

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВОЛИНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ

Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

На правах рукопису

ДЖЕРЕДЖА ДАВИД ВОЛОДИМИРОВИЧ

**ПРОЄКТ З ВІДКРИТТЯ НОВОГО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
КОМПЛЕКСУ В С. СВІТЯЗЬ (ВОЛИНСЬКА ОБЛАСТЬ)**

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Робота на здобуття освітнього ступеня «Бакалавр»

Науковий керівник:
ПАСІЧНИК МИХАЙЛО ПЕТРОВИЧ
доктор філософії, доцент

РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ

Протокол № 14

засідання кафедри туризму

та готельного господарства

від 15.05.2025 р.

Завідувач кафедри
проф. Ільїн Л. В.

ЛУЦЬК – 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ РОЗРОБКИ ПРОЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ.....	8
1.1. Поняття про готельно-ресторанний бізнес.....	8
1.2. Сучасні тенденції розвитку курортних готельно-ресторанних комплексів України.....	11
1.3. Методичні аспекти кваліфікаційного дослідження.....	16
РОЗДІЛ 2. КОНЦЕПЦІЯ ТА ОПИС ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «BLUE&GREEN VIBE».....	18
2.1. Загальна характеристика проекту.....	18
2.2. Архітектурно-дизайнерські рішення.....	21
2.3. Опис готельної частини.....	24
2.4. Опис ресторанної частини.....	27
2.5. Додаткові сервіси та послуги.....	28
РОЗДІЛ 3. БІЗНЕС-ПЛАН НОВОГО КУРОРТНОГО ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ.....	31
3.1. Організаційно-правовий план.....	31
3.2. Маркетингова стратегія.....	37
3.3. Виробничий план.....	38
3.4. Фінансовий план.....	41
3.5. Оцінка ризиків діяльності проєктованого ресторану.....	47
ВИСНОВКИ.....	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	52
ДОДАТКИ.....	55

АНОТАЦІЯ

Джереджа Д.В. Проєкт з відкриття нового готельно-ресторанного комплексу в с. Світязь (Волинська область). – На правах рукопису.

У роботі представлено детальний бізнес-план створення готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe», розташованого в екологічно чистій зоні на березі озера Світязь, у межах Шацького національного природного парку. Унікальність локації зумовлена поєднанням природної краси, наявності сапропелевих лікувальних грязей та високого туристичного потенціалу, що робить проєкт актуальним в умовах зростання попиту на внутрішній туризм, особливо в контексті повномасштабної війни в Україні.

У межах дослідження розроблено концепцію комплексу, що включає готель на 25 номерів, три екологічні шале, ресторан на 50–110 посадкових місць (залежно від формату обслуговування), SPA-центр та низку додаткових сервісів (велопрокат, екскурсії, коворкінг, зона релаксу, сімейний простір тощо). Визначено архітектурно-планувальне рішення, штатну чисельність працівників, організаційну структуру, маркетингову стратегію та виробничий план із урахуванням сезонності попиту.

Фінансовий розділ містить розрахунки інвестиційних, операційних та амортизаційних витрат, прогноз прибутків від основних і додаткових послуг, визначено рентабельність і строк окупності проєкту. Враховано основні ризики й запропоновано заходи щодо їхньої мінімізації.

Результати дослідження мають практичне значення для реалізації інвестиційного проєкту у сфері гостинності, з можливістю масштабування аналогічної моделі в інших туристичних регіонах України.

Ключові слова: готельно-ресторанний комплекс, бізнес-план, оз. Світязь, Шацькі озера.

ABSTRACT

Dzheredzha D.V. Project for the opening of a new hotel and restaurant complex in the village of Svityaz (Volyn region). – Copyright of the manuscript.

The work presents a detailed business plan for the creation of a hotel and restaurant complex «Blue&Green Vibe», located in an ecologically clean area on the shore of Lake Svityaz, within the Shatsk National Nature Park. The uniqueness of the location is due to the combination of natural beauty, the presence of sapropelic therapeutic mud and high tourist potential, which makes the project relevant in the context of growing demand for domestic tourism, especially in the context of a full-scale war in Ukraine.

As part of the study, a concept for a complex was developed, including a hotel with 25 rooms, three ecological chalets, a restaurant with 50–110 seats (depending on the service format), a SPA center and a number of additional services (bike rental, excursions, co-working, relaxation zone, family space, etc.). The architectural and planning solution, the number of employees, the organizational structure, the marketing strategy and the production plan are determined, taking into account the seasonality of demand.

The financial section contains calculations of investment, operating and depreciation costs, a forecast of profits from basic and additional services, the profitability and payback period of the project are determined. The main risks are taken into account and measures are proposed to minimize them.

The results of the study are of practical importance for the implementation of an investment project in the hospitality sector, with the possibility of scaling a similar model in other tourist regions of Ukraine.

Keywords: *hotel and restaurant complex, business plan, Lake Svityaz, Shatsk lakes.*

ВСТУП

Актуальність теми. Сьогодні Україна переживає надзвичайно складний період своєї історії. Повномасштабна війна, що триває з 2022 року, змінила не лише соціальні й політичні реалії, а й суттєво вплинула на економіку, структуру попиту на туристичні послуги, ставлення громадян до подорожей та відпочинку. У зв'язку з обмеженням виїзду за кордон та необхідністю підтримки національного виробника і вітчизняного туризму, внутрішні рекреаційні ресурси України набувають особливої цінності.

Одним із унікальних природних багатств України є Шацький національний природний парк, центральною складовою якого є озеро Світязь – найглибше й найчистіше озеро країни. Окрім мальовничих ландшафтів, чистої води та лісових масивів, регіон також славиться наявністю сапропелевих лікувальних грязей, які мають високий вміст мікроелементів, органічних сполук і використовуються для реабілітації, оздоровлення та профілактики багатьох хвороб.

Попит на відпочинок на Світязі стабільно зростає, проте інфраструктура залишається фрагментованою, сезонною та не завжди відповідає очікуванням туристів. Особливо відчутний дефіцит якісних готельно-ресторанних закладів, які поєднували б комфорт, сучасний сервіс, оздоровчі можливості й турботу про навколишнє середовище.

У цьому контексті розробка бізнес-проєкту відкриття готельно-ресторанного комплексу є не лише економічно доцільною, але й стратегічно важливою ініціативою, яка відповідає нагальним потребам ринку, підтримує внутрішній туризм, створює робочі місця, сприяє соціально-економічному розвитку регіону та інтегрує природні ресурси в якісний туристичний продукт.

Об'єкт дослідження – новий готельно-ресторанний комплекс «Blue&Green Vibe», що пропонується до реалізації в с. Світязь (Ковельський адміністративний район Волинської області).

Предмет дослідження – процес бізнес-планування, економічного обґрунтування та організації діяльності готельно-ресторанного.

Метою роботи – є розробка бізнес-плану з відкриття готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe» у с. Світязь, що включає обґрунтування доцільності інвестицій, планування архітектурного рішення, організації роботи, маркетингу, фінансів і оцінки ризиків.

Завдання дослідження:

- сформувати концепцію готельно-ресторанного комплексу з урахуванням сучасних тенденцій у сфері гостинності;
- описати структуру готельної та ресторанної частини, додаткові послуги;
- скласти організаційний, маркетинговий, виробничий і фінансовий плани;
- провести аналіз ризиків та визначити рентабельність і строк окупності проєкту.

Методи дослідження. У процесі виконання кваліфікаційної роботи застосовувалися метод аналізу, при якому об'єкт дослідження розглядається з різних сторін та ділиться на певні складові; метод спостереження, у якому висновки робляться з урахуванням сприйняття змін досліджуваного предмета; метод порівняння, у якому отримання інформації відбувається шляхом знаходження загальних та різних ознак.

Матеріали дослідження. Інформаційною базою для написання кваліфікаційної роботи стали нормативні акти у сфері підприємництва та готельно-ресторанної діяльності, зокрема стандарти UNIDO щодо бізнес-планування; результати аналізу аналогічних об'єктів у Волинській області, зокрема готелю «Cherot» у с. Кримне та рекреаційного комплексу «Nester-House» у с. Світязь (Ковельський адміністративний район), а також власні розрахунки бізнес-моделі.

Практична цінність. Робота має прикладний характер і може бути використана як базовий бізнес-план для реалізації реального інвестиційного

проєкту у сфері туризму й гостинності. Представлені в ній рішення можуть стати основою для розробки подібних об'єктів в інших рекреаційних регіонах України. Водночас вона може бути корисною студентам, викладачам і практикам як зразок структурованого підходу до створення готельно-ресторанного комплексу.

Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків. Загальний обсяг роботи – 57 сторінок, які включають 12 таблиць, 3 рисунки та 2 додатки. Список використаних джерел містить 24 бібліографічних посилання. Робота укладена згідно з [8].

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ РОЗРОБКИ БІЗНЕС-ПРОЄКТУ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ

1.1. Поняття про готельно-ресторанний бізнес

Готельно-ресторанний бізнес є однією з найважливіших складових сфери послуг, що об'єднує два взаємопов'язані напрями підприємницької діяльності: готельний та ресторанний сектори. Це комплексна галузь економіки, яка забезпечує надання послуг з розміщення, харчування та додаткового сервісного обслуговування різних категорій споживачів [11].

Готельний бізнес являє собою вид економічної діяльності, спрямований на забезпечення тимчасового розміщення людей у спеціально обладнаних приміщеннях з наданням комплексу супутніх послуг. Основною функцією готельних підприємств є створення комфортних умов для відпочинку, проживання та ведення ділової активності гостей [3].

Ресторанний бізнес охоплює підприємства громадського харчування різних типів і форматів, що спеціалізуються на приготуванні, реалізації готової їжі та напоїв, а також наданні супутніх послуг в умовах організованого обслуговування споживачів [7].

Інтеграція готельного та ресторанного бізнесу в єдиний комплекс дозволяє створити ефект, коли взаємодоповнюючі послуги підвищують загальну якість обслуговування та конкурентоспроможність підприємства. Готельно-ресторанні комплекси забезпечують повний цикл гостинності, від розміщення до харчування та розваг.

Особливістю готельно-ресторанного бізнесу є його висока залежність від людського чинника, оскільки якість послуг значною мірою визначається професіоналізмом персоналу та рівнем сервісу. Це сфера, де особисті контакти з гостями відіграють вирішальну роль у формуванні репутації та успіху підприємства [23].

Готельно-ресторанні підприємства можна класифікувати за різними критеріями, що дозволяє краще зрозуміти структуру галузі та визначити особливості функціонування різних типів закладів.

За рівнем комфорту та класом обслуговування готелі поділяються на категорії, що традиційно позначаються зірками: від однієї до п'яти зірок. Готелі категорії «люкс» та boutique-готелі становлять окрему групу преміального сегменту. Кожна категорія передбачає певний набір стандартів щодо номерного фонду, сервісу, додаткових послуг та інфраструктури [3].

За призначенням та цільовою аудиторією виділяють бізнес-готелі, орієнтовані на ділових мандрівників; курортні готелі для відпочинку та туризму; транзитні готелі біля транспортних вузлів; готелі для проведення конференцій та заходів.

Ресторанні заклади класифікуються за типом кухні (національна, міжнародна, авторська), рівнем обслуговування (від швидкого харчування до high-end ресторанів), форматом роботи (а-ля карт, шведський стіл, кейтеринг) та цінової політики [7].

За організаційною формою готельно-ресторанні підприємства можуть функціонувати як незалежні заклади, мережеві підприємства під єдиним брендом, франчайзингові структури або управлятися міжнародними готельними операторами.

Сучасні готельно-ресторанні комплекси (особливо ті, що розташовані в курортних місцевостях) часто включають спеціалізовані зони: SPA-центри, фітнес-зали, конференц-зали, розважальні зони, що дозволяє диверсифікувати послуги та збільшити доходність [5].

Готельно-ресторанний комплекс як цілісна система складається з декількох взаємопов'язаних функціональних підрозділів, кожен з яких виконує специфічні завдання у загальному процесі обслуговування гостей.

Готельна частина комплексу включає службу прийому та розміщення, що забезпечує реєстрацію гостей, управління бронюванням та вирішення поточних питань; службу поверхів, відповідальну за прибирання номерів та

підтримання належного санітарного стану; технічну службу, що займається обслуговуванням інженерних систем та ремонтними роботами.

Ресторанна частина охоплює кухню з виробництва страв, зали обслуговування різних форматів, бар, можливо кав'ярню або лобі-бар. Важливим елементом є служба бенкетів та кейтерингу, що організовує спеціальні заходи та урочистості [6, 13, 19].

Адміністративно-управлінська структура координує роботу всіх підрозділів, забезпечує фінансовий контроль, управління персоналом, маркетинг та зв'язки з громадськістю. Служба безпеки гарантує безпеку гостей та збереження майна.

Додаткові сервіси можуть включати організацію екскурсій, трансферні послуги, що розширюють спектр пропозицій для гостей та підвищують прибутковість комплексу [11].

Ефективне функціонування готельно-ресторанного комплексу вимагає чіткої координації між усіма службами, стандартизації процесів обслуговування та постійного моніторингу якості наданих послуг.

Готельно-ресторанний бізнес відіграє значну роль в економіці як на місцевому, так і на національному рівнях. Ця галузь є важливим генератором робочих місць, податкових надходжень та валютних доходів, особливо в туристичних регіонах.

Готельно-ресторанні підприємства створюють як прямі, так і непрямі робочі місця. Прямий вплив на зайнятість проявляється через персонал готелів і ресторанів, непрямий – через співпрацю з постачальниками продуктів, обладнання, будівельними та ремонтними організаціями, транспортними компаніями.

Мультиплікативний ефект готельно-ресторанного бізнесу полягає в тому, що кожна гривня, витрачена туристом в готелі чи ресторані, генерує додаткові витрати в суміжних галузях економіки. Це стимулює розвиток місцевого виробництва, сільського господарства, ремісництва та інших секторів.

Готельно-ресторанні комплекси сприяють покращенню інфраструктури територій, де вони розташовані. Будівництво сучасних готелів часто супроводжується розвитком транспортної мережі, комунальних систем, благоустроєм прилеглих територій.

Ця галузь також виконує важливу соціальну функцію, забезпечуючи місця для ділових зустрічей, культурних заходів, сімейних свят, що сприяє розвитку соціальних зв'язків та культурного обміну.

Інноваційний розвиток готельно-ресторанного бізнесу стимулює впровадження новітніх технологій в сфері обслуговування, управління якістю, енергозбереження та екологічної безпеки, що має позитивний вплив на розвиток економіки в цілому [3, 20].

1.2. Сучасні тенденції розвитку курортних готельно-ресторанних комплексів України

Курортно-готельна індустрія України протягом останніх років зазнає значних трансформацій, обумовлених як внутрішніми економічними процесами, так і зовнішніми викликами. Незважаючи на складні обставини, галузь демонструє стійкість та адаптивність до нових умов функціонування.

Традиційно основними курортними регіонами України були Азово-Чорноморське узбережжя, Карпатський регіон та курорти з мінеральними водами. Однак воєнні дії кардинально змінили географію туристичної активності. Азовське узбережжя тимчасово втрачено внаслідок окупації, а Чорноморське узбережжя (Одеська область) функціонує з обмеженнями через високі ризики безпеки та мінну загрозу на морі [1].

Унаслідок цих обставин основний фокус розвитку курортної індустрії зміщується на Західний регіон, який демонструє стійкий розвиток завдяки відносній безпеці та різноманітності туристичних можливостей. Курорти Закарпаття (Берегово, Косино, Поляна, Шаян), Івано-Франківщини (Яремче,

Буковель), Львівщини (Славське, Тустань) та Волині (Шацьк) стають головними центрами внутрішнього туризму [6].

Важливою особливістю сучасного етапу є критичне зростання ролі внутрішнього туризму, обумовлене як воєнними обставинами, так і переорієнтацією українців з зарубіжного на вітчизняний туризм. Прикладом успішної адаптації є готельний комплекс «Ведмежа Гора» в Яремче, який за 2022–2024 роки збільшив завантаженість на 40%, диверсифікувавши послуги та запровадивши програми для внутрішньо переміщених осіб [10].

Аналогічний приклад – готель «Фантазія» в с. Поляна, який інвестував у розширення SPA та wellness-послуг, що дозволило підтримати високу завантаженість навіть в умовах воєнного стану.

Сучасні курортні готельно-ресторанні комплекси України активно впроваджують інноваційні технології та підходи до управління, що дозволяє підвищити якість обслуговування та ефективність роботи. Цифровізація процесів стає ключовим чинником конкурентоспроможності у галузі.

Системи управління готелем інтегруються з онлайн-платформами бронювання, що забезпечує автоматизацію процесів резервування, заселення та розрахунків. Наприклад, готельна мережа «Reikartz Hotel Group» впровадила комплексну PMS-систему, що дозволила підвищити ефективність роботи на 25% та покращити гостьовий сервіс. Мобільні додатки готелів дозволяють гостям здійснювати реєстрацію, замовляти послуги, контролювати витрати та залишати відгуки в режимі реального часу.

Конкретним прикладом є SPA-готель «Женева» в Трускавці, який запровадив систему безконтактного заселення через мобільний додаток, що особливо актуально в умовах підвищених санітарних вимог [10].

Технології «розумного будинку» впроваджуються у номерному фонді, дозволяючи гостям керувати освітленням, температурою, мультимедійними системами через мобільні пристрої. Це не тільки підвищує комфорт перебування, але й сприяє енергозбереженню та зниженню операційних витрат [21].

У ресторанній частині комплексів популярності набувають безконтактні меню через QR-коди, системи попереднього замовлення страв, автоматизовані кухні та роботизовані системи обслуговування. Ці інновації особливо актуалізувалися в контексті підвищених вимог до гігієни та безпеки обслуговування.

Персоналізація послуг на основі аналізу даних про переваги гостей стає стандартом роботи провідних готельно-ресторанних комплексів. Використання CRM-систем дозволяє створювати індивідуальні пропозиції, підвищувати лояльність клієнтів та збільшувати повторні відвідування.

Соціальні мережі та цифровий маркетинг кардинально змінили підходи до просування курортних комплексів. Контент-маркетинг, співпраця з блогерами-мандрівниками, віртуальні тури стають ефективними інструментами залучення гостей.

Енергоефективність та використання відновлювальних джерел енергії набувають все більшого поширення. Сонячні панелі, геотермальні системи опалення, енергозберігаючі технології освітлення та кондиціонування дозволяють значно знизити вплив на довкілля та скоротити операційні витрати.

Управління водними ресурсами включає системи збору та очищення дощової води, економічні душові кабінки та крани, переробку стічних вод для технічних потреб. Особливо це актуально для курортних зон, де водопостачання може бути обмеженим ресурсом.

Програми управління відходами передбачають сортування, переробку та мінімізацію утворення відходів. Компостування органічних відходів з ресторанів, відмова від одноразового пластику, використання біорозкладних матеріалів стають стандартними практиками.

Локальне співробітництво з фермерами та виробниками продуктів харчування не тільки підтримує місцеву економіку, але й забезпечує свіжість продуктів та знижує транспортні витрати. Концепція «з городу до столу» набуває популярності в рестораних закладах курортних комплексів.

