

4. ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ

УДК 728

Безус П.І.

кандидат економічних наук,
доцент кафедри менеджменту та МЕВ,
Національний таврійський університет імені В.І. Вернадського

Безус А.М.

кандидат технічних наук,
доцент кафедри менеджменту,
Київський національний торговельно-економічний університет

ПРОЕКТУВАННЯ КІЛЬКІСНИХ ПАРАМЕТРІВ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Стаття присвячена одному з аспектів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Запропоновано спосіб проектування об'єктів готельно-ресторанної справи в залежності від обсягів робіт чи послуг, які вони повинні виконувати, та нормативів витрат відповідних факторів (ресурсів) на одиницю продукції. Представлений спосіб дозволяє розрахувати параметри об'єкта для досягнення бажаного розміру прибутку.

Ключові слова: об'єкт управління, фактор, ресурс, норма витрат ресурсу, параметр.

Постановка проблеми. Готельно-ресторанний бізнес є одним з найперспективніших напрямів бізнесу в Україні. Як любий бізнес він прагне до збільшення доходу і шукає способи та ефективні шляхи для досягнення бажаного фінансового результату. Тому необхідним є визначення способу проектування об'єктів готельно-ресторанної справи в залежності від обсягів робіт чи послуг, які вони повинні виконувати, та нормативів витрат відповідних факторів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблемам проектування та розвитку готельно-ресторанного господарства присвятили свої праці багато видатних вчених, серед яких А.А. Мазаракі [1; 2], М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал [2], О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк [3], С.І. Байлік [4], В.Г. Банько [5] та багато інших. Ці роботи присвячено дослідженню сучасних тенденцій та перспектив розвитку готельно-ресторанної справи, моделюванню сервісно-виробничих процесів закладів готельно-ресторанного господарства, розробці просторового рішення цих закладів, нормативним вимогам, дизайнерським рішенням, особливостям організації сервісного процесу в готельно-ресторанних комплексах та багатьом іншим питанням. Проте, слід відмітити, що доцільним було б розглянути способи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства під бажаний фінансовий результат.

Формулювання цілей статті. Метою дослідження є проектування об'єкта управління з визначеними його

параметрами, які б забезпечили отримання наміченого прибутку.

Виклад основного матеріалу. При проектуванні планування і забудови готелів дотримуються:

- інтенсивності використання території, диференційовану для центрального ядра міста, міських вузлів, прилеглої до магістральної і міжмагістральних територій;
- кількісного співвідношення території або фонду різного функціонального призначення, відповідного функціонально-планувального утворення;
- вимог охорони пам'яток історії та культури, збереження історичного планування і забудови;
- вимог охорони навколишнього середовища і територій природного комплексу;
- санітарно-гігієнічних норм і вимог пожежної безпеки [6].

Дотримання цих вимог є беззаперечною умовою при проектуванні об'єкта готельно-ресторанного бізнесу. Але для підприємця кінцевою метою ведення бізнесу, безумовно при дотриманні вищезазначених вимог, є отримання прибутку. Тож доцільно розглянути за яких умов (при яких параметрах) досліджуваний об'єкт може досягти бажаного результату.

Готельно-ресторанний комплекс включає кілька функціональних зон:

- зона проживання та культурно-побутового обслуговування;
- адміністративно-господарська зона;
- зона громадського харчування;

– зона технічного обслуговування [6].

Кожну з цих зон як і готельно-ресторанний комплекс можна розглядати в якості об'єкта управління.

Як відомо, система управління складається з двох підсистем: органа (суб'єкта) управління і об'єкта управління. Зважаючи на те, що об'єкт – це та частина системи управління, яка має виробничий потенціал з виготовлення продукції й/або надання послуг [7, с. 38] і метою дослідження є проектування кількісних параметрів об'єкта управління необхідно перш за все визначити, якими параметрами він може бути описаний. Зрозуміло, що в реальності для таких об'єктів як готель або ресторан, як і для любого іншого об'єкта, кількість цих параметрів може бути значною, але для спрощення приймаємо декілька лише основних параметрів (табл. 1).

Таблиця 1

Довідник ресурсів (факторів) об'єкта управління

№ п/п	Ресурс	Одиниця вимірювання
1	Фінансові ресурси	грн.
2	Продукція	шт.
3	Виробничі приміщення	грн.
4	Обладнання	грн.
5	Трудові ресурси	чол.
6	Прибуток	грн.

Кожен із представлених факторів має подвійну роль: він виступає як ресурс, що споживається, а також як ресурс, що споживає інші ресурси.

Інформаційне забезпечення задачі складається з позначень та вхідної інформації, яка в свою чергу

включає поточну інформацію та нормативно-довідкову. Остання представлена матрицею прямих витрат ресурсів і наведена далі (табл. 2).

Приймаємо такі позначення:

i, j – ресурс (i – ресурс, що споживається, j – ресурс, що споживає);

Y_i, Y_j – кількість ресурсу;

α_{ij} – норма витрат ресурсу i , що споживається для створення одиниці ресурсу j .

