 5- рядок 6	104,23

Розмір чистого прибутку відповідає цільовим параметрам діяльності нашого готелю. Розрахунок цільового прибутку готелю «DARK»**** на 2021 рік дивитись таблицю 3.13. Суму цільового прибутку розраховуємо : рядок 1* рядок 2/100= цільовий прибуток, тис. грн.

Таблиця 3.13

Розрахунок цільового прибутку готелю на плановий 2021 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунку	2021 рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	табл.3.5	184,4
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	15%	
3	Цільовий прибуток, тис.грн		276,68

Стаття 11. Розрахунок поточних витрат підприємства розраховано виходячи з обґрунтованих у попередніх таблицях доходів та витрат від операційної діяльності. Алгоритм розрахунку можливого прибутку результатів показників діяльності наведено у таблиці 3.14.

З цієї таблиці можемо зрозуміти, що можливий прибуток відображає результати першого року функціонування готелю, тому можемо приймати його за плановий.

Для визначення ефективності діяльності ми розраховували відносні показники рентабельності операційної діяльності, рентабельність поточних та операційних витрат. Алгоритм розрахунків рентабельності наведено в таблиці 3.15.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності готелю на плановий 2021 рік, тис. грн

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік
1	Доходи від операційної діяльності	табл.3.12	184,4
2	Умовно змінні витрати	табл.3.12	30,2
3	Умовно постійні витрати	табл.3.12	46,5
4	Фінансові результати(прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	табл.3.12	150,8
5	Податок на прибуток	18%	434,8
6	Чистий прибуток – можливий	рядок 4-рядок 5	123,65
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1)*100	67
8	Чистий прибуток - цільовий	табл.3.13	276,68
9	Чистий прибуток – плановий	табл.3.5	291,27

Таблиця 3.15

Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності готелю «DARK»****

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Показники
Рентабельність операційної діяльності (Р _{рп} , %)	$R_{rp} = \frac{\Pi}{Д} \times 100$	П-чистий прибуток, тис. грн Д-доходи від операційної діяльності, тис. грн	15,7
Рентабельність поточних витрат (Р _{пв} , %)	$R_{пв} = \frac{\Pi}{ПВ} \times 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн	62,6
Рентабельність операційних витрат (Р _{ов} , %)	$R_{ов} = \frac{\Pi}{ОВ} \times 100$	П- чистий прибуток, тис. грн ОВ – операційні витрати, тис. грн	26,68

3.2. Термін окупності проекту. Ризики проекту

За допомогою оцінки ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат ми провели розрахунок основних показників діяльності готелю «DARK»**** упродовж 11 років. У таблиці 3.16. узагальнено характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

Таблиця 3.16

Основні результати діяльності готелю «DARK»****

Рік	Чистий дохід від реалізації (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис.грн	Фінансовий результат до оподаткуван ня, тис.грн	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	Середньорічні темпи зростання, %	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1-й	206,7	8	30,2	30	46,5	130	106,6
2-й	223,23	8	32,6	30	46,5	144,13	118,18
3-й	241,08	8	35,2	30	46,5	159,38	130,69
4-й	260,36	8	38,01	30	46,5	175,85	144,19
5-й	281,18	8	41,05	30	46,5	193,63	158,77

6-й	303,67	8	44,33	30	46,5	212,84	174,52
7-й	327,96	8	47,87	30	46,5	233,59	191,54
8-й	354,19	8	51,69	30	46,5	256	209,92
9-й	382,52	8	55,82	30	46,5	280,2	229,76
10-й	413,12	8	60,28	30	46,5	306,34	251,19
11-й	446,16	8	65,10	30	46,5	334,56	274,33
Разом	3440,17		502,15		511,5	2426,52	1989,69

Дані розрахунки дивитись в додатку Є.

До основних показників оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів, ми використали :

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

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом здійснювали у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Розрахунок чистого приведенного доходу готелю за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати за проектом за роками, ІВ	Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування, ЧГП	Дисконтований грошовий потім за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1		150,6	74,66	
2		162,18	39,94	
3		174,69	86,60	
4		188,19	93,30	
5		202,77	100,53	
6		218,52	108,33	
7		235,54	116,77	
8		253,92	125,88	

9		273,76	135,72	
10		295,19	146,35	
11		318,33	157,82	
Разом	840	2473,69	1226,36	386,36

Приклад розрахунку чистого приведеного доходу готелю за інвестиційним проектом розраховано у таблиці 3.18. Додаткові розрахунки дивитись додаток Н.

Таблиця 3.18

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

Рік	Капітальний (інвестиційні) витрати за проектом за роками, ІВ	Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування ,ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтний грошовий потім за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1		150,6	150,6	74,66	
2		162,18	312,78	39,94	
3		174,69	487,48	86,60	
4		188,19	675,66	93,30	
5		202,77	878,43	100,53	
Рік	Капітальний (інвестиційні) витрати за проектом за роками, ІВ	Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування ,ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтний грошовий потім за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
6		218,52	1096,95	108,33	
7		235,54	1332,49	116,77	
8		253,92	1586,41	125,88	
9		273,76	1860,17	135,72	
10		295,19	2155,66	146,35	
11		318,33	2473,99	157,82	
разом	840	2473,69		1226,36	386,36

Рівень інфляції на 2020 рік становить $101,7\% = 1,017 = i$.

Висновок : кумулятивний грошовий потік упродовж 10 років експлуатації проекту становить 2155,66 тис грн. , він складається з прибутку та суми амортизації, що накопичені за десять років експлуатації готелю.

Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 840 тис. грн., він менший за кумулятивний грошовий потік, а це означає що проект за десять років може окупитись.

