

Харківський національний університет імені В.Н.Каразіна  
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу  
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної  
справи

**ДО ЗАХИСТУ**

завідувачка кафедри  
міжнародної електронної  
комерції та готельно-  
ресторанної справи  
доц. Данько Н.І.

---

**Кваліфікаційна робота бакалавра**

на тему: «**Організаційно-проектні рішення мотелю на 60 місць із  
рестораном у передмісті Херсона**»

Виконала:

студентка 4 курсу, групи УГР-41  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
ОПП «Готельно-ресторанна справа»  
Чернікова Ксенія Олександрівна

---

Керівник:

д. т. н., професор Терешкін О.Г.

---

Рецензент:

к. і. н., доцент Парфіненко А.Ю.

---

Підсумкова оцінка:

за шкалою ЗВО: \_\_\_\_\_

кількість балів: \_\_\_\_\_

Голова Екзаменаційної комісії:

---

(підпис)

---

(прізвище та ініціали)

Харків – 2023 року

**Міністерство освіти і науки України**  
**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**імені В.Н. КАРАЗІНА**

**Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу**  
**Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної**  
**справи**

**ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА**

студентки Чернікової Ксенії Олександрівни

Курсу IV групи УГР-41

Тема кваліфікаційної роботи: «Організаційно-проектні рішення мотелю на 60 місць із рестораном у передмісті Херсона»

затверджена наказом від 24.03.2023 року № 4002-5/591

Графік виконання робіт

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітки про виконання(підпис керівника)
Характеристика та особливості мотелю, як засобу розміщення	10.04.2023	
Моделювання сервісної діяльності мотельного комплексу на 60 місць	01.05.2023	
Фінансово-економічне обґрунтування проєкту	10.05.2023	

Термін подання роботи на кафедру 7.06.2023 р.

Термін та результати попереднього захисту (допуск/ недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 22.05.2023 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ:

Дата видачі завдання 1.12.2022 р.

д.т.н., проф. Олег ТЕРЕШКІН

Завдання прийняте до виконання

Ксенією Черніковою

Завідувачка кафедри  
 міжнародної електронної комерції  
 та готельно-ресторанної справи,

к.е.н., доц. Наталя ДАНЬКО

## АНОТАЦІЯ

**Чернікова К.О.** Організаційно-проектні рішення мотелю на 60 місць із рестораном у передмісті Херсона

Робота пропонує комплексний підхід до планування та розробки мотелю з рестораном, розташованого у передмісті Херсона. Ми проаналізували поточну ситуацію на ринку готельного бізнесу у регіоні, врахували потреби та вимоги цільової аудиторії, а також здійснили оцінку фінансової доцільності проекту. На основі отриманих даних була розроблена організаційна структура мотелю з рестораном. Результати дослідження дозволяють зробити висновок про доцільність будівництва мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсона з урахуванням існуючих конкурентів та потенційних перспектив розвитку регіону. Робота надає рекомендації щодо оптимальної організації та управління мотелем з метою забезпечення успішної роботи та задоволення потреб клієнтів.

## ANNOTATION

**Chernikova K.O.** Organizational design solutions for a 60-seat motel with a restaurant in the suburbs of Kherson

The work offers a comprehensive approach to the planning and development of a motel with a restaurant located in the suburbs of Kherson. We analyzed the current situation on the hotel business market in the region, took into account the needs and requirements of the target audience, and also assessed the financial feasibility of the project. On the basis of the received data, the organizational structure of a motel with a restaurant was developed. The results of the study allow us to draw a conclusion about the expediency of building a motel for 60 people with a restaurant in the suburbs of Kherson, taking into account existing competitors and potential prospects for the development of the region. The work provides recommendations on the optimal organization and management of the motel in order to ensure successful operation and meet the needs of customers.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ОСОБЛИВОСТІ МОТЕЛЮ, ЯК ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ.....	7
1.1 Розгляд мотелю як форми гостинності.....	7
1.2 Історія виникнення мотелів, розвиток мотельного бізнесу та його вплив на туристичну індустрію.....	10
1.3 Туристичний та бізнес-потенціал мотелю із рестораном у передмісті Херсона в післявоєнні часи.....	14
Висновки до розділу 1.....	18
РОЗДІЛ 2. МОДЕЛЮВАННЯ СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ МОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ НА 60 МІСЦЬ.....	20
2.1. Аналіз ринку готельних послуг в Херсоні та передмісті.....	20
2.2. Розробка концепції та маркетингове просування.....	22
2.3 Технологічне проектування мотельного комплексу «В подорожі».....	28
2.4 Організаційна структура.....	34
Висновки до розділу 2.....	41
РОЗДІЛ 3. ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ.....	43
3.1 Розрахунок необхідних інвестицій.....	43
3.2 Прогнозування доходів та витрат.....	45
3.3 Розрахунок рентабельності та показників ефективності проекту.....	51
Висновки до розділу 3.....	53
Висновки.....	54
Література.....	56
Додатки.....	59

## ВСТУП

Вибір теми "Організаційно-проектні рішення мотелю на 60 місць із рестораном у передмісті Херсона" є досить актуальним та цікавим для дослідження з наукової та практичної точок зору. Організація та здійснення будівництва готелів, мотелів та інших гостьових закладів є досить складним та відповідальним процесом. Дослідження з даної тематики дозволить визначити основні принципи планування, будівництва та функціонування мотелю з рестораном на 60 місць у передмісті Херсона.

Також, дана тема актуальна з економічної та соціальної точки зору. Будівництво мотелю з рестораном на 60 місць сприятиме розвитку туристичної галузі у місті Херсоні та його передмістях, що може збільшити прибуток місцевого населення та залучити нові інвестиції в регіон. Передмістя Херсону є перспективним територіальним пунктом для розвитку готельно-ресторанного бізнесу, оскільки знаходиться на перехресті доріг, які сполучають Херсон з іншими регіонами України.

Проектування та організація функціонування мотелю та ресторану є складним технічним та організаційним завданням, що потребує ретельного аналізу потреб ринку, розробки бізнес-плану, врахування технічних та будівельних вимог, а також управління персоналом та фінансами.

Таким чином, тема проектування та організації функціонування мотелю на 60 місць із рестораном у передмісті Херсона є важливою та актуальною з економічної, технічної та організаційної точок зору, і може стати основою для успішного розвитку готельно-ресторанного бізнесу в даному регіоні.

**Мета роботи** полягає в розробці організаційних рішень під час проектування мотелю у Херсонській області, які спрямовані на ефективне вирішення соціальних, екологічних та економічних проблем регіону, забезпечуючи поступальний розвиток і стабільне зростання добробуту засновників і співробітників.

Об'єкт дослідження – це те, що досліджується, або на що спрямована увага дослідника. **Об'єктом** дослідження є процеси формування, становлення та розвитку послуг індустрії гостинності.

**Предметом дослідження** кваліфікаційної роботи є якість та конкурентоспроможність послуг, які надає заклад, що проєктується.

Це включає в себе вивчення потреб ринку, розробку бізнес-плану, визначення технічних та будівельних вимог до приміщення, розробку організаційної структури комплексу, планування фінансових ресурсів та управління персоналом, враховуючи особливості готельно-ресторанного бізнесу. Також можуть бути досліджені питання пов'язані з вибором місця розташування готельно-ресторанного комплексу, розробкою дизайну та інтер'єру, плануванням рекламної кампанії та брендингу, аналізом конкуренції та розробкою стратегії маркетингу.

Інформаційною базою дослідження є праці вітчизняних і закордонних науковців у галузі готельного-ресторанного господарства за тематикою роботи, а також методичні рекомендації.

Також, у процесі дослідження розв'язувалися наступні завдання:

- надано загальну характеристику засобу розміщення;
- описано особливості закладів ресторанного господарства як засобу розміщення згідно з типізацією підприємства готельного господарства та його категорійністю;
- організовано виробничий процес на підприємстві ресторанного господарства;
- був налагоджений виробничий процес заготівельного (м'ясо-рибний) та доготівельного (холодний) цехів;
- складено графіки виходу на роботу виробничих працівників на підприємстві ресторанного господарства;
- запроваджено процес обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.

Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та додатків; містить 63 сторінки тексту, 6 рисунків, 12 таблиць, 4 додатки. Список джерел включає 26 найменувань літератури.

## **РОЗДІЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ОСОБЛИВОСТІ МОТЕЛЮ, ЯК ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ**

У цьому розділі розглядаються характеристики та якості мотелів як засобів розміщення, починаючи з походження мотелів та історії перших мотелів. Далі розглядається розвиток мотельного бізнесу та його вплив на туристичну індустрію. Детальний аналіз цих аспектів допоможе нам зрозуміти важливість і роль мотелів у сучасному туристичному світі.

### **1.1 Концепція мотелю як форми гостинності**

У світі гостинності та туризму існує багато різних форм розміщення мандрівників. Однією з них є мотелі – спеціалізована форма готельного господарства, яка набуває все більшої популярності в усьому світі. Концепція мотелів полягає у наданні зручного тимчасового житла для мандрівників, у тому числі водіїв, і відрізняється від класичних готелів та інших форм розміщення.

Мотель — це тип дорожнього готелю. Мотелі розташовуються уздовж автомобільних трас або на під'їздах до міст, агломерацій та конурбацій. Умови розміщення в мотелях досить комфортні, біля них завжди є паркінг для автотранспорту [25].

Відповідно до ст. 19 Закону № 324/95 заборонено надавати послуги з розміщення без наявності свідоцтва про встановлення відповідної категорії. Тобто готелю обов'язково має бути присвоєно категорію, на що свого часу звернуло увагу Мінекономрозвитку України в листі від 22.11.2013 р. № 1462-07/06 [7].

Концепція мотелю як форми гостинності базується на наданні зручного тимчасового проживання для мандрівників та туристів. Мотелі зазвичай розташовуються біля автомагістралей, основних доріг або поблизу туристичних атракцій і мають простір для паркування автомобілів.

Вони різняться за розміром і розраховані на категорію мандрівників, які використовують свої транспортні засоби переважно з пізнавальною метою.

Порівняно з готелями, мотелі пропонують менше послуг за нижчими цінами. Багато мотелів пропонують систему самообслуговування, де гості можуть реєструватися, отримувати ключі та виконувати інші необхідні процедури без прямого контакту з персоналом. Розміри мотелів можуть значно варіюватися залежно від їх конкретного дизайну, кількості номерів та області, де вони розташовані. Основні фактори, що впливають на розміри мотелю, включають його місцезнаходження (наприклад, в місті або на околиці), доступну земельну ділянку та розмір будівлі. Нижче наведено декілька загальних розмірів мотелів, які можна зустріти:

1. Маленькі мотелі можуть мати від 10 до 30 номерів і зазвичай складаються з однієї або двох поверхів. Вони можуть мати компакту будівлю з розташуванням номерів навколо внутрішнього двору або паркану.

2. Середні мотелі можуть мати від 30 до 100 номерів і зазвичай складаються з двох або більше поверхів. Вони можуть мати більш простору будівлю з розміщенням номерів у вигляді коридору або зовнішніх прогулянкових галерей.

3. Великі мотелі можуть мати понад 100 номерів і складатися з багатьох поверхів або окремих будівель. Вони часто мають комплексну інфраструктуру, таку як басейни, ресторани, конференц-зали та інші зручності для гостей.

Саме в таких закладах розміщення пропонується середній рівень обслуговування при невеликому штаті персоналу за середньою ціною і з наданням послуг харчування, як правило, в кафетерії або їдальні [1,2].