Задача полягає у визначенні кількісних параметрів всіх ресурсів, які необхідні для діяльності об'єкта, що забезпечує отримання певного прибутку, тобто розраховуються $Y_i, i = \overline{1, m}$.

Ці величини можуть бути розраховані за формулою

$$Y_i = \sum_{j=1}^n \alpha_{ij} Y_j, \quad i = \overline{1, m} \quad (1)$$

Для виконання розрахунків необхідно знати нормативні величини $\alpha_{ij}, \forall i, j$, а також задатись річним прибутком. В нашому прикладі визначимо умовно 50 тис. грн.

Представлену задачу можна розв'язувати використовуючи комп'ютерну програму Excel (табл. 3, табл. 4).

В результаті розв'язання задачі отримуємо кількісні параметри об'єкта управління, тобто таку кількість ресурсів (виробничих приміщень, обладнання, трудових, фінансових ресурсів), що забезпечать досягнення поставленої мети та якісне виконання всіх функцій підсистеми.

Висновки. Отже, враховуючи, що готельно-ресторанний бізнес потребує значних інвестицій щодо його організації та розвитку, підприємцям доцільно приділяти увагу не тільки моделюванню сервісно-вироб-

Таблиця 2

Нормативи питомих витрат ресурсів (факторів) і для створення одиниці фактора $j \in A = \{a_{ij}\}$

Ресурс i/j	1 Фінанси	2 Продукція	3 Виробничі приміщення	4 Обладнання	5 Трудові ресурси	6 Прибуток
1. Фінанси, грн.			1 грн/грн	1 грн/грн	5000 грн/чол	
2. Продукція, шт.						0,01 шт/грн
3. Вироб. приміщення, грн.		700 грн/шт				
4. Обладнання, грн.		900 грн/шт				
5. Трудові ресурси, чол.		0,2 чол/шт				
6. Прибуток, грн.						

Таблиця 3

A	B	C	D	E	F	G	H
Ресурс i		$j=1$	2	3	4	5	6
1. Фінанси, грн.				1 грн/грн	1 грн/грн	5000 грн/чол	
2. Продукція, шт							0,01 шт/грн
3. Виробничі приміщення, грн.			700 грн/шт				
4. Обладнання, грн.			900 грн/шт				
5. Трудові ресурси, чол.			0,2 чол/шт				
6. Прибуток, грн.							

Таблиця 4

		1	2	3	4	5	6
0		15984000	370	259000	333000	74	50000
1	962000			1	1	5000	
2	500						0,01
3	259000		700				
4	333000		900				
5	74		0,2				
6	50000						

ничих процесів закладів готельно-ресторанного господарства, дизайнерським рішенням, особливостям організації сервісного процесу в готельно-ресторанних комплексах, а і проектуванню об'єкта управління

з визначеними його параметрами, які б забезпечили отримання наміченого прибутку, що дасть можливість швидко, в заплановані терміни повернути вкладені в проект інвестиції.

Список літератури:

1. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / А.А. Мазаракі та ін. Київ: КНТЕУ, 2008. 307 с.
2. Проектування готелів: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І., Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.; за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2012. 340 с.
3. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посіб. / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк та ін.; за заг. ред. О.І. Черевко. Харків: ДОДХДУХТ, 2005. 295 с.
4. Байлик С.И. Проектирование и эксплуатация гостиниц: монография. Киев: Альтпресс, 2002. 374 с.
5. Банько В.Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація: навч. посіб. Київ: Центр інформаційних технологій, 2006. 292 с.
6. Апатенко Т.М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекедова, 2015. 33 с.
7. Менеджмент: експрес-підручник / М.М. Клименюк, І.С. Кочарян, А.М. Безус та ін.; за заг. ред. М.М. Клименюка. Київ: Міленіум, 2017. 174 с.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ КОЛИЧЕСТВЕННЫХ ПАРАМЕТРОВ ОБЪЕКТОВ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Статья посвящена одному из аспектов проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства. Предложен способ проектирования объектов гостинично-ресторанного бизнеса в зависимости от объемов работ или услуг, которые они должны выполнять, и нормативов расходов соответствующих факторов (ресурсов) на единицу продукции. Представленный способ позволяет рассчитать параметры объекта для достижения желаемого размера прибыли.

Ключевые слова: объект управления, фактор, ресурс, норма расхода ресурса, параметр.

DESIGNING OF QUANTITATIVE PARAMETERS OF OBJECTS OF HOTEL AND RESTAURANT ECONOMY

The article is devoted to one of the aspects of designing hotel and restaurant facilities. A method for designing hotel and restaurant business objects is proposed, depending on the amount of work or services that they have to perform, and the cost standards of the relevant factors (resources) per unit of output. The presented method allows to calculate the parameters of the object to achieve the desired amount of profit.

Key words: control object, factor, resource, resource consumption rate, parameter.