Рівень рентабельності інвестиційного проекту, який дає повною мірою оцінити весь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а з суми амортизації , і розраховується за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{IV},$$

де IP- індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП-середньорічний чистий прибуток, тис.грн, у нас він складає 1989,69 тис.грн.;

IV- інвестиційні витрати, які складають 840 тис.грн.

$ЧП = 1989,69 / 11 = 180,88$ – середньорічний прибуток(без амортизації) за період експлуатації проекту. Тоді:

$$IP = 180,88 / 840 * 100 = 21,5(\%) - \text{рівень рентабельності інвестиційного проекту.}$$

Період окупності проекту – показник оцінки ефективності інвестиційного проекту.

Розрахунок будемо проводити за формулою статистичного методу :

$$ПО = \frac{IV}{ЧГПр.},$$

де ПО- період окупності інвестиційних витрат за проектом роки:

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

Відповідно розрахунок періоду окупності проекту «DARK» складає:

$$ПО = 840 / 224,88 = 3,7 \text{ або } 4 \text{ років.}$$

Отже, період окупності інвестиційного проекту складає 4 років-цей час дає змогу окупити всі капітальні витрати на інвестиційний проект.

Висновки

На основі нашого проекту готелю в туристичній дестинації «Буковиця» в місті Борислав робимо висновки, що проект «DARK» **** на регіональному рівні є конкурентним для інших засобів розміщення цих околиць, таким готелям, як: «RIXOS», «Mirotel», «Три сини та донька 5*».

Отже, беручи до уваги дослідження індустрії гостинності на регіональному рівні, її шляхів вдосконалення діяльності підприємств готельної індустрії є надважливим та стратегічним завданням, виконання якого буде мати великий вплив підвищенню якості життя населення, конкурентоспроможності та рівня соціально-економічного розвитку регіону.

Висновок до розділу 1. Проект розташований в місті Борислав Львівської області, адреса розташування готелю вулиця Тустановицька 185. Назва проєктованого готелю «DARK» категорія 4 зірки. Тип підприємства туристичний готель. Загальна місткість готелю складає 260 місць. Поверховність готелю – 6 (із них 5 житлові поверхи). Загальна характеристика і площа приміщень подано у ДОДАТОК А. Номерний фонд складається із :

- апартаменти двомісні – 40 номерів;
- номер стандарт двомісний – 70 номерів;
- номер одномісний – 40 номерів.

Загальна площа готелю = 8052 кв.м.

Системою харчування і проживання надає послуги розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами в готелі. Система бронювання здійснюється за допомогою телефону, та автоматичною системою бронювання на сайті готелю та booking.

У закладі функціонує ресторан шведської лінії, який після 22:00 функціонує як ресторан a la carte. Загальна посадкова місткість якого становить 150 місць. Також, присутній лоббі-бар – місткістю на 5-6 осіб.

За рахунок туристичної діяльності проєкт «DARK» орієнтується на споживачів до 25 років, які за мету мають відпочинок сімейний та відпочинок спортивного напрямлення. За результати дослідження перебування в готелі буде

здійснюватися 7-10 діб. Щорічні темпи приросту на спортивний відпочинок становлять 10%. Щоб залучати іноземних туристів до нашого закладу, ми використовували не тільки галузевими стандартами ДСТУ 4268:2003, ДСТУ 4269:2003, але й рекомендаціями Асоціації туризму щодо рангів типу туристичних готелів. Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень: блочний.

Цілями господарської діяльності готелю ми виділили:

- сприяння розвитку туристичної сфери у м. Борислав Львівської області;
- розвиток матеріально-технічної бази м. Борислав;
- діяльність із гарантуванням безпеки гостей;
- надання послуг розміщення, та послуг харчування;
- організація додаткових послуг проекту.

Організаційний дизайн нашого проекту «DARK»**** складається із лінійно-функціональної системи управління, та демократичним стилем управління. До організаційного дизайну віднесли кадровий склад із працівників: керівництво готелю, заступники, керівники підрозділів, спеціалісти, обслуговуючий персонал, технічний персонал.

Висновки до розділу 2. Дизайнерським рішенням для приміщень обслуговування споживачів готельних послуг, для надання комфорту та атмосфери у закладі використали стиль loft. Цей стиль було обрано за критеріями:

- простота та мінімалізм;
- економічність (за рахунок мінімалізму, матеріалоемність для оформлення приміщень невисока, довговічність та практичність матеріалів і обладнання).

У цьому розділі було розглянуто екстер'єр та інтер'єр архітектури готелю, ергономічність використання матеріалів. Як екстер'єр так і інтер'єр виконаний у стилі loft та містить такі ознаки виражених в кольоровій гамі: білого, сірого, коричневого кольору. Облицьований проект із керамічної кладки з елементами скла (в тому числі скляного головного входу у вигляді «тубус»). Екстер'єр будівлі оздоблений із гладкої цегли.

За рахунок розташування проекту в околицях лісів, огорожа готелю здійснюється із живий та декоративних квітів, ялиць, дерев. Освітлення території за рахунок світильників із чавунних стовпів. Інтер'єр здійснюється у тому ж стилі loft, та вміщує нотки мінімалізму, простоти і водночас задає атмосфери та комфорту. Для нашого проекту ми обрали кольорову гаму із : пастельного кольору в поєднанні із червоним кольором. Також, поєднуємо озеленення , за рахунок чого й створили комфорт у приміщеннях як адміністративних , так і в номерному фонді готелю.

Висновки до розділу 3. У цьому розділі на основі двох вище сказаних розділів проекту, ми провели розрахунок інвестиційного проекту, а саме: капітал, витрати та дохід майбутнього проекту. На основі даних про готель , ми орієнтувались на основні види діяльності готелю:

- надання послуг з тимчасовим розміщенням(проживанням);
- організація послуг харчування;
- надання інших туристичних послуг.