Однак кафетерії та ресторани вже не мають сенсу, тому сьогодні мотелі пропонують послуги ресторанного харчування, бари, конференц-зали, кіно-та відео фільми, тренажерні зали та дитячі майданчики, басейни, спортивні майданчики на відкритому повітрі, охоронювані автостоянки (гаражі), повне або часткове технічне обслуговування та заправні колонки.

Архітектурно-планувальна конфігурація мотелю схожа на будівлю готелю, але якщо основним елементом готелю є номери, то мотель має як номери, так і паркінг. Залежно від архітектурно-планувальних особливостей

мотелю та поверховості, існує два варіанти розміщення номерів і паркінгу: роздільне, коли паркінг розміщується окремо, і комбіноване, коли паркінг і номери розміщуються поруч. В одноповерхових мотелях краще поєднувати номери та паркінг.

Основні риси концепції мотелю включають:

1. Зручне розташування. Мотелі зазвичай знаходяться поруч з дорогами або магістралями, що дозволяє мандрівникам легко зупинитися на ніч або на декілька днів під час подорожей.

2. Простий доступ. Мотелі часто мають простий та зручний доступ для гостей. Наприклад, номери можуть мати власний вхід, що дозволяє гостям швидко і легко зайти і вийти без необхідності проходити через готельний фойє.

3. Економічність. Мотелі, як правило, пропонують більш доступні ціни порівняно з великими готелями. Це робить їх привабливими для подорожуючих, які шукають економічні варіанти тимчасового проживання.

4. Автостоянка. Багато мотелів надають безкоштовну або доступну за розумну ціну парковку для автомобілів гостей. Це особливо зручно для мандрівників, які мають власні автомобілі і хочуть знайти місце для їх безпечного зберігання.

5. Базові зручності. Хоча мотелі можуть бути менш розкішними, ніж готелі вищого класу, вони зазвичай надають базові зручності для комфортного перебування гостей. Це може включати телевізор, Wi-Fi, кондиціонер, приватну ванну кімнату та інші основні зручності.

6. Гнучкість. Мотелі зазвичай пропонують гнучкі умови резервації та часу реєстрації. Це означає, що гості можуть забронювати номери на короткий термін або прибути пізніше у випадку непередбачуваних затримок.

7. Приязна атмосфера. Мотелі, як правило, створюють більш приязну і неформальну атмосферу порівняно з великими готелями. Це може створювати більш особистий та розслаблений досвід для гостей.

Концепція мотелю дозволяє мандрівникам та туристам знайти зручне, економічне та доступне місце для ночівлі під час подорожей. Вона пропонує простоту, комфорт та гнучкість, відповідаючи потребам подорожуючих.

## **1.2 Історія виникнення мотелів, розвиток мотельного бізнесу та його вплив на туристичну індустрію**

Мотелі були створені для задоволення потреб водіїв, які подорожують. Основною причиною відкриття мотелів було надання водіям, які подорожують, зручного та економічного місця для ночівлі.

У першій половині ХХ століття розвинувся автомобільний транспорт, і багато людей подорожували автомобілями. Подорож автомобілем вимагала довгих зупинок, тому з'явилися мотелі. Мотелі надавали мандрівникам можливість зупинитися і відпочити в зручних місцях під час подорожі [19].

Перші мотелі з'явилися в США. Ось кілька прикладів перших мотелів:

1. Мотель Міллер (Motor Hotel). Заснований Артуром Хайтсом у 1925 році в Санта-Барбарі, Каліфорнія. Цей мотель мав окремі гаражі під кожним номером, що забезпечувало зручність для автомобілістів.

2. Поплавковий мотель (Floatel). Відомий як "Мотель на воді". Був започаткований у 1920-1930-х роках на річках та озерах, зокрема на річці Міссісіпі. Ці мотелі були побудовані на плотах чи плавучих структурах та надавали ночівлю для мандрівників.

3. Котедж-мотель (Cottage Motel). Ці мотелі склалися з невеликих окремих котеджів, розташованих на одній території. Кожен котедж мав власний вхід і парковку, що забезпечувало приватність для гостей. Вони почали з'являтися у 1930-1940-х роках.

4. Драйв-ін мотель (Drive-in Motel). Цей тип мотелю надавав можливість автомобілістам зупинитися безпосередньо біля свого номера, що було особливо зручно для подорожуючих на автомобілі. Гості могли заїхати безпосередньо на територію мотелю та паркувати своє авто поруч з номером.

Ці перші мотелі стали важливою віхою в індустрії гостинності, забезпечивши зручне та економічне місце для ночівлі під час подорожі автомобілем. Вони сприяли розвитку автомобільного туризму і змінювали спосіб, у який люди подорожували і зупинялися на нічліг. Вони запропонували можливість зупинитися і зателефонувати на рецепцію, не виходячи з машини, і одразу ж забронювати номер.

Відкриття мотелів відповідало популярності автомобільних подорожей та потребі забезпечити водіїв зручним та економічним місцем для відпочинку під час їхнього маршруту [19].

Коли готелі та мотелі тільки з'явилися, існували певні відмінності в їхній концепції та способах прийому гостей. Основними відмінностями між готелями та мотелями на початку їхнього існування були місцерозташування та стиль.

Готелі зазвичай розташовувалися в центрах міст або біля головних туристичних визначних пам'яток. Вони були призначені для обслуговування бізнесменів, туристів і мандрівників, які зупинялися в містах на тривалий час. Мотелі, навпаки, розташовувалися біля доріг і автомагістралей або в передмісті, і їх головною метою було забезпечити зручне розміщення для тих, хто подорожує автомобілем.

Зазвичай готелі були багатоповерховими, з номерами в одній або кількох будівлях. Кожен номер був обладнаний ванною кімнатою та іншими зручностями. У мотелях, з іншого боку, окремі номери зазвичай розташовані в окремих будівлях або котеджах, що забезпечує приватність для гостей. Крім того, паркомісця часто розташовані поруч з автостоянкою.

Готелі зазвичай надають цілий ряд послуг і зручностей, таких як ресторани, бари, конференц-зали та басейни, щоб задовольнити різні потреби своїх гостей. Готелі зазвичай надають цілий ряд послуг і зручностей для задоволення різних потреб своїх гостей, таких як ресторани, бари, конференц-зали, басейни, щоб забезпечити комфортні та розкішні умови для своїх гостей. Мотелі, з іншого боку, зазвичай пропонують простіші, базові зручності, такі як ліжка, ванна кімната і можливість припаркувати автомобіль поруч з номером.

Значення мотелів в гостювій сфері полягає в тому, що вони надають зручне та доступне місце для ночівлі під час подорожей. Вони стали невід'ємною частиною культури автомобільних поїздок та туризму, дозволяючи мандрівникам перебувати в комфортних умовах на шляху до своїх пунктів призначення. Мотелі забезпечують зручність автомобільних мандрівників, що шукають швидкий та простий спосіб зупинитися, відпочити та продовжити свою подорож.

У гостювій сфері мотелі відіграють роль альтернативи традиційним готелям, надаючи економічний варіант проживання без втрати комфорту та зручностей. Вони також сприяють розвитку туризму та подорожей, особливо в регіонах з великою автомобільною інфраструктурою, де подорожі на автомобілі є популярними.

Дійсно, з часом межа між готелями та мотелями посилилася, і багато закладів поєднують у собі риси обох типів. Однак на початку їхнього розвитку вищезгадані відмінності були очевидними.

#### *Розвиток мотельного бізнесу*

Розвиток туризму має значний вплив на економіку та культурний обмін між народами. Подорожі стали не лише засобом відпочинку, але й засобом відкриття нових місць, культур і традицій. В останні кілька десятиліть зростаюча популярність автомобільних подорожей стимулювала розвиток готельної індустрії [26].

Туризм є однією з найбільш швидко зростаючих галузей у світі, яка щороку приваблює мільйони мандрівників. Процес розвитку туристичної індустрії вимагає надання послуг розміщення, які б відповідали потребам і вимогам мандрівників. У цьому контексті мотелі займають особливе місце як зручне та економічне житло для туристів.

Як незалежні готельні об'єкти, мотелі відрізняються від традиційних готелів своєю концепцією та пропозицією послуг. Як об'єкт розміщення туристів мотелі мають свої особливості. Вивчення організаційних та проектних рішень мотелю на 60 місць з рестораном, розташованого на околиці Херсона,

дає змогу краще зрозуміти цей вид готельного бізнесу та його роль у туристичній індустрії.

Мотелі відіграють значну роль у розвитку туризму та мають вплив на туристичну індустрію. Їхнє існування та надання послуг сприяють зростанню та збільшенню обсягу туристичних подорожей. З'явлення та розширення мотелів призвело до наступних змін і вдосконалень:

1. Зручність та доступність. Мотелі надали туристам зручне та доступне місце для ночівлі під час автомобільних подорожей. Вони були розташовані біля доріг, магістралей та в популярних туристичних районах. Це дозволило подорожуючим легко зупинитися та відпочивати в підходящих місцях під час їхніх маршрутів.

2. Розширення туристичних маршрутів. Завдяки мотелям туристичні маршрути можуть бути розширені. Гості можуть відвідати більше місць, оскільки є зручне місце для ночівлі на кожному етапі своєї подорожі. Це сприяє більшому розгалуженню туристичних маршрутів та розвитку туризму в різних регіонах.

3. Стимулювання автомобільного туризму. Мотелі стали одним з факторів, що сприяють розвитку автомобільного туризму. Люди можуть планувати подорожі, використовуючи мотелі як зручні пункти ночівлі під час довгих маршрутів. Це дає їм більшу свободу вибору маршрутів та гнучкість у плануванні подорожей.

4. Розвиток місцевої економіки. Відкриття та функціонування мотелів сприяло розвитку місцевої економіки в районах, де вони розташовані. Мотелі привертають туристів, що приносять доходи для місцевих підприємств, ресторанів, магазинів та інших послугових установ. Вони створюють робочі місця та сприяють розвитку туристичного сектора.

5. Розширення варіантів розміщення. Мотелі доповнили існуючі готельні заклади, надаючи різноманітність варіантів розміщення для туристів. Це дозволило розширити можливості вибору та задовольнити різні потреби туристів залежно від їх бюджету, стилю подорожі та вимог до комфорту.

6. Економічний доступ. Одним з найбільших внесків мотельного бізнесу в туристичну індустрію була забезпечення економічно доступного розміщення для мандрівників. Мотелі надавали можливість отримати комфортне місце для ночівлі за більш доступні ціни порівняно з традиційними готелями. Це стимулювало більше людей подорожувати та сприяло розширенню туристичної індустрії.

7. Розширення географії туризму. Завдяки мотелям туристичний рух став більш розподіленим та розширився на різні географічні області. Мотелі надавали можливість подорожувати та відвідувати менш відомі або віддалені місця, де не було великих готельних закладів. Вони стимулювали розвиток туризму в менш розвинених регіонах та сприяли розподілу туристичного навантаження на більш широку територію.

Таким чином, розвиток мотельного бізнесу мав значний вплив на туристичну індустрію, забезпечуючи доступне розміщення, стимулюючи автомобільні подорожі, сприяючи розвитку туристичних маршрутів та розширюючи географію туризму.

### **1.3 Туристичний та бізнес-потенціал мотелю із рестораном у передмісті Херсона в післявоєнні часи**

Сьогодні туризм набув великого значення для світової економіки, ставши однією з провідних галузей сучасного світового господарства. На розвиток туризму крім внутрішніх факторів (процеси попиту, сегментація ринку, координація діяльності, реклама, працівники, сезонність тощо) впливають і зовнішні (геополітичні, економічні, соціально-демографічні, науково-технічні), серед яких, варто звернути увагу на геополітичні чинники (політичні перевороти, терористичні атаки, військові конфлікти), від яких залежить динаміка і розподіл туристичних потоків.

