

Державний торговельно-економічний університет
Кафедра менеджменту готельно-ресторанного бізнесу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

ПРОЄКТ ГОТЕЛЮ У ТУРИСТИЧНІЙ ДЕСТИНАЦІЇ «БУКОВЕЛЬ» ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Студента 2 курсу, 7м групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма
«Готельний і
ресторанний девелопмент»

Ковальов
Едуард Олександрович

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Романчук
Людмила Дмитрівна

*підпис
керівника*

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

Ведмідь Надія
Іванівна

*підпис
гаранта*

Київ 2024

Державний торговельно-економічний університет

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

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“__” _____ 2023 р.

Завдання

на випускню кваліфікаційну роботу студента
Ковальов Едуард Олександрович
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: проєкт готелю у туристичній дестинації «Буковель» Івано-Франківської області
Затверджена наказом ректора від “08” 11 2023 р. № 3960
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 15 листопада 2024 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускної кваліфікаційної роботи:
Мета випускної кваліфікаційної роботи – проєкт готелю у туристичній дестинації «Буковель» Івано-Франківської області
Об'єкт дослідження – процес проєктування готелю у туристичній дестинації «Буковель» Івано-Франківської області
Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади бізнес-проєктування готелю

4. Консультант по 2 розділу бізнес-проекту

Розділ	Консультант (<i>прізвище, ініціали</i>)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Палієнко О.О.		

5. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

Вступ (бізнес-ідея проекту)

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

- 1.1. Концептуальне рішення. Функціональні характеристики
- 1.2. Організаційна структура управління

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН

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

Розділ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕС- ПРОЕКТУ

- 3.1. Фінансові результати проекту
- 3.2. Термін окупності проекту

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи	15.09.2023 р.- 31.10. 2023 р.	15.09.2023 р.- 31.10. 2023 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на випускної кваліфікаційної роботи	08.11.2023 р.- 31.12.2023р.	08.11.2023 р.- 31.12.2023р.
3	Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи	02.01.2024 р.- 11.05.2024 р.	02.01.2024 р.- 11.05.2024 р.
4	Написання, оформлення та апробація наукової статті у Збірнику статей магістрів	до 18.05.2024 р.	до 18.05.2024 р.
5	Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи	18.05.2024 р.- 07. 09. 2024 р.	18.05.2024 р.- 07. 09. 2024 р.
6	Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи	11.09.2024 р. - 28.10.2024 р.	11.09.2024 р. - 28.10.2024 р.
7	Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях	29.10.2024 р.- 31.10.2024 р.	29.10.2024 р.- 31.10.2024 р.
8	Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру	15.11.2024 р	15.11.2024 р
9	Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	17.11.2024 р. 18.11.2024 р	17.11.2024 р. 18.11.2024 р
10	Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2024 р.- 01.12.2024 р.	19.11.2024 р.- 01.12.2024 р.
11	Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії	<i>Відповідно до розкладу</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>

7. Дата видачі завдання 22.12.2023 р.

8. Керівник випускної кваліфікаційної роботи Романчук Л.Д.
(прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої програми

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

10. Завдання прийняв до виконання студент

Ковальов Е.О.
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Студент, Ковальов Едуард, виконав кваліфікаційну роботу на тему «Проект готелю у туристичній дестинації «Буковель» Івано-Франківської області», у визначений термін згідно затвердженого календарного плану. За змістом, структурою та оформленням робота відповідає усім вимогам.

Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. У роботі студент на основі проведених досліджень розробив оригінальну концепцію готелю. Вона передбачає інноваційний підхід до організації простору та надання послуг, що орієнтовані на потреби сучасних туристів, які цінують комфорт, якісний сервіс та індивідуальний підхід. Концепція враховує також місцеві особливості, культурний контекст і природні ресурси регіону, що додає унікальності й привабливості об'єкту для гостей.

Представлені пропозиції є обґрунтованими та рекомендуються до впровадження. У цілому кваліфікаційна робота виконана відповідно до встановлених вимог, є завершеною працею та рекомендована до захисту в ЕК

12. Керівник кваліфікаційної роботи _____
(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студента _____ Ковальов Е.О.
(підпис, прізвище, ініціали)
може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

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

Завідувач кафедри _____
Бойко М.Г.
(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ” _____ 2024 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	9
1.1. Концептуальне рішення. Функціональні характеристики	9
1.2. Організаційна структура управління	17
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ У ТУРИСТИЧНІЙ ДЕСТИНАЦІЇ «БУКОВЕЛЬ» ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ	24
2.1. Екстер'єр та інтер'єр	24
2.2. Дизайнерське рішення номера готелю «Молодіжний»	36
Розділ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕС-ПРОЄКТУ	38
3.1. Фінансові результати проекту	38
3.2. Термін окупності проекту	42
ВИСНОВКИ	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	46
ДОДАТКИ	50

ВСТУП

Актуальність даного проєкту зумовлена тим, що в даний час туристична дестинація «Буковель» має всі необхідні ресурси для якісного розвитку туризму в даній місцевості, саме тому його слід розвивати для більшого залучення туристів та інвесторів.

Готельний бізнес – це складна, багатофункціональна система, що складається, як правило, з великої кількості підрозділів, які є основними для суміжних сфер бізнесу. Це зумовлено тим, що, окрім надання основних послуг – ночівлі, готелі також пропонують ряд додаткових послуг.

Готельний бізнес є важливою складовою частиною туристичної індустрії, яка є однією з найприбутковіших сфер діяльності. Це підтверджується аналізом структури доходів від туризму в різних країнах. За даними Всесвітньої туристичної організації (ВТО), 32% надходжень складають доходи від розміщення туристів, 25% – від харчування, 9% – від розваг, 6% – від внутрішнього транспорту, 24% – від торгівлі та 4% – від інших видів діяльності.

Суттєва перебудова готельного бізнес в Україні пов'язана із реалізацією комплексу заходів, спрямованих на подальший розвиток матеріально-технологічної бази, покращення якості та підвищення рівня обслуговування в готелях, а також досягнення повного задоволення потреб населення в послугах цієї підгалузі.

Отже, **метою дослідження** є проєктування готелю у туристичній дестинації «Буковель» Івано-Франківської області.

Відповідно до мети визначимо **завдання дослідження**:

- Розробити концептуальне рішення та функціональні характеристики для проєктуємого готелю;
- Визначити організаційну структуру управління готелю;
- Описати екстер'єр та інтер'єр проєктуємого готелю;
- Виконати дизайнерське рішення номера готелю «Молодіжний»;

- Розрахувати фінансові результати проєкту;
- Визначити термін окупності проєкту.

Об'єктом дослідження виступає готель у туристичній дестинації «Буковель» Івано-Франківської області.

Предметом дослідження є проєктування житлових приміщень готелю у туристичній дестинації «Буковель» Івано-Франківської області.

Теоретичною і методологічною базою дослідження виступають праці провідних спеціалістів з питань проєктування закладів готельного бізнесу, публікації періодичних видань, матеріали науково-практичних конференцій, нормативно-правові документи України стосовно досліджуваної галузі тощо.

Практичне значення одержаних результатів полягає у тому, що результати, отримані в ході написання кваліфікаційної роботи можуть бути запропоновані інвесторам та використані як бізнес-ідея будівництва готелю у туристичній дестинації «Буковель» Івано-Франківської області.

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концептуальне рішення. Функціональні характеристики

Гірсько-лісова екосистема Карпатського регіону в Україні є унікальною та охоплює площу 37,0 тис. кв. км, що становить 6,1% від загальної території країни. Цей регіон виконує роль «легенів» країни, де формуються різноманітні екосистеми, включаючи гірські ліси, луки, болота, гірські річки та озера. Гірські ліси Карпат відіграють важливу роль у збереженні біорізноманіття, охороні ґрунтів і водних ресурсів, а також у регулюванні кліматичних умов.

У гірсько-лісовій екосистемі Карпат можна знайти багато рідкісних видів рослин і тварин, таких як бук, ялиця, ялина, смерека, різноманітна гірська рослинність, бурштиновий ведмідь, лисиця, дикі кози та інші.

Природно-географічний поділ регіону передбачає розподіл території на окремі географічні одиниці в залежності від природних умов, які впливають на життя людей і розвиток суспільства. Цей поділ враховує рельєф, клімат, ґрунти, рослинність, водні ресурси та інші природні фактори. Він сприяє вивченню специфіки кожної території та розробці ефективних стратегій розвитку регіону.

Ландшафтний принцип диференціації Карпатського району передбачає різноманітність ландшафтів, що виникає внаслідок різниці в геологічній будові, рельєфі, кліматі, ґрунтах та інших природних умовах. Цей принцип допомагає зберігати біорізноманіття та природні ресурси регіону, а також сприяє розвитку туризму та інших видів діяльності, пов'язаних з природоохороною. Карпатський район поділяється на окремі ландшафтні райони, такі як Мале Полісся, Розточчя, Стрийсько-Сянська, Верховина, Мармароський масив тощо.