При розрахунку обсягу реалізації послуг, ми обирали коефіцієнти за сезонність : високий сезон, сезон, міжсезоння.

Для визначення цінової політики готелю на послуги проживання, орієнтувались на конкурентів поблизу, та встановили ціну за номер (доба) грн: від 5200 грн – до 500 грн. В залежності від сезону та від категорії номера. Загальна цифра обсягу реалізації послуг – 33280 людино-діб.

Також, розраховували дохід від реалізації послуг проживання, харчування. Розраховано планування поточних витрат готелю на 2021 рік. В свою чергу опрацьовано план по оплаті праці працівників, та інших змінних витрат та доходів , які розглянуто в розділі 3.

Прораховуючи доходи, витрати визначили чистий прибуток : можливий – 123,65 тис.грн, цільовий – 276,68 тис.грн, плановий – 291, 27 тис.грн.

Під час розрахунку терміну окупності проекту, та ризиків в результаті яких отримали : 4 років окупність проекту. Кумулятивний грошовий потік упродовж 10 років експлуатації проекту становить 2155,66 тис грн. , він складається з

прибутку та суми амортизації, що накопичені за десять років експлуатації готелю. За період 10 років проект «DARK»**** має змогу окупитись. ПО дорівнює до 7 років, тому у розробленому проекті закладено високий рівень рентабельності готельних послуг, та інших послуг, що суттєво збільшує вартість обслуговування та унеможливорює достатню конкурентоспроможність на ринку України.

Список використаних джерел

1. Авдотино Л. Н. та ін. Містобудівне проектування: Учеб. для вузів / Л. Н. Авдотино, І. Г. Лежава, І. М. Смоляр.- М.: Стройиздат, 1989.-432 с: Методичні вказівки до виконання курсових проектів за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа». Григоренко О. М., Антоненко А. В. РВВ КНТЕУ.
2. Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів та їх експлуатація : навч. посібник / В.Г. Банько.- Київ : Центр інформ.технологій,2006.-292с.
3. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : ел. підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – Київ : КНТЕУ, 2015.-501с.
4. Борисенко З.Основи конкурентної політики. Навчальний посібник для ВНЗ (затв. МОН України)-К. Таксон–2013.–704–с.
5. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення.
6. ГОСТ 30494-96. Будівлі житлові і суспільні.
7. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436.
8. Глущенко Т. С. Тенденції та перспективи розвитку рекламно-комунікаційного ринку України / Т. С. Глущенко, В. В. Добрянська // Бізнес Інформ. - 2015. - № 4. - С. 327-332. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2015_4_54
9. Державна служба туризму і курортів України : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.tourism.gov.ua>.
10. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці. – Київ : Основа, 2005.-223с.
11. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. – Київ, 2012.- 244 с.
12. ДБН А.2.2-1-2003 Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС).

13. ДБН А.2.2-3-2014 Склад та зміст Проектної Документації на Будівництво
14. ДБН А.2.3-1-99 ТЕРИТОРІАЛЬНА ДІЯЛЬНІСТЬ В БУДІВНИЦТВІ
15. ДБН А.3.1-3-94 Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення
16. ДБН В.1.1-7~2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
17. ДБН В.2.2-11-2016. Підприємства побутового обслуговування.
18. ДБН В.2.2.-15-2016. Житлові будинки. Основні положення.
19. ДБН В.2.2-16-2012. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллі заклади.
20. ДБН В.2.2-20:2016. Будинки і споруди. Готелі.
21. ДБН В.2.2-25:2012. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
22. ДБН В.2.2-9-2009. Громадські будинки та споруди. Основні положення.
23. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд.
24. ДСТУ Б В.2.2-29:2011 Будівлі підприємств. Параметри.
25. ДБН В.2.5-20-2001. Зовнішні мережі та споруди. Газопостачання.
26. ДБН В.2.5-22-2002. Зовнішні мережі гарячого водопостачання та водяного опалення з поліетиленових труб.
27. ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування.
28. ДБН В.2.5-74:2013 Водопостачання. Основні положення проектування.
29. ДБН В.2.5-75:2013 Каналізація. Основні положення проектування.
30. ДБН В.2.5-28:2015. Природне і штучне освітлення.
31. ДБН В.2.5-13-98*. Пожежна автоматика будинків і споруд.
32. ДБН 360-92* Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень
33. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку

34. ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації
35. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень
36. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
37. ДСТУ 4268:2003. Послуги , туристичні засоби розміщення.
38. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні класифікація готелів услуги туристические классификация гостиниц.
39. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація.
40. ДСТУ 7157:2010 Інформація та документація. Видання електронні. Основні види та вихідні відомості.
41. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю і елементами якості. Частина 2. Вказівки по послугах.
42. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
43. Дизайн интерьера отельно-ресторанных объектов. Л.А.Иванова, С.Е.Поливая.
44. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3т.- Київ: Основа, 2006.
45. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. – Київ : Основа, 2004.- 875с.
46. Інформація про бюджет ЄС [Електронний ресурс] // Офіційний сайт ЄС. – Режим доступу : <http://ec.europa.eu/budget/>.
47. Крашенинников А. В. Житлові квартали: Учеб. посібник для архітектурно-буд, спец. вузів / За заг. ред. Н. Н. Миловидова, Б. Я. Орловського, А. Н. Белкіна. - М .: Вища. шк., 1988.-87 с: ил.
48. Квартальнов В.А. Туризм: учебник / В.А. Квартальнов. – М.: Финансы и статистика, 2001. – 316 с.
49. Король С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві : навч. посіб./ С.Я. Король. – Київ : КНТЕУ, 2005.-354с.