Навіть з урахуванням того, що Україна поступово покращує свою туристичну діяльність і використовує туристично-рекреаційний потенціал, не в повному обсязі, кількість туристичних потоків зростала кожен рік. Однак

розвитку у цьому напрямку заважали саме геополітичні чинники. Початок російсько-української війни у 2014 році та розгортання повномасштабних бойових дій у 2022 році призвели до зменшення та навіть зникнення туристичних потоків, особливо в деяких регіонах, зокрема в Херсонській області.

Діяльність та розвиток туристичної галузі справедливо пов'язуються не лише з демографічними та технологічними змінами, але і з геополітичними чинниками, які мають потужний вплив на туризм. До основних геополітичних чинників, що безпосередньо впливають на динаміку і розподіл туристичних потоків належать: політичні перевороти, терористичні атаки та військові конфлікти [16].

Широкомасштабні воєнні дії, що було розпочато країною-агресором 24 лютого 2022 р., внесли свої корективи в організацію та діяльність внутрішнього туризму України. За офіційними даними 7,7 млн. осіб станом на квітень місяць зареєструвалися як внутрішньо-переміщені. До того ж, значна частина населення переїхала із місць постійного проживання, що розташовані в небезпечних зонах, але не зареєструвалися як внутрішньопереміщені особи. Для надання місць розміщення осіб, що є внутрішньопереміщеними, задіяні різного роду туристичні комплекси, готелі, гуртожитки тощо, для харчування – заклади харчування, що пов'язані із туристичним бізнесом .

Наведені факти вказують на надзвичайні випробування, з якими стикається туристична сфера в Україні, а також економіка країни в цілому. Проте, у світі є безліч прикладів, коли після масштабних воєнних дій країни швидко відновлюються і розвивають туризм на своїх територіях з новими силами.

Ураховуючи досвід країн, які також постраждали від воєнних вторгнень, розвиток "воєнного туризму" може стати важливим напрямом для України у післявоєнний період. Воєнний туризм або воєнно-історичний туризм включає такі об'єкти, як оборонні споруди, місця битв, музеї та меморіальні комплекси, пам'ятники та поховання, пов'язані з воєнними діями.

Крім того, розвиток туризму в післявоєнний період повинен базуватись на національно-патріотичному вихованні. Це надасть можливість показати національну свідомість українців у міжнародному туризмі, яка базується на національних та європейських цінностях.

Післявоєнний туризм в Херсонській області може мати значний потенціал для розвитку, враховуючи його багатий історичний та культурний спадок. В області є численні об'єкти, які можуть привернути туристів, зацікавлених у воєнно-історичному туризмі.

Одним з таких об'єктів є фортеця Херсон, яка має значення не лише як оборонна споруда, але й як пам'ятка архітектури XVIII-XIX століть. Туристи можуть оглянути фортецю, дослідити її оборонні стіни, вежі та каземати, а також познайомитися з історією фортеці та її роллю у воєнних конфліктах.

Крім того, в Херсонській області знаходиться Каховська гідроелектростанція, яка має велике значення з енергетичної та історичної точок зору. Туристи можуть відвідати гідроелектростанцію, оглянути її споруди та дізнатися більше про її роль у розвитку регіону після воєнних подій.

Значну привабливість для туристів мають також музеї та меморіальні комплекси, пов'язані з воєнними діями. Наприклад, Музей Залізниці в Олешках пропонує відвідувачам побачити колекцію паровозів та вагонів, які використовувалися під час Другої світової війни. Також варто відвідати Меморіальний комплекс "Тюрма-музей" у Херсоні, який розповідає про репресії та політичні переслідування, що відбувалися під час воєнного конфлікту [16].

З метою розвитку післявоєнного туризму в Херсонській області, важливо створити туристичну інфраструктуру, яка забезпечуватиме зручне переміщення туристів, належне розміщення та послуги. Ресторани, готелі, мотелі, екскурсійні агентства та інші туристичні підприємства можуть активно співпрацювати для забезпечення комфортного перебування відвідувачів.

Розвиток післявоєнного туризму в Херсонській області також може сприяти залученню інвестицій, створенню нових робочих місць та підтримці

економічного відновлення області. Цей напрям туризму може не лише привернути увагу місцевих туристів, але й залучити іноземних гостей, зацікавлених в воєнно-історичних подорожах.

Отже, розвиток післявоєнного туризму в Херсонській області може бути ефективним засобом відновлення туристичної сфери після воєнних дій. Залучення туристів до об'єктів воєнно-історичної спадщини та національно-патріотичне виховання можуть сприяти як внутрішньому туризму, так і привабленню іноземних гостей, сприяючи економічному розвитку регіону

Концепція мотелю як форми гостинності заснована на наданні зручного тимчасового проживання для подорожуючих, зокрема автомобілістів. Його особливості включають розташування біля автомобільних доріг, архітектуру з окремими входами до кожного номера, наявність паркувальних місць біля номерів, економічність та самообслуговування. Розвиток концепції мотелю продовжується, і він залишається привабливою формою розміщення для подорожуючих у сучасному світі.

Отже, розміщення мотелю у передмісті Херсона може привернути увагу туристів, які прагнуть насолодитися спокоєм та природою за межами міської суєти. Мотель може стати вигідним вибором для туристів, які шукають відпочинок у природному середовищі, але з достатньою близькістю до міста. Відкриття мотелю у такому привабливому місці може привернути нових туристів та сприяти розвитку туристичного потенціалу Херсонської області.

Відкриття мотелю в Херсонській області приведе до збільшення туристичного навантаження на регіон. З більшою кількістю туристів, які відвідують область, зростає попит на послуги, ресторани, магазини та інші туристичні заклади. Це буде стимулювати розвиток туристичної інфраструктури, привабливість нових інвестицій та зростання місцевої економіки. Отже, відкриття мотелю в Херсонській області може мати позитивний вплив на розвиток туризму в регіоні, забезпечуючи розміщення для туристів, підтримку автомобільного туризму, привабливість передмістя Херсона та збільшення туристичного навантаження.

### **Висновок до розділу:**

Мотель є формою розміщення, яка пропонує зручне тимчасове проживання для мандрівників та туристів. Він має свої характеристики та особливості, які його відрізняють від інших готельних форматів.

Основні характеристики мотелю включають його зручне розташування поруч з автомагістралями або туристичними атракціями, простий доступ для гостей, економічність, наявність парковки для автомобілів та базові зручності.

Мотелі мають важливе значення в гостевій сфері, оскільки вони надають можливість подорожуючим зупинитися та відпочити під час дороги. Вони стали невід'ємною частиною культури автомобільних подорожей та сприяють розвитку туризму, розширюючи туристичні маршрути та сприяючи розвитку автомобільного та транзитного туризму.

Загалом, мотелі є важливим елементом туристичної індустрії, який допомагає забезпечити зручне та доступне проживання для подорожуючих, виконуючи свою функцію як форма розміщення.

Ще одна важлива особливість мотелів полягає у їхній гнучкості. Мотелі часто пропонують гнучкі умови резервації та часу реєстрації. Це означає, що гості можуть забронювати номери на короткий термін або прибути пізніше у випадку непередбачуваних затримок. Ця гнучкість дозволяє подорожуючим адаптуватися до змінних умов та планів.

Також важливо зазначити, що мотелі часто створюють більш приязну та неформальну атмосферу порівняно з великими готелями. Це може створювати більш особистий та розслаблений досвід для гостей. Мотелі зазвичай мають меншу кількість номерів, що створює більш інтимну атмосферу та сприяє взаємодії між гостями та персоналом.

У сучасному світі мотелі продовжують розвиватися та пристосовуватися до потреб сучасних мандрівників. Вони можуть пропонувати різні рівні комфорту та послуг, від базових до більш розкішних. Деякі мотелі навіть впроваджують нові технології, такі як самостійне реєстраційні системи та ключі через мобільні додатки.

В цілому, мотелі залишаються популярними серед подорожуючих, які шукають зручне, економічне та доступне місце для ночівлі. Вони вносять свій внесок у розвиток туристичної індустрії, створюючи можливості для більшої кількості людей насолоджуватися подорожами та відкривати нові місця.

## **РОЗДІЛ 2. МОДЕЛЮВАННЯ СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ МОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ НА 60 МІСЦЬ**

### **2.1. Аналіз ринку готельних послуг в Херсоні та передмісті**

На сьогоднішній день на ринку готельних послуг в Херсоні та передмісті можна виділити близько 50 готелів різного рівня комфорту та цінової категорії.

Найбільш популярними серед туристів є готелі з розташуванням в центрі міста, які надають зручний доступ до основних туристичних об'єктів та інфраструктури. Також популярними є готелі з розташуванням на березі Дніпра та Херсонської затоки, що надають можливість насолоджуватися красою природи та водних видів спорту.

Ключовим фактором у визначенні інвестиційної привабливості готельно-ресторанного бізнесу області, являються наявні туристичні ресурси та їх розподіл по районах області. Відповідно до даних за 2011 рік найбільш привабливими для туризму являються Генічеський, Скадовський, Чаплинський райони та м. Херсон, частка їх туристичних ресурсів у загальному обсязі по області складає відповідно: 15,93%, 11,11%, 10,71% та 13,39% [24, с.440-454].

У Херсоні присутні готелі різних категорій, від економ-класу до представницьких номерів. Ціни на готельні послуги варіюються в залежності від рівня комфорту, розташування та сезонності.

Останнім часом все більшою популярністю користуються готелі-апартаменти, які надають можливість зупинятися у повноцінному житловому приміщенні з усіма зручностями.

Також в Херсоні присутні мережі готелів, такі як "Україна", "Херсон", "Надія", "Фрунзе" та інші, та мотелі, такі як "Мрія", "Арго", "Kurin" та інші.

Загалом, ринок готельних послуг в Херсоні та передмісті є достатньо розвиненим та різноманітним, що надає можливості для вибору оптимального варіанту для будь-якого клієнта.

Для більш детального аналізу конкурентного середовища в регіоні, було порівняно основні і додаткові послуги, які надаються підприємствами приблизно в тій самій цінній категорії, що і наш мотель (табл. 1.1).

Таблиця 2.1 – Аналіз додаткових послуг, які надаються в м. Херсон

№	Назва готельного підприємства	Розташування	Ціна за номер (грн на добу)	Додаткові послуги, що пропонуються
1	Хостел «Махі»	Вул. Некрасова 13, Херсон, Херсонська область, 73000 (за 3,3 км до центру міста)	400-600	Більярд, баня, басейн, TV, Wi-Fi, місця для паркування.
2	Хостел «Маленька Італія»	провулок Козацький, 21а, Херсон, Херсонська область (за 2 км до центру міста)	500-700	TV, Wi-Fi, місця для паркування.
3	Хостел «Green Hostel»	Вул. Нафтовиків, 15 Херсон, Херсонська область, 73000 (за 3,6 км до центру міста)	500-650	TV, Wi-Fi, місця для паркування.
4	Хостел «Guest House»	Вул. Воронцовська, 16 Херсон, Херсонська область, 73000 (за 3,6 км до центру міста)	750-900	Номери для некурців, безкоштовна парковка, безкоштовний Wi-Fi, сімейні номери, TV.
5	Хостел «Класік»	проспект Адмірала Сенявіна, 11-Б, Херсон, Херсонська область, 73034 (за 5 км до центру міста)	300-600	TV, Wi-Fi, місця для паркування, номери для некурців.

Крім того, в Херсоні є мотелі, які спеціалізуються на розміщенні бізнес-туристів та проведенні конференцій. Вони мають великі конференц-зали та додаткові послуги для бізнес-клієнтів, такі як безкоштовний Wi-Fi, бізнес-центр та інші.