Озеленення територій з використанням місцевих рослин, створення природних ландшафтів, збереження біорізноманіття стають невід’ємними елементами сучасних курортних проектів. Це не тільки покращує екологічну ситуацію, але й створює унікальну атмосферу для відпочинку гостей.

Сучасні курортні готельно-ресторанні комплекси України все більше фокусуються на створенні комплексного та унікального сервісу для гостей, що виходить за межі традиційних послуг розміщення та харчування. Диверсифікація послуг стає ключовою стратегією підвищення конкурентоспроможності та прибутковості.

Wellness та SPA-послуги трансформуються від додаткових сервісів до основних конкурентних переваг. Яскравим прикладом є SPA-комплекс «Жайворонок» в Берегові, який за 2023 р. інвестував 12 млн грн у розширення термальних басейнів та створення сучасного wellness-центру з соляними кімнатами та інноваційними антиейдж-процедурами [10].

Гастрономічні програми виходять за межі звичайного ресторанного сервісу. Кулінарні майстер-класи, дегустації місцевих вин та продуктів, тематичні вечери з участю відомих шеф-кухарів створюють незабутні враження та додатково залучають гурманів.

Культурно-розважальні програми адаптуються до місцевих особливостей та традицій. Етнографічні тури, майстер-класи з народних ремесел, фольклорні вечори, участь у місцевих фестивалях дозволяють гостям глибше пізнати культурну спадщину регіону.

Активний туризм та спортивні програми розширюють цільову аудиторію курортних комплексів. Велосипедні та пішохідні маршрути, водні види спорту, зимові активності в гірських регіонах, фітнес-програми та персональні тренування залучають любителів активного відпочинку.

Сімейні програми та дитячі клуби створюють комфортні умови для відпочинку з дітьми. Ігрові зони, анімаційні програми, освітні заходи, спеціальні дитячі меню та безпечна інфраструктура залучають сімейних туристів.

Курортна індустрія України стикається з низкою викликів, які водночас створюють можливості для інноваційного розвитку та структурних трансформацій. Розуміння цих викликів є критично важливим для успішного планування майбутніх проектів.

Кадрові виклики залишаються однією з найбільших проблем галузі, особливо загострившись через мобілізаційні процеси та еміграцію населення. Дефіцит кваліфікованих фахівців, особливо в регіонах, низький рівень оплати праці порівняно з європейськими стандартами, сезонність зайнятості створюють труднощі у забезпеченні стабільно високої якості обслуговування. Прикладом успішного вирішення кадрової проблеми є готельна група «Rixos», яка запровадила програму навчання та перекваліфікації внутрішньо переміщених осіб, створивши 150 нових робочих місць у західних регіонах України [10].

Безпекові виклики стали критично важливими для галузі. Готелі інвестують у створення укриттів, системи оповіщення про повітряну тривогу, резервні джерела живлення. Інфраструктурні обмеження в деяких курортних регіонах гальмують розвиток нових проектів. Недостатня якість доріг, обмежені можливості транспортного сполучення, проблеми з водопостачанням та каналізацією вимагають комплексного підходу до розвитку курортних територій за участю державних та приватних інвесторів.

Інвестиційний клімат та доступ до фінансування залишаються складними питаннями для розвитку готельно-ресторанних проектів. Високі процентні ставки, складність отримання довгострокових кредитів, валютні ризики створюють бар'єри для масштабних інвестицій у курортну інфраструктуру.

Водночас відкриваються нові перспективи розвитку. Зростання попиту на внутрішній туризм створює стійку базу для розвитку курортних комплексів. Розвиток медичного та wellness-туризму відкриває нові ніші для спеціалізованих закладів.

Державні програми підтримки туристичної галузі, спрощення бюрократичних процедур, створення туристичних кластерів формують сприятливе середовище для нових інвестицій. Програми публічно-приватного партнерства можуть стати ефективним механізмом розвитку курортної інфраструктури [23].

Інтеграція з міжнародними готельними мережами та платформами бронювання відкриває українським курортним комплексам доступ до глобальних ринків та стандартів обслуговування. Це створює можливості для підвищення якості послуг та залучення іноземних туристів [21].

Розвиток цифрових технологій та електронної комерції дозволяє малим та середнім курортним підприємствам конкурувати з великими мережами за рахунок персоналізованого сервісу та унікального досвіду. Соціальні мережі та цифровий маркетинг знижують бар'єри входу на ринок та дозволяють ефективно просувати послуги [13].

1.3. Методичні аспекти кваліфікаційного дослідження

У рамках кваліфікаційного дослідження для економічного обґрунтування проєкту готельно-ресторанного комплексу застосовується методика розробки бізнес-планів, рекомендована Організацією Об'єднаних Націй з промислового розвитку (UNIDO). Ця методика є міжнародно визнаним стандартом для оцінки інвестиційних проєктів та широко використовується фінансовими інституціями при прийнятті рішень про фінансування (у т.ч. в Україні) [9]. Структура бізнес-плану за методикою UNIDO:

1. Резюме проєкту – стисла характеристика проєкту, що включає опис продукту/послуги, ринкові перспективи, фінансові показники та інвестиційні потреби. Для готельно-ресторанного комплексу резюме містить концепцію закладу, цільовий сегмент, унікальні конкурентні переваги та ключові фінансові індикатори;

2. Аналіз ринку та маркетингова стратегія – детальне вивчення ринкового середовища, включаючи аналіз попиту, конкурентного ландшафту, цінової політики та каналів збуту. Для готельного бізнесу особлива увага приділяється сезонності попиту, сегментації клієнтської бази та стратегії просування послуг [18].

3. Виробничий план – у контексті готельно-ресторанного комплексу цей розділ описує концепцію закладу, архітектурно-планувальні рішення, номерний фонд, ресторанні зони, додаткові сервісні зони та технічне обладнання.

4. Організаційний план – структура управління підприємством, кадрова політика, організація бізнес-процесів, системи контролю якості та стандарти обслуговування.

5. Фінансовий план – комплексні розрахунки інвестиційних витрат, операційних доходів і витрат, прогнозування грошових потоків, розрахунок показників ефективності проєкту.

При застосування методики UNIDO для готельно-ресторанних проєктів слід враховувати ключові параметри (завантаженість, середній чек, операційні витрати) на фінансові результати. Це особливо важливо для готельного бізнесу через його залежність від сезонних коливань та зовнішніх факторів (додаток А). Оцінка ризиків включає специфічні ризики готельно-ресторанного бізнесу: сезонність, зміна туристичних потоків, конкуренція, регуляторні зміни. В умовах України додаються воєнні ризики, енергетичні виклики та валютні коливання [22].

РОЗДІЛ 2. КОНЦЕПЦІЯ ТА ОПИС ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «BLUE&GREEN VIBE»

2.1. Загальна характеристика проєкту

Готельно-ресторанний комплекс «Blue&Green Vibe» – це сучасний засіб розміщення об'єкт, який поєднує комфорт європейського рівня з природною унікальністю одного з наймальовничіших регіонів України – Шацького Поозер'я [2]. Проєктом передбачається створення невеликого, але функціонально насиченого готельного комплексу, розташованого в селі Світязь (або в будь-якій іншій локації регіону), Волинської області, на березі найглибшого та найчистішого природного озера України – озера Світязь. Оточений сосновим лісом, цей комплекс стане ідеальним місцем для спокійного, екологічно безпечного відпочинку, натхнення та відновлення життєвого ресурсу [25–29].

Назва проєкту «Blue&Green Vibe» не випадкова – вона влучно передає основну ідею та атмосферу майбутнього комплексу. Слова «blue» і «green» символізують два основні елементи навколишнього середовища: воду та ліс. Озеро, як втілення блакитної стихії, не лише дарує спокій і прохолоду, а й задає ритм відпочинку, що наповнений гармонією та рівновагою. «Green» – зелень, ліс, природа – підкреслює екологічну складову проєкту, вказуючи на важливість збереження навколишнього середовища, відновлення природних ресурсів і надання гостям можливості перебувати в тісному контакті з природою. «Vibe» у свою чергу означає настрій, відчуття, атмосферу – те, що неможливо передати у словах, але можна відчутти, перебуваючи в певному просторі. Саме створення унікального «вібраційного поля» спокою, рівноваги, натхнення – є головною метою комплексу. Саме ці основні елементи лягли в основу розробленого нами логотипу закладу (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Логотип готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe»
(виконано автором з використанням [24])

Готельно-ресторанний комплекс «Blue&Green Vibe» орієнтований на кілька основних цільових сегментів гостей. Насамперед, це туристи з України та сусідньої Польщі, які шукають альтернативу дорогому закордонному відпочинку. Зважаючи на зростання популярності внутрішнього туризму в Україні та загальну тенденцію до переосмислення стилю життя після пандемії Covid-19 та під час воєнного стану все більше людей обирають місця, які дозволяють поєднати комфорт із можливістю відновлення та усамітнення на природі.

До основних груп гостей належатимуть:

- молоді пари, які шукають романтичні подорожі на вихідні;
- подорожуючі автомобілем – автотуристи та мандрівники;

- сім'ї з дітьми, яким важливо забезпечити безпечний та різноманітний відпочинок;
- фрілансери – люди, що працюють дистанційно і поєднують роботу з подорожами;
- організатори весіль, ретритів, воркшопів та інших заходів для малого бізнесу.

Таким чином, потенційний гість – це людина, яка цінує якісний сервіс, екологічність, тишу, красу природи та бажає відпочити від інтенсивного міського ритму.

Проектом передбачено будівництво готельного комплексу на 25 номерів. Готель буде поділений на кілька категорій номерів: «Комфорт», «Люкс» «Сімейний люкс» та «Екологічне шале». Така диференціація дозволить охопити ширше коло гостей з різними запитами та бюджетами. Усі номери будуть оснащені сучасними зручностями, але виконані в стилі мінімалізму з використанням натуральних матеріалів (дерево, камінь, льон, бавовна тощо).

На території готелю функціонуватиме ресторан локальної кухні, який спеціалізуватиметься на стравах із регіональних продуктів: світязькі пончики, риба з Шацьких озер, дичина, гриби та ягоди з навколишніх лісів, натуральні сири, мед, домашнє вино та настоянки. Меню буде сезонним і мінімалістичним, а особлива увага приділятиметься якості інгредієнтів і сервісу. Ресторан також стане важливою туристичною точкою для гостей, які не проживають у готелі.

Додаткові послуги, які пропонуватиме комплекс:

- прокат велосипедів, каяків та SUP-дошок;
- організація піших прогулянок і турів у Шацький національний природний парк;
- SPA-зона з саунами, чанами, масажним кабінетом;
- простір для йоги та медитацій;
- облаштовані місця для кемпінгу, глемпінгу та стоянки кемперів;

– проведення весіль, корпоративів, камерних фестивалів на природі.

Однією з головних конкурентних переваг комплексу є його вигідне розташування – безпосередньо на березі озера Світязь у сосновому лісі. Така локація дає змогу створити неповторний мікроклімат, вільний від шуму міст, автомобілів та індустріального забруднення. Гості отримують не просто відпочинок, а унікальний досвід єднання з природою, що стає дедалі ціннішим у сучасному світі.

Другою важливою перевагою є екологічна філософія проєкту: при будівництві планується використовувати лише сертифіковані природні матеріали, у проєкті передбачено використання сонячних панелей, систем збору дощової води, енергоефективного освітлення та сортування сміття. Це дозволить не лише знизити витрати, а й відповідати трендам сталого туризму.

Ще однією відмінністю є емоційна складова проєкту – вміння створити атмосферу гармонії, повільності, «розпакованого часу». Цей комплекс – не лише про ночівлю чи харчування, а про відчуття: вміння жити тут і зараз, без поспіху, з увагою до дрібниць і навколишнього світу.

Місія комплексу «Blue&Green Vibe» полягає у створенні простору, де сучасна людина може перезавантажитись, побути з природою, відновити внутрішній ресурс та відчути смак повільного, усвідомленого життя. Цей простір має бути безпечним, щирим, натхненним – місцем, до якого хочеться повертатися.

Серед основних цінностей:

- екологічність (відповідальне ставлення до природи);
- гостинність (тепла, щира, ненав’язлива);
- автентичність (повага до місцевих традицій, культури, архітектури);
- якість сервісу (комфорт, індивідуальний підхід);
- естетика (простота і краса в усьому: від інтер’єру до подачі страв).

Візія проєкту – упродовж 3–5 років стати одним із найвпізнаваніших курортних готелів Волинської області, який поєднує екотуризм, якісний

сервіс та культурну автентичність регіону. Слід зазначити, що нещодавно в області було реалізовано надзвичайно успішний проєкт готельного комплексу «Cherot» на березі оз. Пісочне (с. Кримне, Ковельського адміністративного району), який користується успіхом у гостей з усієї України.

2.2. Архітектурно-дизайнерські рішення

Архітектурно-дизайнерське рішення готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe» базується на принципах екологічного, природо-орієнтованого та функціонального проєктування, яке максимально інтегрує архітектуру в навколишній природний ландшафт [4]. Концепція забудови передбачає створення кількох взаємопов'язаних, але автономних об'єктів, які разом формують гармонійний простір для проживання, харчування, відпочинку та рекреації.

У проєкті закладено принцип дисперсної забудови, за якого основні функціональні блоки розташовані на певній відстані один від одного, що дозволяє зберегти природну зелену зону, мінімізувати втручання в екосистему і забезпечити гостям приватність. Загальна територія комплексу становить орієнтовно 0,015 км², на якій розміщено:

- головний корпус (12 номерів категорії «Комфорт», рецепція, ресторан, бар, конференц-зал, тераса,)
- 3 окремих будинки з гостьовими номерами категорії «Люкс»;
- SPA-блок з сауною, басейном, чанами та релакс-зоною (в межах основного корпусу;)
- простір для йоги (відкрита дерев'яна платформа)
- парковка на 20 авто, а також невелика зона кемпінгу.

Комплекс складається з будівель не вище трьох поверхів, що відповідає естетичним вимогам інтеграції в лісову зону та не порушує панорамні види на озеро.

Основна будівля – це триповерховий корпус, на першому поверсі якого буде розміщена рецепція, лаунж-зона, SPA-зона (на 20 осіб), басейн, кухня, технічні приміщення, санвузли, комора, кабінет адміністрації та бухгалтера, приміщення для персоналу (додаток Б). Другий поверх – ресторан, конференц-зал, бар, гардероб, допоміжні приміщення. Третій поверх – 12 готельних номерів категорії «Комфорт», кабінет адміністрації, технічне приміщення (інтернет, охорона) (рис. 2.2). Гостьові будинки – одноповерхові будівлі на 2 та 4 номери відповідно. Кожен номер має окремий вхід, власну терасу або вихід у внутрішній дворик. Частина номерів з панорамним видом на озеро. У табл. 2.1 наведено детальне зонування приміщень.



Рис 2.2. Планувальна організація приміщень готелю
(удосконалено автором в графічному редакторі «Canva» [24])

Інтер'єр та екстер'єр комплексу розробляється у стилі «eco-minimalism» – природна естетика з лаконічними формами, нейтральною кольоровою гамою та використанням автентичних матеріалів. Основними

матеріалами є: натуральне дерево (сосна, дуб, термоясен), камінь, штукатурка з глиною, скло, текстиль із льону та бавовни тощо.

Таблиця 2.1

Зонування приміщень і площі (укладено автором)

Назва функціонального приміщення	Поверх	Площа, м ²	Короткий опис
Рецепція та хол	1	55	простора зона з лаунжем, інфостійкою, меблями
Ресторан та бар	2	120	відкрита зала на 50 місць + бар
Кухня з підсобними приміщеннями	1	45	холодний і гарячий цехи, комора, персонал
Санвузли (ресторан)	1	12	жіночий, чоловічий, для маломобільних
12 номерів «Комфорт»	3	300	площа одного номеру – 25 м ²
8 номерів (павільйон А)	1	200	стандартні номери з терасами
11 номерів (павільйон Б)	1	275	включає 2 сімейні люкси
SPA-зона	1	85	сауна, масаж, душові, чани
Простір для йоги (платформа)	1	30	відкрита дерев'яна платформа під навісом
Господарське приміщення/пральня	1	25	пральня, прасувальна, техкомора
Адміністративний кабінет	2	20	робоче місце керівника комплексу
Парковка (на 20 місць)	–	350	асфальтована або гравійна, з озелененням
Зона кемпінгу / глемпінгу	–	500	для наметів і пересувних кемперів

Кольорова палітра базується на природних тонах: теплий бежевий, пісочний, м'який зелений, темно-синій, дерев'яно-коричневий. Інтер'єри максимально відкриті, із великими вікнами, панорамними видами, терасами та просторами для відпочинку.

Основні принципи дизайнерського оформлення:

- природна простота і функціональність (жодного перевантаження);
- мобільність простору (меблі-трансформери, багатофункціональні зони);
- локальні ремесла (декор – ручна кераміка, ткані вироби, картини місцевих художників);
- енергоефективність і екологічність (LED-освітлення, переробка, мінімізація пластику).

Архітектурно-дизайнерське рішення комплексу «Blue&Green Vibe» ґрунтується на поєднанні сучасного екологічного дизайну, високого рівня функціональності та глибокої поваги до природного середовища. Комплекс створюється не лише як місце для ночівлі, а як життєвий простір нового покоління, що враховує потреби людини у спокої, комфорті, натхненні та естетиці. Гармонійна структура, раціональне зонування, сучасні матеріали та оригінальний стиль роблять цей проєкт унікальним прикладом сталого розвитку в українській сфері гостинності.