Спільними рисами туристичного продукту всіх районів Карпатського регіону є гірські пейзажі, чисте повітря та різноманітні можливості для активного відпочинку (гірський туризм, велосипедні маршрути, лижні курорти тощо), а також унікальна культурна спадщина і традиції місцевого населення, разом із смачною місцевою кухнею, яка включає страви з

інгредієнтів, характерних для регіону. Туристичні можливості Карпатського регіону у посезонному розрізі ілюструє табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Види активного дозвілля в рамках туризму в Карпатському регіоні

№ з/п	Види активного дозвілля в рамках зеленого туризму	Місяці року											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Сплав по гірських річках	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-
2	Катання на велосипедах по гірських дорогах і лісовим стежкам	-	-	-	-	+	+	+	+	+	-	-	-
3	Лижний туризм	+	+										+
4	Піший туризм	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	-	-
5	Екскурсії	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6	Відвідування замків, церков і музеїв.	-	-	-	+	+	+	+	+	+	-	-	-
7	Відвідування місцевих ресторанів і кав'ярень	-	-	-	-	+	+	+	+	+	-	-	-
8	Скелелазіння	-	-	-	-	+	+	+	+	+	-	-	-
9	Парапланеризм				+	+	+	+	+	+	-		
10	Підйоми на вершини гір	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
11	Дослідження лісів і річок							+	+	+	-	-	-
12	Дослідження птахів та тваринам	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+	+
13	Збирання ягід	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
14	Збирання грибів						+	+	+	+	-	-	-
15	Збирання лікарських трав	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
16	Ліцензійне полювання									+	+	+	+
17	Рибалка							+	+	+	-	-	-
18	Фотополювання	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+	+

Карпати є популярним напрямком для зимового відпочинку. На їх території розташована безліч місць для катання на лижах і сноубордах. Біля більшості великих оздоровчих установ є підйомники та лижні траси. Найбільш відомі лижні бази і курорти включають Драгобрат, Славськ, Буковель, Воловець, Подобовець, Ворохту, Яблунівку, Красію, Тисовець і Синяк. У цих місцях взимку катанням займаються як аматори, так і професіонали, не лише з країн СНД, але й з ближнього та далекого зарубіжжя. Карпати здобули таку популярність завдяки умовам, що підходять як для лижників-початківців, так і для проведення спортивних заходів.

На всіх базах доступні послуги прокату інвентарю, підйомники та траси різного рівня складності. Інфраструктура добре розвинена, включаючи бази

відпочинку, готелі та турбази. У сезон знайти відповідне місце для проживання може бути досить складно, оскільки бронювання відбувається зазвичай за місяць. Якщо бажаєте, можна зупинитися у місцевих жителів.

Туристичний комплекс «Буковель» розташований у селі Поляниця Яремчанської міської ради, біля підніжжя однойменної гори на висоті 900 метрів над рівнем моря. Він знаходиться в 30 км від міста Яремче та в 110 км від Івано-Франківська. Ця туристична зона відзначається унікальними природними умовами. Гори, що оточують «Буковель», захищають його від холодних зимових вітрів, створюючи комфортні умови для відпочинку.

У селі Поляниця активно триває будівництво спальних корпусів, канатно-крісельних та бугельних підйомників, а також іншої інфраструктури туристичного комплексу «Буковель». Лижні траси пролягають по спеціально підготовлених схилах з трав'яною основою. Всі траси обладнані сніговими гарматами та захищені від прямого сонячного проміння, що дозволяє снігу зберігатися набагато довше, ніж в інших місцях. Траси підготовлюються спеціальною технікою для нанесення та ущільнення снігу. Освітлення схилів дозволяє кататися й у вечірній час. Буковель охоплює п'ять гір: Довга (1372 м), Буковель (1127 м), Бульчиньоха (1455 м), Бабин Погар (1180 м) і Чорна Клева (1241 м). Це дозволяє курорту пропонувати більше 63 км трас різного рівня складності. В сезон на курорті функціонують 16 сучасних витягів з загальною пропускною здатністю 34700 осіб/год.: 11 – чотири крісельних; 1 – двокрісельний (№ 2); 1 – три крісельний; 1 – бугель (№ 6); 2 – мультиліфти.

Одночасно, комфортно на схилах курорту можуть кататись до 15000 осіб.

На світовій арені активно застосовуються інноваційні підходи для підвищення привабливості туристичних напрямків, які Буковель може впровадити вже сьогодні:

– маркетингові новації, що дозволяють задовольняти потреби цільової аудиторії та залучати нових клієнтів. Це включає використання Інтернету для

повного спектру організаційних послуг, віртуальні 3D-екскурсії, запрошення на тури, глобальні системи бронювання, а також програми обміну житлом між туристами з різних країн;

– продуктові інновації, орієнтовані на зміну споживчих властивостей продукту, його позиціонування та переваги. Це може бути розвиток спеціалізованих видів туризму для людей похилого віку, продовольчого туризму, інновації в транспорті, а також принцип «знайомства через дію» (участь у національних обрядах і традиціях).

Впровадження продуктових інновацій вимагає більше часу, ресурсів та зусиль, але вони є більш ефективними та довгостроковими. Комплексне використання таких інноваційних механізмів допоможе стабільно збільшувати міжнародний туристичний потік.

Базуючись на результатах аналізу зовнішнього та внутрішнього середовища, необхідно обґрунтувати товарну (асортиментну) концепцію послуг гостювого будинку, що проєктується, визначити стратегію збуту та цінову політику організації.

План реалізації готельних послуг представимо за допомогою табл.1.2.

Таблиця 1.2

План реалізації готельних послуг в готелі

Категорія номеру	Кількість одиниць	Кількість спальних місць, од.	Одноразова місткість, місце	Кількість днів роботи, діб	Коефіцієнт попиту на готельні номери, %	Плановий обсяг реалізації готельних послуг, ліжко/діб	Середній час перебування гостя, діб	Планова кількість споживачів, осіб
1	2	3	$4 = 3 * 3$	5	6	$7 = 4 * 5 * 6 / 100\%$	8	$9 = 7 / 8$
Люкс	3	2	6	365	30	657	3	219
Стандарт 2-місний	10	2	20	365	45	3285	3	1095
Стандарт 1-місний	7	1	7	365	40	1022	3	341
Разом	20		33			4964		1655

Виходячи з даних табл. 1.2, можна зробити висновок, що планова кількість споживачів складає 1655 осіб, а плановий обсяг реалізації готельних послуг 4964 ліжко/діб.

План реалізації ресторанних та інших додаткових послуг гостювого

будинку представимо за допомогою табл. 1.3.

Таблиця 1.3

План реалізації рестораних та інших додаткових послуг готелю

Послуги	Одиниця виміру	Планова кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт попиту серед клієнтів гостьового будинку	Місьцеве населення, осіб	Коефіцієнт попиту серед місцевого населення	Загальний попит
1	2	3=табл.1.10	4	5	6	7=3*4 + 5*6
Харчування:						
- сніданок	од.	4234	0,8	3816	0,01	3425
- обід	од.	4234	0,5	3816	0,01	2155
- вечеря	од.	4234	0,5	3816	0,03	2231
Додаткові послуги:						
Пральня	кг	20000	0,5	3816	0,01	10038
Хімчистка	кг	5000	0,3	3816	0,02	1576
Оренда банкетного залу	год.	5000	0,3	3816	0,02	1576

Визначимо конкретні стратегії по маркетингу для досягнення кожної з формульованих цілей. Отриману інформацію представимо у вигляді таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Характеристика цільових пріоритетів діяльності готелю

Розділи плану	Напрямки реалізації
1. Цілі та задачі маркетингу	1.1. Захоплення визначеної ринкової ніші – 2%. 1.2. Отримання прибутку від реалізації послуг у межах 15% від ціни реалізації послуг (виходячи з рекомендованої для готелів межі рентабельності 15-18%, беремо нижню межу для періоду розвитку гостьового будинку)
2. Стратегії маркетингу та програми дій	2.1. Асортиментна стратегія: - залучення туристів на послуги розміщення шляхом активної рекламної кампанії; - приваблення більшої кількості іноземних туристів шляхом рекламування через міжнародні агенції; - формування попиту на додаткові послуги шляхом широкого їх асортименту. 2.2. Цінова стратегія: - використання системи знижок на послуги до 15%; - використання сезонних знижок у розмірі 5-10%; - використання карток постійного гостя зі знижкою 10%; - знижок при попередньому бронюванні – 5%.
	2.3. Збутова стратегія: - використання різних каналів збуту, як безпосередньо, так і за допомогою туристичних агенцій

	2.4. Комунікаційна стратегія: - реклама в засобах масової інформації (газети, радіо, телебачення); - реклама в мережі Інтернет; - туристичні виставки-ярмарки
3. Цільові показники	3.1. Коефіцієнт завантаження гостьового будинку – 45% 3.2. Середня ціна на один номер – 1500 грн. 3.3. Показники якості послуг та обслуговування – на рівні конкурентів

Після детального аналізу впливу зовнішніх і внутрішніх факторів на цінову політику підприємства, слід розробити та затвердити тарифні плани для надання послуг протягом запланованого періоду.

Оцінюючи вплив основних факторів зовнішнього та внутрішнього середовища на цінову політику підприємства, необхідно скласти та затвердити тарифні плани для реалізації послуг на плановий період (табл. 1.5 – 1.6).

Таблиця 1.5

Тарифний план готелю за номерами

Сезони	Сегменти	Ціна за категорією номеру, ум.од.		
		Стандартний (1-місний)	Стандартний (2-місний)	Люкс
Високий (березень, квітень, вересень, жовтень)	Індивідуальні клієнти	2200	2300	2500
	Корпоративні клієнти	2180	2250	2350
	Туристичні агентства	2150	2200	2250
Середній (лютий, травень, червень, листопад)	Індивідуальні клієнти	2180	2250	2350
	Корпоративні клієнти	2150	2200	2250
	Туристичні агентства	2120	2150	2200
Низький (січень, лютий, липень, серпень)	Індивідуальні клієнти	2150	2200	2250
	Корпоративні клієнти	2120	2150	2200
	Туристичні агентства	2100	2120	2150

Отже, виходячи з даних табл. 1.5, можна зробити висновок, що під час будь-якого сезону, найбільшу вартість мав номер люкс для всіх сегментів клієнтів, а найменшу відповідно стандарт одномісний.

Таблиця 1.6

Тарифний план ресторану готелю

Вид харчування	Ціна, грн.
Сніданок	150
Обід	250
Вечеря	300

Виходячи з даних табл. 1.6, можна зробити висновок, що найбільшу вартість за тарифним планом матиме вечеря та складатиме 300 грн., а найменшу сніданок – відповідно 150 грн.