Також в Херсоні є мотелі, які спеціалізуються на розміщенні сімей з дітьми. Вони мають дитячі майданчики та ігрові кімнати, а також надають послуги няні та організації дитячих розваг.

У багатьох мотелях Херсона є ресторани та кафе, де можна скуштувати місцеву кухню та інші страви.

Окрім того, багато мотелів пропонують додаткові послуги, такі як трансфер з/до вокзалу, прокат автомобілів, прання та хімчистка, організація екскурсій та інші.

Усі мотелі Херсона можна забронювати через Інтернет або за допомогою туристичних агентств. Також багато мотелів мають власні сайти, де можна забронювати номер.

Отже, ринок готельних послуг в Херсоні є досить розвиненим та різноманітним, що надає можливості для вибору оптимального варіанту для будь-якого клієнта. Крім того, багато готелів пропонують додаткові послуги та зручності, що робить перебування в Херсоні ще більш комфортним та приємним [23].

## **2.2. Розробка концепції та маркетингове просування**

1. Визначення відповідного місця розташування для готельного комплексу є надзвичайно важливим аспектом, оскільки це визначає позиціонування на ринку готельних послуг та цільову аудиторію. Одним з основних критеріїв є вибір такого місця, яке забезпечить близькість до об'єктів, що створюють попит на готельні послуги.

Готельний комплекс «В подорожі» вирішено спроектувати на місці колишнього готелю Gostiniy Dvor Non-Stop. Місце обрано з аналізом прийдешніх територій та поточності мандрівників (рис. 2.1).

Адреса розташування: Миколаївське шосе, 4 км, Херсон, Херсонська область, 73009.

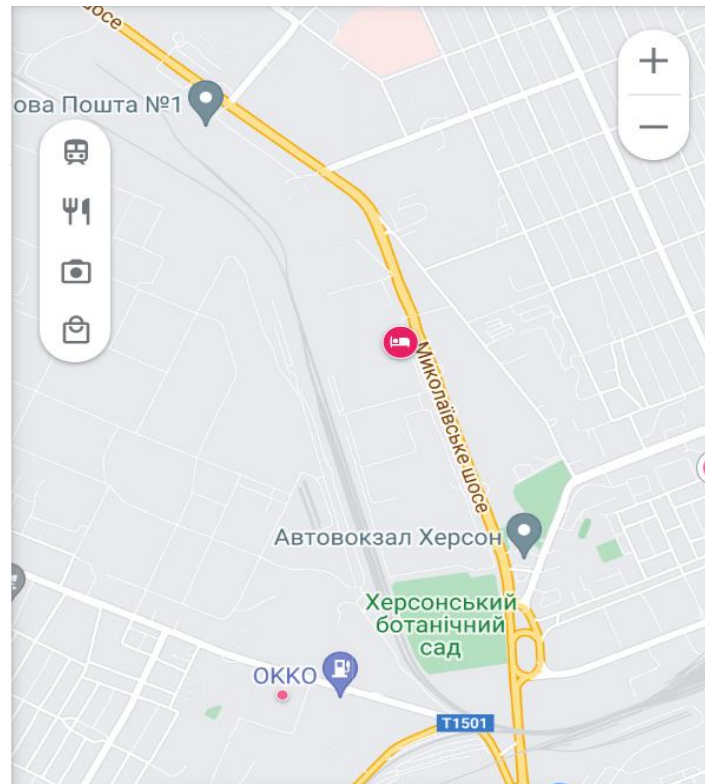


Рис. 2.1. Місце розташування мотелю

## 2. Контингент споживачів готельних послуг:

Основною аудиторією мотелю є мандрівники, а точніше автотуристи. Однак споживча база є змішаною, оскільки автотуристи складаються з різних вікових груп.

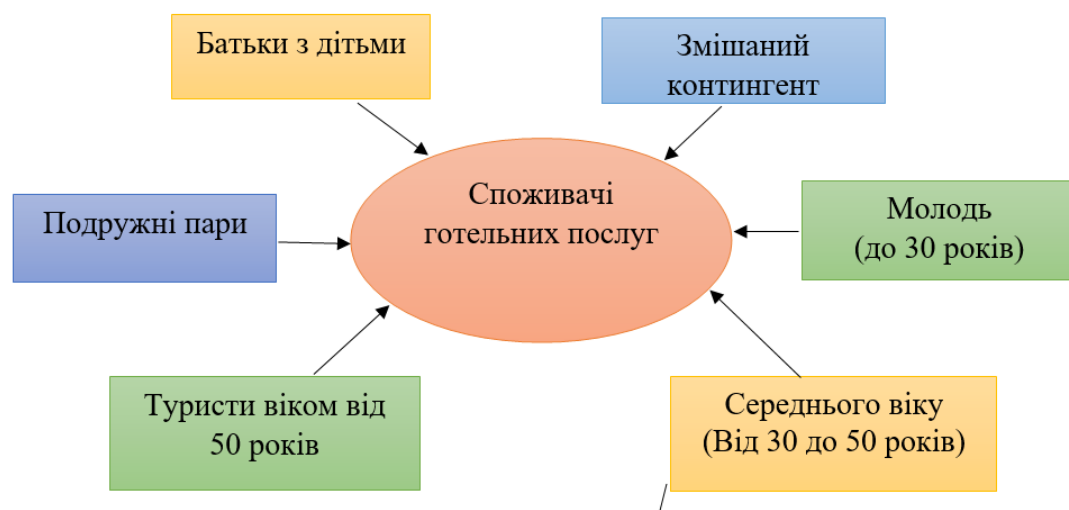


Рис. 2.2. Контингент споживачів готельних послуг мотелю «В подорожі»

## 3. Місткість та інтер'єр мотелю

В Додатку А представлена візуалізація дизайну його території мотелю. На цих фотографіях можна побачити приблизний вигляд зовнішнього оформлення будівлі мотелю, ландшафтного дизайну та розташування гостьових номерів. Додаток А надає уявлення про атмосферу та стиль, які будуть присутні на території мотелю.

Номерний фонд мотелю включає в себе 30 номерів. Місткість мотелю 60 місць (таб. 2.2).

Номера представлені в чотирьох категоріях:

- Single - одномісне розміщення;
- Double - двомісне розміщення;
- Double Superior – двомісний номер, який має більший розмір ніж стандартний;
- Quadruple - чотиримісний номер.

Таблиця 2.2 – Структура номерного фонду

Номерний фонд	Кількість номерів	Кількість місць
Single	8	1
Double	9	2
Double Superior	9	2
Quadruple	4	4
Всього:	30	60

В Додатку Б можна ознайомитися з прикладом інтер'єру мотельного номеру. Там представлені фотографії, що відображають дизайн та облаштування номерів, їхню меблів, кольорових схем, освітлення та інших елементів.

4. Послуги, які надає засіб розміщення (основні та додаткові).

Основні послуги мотелю:

- проживання;
- харчування;

Додаткові:

- зона для паркування;
- Wi-Fi;
- доставка їжі та напоїв в номер;
- прання та прасування речей;
- бензозаправна колонка;
- технічне обслуговування автомобілів;
- пікнік-зони та барбекю;
- організація екскурсій та активного відпочинку;
- водні розваги;
- вечірні розваги;
- релаксаційні зони;

Окрім стандартних послуг, які надаються багатьма мотелями в сучасному світі, ми дамо гостям можливість насолоджуватися пікніками на природі, забезпечивши спеціально обладнані зони для відпочинку та барбекю. Це дозволить відвідувачам готелю насолодитися прекрасною погодою та природою, готуючи смачні страви на свіжому повітрі. Також можливо буде замовити екскурсії до цікавих природних об'єктів, парків, озер, лісів, біосферних заповідників та інше. Ми пропонуватимемо активний відпочинок, такий як велосипедні тури, піших походи, каякінг, рафтинг або верхову їзду. Також в планах є організація вечірніх розваг на природі, наприклад кінопокази під відкритим небом або вечірні барбекю-вечірки з живою музикою. Крім того на території мотелю буде забезпечені спокійні релаксаційні зони, де гості зможуть насолоджуватися природою, читати книги, відпочивати в гамаках на свіжому повітрі.

Ці послуги допоможуть гостям насолодитися активним та релаксуючим відпочинком на природі, створити незабутні враження та зберегти зв'язок з природним середовищем. Після проведення часу в нашому мотелі у людей залишатиметься гарне враження, і так ми провокуватимемо їх повернутися до

нас за новими враженнями та радитимемо відпочинок у нас своїм знайомим та друзям.

#### 5. Проектування ресторанного господарства

Мотель «В подорожі» в розпорядженні матиме: ресторан, обслуговування номерів, зона відпочинку та кухню.

Таблиця 2.3 - Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

<b>Тип закладу ресторанного господарства</b>	<b>Місткість</b>	<b>Контингент споживачів</b>	<b>Метод обслуговування</b>	<b>Особливості послуг (кулінарне спрямування)</b>	<b>Режим роботи</b>
Ресторан	70	Мешканці готелю та гості міста	Самообслуговування	Українська, Європейська	07.00 – 23.00 (сніданок – 07.00-11.00)
Їдальня для персоналу	10	Персонал готелю	Самообслуговування	Комплексне меню	6.00 - 21.00

Ці складові елементи ресторанного господарства мотелю сприяють забезпеченню гостей якісним харчуванням та комфортними місцями для відпочинку. Вони створюють атмосферу гостинності та задовольняють потреби гостей під час їх перебування в мотелі.

#### 6. Аналіз використання озеленення в інтер'єрі мотелю «В подорожі»:

Для сучасних споживачів досить важливим фактором є озеленення та збереження природи. Ці гасла та правила на одному рівні повинні зберігати та підтримувати всі засоби розміщення. Як першокласні готелі, так і мотелі та хостели.

У сучасних тенденціях в дизайні інтер'єру мотелів текстиль все частіше використовується не тільки як декоративний елемент, але і як засіб для досягнення ергономічних і функціональних цілей. Текстиль є незамінним елементом будь-якого дизайну інтер'єру. За допомогою правильного текстильного дизайну можна створити неповторний стильовий образ, розставити акценти, виконати зонування, створити атмосферу і викликати емоції. Неможливо уявити мотель без текстилю. Чим кращий мотель та вищий його рівень та спроможність, тим кращим і якіснішим повинен бути текстиль.



Рисунок 2.3 – Пропонований текстиль для проєктованого мотелю «В подорожі»

Можна впроваджувати озеленення безпосередньо в номерах. В розрахунок було взято невеликі рослини багаторічного використання. В таблиці 2.4 були проведені розрахунки витрат на озеленення для одного номеру мотелю.

Таблиця 2.4 – Приблизні розрахунки витрат озеленення одного номеру

<b>Складова</b>	<b>Приблизна вартість</b>
Рослини	\$200 - \$500
Горщики	\$20 - \$100
Субстрат	\$10 - \$50
Догляд	\$50 - \$200
Працівники	\$100 - \$300
Інші матеріали	\$50 - \$200
<b>Загальні витрати</b>	<b>\$430 - \$1350</b>

Рослини для озеленення було обрано багаторічні, тому ціна виправдовує сезонність і якість. З цього аналізу можна зробити висновок, що озеленення мотельних номерів є важливим фактором забезпечення приємного перебування гостей. У Додатку В наведено приклади рослин, які використовувалися в розрахунках. Озеленення може допомогти поліпшити якість повітря в приміщенні, знизити рівень шуму (істотна проблема придорожніх мотелів) і створити приємну атмосферу.