2.3. Опис готельної частини

Готельна частина комплексу «Blue&Green Vibe» розрахована на 25 номерів різних категорій, що задовольняють потреби найвибагливіших гостей: від простих та затишних «Комфортів» до просторих «Сімейних люксів» і трьох окремих «Екологічних шале», які розташовані в лісовій зоні на окремих майданчиках із власними терасами. Усі номери об'єднує єдиний стиль – есо-minimalism – та сучасна комплектація, орієнтована на комфорт та функціональність:

- Комфорт (12 кімнат). Номери для тих, кому потрібен базовий комфорт: зручне ліжко, невелика робоча зона та мінімальний набір меблів. Ідеально підходять для короткотривалих поїздок та мандрівок. Трохи більше простору та додаткові зручності: розкладний диван, міні-холодильник, кавоварка, розширена робоча зона. Підходить для гостей, які проводять у номері більше часу. Всі номери розташовані на 3 поверсі основної будівлі комплексу;

- Люкс (8 номерів). Вітальня та спальня в одному просторі, окремий куточок для відпочинку, більша ванна кімната з ванною та душовою кабіною. Ідеальний варіант для романтичного відпочинку. Розташовані в окремо стоячих будиночках на 4 номери на території комплексу;

– Сімейний люкс (2 окремі будиночки). Складається з двох суміжних кімнат: спальня з двоспальним ліжком та дитяча зона з двома односпальними ліжками. Окрема ванна кімната. Призначений для сімейного відпочинку з дітьми;

– Екологічне шале (3 окремі будиночки). Окремі дерев'яні будиночки-шале площею 40 м², кожне з власною терасою. Стиль інтер'єру – натуральне дерево, велике панорамне вікно з видом на ліс. Має власну міні-кухню та зону барбекю (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Номерний фонд проектного готельно-ресторанного комплексу
(укладено автором)

Категорія	Кількість	Площа, м ²	Короткий опис	Приблизна ціна за ніч, євро	Категорія
Комфорт	12	25	Ліжко 180×200, розкладний диван, міні-бар	85	Комфорт
Люкс	8	35	Зона вітальні, спальня, міні-кухня, ванна+душ	120	Люкс
Сімейний люкс	2	45	Спальня + дитяча зона, ванна кімната, диван	150	Сімейний люкс
Екологічне шале	3	40	Окремий будиночок, тераса, міні-кухня, BBQ	140	Екологічне шале

Детальний перелік обладнання в номерах: ергономічні матраци з пам'яттю форми; комплект постільної білизни з бавовни 200 г/м²; пухові/синтетичні подушки на вибір; письмовий стіл із USB-розетками; ергономічне офісне крісло (у номерах Люкс та Сімейний); розкладний диван (у категоріях з «диваном»); кавовий столик і крісла в зоні відпочинку; LED-телевізор 40–50" зі Smart-функціями; міні-холодильник (в Люкс і вище); кавоварка / чайник (в Комфорт, Люкс, Шале); кондиціонер із індивідуальним регулюванням; Wi-Fi роутер у кожному номері з гарантованою швидкістю 100 Мбіт/с; душова кабіна та/або ванна; сушарка для волосся, набір рушників, халати; сейф у кожному номері; міні-бар із локальними напоями (вищі категорії); деко-елементи ручної роботи (кераміка, текстиль) та ін.

2.4. Опис ресторанної частини

Ресторан готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe» спроектований як простір, що поєднує в собі затишок лісової глибини та легкість берегової атмосфери озера. Загальна місткість зали – 50 посадкових місць, при цьому за рахунок розташування модульних меблів та мобільних перегородок можна організувати до 70 місць для банкетів або до 110 гостей у форматі фуршету. Центральна зала міститиме 25 столів на 2–4 гостей (загалом 50 місць), стіл-бар’єр для відкритого кухонного кейтерингу, барна стійку на 8 високих стільців біля панорамного вікна з видом на озеро. Тераса включатиме розміщення 10 столів на 2–4 гостей під дерев’яним навісом та м’які дивани та низькі столики для коктейльної зони. При організації банкетів чи фуршетів буде забезпечена можливість додатково розставити 10 розкладних столів, які розставляються в центральній залі.

Основна концепція меню – локальні сезонні інгредієнти та збалансована авторська кухня. Пропонуємо як легкі закуски до коктейлів, так і ситні гарячі страви. Окремий акцент – страви з риби озера Світязь, гриби й ягоди з навколишніх лісів, домашні напої (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Приклад страв з меню, для розуміння загальної концепції (укладено автором)

Категорія	Назва страви	Опис	Ціна, євро
Закуски	Тарілка локальних сирів	набір із шацьких козячих, коров’ячих і овечих сирів	7
	Карп зі Світязя на грилі	подається з лимонно-трав’яним соусом	12
Супи	Грибний крем із білих грибів	подавати з грінками та трюфельною олією	6
Основні страви	Філе оленини із соусом із журавлини	пюре з петрушки, сезонні овочі	18
	Ризото з лісовими грибами	з білим вином, пармезаном та хрусткими лісовими ягодами	14
Вегетаріанські	Овочевий тар-тар з авокадо	подається на лаваші з горіховою крихтою	10
Десерти	Медовик із горіхами	натуральний мед із волинських пасік, волоські горіхи	5
	Ягідний сорбет	збір ягід лісу, легка м’ята	4

Таким чином, ресторанна частина «Blue&Green Vibe» – це поєднання продуманого простору, високої кухні з локальних продуктів та можливостей для різноманітних форматів обслуговування, що гармонійно доповнює загальну концепцію екопроєкту.

2.5. Додаткові сервіси та послуги

Готельно-ресторанний комплекс «Blue&Green Vibe» прагне забезпечити гостям максимум комфорту та різноманіття в організації їхнього відпочинку. Окрім базового проживання та харчування, комплекс пропонує цілий спектр додаткових послуг, що задовольняють найрізноманітніші запити.

Починаючи від моменту прибуття, гості можуть скористатися транспортним супроводом: передбачено організований трансфер із залізничної станції Ковель або Луцька, а також можливість оренди легкових автомобілів чи електроскутерів прямо на місці. Для зручності тих, хто подорожує з діловими документами, діє бізнес-центр із переговорною кімнатою на вісім осіб та обладнанням для відеоконференцій, принтером, сканером і факсом. Любителі активного відпочинку оцінять безкоштовний високошвидкісний інтернет у всіх зонах та окремі робочі місця в лаунж-зонах, де встановлені зарядні станції й доступ до принтера. При потребі можна замовити прання й хімчистку – експрес-прання виконується за три години, стандартне – за добу. Обмін валют для євро, доларів США чи польських злотих здійснюється на рецепції, а у разі приїзду з маленькими дітьми можна скористатися послугами професійної няні та взяти в тимчасове користування дитяче ліжечко, стільчик для годування або розвиваючі іграшки.

В ресторанній частині «Blue&Green Vibe» доступний не лише традиційний зал на 50 посадкових місць з можливістю розширення до 70 гостей у форматі банкету чи до 110 на фуршет. За бажанням замовника організовуються виїзні кейтерингові обіди та вечері поза межами

комплексних стін, включаючи встановлення «live-cooking» станцій для демонстрації приготування страв. Для гурманів проводяться дегустаційні сесії місцевих медів, настоянок і вин під супровід сомельє, а також кулінарні майстер-класи зі шеф-кухарем на тему приготування регіональних страв і барні лекції з основ міксології. Якщо захочеться відпочити у номері, працює цілодобова доставка – від сніданку до пізнього вечері, включно зі спеціальними дитячими сетами та романтичними сетами для двох.

Оздоровчий напрямок комплексу представлений SPA-зоною, де гостей чекатимуть різноманітні масажі – від класичного до антицелюлітного та спортивного; стоун-терапія з гарячими каменями; грязевий вентр на основі сапропелевої грязі з озера Світязь [15]; сеанси ароматерапії з ефірними оліями, виготовленими з місцевих трав. Водні процедури включають басейн, сауну на дровах з елементами фітопарної, купелі в чанах із трав'яними настоями та гідромасажну кабінку з тепловою індукцією. Доглядові програми доповнюють обгортання з водоростями та глиною, натуральні пілінги для обличчя та тіла, а також SPA-манікюр і педикюр із використанням екологічних засобів. Щоб максимально гармонізувати тіло й розум, на відкритій дерев'яній платформі регулярно проводяться групові йога-сесії та медитації, а довершують атмосферу тематичні «звукотерапії» з gong bath.

Не менше уваги приділено організації екскурсій та активного туризму. Для шанувальників природи доступні піші маршрути в Шацький національний природний парк різної довжини – від легких прогулянок до восьмикілометрових походів [12]. Тематичні тури з ботанічним, орнітологічним або ландшафтним акцентом проводить досвідчений гід-екскурсовод. Велотури та водні походи на каяках і SUP-дошках дозволяють дослідити околиці озера, а любителів етнографії підключають до культурних маршрутів з відвідуванням місцевих музеїв, занять із традиційного гончарства та вишивки [17].

Завершують перелік сервісів організація свят та корпоративних заходів: весільні пакети з повним супроводом, тематичні вечірки просто неба,

музичний супровід і декор. У власному магазині сувенірів можна придбати вироби місцевих умільців, сапропелеву грязь, екокосметику та продукти бджільництва, а при потребі медичну допомогу гарантує пункт першої допомоги з базовим обладнанням та співпрацею з місцевою клінікою.

Таким чином, «Blue&Green Vibe» пропонує гостям не лише проживання й харчування, а комплексний сервіс, що охоплює комфорт, локальну гастрономію, оздоровлення, активний та культурний відпочинок.

РОЗДІЛ 3. БІЗНЕС-ПЛАН НОВОГО КУРОРТНОГО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

3.1. Організаційно-правовий план

Готельно-ресторанний комплекс «Blue&Green Vibe» у с. Світязь буде діяти у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Така організаційно-правова форма є найбільш поширеною серед малих і середніх підприємств України і відповідає меті отримання прибутку з обмеженою відповідальністю учасників. До переваг ТОВ належать простота створення, гнучка структура управління та обмежена відповідальність засновників (вони ризикують лише внесеними у статутний капітал коштами. Крім того, ТОВ не зобов'язане публічно розкривати детальну фінансову звітність (як акціонерні товариства) і допускає як одного засновника, так і кілька, що зручно для поєднання власних коштів і інвестицій [23]. Обрана форма ТОВ також узгоджується з характером готельно-ресторанної діяльності, де необхідна можливість залучення зовнішнього капіталу, при цьому зберігаючи контроль власників над бізнесом.

Керівництво комплексом «Blue&Green Vibe» здійснюватиме генеральний директор (з керівною командою) та низка функціональних відділів. Генеральний директор нестиме відповідальність за загальну стратегію та ефективність роботи комплексу. Йому підпорядковуватимуться менеджери ключових напрямків (готельного господарства, ресторану, SPA, дозвілєвої служби тощо). Фактично вся організаційна структура встановлюється підприємством самостійно з урахуванням призначення готелю, його місцезнаходження і специфіки (рис. 3.1).

На середньому рівні управління кожний із підрозділів очолюватиме власний керівник (наприклад, директор готелю, керуючий рестораном, менеджер SPA-зони). Зв'язки між підрозділами будуть ієрархічними:

наприклад, служба прийому готелю підпорядковується директору готелю, а той – генеральному директору. Аналогічно, ресторан підпорядковується менеджеру ресторану (або шеф-кухарю); SPA центр – менеджеру SPA; відділ екскурсій та кемпінгу – менеджеру туристичних послуг. Адміністративно-господарська служба та технічний відділ координують підтримку всіх об'єктів комплексу (від закупівель і бухгалтерії до обслуговування приміщень та інженерних мереж). Відділ маркетингу і продажів відповідає за просування послуг і бронювання, а служба безпеки – за охорону об'єктів та громадський порядок. Усі ці підрозділи звітують перед дирекцією комплексу.

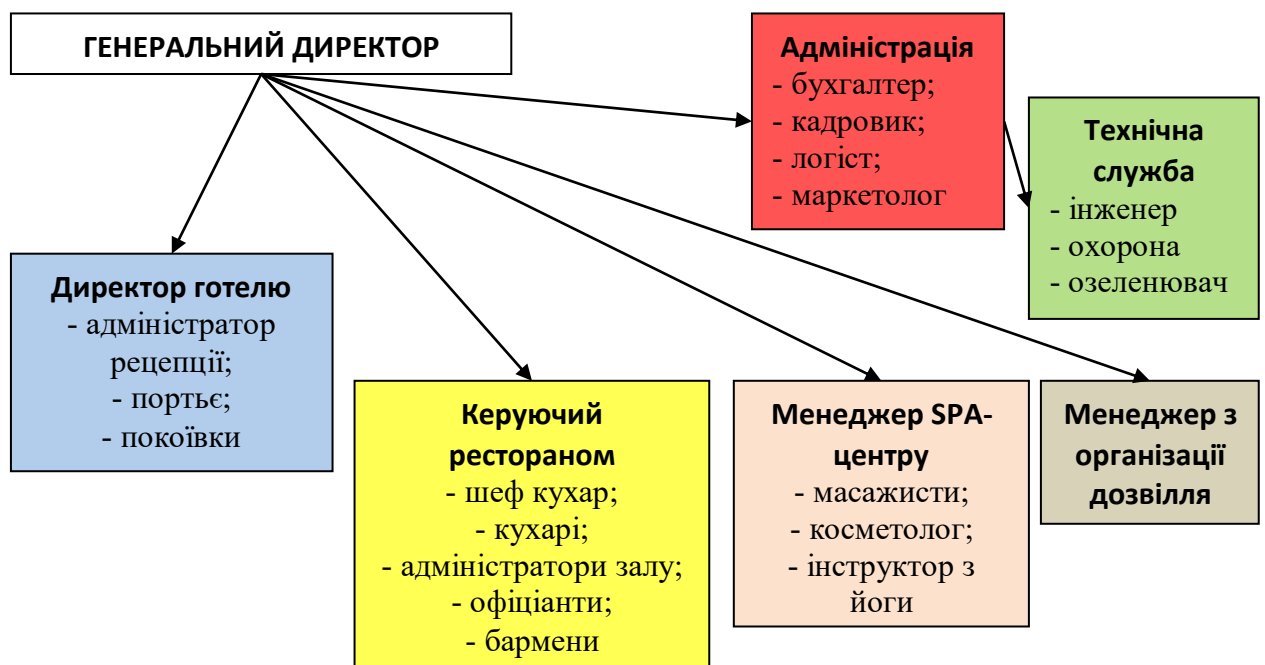


Рис. 3.1. Лінійно-функціональна схема управління комплексом
(побудовано автором)

Ключовими службами готельного сектору будуть: служба прийому-реєстрації (адміністратор, порт'є, касир) та служба покоївок. Служба прийому-реєстрації є першим контактним пунктом для гостя, де відбувається бронювання номерів, поселення, розрахунок при виїзді та надання інформації. Директор готелю очолює цей підрозділ, забезпечуючи безперервну роботу рецепції й високу якість обслуговування. Кадрове

забезпечення включає керівника (директора) готелю, двох адміністраторів (для роботи у дві зміни) і, за потреби, одного портьє (допомога з багажем). Покоївки здійснюють прибирання та підтримку номерного фонду. Обсяг роботи тут істотно зростає влітку, коли готель заповнений, що вимагає збільшення кількості покоївок. Служба прийому-реєстрації особливо важлива, оскільки «враження від першого знайомства з готелем багато в чому формують загальну оцінку якості обслуговування.

Ресторан (готельний ресторан на 50 посадкових місць, 70 – банкетних і 110 – фуршетних). До складу входять кухня і обслуговування залу. З кухарів потрібні: шеф-кухар, заступник шеф-кухара і 1–2 помічники (у літній період кількість кухарів може збільшуватися). Зал ресторану обслуговують адміністратор, 4–6 офіціантів та 1 бармен. Для проведення банкетів і фуршетів зал має можливість переплануватися, при цьому до штатних працівників додаються тимчасові офіціанти і технічний персонал (накриття столів, подача страв). Дирекція готелю контролює роботу ресторану спільно з менеджером цього підрозділу. Штатний розклад ресторану включає керівника (менеджера ресторану), кухарів (3–4 особи), офіціантів (4–5 осіб), бармена (1) і обслуговуючий персонал (1–2 особи, наприклад посудомийка, прибиральниця). У літні місяці, через більший наплив туристів, кількість офіціантів та працівників кухні зростає на 50–100 % (до 8–9 офіціантів, додаткові кухарі, помічники).

SPA-зона включає грязьову зону (на основі сапропелю), масажні кабінети, солярій, сауну, кімнати відпочинку тощо. Обслуговує фахівець з косметології та масажу (1–2 масажисти, 1 косметолог). Кожен сеанс персоналізований, тому важлива висока кваліфікація та сервіс. Йога-платформа входить до складу зони релаксу: для неї залучається 1–2 інструктори з йоги, які проводять ранкові та вечірні заняття. Усього в підрозділі SPA/релаксу: менеджер SPA (1), масажисти/косметологи (3–4), інструктори з йоги (1–2), обслуговуючий персонал (прибиральники, 1–2 особи). Важливим є дотримання стандартів гігієни та душевної атмосфери,

тому ці працівники безпосередньо підпорядковуються безпосередньо керівництву комплексу та їхня робота координується адміністративною службою.

Підрозділ екскурсій та туристичних послуг (включно з кемпінгом і прокатом) пропонує гостям програми відпочинку: прогулянки озером, тури по регіону, кемпінг на околиці озера, прокат велосипедів, човнів тощо. Службу очолює менеджер з туризму (1 особа). Далі – гіді-екскурсоводи (2–3 осіб) та водії (при необхідності організації трансферів). Для кемпінгу є майстер з обслуговування місць відпочинку (1) та помічники (2–3 особи), які займаються монтажем та утриманням наметів. Пункт прокату обладнання обслуговують 1–2 особи. Цей підрозділ улітку активно працює, тому його штат може збільшуватися на 30–50 % за рахунок тимчасових співробітників (додаткові гіді чи обслуговуючий персонал кемпінгу).

Адміністративно-господарська служба об'єднує фінансові, кадрові, закупівельні та господарські функції. Сюди входять: генеральний директор і заступник директора (керівна ланка), бухгалтерія, відділ кадрів, секретар, відділ постачання. Крім того, до цієї служби належать покоївки та прибиральники (кастелянська служба), які відповідають за чистоту номерів, громадських зон та постільної білизни. У великих готелях адміністративно-господарська служба найчисельніша (понад 50% персоналу), але в нашому комплексі це дозволяє централізувати управління господарськими процесами. Директор господарської служби (кастелян) контролює розподіл завдань, інвентаризацію і навчання персоналу. Штат цієї служби: генеральний директор, заступник директора, головний бухгалтер, бухгалтери (2 особи), спеціаліст з кадрів, секретар або офіс-менеджер, менеджер з закупівель, прибиральниці (2–3 особи) та постачальники.

Технічна служба займається обслуговуванням будівель та комунікацій. Очолює службу головний інженер. До нього підпорядковуються електрики, сантехніки, робітники з благоустрою території. При невеликих

об'ємах можна також мати одного ІТ-спеціаліста на неповну ставку для мереж і комп'ютерів. Штат технічної служби – близько 6–8 осіб.

Служба маркетингу і продажів фокусується на просуванні послуг комплексу, роботі з турагентствами та клієнтами. Керівник маркетингу та PR-фахівець розробляють рекламні кампанії. Додатково може бути співробітник з бронювання або ця функція може виконуватися адміністратором готелю. Маркетинговий підрозділ тісно співпрацює з іншими відділами, аналізуючи ринок і керуючи інформаційними каналами. Штат маркетингу – 2–3 особи.

Служба охорони забезпечує безпеку гостей і об'єктів комплексу. Містить охоронців (2–3 особи на зміну, у піковий сезон може бути посилена охорона додатковими найманими), служба пожежної безпеки та супровід заходів. Штат охорони – близько 3–4 осіб (табл. 3.1).

Оптимальний штат працівників формується виходячи з потреб кожного підрозділу (за умови цілорічної роботи) та очікуваних обсягів робіт. У літній період, коли попит на послуги комплексу зростає (туристичні потоки пікують), штат тимчасово розширюється. Зокрема, у високий сезон у готель залучаються додаткові покоївки та чергові адміністратори (наприклад, додатковий адміністратор на зміну, ще 2–3 покоївки) для пришвидшеного прибирання і обслуговування зростаючого числа гостей, а в ресторані збільшується кількість офіціантів та кухарів (додатково 3–4 офіціанти, ще 1–2 кухарі чи помічники) для обслуговування банкетів і посиленого напливу відвідувачів. Таким чином, влітку загальна чисельність персоналу може зрости до 70–80 осіб, залежно від попиту.

