

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

ННІ Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості
ім. К.А. Богомаза

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему Розробка концепції Інтротель (IntroHotel) у Київській області

Переяславль-Хмельницькому районі

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Івахненко Д.О.
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Нікітчина Т.І.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від 05.06.2024 р., протокол № 14
Завідувачка кафедри _____

ГРБ
(назва кафедри)

_____ (підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2024 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ННІ Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості
ім. К.А. Богомаза

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«15» березня 2024 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Івахненко Дмитра Олексійовича

1. Тема роботи Розробка концепції Інтротель (IntroHotel) у Київській області
ПереяславльХмельницькому районі

Затверджена наказом ОНТУ від 29 грудня 2023 р. №837-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 07 червня 2024 року

3. Вихідні дані роботи концепція Інтротелю

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію на основі наукових досліджень; провести технологічні
розрахунки; розробити організаційну структуру; організувати роботу та роз-
робити фінансову модель підприємства; надати висновки та рекомендації; на-
вести список літератури

5. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	Нікітчина Т.І., доцент	15.03.2024	04.04.2024
<i>Технологічний розділ</i>	Нікітчина Т.І., доцент	10.04.2024	14.05.2024
<i>Організаційний розділ</i>	Нікітчина Т.І., доцент	15.05.2024	23.05.2024

6. Дата видачі завдання «15» березня 2024 року

Керівник _____ Нікітчина Т.І.
 Завдання прийняв до виконання _____ Івахненко Д.О.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	15.03.2024-04.04.2024	<i>виконано</i>
2.	<i>Технологічний розділ</i>	05.04.2024-14.05.2024	<i>виконано</i>
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2024	<i>виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2024-03.06.2024	<i>виконано</i>
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.06.2024	<i>виконано</i>
6.	<i>Оформлення роботи</i>	05.06.2024-06.06.2024	<i>виконано</i>
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	07.06.2024	<i>виконано</i>
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	26.06.2024	<i>виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Івахненко Д.О.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Нікітчина Т.І.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Івахненко Д.О.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції Інтротель (IntroHotel) у Київській області Переяславль-Хмельницькому районі»

Робота містить текстову частину з графічними додатками. Текстова частина складається з трьох розділів: обґрунтування концепції на основі наукових досліджень; технологічний розділ; організаційний розділ. Обов'язкові додатки включають: концепцію закладу готельного господарства, план закладу готельного господарства, експлікацію приміщень підприємства, специфікацію обладнання, послуги закладу готельного господарства, структуру управління закладу готельного господарства.

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку готельних послуг регіону, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію готелю «IntroHotel».

Концепція IntroHotel передбачає створення закладу розміщення з умовами проживання в глемпах та в звичних номерах, за категорією 3 зірки. Заклад займатиме велику територію на березі Дніпра та серед лісу, що дасть можливість відпочити від метушні міста, побути наодинці з природою, зайнятись творчістю, йогою чи духовними практиками. Локація поєднає природне середовище та комфорт готельних номерів.

В технологічному розділі спроектовано інфраструктуру закладу та надано технологію обслуговування гостей. Також в роботі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці на підприємстві та розроблено фінансову модель підприємства.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 71 стор.

Таблиць – 20,

Рисунків – 3 ,

Додатків – 4, з них графічних аркушів –4.

Літературних джерел – 29 найменувань.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	9
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується...	9
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції..	11
РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ.....	14
2.1. Моделювання інфраструктурної складової проекту.....	14
2.2. Проектування окремих функціональних елементів готелю.....	15
2.2.1. Проектування житлової групи приміщень.....	15
2.2.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень...	17
2.2.3. Проектування поверху готелю.....	19
2.2.4. Проектування приміщень закладу ресторанного господарства готелю.....	21
2.2.5. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....	23
2.2.6. Проектування приміщень культурно-дозвільного і спортивно-рекреаційного призначення.....	26
2.2.7. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	27
2.2.8. Розрахунок загальної площі об'єкта та поверховості будівлі.....	27
2.3. Розрахунок інвестиційних витрат.....	28
2.4. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах.....	32
2.4.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою СПіР і бронювання.....	32
2.4.2. Технологія і організація функціонування служби номерного фонду	34
2.4.3. Організація і функції фінансово-комерційної та інженерно-експлуатаційної служб у готелі.....	41
2.5. Показники експлуатаційної програми підприємства.....	41
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ.....	45
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства готельного господарства.....	45
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	46
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	48
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	48
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	59
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства...	60
ВИСНОВКИ	63
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	65
ДОДАТКИ.....	68

ВСТУП

Готельне господарство країни переживає складні часи. За останні роки багато закладів перестали функціонувати через руйнування внаслідок військових дій, розташування на окупованих територіях, брак коштів та зниження попиту. Готелі, що залишились на ринку, адаптувалися до змін та запровадили ряд інновацій в свою діяльність для збереження контингенту споживачів.

Сьогодні існує ряд проблем, з якими стикаються готелі:

- знищення інфраструктури або закриття об'єктів;
- брак персоналу через виїзд за кордон та мобілізацію;
- зменшення кількості споживачів;
- відсутність інвестування готельного бізнесу;
- порушення ланцюгів постачання;
- необхідність підлаштовуватись під комендантську годину;
- облаштування укриття в готелях та підвищені заходи безпеки.

Незважаючи на кризовий стан у деяких регіонах готельний бізнес продовжує розвиватися і адаптуватися. Спостерігаються перспективні напрямки розвитку:

- переорієнтація готельного господарства у західні регіони;
- підвищення попиту на курортні готелі, послуги реабілітації;
- реконструкція готелів із створенням бюджетних апартаментів для розміщення споживачів із родинами;
- надання послуг не тільки подорожово, а й помісячно для полегшення умов переселенцям для довготривалого проживання;
- переобладнання готелів для безпечної автономної роботи;
- доведення існуючих послуг розміщення до європейських стандартів;
- популярність екологічних готелів з енергоефективними технологіями та використанням альтернативних джерел енергії.

Споживачі готельних послуг потребують не тільки відпочинку, а й умов для відновлення фізичного та емоційного стану, тому створення замісь-

кого готелю для поєднання з природою за концепцією IntroHotel є актуальним.

Об'єктом дослідження обрано заклад розміщення «IntroHotel» в Київській області.

Предметом дослідження були концепція IntroHotel та етапи будівництва.

Мета кваліфікаційної роботи полягає в розробці проекту «IntroHotel» в Київській області.

Для реалізації поставленої мети необхідно вирішити наступні **завдання:**

- обґрунтування концепції розвитку IntroHotel;
- дослідження ринку готельно-ресторанних послуг та визначення конкурентів в зоні розташування готелю;
- розробка концепції розвитку готелю «IntroHotel» та створення унікальної торгової пропозиції;
- характеристика технологічної складової проекту;
- розробка етапів будівництва та планів, розрахунок кошторису витрат;
- розробка ефективної організаційної структури управління готелем та характеристика персоналу;
- характеристика комплексу послуг, що будуть пропонуватись в готелі;
- розрахунок фінансових показників нового проекту.

Методи дослідження. В кваліфікаційній роботі використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів готельного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності готелю); прогностичні та економіко-математичні методи (при розрахунку фінансових показників проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає: у розробці концепції заміського готелю «IntroHotel» в Київській області, що ґрунтується на аналізі регіонального розвитку готельного бізнесу та можливих шляхах підвищення конкурентоспроможності; у створенні проекту будівництва за інноваційними технологіями, підборі сучасного оснащення відповідно до обраної концепції.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в розробці інноваційного проекту готелю шляхом впровадження екологічних заходів, глемпінгу та використання енергозберігаючих технологій.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 71 друкованих аркушах. Робота містить 20 таблиць, 3 рисунка та 4 додатка. Список літературних джерел складає 29 найменувань.

ВИСНОВКИ

В роботі проведено аналіз ринку готельно-ресторанних послуг в регіоні та вивчено конкурентне середовище для закладу, що проектується. На основі отриманих даних розроблено концепцію розвитку заміського готелю та унікальну торгову пропозицію IntroHotel. Проведено SWOT-аналіз підприємства.

Досліджено можливість створення локації для інтровертів, відновлення емоційного стану та профілактики стресів. Обрано район розташування готелю на березі Дніпра. Запропонована концепція передбачає будівництво готелю з умовами проживання в глемпах та в звичних номерах, за категорією 3 зірки. Концепція Інтротелю має ряд переваг, що дадуть високий рівень конкурентоспроможності. Заклад займатиме велику територію, що дасть можливість відпочити від метушні міста, побути наодинці з природою, зайнятись творчістю, йогою чи духовними практиками. Локація поєднає природне середовище та комфорт готельних номерів.

Проаналізовано площі приміщень готелю, оснащення житлового фонду. Визначено площі та оснащення номерного фонду. Надано пропозиції щодо дизайну номерів.

Надано характеристику основним технологічним процесам в готелі.