### **2.3 Технологічне проєктування мотельного комплексу «В подорожі»**

Розроблення меню підприємств харчування мотелю:

Виробнича програма підприємства ресторанного господарства – це набір продуктів з конкретною назвою та асортиментом, які повинні бути вироблені в певній кількості протягом запланованого періоду часу, залежно від досвіду та виробничих потужностей.

Основою виробничої програми закладу ресторанного господарства є меню. Меню закладів ресторанного господарства мотелів складають з урахуванням типу та класу закладу ресторанного господарства, концепції обраного виду діяльності, мінімального асортименту кулінарної продукції для типу закладу ресторанного господарства, попиту, сезонності продукції, сортів, способів теплової обробки та специфіки смаку потенційних споживачів [25].

Меню в ресторані немає, проте буде розміщена шведська лінія. Протягом дня гість може замовити комплексний обід та вечерю.

Послугами ресторану можуть користуватись не тільки зареєстровані та поселені споживачі, а й проїжджаючі.

Розроблення та характеристика структурно-технологічної схеми виробництва ресторану:

Розроблення структурно-технологічної схеми виробництва ресторану включає визначення послідовності операцій та розміщення обладнання для забезпечення ефективної та безперебійної роботи закладу. Основна мета полягає у максимізації продуктивності, зручності для персоналу та мінімізації часу, потрібного для обслуговування гостей. Ось кілька ключових етапів розроблення та характеристики структурно-технологічної схеми виробництва ресторану:

Визначення функціональних зон. Розділіть простір ресторану на функціональні зони, такі як зона замовлення, кухня, зона приготування напоїв, зона видачі їжі та столова зона для гостей. Забезпечте належну логістику між цими зонами для зручного переміщення персоналу та ефективного обслуговування гостей.

Розташування обладнання. Розмістіть обладнання відповідно до послідовності операцій. Наприклад, розташуйте прилади для приготування їжі та напоїв поряд з кухонним простором. Забезпечте належне підключення до водопостачання, електромережі та системи вентиляції для ефективної роботи обладнання.

Поток руху персоналу. Врахуйте логіку руху персоналу під час обробки замовлень та приготування їжі. Забезпечте логічну послідовність, щоб зменшити час очікування та збільшити продуктивність. Наприклад, розмістіть прилади для приготування поруч зі зонами збору та підготовки інгредієнтів.

Розподіл робочих місць. Визначте кількість робочих місць, необхідних для ефективного функціонування ресторану. Забезпечте достатній простір для кухарів, бариста, офіціантів та іншого персоналу. Розташуйте робочі місця

таким чином, щоб вони були зручні та дозволяли ефективну комунікацію між працівниками.

Організація зберігання. Розгляньте потреби в зберіганні продуктів та інгредієнтів. Визначте зони зберігання для сирих продуктів, приготованих страв, напоїв та столових приборів. Забезпечте відповідні умови зберігання, включаючи холодильники, морозильні камери та шафи для зберігання сухих інгредієнтів.

Вентиляція та системи безпеки. Приділіть увагу системам вентиляції для забезпечення належного обміну повітря та видалення запахів. Встановіть вогнегасники, пожежні сповіщувачі та інші системи безпеки, щоб забезпечити безпечні умови праці та перебування в закладі.

Враховуючи ці аспекти та особливості, розробка структурно-технологічної схеми виробництва ресторану допоможе забезпечити ефективну та організовану роботу закладу, задовольнити потреби гостей та забезпечити якісне обслуговування.

Структура приміщень:

Складська група: приміщення для приймання товарів (завантажувальна, склад), склади (комори) в режимі звичайного зберігання, холодильні камери, склади матеріально-технічного постачання;

Виробничі приміщення: основні-заготівельні цехи (м'ясний, рибний, овочевий), доготівельні цехи (холодний та гарячий). Також може бути безцехова структура.

Допоміжні приміщення: буфети, столові, мийні для посуду, підсобні приміщення, кабінет завідувача виробництвом, службові приміщення;

Службово-побутові приміщення: адміністративні (кабінет керівника, бухгалтерія); службово-побутові приміщення (гардероб, душові, туалети, пральня, кімната для зберігання прибирального інвентарю).

Структурно-технологічна схема ресторану, подана на рис.2.4.

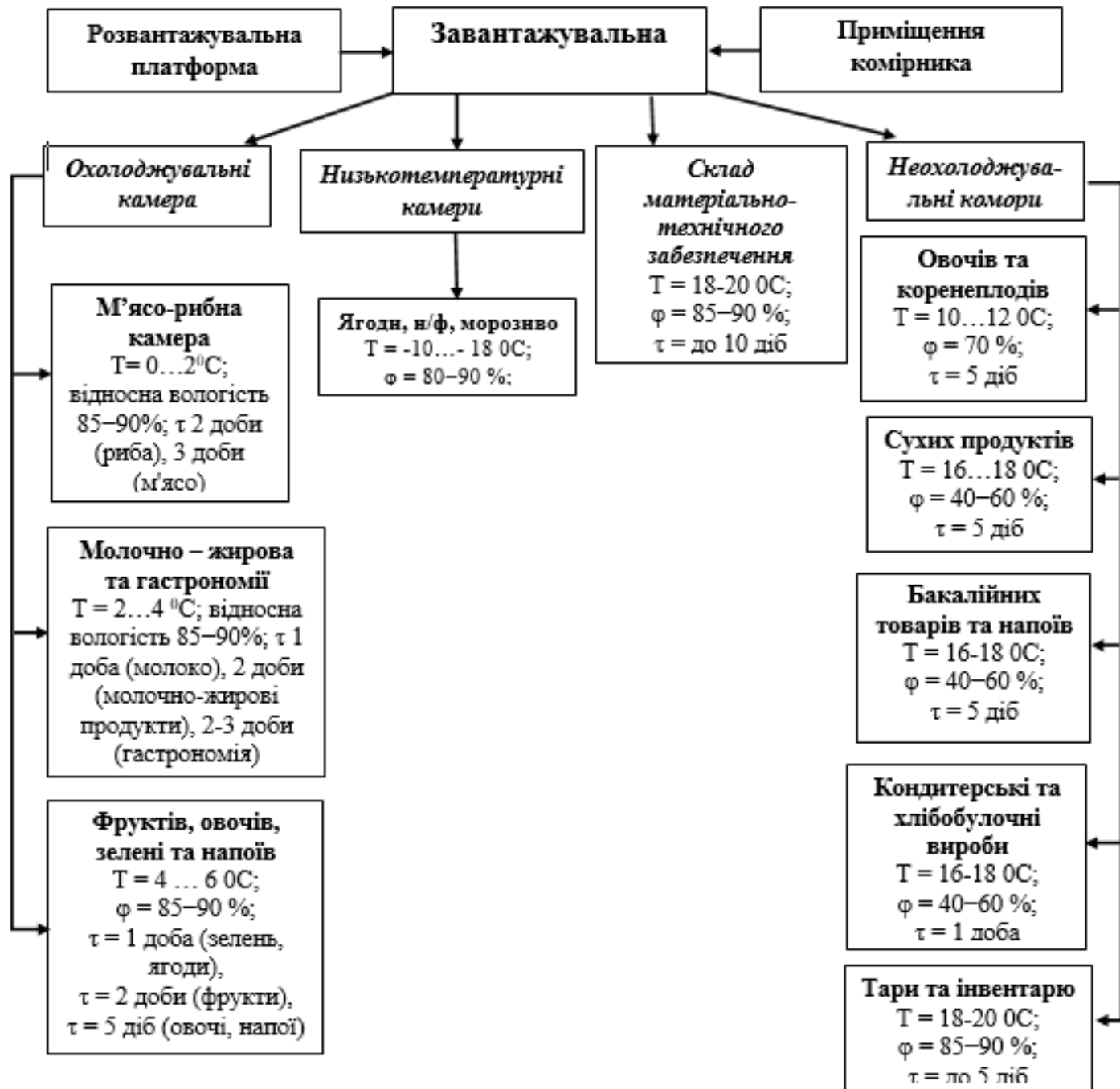


Рис.2.4 – Структура складських приміщень підприємства харчування

Організація роботи складського господарства:

Основою ритмічної роботи закладів ресторанного господарства є безперервне і регулярне постачання їх сировиною, продовольчими товарами, напівфабрикатами, готовими виробами, предметами матеріально-технічного оснащення [17].

Вимоги до постачальницьких організацій у сфері громадського харчування полягають у постачанні необхідного асортименту товарів у достатній кількості та своєчасне і ритмічне постачання відповідно до встановлених термінів, скорочення ланцюга просування товарів, оптимальний вибір постачальників і своєчасне укладання договорів на поставку сировини і товарів.

Перелік основних постачальників сировини, продуктів та предметів матеріально-технічного забезпечення Херсонської області:

1. Фермерські господарства, які вирощують свіжі овочі та фрукти.
2. М'ясні підприємства, які постачають свіже м'ясо.
3. Пекарні та кондитерські підприємства, які забезпечують свіжим хлібом, випічкою та десертами.
4. Постачальники меблів та обладнання для номерів та ресторану.
5. Постачальники техніки та обладнання для конференц-залу.
6. Постачальники професійної хімчистки та прання білизни.

Складання графіків виходу виробничих працівників на роботу:

У цеху ресторану працюватиме 6 робітників у дві зміни по 4 дні. Робота цеху розпочинається о 6 годині, коли черговий кухар, прийшовши на роботу, проводить підготовчі операції для приготування напівфабрикатів.

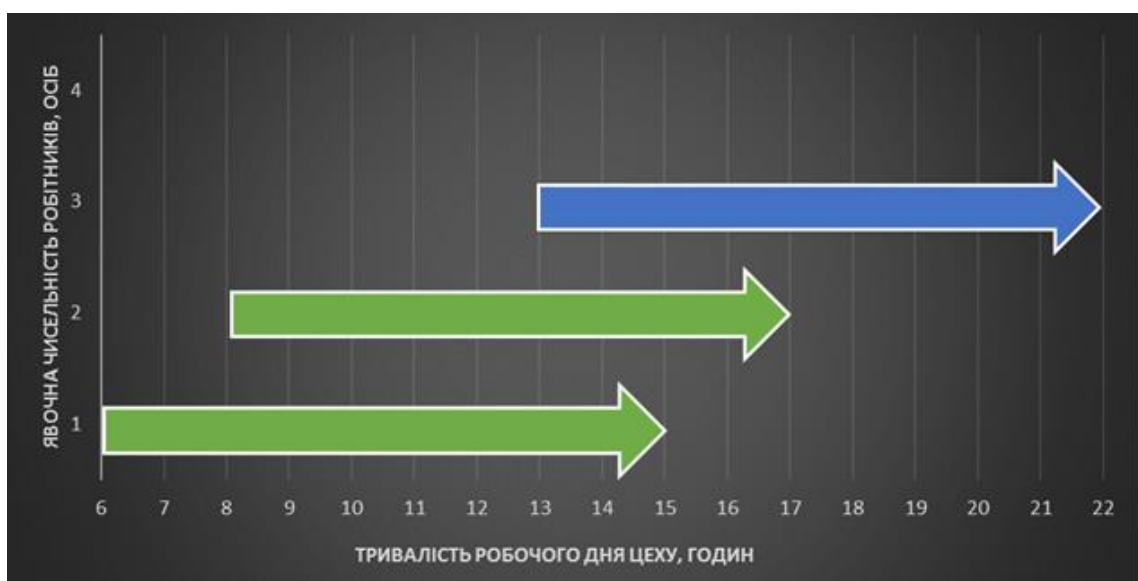


Рис.2.5 - Графік виходу виробничих працівників на роботу - стрічковий (ступінчастий)

Розроблення структури обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства:

Сніданки подаються за типом «шведського столу» і частково обслуговуються офіціантами (значна частина цих завдань виконується персоналом). Споживачам надається можливість самостійно забирати зі станцій обслуговування холодні страви, закуски, десерти, напої, кондитерські та інші вироби, а також сервірування столу. Структура самообслуговування складається з двох етапів: продаж готової продукції та організація споживання.