Інвестори та кредитори здійснюють фінансову підтримку проекту і мають непряму роль в управлінні комплексом. Інвестор як власник капіталу може отримувати частку в ТОВ або бути позапартнером. У випадку партнерства інвестор може делегувати представника в органи управління (наприклад, стати одним із учасників або отримати місце у наглядовій раді), брати участь у стратегічних рішеннях і вносити свої ідеї. Додатковий вклад

акціонерного капіталу з боку інвестора підвищує кредитоспроможність проєкту і полегшує залучення банківського фінансування.

Таблиця 3.1

Штатний розпис персоналу (укладено автором)

№	Посада	Кількість, чол.	Заробітна плата, євро/міс.	Сума, євро
1	Директор комплексу	1	700	700
2	Головний адміністратор рецепції	1	360	360
3	Адміністратори рецепції (змінami)	3	360	1080
4	Покоївки	5	350	1750
5	Офіціанти (змінami)	6	400	2400
6	Кухарі (включно з кондитером)	4	435	1740
7	Шеф-кухар	1	530	530
8	Бармени	2	360	720
9	Менеджер ресторану	1	530	530
10	Менеджер SPA	1	530	530
11	Масажисти	2	430	860
12	Косметолог	1	400	400
13	Менеджер з туризму/екскурсій	1	530	530
14	Технік/обслуговуючий персонал	2	255	510
15	Прибиральниці загальних приміщень	2	380	760
16	Бухгалтер	1	425	425
17	Маркетолог	1	480	480
18	Охоронці (по змінах)	3	275	825
Разом		39	—	16110

Як бачимо з табл. 3.1, фонд заробітної плати на місяць для готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe» становитиме 16110 євро на місяць та 193320 євро на рік.

Отже, запропонована структура управління відповідає критеріям ефективного функціонування готельно-ресторанного комплексу. Вибір ТОВ як форми господарювання забезпечує правову захищеність учасників і гнучкість управління uk.wikipedia.org. Побудова чіткої ієрархії з підрозділами (готель, ресторан, SPA, екскурсії тощо) дозволяє спеціалізовано організувати обслуговування гостей. Заплановані чисельність штату і механізм сезонного розширення гарантують своєчасне задоволення потреб клієнтів у будь-який час року. Участь інвесторів і кредиторів у фінансуванні посилює ресурси

проєкту, але не змінює основної ланки управління – загальні рішення приймає дирекція компанії.

3.2. Маркетингова стратегія

Маркетинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу – це комплекс заходів, спрямованих на вивчення попиту, розробку привабливої пропозиції, просування послуг і формування стійкого позитивного іміджу закладу. Особливістю маркетингу в цій сфері є його орієнтація не лише на продаж послуг, а й на формування емоційного зв'язку з гостем, створення позитивного досвіду перебування та повернення гостей [16, 18].

Для готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe», розташованого у природній рекреаційній зоні біля озера Світязь, маркетинг повинен враховувати сезонність, емоційність туристичного вибору та підкреслювати унікальні переваги комплексу: екологічність, затишок, високий сервіс, локальну кухню, SPA-послуги, шале серед лісу.

Основної ціллю маркетингової стратегії буде створення сильного бренду «Blue&Green Vibe» як синоніма відпочинку в стилі «еко-розкіш», що досягатиметься шляхом залучення гостей через ефективні канали комунікації і як підсумок – забезпечення високої заповнюваності номерного фонду протягом року, із піковим завантаженням у літній сезон.

Реалізацію маркетингової кампанії планується провадити у 3 етапи:

1. Попередній етап (за 3–6 місяців до відкриття) передбачає розробку логотипу, слогану, бренд буку; створення сайту з можливістю онлайн-бронювання через спеціалізовані платформи (через [booking.com](https://www.booking.com) та [airbnb.com.ua](https://www.airbnb.com/ua)); запуск сторінок у соцмережах (Instagram, Facebook, TikTok); розміщення на платформах бронювання (Booking.com, Airbnb, Google Travel); проведення тизерної рекламної кампанії (наприклад: «Відчуй blue&green vibe – новий відпочинок на Світязі»; співпраця з локальними блогерами та тревел-інфлюенсерами; онлайн-розіграш проживання для перших клієнтів;

2. Рекламна кампанія до відкриття передбачає запуск таргетованої реклами у соцмережах для мешканців Львова, Луцька, Києва, Рівного та прилеглих територій Республіки Польща; банерна реклама; співпраця з туроператорами (і відповідно, з турагентствами); прес-анонси у туристичних блогах та ЗМІ; запрошення журналістів і блогерів на pre-opening weekend;

3. Маркетинг після відкриття надзвичайно важливо підтримувати на високому рівні. Для цього планується працювати над відгуками гостей; запровадити програму лояльності для постійних гостей; обов'язково сезонні акції («3 ночі за ціною 2», «SPA weekend», «Сапропелевий релакс» і т.д.); проведення тематичних подій – дегустацій, музичних вечорів; створення відео- і фотоконтенту для просування комплексу в соцмережах (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Орієнтовні витрати на маркетингові заходи (укладено автором)

№	Стаття витрат	Сума, євро
1	Розробка бренду (логотип, айдентика, слоган)	800
2	Створення сайту з системою бронювання	1500
3	Запуск сторінок у соцмережах, первинний контент	500
4	Таргетована реклама (до відкриття, 3 міс.)	1200
5	Реклама після відкриття (6 міс.)	2000
6	Зйомка професійного фото- і відео контенту	600
7	Співпраця з інфлюенсерами (бартер + гонорар)	700
8	Поліграфія (буклети, візитки, меню)	300
9	Промо-розіграші, подарункові сертифікати	400
10	Реєстрація на платформах бронювання	200
Загальні витрати на маркетинг у перший рік		8200

Ефективна маркетингова стратегія комплексу «Blue&Green Vibe» ґрунтується на створенні унікального емоційного образу закладу та використанні сучасних онлайн-інструментів просування. Завдяки правильному позиціонуванню, інвестиціям у бренд і активну присутність в онлайн-просторі, комплекс зможе залучити широку аудиторію клієнтів та забезпечити стабільну завантаженість упродовж року.

3.3. Виробничий план

Виробничий план є ключовим елементом бізнес-проєкту, оскільки дозволяє спрогнозувати обсяги основної діяльності, визначити потенційний дохід і оцінити доцільність реалізації проєкту [22]. Для готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe» виробнича діяльність охоплює кілька напрямів: надання готельних послуг, роботу ресторану, SPA-комплексу та реалізацію додаткових сервісів – піших прогулянок та екскурсій Шацьким національним природним парком, прокату велосипедів, човні та ін.).

Проєкт передбачає цілорічну діяльність комплексу, з чітко вираженим високим сезоном у літній період (червень–серпень), коли інтерес туристів до відпочинку біля водойми максимально зростає. У цей час очікується найвища завантаженість номерного фонду, ресторану та SPA-зони. У міжсезоння (весна та осінь) комплекс продовжить роботу, орієнтуючись на екологічний туризм, сімейний та оздоровчий відпочинок, а також невеликі корпоративні заходи. У зимовий період, попри знижену активність, заклад буде надавати послуги зі зниженою завантаженістю.

Планується, що основою дохідною частиною готельного комплексу буде реалізація послуг із розміщення. Як вже згадувалось, номерний фонд готелю становить 25 номерів різних категорій (комфорт, люкс, сімейний люкс) та 3 окремих будинки-шале на території. Середня вартість номера становитиме 90 євро за добу. Прогнозована заповнюваність номерів залежить від пори року. У літній сезон (червень-серпень) – 90%; весна та осінь – 50%; зимовий період – 30%.

У табл. 3.3 наведено розрахунок доходу отриманого від реалізації послуг з розміщення. Враховуючи сезонну динаміку, було розраховано щоквартальний дохід, який у підсумку складає 452925 євро на рік.

Звісно, при готелі функціонує ресторан на 50 посадкових місць, з можливістю збільшення місткості під час фуршетів і банкетів. Орієнтовно,

кожен гість готелю щодня користуватиметься послугами ресторану (принаймні один раз на добу), тому розрахунок доходу від надання послуг з харчування здійснено за добутком кількості зайнятих номерів (1 особа) та середнього чеку (25 євро). Протягом року ресторан планує обслуговувати не лише гостей готелю, а й відвідувачів, які приходять із території селища чи з інших готелів, але для обережності в розрахунках до уваги взято лише внутрішній трафік. Очікуваний річний дохід ресторану – 125813 євро.

Таблиця 3.3

Узагальнена таблиця доходів готельно-ресторанного комплексу за рік, євро
(розраховано автором)

Категорія послуг	I кв. (зима)	II кв. (весна)	III кв. (літо)	IV кв. (осінь)	Разом за рік, євро
Готельна частина	60 750	102 375	186 300	103500	452925
Ресторанна частина	16 875	28 438	51 750	28750	125813
SPA-зона	11 700	11 700	11 700	11700	46800
Додаткові послуги	1 500	3 000	7 500	3000	15000
Загальні доходи	90 825	145 513	257 250	146950	640538

Обов'язково при готелі буде організовано SPA-центр, до складу якого входить грязьовий відділ (обгортання та аплікації на основі місцевої сапропелевої грязі), басейн, фінська сауна, чан на відкритому повітрі, кабінети для масажу, релаксації та базові послуги косметології. Послуги є платними, розрахованими як на гостей готелю, так і на сторонніх відвідувачів. За прогнозами, щотижнево послугами SPA-зони користуватимуться близько 30 осіб, середня вартість візиту – 35 євро. Таким чином, щомісячний дохід складе орієнтовно 1170 євро, або 11700 євро на квартал. Річний дохід від SPA-центру – 46800 євро.

У рамках розвитку комплексу передбачено надання додаткових сервісів, які сприятимуть задоволенню потреб гостей, підвищенню рівня сервісу та формуванню додаткового доходу. Сюди входять: прокат

велосипедів, електроскутерів, SUP-дошок; ранкові йога-сесії; кемпінгове спорядження; екскурсійні програми з гідом (по Шацькому національному природному парку); майстер-класи та активності (гончарство, фаєр-шоу, вечори біля вогнища). Орієнтовно прогнозується така сезонна структура доходів: зима – 500 євро/міс.; весна та осінь – 1000 євро/міс.; літо – 2500 євро/міс. Загальний плановий дохід від додаткових послуг за рік становитиме 15000 євро.

Таким чином, прогнозований річний дохід готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe» становить понад 640 тис. євро, що є хорошим показником для підприємства такого масштабу.

3.4. Фінансовий план

Фінансовий план є завершальним розділом бізнес-проєкту, який узагальнює всі ключові показники ефективності, враховуючи інвестиції, операційні витрати, амортизацію та прогноз доходів. Він слугує основою для оцінки рентабельності та строку окупності проєкту. У цьому розділі наведено: первинні інвестиційні витрати на будівництво та оснащення комплексу; операційні витрати, необхідні для щорічного функціонування комплексу; амортизаційні витрати (депреціяція будівель і обладнання); показники фінансової ефективності [9, 23]. Всі суми наведено в євро (з урахуванням курсів та ринкових цін станом на 2025 рік.), оскільки автор роботи з 2022 р. проживає в одній з країн Єврозони і здійснює розрахунки та фінансову оцінку проєкту відповідно до валютної системи країни свого проживання. Джерела фінансування проєкту: власні кошти – 35 %, інвестиції – 45 %, банківський кредит – 20 %.

Первинні інвестиційні витрати на реалізації проєкту «Blue&Green Vibe» включають такі категорії витрат (табл. 3.4):

– загальна площа всіх будівель (готельний корпус, гостьові павільйони, SPA-блок, технічні приміщення, шале) оцінюємо приблизно 1147 м²

(розрахунок див. нижче). Середня вартість будівництва «екологічного» комплексу з дерев'яними фасадами, енергозберігаючими вікнами, сучасними інженерними мережами та ландшафтними роботами оцінюється в 700 євро/м². Отже, сумарні витрати тільки на будівництво (1147 м²×700 євро/м²) становитимуть 802900 євро (близько 803000 євро);

- ландшафтні роботи на території, організації підїзду, парковки, кемпінгу, мощення доріжок, освітлення, влаштування берегової лінії тощо, оцінюємо в 50000 євро;

- обладнання та внутрішнє оснащення номерного фонду (25 одиниць: 12 номерів + 10 окреmostоячих номери та 3 шале): меблі, сантехніка, кухонні куточки для шале, текстиль, техніка – орієнтовно 5600 євро на кожну одиницю (ліжка, шафа, телевізор, кондиціонер, міні-холодильник тощо). Разом (за 25 номерів) – 140000 євро;

- ресторанна зона та кухня (кухонне обладнання, витяжки, барна стійка, меблі для 50 гостей, техніка для кейтерингу) – 100000 євро;

- SPA-зона (сауна, купелі/чани, масажні столи, косметологічне обладнання) орієнтовно 50000 євро.

- обладнання для дозвілля на території комплексу (для йоги, інвентар для кемпінгу, тренажери, велосипеди, прогулянкові човни, ландшафтні меблі тощо) ще 60000 євро;

- офісне обладнання необхідне для повноцінного функціонування комплексу, а також система охорони – 20000 євро.

- окремою статтею витрат є первісний оборотний капітал (для покриття операційних витрат перед досягненням точки беззбитковості на термін 6 місяців – орієнтовно 24000 євро на місяць) та 144000 на пів року.

Таблиця 3.4

Первинні інвестиційні витрати (укладено автором)

№	Категорія витрат	Сума, євро
1	Будівельні роботи	802900
2	Обладнання та внутрішнє оснащення	370000
2.1	Готельної частини	140000
2.2	Ресторан (кухня, меблі, техніка)	100000
2.3	SPA-зона	50000
2.4	Йога-зона, інвентар прокату/кемпінгу	60000
2.5	Офісне та IT-обладнання	20000
3	Підготовчі та інженерні роботи	50000
4	Ландшафтні роботи та благоустрій території (парковка)	50000
5	Первісний оборотний капітал	150000
Разом		1422900

Примітка: суму первісного оборотного капіталу округлено до 150000 євро з урахуванням непередбачених витрат (запас)

Таким чином, загальні первинні інвестиційні витрати для запуску комплексу «Blue&Green Vibe» становлять приблизно 1422900 євро.

Після введення в експлуатацію комплекс щорічно поновлюватиме такі основні статті витрат (операційні витрати):

- заробітна плата персоналу (без податків і соціальних внесків). Ми вже розраховували середньомісячний фонд заробітної плати 16110 євро;
 - собівартість реалізованих послуг ресторану. Загальноприйнято, що що сировинні витрати (харчові продукти, напої, одноразові матеріали тощо) становитимуть 30 % від доходу ресторану. Річний дохід ресторану – 125813 євро (за даними табл. 3.3);
 - витрати на матеріали для SPA-зони. Припустимо, що витрати на косметичні засоби, витратні матеріали, ефірні олії тощо становитимуть 10 % від доходу SPA. Річний дохід SPA – 46800 євро;
 - утримання й експлуатація будівель (комунальні послуги), а це електроенергія, опалення, вода, каналізація, вивіз сміття, інтернет: загалом – 6000 євро на місяць та 72000 євро на рік;
 - обслуговування та поточний ремонт (технічна служба, матеріали)
- Вважаємо, що витрати на поточний ремонт і дрібне обслуговування становлять 5 % від вартості будівництва (без урахування інфляції). Вартість

будівництва оцінюються на рівні 802900 євро, тоді на обслуговування й ремонт, відповідно, слід виділити 40000 євро рік;

– маркетинг та просування передбачені у табл. 3.2 складатимуть 8200 євро на рік;

– транспортні та логістичні витрати (забезпечення трансферів, закупівлі та доставок продуктів, господарських матеріалів) ще приблизно 5000 євро на рік;

– адміністративні та загальногосподарські витрати (канцелярія, телефони, інтернет (для офісу), витратні матеріали) оцінюємо 6000 євро;

– страхування майна, податки й інші обов’язкові (податкові) платежі оцінюємо в суму 9000 євро на рік;

– інші витрати (банківські комісії, ліцензійні витрати, непередбачені дрібні витрати) орієнтовно 10000 євро на рік (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Операційні витрати за рік (розраховано автором)

№	Стаття витрат	Сума, євро
1	Заробітна плата персоналу	193320
2	COGS ресторану (30 % від 125 813 €)	37744
3	Витрати матеріалів SPA (10 % від 46 800 €)	4680
4	Утиліти та комунальні послуги (6 000 €/міс.)	72000
5	Поточний ремонт і технічне обслуговування ($\approx 5\%$ CapEx)	40000
6	Маркетинг та просування	8200
7	Транспортні та логістичні витрати	5000
8	Адміністративні та загальногосподарські витрати	6000
9	Податки та страхування	9000
10	Інші витрати	10000
Разом		386244

Примітка: у таблиці наведено витрати без урахування амортизації (депреціації).

Для коректної фінансової звітності слід передбачити річні амортизаційні відрахування за основними засобами. Нормативний термін корисного використання будівель у готельно-ресторанному секторі – 20 років, меблі, обладнання та оснащення – 10 років, інше обладнання – 5 років (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Амортизація за рік (розраховано автором)

№	Об'єкт амортизації	Балансова вартість, євро	Строк корисного використання, років	Річна амортизація, євро
1	Будівлі	802900	20	40145
2	Обладнання та меблі	370000	10	37000
3	Транспорт, офісне обладнання	20000	5	4000
Всього амортизація		1192900	–	81145

На основі здійснених фінансових розрахунків щодо реалізації проекту готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe», можна визначити основні підсумкові фінансові показники, які дозволяють оцінити доцільність та ефективність інвестування в об'єкт.

Отже, загальні первинні інвестиційні витрати становлять 1422900 євро. До них входять витрати на проектування, будівництво готельної і ресторанної частини, закупівлю обладнання, облаштування номерного фонду, ресторанної кухні, SPA-зони, благоустрій території, розробку логотипу та маркетингову кампанію. За рахунок поєднання власних коштів, інвестицій і кредитів проєкт може бути профінансований без значних ризиків за наявності розгорнутої бізнес-моделі та чіткої маркетингової стратегії.

Очікуваний річний дохід комплексу при середній заповнюваності готелю (70% у високий сезон, 30% у низький сезон) становить приблизно 585000 євро. Зокрема:

- доходи від реалізації послуг готельного розміщення близько 382200 євро на рік;
- доходи ресторану – орієнтовно 112000 євро на рік;
- SPA-послуги, прокат та інші додаткові сервіси – приблизно 90 000 євро на рік;
- річні операційні витрати комплексу (заробітна плата, енергоносії, закупівля продуктів, господарські витрати, технічне обслуговування тощо) становлять орієнтовно 315000 євро.

За попередніми розрахунками, чистий прибуток становить 141982 євро на рік, що дає рентабельність близько 9,98 %. Це досить привабливий показник для галузі гостинності з огляду на сезонний характер бізнесу та значні первинні інвестиції (табл. 3.7).