50. Кіптенко В.К. Менеджмент туризму : підручник / В.К. Кіптенко. – Київ : Знання , 2012. – 343с.
51. Кошелупов, І. Ф. Система конкурентних стратегій підприємства // Вісник соціально-економічних досліджень.— 2013.— № 36.— С. 90–96.
52. Конрад Хілтон. Філософія готеля [Електронний ресурс].- Режим доступу : <https://next-stop.ru/>.
53. Мазаракі А.А. Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., відред. і допов. – Київ: КНТЕУ ,2012.-312с.
54. Мальська М.П. Туристичний бізнес : теорія і практика : нав. посіб. / М.П. Мальська, В.В. Худо. – Київ : Центр навч.літ., 2007.-263с.
55. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядок їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом М-ства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
56. Методичні рекомендації по формуванню собівартості продукції, робіт, послуг у промисловості : затв. наказом Державного комітету промислової політики України від 02.02.2001 №47.
57. Незвещук-Когут Тетяна Семенівна. Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції . "Індустрія гостинності в країнах Європи". - 4-6 грудня 2009 р. Сімферополь: ВіТроПринт, 2009. - 176 с. - С.92-94.
58. Національні стандарти і план рахунків бухгалтерського відділу в Україні. – Київ, 2000.
59. НАПБ Б.03.002-2007. Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою.
60. НАПБ А.01.001-2004. Правила пожежної безпеки в Україні.
61. НАПБ Б.02.005-2003. Типове положення про інструктажі, спеціальне навчання та перевірку знань з питань пожежної безпеки на підприємствах, в установах та організаціях України.
62. НАПБ Б.07.016-2004. Про затвердження Ліцензійних умов провадження господарської діяльності з проектування, монтажу, технічного

обслуговування засобів протипожежного захисту та систем опалення, оцінки протипожежного стану об'єктів і Ліцензійних умов провадження господарств.

63. НПАОП 0.00-1.31-99. Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин.

64. НПАОП 0.00-4.09-07. Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства.

65. Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апопій, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало ; Академія , 2006.-311с.

66. Офіційний сайт готелю «RIXOS» [Електронний ресурс].- Режим доступу: <https://rixos.ua/>.

67. Офіційний сайт готелю «Mirotel» [Електронний ресурс].- Режим доступу: <https://mirotel.ua/>.

68. Офіційний сайт готелю «Три сини та донька 5*» [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://trysyny.com/5-star/ua/>.

69. Про ціни та ціноутворення : Закон України від 03.12.90 №507.

70. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 №2.

71. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : Закон України.

72. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.94 №4004.

73. Податковий кодекс України від 02.12.2010 №2755.

74. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів : постанова Кабінету Міністрів України від 20.05.2009 № 534.

75. Примак Т. Сучасні тенденції українського рекламного креативу // Маркетинг в Україні. - 2006. - №1.

76. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелем та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасовим розміщенням : постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 №803.

77. Правила роботи закладів ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.
78. Писаревський І.М. Матеріально-технічна база готелі: підручник :/ І.М. Писаревський, А.А. Рябєв : Харків: ХНАМГ, 2010. - 286 с.
79. Подлепіна П. О., Євтушенко О. В., Чуєнко І. А., 2017
80. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007.
81. Ревеню менеджмент [Електронний ресурс].- Режим доступу : <http://hotel-rest.com.ua/>.
82. Сливенко В.А. Класичні та сучасні бізнес стратегії туристичних підприємств / В.А. Сливенко, А.О. Єрмакова, // Ефективна економіка, № 11, 2018. (2019, квітень 18).
83. Стандарти бухгалтерського обліку 3 « Звіт про фінансові результати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 №87.
84. Стандарти бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби» : наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
85. Стандарти бухгалтерського обліку 15 «Доходи» : наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.
86. Стандарти бухгалтерського обліку 16 «Витрати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 №318.
87. Сайт системи бронювання : Booking.com [Електронний ресурс].- Режим доступу : <https://www.booking.com/>.
88. Сайт глобальної системи бронювання : Amadeus [Електронний ресурс].-Режим доступу : <https://www.amadeus./>.
89. Скибінський С.В., Іванова Л.О., Моргун О.Ф., Маркетинг готельних послуг – Л.: Вид-во Львівської комерційної академії, 2000 - 246 с.
90. СанПіН 42-123-5777-91.Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво .

91. СНиП 2.04.01-85 *. Внутрішній водопровід і каналізація будівель.
92. СНиП 2.04.05-91*. Отоплення, вентиляція і кондиціонування.
93. Тимошенко З.І., Мунін Г.Б., Дишлевий В.П., Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 246 с.
94. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму: Навч. посібник / Т.І.Ткаченко, С.П. Гаврилюк. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.
95. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О. Зимійов, Є.В. Самарцев та ін. – Київ: Ліра-К, 2005.-520с.
96. Чезборо Г. У. Стратегічне управління інноваціями [Електронний ресурс] /. Режим доступу: <http://www.elibrary.ru>.
97. Шапалов С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шапалов; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ ,2012.-360с.
98. Шамара І.М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України / І.М. Шамара // Вісник ХНУ ім. В.Н.Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. - 2013. - №1042. - С.151-153.
99. Школа І.М. Менеджмент туристичної індустрії: навч. посіб. / [за ред. І.М. Школи]. – Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2003. - 661.
100. Innovation in hospitality and tourism [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.books.google.com.ua/>.
101. Gonzalez L.M. Knowledge management - centric helpdesk: specification and performance evaluation / LM Gonzalez, R.E. Giachetti, G. Ramirez / / Decision Support Systems. - 2005. - Vol. 70, Issue 2. - Elsevier B. V., 2005. - Режим доступу: <http://www.sciencedirect.com>.
102. What Is the Difference Between Exterior & Interior? / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.hunker.com/13429491/what-is-the-difference-between-exterior-interior/>.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