Таблиця 1.7

Тарифний план реалізації додаткових послуг готелю

Найменування послуги	Кількість	Ціна, грн.
Пральня (аутсортинг)	1	240,0
Хімчистка (аутсортинг)	1	380,0
Оренда банкетної зали, год.	1	1500,0

Визначимо структуру витрат на просування готельних послуг підприємства у відсотках до загального обсягу та занесемо їх у таблицю 1.8.

Таблиця 1.8

Бюджет маркетингової політики комунікацій готелю за звітний період

№	Напрямок витрат	Сума витрат, тис. грн.	Частка у бюджеті просування, %
1.	Реклама	62,5	50
2.	Паблік релейшнз	25	20
3.	Стимулювання збуту	12,5	10
4.	Особистий продаж	12,5	10
5.	Прямий маркетинг	6,25	5
6.	Реклама на місці продажу	6,25	5
7.	Всього	125	100

Отже, аналізуючи дані з табл. 1.8, можна стверджувати, що найбільша частка в бюджеті просування відведена рекламі і становить 50%, тоді як найменші витрати припадають на прямий маркетинг і рекламу на місці продажу, кожен з яких займає по 5%.

Визначимо найбільш ефективні інструменти просування для підприємства в запланований період, відповідно до цілей маркетингової політики комунікацій та загальної стратегії розвитку гостьового будинку.

Обрані характеристики концепції закладу будуть представлені у таблиці. Приклади характеристик окремих ознак концепції наведено в табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Концепція готельного підприємства

Ознаки концепції	Характеристика
Назва готельного підприємства	Готель «Молодіжний»
Поштова адреса	с. Паляниця, вул. Галицький шлях, 110Б
Підпорядкованість	Товариство з обмеженою відповідальністю
Форма власності	Колективна
Місце розташування	біля підніжжя гори Буковець
Засоби сполучення	Міський пасажирський транспорт
Спеціалізація. Цільова аудиторія	Туризм, відпочинок
Споруда гостьового будинку. Дизайнерський стиль	Будівля в класичному стилі
Кількість поверхів	3 поверхи
Специфіка гостьового будинку (інфраструктура)	Інтернет, трансфер, екскурсії, більярд, організація свят, спортзал
Характеристика номерного фонду	20 номерів, 33 місця
Види (пакет) послуг	Основні (розміщення та харчування) та додаткові (платні і безплатні), в вартість номера включений сніданок
Рівень завантаження з урахуванням сезонності на плановий період	70%
Цінова стратегія. Програми лояльності до постійних клієнтів	Стратегія застосування сезонних знижок
Стратегія просування послуг підприємства на ринок	Стратегія диференціації послуг

На першому поверсі будівлі розмістяться адміністративні приміщення, а також приміщення для спортивно-оздоровчих, культурно-розважальних і побутових потреб. Другий та третій поверхи міні-готелю займуть житлові приміщення та приміщення для поверхового обслуговування. Концепція закладу ресторанного господарства представлена в табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Концепція закладу ресторанного господарства

Ознаки концепції	Характеристика
Назва	Кафе-бар «Фестивальний»
Тип	Комплексний ЗРГ
Кількість посадкових місць	30
Режим роботи	Цілодобовий
Клас	Перший

Продовження табл. 1.10

Ознаки концепції	Характеристика
Кулінарне спрямування закладу	Європейська, українська кухні
Контингент споживачів	Розосереджений (туристи, працівники державних та приватних установ, мешканці та гості району, міста ін.)
Формат закладу	Повносервісний
Формат виробництва	Напівфабрикати, використання інноваційних технологій
Форми обслуговування	Шведський стіл, банкетне обслуговування
Методи обслуговування	Офіціантами
Частка продукції власного виробництва у товарообігу, %	60
Середній чек на одного споживача, грн.	250
Організація дозвілля	Фонова музика
Дизайнерський стиль	Сучасний

Кафе буде оформлено в сучасному молодіжному клубному стилі, а внутрішній інтер'єр прикрасять фотографії зірок. Одяг офіціантів, а також скатертини, рушники і серветки матимуть класичний вигляд. Фонова музика складатиметься з сучасних молодіжних композицій поп- та рок-музики вітчизняних і зарубіжних виконавців. Столи в кафе будуть розташовані симетрично по залу.

1.2. Організаційна структура управління

Основні служби готелю, персонал, який входить до організаційно-функціональної структури готелю та їхні обов'язки наведемо в табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Основні служби міні-готелю «Молодіжний»

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	організація прийому гостей, розподіл номерів враховуючи їх побажання, видача ключів, забезпечення гостей різноманітною інформаційною підтримкою, приймання оплати та розрахунки, ведення необхідної документації, а також управління та підтримка бази даних із відомостями про гостей і стан номерного фонду	Координатор прийому та розміщення гостей, адміністратор, відповідальний за бронювання номерів, портьє та працівники, які відповідають за перенесення багажу.

Продовження табл. 1.11

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба експлуатації номерного фонду	Забезпечення високого стандарту комфорту та санітарно-гігієнічного рівня у готельних номерах та приміщеннях на поверхах обслуговування (холи, фойє, переходи, коридори).	Керівник служби, відповідальний за догляд за номерами, вищий рівень обслуговування, працівниці, що займаються прибиранням та доглядом за номерами, керівник відділу білизни.
Фінансово-економічна служба	Проведення аналізу економіко-фінансової діяльності; розробка фінансових планів та бюджетів відповідно до установлених норм; своєчасне формування звітності, балансів, звітів про прибутки та збитки; виконання облікових процедур, уведення в експлуатацію та списання матеріальних активів та коштів у визначеному порядку; відповідальність за дотримання установленного ціноутворення та коректність розрахунків тарифів.	Головний бухгалтер, бухгалтер, касир.
Інженерно-технічна служба	Систематичне проведення інспекційного огляду санітарного та технічного стану готелю, прилеглої території, об'єктів комунального призначення і зовнішнього благоустрою; оцінка якості виконаних робіт та наданих послуг службою; складання актів на підставі результатів огляду і перевірок.	Головний інженер, електрик, електромонтер, слюсар-сантехнік.
Служба харчування	Забезпечення своєчасного постачання продукції високої якості; виробництво кулінарних виробів відповідно до вимог та стандартів; реалізація страв та напоїв; організація споживання кулінарних продуктів; ефективне керівництво роботою ресторану при готелі та задоволення потреб споживачів.	Директор кафе, менеджер, бухгалтер, касир, шеф-кухар, бармени, офіціанти, зав. виробництвом, комірник, прибиральниці

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба безпеки	Гарантування безпеки гостей та їхнього особистого майна під час перебування в готелі; захист майна готелю від незаконних дій та терористичних актів; збереження громадського порядку та забезпечення відповідної поведінки у всіх зонах готелю; надання спеціальних послуг готелем для забезпечення підвищеної безпеки високопосадовців.	Керівник служби, охоронники
Рекреаційна служба	забезпечення всіх умов для підтримання фізичного стану гостей готелю; організація роботи тренажерного залу, центр водних видів спорту	Керівник служби, тренер, перукар, майстер манікюру, масажист, тренера

Функціональну схему готелю «Молодіжний» наведемо на рис. 1.1.