Бездисконтний термін окупності інвестицій оцінюється в 6,38 роки. Залежно від умов кредитування (процентна ставка, графік погашення) та швидкості зростання заповнюваності номерів, реальний строк може становити приблизно 7–8 років. Найбільш чутливими статтями є заповнюваність номерного фонду та середній чек у ресторані. Падіння заповнюваності нижче прогнозованих 50,0 % у міжсезоння чи зменшення середнього чеку вплине на прибуток та продовжить строк окупності.

Стабільні операційні витрати (особливо зарплатний фонд) потрібно утримувати на контролі, адже зростання фонду оплати праці істотно зменшить чистий прибуток.

Таблиця 3.7

Підсумкові фінансові показники (розраховано автором)

№	Найменування показника	Значення
1	Річний дохід	640538 євро
2	Операційні витрати	386244 євро
3	Виручка	254294 євро
4	Амортизація	81145 євро
5	Операційний прибуток	173149 євро
6	Податок на прибуток (18 %)	31167 євро
7	Чистий прибуток	141982 євро
8	Грошовий потік	223127 євро
9	Первинні інвестиції	1422900 євро
10	Рентабельність проекту	9,98 %
11	Строк окупності	6,38 роки

У підсумку, рекомендуємо:

– зосередитися на активному маркетингу в міжсезоння, щоб підтримувати хоча б 50 % заповнюваності номера.

– впроваджувати програми лояльності для повторних гостей (дисконтні картки, бонусні ночі);

- розвивати додаткові доходні напрямки (відвідування SPA, екскурсії), що підвищить середній чек;
- регулярно контролювати змінні витрати ресторану та витрати на утримання будівель для оптимізації операційної маржі.

Загалом, фінансовий план підтверджує доцільність інвестицій у проєкт «Blue&Green Vibe». Прогнозована рентабельність дозволяє розраховувати на повернення інвестованих коштів за 6–8 років, а наявність стабільного попиту у літній сезон гарантує достатній грошовий потік для розвитку та подальшої експансії.

3.5. Оцінка ризиків діяльності проєктованого ресторану

Будь-який інвестиційний проєкт, зокрема проєкт створення готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe», супроводжується низкою ризиків [22]. Їх вчасне виявлення, аналіз і розробка стратегій пом'якшення дозволяє мінімізувати негативні наслідки для діяльності комплексу. У табл. 3.8 ми уклали основні ризики реалізації проєкту та заходи з мінімізації їхнього впливу.

Таблиця 3.8

Класифікація ризиків (укладено автором)

Категорія ризику	Потенційна загроза	Ймовірність	Вплив на проєкт	Заходи реагування
1	2	3	4	5
Інвестиційні ризики	перевищення кошторису на будівництво через зростання цін на матеріали	середня	високий	резервний фонд у бюджеті; фіксовані контракти з підрядниками
Операційні ризики	нестача персоналу або низька кваліфікація працівників	середня	середній	програма навчання, конкурентні умови праці
Маркетингові ризики	низький попит через сезонність або недостатню популярність бренду	висока	високий	розробка маркетингової стратегії; партнерство з туристичними агентствами
Фінансові ризики	зміна валютного курсу (частина витрат або кредитів у валюті)	середня	середній	хеджування валютних ризиків; диверсифікація джерел доходу
Правові ризики	зміна законодавства щодо використання природоохоронних територій	низька	високий	юридичний аудит; постійний моніторинг нормативної бази
Екологічні ризики	погіршення стану довкілля (цвітіння озера, заборона на купання тощо)	низька	середній	інвестування в екологічні ініціативи; позиціонування як еко-бренд
Технологічні ризики	відмова інженерних систем (електрика, каналізація)	низька	середній	обслуговування систем; резервні генератори

Закінчення табл. 3.8

Соціально-політичні ризики	військові дії або нестабільність в регіоні	низька	високий	страхування; гнучка модель управління
Санітарно-епідеміологічні ризики	пандемії, які обмежують пересування або роботу HoReCa	середня	високий	адаптивні умови обслуговування (room service, дистанційна реєстрація)

Як бачимо з табл. 3.8. проєкт «Blue&Green Vibe» має високий потенціал, проте вимагає гнучкого управління ризиками. Найбільш суттєвими є ризики сезонності, маркетингові та операційні, але завдяки якісному менеджменту, продуманому позиціонуванню та адаптивності, ці ризики можуть бути ефективно мінімізовані. Проєктом передбачено створення резервного фонду (до 10% бюджету) саме для реагування на непередбачувані події та кризи.

Метод SWOT аналізу – дозволяє провести детальне дослідження зовнішнього й внутрішнього середовища проєктованого комплексу. Цей метод допомагає визначити найбільш важливі стратегічні чинники, що характеризують як внутрішнє, так і зовнішнє середовище діяльності підприємства, і які надають найбільший вплив на його поточну чи майбутню діяльність (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

SWOT-аналіз проєкту (укладено автором)

Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
- локація поблизу озера світязь	- сезонність туристичного потоку
- комплексний підхід: готель+ ресторан	- висока вартість будівництва у лісовій зоні
- унікальний еко-бренд	- потреба у значних інвестиціях на старті
- сучасний дизайн, відповідність трендам	- залежність від природних умов
Можливості (Opportunities)	Загрози (Threats)
- розвиток внутрішнього туризму	- зміни в законодавстві щодо забудови приозерних територій
- підвищений попит на якісний відпочинок	- конкуренція з боку великих туристичних баз
- можливість проведення корпоративів, ретритів	- кліматичні зміни або обміління озера

Беручи до уваги всі показники, ми можемо сказати, що були виявлені переваги і та недоліки проєктованого готельно-ресторанного комплексу. Заклад має значну кількість сильних сторін, а також порівняно невелику кількість слабких сторін. Найбільш сильними сторонами підприємства місце розташування, унікальність бренду. Проте з недоліків можна виділити потребу у великих інвестиціях, сезонність проєкту та високу конкуренцію.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі запропоновано новий проєкт у сфері гостинності – готельно-ресторанний комплекс «Blue&Green Vibe» (с. Світязь, Волинська область). У результаті отримані такі головні висновки:

1. Готельно-ресторанний бізнес у курортно-рекреаційних місцевостях України, зокрема на території Шацького національного природного парку, є перспективним напрямом для інвестування. З огляду на обмеження міжнародного туризму через війну та зростання попиту на внутрішній відпочинок, актуальність створення якісних комплексів відпочинку у регіонах із природними лікувально-оздоровчими ресурсами значно зросла.

2. Запропонована концепція готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe», що планується розташувати у мальовничій лісовій зоні поблизу озера Світязь, що забезпечує сприятливі умови для відпочинку, оздоровлення та усамітнення від міського шуму. У межах комплексу передбачено 25 номерів трьох категорій: «Комфорт», «Люкс» і «Сімейний люкс», а також три окремі екологічні шале – автономні котеджі для гостей, які прагнуть максимального усамітнення. Усі номери оснащені сучасними меблями, системами кондиціювання та опалення, телевізорами, міні-барами, сейфами, якісною сантехнікою, Wi-Fi і всім необхідним для комфортного проживання.

Ресторан розрахований на 50 основних посадкових місць із можливістю трансформації до 70 при проведенні банкетів і до 110 при фуршетному обслуговуванні. Меню ресторану включає авторські страви з локальних інгредієнтів, а також сезонні пропозиції. Дизайнерське оформлення передбачає використання природних матеріалів, великі панорамні вікна з видом на озеро, теплі відтінки та оздоблення з дерева.

Також у структурі комплексу передбачено повноцінну SPA-зону з басейном, грязьовими процедурами, сауною, чанами, масажними кабінетами.

Для гостей діятимуть послуги з прокату велосипедів, каяків, організовані екскурсії, тематичні майстер-класи та простір для занять йогою.

3. Для реалізації проєкту планується створення товариства з обмеженою відповідальністю із залученням фінансування з трьох джерел: власні кошти 35%, інвестиції – 45%, банківський кредит – 20%. Загальний обсяг первинних інвестицій – приблизно 1422900 євро. Штат комплексу включає 38 осіб. Фонд оплати праці становить 16110 євро на місяць або близько 193320 євро на рік. У пікові місяці (червень–серпень) планується залучення додаткового сезонного персоналу для забезпечення якісного обслуговування при підвищеному попиті. Розраховані витрати на маркетинг та рекламу становлять 8200 євро. Дохід від операційної діяльності готелю прогнозується на рівні 125813 євро на рік, ресторану – 46800 євро, дохід від надання додаткових послуг та SPA-центру 61800 євро. Загальний дохід комплексу становитиме 640538 євро на рік. Розрахунки проведені на підставі середньорічної заповнюваності готелю на рівні 65% із коливанням від 90% у літні місяці до 40% у зимові. Операційні витрати, включаючи фонд заробітної плати, комунальні платежі, технічне обслуговування, витратні матеріали, складають орієнтовно 386244 євро. При цьому чистий прибуток до оподаткування становить близько 141982 євро щорічно, що забезпечує рентабельність на рівні 10%. Проєкт здатен окупитися за менш ніж 8 років, що є високим показником ефективності інвестицій у сфері гостинності. Показники фінансової стійкості демонструють позитивну динаміку розвитку в середньо- та довгостроковій перспективі.

4. Проєкт має високу практичну цінність і може бути реалізований як реальний бізнес у регіоні. Передбачені заходи з маркетингу, брендингу та антикризового менеджменту дозволяють мінімізувати основні ризики (сезонність, безпекова ситуація, конкуренція), а гнучка модель управління відкриває можливості для масштабування й адаптації в інших туристичних локаціях України.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Безручко, Л., Білоус, С., Філь, М. Готельне господарство України в умовах війни: сучасний стан та перспективи розвитку. *Економіка та суспільство*, (47). 2023. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-43> (дата звернення 21.01.2025 р.)
2. Бейдик О.О. Рекреаційно-туристські ресурси України. Методологія та методика аналізу, термінологія, районування. К.: ВПЦ Київський університет, 2001. 395 с.
3. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
4. Гамкало М.З., Манько А.М. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. 2021. 39 с.
5. Давидова О.Ю., Сисоєва С.І. Концептуальні напрями забезпечення і підвищення якості послуг підприємств готельно-ресторанного господарства. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія «Економічні науки». 2022. № 12. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2022-12-8475> (дата звернення 29.01.2025 р.)
6. Даниленко-Кульчицька В.А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, 2022, (6), С. 19-23. DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospceee-6-3> (дата звернення 23.01.2025 р.)
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=82702 (дата доступу 17.02.2025 р.)
8. Ільїн Л. В., Пасічник М. П. Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації до виконання, оформлення та захисту випускних кваліфікаційних робіт (проектів) для здобувачів першого рівня вищої освіти

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. Луцьк : Волинський національний університет імені Лесі Українки, 2024. 34 с.

8. Ільїн Л. В. Лімнок комплекси Українського Полісся : моногр. : у 2 т. Т. 1 : Природничо-географічні основи дослідження та регіональні закономірності. Луцьк : Ред.-вид. відд. «Вежа» Волин. нац. ун-ту ім. Лесі Українки, 2008. 316 с.

9. Методичні рекомендації з розроблення бізнес-плану підприємств: затверджені Наказом Міністерства економіки України від 06.09.2006 р. № 290. URL: <http://zakon.nau.ua/doc/?code=v0290665-06>. (дата звернення 19.03.2025 р.)

10. Непочатенко, В., Нагернюк, Д. Готельний ринок України в умовах війни та перспективи його розвитку. *Економіка та суспільство*, (67). 2024. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-133> (дата звернення 21.01.2025 р.)

11. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес. Менеджмент : навчальний посібник. 3-тє вид. Київ, 2017. 344 с.

12. Офіційна сторінка. Шацький національний природний парк. URL: <https://shnp.forest.gov.ua/> (дата звернення 12.11.2024 р.)

13. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.

14. Папп В.В. Роль готельного господарства у розвитку туризму в регіоні. Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Економіка». 2015. Вип. 2. С. 207–212. URL: [Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.](#) (дата звернення 21.11.2024 р.)

15. Пасічник М. П., Ільїн Л. В., Хільчевський В. К. Сапропелєві рекреаційно-туристичні ресурси озер Волинської області : монографія. Луцьк : Волиньполіграф, 2021. 172 с.

16. Полторак В.А., Тараненко І.В., Красовська О.Ю. Маркетингові дослідження. К. : «Центр учбової літератури», 2014. 342 с.
17. Прохорова В.В., Давидова О.Ю., Проценко В.М. Інноваційні стратегії розвитку підприємств туристичної індустрії як креативна форма організації підприємницької діяльності. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2018. Вип. 63. С. 207–215.
18. Прохорова Т.П., Притиченко Т.І. Маркетингове обґрунтування бізнес-плану підприємства. Вісник НТУ «ХПІ». 2014. № 34. С. 31.
19. Ринок громадського харчування України. URL: <http://pro-consulting.ua/ua/products/826-Analiz-ukrainskogorynka-zavedenii-bystrogo-pitaniiia-2018-god.html> (дата доступу 29.11.2024 р.)
20. Шевчук Ю.А. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного бізнесу України: чинники та проблеми. Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. Серія «Економічні науки». 2020. № 1. С. 41–51. DOI: <https://doi.org/10.30857/2413-0117.2020.1.4> (дата звернення 21.03.2025 р.)
21. Юдіна О.І. та ін. Ринок готельних послуг в Україні: оцінювання сучасного стану та динаміки розвитку. Системи та технології. 2023. № 2. С. 140–150. DOI: <https://doi.org/10.32782/2521-6643-2023.2-66.16> (дата звернення 28.03.2025 р.)
22. Юрко І.В., Михайленко О.М. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра. Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.
23. Яцун Л. М. Стратегії та моделі управління розвитком підприємств сфери харчування. Управління розвитком : зб. наук. пр. ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. № 1 (186). С. 106–119.
24. Online-design «Canva». URL: <https://www.canva.com/design/> (дата звернення: 04.01.2025 р.)

25. Ilyina O., Ilyin L. Spatial Differentiation, Problems of Use, and Optimization of Lake-Wetland Complexes in the Volyn Region, Ukraine. International Conference of Young Professionals «GeoTerrace-2024», Oct 2024, Vol. 2024, P. 1–5.

26. Ilyina O. V. Constructive and geographical bases of rational use and protection of water resources of Polissia of Ukraine. New factors for the development of natural sciences in Ukraine and EU countries : Scientific monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2023. P. 108–132.

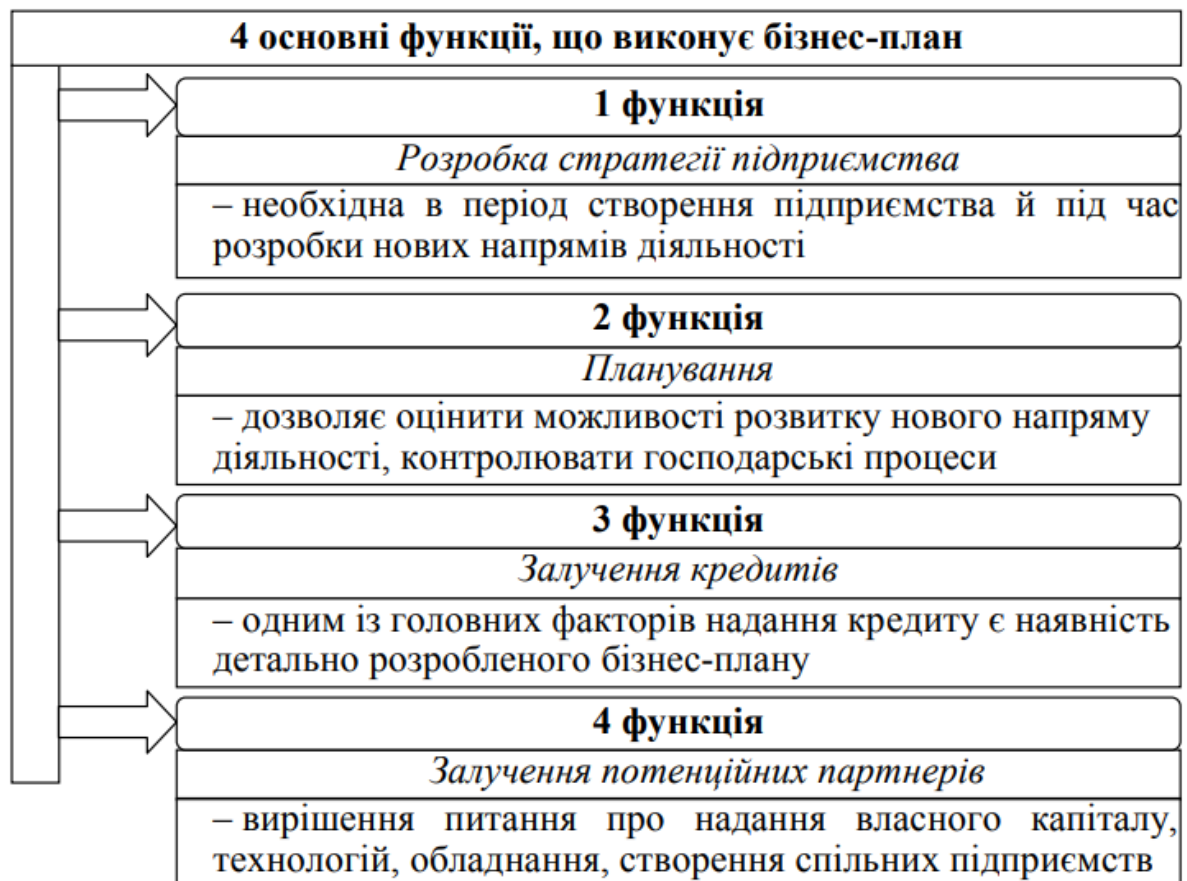
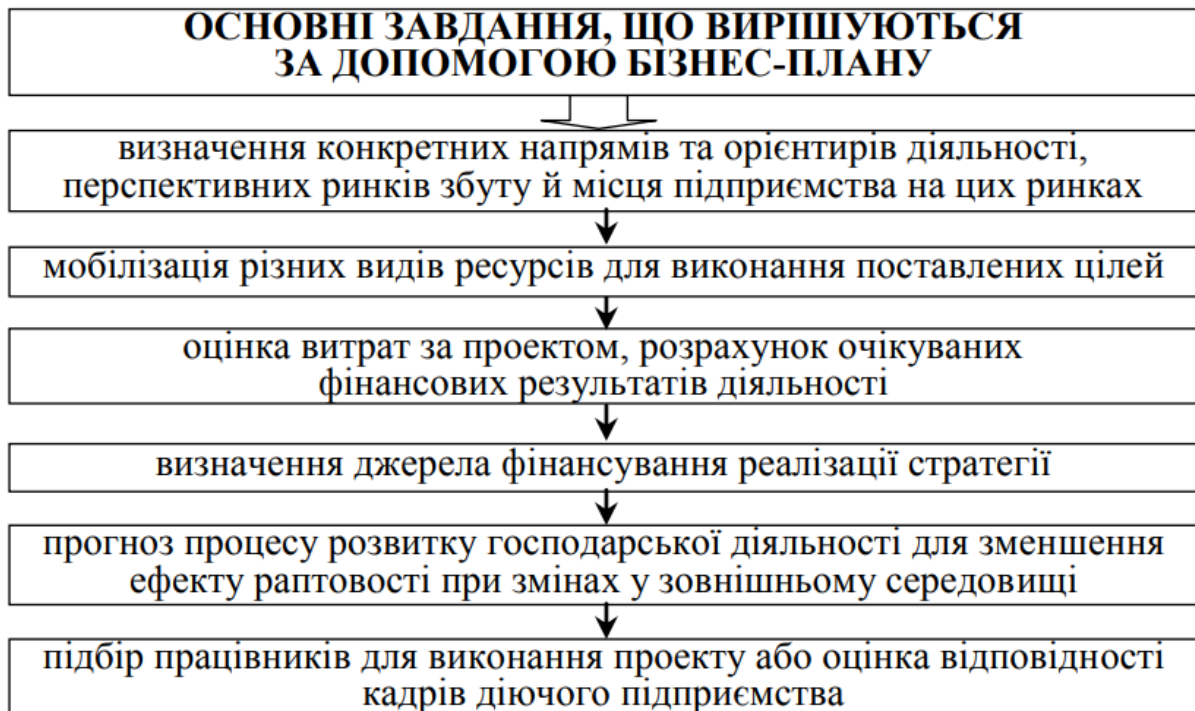
27. Ilyin L.V., Ilyina O.V. The lake-swamp complexes of Volyn Region. Lakes and artificial water reservoirs-functioning, revitalization and protection-Sosnowiec: University of Silesia, 2004. C. 71–76.