Перший етап включає в себе:

- підготовка автомата, що включає підготовку обладнання до роботи, наповнення автомата продуктом, перевірку та експлуатацію автомата, а також приймання продукту з кухні та наповнення продуктом холодильних вітрин прилавків;

- приймання готової продукції, включаючи відпуск продукції (порціонування основних продуктів, гарнірів, соусів тощо).

- завершення роботи на роздачі, включаючи прибирання роздачі (прибирання залишків продукту на зберігання, прибирання робочої зони) і звітність (документування) про виконану роботу.

Другий етап включає в себе:

- підготовку до прийому відвідувачів (гігієнічна підготовка), сервірування столів (підготовка приправ, серветок і посуду, розміщення їх на столах), підготовку персоналу до обслуговування (інструктаж і особисте навчання на початку робочого дня);

- обслуговування клієнтів, що включає прибирання залу (збір використаного посуду, віднесення його до мийки, підтримання чистоти столів і залу) та координацію процесу обслуговування (прийом заявок на обслуговування, координація потоку людей у залі).

Структуру процесу обслуговування в ресторані, за видом обслуговування «Шведський стіл» подано у додатку Г.

## 2.4 Організаційна структура

Склад приміщень готельного підприємства

В мотелі наявний такий склад приміщень як [2]:

Житлова група приміщень мотелю становить: номери всіх типів і категорій; коридори, холи, приміщення для обслуговуючого персоналу, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

Адміністративна група розміщується на першому поверсі будівлі мотелю. Приміщення адміністрації повинні мати зручний зв'язок із блоками приймально-допоміжних приміщень, житла, громадського харчування. До складу групи приміщень адміністрації входять кабінети директора, головного інженера, управляючого; бухгалтерія тощо.

Приміщення вестибюльної групи: вестибюль; приміщення для оформлення і розміщення споживачів готельних послуг.

Заклади ресторанного господарства: ресторан.

Приміщення господарського та складського призначення: пральня, медпункт, складське приміщення.

Структура та характеристика закладу ресторанного господарства мотелю «В подорожі»:

За формою організації харчування в мотелі не включене у вартість проживання та може надаватись за додаткову плату.

Державні будівельні норми України «Будинки і споруди. Готелі» ДБН В.2.2-20:2008 регламентують відповідно до категорійності готелю наступні підприємства харчування: ресторани, кафе, їдальні, буфети, бари.

У мотелі послугу харчування надає: ресторан – це заклад ресторанного господарства, з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів [25].

Однак, основні компоненти, які можна знайти в більшості мотелів, включають:

1. Ресторан/Кафе. Мотелі часто мають власний ресторан або кафе, де гості можуть снідати, обідати або вечеряти. Ресторан може пропонувати

різноманітні страви, включаючи місцеву кухню та страви міжнародного асортименту. Важливим аспектом ресторану є якість їжі, сервіс та атмосфера.

2. Бар/Лобі. Бар або лобі-бар є ще одним складовим елементом ресторанного господарства мотелю. Він може пропонувати вибір алкогольних та безалкогольних напоїв, коктейлів та закусок. Бар може бути місцем, де гості можуть розслабитися після довгого дня або зустрітися з друзями.

3. Обслуговування номерів. Деякі мотелі можуть надавати послуги обслуговування номерів, що дозволяє гостям замовляти їжу та напої безпосередньо до своїх номерів. Це зручна опція для гостей, які бажають відпочити та перекусити в приватності свого номеру.

4. Зона відпочинку/Тераса. Деякі мотелі можуть мати зони відпочинку або тераси, де гості можуть розслабитися, насолоджуватися свіжим повітрям та краєвидами. Це може бути привабливим місцем для вечірніх посиденьок або зустрічей.

5. Зона сніданків. Багато мотелів пропонують сніданок для своїх гостей. Це може бути шведський стіл або вибір з обмеженого меню. Зона сніданків може бути обладнана столами, стільцями та самообслуговувальними станціями.

6. Конференц-зали/Зали засідань. Деякі мотелі можуть мати конференц-зали або зали для засідань, які можуть використовуватися для проведення бізнес-зустрічей, семінарів або корпоративних заходів.

7. Кухня та обладнання. Ресторанне господарство мотелю також включає кухню та обладнання для приготування їжі та напоїв. Кухня може бути обладнана професійними плитами, холодильниками, посудомийними машинами та іншими необхідними пристроями.

Розподіл обов'язків та відповідальності серед персоналу:

Загальне керівництво і розробку загальної стратегії фірми, а також керівництво по всім фінансових та комерційних питаннях здійснює директор.

Замісник керівника приймає та обробляє всю інформацію, яка поступає в організацію, передають її керівникам, а також у відповідні підрозділи фірми, ведуть документацію, надає первинну інформацію клієнтам [3, с. 77].

Контроль за фінансовою діяльністю мотелю «В подорожі» здійснює бухгалтер, який отримує інформацію про наявність і рух коштів та виконання різних фінансово-господарських операцій. Він відповідає за належне документальне оформлення всіх фінансових операцій, ведення бухгалтерського обліку, контроль прибутків і збитків мотелю, своєчасне нарахування та перерахування податків до бюджету, подання бухгалтерської, податкової та статистичної звітності [4, с. 65].

Служба технічного обслуговування – відповідає за технічний стан мотелю, включаючи обслуговування і ремонт обладнання та інфраструктури.

Служба прибирання – забезпечує порядок і чистоту в мотелі.

Служба прийому та розміщення – відповідає за забезпечення комфорту гостей в мотелі, включаючи реєстрацію гостей, обслуговування номерів та вирішення проблем гостей.

Служба громадського харчування та ресторанного сервісу – відповідає за роботу ресторану, включаючи планування меню, закупівлю та приготування їжі.

Організаційна структура та аналіз виробничої програми мотелю «В подорожі»:

Для ефективної роботи мотелю необхідна функціональна організаційна структура. Поширеним способом відображення структури мотелю є організаційна схема, що відображає взаємозв'язки між відділами. Вона показує місце і позицію кожної служби в загальній організації мотелю, а також розподіл повноважень і відповідальності.

Організаційна схема може змінюватися. Її варто періодично переглядати, особливо при значних змінах в структурі управління готелю. Обов'язки різних працівників можуть змінюватися залежно від їхньої кваліфікації і чисельного складу [5, с. 99].

У структурі управління мотелів може бути один-три керівники відділів, які підпорядковуються генеральному менеджеру або директору. До них відносяться фінансовий менеджер, менеджер з технологій та комерційний менеджер. Вони представляють середню ланку управління і відповідають за забезпечення реалізації політики мотелю, сформульованої вищим керівництвом, а також за делегування більш детальних завдань департаментам і відділам. Керівники відділів зазвичай мають широкі обов'язки і значну свободу суджень. Окрім втілення загальних виробничих завдань у конкретні управлінські рішення, вони також вирішують різноманітні завдання для задоволення потреб гостей (рис.2.6).



Рисунок 2.6 – Організаційна структура управління готелем

Виробничий план є центральною ланкою в системі фінансово-економічного планування розвитку підприємств і відображає специфіку виробничих процесів та вихідні передумови їх розвитку.

У процесі розробки операційного плану визначається набір показників, який дозволяє реально оцінити рівень заповнюваності мотелю (табл.2.5).

Таблиця 2.5. – Аналіз показників експлуатаційної програми готельного підприємства «В подорожі»

Показник	2022р.	2023р.	Відхилення (с.3-с.2)
1. Одноразова місткість	60	60	-
2. Можлива пропускна спроможність мотелю	21000	19800	1200
3. Пропускна спроможність	8392	8392	-
4. Планова пропускна спроможність	8376	8379	-3
5. Коефіцієнт використання пропускної спроможності	0,99	0,99	-
6. Коефіцієнт завантаження номерного фонду (мість) мотелю за день	4,3	9,6	5,3
7. Середня кількість гостей на місце	1,95	1,2	0,75
8. Середній час перебування гостя в мотелі	2-3 доби	2-3 доби	-
9. Середня кількість прибраних номерів за день	10	12	2

Операційна програма – це кількість одиниць розміщення, наданих протягом планового періоду, тобто обсяг основних послуг у натуральному вираженні. Одиницею виміру основних послуг готелю є кількість ночівель. Запланований обсяг послуг визначає витрати, прибуток, загальний дохід,

потребу в матеріальних ресурсах, оборотному капіталі та інші планові показники(табл. 2.6) [6, с. 77].

Таблиця 2.6 – Аналіз показників фінансово-господарської діяльності мотелю за 2022-2023 роки (тис. грн).

Показники	2022 рік	2023 рік	відхилення (2023-2022 р.)	темп приросту у % до 2022 р.
Дохід (виручка) від реалізації продукції	65,0	52,2	-12,8	80,3
Податок на додану вартість	41,3	45,6	4,3	110,4
Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції	58,9	57,3	-1,6	97,2
Собівартість реалізованої продукції	30,4	43,3	12,9	142,4
Валовий прибуток	94,1	63,6	-30,5	67,6
Інші операційні доходи	2,1	0,25	-1,85	11,9
Адміністративні витрати	8,9	1,4	-7,5	15,7
Витрати на збут	3,6	4,2	0,6	116,7
Інші операційні витрати	4,2	8,8	4,6	209,5
Фінансові результати від операційної діяльності: прибуток	13,7	1,9	-11,8	13,8
Інші фінансові доходи	-	-	-	-
Інші доходи	-	-	-	-
Фінансові витрати	-	-	-	-

Інші витрати	-	-	-	-
Податок на прибуток від звичайної діяльності	4,2	3,1	-1,1	73,8
Фінансові результати від звичайної діяльності	11,2	5,9	-5,3	52,7
Надзвичайні витрати	-	-	-	-
Чистий прибуток	11,2	5,9	-5,3	52,7

Задля аналізів, виконаних у другому розділі, були взяті середні фінансові показники по даному регіону. Розпланування номерного фонду було самостійним. Аналіз фінансових та операційних показників діяльності запланованого мотелю дозволив зробити наступні висновки:

- в цілому, фінансові показники мотелю є добрими;
- мотель має достатній рівень ліквідності для виконання своїх поточних зобов'язань;
- прибутковість мотелю є задовільною порівняно з галузевими стандартами;
- мотель має достатню платоспроможність для виконання своїх зобов'язань;
- заслуговують на увагу такі питання, як ефективність управління запасами, контроль витрат, використання фінансових ресурсів, фактори ризику та можливості покращення фінансово-господарської діяльності.

### **Висновок до розділу:**

У процесі аналізу аспектів, пов'язаних з проектуванням та організацією функціонування готельно-ресторанного комплексу на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону, було розглянуто різні аспекти, які мають вирішальне значення для успішної реалізації проекту. Нижче наведений висновок, що відображає основні результати аналізу:

1. Розташування та привабливість. Передмістя Херсону обрано як місце розташування готельно-ресторанного комплексу, оскільки воно володіє зручним географічним положенням та потенціалом для туристичного розвитку. Ретельно проаналізовано привабливість місцевості, наявність транспортних маршрутів, доступ до основних туристичних об'єктів та зручність для гостей.

2. Проектування та планування приміщень. Здійснено детальне проектування готельно-ресторанного комплексу з урахуванням функціональних потреб, комфорту гостей та забезпечення ефективної роботи персоналу. Визначено оптимальне розташування приміщень, їх розміри та характеристики з метою створення затишної та комфортної атмосфери для гостей.