№ за порядком	Назва приміщень	Площа, кв.м	
I. Приймально-вестибюльна група			
1	Вестибюль	210	
2	Бюро прийому і реєстрації	12	При вестибюлі
3	Бюро бронювання	10	При вестибюлі
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6	При бюро бронювання або прийому
5	Кімнати чергового персоналу	8	2 кімнати
6	Службовий санітарно-технічний блок	10	Санвузол, душова кімната
7	Кімната чергового адміністратора	8	
8	Сейфова	8	При бюро прийому і реєстрації
9	Швейцарська і приміщення носильників	6	При головному вході
10	Приміщення охорони	8	При кімнаті чергового персоналу
11	Бюро обслуговування	6	При бюро реєстрації
12	Гардероб	6	З розрахунку обслуговування до 10% проживаючих і гостей
13	Пункт обміну валюти	4	
14	Комора прибирального інвентаря	8	Обладнати раковиною і трапом
15	Медпункт	14	Біля бюро реєстрації
16	Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах	12	
		S корисне = 336	
		S загальне = 426	

II. Склад і площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення			
17	Спортивний зал	108	
18	Приміщення при спортзалі: Снарядна;	12	
19	Кімната інструктора залу тренажерів;	8	
20	Роздільні роздягальні з душовими і санвузлом (Ч і Ж))	36	
21	Сауна з басейном	70	
22	Плавальний басейн	17	
23	Приміщення при басейні:		
24	Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами (Ч і Ж))	40	
25	Кімната відпочинку;	8	
26	Комора водного інвентаря;	4	
			S корисне = 303
			S загальне = 384
III. Склад і площі групи адміністративних приміщень готелів			
27	Кабінет директора	16	
28	Кімната відпочинку	12	
29	Санвузол	10	
30	Кабінет заступників директора	14	
31	Кімната головного інженера(техніка)	12	
32	Кімната завгоспа	12	
33	Відділ кадрів	12	
34	Бухгалтерія	30	
35	Каса	6	
36	Кабінет головного бухгалтера	8	
Планово-виробничий (ПВВ) або аналогічні відділи оперативного планування , у т.ч.::			
37	Кабінет начальника ПВВ	8	
38	Відділ праці і зарплати	12	
39	Відділ матеріально-технічного постачання	8	
Кабінети начальників служб експлуатації:			
40	Головний енергетик	8	
41	Начальник з сантехнічної служби	8	
42	Головні спеціалісти з опалення, кондиціонування і вентиляції	8	
			S корисне = 184
			S загальне = 233
IV. Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелів			
43	Центральний диспетчерський пост	10	
44	Пожежний пост	12	
45	Вузол зв'язку	72	
46	Радіовузол	8	
Центральна білизняна			
47	Відділення чистої білизни	20	
48	Відділення брудної білизни	12	

49	Кабінет завідуючого білизняним господарством		
50	Розвантажувальний майданчик	6	
51	Служба дезінфекції	6	
Служба прибирання території (двірницька):			
52	Побутові приміщення	8	
53	Склад притирального інвентарю	4	
54	Склад видаткових засобів	6	
55	Майстерня	106	
56	Електротехнічна	12	
57	Сантехнічна	12	
58	Слюсарна	12	
59	Торгівельного і технічного обладнання	12	
60	Столярна	30	
61	Малярна	16	
Складські приміщення:			
62	Резервний склад білизни	12	
63	Матеріально-технічні склади	40	
64	Склад видаткових матеріалів	20	
65	Склад меблів	50	
66	Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	15	
67	Господарські	12	
			S корисне = 513
			S загальне = 649

V. Склад і площі приміщень закладів ресторанного господарства

Лоббі-бар на 5 місць			
68	Барна стійка	12	
69	Підсобне приміщення	10	
Їдальня для персоналу			
70	Торгова зала	48	
71	Роздаткова зона	16	
72	Підсобне приміщення	12	
Ресторан на 150 місць			
73	Вестибюль	24	
74	Гардероб	20	
75	Санвузли відвідувачів	32	
76	Торговельна зала з барною стійкою	430	
77	Гарячий цех	30	
78	Холодний цех	16	
79	Доготівельний цех	28	
80	Борошняний цех	14	
81	Роздавальна	24	
82	Мийна столового посуду та сервізна	30	
83	Мийна кухонного посуду	12	
84	Приміщення заввиробництвом	9	
85	Завантажувальна	16	
86	Комора бакалійних товарів	12	

87	Комора спиртних напоїв	10	
88	Охол.камера м'ясо-рибн. н/ф	10	
89	Охол.камера овочевих н/ф, фруктів і зелені	12	
90	Охол.камера мол.-жир.прод. і гастрономії	10	
91	Комора інвентаря	6	
92	Приміщення комірника	6	
93	Мийна і комора тари	12	
94	Вбиральня персоналу чоловіча	4	
95	Вбиральня персоналу жіноча	4	
96	Кабінет директора	8	
97	Офіс	12	
98	Приміщення офіціантів і барменів	10	
99	Гардероб офіціантів і барменів	10	
100	Гардероб персоналу з душовою (ч і ж)	20	
101	Комора прибирального інвентарю і обладнання	6	
			S корисне= 935
			S загальне = 1183