28. Ilyin L. The resource appraisal of the pools of slow water exchange of Ukraine. Limnological Review, 2001. Vol.1. P. 137–141.

29. Ilyina O. V., Ilyin L. V. Constructive and geographical assessment of water and sapropel resources of lakes and artificial reservoirs of Ukrainian Polissya. Theoretical and applied aspects of sustainable development of Ukrainian regions : scientific monograph. Volume 1. Riga, Latvia : Baltija Publishing, 2025. P. 106–125.

ДОДАТКИ

Завдання та функції бізнес-планів [22]



Додаток Б

Планувальне рішення готельно-ресторанного комплексу «blue&green vibe»

(удосконалено автором з використанням [24])

План 1 поверху основної будівлі

План 2 поверху основної будівлі





Звіт подібності

метадані

Назва організації

Lesya Ukrainka Volyn National University

Заголовок

ПРОЄКТ З ВІДКРИТТЯ НОВОГО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ В С. СВІТЯЗЬ (ВОЛИНЬСЬКА ОБЛАСТЬ)

Автор

Науковий керівник / Експерт

Джереджа Д. В. Старший викладач Михайло Пасічник

підрозділ

Кафедра туризму та готельного господарства

Тип роботи (у разі безкоштовної перевірки)

Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.



КП 1

25

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2



КП 2

11755

Кількість слів



КЦ

92136

Кількість символів

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		5
Інтервали		0
Мікропробіли		57
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		7

Подібності за списком джерел

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз

Колір тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	БІЗНЕС-ПРОЄКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В М. ЛУЦЬК 6/13/2023 Lesya Ukrainka Volyn National University (Кафедра туризму та готельного господарства)	52 0.44 %
2	https://evnuir.vnu.edu.ua/bitstream/123456789/24943/1/met-rek_vkr241.pdf	42 0.36 %

3	БІЗНЕС-ПРОЄКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В М. ЛУЦЬК 6/13/2023 Lesya Ukrainka Volyn National University (Кафедра туризму та готельного господарства)	20 0.17 %
4	БІЗНЕС-ПРОЄКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В М. ЛУЦЬК 6/13/2023 Lesya Ukrainka Volyn National University (Кафедра туризму та готельного господарства)	14 0.12 %
5	БІЗНЕС-ПРОЄКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В М. ЛУЦЬК 6/13/2023 Lesya Ukrainka Volyn National University (Кафедра туризму та готельного господарства)	14 0.12 %
6	БІЗНЕС-ПРОЄКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В М. ЛУЦЬК 6/13/2023 Lesya Ukrainka Volyn National University (Кафедра туризму та готельного господарства)	12 0.10 %
7	БІЗНЕС-ПРОЄКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В М. ЛУЦЬК 6/13/2023 Lesya Ukrainka Volyn National University (Кафедра туризму та готельного господарства)	9 0.08 %
8	БІЗНЕС-ПРОЄКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В М. ЛУЦЬК 6/13/2023 Lesya Ukrainka Volyn National University (Кафедра туризму та готельного господарства)	9 0.08 %
9	БІЗНЕС-ПРОЄКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В М. ЛУЦЬК 6/13/2023 Lesya Ukrainka Volyn National University (Кафедра туризму та готельного господарства)	8 0.07 %
10	https://evnuir.vnu.edu.ua/bitstream/123456789/24943/1/met-rek_vkr241.pdf	8 0.07 %

з бази даних RefBooks (0.00 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
------------------	-----------	--

з домашньої бази даних (1.34 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	БІЗНЕС-ПРОЄКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В М. ЛУЦЬК 6/13/2023 Lesya Ukrainka Volyn National University (Кафедра туризму та готельного господарства)	151 (10) 1.28 %
2	Мінеральні води Івано-Франківської області та перспективи їх використання у санаторно-курортних закладах 11/28/2022 Lesya Ukrainka Volyn National University (Кафедра туризму та готельного господарства)	6 (1) 0.05 %

з програми обміну базами даних (0.00 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
------------------	-----------	--

з Інтернету (0.43 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	https://evnuir.vnu.edu.ua/bitstream/123456789/24943/1/met-rek_vkr241.pdf	50 (2) 0.43 %

Список прийнятих фрагментів (немає прийнятих фрагментів)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗМІСТ	КІЛЬКІСТЬ ОДНАКОВИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
------------------	-------	---------------------------------------

Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

На правах рукопису

ДЖЕРЕДЖА ДАВИД ВОЛОДИМИРОВИЧ

ПРОЄКТ З ВІДКРИТТЯ НОВОГО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ В С. СВІТЯЗЬ (ВОЛИНСЬКА ОБЛАСТЬ)

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» Робота на здобуття освітнього ступеня «Бакалавр»

Науковий керівник: ПАСІЧНИК МИХАЙЛО ПЕТРОВИЧ доктор філософії, доцент

РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ Протокол № 14

засідання кафедри туризму та готельного господарства від 18.05.2023 р. Завідувач кафедри проф. Ільїн Л. В. ЛУЦЬК - 2025
ЗМІСТ

ВСТУП.....	РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ РОЗРОБКИ ПРОЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ.....	1.1. Поняття про готельно-ресторанний бізнес.....	1.2. Сучасні тенденції розвитку курортних готельно-ресторанних комплексів України.....	1.3. Методика планування та розробки бізнес-проектів.....
«BLUE&GREEN VIBE».....	РОЗДІЛ 2. КОНЦЕПЦІЯ ТА ОПИС ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	2.1. Загальна характеристика проекту.....	2.2. Архітектурно-дизайнерські рішення.....	2.3. Опис готельної частини.....
2.4. Опис ресторанної частини.....	2.5. Додаткові сервіси та послуги.....	РОЗДІЛ 3. БІЗНЕС-ПЛАН НОВОГО КУРОРТНОГО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ.....	3.1. Маркетинговий план.....	3.2. Організаційний план.....
3.3. Виробничий план.....	3.4. Фінансовий план.....	3.5. Оцінка ризиків.....	ВИСНОВКИ.....	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ
ДЖЕРЕЛ.....	ДОДАТКИ.....	5	7 7 11 15 21 21 24	
28 33 33 35 38 43 48 52 55 59				

АНОТАЦІЯ

Джереджа Д.В. Проєкт з відкриття нового готельно-ресторанного комплексу в с. Світязь (Волинська область). - На правах рукопису.

У роботі представлено детальний бізнес-план створення готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe», розташованого в екологічно чистій зоні на березі озера Світязь, у межах Шацького національного природного парку. Унікальність локації зумовлена поєднанням природної краси, наявності сапропелевих лікувальних грязей та високого туристичного потенціалу, що робить проєкт актуальним в умовах зростання попиту на внутрішній туризм, особливо в контексті повномасштабної війни в Україні.

У межах дослідження розроблено концепцію комплексу, що включає готель на 25 номерів, три екологічні шале, ресторан на 50-110 посадкових місць (залежно від формату обслуговування), SPA-центр та низку додаткових сервісів (велопрокат, екскурсії, коворкінг, зона релаксу, сімейний простір тощо). Визначено архітектурно-планувальне рішення, штатну чисельність працівників, організаційну структуру, маркетингову стратегію та виробничий план із урахуванням сезонності попиту.

Фінансовий розділ містить розрахунки інвестиційних, операційних та амортизаційних витрат, прогноз прибутків від основних і додаткових послуг, визначено рентабельність і строк окупності проєкту. Враховано основні ризики й запропоновано заходи щодо їхньої мінімізації.

Результати дослідження мають практичне значення для реалізації інвестиційного проєкту у сфері гостинності, з можливістю масштабування аналогічної моделі в інших туристичних регіонах України.

Ключові слова: готельно-ресторанний комплекс, бізнес-план,

оз. Світязь, Шацькі озера.

ABSTRACT

Dzheredzha D.V. Project for the opening of a new hotel and restaurant complex in the village of Svityaz (Volyn region). - Copyright of the manuscript.

The work presents a detailed business plan for the creation of a hotel and restaurant complex «Blue&Green Vibe», located in an ecologically clean area on the shore of Lake Svityaz, within the Shatsk National Nature Park. The uniqueness of the location is due to the combination of natural beauty, the presence of sapropelic therapeutic mud and high tourist potential, which makes the project relevant in the context of growing demand for domestic tourism, especially in the context of a full-scale war in Ukraine.

As part of the study, a concept for a complex was developed, including a hotel with 25 rooms, three ecological chalets, a restaurant with 50-110 seats (depending on the service format), a SPA center and a number of additional services (bike rental, excursions, co-working, relaxation zone, family space, etc.). The architectural and planning solution, the number of employees, the organizational structure, the marketing strategy and the production plan are determined, taking into account the seasonality of demand.

The financial section contains calculations of investment, operating and depreciation costs, a forecast of profits from basic and additional services, the profitability and payback period of the project are determined. The main risks are taken into account and measures are proposed to minimize them.

The results of the study are of practical importance for the implementation of an investment project in the hospitality sector, with the possibility of scaling a similar model in other tourist regions of Ukraine.

Keywords: hotel and restaurant complex, business plan, Lake Svityaz, Shatsk lakes.

ВСТУП

Актуальність теми. Сьогодні Україна переживає надзвичайно складний період своєї історії. Повномасштабна війна, що триває з 2022 року, змінила не лише соціальні й політичні реалії, а й суттєво вплинула на економіку, структуру попиту на туристичні послуги, ставлення громадян до подорожей та відпочинку. У зв'язку з обмеженням виїзду за кордон та необхідністю підтримки національного виробника і вітчизняного туризму, внутрішні рекреаційні ресурси України набувають особливої цінності.

Одним із унікальних природних багатств України є Шацький національний природний парк, центральною складовою якого є озеро Світязь - найглибше й найчистіше озеро країни. Окрім мальовничих ландшафтів, чистої води та лісових масивів, регіон також славиться наявністю сапропелевих лікувальних грязей, які мають високий вміст мікроелементів, органічних сполук і використовуються для реабілітації, оздоровлення та профілактики багатьох хвороб.

Попит на відпочинок на Світязі стабільно зростає, проте інфраструктура залишається фрагментованою, сезонною та не завжди відповідає очікуванням туристів. Особливо відчутний дефіцит якісних готельно-ресторанних закладів, які поєднували б комфорт, сучасний сервіс, оздоровчі можливості й турботу про навколишнє середовище.

У цьому контексті розробка бізнес-проєкту відкриття готельно-ресторанного комплексу є не лише економічно доцільною, але й стратегічно важливою ініціативою, яка відповідає нагальним потребам ринку, підтримує внутрішній туризм, створює робочі місця, сприяє соціально-економічному розвитку регіону та інтегрує природні ресурси в якісний туристичний продукт.

Об'єкт дослідження - новий готельно-ресторанний комплекс «Blue&Green Vibe», що пропонується до реалізації в с. Світязь (Ковельський адміністративний район Волинської області).

Предмет дослідження - процес бізнес-планування, економічного обґрунтування та організації діяльності готельно-ресторанного.

Метою роботи - є розробка бізнес-плану з відкриття готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe» у с. Світязь, що включає обґрунтування доцільності інвестицій, планування архітектурного рішення, організації роботи, маркетингу, фінансів і оцінки ризиків.

Завдання дослідження:

- сформулювати концепцію готельно-ресторанного комплексу з урахуванням сучасних тенденцій у сфері гостинності;
- описати структуру готельної та ресторанної частини, додаткові послуги;
- скласти організаційний, маркетинговий, виробничий і фінансовий плани;
- провести аналіз ризиків та визначити рентабельність і строк окупності **проєкту.**

Методи дослідження. У процесі виконання кваліфікаційної роботи застосовувалися метод аналізу, при якому об'єкт дослідження розглядається з різних сторін та ділиться на певні складові; метод спостереження, у якому висновки робляться з урахуванням сприйняття змін досліджуваного предмета; метод порівняння, у якому отримання інформації відбувається шляхом знаходження загальних та різних ознак.

Матеріали дослідження. Інформаційною базою для написання кваліфікаційної роботи стали нормативні акти у сфері підприємництва та готельно-ресторанної діяльності, зокрема стандарти UNIDO щодо бізнес-планування; результати аналізу аналогічних об'єктів у Волинській області, зокрема готелю «Cherot» у с. Кримне та рекреаційного комплексу «Nester-House» у с. Світязь (Ковельський адміністративний район), а також власні розрахунки бізнес-моделі.

Практична цінність. Робота має прикладний характер і може бути використана як базовий бізнес-план для реалізації реального інвестиційного проєкту у сфері туризму й гостинності. Представлені в ній рішення можуть стати основою для розробки подібних об'єктів в інших рекреаційних регіонах України. Водночас вона може бути корисною студентам, викладачам і практикам як зразок структурованого підходу до створення готельно-ресторанного комплексу.

Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків. Загальний обсяг роботи - 60 сторінок, які включають 19 таблиць, 1 рисунок та 1 додаток. **Список використаних джерел містить 22 бібліографічних посилання. РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ РОЗРОБКИ БІЗНЕС-ПРОЄКТУ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ 1.1. Поняття про** готельно-ресторанний бізнес

Готельно-ресторанний бізнес є однією з найважливіших складових сфери послуг, що об'єднує два взаємопов'язані напрями підприємницької діяльності: готельний та ресторанний сектори. Це комплексна галузь економіки, яка забезпечує надання послуг з розміщення, харчування та додаткового сервісного обслуговування різних категорій споживачів.

Готельний бізнес являє собою вид економічної діяльності, спрямований на забезпечення тимчасового розміщення людей у спеціально обладнаних приміщеннях з наданням комплексу супутніх послуг. Основною функцією готельних підприємств є створення комфортних умов для відпочинку, проживання та ведення ділової активності гостей.

Ресторанний бізнес охоплює підприємства громадського харчування різних типів і форматів, що спеціалізуються на приготуванні, реалізації готової їжі та напоїв, а також наданні супутніх послуг в умовах організованого обслуговування споживачів.

Інтеграція готельного та ресторанного бізнесу в єдиний комплекс дозволяє створити синергетичний ефект, коли взаємодоповнюючі послуги підвищують загальну якість обслуговування та конкурентоспроможність підприємства. Готельно-ресторанні комплекси забезпечують повний цикл гостинності, від розміщення до харчування та розваг.

Особливістю готельно-ресторанного бізнесу є його висока залежність від людського фактора, оскільки якість послуг значною мірою визначається професіоналізмом персоналу та рівнем сервісу. Це сфера, де особисті контакти з клієнтами відіграють вирішальну роль у формуванні репутації та успіху підприємства.

Готельно-ресторанні підприємства можна класифікувати за різними критеріями, що дозволяє краще зрозуміти структуру галузі та визначити особливості функціонування різних типів закладів.

За рівнем комфорту та класом обслуговування готелі поділяються на категорії, що традиційно позначаються зірками: від однієї до п'яти зірок.

Готелі категорії "люкс" та boutique-готелі становлять окрему групу преміального сегменту. Кожна категорія передбачає певний набір стандартів щодо номерного фонду, сервісу, додаткових послуг та інфраструктури.

За призначенням та цільовою аудиторією виділяють бізнес-готелі, орієнтовані на ділових мандрівників; курортні готелі для відпочинку та

туризму; транзитні готелі біля транспортних вузлів; готелі для проведення конференцій та заходів.

Ресторанні заклади класифікуються за типом кухні (національна, міжнародна, авторська), рівнем обслуговування (від швидкого харчування до high-end ресторанів), форматом роботи (а-ля карт, шведський стіл, кейтеринг) та цінової політики.

За організаційною формою готельно-ресторанні підприємства можуть функціонувати як незалежні заклади, мережеві підприємства під єдиним брендом, франчайзингові структури або управлятися міжнародними готельними операторами.

Сучасні готельно-ресторанні комплекси часто включають спеціалізовані зони: SPA-центри, фітнес-зали, конференц-зали, розважальні зони, що дозволяє диверсифікувати послуги та збільшити доходність.

Готельно-ресторанний комплекс як цілісна система складається з декількох взаємопов'язаних функціональних підрозділів, кожен з яких виконує специфічні завдання у загальному процесі обслуговування гостей.

Готельна частина комплексу включає службу прийому та розміщення, що забезпечує реєстрацію гостей, управління бронюванням та вирішення поточних питань; службу поверхів, відповідальну за прибирання номерів та підтримання належного санітарного стану; технічну службу, що займається обслуговуванням інженерних систем та ремонтними роботами.

Ресторанна частина охоплює кухню з виробництва страв, зали обслуговування різних форматів, бар, можливо кав'ярню або лобі-бар. Важливим елементом є служба банкетів та кейтерингу, що організовує спеціальні заходи та урочистості.

Адміністративно-управлінська структура координує роботу всіх підрозділів, забезпечує фінансовий контроль, управління персоналом, маркетинг та зв'язки з громадськістю. Служба безпеки гарантує безпеку гостей та збереження майна.

Додаткові сервіси можуть включати бізнес-центр, SPA-послуги, організацію екскурсій, трансферні послуги, що розширюють спектр пропозицій для гостей та підвищують прибутковість комплексу.

Ефективне функціонування готельно-ресторанного комплексу вимагає чіткої координації між усіма службами, стандартизації процесів обслуговування та постійного моніторингу якості наданих послуг.

Готельно-ресторанний бізнес відіграє значну роль в економіці як на місцевому, так і на національному рівнях. Ця галузь є важливим генератором робочих місць, податкових надходжень та валютних доходів, особливо в туристичних регіонах.