Службові і побутові приміщення

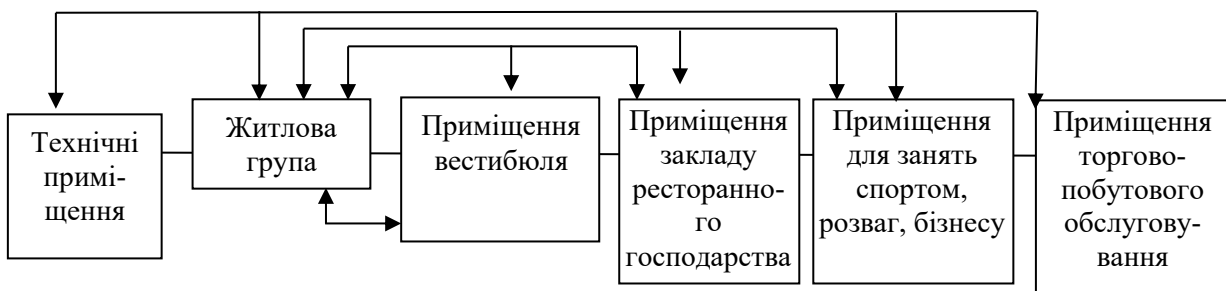


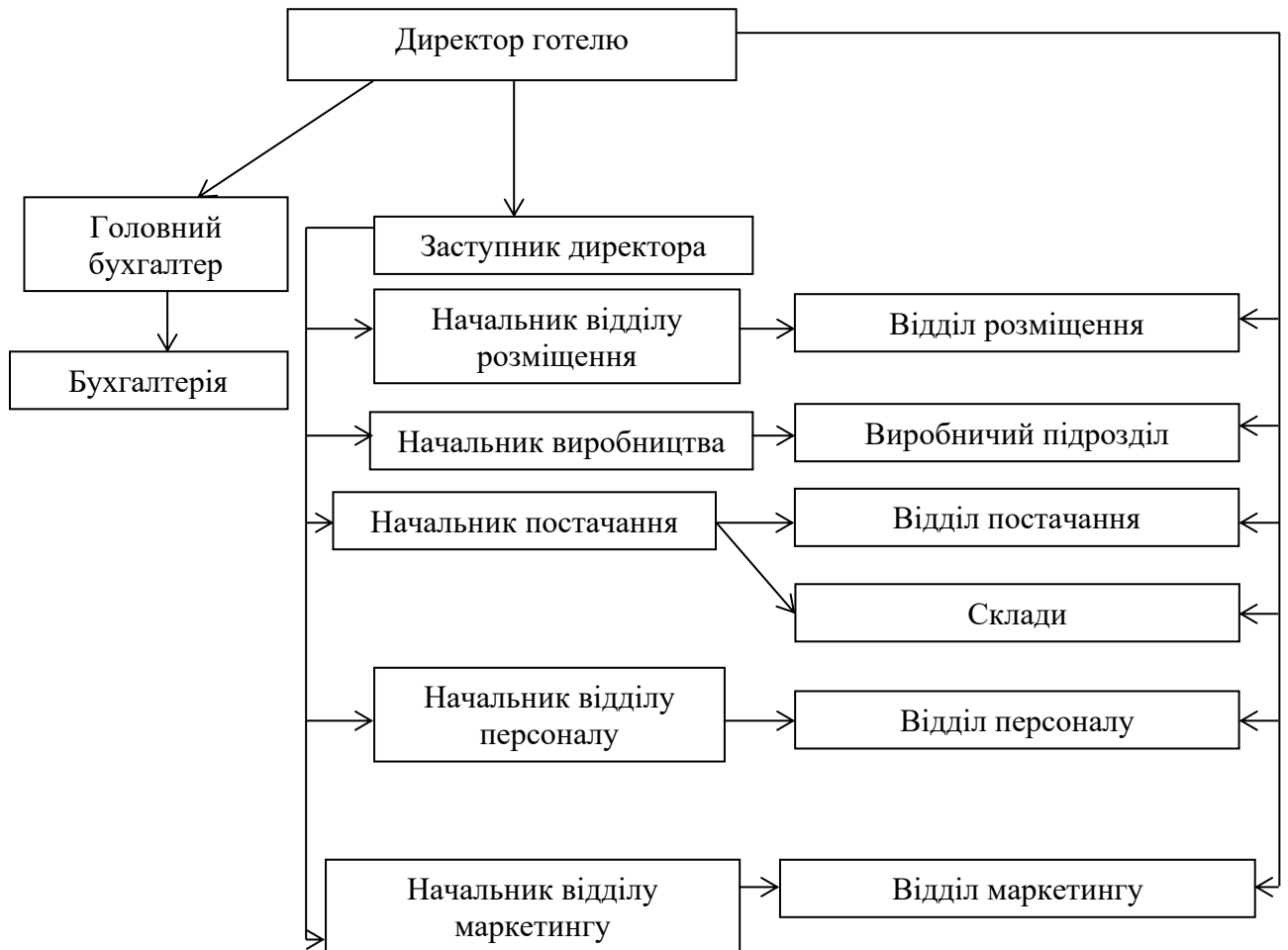
Рис. 1.1. Функціональна схема готелю «Молодіжний»

Підґрунтям ефективної діяльності готелю виступатиме організаційна структура управління, схематично представлена на рис. 1.1.

Перевагами такої структури управління є [34, с. 101]:

- чітке розподілення обов'язків і відповідальності між різними підрозділами та працівниками;
- ефективне використання спеціалізованих знань та навичок працівників у межах їх фахової компетенції;

- зменшення можливості конфліктів між підрозділами через чітку визначеність функцій кожного з них;
- швидке та ефективно прийняття управлінських рішень за рахунок відсутності необхідності координації між різними підрозділами;
- забезпечення гнучкості та швидкості реагування на зміни в зовнішньому середовищі завдяки високій ступені самостійності різних підрозділів.



**Рис. 1.2. Організаційна структура управління готелю
«Молодіжний»**

Місією готелю є продовження найкращих традицій української гостинності, враховуючи задоволення потреб споживачів та досягнення економічних інтересів власників та працівників. Визначена місія відповідає наступним вимогам:

- формування поглядів керівництва на довгострокові плани організації

щодо забезпечення подальшого розвитку;

– створення основи для усвідомлення працівниками напрямків розвитку організації;

– створення відчуття єднання для досягнення цілі у всіх учасників підприємства, мотивування працівників на досягнення цілей;

– спрямованість у майбутнє;

– орієнтованість на зовнішнє середовище.

Чисельність працівників основних служб готельного комплексу необхідно представити наступним чином (табл. 1.12).

Таблиця 1.12

Чисельність працівників основних служб готелю

№	Найменування структурного підрозділу	Посада	К-сть Штатних одиниць	Посадові оклади, грн	Надбавки, грн	Місячний фонд ЗП, грн
1	Адміністративно-управлінський персонал	Генеральний директор	1	25000,00	10000,00	35000,00
2		Заст. Ген. директора	1	20000,00	5000,00	25000,00
3	Відділ персоналу	Начальник відділу персоналу	1	20000,00	5000,00	25000,00
4	Відділ маркетингу	Начальник відділу маркетингу	1	20000,00	5000,00	25000,00
5		PR - менеджер	1	15000,00	5000,00	20000,00
6	Відділ постачання	Менеджер з постачання	1	20000,00	5000,00	25000,00
7		Помічник мен. з постачання	1	15000,00	5000,00	20000,00
8	Відділ розміщення	Начальник відділу	1	20000,00	5000,00	25000,00
9		Працівники служби розміщення	10	15000,00	2000,00	17000,00
10	Виробничий підрозділ	Начальник виробництва	1	20000,00	5000,00	25000,00
11		Шеф-кухар	1	18000,00	5000,00	23000,00
12		Помічник шеф-кухаря	2	15000,00	2000,00	34000,00
13		Підсобні робітники	6	12000,00	1000,00	78000,00
14	Бухгалтерія	Гол. Бухгалтер	1	20000,00	5000,00	25000,00
15		Бухгалтер	1	15000,00	2000,00	17000,00
16	Склади	Комірник	1	12000,00	3000,00	15000,00
17		Вантажник	2	12000,00	3000,00	30000,00

Продовження табл. 1.12

№	Найменування структурного підрозділу	Посада	К-сть Штатних одиниць	Посадові оклади, грн	Надбавки, грн	Місячний фонд ЗП, грн
18	Обслуговуючий персонал та ін..	Офіціант	4	15000,00	1000,00	64000,00
19		Покоївка	4	12000,00	3000,00	60000,00
20		Адміністратор	2	15000,00	2000,00	34000,00
21		Гардеробник	2	12000,00	1000,00	26000,00
22		Прибиральниця	2	12000,00	1000,00	26000,00
23		Технік	1	15000,00	2000,00	17000,00
22		Електрик	1	15000,00	2000,00	17000,00
23		Охоронець	2	15000,00	2000,00	34000,00
Всього місячний фонд ЗП, грн.						742007,00

Таким чином, плановий фонд заробітної плати складає 742007 грн. на місяць.

В табл. 1.13 наведемо проєкт плану соціального розвитку трудового колективу міні-готелю.

Таблиця 1.13

**Проект плану соціального розвитку трудового колективу готелю
«Молодіжний»**

Розділи плану соціального розвитку організації	Зміст розділів
Удосконалення соціальної структури колективу	<ul style="list-style-type: none"> – проведення тренінгів та семінарів з комунікаційних навичок для всіх співробітників готелю, щоб покращити взаємодію між колегами; – встановлення системи винагород та стимулювання працівників за успіхи та досягнення у роботі, що сприятиме підвищенню мотивації персоналу; – створення командних заходів та спортивних змагань для співробітників готелю, що сприятиме підвищенню взаєморозуміння у колективі; – впровадження системи підтримки нових співробітників, щоб допомогти їм швидше адаптуватися до робочого середовища та зростання у кар'єрі; – проведення щомісячних зборів та обговорень з участю всіх працівників готелю для вирішення проблем та покращення робочих процесів; – залучення співробітників до процесу прийняття рішень та врахування їхньої думки та думки для покращення робочого середовища.

Розділи плану соціального розвитку організації	Зміст розділів
Удосконалення умов праці, її охорона та зміцнення здоров'я працівників	<ul style="list-style-type: none"> – забезпечення безпечних умов праці шляхом встановлення відповідних правил та інструкцій з техніки безпеки; – проведення регулярних медичних оглядів працівників для вчасного виявлення можливих проблем зі здоров'ям; – організація тренінгів та семінарів з питань охорони праці для підвищення свідомості працівників; – забезпечення працівників необхідними засобами індивідуального захисту (засоби захисту від шуму, пилу, хімічних речовин тощо); – організація регулярних фізичних вправ та масажів для зменшення ризику виникнення м'язових напруг; – створення комфортних умов роботи, включаючи правильне освітлення, вентиляцію та температурний режим; – проведення профілактичних заходів щодо стресу та вигорання серед працівників; – забезпечення доступу до медичної допомоги та психологічної підтримки для працівників у разі потреби; – проведення аналізу робочих процесів та впровадження інноваційних технологій для зменшення фізичного та психічного навантаження на працівників; – стимулювання здорового способу життя серед працівників шляхом організації спортивних заходів та фітнес-програм.
Підвищення трудової та громадської активності працівників, розвиток самоуправління	<ul style="list-style-type: none"> – організація регулярних тренінгів та семінарів з метою підвищення кваліфікації персоналу; – створення командних проєктів та ініціатив, які дозволять співробітникам брати активну участь у розвитку готелю; – залучення працівників до процесу прийняття управлінських рішень шляхом створення ради самоврядування або іншої форми участі у керівництві готелем; – пошук та впровадження нових методів мотивації працівників, таких як премії за досягнення цілей, система бонусів чи можливість професійного зростання.

Таким чином, ми розглянули основні організаційні моменти створення міні-готелю у туристичній дестинації «Буковель».

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН ГОТЕЛЮ У ТУРИСТИЧНІЙ ДЕСТИНАЦІЇ «БУКОВЕЛЬ» ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

2.1. Екстер'єр та інтер'єр

Сучасний готель має на меті створення комфортних умов для проживання гостей і надання їм ряду додаткових послуг. Основні принципи, які враховуються при будівництві готелів, включають:

– Зручність та комфорт гостей. Готель повинен пропонувати комфортабельні номери з усіма необхідними зручностями, такими як ванна кімната, кондиціонер, телевізор, Wi-Fi, сейф, холодильник тощо. Важливо також мати ресторан, спа-центр, фітнес-зал та інші зручності для гостей.

– Безпека. Готель повинен забезпечувати високий рівень безпеки для відвідувачів, включаючи цілодобовий нагляд, систему відеоспостереження, пожежну сигналізацію та інші заходи безпеки.

– Якість обслуговування. У закладі має працювати добре підготовлений персонал, який забезпечить високий рівень обслуговування. Персонал повинен бути ввічливим, доброзичливим та завжди готовим допомогти гостям.

– Екологічність. Сучасний готель повинен бути екологічно чистим, використовувати енергоефективні технології, відновлювальні джерела енергії та матеріали, які не завдають шкоди навколишньому середовищу.

– Інновації. Готель має впроваджувати сучасні технології для зручності гостей, такі як мобільні додатки для замовлення послуг, електронні ключі для доступу до номерів, системи «розумний будинок» тощо.

– Архітектура готелю повинна гармонійно вписуватись у навколишнє середовище, тому будівля буде виконана у вигляді триповерхового дому сучасного стилю без елементів, що значно її вирізняють.

Фахівці виділяють п'ять структурних категорій якості обслуговування:

– професіоналізм персоналу – якість обслуговування залежить від

компетентності та досвіду персоналу готелю;

- комунікація – ефективна комунікація між персоналом та гостями є ключовим елементом якості обслуговування;

- чистота та порядок – чистота та охайність готелю впливають на загальне враження гостей;

- зручності та сервіс – доступність необхідних зручностей та якісний сервіс також важливі для задоволення потреб гостей;

- персоналізоване обслуговування – врахування індивідуальних потреб та побажань гостей дозволяє створити неповторний досвід перебування у готелі [8].

Архітектурну композицію та конфігурацію будівлі визначаємо відповідно до обраної концепції, стилю та призначення закладу.

Під час проєктування готелю необхідно забезпечити відповідність проєкту архітектурним і містобудівним нормам, а також високу архітектурно-художню якість (ДБН А.3.2-3-2009).

Склад і площу окремих приміщень проєктованого об'єкта наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень готелю «Молодіжний»

№	Найменування приміщення	Площа, м ²
	ПРИМІЩЕННЯ МІНІ-ГОТЕЛЮ	
1	Приймально-вестибюльні	78
2	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	30
3	Приміщення культурно-дозвільного призначення	100
4	Житлові приміщення	384
5	Приміщення поверхового обслуговування	92
6	Господарсько-виробничі	26
7	Складські приміщення	16
8	Адміністративно-побутові	36
9	Технічні приміщення	18
	ПРИМІЩЕННЯ КАФЕ-БАРУ	
1	Приміщення для відвідувачів	111
2	Складські приміщення	130

Продовження табл. 2.1

№	Найменування приміщення	Площа, м ²
3	Виробничі приміщення	134
4	Службові приміщення	45
5	Адміністративні приміщення	6
	Разом площа закладу	1206

Площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень, за винятком технічних, яка включає в себе коридори та інші технічні приміщення. Для цього використовується формула 2.1:

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

де S_k – корисна площа закладу

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10 \div 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів з кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_p = 1206 * 1,1 = 1326,6 \text{ кв.м.}$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) визначають загальну площу закладу формула 2.2.

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

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 \div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів з кількома поверхами $K_2 \rightarrow \max$).

$$S_{заг} = 1326,6 * 1,03 = 1366,4 \text{ кв. м.}$$

Кількість поверхів залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (площа земельної ділянки та її конфігурація, тип закладу за способом розміщення тощо);
- тип та потужність закладу.

Площа поверху будівлі (S_n) визначається за формулою:

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

де n – кількість поверхів.

$$S_{пов} = 1366,4/3 = 456 \text{ кв. м.}$$

Обираємо розміри будівлі кратними 3-м: 24x30 м.

Таким чином, міні-готель займатиме площу 456 кв. м.

Готель буде споруджено за централізованою системою забудови, де громадська та житлова частини будуть об'єднані в одній будівлі.

Група житлових приміщень розміститься на верхніх поверхах (2-3) і буде функціонально відокремлена від громадської частини, яка займатиме перший поверх.

До господарської зони готелю належать приймально-вестибюльна, культурно-розважальна, спортивно-оздоровча, побутового обслуговування, торговельні, ресторанні, адміністративні та технічні приміщення.

Приймально-вестибюльна зона має ключове значення в громадській частині готелю, адже саме тут відбуваються зустрічі з гостями. Вона повинна бути зручною, комфортною та привітною, щоб гості відчували себе як вдома. Тут також розміщуються рецепція, камера схову, лобі-бар, магазини, ресторани та інші служби, що забезпечують комфортне перебування відвідувачів. Тому особливу увагу слід приділити дизайну та обслуговуванню цієї зони.

До приміщень вестибюльної зони належать [21, с. 97]:

- вестибюль (лобі) – центральний приймальний зал готелю, де знаходиться рецепція і де гості можуть здійснити реєстрацію та отримати ключі від номеру;
- консьєрж-сервіс – послуги консьєржа, який допомагає гостям з

бронюванням екскурсій, ресторанів, трансферів та інших послуг;

- сходи – для зручного пересування між поверхами готелю;
- сейф – для зберігання цінних речей гостей;
- туалети для гостей;
- місце для відкладання багажу;
- інформаційна дошка з рекламою та інформацією про події в готелі та місті.

У вестибюлі міні-готелю створено необхідні умови для зустрічей і відпочинку туристів.

Вестибюль містить основні приміщення для обслуговування гостей. Тут проходить реєстрація, поселення в номери, прийом і видача ключів, а також надання інформації про готельні послуги та їхнє розташування.

Поліфункціональність приміщень вестибюльної групи вимагає організації різних зон: відкритого простору, вестибюлю, робочої, торгової та відпочинкової зон (для очікування).

Для зручності прийому гостей у вестибюлі розміщено диван і два великі крісла, а також стіл, на якому завжди стоять живі квіти та рекламні буклети міні-готелю. Приміщення вестибюлю оформлене дзеркалами та картинами.

Проектування площ приміщень приймально-вестибюльної зони буде виконано в таблиці 2.2.

Таким чином, загальна площа цієї групи приміщень складає 78 м².

Таблиця 2.2

Приймально-вестибюльні приміщення готелю «Молодіжний»

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
1.	Вестибюль	40
2.	Рецепція	6
3.	Кімната чергового персоналу	8
4.	Службовий санітарно-технічний блок	6
5.	Камера схову	10
6.	Приміщення охорони	8
	Разом	78

Планувальна структура житлового поверху виконана у формі коридору, вздовж якого з обох боків розташовані житлові номери. Для забезпечення

вертикального сполучення між житловими приміщеннями та першим поверхом передбачена сходова клітка. Окремі сходи призначені для службового персоналу.

До групи житлових приміщень входять кімнати для проживання, приміщення для поверхового обслуговування та приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо). Номерний фонд проєктованого закладу розміщення буде представлений у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Характеристика номерного фонду готелю «Молодіжний»

№ з/п	Тип номеру	Характеристика	Кількість місць	Кількість номерів
1.	Люкс	Номер з двох житлових кімнат та повного санвузла, містить такі кімнати: спальня, вітальня, повний санвузол містить умивальник, душ і унітаз	2	3
2.	Номер I категорії	Номер оснащений одним односпальним ліжком та оснащений повним санвузлом	2	10
3.	Номер II категорії	Номер оснащений одним двоспальним ліжком та оснащений санвузлом з душовою кабіною	1	7
	Разом			20

Отже, виходячи з даних табл. 2.3, можна зробити висновок, що кількість номерів люкс складає 3 номери, які мають 2 місця, кількість номерів «Стандарт» 2-місних – 10 номерів, кількість номерів «Стандарт» 1-місних – 7 номерів. Оснащеність номерів меблями та інвентарем наведено у вигляді табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Оснащеність номеру «Стандарт» 1-місного з меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 80x180 см	1
2.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з намотрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко	1

Продовження табл. 2.4.

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
3.	Килим	1
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	1
6.	Тумба при ліжкові	1
7.	Стіл	1
8.	Стілець	2

Оснащеність двомісного номеру «Стандарт» меблями та інвентарем представлена у табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Оснащеність двомісного номеру «Стандарт» меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 90x200 см	2
2.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з намотрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко	2
3.	Килим	1
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	1
6.	Тумба при ліжкові	2
7.	Стіл	1
8.	Стілець	3
9.	Журнальний стіл	1
10.	Крісло	2

Оснащеність номеру типу люкс меблями та інвентарем представлена у табл. 2.6.

Номер типу «люкс» відноситься до номерів вищої категорії, тому має 2 кімнати і відповідно забезпечений більшою кількістю меблів та інвентарю порівняно з стандартними номерами. Тут також враховані вимоги ДБН В.2.2-20:2008.

Таблиця 2.6

Оснащеність номеру типу люкс готелю «Молодіжний» меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 160х200 см	1
2.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з намотрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко	2
3.	Килим	2
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	2
6.	Тумба при ліжкові	1
7.	Стіл	1
8.	Стілець	2
9.	Крісло	2
10.	Журнальний столик	2
11.	Диван	1

Склад і площі приміщень житлового та поверхового обслуговування наведені в табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Склад приміщень житлового поверхового обслуговування готелю «Молодіжний»

№ з/п	Тип приміщення	Площа, кв.м	Кількість приміщень	Загальна площа, кв.м
1	Люкс	40	3	120
2	Номер «Стандарт» 2-місний	18	10	180
3	Номер «Стандарт» 1-місний	12	7	84
4	Хол	60	1	60
5	Приміщення старшої покоївки	12	1	12
6	Комора брудної білизни	6	1	6
7	Комора прибирального інвентаря	4	1	4

Продовження табл. 2.7

№ з/п	Тип приміщення	Площа, кв.м	Кількість приміщень	Загальна площа, кв.м
8	Кімната побутового обслуговування	6	1	6
9	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4	1	4
	Разом			476

Отже, виходячи з даних табл. 2.7, можна зробити висновок, що загальна площа приміщень поверхового обслуговування готелю «Молодіжний» складає 92 м².

Що стосується приміщень культурно-дозвільного призначення, то виходячи з того, що наш будинок є молодіжним, тут можуть бути передбачені приміщення для розваг.

Склад і площі приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення заносимо до табл. 2.8.

Таблиця 2.8

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

Найменування приміщення	Площа, м ²
Тренажерна зала	30
Дискотека	100
Разом	130

Виходячи з даних таблиці 2.8, можна зробити висновок, що найбільшу площу займає дискотека – 100 кв.м., тоді як найменшу – тренажерний зал, площею 30 кв.м. Основні елементи привабливості будуть зосереджені у внутрішньому оздобленні готелю, тому давайте детальніше розглянемо його інтер'єр.

Перше враження про готель формується під час входу у вестибюль. Архітектурні рішення та елементи оформлення значно впливають на психіку та емоції клієнтів, а також на їхній настрій. Перше враження про рівень обслуговування в готелі залежить від доброзичливості персоналу, починаючи

з швейцара та гардеробника.

Лаунж-зона є найзатишнішим місцем у міні-готелі. Тут розташовані дивани та крісла, які мимоволі хочеться обіймати, а також подушки, пледи та плазмова панель. Це ідеальне місце для перегляду вечірніх телепередач і затишних розмов (рис. 2.1-2.2).



Рис. 2.1. Приймально-вестибюльна зона готелю «Молодіжний»



Рис. 2.2. Зона відпочинку готелю «Молодіжний»

Оksamитові крісла та дивани є ключовими кольоровими акцентами в

інтер'єрі лаунж-зони міні-готелю «Молодіжний». Центральна частина простору виділяється не лише за допомогою кольору стін, але й світло-сірого підлогового покриття, яке утворює чіткий квадрат. Стеля в м'якому відтінку золотої оливки додає затишку та не створює враження низьких стель. Чорні графічні світильники з золотими акцентами, наче декоративні гудзики, додають завершеності інтер'єру.

На території, яка вільна від забудови вжито такі заходи благоустрою:

- наявна зелена захисна смуга шириною 1,5 м;
- огороження території – декоративне та комбіноване з цегли, залізобетонних конструкцій, зелених насаджень кущів самшиту висотою 1 м;
- підходи, доріжки планується вимостити фігурною тротуарною плиткою; під'їзди, тротуари – асфальтом. Основний підхід до закладу спроектовано шириною 2 м, а пішохідні доріжки – шириною 0,75 м;
- проїзди шириною 6 м на територію організовано з двох сторін;
- територію та сам заклад планується освітлювати у вечірній та нічний час. Штучне освітлення території забезпечуватимуть наземні ліхтарі з декоративними плафонами;
- організована зелена зона для відпочинку відвідувачів. Озеленення вирішено шляхом влаштування газонів та клумб сезонних квітів;
- передбачається влаштування малих архітектурних форм на території прогулянкової зони (лави, бесідки, арки);
- передбачена автостоянка для машин відвідувачів на 24 місця.

Вибір будівельних матеріалів здійснюється з акцентом на екологічність. Використовуються дерев'яні балки, глиняна черепиця, екологічні фарби та лаки. Для оформлення номерів застосовуються виключно натуральні матеріали, зокрема дерево (ліжка, підлога, лавки, столи), 100% льон і бавовна (фіранки, рушники, постільна білизна) та інші. Матраци виготовляються з натуральних компонентів, таких як кокос, водорості, шерсть, бавовна, льон та натуральний латекс. Усі приміщення оснащені енергозберігаючими LED-лампами. Для ефективного використання водних ресурсів у санвузлах

встановлена система подвійного зливу.

Ідея екологічного лофту в готелі передбачає створення природного та стильного середовища, де враховані принципи екологічності та урбаністичної естетики:

- Природні матеріали – використання екологічно чистих матеріалів, таких як дерево, бамбук, вовна, лляна тканина тощо. Це надасть готелю природний та теплий вигляд;

- Природне освітлення – максимальне використання природного світла шляхом великих вікон, шибок та скляних дверей. Це допоможе знизити використання штучного освітлення та створить атмосферу легкості;

- Рецикльовані матеріали – використання матеріалів з вторинної переробки або відновлення. Це може включати в себе меблі, декор, підлогові покриття тощо;

- Внутрішній зелений простір – створення внутрішніх зон з рослинами, можливо, вертикальними садами чи зеленими стінами. Це покращить якість повітря та створить затишну атмосферу;

- Меблі з природних матеріалів – використання меблів, зроблених з дерева, бамбука, або відновлених антикваріатів. Важливо вибрати меблі, виготовлені без використання шкідливих хімікатів;

- Мистецькі елементи – використання мистецтва та рукоділля, які відображають природні мотиви та взаємодію з навколишнім середовищем.

Ці елементи в комплексі допоможуть створити стильний лофт-дизайн готелю з акцентом на екологічність.

Отже, міні-готель «Молодіжний» втілює концепцію екологічного лофту, роблячи великий акцент на використанні натуральних і екологічно чистих матеріалів, таких як дерево, глиняна черепиця, екологічні фарби тощо. Основна ідея полягає в тому, щоб створити природне та стильне середовище, де кожен аспект дизайну відображає прагнення до екології та сучасної урбаністичної естетики.

Застосування натуральних матеріалів, природного освітлення та

перероблених компонентів спрямоване на забезпечення комфортного перебування гостей, одночасно зменшуючи негативний вплив на навколишнє середовище. Використання матраців із натуральних матеріалів, системи подвійного зливу та енергозберігаючих LED-ламп робить готель інноваційним і сприяє відповідальному використанню ресурсів.

2.2. Дизайнерське рішення номера готелю «Молодіжний»

Дизайн готелю є важливим рекламним інструментом, який через фотографії в Інтернеті, рекламні буклети або враження відвідувачів приваблює багато туристів і стає «обличчям» закладу. Стильний інтер'єр, зручні меблі, привабливе оточення та гармонійно підібрані елементи дизайну значно підвищують попит на готель серед мандрівників. Це пояснюється тим, що створення комфортних умов для проживання є ключовим фактором для гостей.

Оформлення житлових кімнат і загальних приміщень відіграє важливу роль у формуванні враження та думки про готель. Якщо раніше більшість готелів дотримувалися стандартних підходів до дизайну, то сьогодні дедалі частіше застосовуються унікальні дизайнерські рішення як для інтер'єрів, так і для екстер'єрів.



Рис. 2.3. Номер Люкс готелю

У готелі «Молодіжний» номери будуть виконані у світлих, повітряних тонах із м'якими колірними акцентами, що контрастуватимуть із насиченими кольорами загальних зон (рис. 2.3-2.4). У номерах будуть встановлені роздільні або здвоєні ліжка, а світла кольорова гама сприятиме відпочинку. Акцентом у кожному номері стане пробкова стіна, за аналогією з декором колон у загальних приміщеннях.



Рис. 2.4. Номер стандарт готелю

Кожен номер також буде обладнаний зручними меблями, телевізором, кондиціонером, безкоштовним Wi-Fi, сейфом і сучасною ванною кімнатою з душем. Гості зможуть насолодитися красивим видом з вікна на природу.

Розділ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕС-ПРОЄКТУ

3.1. Фінансові результати проєкту

Надалі необхідно обґрунтувати вартість створення закладу та оцінити ефективність його роботи в сучасних ринкових умовах. Бізнес-планування буде здійснено у два етапи: для першого року діяльності та для періоду з другого по п'ятий рік. Вихідними даними приймемо середньогалузевий рівень рентабельності, який планується на рівні 15-18% від обсягів реалізації. Припускаємо, що максимальне завантаження виробничих потужностей у перший рік експлуатації сягатиме не більше 70%.

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

Таблиця 3.1

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

Категорія номеру	Одноразова місткість, місць	Кількість днів роботи, діб	Середній рівень використання номерів з врахуванням сезонності попиту гостей та інших факторів, %	Виручка від реалізації послуг, грн.
Люкс	6	365	30	1445400
Номер «Стандарт» 2-місний	20	365	45	4618162,5
Номер «Стандарт» 1-місний	7	365	40	2146200
Разом	33	-		8209762,5

Отже, виходячи з планових розцінок за ліжко/добу, загальний планований прибуток від основних послуг складе 8209,76 тис. грн.

Основними операційними доходами є доходи від реалізації продукції та послуг. За результатами проведених маркетингових досліджень визначаємо рівень торговельної націнки проєктованого закладу в розмірі 100% – оптимальний показник.

У загальній системі показників, які характеризують ефективність

діяльності ресторану, що проектується, основне місце належить собівартості товарів та продукції, склад якої визначається витратами на виробництво чи придбання продукції та товарів.

Розрахунок собівартості продукції ресторану проведемо в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Прогноз максимального одноденного товарообороту залу ресторану на
30 місяць**

3 7 ⁰⁰ до 10 ⁰⁰ (шведська лінія)	
Кількість відвідувачів, осіб	30
Середня вартість харчування, тис. грн.	0,025
Товарооборот, тис. грн.	0,75
В т.ч. закупні товари	0,3
3 11 ⁰⁰ до 08 ⁰⁰	
Кількість відвідувачів, осіб	138
Середня вартість купівель, тис. грн.	0,15
Товарооборот, тис. грн.	20,7
Персональні знижки	-
Товарооборот, тис. грн.	20,7
В т.ч. закупні товари	8,28
Разом	
Одноденний товарооборот залу, тис. грн.	21,45
В т.ч. закупні товари	8,58
Разом одноденний товарооборот ресторану, тис. грн.	21,45
В т.ч. закупні товари	8,58

Таким чином, максимальний одноденний товарооборот ресторану складе 21,45 тис. грн., в т.ч. 8,58 тис. грн. – закупні товари.

Таблиця 3.3

**Розрахунок планового обсягу роздрібного товарообороту по ресторану на
2024 рік**

№ з/п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за день	Обсяг товарообороту річний
		тис. грн.	
1.	Продукція власного виробництва	12,87	4697,55
2.	Закупні товари	8,58	3131,7
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	21,45	7829,25

Отже, річний товарообіг ресторану заплановано у розмірі 7829,25 тис. грн.

Тоді узагальнюємо та наводимо планові річні обсяги реалізації продукції та закупних товарів у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

**Планування собівартості реалізованої продукції проектного закладу
на рік**

№	Найменування продукції	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн..	Обсяг реалізації, роздрібний товарооборот, тис.грн
1	Продукція власного виробництва	2348,78	50	2348,78	4697,55
2	Закупні товари	1565,85	50	1565,85	3131,7
Разом на рік		3914,63			7829,25

Собівартість продукції ресторанного господарства складе 3914,63 тис. грн.. на рік.

Розрахувавши таким чином плановий обсяг послуг за кожним видом, зведемо їх в загальну таблицю 3.5.

Таблиця 3.5

**Планування річного обсягу доходів від реалізації послуг міні-готелю
«Молодіжний»**

№	Показники	Одиниця виміру	Плановий рік	Питома вага, %
1.	Дохід від реалізації готельних послуг	тис. грн.	8209,76	43,69
2.	Дохід від реалізації послуг ресторанного господарства	тис. грн.	7829,25	41,67
3.	Дохід від реалізації додаткових послуг	тис. грн.	2550	13,57
4.	Інші доходи	тис. грн.	200	1,06
5.	Загальна сума доходу від реалізації послуг	тис. грн.	18789,01	100,00

Отже, за попередніми розрахунками, плановий дохід міні-готелю за рік складе 18789,01 тис. грн.

Результати планування основних результатів діяльності проєктованого закладу на 2024 рік наведено у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Результати планування основних результатів діяльності проєктованого закладу на 2024 рік

№	Стаття	Разом за рік
1	Доходи від реалізації продукції та послуг	18789,01
2	ПДВ	3757,80
3	Чистий дохід від реалізації	15031,21
4	Поточні витрати	13231,87
5	Прибуток від операційної діяльності	1799,34
6	Фінансові витрати	-
7	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	1799,34
8	Податок на прибуток	449,83
9	Чистий прибуток - можливий	1349,50
10	Рентабельність реалізації, %	7,18
11	Сума інвестицій	37000

Таким чином, ми побудували проєктний звіт про фінансові результати міні-готелю за перший рік діяльності. Можливий чистий прибуток за даних умов складе 1349,50 тис. грн.

Отже, маємо початкову рентабельність на рівні 7,18%, що є непоганим показником з врахуванням того, що підприємство є новоствореним і ще не має постійної клієнтури.

Результати планування основних показників діяльності проєктованого закладу на п'ять років заносимо до таблиці 3.7.

Планування основних показників діяльності проектного закладу на п'ять років

Рік	Плановий дохід		Чистий прибуток	
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн.	Рівень рентабельності, %
2024	18789,01	3	1349,5	7,18
2025	19352,68	4	1788,19	9,24
2026	20126,79	5	2224,01	11,05
2027	21133,13	6	2865,65	13,56
2028	22401,11	7	3360,17	15
Разом за п'ять років	101802,72	-	11587,52	-

Таким чином, за 5 років можливий прибуток при дотриманні всіх умов може досягнути 11587,52 тис. грн.

3.2. Термін окупності проекту

Рівень рентабельності (P_i) і період окупності (ПО) інвестиційних витрат на відкриття м'ясо-готелю розраховуємо за формулами:

$$P_i = Пч/ІВ \quad (3.1)$$

$$ПО = ІВ/Пч \quad (3.2)$$

де: P_i – рентабельність інвестицій, %;

$Пч$ – чистий прибуток готелю за рік, тис. грн.;

$ІВ$ – інвестиційні витрати, тис. грн.

$ПО$ – період окупності інвестицій, років.

Для проектного готелю:

$Пч$ – 3360,17 тис. грн.;

$ІВ$ – 37000,0 тис. грн.

Рівень рентабельності інвестицій досягне:

$$P_i = \frac{3360,17 * 100}{37000,0} = 9,08 \%$$

а період окупності інвестиційних витрат складе:

$$ПО = \frac{37000}{3360,17} = 11 \text{ років}$$

Отже, ми провели визначення основних моментів управлінського характеру проєктованого закладу. Проведені економічні розрахунки вказують на те, що проєкт є цілком прийнятним для реалізації в реальному житті, не потребує жодних коректив. Термін окупності проєкту згідно до проведених розрахунків складає 11 років, оскільки показник менший 15 років, то вважаємо, що проєктований заклад буде економічно ефективним.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі розроблено бізнес-план готелю «Молодіжний», розташованого в туристичній зоні «Буковель» Івано-Франківської області.

Проект передбачає будівництво готелю «Молодіжний» на 20 номерів у триповерховій будівлі. Ділянка для будівництва розташована в с. Паляниця, вул. Галицький шлях, 110Б.

Однією зі специфічних особливостей управління закладом гостинності є його залежність від факторів споживчого попиту, таких як рівень доходів населення та споживчі вподобання. Індустрія гостинності також вимагає наявності розвиненої інфраструктури, яка включає виробників промислових і продовольчих товарів та способи їх доставки.

Ефективність ведення готельного бізнесу значною мірою залежить від потреб клієнтів, переважно локального ринку. Для вивчення цих потреб можна використовувати соціологічні та маркетингові дослідження, зокрема анкетування та опитування.

Вибір будівельних матеріалів для готелю буде здійснюватися з акцентом на екологічність. Планується використання дерев'яних балок, глиняної черепиці, екологічних фарб і лаків. Для оформлення номерів будуть використовуватися виключно натуральні матеріали, такі як дерево (ліжка, підлога, лавки, столи), 100% льон і бавовна (фіранки, рушники, постільна білизна). Матраци будуть виготовлені з натуральних компонентів, таких як кокос, водорості, шерсть, бавовна, льон і натуральний латекс. Всі приміщення обладнають енергозберігаючими LED-лампами, а для раціонального використання водних ресурсів у санвузлах буде встановлено систему подвійного зливу.

Концепція екологічного лофту в готелі «Молодіжний» спрямована на створення природного та стильного середовища, яке поєднує екологічні принципи з урбаністичною естетикою.

Загальна площа приміщень міні-готелю «Молодіжний» становить 476 кв. м, з яких найбільшу частку займають двомісні номери – 180 кв. м, а найменшу – санвузол для персоналу (4 кв. м).

Окрім цього, в складі готелю буде реторан на 30 посадкових місць, який надаватиме цілодобові послуги харчування. Виробництво їжі буде здійснюватися з використанням напівфабрикатів, а основний напрям кухні – українська.

Для реалізації проєкту необхідні початкові капітальні витрати у розмірі 25 614,72 тис. грн. Планований дохід від основних послуг складе 8 209,76 тис. грн, а річний товарообіг кафе – 7 829,25 тис. грн. Можливий чистий прибуток за даних умов прогнозується на рівні 1 349,50 тис. грн.

Економічні розрахунки підтверджують, що проєкт є доцільним для реалізації, не потребує значних коректив і має термін окупності 11 років, що робить його економічно вигідним.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі.
2. ДБН В.2.2-17 Доступність будинків і споруд для мало мобільних груп населення.
3. Міждержавні будівельні норми СНиП 21-01-97 «Будівельні норми і правила: пожежна безпека будівель і споруд».
4. Міждержавні будівельні норми МСН 2.02-01-97 «Будівельні норми і правила: пожежна безпека будівель і споруд».
5. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
6. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
7. Антонюк А. А. Аналіз теоретичних підходів до оцінки ефективності маркетингової діяльності на підприємстві. *Держава та регіони*. 2016. № 5. С. 11-16.
8. Бабчинська О. І. Удосконалення технології управління туристичним підприємством в умовах глобалізації. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/index.php?operation=1&iid=774> (дата звернення 10.09.2024).
9. Білецька І. М. Формування економічної моделі стратегічного управління туристичним підприємством. URL : http://www.nbuu.gov.ua/PORTAL/natural/Nvuu/Ekon/2010_28_2/statti/4.htm (дата звернення 10.09.2024).
10. Бондаренко С. М. Задоволеність споживачів як основа успіху у бізнесі. *Економіст*. 2024. № 12. С. 35–37.
11. Васильців Т. Г. Бізнес-планування : навч. посіб. Київ : Знання, 20123. 173 с.

12. Гончаров Ю. В., Бондаренко С. М. Наноіндустрія як засіб підвищення якості життя людей та конкурентоспроможності національної економіки. *Економіст*. 2018. № 3. С. 26-30.
13. Должанський І. З. Бізнес-план: технологія розробки: навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 384 с.
14. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 600 с.
15. Іванова В. В. Планування і контроль на підприємстві: навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2021. 443 с.
16. Кайлюк Є. М. Стратегічний менеджмент. Харків: ХНАМГ, 2020. 279 с.
17. Касич А. О., Глущенко Д. О. Теоретичні та практичні аспекти управління конкурентоспроможністю підприємства. *Економіка та держава*. 2016. № 11. С. 65-70.
18. Кваша О. С. Бізнес-планування у діяльності організації: європейські стандарти, основні методологічні підходи та базові процедури. 2017. Випуск № 12. С. 268–275.
19. Коюда В. О. Методологічний підхід до бізнес-планування розвитку підприємства. *Бізнес Інформ*. 2015. № 9.
20. Коюда В. О. Система інформаційної бази щодо інноваційної діяльності. *Бізнес інформ*. 2017. № 4. С. 26–30.
21. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 368 с.
22. Лаврів Л. А. Бізнес-планування у діяльності організації: базові процедури та основні методичні підходи. *Інноваційна економіка*. 2013. № 10. С. 104–111.
23. Лаврів Л. А. Планування діяльності організації : навчальний посібник. Тернопіль : Крок, 2023. 320 с.
24. Мазур І. І. Управління проектами. URL : <http://rua.pp.ua/biznes-plan-naznachenie-biznes-27828.html> (дата звернення: 01.10.2024).

25. Мальська М. П. Основи маркетингу у туризмі: підручник. Київ: «Центр учбової літератури», 2016. 336 с.
26. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг: навч. підруч. Київ: Знання, 2018. 661 с.
27. Методичні рекомендації з розробки бізнес-планів інвестиційних проектів : затверджені Наказом Державного агентства України з інвестицій та розвитку від 31.08.2010 р. № 73 URL : <http://zakon.nau.ua/doc/?uid=1041.39798.0> (дата звернення:01.10.2024).
28. Методичні рекомендації з розроблення бізнес-плану підприємств : затверджені Наказом Міністерства економіки України від 06.09.2006 р. № 290. URL: <http://zakon.nau.ua/doc/?code=v0290665-06> (дата звернення:01.10.2024).
29. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. підруч. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 584 с.
30. Павлюк Л. Необхідність моделювання бізнес-процесів підприємства. *Облік, економіка, менеджмент: наукові нотатки : Міжнародний збірник наукових праць*. Луцьк : РВВ Луцького НТУ, 2014. Вип. 4. С. 320–325.
31. Пугачевська К. Й. Значення бізнес-планування як чинника господарської діяльності в ринковій економіці. 2021. № 21.1. С. 256–260.
32. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник. Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. 432 с.
33. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ: Альтерпрес, 2019. 447 с.
34. Сучасні види інноваційного маркетингу URL: http://studme.com.ua/1951110515080/marketing/traditsionnye_sposoby_prodvizheniya_produktsii_internete.html (дата звернення: 10.09.2024).
35. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посіб. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 345 с.

36. Янковець Т. М. Механізм розвитку інноваційного потенціалу підприємства: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04. Київ. нац. ун-т технологій та дизайну. Київ, 2012. 21 с.

37. Bainbridge J. The rise of discreet luxury and a new consumer elite. *Marketing magazine*. 2014. Vol. 15(1). P. 45-50.

38. Dudovskiy J. Hilton Hotels Marketing Mix. *Research Methodology*. 2013. Vol. 4 (2). P. 56-59.

39. Ehrlich K. Top 10 Things You Can do to Market Your Hotel in Today's Economy. *Social Media and Internet Marketing Strategies*. 2012. Vol. 10 (5). P. 48-52.

40. Fenard E. Spa Marketing: 10 Effective Methods in Creating Buzz. *Hotel Business Review*. 2013. Vol. 12 (3). P. 28-34.

41. Jane A. 5 Effective Ways to Promote Your Hotel, Restaurant or Bar. *YFS MAGAZINE*. 2014. Vol. 6 (4). P. 36-38.

42. Lamb R. Top 10 luxury marketing ideas in 2011. *Luxury Daily*. 2013. Vol. 11 (4). P. 33-37.

43. Parr C. Luxury Hotels & Social Media: Four Seasons Hotels and Resorts. *PURSUITIST*. 2014. Vol. 7 (3). P. 24-29.

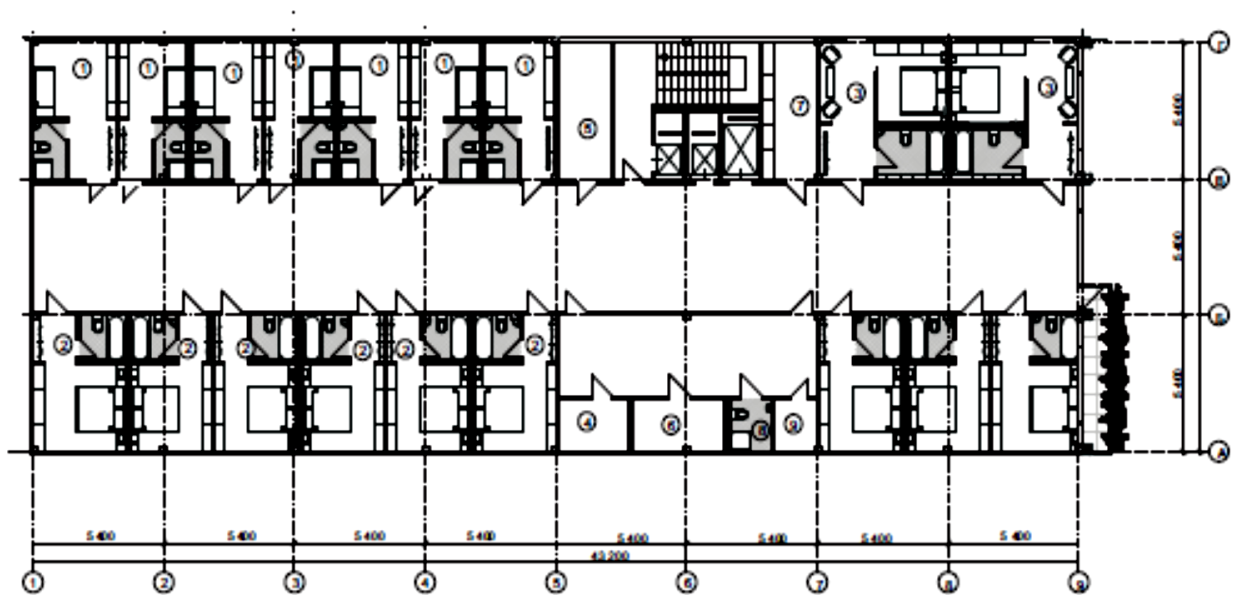
44. Rache E. Amenity Design – Evolution or Obsolescence. *Architecture & Design*. 2014. Vol. 5 (3). P. 88-94.

45. Sturman M. The Operational and Market Value of Hotel Sustainability. *Discussions on Emerging Growth Markets*. 2014. Vol. 8 (1). P. 12-16.

ДОДАТКИ

Додаток Б

Розробка компонування житлової групи приміщень готелю
«Молодіжний»



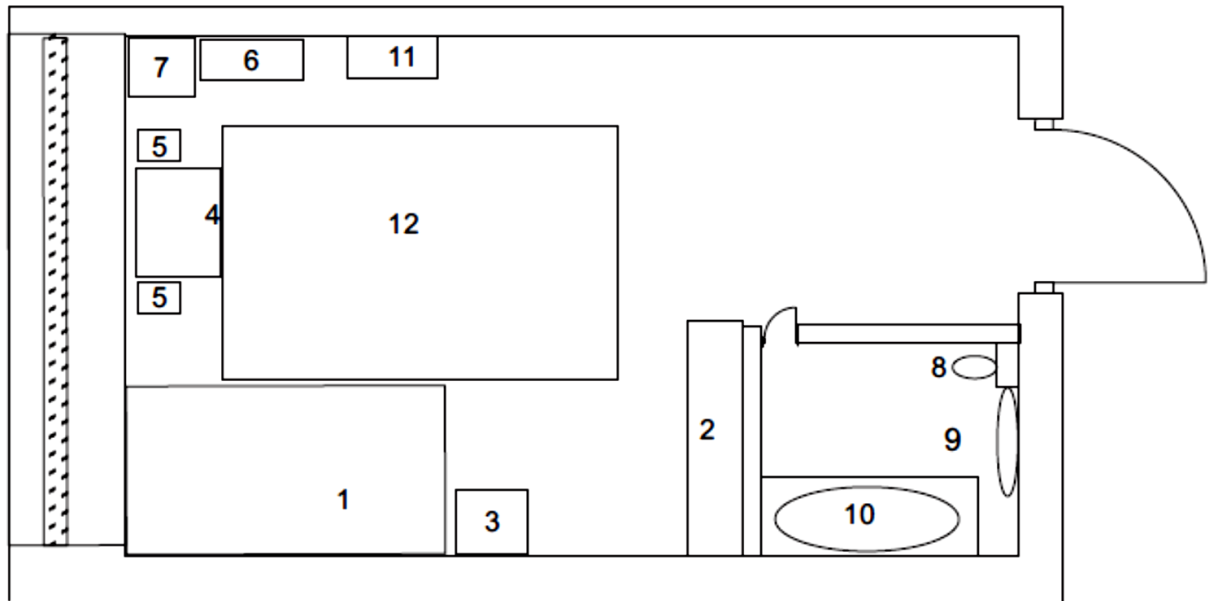
Експлікація приміщень

№	Найменування приміщення	Площа, кв. м.
1.	Одномісний номер типу «стандарт»	12,0
2.	Двомісний номер типу «стандарт»	18,0
3.	Номер типу «люкс»	40,0
4.	Комора брудної білизни	6,0
5.	Приміщення старшої покоївки	12,0
6.	Приміщення для зберігання візків	12,0
7.	Кімната чергового персоналу	8,0
8.	Санвузол персоналу	4
9.	Комора прибирального інвентарю	4

Додаток В

Дизайнерське рішення інтер'єру номеру «стандарт»

План номеру «стандарт»



Експлікація обладнання

№з/п	Обладнання	Кількість, од.
1.	Ліжко 90х200 см	1
2.	Шафа для одягу	1
3.	Міні-бар	1
4.	Стіл	1
5.	Стілець	2
6.	Журнальний стіл	1
7.	Міні-сейф	1
8.	Унітаз	1
9.	Умивальник	1
10.	Ванна	1
11.	Телевізор	1
12.	Килим	1

Додаток Г

ПЛАН БЛАГОУСТРОЮ В 3D-ПРОЕКЦІЇ