3. Інфраструктура та обслуговування. Розглянуто важливі аспекти, пов'язані з інфраструктурою комплексу, такі як паркування, доступ до Інтернету, ліфти та інші зручності для гостей. Забезпечено наявність кваліфікованого персоналу, готового забезпечити якісне обслуговування та затребуваність гостей.

4. Маркетингові аспекти. Вивчено потенційну аудиторію та конкурентне середовище. Розроблено стратегію маркетингу, включаючи просування комплексу, формування ціноутворення та рекламні кампанії, щоб забезпечити привабливість комплексу для туристів та місцевих жителів.

Загальною метою аналізу аспектів, пов'язаних з проектуванням та організацією функціонування готельно-ресторанного комплексу на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону, було створення комфортного та привабливого середовища для гостей, задоволення їхніх потреб та побудова

успішного бізнесу. Всі вищезазначені аспекти були враховані та втілені у плануванні та організації комплексу з метою досягнення цих цілей.

## **РОЗДІЛ 3. ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ**

### **3.1 Розрахунок необхідних інвестицій**

Розрахунок необхідних інвестицій для розробки проєкту мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону включає оцінку витрат на будівництво, придбання обладнання та меблів, а також на покриття початкових витрат і резервний фонд. Для цього можна виконати наступні кроки:

Оцінка вартості будівництва:

- визначення площі та типу будівлі мотелю на 60 місць і ресторану;
- отримання пропозицій від будівельних підприємств або складання оцінки вартості будівництва з урахуванням матеріалів, робіт та послуг;
- розрахунок вартості земельної ділянки або визначення вартості оренди землі.

Визначення вартості обладнання та меблів:

- складання переліку необхідного обладнання та меблів для мотелю та ресторану;
- отримання комерційних пропозицій від постачальників та визначення вартості обладнання та меблів.

Розрахунок початкових витрат:

- врахування витрат на ліцензії, дозволи, рекламу та інші адміністративні витрати;
- розрахунок витрат на проєктування та консультування.

Резервний фонд:

- визначення процентного співвідношення від загальної вартості проєкту для створення резервного фонду;
- розрахунок суми резервного фонду, яка буде використана для покриття непередбачуваних витрат або змін у проєкті.

Після проведення цих розрахунків можна зібрати загальну суму необхідних інвестицій для реалізації проєкту мотелю на 60 місць із рестораном у передмісті Херсону.

Для розрахунку необхідних інвестицій для розробки проєкту мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону, потрібно врахувати різні аспекти, такі як будівництво, придбання обладнання, інтер'єр, маркетингові витрати, персонал тощо.

Приблизні витрати можуть значно варіюватися в залежності від рівня якості, розміру та стандартів, які ви плануєте виконати.

Загальна інформацію для орієнтування:

1. Будівництво та ремонт.

Вартість будівництва може залежати від розміру та типу будівлі, матеріалів, які використовуються. Приблизна вартість може становити від 3 000 до 5 000 гривень за квадратний метр. Припустимо, що загальна площа будівлі становить 1 000 квадратних метрів, тоді вартість будівництва може бути в діапазоні від 3 000 000 до 5 000 000 гривень.

2. Обладнання.

Для ресторану в мотелі вам знадобиться обладнання для кухні (плити, духовки, холодильники, посудомийні машини тощо), меблі для ресторану, столові прибори, посуд тощо. Приблизна вартість обладнання може бути в діапазоні від 500 000 до 1 000 000 гривень.

3. Інтер'єр та декор.

Вартість інтер'єру та декору буде залежати від вашого концепту та стилю. Розраховуйте витрати на меблі, освітлення, текстиль, декоративні елементи тощо. Приблизна вартість може становити від 300 000 до 500 000 гривень.

4. Маркетингові витрати.

Врахуйте витрати на рекламу, створення веб-сайту, маркетингові кампанії, пакети привітання для гостей тощо. Приблизна сума може бути в діапазоні від 200 000 до 400 000 гривень.

5. Персонал.

Розрахуйте витрати на заробітну плату для персоналу, який буде працювати в мотелі та ресторані. Врахуйте кількість працівників, їхню кваліфікацію та заробітну плату. Приблизна сума може бути в діапазоні від 500 000 до 1 000 000 гривень на рік.

Загалом, необхідні інвестиції для розробки проєкту мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону можуть становити від 5 500 000 до 8 900 000 гривень, залежно від багатьох факторів.

### 3.2 Прогнозування доходів та витрат

Для прогнозування доходів та витрат мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону в гривнях потрібно врахувати різні фактори, такі як цінова політика, кількість продажів, витрати на операції, амортизацію, заробітну плату та інші витрати. Загальний підхід до прогнозування:

#### 1. Доходи:

– Визначте середню ціну за номер чи місце проживання в мотелі. Припустимо, середня ціна становить 500 гривень на добу.

– Розрахуйте прогнозовану кількість продажів на місяць. Наприклад, припустимо, що в середньому ви заповнюєте 70% ваших номерів у місяць. Загальна кількість проданих номерів на місяць буде  $60 \text{ (місць)} * 30 \text{ (днів)} * 70\% = 1,260$  номерів.

– Розрахуйте дохід від проживання, помноживши середню ціну за номер на кількість проданих номерів:  $500 \text{ грн/доба} * 1,260 \text{ номерів} = 630,000$  гривень.

#### 2. Витрати:

– Визначте витрати на операції, такі як заробітна плата, електроенергія, водопостачання, утримання будівлі тощо. Припустимо, загальні витрати на операції становлять 300,000 гривень на місяць.

– Розрахуйте амортизаційні витрати на обладнання та будівлю. Припустимо, вони складають 100,000 гривень на місяць.

- Додайте інші витрати, такі як реклама, управлінські витрати тощо. Припустимо, вони становлять 50,000 гривень на місяць.

- Загальні витрати на місяць складуть 300,000 грн + 100,000 грн + 50,000 грн = 450,000 гривень.

### 3. Чистий прибуток:

- Розрахуйте чистий прибуток, віднімаючи витрати від доходів: 630,000 грн - 450,000 грн = 180,000 гривень.

Враховуючи живу конкуренцію на ринку готельних послуг у Херсоні та його передмісті, а також туристичну активність в регіоні, важливо розробити маркетингову стратегію, що вирізнятиме мотель та привертатиме увагу потенційних гостей. Далі ми розглянемо маркетингові інструменти та канали комунікації, які сприятимуть привертанню клієнтів. Це включає в себе рекламу та просування через соціальні мережі, інтернет-платформи бронювання готелів.

Маркетингова стратегія та просування послуг мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону можуть включати наступні елементи:

1. Цільова аудиторія. Визначте свою цільову аудиторію, наприклад, туристи, бізнес-подорожуючі, сімейні відпочиваючі тощо. Зрозумійте їх потреби, інтереси та переваги.

2. Брендування. Розробіть унікальну ідентичність бренду мотелю та ресторану, включаючи логотип, назву, слоган тощо. Створіть привабливий і запам'ятовуваний образ.

3. Онлайн-присутність. Створіть веб-сайт мотелю, де представлені інформація про послуги, фотографії номерів та ресторану, ціни, контактні дані тощо. Забезпечте наявність в соціальних медіа, де ви можете комунікувати з потенційними клієнтами та розміщувати актуальну інформацію про події, знижки та інші спеціальні пропозиції.

4. Онлайн-бронювання. Забезпечте можливість онлайн-бронювання номерів та столиків у ресторані через ваш веб-сайт або спеціалізовані платформи для бронювання.

5. Реклама та промоції. Використовуйте різні канали реклами, такі як інтернет-реклама, реклама у туристичних виданнях, брошури, рекламні стенди у туристичних центрах тощо. Запропонуйте спеціальні промоції, пакети відпочинку, знижки для постійних клієнтів тощо.

6. Партнерство. Укладайте партнерські угоди з іншими туристичними підприємствами, такими як туристичні агентства, місцеві атракції, компанії з організації подій тощо. Співпрацюйте з ними для спільних маркетингових акцій та просування послуг.

7. Відгуки та рейтинги. Запропонуйте клієнтам залишати відгуки про свій досвід перебування в мотелі та відвідування ресторану. Рейтинги та позитивні відгуки можуть привернути нових клієнтів та збільшити довіру до вашого бізнесу.

Проект "В подорожі" планує скористатись послугами рекламних сайтів, розробити програму лояльності та створити власний додаток. Ці кроки спрямовані на підвищення відомості про мотель та його послуги, залучення нових клієнтів і поліпшення задоволення існуючих клієнтів.

Для розрахунку приблизних втрат на розробку власного додатку для готелю потрібно врахувати деякі фактори:

1. Розробка додатку: Вартість розробки додатку може варіюватись залежно від складності, функціональності та дизайну. Зазвичай витрати на розробку програмного забезпечення розраховуються на основі годин розробки або проектних ставок розробників.

2. Дизайн та інтерфейс: Розробка привабливого та інтуїтивно зрозумілого дизайну може вимагати додаткових витрат на послуги дизайнерів та UI/UX спеціалістів. UI (User Interface) відноситься до дизайну та інтерфейсу користувача, який включає в себе елементи, з якими користувач взаємодіє при використанні програми, сайту або додатку. UX (User Experience) охоплює враження та взаємодію користувача з продуктом. Воно враховує, наскільки продукт зручний у використанні, чи задовольняє він потреби користувача, яка емоційна реакція від використання продукту.

Таким чином, UI визначає зовнішній вигляд інтерфейсу, а UX фокусується на забезпеченні задоволення користувача та оптимального досвіду використання продукту.

3. Інтеграція з системами: Якщо додаток має взаємодіяти з існуючими системами готелю, можуть знадобитись витрати на інтеграцію та налаштування API або зовнішніх сервісів.

4. Тестування та випробування: Важлива частина розробки додатку - це проведення тестування для виявлення та усунення помилок та недоліків. Витрати на тестування можуть бути включені в загальну вартість проєкту.

5. Підтримка та оновлення: Після впровадження додатку можуть знадобитись витрати на його підтримку, виправлення помилок та оновлення функцій.

Важливо зазначити, що приблизні втрати на розробку власного додатку будуть залежати від багатьох факторів, таких як обсяг робіт, складність проєкту, обрані технології та вартість ресурсів.

Проведемо калькуляцію розробки власного додатку для мотелю «В подорожі».