Готельно-ресторанні підприємства створюють як прямі, так і непрямі робочі місця. Прямий вплив на зайнятість проявляється через персонал готелів і ресторанів, непрямий - через співпрацю з постачальниками продуктів, обладнання, будівельними та ремонтними організаціями, транспортними компаніями.

Мультиплікативний ефект готельно-ресторанного бізнесу полягає в тому, що кожна гривня, витрачена туристом в готелі чи ресторані, генерує додаткові витрати в суміжних галузях економіки. Це стимулює розвиток місцевого виробництва, сільського господарства, ремісництва та інших секторів.

Готельно-ресторанні комплекси сприяють покращенню інфраструктури територій, де вони розташовані. Будівництво сучасних готелів часто супроводжується розвитком транспортної мережі, комунальних систем, благоустроєм прилеглих територій.

Ця галузь також виконує важливу соціальну функцію, забезпечуючи місця для ділових зустрічей, культурних заходів, сімейних свят, що сприяє розвитку соціальних зв'язків та культурного обміну.

Інноваційний розвиток готельно-ресторанного бізнесу стимулює впровадження новітніх технологій в сфері обслуговування, управління якістю, енергозбереження та екологічної безпеки, що має позитивний вплив на розвиток економіки в цілому.

1.2. Сучасні тенденції розвитку курортних готельно-ресторанних комплексів України

Курортно-готельна індустрія України протягом останніх років зазнає значних трансформацій, обумовлених як внутрішніми економічними процесами, так і зовнішніми викликами. Незважаючи на складні обставини, галузь демонструє стійкість та адаптивність до нових умов функціонування.

Традиційно основними курортними регіонами України були Азово-Чорноморське узбережжя, Карпатський регіон та курорти з мінеральними водами. Однак воєнні дії кардинально змінили географію туристичної активності. Азовське узбережжя повністю втрачено внаслідок окупації, а Чорноморське узбережжя (Одеська область) функціонує з обмеженнями через високі ризики безпеки та мінну загрозу на морі.

Унаслідок цих обставин основний фокус розвитку курортної індустрії зміщується на Карпатський регіон, який демонструє стійкий розвиток завдяки відносній безпеці та різноманітності туристичних можливостей. Курорти Закарпаття (Берегове, Косино, Поляна, Шаян), Івано-Франківщини (Яремче, Буковель), Львівщини (Славське, Тустань) та Волині (Шацьк) стають головними центрами внутрішнього туризму.

Важливою особливістю сучасного етапу є критичне зростання ролі внутрішнього туризму, обумовлене як воєнними обставинами, так і переорієнтацією українців з зарубіжного на вітчизняний туризм. Прикладом успішної адаптації є готельний комплекс «Ведмежа Гора» в Яремче, який за 2022-2024 роки збільшив завантаженість на 40%, диверсифікувавши послуги та запровадивши програми для внутрішньо переміщених осіб.

Аналогічний приклад - готель «Фантазія» в с. Поляна, який інвестував у розширення SPA та wellness-послуг, що дозволило підтримати високу завантаженість навіть в умовах воєнного стану.

Сучасні курортні готельно-ресторанні комплекси України активно впроваджують інноваційні технології та підходи до управління, що дозволяє підвищити якість обслуговування та ефективність роботи. Цифровізація процесів стає ключовим фактором конкурентоспроможності у галузі.

Системи управління готелем інтегруються з онлайн-платформами бронювання, що забезпечує автоматизацію процесів резервування, заселення та розрахунків. Наприклад, готельна мережа «Reikartz Hotel Group» впровадила комплексну PMS-систему, що дозволила підвищити ефективність роботи на 25% та покращити гостьовий сервіс. Мобільні додатки готелів дозволяють гостям здійснювати реєстрацію, замовляти послуги, контролювати витрати та залишати відгуки в режимі реального часу.

Конкретним прикладом є SPA-готель «Женева» в Трускавці, який запровадив систему безконтактного заселення через мобільний додаток, що особливо актуально в умовах підвищених санітарних вимог.

Технології «розумного будинку» впроваджуються у номерному фонді, дозволяючи гостям керувати освітленням, температурою, мультимедійними системами через мобільні пристрої. Це не тільки підвищує комфорт перебування, але й сприяє енергозбереженню та зниженню операційних витрат.

У ресторанній частині комплексів популярності набувають безконтактні меню через QR-коди, системи попереднього замовлення страв, автоматизовані кухні та роботизовані системи обслуговування. Ці інновації особливо актуалізувалися в контексті підвищених вимог до гігієни та безпеки обслуговування.

Персоналізація послуг на основі аналізу даних про переваги гостей стає стандартом роботи провідних готельно-ресторанних комплексів. Використання CRM-систем дозволяє створювати індивідуальні пропозиції, підвищувати лояльність клієнтів та збільшувати повторні відвідування.

Соціальні мережі та цифровий маркетинг кардинально змінили підходи до просування курортних комплексів. Контент-маркетинг, співпраця з блогерами-мандрівниками, віртуальні тури стають ефективними інструментами залучення гостей.

Енергоефективність та використання відновлювальних джерел енергії набувають все більшого поширення. Сонячні панелі, геотермальні системи опалення, енергозберігаючі технології освітлення та кондиціонування дозволяють значно знизити вплив на довкілля та скоротити операційні витрати.

Управління водними ресурсами включає системи збору та очищення дощової води, економічні душові кабінки та крани, переробку стічних вод для технічних потреб. Особливо це актуально для курортних зон, де водопостачання може бути обмеженим ресурсом.

Програми управління відходами передбачають сортування, переробку та мінімізацію утворення відходів. Компостування органічних відходів з ресторанів, відмова від одноразового пластику, використання біорозкладних матеріалів стають стандартними практиками.

Локальне співробітництво з фермерами та виробниками продуктів харчування не тільки підтримує місцеву економіку, але й забезпечує свіжість продуктів та знижує транспортні витрати. Концепція «з городу до столу» набуває популярності в ресторанах закладів курортних комплексів. Озеленення територій з використанням місцевих рослин, створення природних ландшафтів, збереження біорізноманіття стають невід'ємними елементами сучасних курортних проєктів. Це не тільки покращує екологічну ситуацію, але й створює унікальну атмосферу для відпочинку гостей.

Сучасні курортні готельно-ресторанні комплекси України все більше фокусуються на створенні комплексного та унікального сервісу для гостей, що виходить за межі традиційних послуг розміщення та харчування. Диверсифікація послуг стає ключовою стратегією підвищення конкурентоспроможності та прибутковості.

Wellness та SPA-послуги трансформуються від додаткових сервісів до основних конкурентних переваг. Яскравим прикладом є SPA-комплекс «Жайворонок» в Берегові, який за 2023 р. інвестував 12 млн грн у розширення термальних басейнів та створення сучасного wellness-центру з кріосауною, соляними кімнатами та інноваційними антиейдж-процедурами.

Гастрономічні програми виходять за межі звичайного ресторанного сервісу. Кулінарні майстер-класи, дегустації місцевих вин та продуктів, тематичні вечери з участю відомих шеф-кухарів створюють незабутні враження та залучають гурманів.

Культурно-розважальні програми адаптуються до місцевих особливостей та традицій. Етнографічні тури, майстер-класи з народних ремесел, фольклорні вечори, участь у місцевих фестивалях дозволяють гостям глибше пізнати культурну спадщину регіону.

Активний туризм та спортивні програми розширюють цільову аудиторію курортних комплексів. Велосипедні та пішохідні маршрути, водні види спорту, зимові активності в гірських регіонах, фітнес-програми та персональні тренування залучають любителів активного відпочинку.

Сімейні програми та дитячі клуби створюють комфортні умови для відпочинку з дітьми. Ігрові зони, анімаційні програми, освітні заходи, спеціальні дитячі меню та безпечна інфраструктура залучають сімейних туристів.

Курортна індустрія України стикається з низкою викликів, які водночас створюють можливості для інноваційного розвитку та структурних трансформацій. Розуміння цих викликів є критично важливим для успішного планування майбутніх проєктів.

Кадрові виклики залишаються однією з найбільших проблем галузі, особливо загострившись через мобілізацію та еміграцію населення. Дефіцит кваліфікованих фахівців, особливо в регіонах, низький рівень оплати праці порівняно з європейськими стандартами, сезонність зайнятості створюють труднощі у забезпеченні стабільно високої якості обслуговування. Прикладом успішного вирішення кадрової проблеми є готельна група «Rixos», яка запровадила програму навчання та перекваліфікації внутрішньо переміщених осіб, створивши 150 нових робочих місць у західних регіонах України.

Безпекові виклики стали критично важливими для галузі. Готелі інвестують у створення укриттів, системи оповіщення про повітряну тривогу, резервні джерела живлення. Інфраструктурні обмеження в деяких курортних регіонах гальмують розвиток нових проєктів. Недостатня якість доріг, обмежені можливості транспортного сполучення, проблеми з водопостачанням та каналізацією вимагають комплексного підходу до розвитку курортних територій за участю державних та приватних інвесторів.

Інвестиційний клімат та доступ до фінансування залишаються складними питаннями для розвитку готельно-ресторанних проєктів. Високі процентні ставки, складність отримання довгострокових кредитів, валютні ризики створюють бар'єри для масштабних інвестицій у курортну інфраструктуру.

Водночас відкриваються нові перспективи розвитку. Зростання попиту на внутрішній туризм створює стійку базу для розвитку курортних комплексів. Розвиток медичного та wellness-туризму відкриває нові ніші для спеціалізованих закладів.

Державні програми підтримки туристичної галузі, спрощення бюрократичних процедур, створення туристичних кластерів формують сприятливе середовище для нових інвестицій. Програми публічно-приватного партнерства можуть стати ефективним механізмом розвитку курортної інфраструктури.

Інтеграція з міжнародними готельними мережами та платформами бронювання відкриває українським курортним комплексам доступ до глобальних ринків та стандартів обслуговування. Це створює можливості для підвищення якості послуг та залучення іноземних туристів.

Розвиток цифрових технологій та електронної комерції дозволяє малим та середнім курортним підприємствам конкурувати з великими мережами за рахунок персоналізованого сервісу та унікального досвіду. Соціальні мережі та цифровий маркетинг знижують бар'єри входу на ринок та дозволяють ефективно просувати послуги.

1.3. Методичні аспекти кваліфікаційного дослідження

У рамках кваліфікаційного дослідження для економічного обґрунтування проєкту готельно-ресторанного комплексу застосовується методика розробки бізнес-планів, рекомендована Організацією Об'єднаних Націй з промислового розвитку (ЮНІДО). Ця методика є міжнародно визнаним стандартом для оцінки інвестиційних проєктів та широко використовується фінансовими інституціями при прийнятті рішень про фінансування (у т.ч. в Україні).

Структура бізнес-плану за методикою ЮНІДО:

1. Резюме проєкту - стисла характеристика проєкту, що включає опис продукту/послуги, ринкові перспективи, фінансові показники та інвестиційні потреби. Для готельно-ресторанного комплексу резюме містить концепцію закладу, цільовий сегмент, унікальні конкурентні переваги та ключові фінансові індикатори;

2. Аналіз ринку та маркетингова стратегія - детальне вивчення ринкового середовища, включаючи аналіз попиту, конкурентного ландшафту,

цінової політики та каналів збуту. Для готельного бізнесу особлива увага приділяється сезонності попиту, сегментації клієнтської бази та стратегії просування послуг.

3. Виробничий план - у контексті готельно-ресторанного комплексу цей розділ описує концепцію закладу, архітектурно-планувальні рішення, номерний фонд, ресторани зони, додаткові сервісні зони та технічне обладнання.

4. Організаційний план - структура управління підприємством, кадрова політика, організація бізнес-процесів, системи контролю якості та стандарти обслуговування.

5. Фінансовий план - комплексні розрахунки інвестиційних витрат, операційних доходів і витрат, прогнозування грошових потоків, розрахунок показників ефективності проекту.

При застосування методики ЮНІДО для готельно-ресторанних проєктів слід враховувати ключові параметри (завантаженість, середній чек, операційні витрати) на фінансові результати. Це особливо важливо для готельного бізнесу через його залежність від сезонних коливань та зовнішніх факторів. Оцінка ризиків включає специфічні ризики готельно-ресторанного бізнесу: сезонність, зміна туристичних потоків, конкуренція, регуляторні зміни. В умовах України додаються воєнні ризики, енергетичні виклики та валютні коливання.

РОЗДІЛ 2. КОНЦЕПЦІЯ ТА ОПИС ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «BLUE&GREEN VIBE»

2.1. Загальна характеристика проєкту

Готельно-ресторанний комплекс «Blue&Green Vibe» - це сучасний засіб розміщення об'єкт, який поєднує комфорт європейського рівня з природною унікальністю одного з наймальовничіших регіонів України - Шацького Поозер'я. Проєктом передбачається створення невеликого, але функціонально насиченого готельного комплексу, розташованого в селі Світязь (або в іншому), Волинської області, на березі найглибшого та найчистішого природного озера України - озера Світязь. Оточений сосновим лісом, цей комплекс стане ідеальним місцем для спокійного, екологічно безпечного відпочинку, натхнення та відновлення життєвого ресурсу.

Назва проєкту «Blue&Green Vibe» не випадкова - вона влучно передає основну ідею та атмосферу майбутнього комплексу. Слова «blue» і «green» символізують два основні елементи навколишнього середовища: воду та ліс. Озеро, як втілення блакитної стихії, не лише дарує спокій і прохолоду, а й задає ритм відпочинку, що наповнений гармонією та рівновагою. «Green» - зелень, ліс, природа - підкреслює екологічну складову проєкту, вказуючи на важливість збереження навколишнього середовища, відновлення природних ресурсів і надання гостям можливості перебувати в тісному контакті з природою. «Vibe» у свою чергу означає настрій, відчуття, атмосферу - те, що неможливо передати у словах, але можна відчувати, перебуваючи в певному просторі. Саме створення унікального «вібраційного поля» спокою, рівноваги, натхнення - є головною метою комплексу.

Готельно-ресторанний комплекс «Blue&Green Vibe» орієнтований на кілька основних цільових сегментів гостей. Насамперед, це туристи з України та сусідньої Польщі, які шукають альтернативу закордонному відпочинку. Зважаючи на зростання популярності внутрішнього туризму в Україні та загальну тенденцію до переосмислення стилю життя після пандемії Covid-19 та під час воєнного стану все більше людей обирають місця, які дозволяють поєднати комфорт із можливістю відновлення та усамітнення на природі.

До основних груп гостей належать:

- молоді пари, які шукають романтичні подорожі на вихідні;
- сім'ї з дітьми, яким важливо забезпечити безпечний та різноманітний відпочинок;
- подорожуючі автомобілем - автотуристи та мандрівники;
- фрілансери - люди, що працюють дистанційно і поєднують роботу з подорожами;
- організатори весіль, ретритів, воркшопів та інших заходів для малого бізнесу.

Таким чином, потенційний гість - це людина, яка цінує якісний сервіс, екологічність, тишу, красу природи та бажає відпочити від інтенсивного міського ритму.

Проєктом передбачено будівництво готельного комплексу на 25 номерів. Готель буде поділений на кілька категорій номерів: «Стандарт», «Комфорт», «Люкс» «Сімейний люкс» та «Екологічне шале». Така диференціація дозволить охопити ширше коло споживачів з різними запитами та бюджетами. Усі номери будуть оснащені сучасними зручностями, але виконані в стилі мінімалізму з використанням натуральних матеріалів (дерево, камінь, льон, бавовна).

На території готелю функціонуватиме ресторан локальної кухні, який спеціалізуватиметься на стравах із регіональних продуктів: світязькі пончики, риба з Шацьких озер, дичина, гриби та ягоди з навколишніх лісів, натуральні сири, мед, домашнє вино та настоянки. Меню буде сезонним і мінімалістичним, а особлива увага приділятиметься якості інгредієнтів і сервісу. Ресторан також стане важливою туристичною точкою для гостей, які не проживають у готелі.

Додаткові послуги, які пропонуватиме комплекс:

- прокат велосипедів, каяків та SUP-дошок;
- організація піших прогулянок і турів у Шацький національний природний парк;
- SPA-зона з саунами, чанами, масажним кабінетом;
- простір для йоги та медитацій;
- облаштовані місця для кемпінгу, глемпінгу та стоянки кемперів;
- проведення весіль, корпоративів, камерних фестивалів на природі.

Однією з головних конкурентних переваг комплексу є його вигідне розташування - безпосередньо на березі озера Світязь у сосновому лісі. Така локація дає змогу створити неповторний мікроклімат, вільний від шуму міст, автомобілів та індустріального забруднення. Гості отримують не просто відпочинок, а досвід єднання з природою, що стає дедалі ціннішим у сучасному світі.

Другою важливою перевагою є екологічна філософія проєкту: при будівництві планується використовувати лише сертифіковані природні матеріали, у проєкті передбачено використання сонячних панелей, систем збору дощової води, енергоефективного освітлення та сортування сміття. Це дозволить не лише знизити витрати, а й відповідати трендам сталого туризму.

Ще однією відмінністю є емоційна складова проєкту - вміння створити атмосферу гармонії, повільності, «розпакованого часу». Цей комплекс - не лише про ночівлю чи харчування, а про відчуття: вміння жити тут і зараз, без поспіху, з увагою до дрібниць і навколишнього світу.

Місія комплексу «Blue&Green Vibe» полягає у створенні простору, де сучасна людина може перезавантажитись, побути з природою, відновити внутрішній ресурс та відчувати смак повільного, усвідомленого життя. Цей простір має бути безпечним, щирим, натхненним - місцем, до якого хочеться повертатися.

Серед основних цінностей:

- екологічність (відповідальне ставлення до природи);
- гостинність (тепла, щира, ненав'язлива);
- автентичність (повага до місцевих традицій, культури, архітектури);
- якість сервісу (комфорт, індивідуальний підхід);
- естетика (простота і краса в усьому: від інтер'єру до подачі страв).

Візія: упродовж 3-5 років стати одним із найвпізнаваніших готелів Волинської області, який поєднує екотуризм, якісний сервіс та культурну автентичність регіону. Нещодавно в регіоні було реалізовано надзвичайно успішний проєкт готельного комплексу «Cherot» на березі оз. Пісочне (с. Кримне, Ковельського адміністративного району).

2.2. Архітектурно-дизайнерські рішення

Архітектурно-дизайнерське рішення готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe» базується на принципах екологічного, природо-орієнтованого та функціонального проєктування, яке максимально інтегрує архітектуру в навколишній природний ландшафт. Концепція забудови передбачає створення кількох взаємопов'язаних, але автономних об'єктів, які разом формують гармонійний простір для проживання, харчування, відпочинку та рекреації.

У проєкті закладено принцип дисперсної забудови, за якого основні функціональні блоки розташовані на певній відстані один від одного, що дозволяє зберегти природну зелену зону, мінімізувати втручання в екосистему і забезпечити гостям приватність.

Загальна територія комплексу становить орієнтовно 1,2 гектара, на якій розміщено:

- головний корпус (готель, рецепція, ресторан, тераса)
- два окремих павільйони з гостьовими номерами
- SPA-блок з сауною, чанами та релакс-зоною
- простір для йоги (відкрита дерев'яна платформа)
- парковка на 20 авто;
- зона кемпінгу та глемпінгу

Ландшафтно-декоративна інфраструктура: стежки, лавки, озеленення, освітлення.