Охарактеризовано послуги, що надаються гостям закладу. Визначено платні та безкоштовні послуги. Для гостей готелю пропонується: великий вибір самостійних занять на території закладу: різні види творчості, інтелектуальні ігри, читання, спілкування. Можливе залучення фахівців (психологічні консультації, цілеспрямовані заняття з арт-терапії та ін.). Також великий вибір послуг під замовлення – екскурсії, майстер-класи, тренінги, романтичні заходи, ексклюзивні програми.

Розроблена раціональна організаційна структура управління закладу. Проаналізовано чисельність персоналу готелю, визначено кількість та склад персоналу, складено його штатний розклад роботи та визначено витрати на оплату праці.

В роботі надано рекомендації заходів щодо охорони праці та з пожежної безпеки в готелі. Детально описано екологічну політику закладу та заходи з охорони навколишнього середовища.

Розроблено фінансову модель підприємства за обраною концепцією. Визначена окупність проекту терміном близько двох років, що доводить доцільність вкладення коштів у будівництво.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Безручко Л., Білоус С., Філь М. Готельне господарство України в умовах війни: сучасний стан та перспективи розвитку //Економіка та суспільство. – 2023. – №. 47.
2. Моргулець О. Б., Нищенко О. В. Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період //Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. – 2023. – №. 8. – С. 88-96.
3. Сайт з бронювання: [Веб-сайт]. [URL:https://www.booking.com/](https://www.booking.com/)
4. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (готелі) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл. Г.М. Ряшко, К.С. Федосова, О.М. Москвічова. – Одеса: ОНТУ, 2024. – 113 с
5. Солоненко Ю. В., Криворучко Д. М. Стан та сучасні тенденції розвитку готельного бізнесу в світі за впливу зовнішніх факторів //Галицький економічний вісник. – 2023. – Т. 83. – №. 4. – С. 130-140.
6. Коваленко Н. Напрямки післявоєнної трансформації бізнес-процесів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні //Наукові перспективи (Naukovì perspektivi). – 2024. – №. 2 (44).
7. Xiang K. et al. Glamping: an exploration of emotional energy and flow experiences in interaction rituals //Tourism Management Perspectives. – 2023. – Т. 48. – С. 101149.
8. Sebestyén T. T. Evaluation of the Carbon Footprint of Wooden Glamping Structures by Life Cycle Assessment //Sustainability. – 2024. – Т. 16. – №. 7. – С. 2906.
9. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс]: навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – 264 с.
10. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича. – Київ: Видавництво Ліра-К, 2021. – 484 с.

11. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст]: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук; Львів. нац. ун-т ім. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2021. – 336 с. : табл., рис. – Бібліогр.: с. 238-250.
12. HoReCa: Готелі: За ред. Мазаракі А. А., Київ: КНТЕУ. – 2019. –412 с.
13. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова. – Одеса: Чорномор'я, 2017. - 300 с.
14. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]: навч. посіб. Ч. 1 / Л.О. Іванова, Т.В. Страхова, Є.В. Іваненко; за ред. Л.О. Іванової; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса: Астропринт, 2021. – 196 с.
15. ДБН В.2.2-20, 2008 Будинки і споруди. Готелі.
16. ДБН В.2.2-11-2002 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
17. ДБН В.2.2-13-2003 Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди
18. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщування та надавання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 р. за № 19 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 02.04.2004 р. за № 413/9012
19. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів
20. НАПБ А.01.001-2004 Правила пожежної безпеки в Україні
21. ДБН.В.2.5-28-2006 "Природне і штучне освітлення"
22. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.94 р.
23. Правила пожежної безпеки в Україні, затверджені наказом Міністерства внутрішніх справ України від 14.06.95 р. № 400 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 14.07.95 р. за № 219/755
24. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів
25. ДСТУ 4269:2003 Національний стандарт України. Послуги туристичні. Класифікація готелів.

26. ДСТУ ISO 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості
27. Готельна справа / Арпуль О.В. , Абрамова А.Г. , Мирошник Ю.А., Кондор. – 2021. – 300 с.
28. Організація готельно-ресторанного господарства / Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г., Ліра-К. – 2021. – 564 с.
29. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / Н.О. П`ятницька, Н.М. Зубар, Г.Т. П`ятницька та ін.; за заг. ред. Н.О. П`ятницької, Н.М. Зубар; Київ. ун-т туризму, економіки і права. – Вид. 2-ге, перероб. і допов. – Київ: КУТЕП, 2016. – 407 с