VI. Приміщення по поверхового обслуговування (на 5-х поверхах)

102	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни 5х12.	12	
103	Комора брудної білизни 5х8.	8	
104	Комора притирального інвентарю 5х4.	4	
105	Площадка для розбирання брудної білизни при білизно-проводі 5х6.	6	
106	Кімната побутового обслуговування 5х8.	8	
107	Приміщення для зберігання візків покоївок 5х10.	10	
108	Санвузол для персоналу (унітаз, умивальник, душ) 5х4.	4	
			S корисне=52
			S загальне= 329

VII. Площа номерів різних типів

109	Апартаменти двомісні, у тому числі 40х54:	54/2160	40 номерів
	Спальня в апартаментах;	28	
	Вітальня в апартаментах;	16	З урахуванням передпокою
	Санвузол основний в апартаментах;	6	
	Санвузол додатковий в апартаментах.	4	
110	Номер стандарт двомісний, у тому числі 70х36:	36/2520	70 номерів
	Передпокій в номері стандарт;	4	
	Спальня в номері стандарт;	26	З урахуванням вітальні
	Санвузол в номері стандарт.	6	
111	Номер одномісний, у тому числі 40х18:	18/720	40 номерів
	Спальня в номері одномісному;	15	З урахуванням передпокою
	Санвузол в номері одномісному.	3	

			S корисне = 5400
			S загальне = 6831
VIII. Склад і площі технічних приміщень			
112	Теплопункт	16	
113	Бойлерна	11	
114	Електрощитова	15	
115	Приміщення резервного генератора	10	
			S корисне = 52
			S загальне = 66
Загальна площа готелю			
	Корисна площа блоку А*:	1388	
	Корисна площа блоку Б**:	935	
	Корисна площа блоку С***:	5452	
До блоку А* входять такі групи приміщень: • Приймально-вестибюльна група приміщень; • Склад і площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення; • Склад і площі групи адміністративних приміщень готелів; • Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелів; • Склад і площі приміщень закладів ресторанного господарства(їдальня для персоналу); • Склад і площі технічних приміщень. До блоку Б** входять такі групи приміщень: • Склад і площі приміщень закладів ресторанного господарства(Лоббі-бар та ресторан). До блоку С*** входять такі групи приміщень: • Площа номерів різних типів; • Приміщення по поверхового обслуговування (на 5-х поверхах).			

ДОДАТОК Б

Рисунок 2.1.1.

Приклад гамми в стилі loft



Рисунок 2.1.2.

Приклад вікон та дверей



Антрацит
сірий
58L-2



Антрацит
піщаний
59S-2



Рисунок 2.1.3.

Приклад гладкої цегли



ДОДАТОК В

Рисунок 2.1.4.

Фарби холодних відтінків



Рисунок 2.1.5.

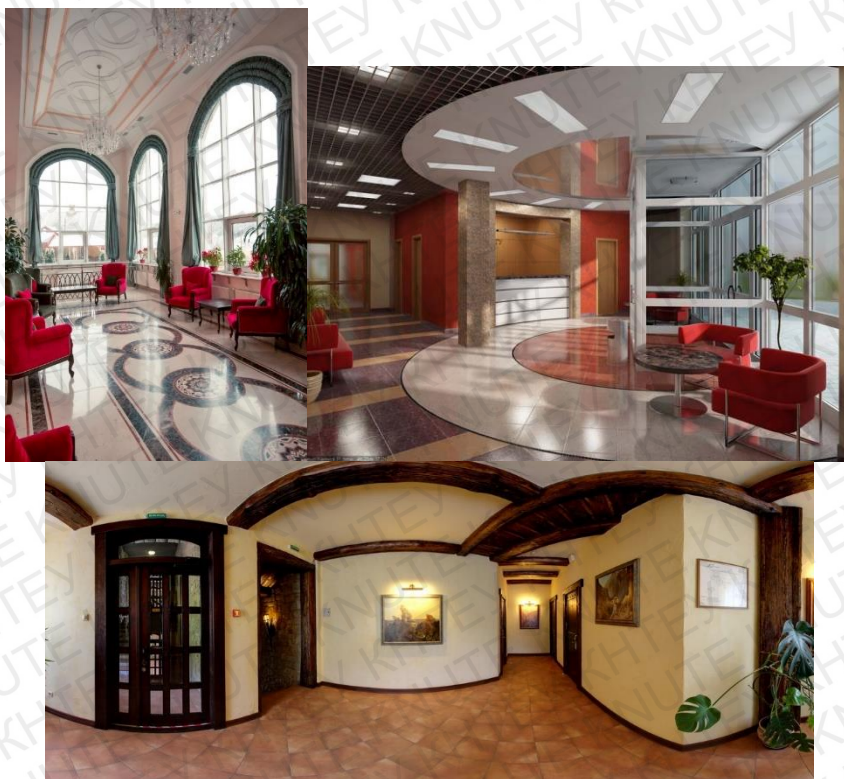
Приклад стилю «лофт»**ДОДАТОК Г**

Рисунок 2.2.1.

Приклад підлоги

Рисунок 2.2.2

Приклади гламурного loft



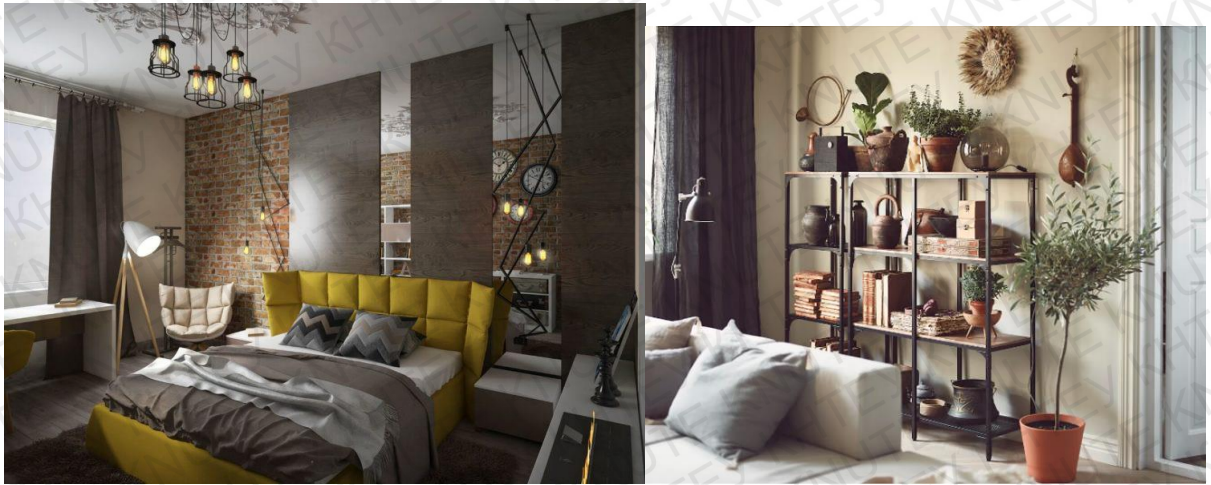
ДОДАТОК Д

Рисунок 2.2.3.

Приклад поєднання під стилів loft



Рисунок 2.2.4.
Декор стилю loft



ДОДАТОК Д
Рисунок 2.2.6. Приклад ванної

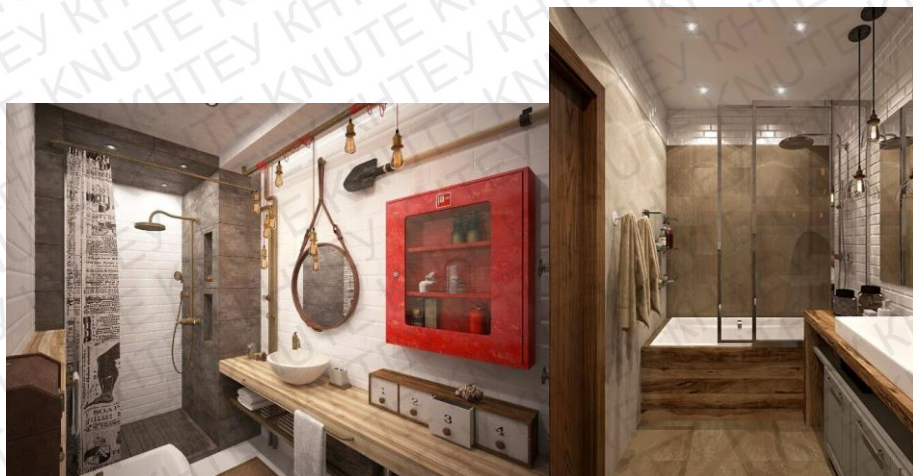


Рисунок 2.2.7
Коридор в стилі loft



ДОДАТОК Е

Зведений кошторис

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Обсяг витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1% від вартості будівництва за підрозділом 2	278,17
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	60%	19 869, 72
2.2	електротехнічні	6%	1192,18
2.3	сантехнічні	5%	993,48
2.4	зв'язок та сигналізація	2%	397,39
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%	5364,82
	Разом за підрозділом 2	100%	27 817,59
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5%,	993,48
4	Об'єкти енергетичного господарства	1%,	278,17
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%	39,7
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	993,48

7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	834,52
	Разом за підрозділами 1–7		31 235,11
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	468,52
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	1155,69
	Разом за підрозділами 1–9		32 859,32
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	624,7
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	131,43
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	1 561,60
	Усього: Базисна вартість будівництва		35 177,05
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	14 129,50
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	17 58,85
	Усього за розділом Б:		15 888,35
Загалом сума витрат на будівництво		В _{А+Б}	51 065,4

ДОДАТОК Є

Кількість днів: міжсезонний -125, високий сезон-90, сезон-150. Коефіцієнт завантаженості номерного фонду: міжсезонний- 0,5; високий сезон – 0,9 ; сезон -0,7. Розрахунок доходу від реалізації послуг:

- Апартаменти: $40+4+125+0,5+2200=2365,5$ -міжсезон

$40+4+90+0,9+5200=5334,9$ -високий сезон

$40+4+150+0,7+3600=3749,7$ -сезон

Разом= 11499,1;

- Номер стандарт двомісний: $70+2+125+0,5+1300=1497,5$

$70+2+90+0,9+2800=2962,9$

$70+2+150+0,7+1900=2122,7$

Разом=6583,1;

- Номер одномісний : $40+1+125+0,5+500=666,5$

$40+1+90+0,9+1200=1331,9$

$40+1+150+0,7+900=1091,7$

Разом = 30,1.

Розрахунок планового доходу обсягу реалізації послуг (Qпл):

- Апартаменти : $40*4*125*0,5=10000$ -міжсезон

$40*4*90*0,9=12960$ -високий сезон

$40*4*150*0,7=14700$ -сезон

Разом= 39760;

- Номер стандарт двомісний: $70*2*125*0,5=8750$

$70*2*90*0,9=11340$

$70*2*150*0,7=14700$

Разом= 34790;

- Номер одномісний : $40*1*125*0,5=2500$

$40*1*90*0,9=3240$

$40*1*150*0,7=4200$

Разом= 9940.

ДОДАТОК Ж

Кількість штату становить 130 осіб з них : 20 осіб- адміністративно-управлінський персонал, 100 осіб – операційний персонал, 10 осіб- допоміжний персонал. Для розрахунку основної заробітної плати , ми брали до уваги посадовий оклад 5000 грн , як мінімальну заробітну плату в Україні за 2020 рік з 1 вересня.

Фонд основної заробітної плати розраховували = посадовий оклад * кількість штату, в результаті отримали:

- Адміністративно-управлінський персонал : $3*5000*20= 30\ 000$ тис.грн;

- Операційний персонал : $2*5000*100=1\ 000\ 000$ тис.грн;

- Допоміжний персонал: $1*5000*10=50\ 000$ тис.грн

Планування преміального фонду здійснювали за рахунок основної заробітної плати * % (для адміністративно-управлінського персоналу % складає - 30%, операційного персоналу – 40%, допоміжний персонал – 20%) отримаємо розрахунок:

- Адміністративно-управлінський персонал : $300\,000 \cdot 30\% = 90\,000$ тис.грн;
- Операційний персонал : $1\,000\,000 \cdot 40\% = 400\,000$ тис.грн;
- Допоміжний персонал : $50\,000 \cdot 20\% = 10\,000$ тис.грн.

Фонд оплати праці готелю «DARK»**** на 2021 рік складається із:

Місячний фонд основної заробітної плати становить : суму посадового окладу і = $30\,000$ тис.грн;

Місячний фонд додаткової заробітної плати суму із (посадового окладу * коефіцієнт 30,40,20 %) = $9\,500$ тис.грн;

Разом місячний фонд оплати праці складає = $39\,500$ тис.грн.

Річний фонд основної заробітної плати : сума фонду основної заробітної плати = $1\,350\,000$ тис. грн;

Річний фонд додаткової заробітної плати : сума доплати та надбавки = $500\,000$ тис.грн;

Разом річний фонд оплати праці : = $1\,850\,000$ тис. грн. Цю суму /1000 (через те, що в таблиці вказано вже тис. одиниць) = 1850.

ДОДАТОК 3

Планова сума амортизації готелю «DARK»**** на 2021 рік розраховується:

$A = OЗ \text{ пв} / T$ – де ОЗ пв- амортизація первинна, а Т- термін окупності. При розрахунку амортизації не враховували ліквідаційну вартість основних засобів.

-Будівлі : ОЗ пв - $800\,000$ тис.грн, термін окупності - 20 років: $800\,000 / 20 = 40\,000$ тис.грн;

- Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі : ОЗ пв = $20\,000$ тис.грн, термін – 5 років : $20\,000 / 5 = 4\,000$ тис.грн;

- Інші : $45,1$ тис грн / 7 = $6,44$ тис.грн.

Разом планова сума амортизації складає річну суму амортизації будівлі, машини, та інше : $40\,000 + 4\,000 + 6,44 = 45\,006,44$ тис.грн.

ДОДАТОК К

Розрахунок на поточні витрати на утримання та експлуатацію готелю здійснювали за рахунок витрат у натуральному показнику, та тарифи за умовну одиницю за 2020 рік. Тарифи на 2020 рік складають :

- Електроенергія-168 грн;
- Опалення – 97,89;
- Вода : холодна-9,55; гаряча – 13,44.

Виходячи із тарифів розраховали поточні річні витрати тис. грн:

(Витрати у натуральних показниках * тарифи за умовну одиницю)/10 000=
разом витрати на рік, які склали = 2113,03 тис. грн.

ДОДАТОК Л

Податки, збори та інші обов'язкові платежі за місяць складають : патенти на здійснення торговельної діяльності – 7,80 тис.грн, медична ліцензія – 6,06 тис.грн, ліцензія на продаж алкогольних напоїв – 8,8 тис.грн, податок на нерухоме майно – 88,64 тис.грн. З розрахунку на календарний місяць у відповідному розмірі від мінімальної заробітної плати, установлені законом на 1 січня календарного року. Отже разом податок складає : 111,3 тис грн.

ДОДАТОК М

Розрахунки до таблиці 3.16 «Основні результати діяльності готелю «DARK»****»:

- Чистий дохід від реалізації товарів та послуг : із таблиці 3.12 «чистий дохід» беремо число 206,7 (перший рік) + 8% = другий рік чистого доходу, і так одинадцять років прораховуємо кожен рік додаємо 8 % і отримуємо наступний рік;

- Із таблиці 3.6 беремо число 30,2 змінних витрат за перший рік + 8% = другий рік, в такій же послідовності як і прорахунок «чистого доходу» і отримуємо змінні витрати на одинадцять років;

- Постійні витрати із таблиці 3.6, на всі одинадцять років;

- Фінансовий результат до оподаткування розраховуємо різницею : чистого доходу-змінні витрати – постійні витрати = фінансовий результат на перший рік, і всі решта роки рахуємо так же;

- Чистий прибуток : отримана сума фінансового результату – 18% податку = чистий прибуток за перший рік, в такій же аналогії прораховуємо всі 11 років.

ДОДАТОК Н

Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування:

-чистий прибуток кожного року + амортизація. В цьому випадку амортизація див.табл.3.6 = 44 тис.грн;

-кумулятивний грошовий потік : перший рік чистого прибутку та амортизації + другий рік = кумулятивний грошовий потік другого року, а наступні роки розраховуємо : кумулятивний грошовий рік другого(кожного наступного) року + чистий прибуток за роком = кумулятивний грошовий потік кожного наступного року;

-дисконтований грошовий потік за проектом , де $i=1,017$ – індекс інфляції за 2020 рік : $\text{ЧГП}(1-11 \text{ й рік}) / (1+1,017) = \text{ДГП}$ на даний рік розрахунку;

-чистий приведений дохід , ЧПД розраховується як різниця між дисконтований грошовий потік за проектом – капітальні (інвестиційні) витрати за проектом за роками, $IV = \text{ЧПД}$ кожного року.