Комплекс складається з будівель не вище двох поверхів, що відповідає естетичним вимогам інтеграції в лісову зону та не порушує панорамні види на озеро.

Головний корпус - це двоповерхова будівля, на першому поверсі якого буде розміщена рецепція, лаунж-зона, ресторан (на 50 осіб), кухня, технічні приміщення, санвузли, комора. Другий поверх - 6 готельних номерів категорії «Комфорт», кабінет адміністрації, технічне приміщення (інтернет-центр, охорона). Гостьові павільйони - одноповерхові будівлі на 8 та 11 номерів відповідно. Кожен номер має окремий вхід, власну терасу або вихід у внутрішній дворик. Частина номерів з панорамним видом на озеро.

Таблиця 2.1

Зонування приміщень і площі (укладено автором)

Назва функціонального приміщення	Поверх	Площа, м2	Короткий опис
Рецепція та хол	1	65	простора зона з лаунжем, інфо-стійкою, меблями
Ресторан	1	120	відкрита зала на 50 місць + бар
Кухня з підсобними	1	45	холодний і гарячий цехи, комора, персонал
Санвузли (ресторан)	1	12	жіночий, чоловічий, для маломобільних
6 номерів «Комфорт»	2	150	площа одного номеру - 25 м2
8 номерів (павільйон А)	1	200	стандартні номери з терасами
11 номерів (павільйон Б)	1	275	включає 2 сімейні люкси
SPA-зона	1	85	сауна, масаж, душові, чани
Простір для йоги (платформа)	1	30	відкрита дерев'яна платформа під навісом
Господарське приміщення/пральня	1	25	пральня, прасувальна, техкомора
Адміністративний кабінет	2	20	робоче місце керівника комплексу
Парковка (на 20 місць) -	-	~350	асфальтована або гравійна, з озелененням
Зона кемпінгу / глемпінгу	-	~500	для наметів і пересувних кемперів

Інтер'єр та екстер'єр комплексу розробляється у стилі «eco-minimalism» - природна естетика з лаконічними формами, нейтральною кольоровою гамою та використанням автентичних матеріалів. Основними матеріалами є: натуральне дерево (сосна, дуб, термоясень), камінь, штукатурка з глиною, скло, текстиль із льону та бавовни.

Кольорова палітра базується на природних тонах: теплий бежевий, пісочний, м'який зелений, темно-синій, дерев'яно-коричневий. Інтер'єри максимально відкриті, із великими вікнами, панорамними видами, терасами та просторами для відпочинку.

Основні принципи дизайнерського оформлення:

- природна простота і функціональність (жодного перевантаження);
- мобільність простору (меблі-трансформери, багатофункціональні зони);
- локальні ремесла (декор - ручна кераміка, ткані вироби, картини місцевих художників);
- енергоефективність і екологічність (LED-освітлення, переробка, мінімізація пластику).

Архітектурно-дизайнерське рішення комплексу «Blue&Green Vibe» ґрунтується на поєднанні сучасного екологічного дизайну, високого рівня функціональності та глибокої поваги до природного середовища. Комплекс створюється не лише як місце для ночівлі, а як життєвий простір нового покоління, що враховує потреби людини у спокої, комфорті, натхненні та естетиці. Гармонійна структура, раціональне зонування, сучасні матеріали та оригінальний стиль роблять цей проєкт унікальним прикладом сталого розвитку в українській сфері гостинності.

2.3. Опис готельної частини

Готельна частина комплексу «Blue&Green Vibe» розрахована на 25 номерів різних категорій, що задовольняють потреби найвибагливіших

гостей: від простих та затишних "Стандартів" до просторих "Сімейних люксів" і трьох окремих «Екологічних шале», які розташовані в лісовій зоні на окремих майданчиках із власними терасами. Усі номери об'єднує єдиний стиль - есо-minimalism - та сучасна комплектація, орієнтована на комфорт та функціональність.

Стандарт (12 кімнат). номери для тих, кому потрібен базовий комфорт: зручне ліжко, невелика робоча зона та мінімальний набір меблів.

Ідеально підходять для короткотривалих поїздок та мандрівок.

Комфорт (6 кімнат). Трохи більше простору та додаткові зручності: розкладний диван, міні-холодильник, кавоварка, розширена робоча зона.

Підходить для гостей, які проводять у номері більше часу.

Люкс (2 кімнати). Вітальня та спальня в одному просторі, окремий куточок для відпочинку, більша ванна кімната з ванною та душовою кабіною.

Ідеальний варіант для романтичного відпочинку.

Сімейний люкс (2 кімнати). Складається з двох суміжних кімнат: спальня з двоспальним ліжком та дитяча зона з двома односпальними ліжками.

Окрема ванна кімната. Призначений для сімейного відпочинку з дітьми.

Екологічне шале (3 окремі будиночки). Окремі дерев'яні будиночки-шале площею 40 м2, кожне з власною терасою. Стиль інтер'єру - натуральне дерево, велике панорамне вікно з видом на ліс. Має власну міні-кухню та зону барбекю.

Таблиця 2.2

Номерний фонд проектного готельно-ресторанного комплексу
(укладено автором)

Категорія	Кількість	Площа, м2	Короткий опис	Приблизна ціна за ніч, євро	Категорія
Стандарт	12	18	Ліжко 160×200, письмовий стіл, шафа, ТВ	60	Стандарт
Комфорт 6	25	25	Ліжко 180×200, розкладний диван, міні-бар	85	Комфорт
Люкс	2	35	Зона вітальні, спальня, міні-кухня, ванна+душ	120	Люкс
Сімейний люкс	2	45	Спальня + дитяча зона, ванна кімната, диван	150	Сімейний люкс
Екологічне шале	3	40	Окремий будиночок, тераса, міні-кухня, BBQ	140	Екологічне шале

Детальний перелік обладнання в номерах

Ліжко та текстиль

Ергономічні матраци з пам'яттю форми;

Комплект постільної білизни з бавовни 200 г/м2;

Пухові/синтетичні подушки на вибір.

Меблі та зони відпочинку

Письмовий стіл із USB/розетками USB-C;

Ергономічне офісне крісло (у Комфорт, Люкс, Сімейний);

Розкладний диван (у категоріях з «диваном»)

Кофейний столик і крісла в зоні відпочинку.

Техніка та комунікації

LED-телевізор 40-50" з Smart-функціями;

Міні-холодильник (в Комфорт і вище);

Кавоварка / чайник (в Комфорт, Люкс, Шале);

Кондиціонер із індивідуальним регулюванням;

Wi-Fi роутер у кожному номері з гарантованою швидкістю 100 Мбіт/с

Санітарно-гігієнічне обладнання

Душова кабіна та/або ванна;

Сушарка для волосся, набір рушників, халати;

Косметичні засоби (шампунь, гель, мило) на основі екологічних інгредієнтів.

Додаткові дрібниці

Сейф у кожному номері;

Міні-бар із локальними напоями (вищі категорії);

Деко-елементи ручної роботи (кераміка, текстиль);

Екологічні одноразові прилади (біоматеріали) в номерах з кухнею.

2.4. Опис ресторанної частини

Ресторан готельно-ресторанного комплексу «Blue&Green Vibe» спроектований як простір, що поєднує в собі затишок лісової глибини та легкість берегової атмосфери озера. Загальна місткість зали - 50 посадкових місць, при цьому за рахунок розташування модульних меблів та мобільних перегородок можна організувати до 70 місць для банкетів або до 110 гостей у форматі фуршету.

Планування та зонування

Центральна зала

- 25 столів на 2-4 гостей (загалом 50 місць).

- Стіл-бар'єр для відкритого кухонного кейтерингу.

- Барна стійка на 8 високих стільців біля панорамного вікна з видом на озеро.

Тераса

- 10 столів на 2-4 гостей під дерев'яним навісом.

- М'які дивани та низькі столики для коктейльної зони.

Банкетний простір

- При потребі 10 додаткових розкладних столів розставляються в центральній залі.

- Мобільні перегородки та легкі стільці забезпечують зручність сервування та зонування.

Фуршетна зона

- У коридорі та холі біля ресторану розміщуються довгі столи для закусок та напоїв.

- Додаткові високі стійки уздовж стін дозволяють гостям вільно пересуватися й спілкуватися.

Основна концепція меню - локальні сезонні інгредієнти та збалансована авторська кухня. Пропонуємо як легкі закуски до коктейлів, так і ситні гарячі страви. Окремий акцент - страви з риби озера Світязь, гриби й ягоди з навколишніх лісів, домашні напої.

Таблиця 2.3

Приклад страв з меню, для розуміння загальної концепції

(укладено автором)

Категорія	Назва страви	Опис	Ціна, євро
Закуски	Тарілка локальних сирів	набір із шацьких козячих, коров'ячих і овечих сирів	7
	Карп зі Світязя на грилі	подається з лимонно-трав'яним соусом	12
Супи	Грибний крем із білих грибів	подавати з грінками та трюфельною олією	6
Основні страви	Філе оленини із соусом із журавлини	пюре з петрушки, сезонні овочі	18
	Ризото з лісовими грибами	з білим вином, пармезаном та хрусткими лісовими ягодами	14
Вегетаріанські	Овочевий тар-тар з авокадо	подається на лаваші з горіховою крихтою	10
Десерти	Медовик із горіхами	натуральний мед із волинських пасік, волоські горіхи	5
	Ягідний сорбет	збір ягід лісу, легка м'ята	4

Матеріали: дерево термоясеню для підлоги й стінових панелей, кам'яну плитку з піщаника у зонах з підвищеним навантаженням, текстиль із льону й бавовни для м'яких меблів.

Кольорова палітра: природні відтінки зелені, блакиті, теплих сірих тонів; легкі акценти з матового чорного металу.

Освітлення: комбінація прихованого LED-стрічкового підсвічування, зручних ламп над кожним столом із регульованою яскравістю та декоративних світильників із натуральних матеріалів (дерево, ротанг).

Меблі: столи з масиву дерева на тонких металевих ніжках, стільці з латунними акцентами; на терасі - модульні лавки з м'якими подушками.

Декор: живі рослини у великих горщиках, авторські керамічні панно місцевих ремісників, текстильні панелі з вишивкою мотивів краю.

Банкетне меню: адаптується під побажання замовника; можливе встановлення шведського столу, гарячих станцій (live-cooking) та коктейльного бару.

Фуршет: мобільні станції з холодними закусками, десертами, баром.

Супровід: професійний персонал у єдиному стилі, кейтерингове обладнання (стійки для шведського столу, тримачі для келихів, підставки для закусок).

Таким чином, ресторанна частина «Blue&Green Vibe» - це поєднання продуманого простору, високої кухні з локальних продуктів та можливостей для різноманітних форматів обслуговування, що гармонійно доповнює загальну концепцію екопроекту.

2.5. Додаткові сервіси та послуги

Готельно-ресторанний комплекс «Blue&Green Vibe» прагне забезпечити гостям максимум комфорту та різноманітність в організації їхнього відпочинку. Окрім базового проживання та харчування, комплекс пропонує цілий спектр додаткових послуг, що задовольняють найрізноманітніші запити.

Починаючи від моменту прибуття, гості можуть скористатися транспортним супроводом: передбачено організований трансфер із залізничної станції Ковель або аеропорту Луцька, а також можливість оренди легкових автомобілів чи електроскутерів прямо на місці. Для зручності тих, хто подорожує з діловими документами, діє бізнес-центр із переговорною кімнатою на вісім осіб та обладнанням для відеоконференцій, принтером, сканером і факсом. Любителі активного відпочинку оцінять безкоштовний високошвидкісний інтернет у всіх зонах та окремі робочі місця в лаунж-зонах, де встановлені зарядні станції й доступ до принтера. При потребі можна замовити прання й хімістку - експрес-прання виконується за три години, стандартне - за добу. Обмін валют для євро, доларів США чи польських злотих здійснюється на рецепції, а у разі приїзду з маленькими дітьми можна скористатися послугами професійної няні та взяти в тимчасове користування дитяче ліжечко, стільчик для годування або розвиваючі іграшки.

В ресторанній частині «Blue&Green Vibe» доступний не лише традиційний зал на 50 посадкових місць з можливістю розширення до 70 гостей у форматі банкету чи до 110 на фуршет. За бажанням замовника організовуються виїзні кейтерингові обіди та вечери поза межами комплексних стін, включаючи встановлення «live-cooking» станцій для демонстрації приготування страв. Для гурманів проводяться дегустаційні сесії місцевих медів, настоянок і вин під супровід сомельє, а також кулінарні майстер-класи зі шеф-кухарем на тему приготування регіональних страв і барні лекції з основ міксології. Якщо захочеться відпочити у номері, працює цілодобова доставка - від сніданку до пізнього вечері, включно зі спеціальними дитячими сетами та романтичними сетами для двох.

Оздоровчий напрямок комплексу представлений SPA-зоною, де гостей чекатимуть різноманітні масажі - від класичного до антицелюлітного та спортивного - а також стоун-терапія з гарячими каменями і сеанси ароматерапії з ефірними оліями, виготовленими з місцевих трав. Водні процедури включають сауну на дровах з елементами фітопарної, купелі в чанах із трав'яними настояями та гідромасажну кабінку з тепловою індукцією. Доглядові програми доповнюють обгортання з водоростями та глиною, натуральні пілінги для обличчя та тіла, а також SPA-манікюр і педикюр із використанням екологічних засобів. Щоб максимально гармонізувати тіло й розум, на відкритій дерев'яній платформі регулярно проводяться групові йога-сесії та медитації, а довершують атмосферу тематичні «звукотерапії» з gong bath.

Не менше уваги приділено організації екскурсій та активного туризму. Для шанувальників природи доступні піші маршрути в Національному парку «Шацькі озера» різної довжини - від легких прогулянок до восьмикілометрових походів. Тематичні тури з ботанічним, орнітологічним або ландшафтним акцентом проводить досвідчений гід-екскурсовод. Велотури та водні походи на каяках і SUP-дошках дозволяють дослідити околиці озера, а любителів етнографії підключають до культурних маршрутів з відвідуванням місцевих музеїв, занять із традиційного гончарства та вишивки.

Завершують перелік сервісів організація свят та корпоративних заходів: весільні пакети з повним супроводом, тематичні вечірки просто неба, музичний супровід і декор. У власному магазині сувенірів можна придбати вироби місцевих умільців, екокосметику та продукти бджільництва, а при потребі медичну допомогу гарантує пункт першої допомоги з базовим обладнанням та співпрацею з місцевою клінікою.

Таким чином, «Blue&Green Vibe» пропонує гостям не лише проживання й харчування, а комплексний сервіс, що охоплює комфорт, гастрономію, оздоровлення, активний відпочинок та культурні враження.

РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ БІЗНЕС-ПРОЄКТУ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В М. ЛУЦЬК

3.1. Організаційно-правовий план

Готельно-ресторанний комплекс «Blue&Green Vibe» у с. Світязь буде діяти у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Така організаційно-правова форма є найбільш поширеною серед малих і середніх підприємств України і відповідає меті отримання прибутку з обмеженою відповідальністю учасників. До переваг ТОВ належать простота створення, гнучка структура управління та обмежена відповідальність засновників (вони ризикують лише внесеними у статутний капітал коштами). Крім того, ТОВ не зобов'язане публічно розкривати детальну фінансову звітність (як акціонерні товариства) і допускає як одного засновника, так і кілька, що зручно для поєднання власних коштів і інвестицій. Обрана форма ТОВ також узгоджується з характером готельно-ресторанної діяльності, де необхідна можливість залучення зовнішнього капіталу, при цьому зберігаючи контроль власників над бізнесом.

Керівництво комплексом здійснюватиме генеральний директор (з керівною командою) та низка функціональних відділів. Генеральний директор нестиме відповідальність за загальну стратегію та ефективність роботи комплексу. Йому підпорядковуватимуться менеджери ключових напрямків (готельного господарства, ресторану, SPA, дозвілєвої служби тощо). Фактично вся організаційна структура встановлюється підприємством самостійно з урахуванням призначення готелю, його місцезнаходження і специфіки (рис. 3.1).

На середньому рівні управління кожний із підрозділів очолюватиме власний керівник (наприклад, директор готелю, керуючий рестораном, менеджер SPA-зони). Зв'язки між підрозділами будуть ієрархічними: наприклад, служба прийому готелю підпорядковується директору готелю, а той - генеральному директору. Аналогічно, ресторан підпорядковується менеджеру ресторану (або шеф-кухарю); SPA центр - менеджеру SPA; відділ екскурсій та кемпінгу - менеджеру туристичних послуг. Адміністративно-господарська служба та технічний відділ координують підтримку всіх об'єктів комплексу (від закупівель і бухгалтерії до обслуговування приміщень та інженерних мереж). Відділ маркетингу і продажів відповідає за просування послуг і бронювання, а служба безпеки - за охорону об'єктів та громадський порядок. Усі ці підрозділи звітують перед дирекцією комплексу.

(
ГЕНЕРАЛЬНИЙ ДИРЕКТОР

Директор готелю

- адміністратор рецепції;
- покоївки

Керуючий рестораном

- шеф кухар;
- кухарі;
- адміністратори залу;
- офіціанти;
- бармени

Менеджер SPA-центру

- масажисти;
- косметолог;
- інструктор з йоги

Менеджер з організації дозвілля

Технічна служба

-
- інженер
- охорона
- озеленювач
- Адміністрація
- бухгалтер;
- кадровик;
- логіст;
- маркетолог

)

Рис. 3.1. Лінійно-функціональна схема управління комплексом

(побудовано автором)

Ключовими службами готельного сектору будуть: служба прийому-реєстрації (адміністратор, портьє, касир) та служба покоївок. Служба прийому-реєстрації є першим контактним пунктом для гостя, де відбувається бронювання номерів, поселення, розрахунок при виїзді та надання інформації. Директор готелю очолює цей підрозділ, забезпечуючи безперервну роботу рецепції й високу якість обслуговування. Кадрове забезпечення включає керівника (директора) готелю, двох адміністраторів (для роботи у дві зміни) і, за потреби, одного портьє (допомога з багажем). Покоївки здійснюють прибирання та підтримку номерного фонду. Обсяг роботи тут істотно зростає влітку, коли готель заповнений, що вимагає збільшення кількості покоївок. Служба прийому-реєстрації особливо важлива, оскільки «враження від першого знайомства з готелем багато в чому формують загальну оцінку якості обслуговування.

Ресторан (готельний ресторан на 50 посадкових місць, 70 - банкетних і 110 - фуршетних). До складу входять кухня і обслуговування залу. 3 кухарів потрібні: шеф-кухар, заступник шеф-кухаря і 1-2 помічники (у літній період кількість кухарів може збільшуватися). Зал ресторану обслуговують менеджер/закусник, 4-6 офіціантів та 1 бармен. Для проведення банкетів і фуршетів зал гнучко перепланується, при цьому до штатних працівників додаються тимчасові офіціанти і технічний персонал (накриття столів, подача страв). Дирекція готелю контролює роботу