Таблиця 3.1 – Калькуляція «РЕЄСТРАЦІЯ КОРИСТУВАЧІВ»

Функціонал	UX/UI дизайн	Розробка Front-end	Розробка Back-end	Всього годин
Splash скрін/іконка	4	-	-	4
Реєстрація користувача	2	3	4	9
Перевірка (SMS/email)	2	2	2	6
Авторизація	4	4	6	14
Головний екран	4	5	2	11
Загальний час (годин)				44
Вартість розробки				\$580

Таблиця 3.2 – Калькуляція «ФУНКЦІОНАЛ КАТАЛОГУ»

Функціонал	UX/UI дизайн	Розробка Front-end	Розробка Back-end	Всього годин
Створення каталогу	8	12	16	36
Створення категорій	2	4	6	12
Пошук по каталогу	3	10	20	33
Фільтр, сортування	4	12	18	34
Загальний час (годин)				115
Вартість розробки				\$1640

Таблиця 3.3 – Калькуляція «ТОВАРИ, ПОСЛУГИ»

Функціонал	UX/UI дизайн	Розробка Front-end	Розробка Back-end	Всього годин
Інформація про товар, послугу	2	1	2	5
Зображення товару	2	2	4	8
Ціна, характеристики	1	1	2	4
Відгуки	1	1	3	5
Рейтинг	1	2	2	5
Загальний час (годин)				27
Вартість розробки				\$370

Таблиця 3.4 – Калькуляція «АКЦІЇ І НОВИНИ»

Функціонал	UX/UI дизайн	Розробка Front-end	Розробка Back-end	Всього годин
Перелік акцій	4	2	3	9
Екран акції, новини	2	3	2	7
Push- сповіщення	-	2	3	5
Програма лояльності	8	20	30	58
Загальний час (годин)				79
Вартість розробки				\$1115

Таблиця 3.5 – Калькуляція «ОФОРМЛЕННЯ ЗАМОВЛЕННЯ»

Функціонал	UX/UI дизайн	Розробка Front-end	Розробка Back-end	Всього годин
Оформлення замовлення	4	2	3	9
Перелік замовлень	5	6	6	17
Оплата замовлення (ізрау)	2	10	20	32
Push- сповіщення	-	2	3	5
Кабінет користувача	12	14	40	66
Загальний час (годин)				129
Вартість розробки				\$1820

Таблиця 3.6 – Калькуляція «ОНЛАЙН-ЧАТ, ФОРМА»

Функціонал	UX/UI дизайн	Розробка Front-end	Розробка Back-end	Всього годин
Чат користувача	15	20	25	60
Перелік чатів	2	8	9	19
Форма зворотного зв'язку	1	3	3	7
Загальний час (годин)				86
Вартість розробки				\$1200

### ПІДСУМКОВА ІНФОРМАЦІЯ

Орієнтовна кількість годин і вартість \$ 6725 ~ 12 тижнів

Отже, для створення власного сайту для мотелю «В подорожі» потрібно \$ 6725.

### 3.3 Розрахунок рентабельності та показників ефективності проєкту

Для розрахунку рентабельності та показників ефективності проєкту мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону можна використати такі основні показники:

#### 1. Рентабельність:

– Розрахуйте чистий прибуток на рік, враховуючи дохід від проживання та витрати.

– Припустимо, що чистий прибуток на рік складає 180,000 гривень \* 12 місяців = 2 160 000 гривень (за результатами попереднього розрахунку).

– Розрахуйте рентабельність, використовуючи формулу: Рентабельність = (Чистий прибуток / Інвестиції) \* 100%.

– Враховуючи суму інвестицій, яку ми визначили раніше для проєкту: (2 160 000 / 5 500 000) \* 100% = 39,3%

Виходячи з цього, ми можемо ствердити, що рентабельність нашого проєкту при мінімальних наших витратах можна вважати досить хорошим показником. Рентабельність відображає відношення прибутку до витрат і є одним з ключових показників ефективності проєкту.

## 2. Показник ефективності:

– Показник повернення інвестицій (ППІ): Розрахуйте, скільки років знадобиться для повернення інвестицій. Використовуйте формулу:  $ППІ = \text{Інвестиції} / \text{Чистий прибуток на рік}$ .

$$- 5\,500\,000 / 2\,160\,000 = 2,5 \text{ роки}$$

У нашому випадку показник 2,5 роки може вважатися досить прийнятним, оскільки він вказує на те, що інвестиції в проєкт будуть повернуті протягом цього періоду, а цей проєкт ми замислюємо для роботи у довгостроковій перспективі.

– Ці показники дають нам змогу оцінити рентабельність та ефективність проєкту мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону.

### **Висновок до розділу:**

У цьому розділі було проведено фінансово-економічне обґрунтування проєкту мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону. Було розглянуто розрахунок необхідних інвестицій, прогноз доходів та витрат, а також розрахунок рентабельності та показників ефективності проєкту.

Загальний розрахунок показав, що проєкт може бути прибутковим і має потенціал для успіху. Чистий прибуток на рік був оцінений на рівні 180,000 гривень, що дає підстави для впевненості в досягненні фінансової стабільності.

Рентабельність проєкту, яка розраховується як відношення чистого прибутку до інвестицій, може бути визначена для оцінки його прибутковості. Крім того, показники ефективності, такі як показник повернення інвестицій (ППІ) та показник внутрішньої окупності (ПВО), також допомагають оцінити ефективність проєкту.

Важливим елементом успішного функціонування проєкту є маркетингова стратегія та просування послуг мотелю. Налаштування цільової аудиторії, брендування, онлайн-присутності, реклами та партнерство можуть сприяти привертанню клієнтів та забезпечити стабільний попит на послуги.

Загалом, фінансово-економічне обґрунтування проєкту мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону підтверджує його потенціал для успішної діяльності. Проте, перед реалізацією проєкту рекомендується провести детальний аналіз, враховуючи всі специфічні аспекти і фактори, що можуть вплинути на його успішність.

## ВИСНОВКИ

У даній кваліфікаційній роботі були розглянуті організаційно-проектні рішення, пов'язані з розробкою та функціонуванням мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону. Були розглянуті такі аспекти як характеристика та особливості мотелю як форми розміщення, розвиток мотельного бізнесу, структура та характеристика закладу ресторанного господарства, озеленення номерів мотелю, а також проектування та організація ресторану.

В процесі дослідження було встановлено, що мотель на 60 місць з рестораном має великий потенціал для задоволення потреб туристів, бізнес-подорожуючих та місцевих мешканців. Організаційно-проектні рішення, такі як вибір місця розташування, планування приміщень, створення комфортного середовища та розробка ресторанного господарства, впливають на ефективність та успішність функціонування мотелю.

Було розроблено проект ресторану, в якому були визначені просторові характеристики, обладнання та організаційні аспекти. Розглянуті структурно-технологічна схема виробництва ресторану, її особливості та переваги.

Окрема увага була приділена фінансово-економічному обґрунтуванню проекту. Розраховано необхідні інвестиції, прогноз доходів та витрат, рентабельність та показники ефективності проекту. Це дозволило оцінити фінансову стабільність та прибутковість проекту.

У контексті маркетингової стратегії та просування послуг були запропоновані рекомендації щодо цільової аудиторії, брендування, реклами та партнерств. Ці заходи сприятимуть привертанню клієнтів та забезпечать стабільний попит на послуги мотелю та ресторану.

Загалом, розроблені організаційно-проектні рішення мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону детально проаналізовані і обґрунтовані. Результати дослідження свідчать про можливість успішної реалізації проекту з урахуванням фінансових, маркетингових та організаційних аспектів. Дані рекомендації можуть бути використані для практичної реалізації проекту

мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону та забезпечити його успіх.

В ході дослідження було виявлено, що організаційно-проектні рішення мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону мають велике значення для досягнення конкурентних переваг та успіху на ринку. Ретельно пророблені проєктування та організація приміщення, визначення оптимальної структури та характеристики закладу ресторанного господарства, а також ефективно впровадження озеленення на території мотелю сприятимуть створенню комфортного та привабливого середовища для клієнтів.

Структурно-технологічна схема виробництва ресторану була розроблена з урахуванням оптимальних процесів та обладнання, що дозволить забезпечити швидке та якісне обслуговування гостей. Також, враховуючи прогнозування доходів та витрат, аналіз рентабельності та показників ефективності проєкту, було показано, що інвестиції в реалізацію проєкту мають перспективу повернення та забезпечать стабільний фінансовий результат.

Маркетингова стратегія та просування послуг мотелю включають такі елементи, як розробка цільової аудиторії, створення привабливого бренду, ефективно використання рекламних каналів та партнерство з іншими готельно-ресторанними закладами. Ці заходи допоможуть залучити цільову аудиторію та створити конкурентну перевагу на ринку.

Отже, організаційно-проектні рішення мотелю на 60 місць з рестораном у передмісті Херсону є фундаментом для успішної реалізації проєкту. Їхнє комплексне розглядання та реалізація сприятимуть створенню привабливого та конкурентоздатного готельно-ресторанного комплексу, який зможе задовольнити потреби клієнтів та досягти фінансової стабільності та успіху на ринку готельно-ресторанних послуг.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Антонюк Л.Л. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації : монографія / Л.Л. Антонюк, А.М. Поручник, В.С. Савчук. К.: КНЕУ, 2003. 394 с.
2. Архіпов, В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В. Архіпов – К. : Інкос, 2007 – 280 с.
3. Барвінок Н. В., Барвінок М. В. Вплив російсько-української війни на туризм в Україні та перспективи його розвитку в майбутньому. 2022. С. 24–32.
4. Бунтова Н.В. Особливості управління кадровим потенціалом готельного підприємства / Наталія Василівна Бунтова // Актуальні проблеми економіки. 2004. №7. С.161-169.
5. Енергоефективна побутова техніка в готельних комплексах : навч. посіб. / Н. О. Перетяка, Л. В. Коломієць, К. Ф. Боряк та ін. ; за заг. ред. Л. В. Коломійця ; Одес. держ. акад. техн. регулювання та якості. Одеса : Бондаренко М.О., 2019. 250 с.
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004. - Чинний від 2004-07-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
7. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР.
8. Іванова Л. О., Страхова Т. В., Іваненко Є. В. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Ч. 1/ за ред. Л. О. Іванової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса: Астропринт, 2021. 196 с.
9. Ілляшенко С.М. Інноваційний менеджмент: підручник / С.М. Ілляшенко. Суми: Університетська книга, 2010. 334 с.
10. Краснокутська Н.В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. К.: КНЕУ, 2009. 504 с.
11. Кожевнікова В. О., Новічкова Т. П., Новічков В. К. та ін. Конспект лекцій з курсу “Організація ресторанного господарства” : для бакалаврів проф.

напряму підгот. 073 “Менеджмент” ден. та заоч. форм навчання. Каф. готельно-ресторанного бізнесу. Одеса : ОНАХТ, 2020. 98 с.

12. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.

13. Миколенко О. П., Данько Н. І., Страпчук С. І., Терешкін О. Г., Горелков Д. В., Червоний В. М. Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації щодо підготовки та захисту здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 82 с.

14. Мірела М. Геополітичні аспекти розвитку міжнародного туризму в Україні. Геополітика України: історія і сучасність. Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2016. Вип. 2(17). С. 257–273.

15. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

16. Офіційний сайт «pidru4niki.website» [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

[https://pidru4niki.com/18421120/turizm/tipi\\_organizatsiynih\\_struktur\\_upravlinnya\\_gotelyah](https://pidru4niki.com/18421120/turizm/tipi_organizatsiynih_struktur_upravlinnya_gotelyah)

17. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).

18. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ХІІ.

19. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.

20. Статистичний щорічник Херсонської області за 2011 рік / [за ред. В.А. Вознюка]. Херсон: головне управління статистики у Херсонській області, 2012. 523 с.

21. Типи організаційних структур управління у готелях [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/9748120/page:18/>
22. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.
23. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. та ін. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. / за ред. Л. О. Касілової ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Суми : Унів. кн., 2019. 279 с.
24. Чумаченко А. С. Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Теорія та практика управління економічним розвитком» м. Київ, 22-24 листопада 2012 року. В 3 т. Т.1. С.370-372.
25. Шидловська, О.Б. Організація ресторанного господарства. Модуль 1 [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О.Б. Шидловська. – К.: НУХТ, 2018. – 121 с.
26. Шуплат. О.М., Формування поняття «туризм» у сучасній економічній науці, Київ – 2015р.

## ДОДАТКИ

Додаток А

### Візуалізація мотелю та його території





## Приклад інтер'єру номеру в мотелі: дизайн та облаштування номерів



Рослини, що бралися до уваги при розрахунку озеленення готельного номеру



ШЕФЛЕРА



ЗАМІОКУЛЬКАС

Структура процесу обслуговування в ресторані, за видом обслуговування  
«Шведський стіл»:

