

ISSN 2078-1628

*Міністерство освіти і науки України
Східноєвропейський університет
економіки і менеджменту*

***Вісник
Східноєвропейського університету
економіки і менеджменту***

Науковий журнал

***СЕРІЯ:
ЕКОНОМІКА І МЕНЕДЖМЕНТ***

Виходить 2 рази на рік

Заснований у серпні 2007 року

№ 1 (28), 2020

Черкаси 2020

ВІСНИК
Східноєвропейського університету
економіки і менеджменту

Серія: економіка і менеджмент

1 (28), 2020

Науковий журнал

Журнал визнано ВАК України як фахове видання з економічних наук (бюлетень ВАК України № 12, 2010 р.)

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

Почесний редактор: **Аблязов Р. А.**, д. т. н., професор, заслужений діяч науки і техніки України, академік Інженерної академії України, президент Східноєвропейського університету економіки і менеджменту.

Головний редактор: д. е. н. Савченко С. О.

Заступники головного редактора: д. е. н. Козловський В. В.; к. е. н. Дмитрук Б. П.

Редакційна колегія: д. е. н. Войтоловський М. В.; д. е. н. Ус Г. О.; д. е. н. Чудасва І. Б.; д. е. н. Сергєєва Л. Н.; д. е. н. Кисель Р.; д. е. н. Медведєв В. Ф.; д. е. н. Чаплигін В. Г.; д. е. н. Проданова Л. В.; к. е. н. Аблязова Н. Р.; к. е. н. Якушев О. В.; к. е. н. Сукач О. М.; к. е. н. Сарана Л. А.; к. і. н. Захарова І. В.

Відповідальний секретар: Дешевенко Л. П.

Науковий журнал публікує статті з економічних проблем підприємств різних галузей промисловості, національного господарства, менеджменту, маркетингу, підготовлені науково-педагогічними працівниками, науковими співробітниками, аспірантами та здобувачами наукових ступенів вищих навчальних закладів, а також ученими та спеціалістами інших організацій, підприємств, установ.

Призначений для науковців, викладачів, аспірантів і студентів, спеціалістів національного господарства, державних і регіональних органів управління.

- Статті для публікації в науковому журналі відбираються на умовах конкурсу.
- Відповідальність за достовірність фактів, дат, назв, імен, прізвищ, цифрових даних, які наводяться, несуть автори статей.
- Редакція може публікувати статті в порядку обговорення, не поділяючи точки зору авторів.



ЗМІСТ

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ

<i>Ус Г. О., Коваль О. О.</i> Застосування регресійного методу при аналізі прибутку підприємства з виробництва тари	7
<i>Шпильовий Є. О., Кабанець О. Ю., Губський М. Ю.</i> Розвиток малого та середнього бізнесу в умовах євроінтеграційних прагнень України	15
<i>Бугера К. В.</i> Сучасний стан та тенденції розвитку підприємств олійно-жирової галузі України	24
<i>Захарова О. В., Тарасенко Ю. О., Коляда Е. В.</i> Коучинг як ефективний інструмент нагромадження людського капіталу підприємства	33
<i>Горохова Л. П., Фінагіна О. В., Якушев О. В.</i> Передумови та пріоритети розвитку сучасної системи знань менеджменту	45

УПРАВЛІННЯ НАЦІОНАЛЬНИМ ГОСПОДАРСТВОМ ТА РЕГІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА

<i>Гудзь П. В., Мильніченко С. М., Трояновський І. В.</i> Баланс інтересів у формуванні національної кластерної політики: інноваційна економіка та пріоритети влади	55
<i>Носань Н. С.</i> Роль сільських домогосподарств у системі економічної безпеки національної економіки	65
<i>Зінченко О. А.</i> Особливості активізації інформаційної складової потенціалу іміджу регіону	73
<i>Панкова Л. І.</i> Методологія формування кластерної моделі економіки України: передумови успішної політики регіонів	84
<i>Мельниченко Г. М., Білоус С. П., Лучин О. М.</i> Основний зміст інноваційного середовища регіону	97
<i>Назаренко Ю. О., Полякова І. В., Будулатій В. С.</i> Наслідки соціально-демографічної кризи для сфер освіти та охорони здоров'я України	107
<i>Подлужна Н. О., Гамага М. О.</i> Формування людського капіталу при реалізації стратегій розвитку регіону	120
<i>Мартінович П. Г., Лужний І. І., Мілевський Є. М.</i> Економічна діагностика розвитку регіонів України	129
<i>Бітюк І. М., Тарасюк Д. Ю., Білецький О. І.</i> Сценарії розвитку регіональної політики підтримки малого та середнього бізнесу	140
<i>Павловська А. С., Долженко І. С., Мойсєєв О. В.</i> Фіскальне управління житловою нерухомістю в системі економічної підтримки розвитку регіону	150
<i>Гончаренко М. Ф.</i> Оптимізація капіталу суб'єктів господарювання регіону як основа забезпечення стійкого розвитку	159
<i>Гуцалюк О. М., Якушева О. В., Сушко Н. В.</i> Ініціалізація та концепція проектування підприємств готельного бізнесу в Кіровоградському регіоні	168
<i>Бушкова В. В., Бондар Ю. А., Сиборова О. Л.</i> Аналіз ринку перекладу та супутніх лінгвістичних послуг	180
<i>Гаврилюк О. В.</i> Нові виклики управління глобальним простором та його вплив на інфраструктуру туризму	191
<i>Фінагіна О. В., Панкова Л. І., Сергата М. М.</i> Досвід кластероутворення: економічні інтереси, соціальна відповідальність, імідж регіонів	198
<i>Буряк Є. В., Трояновський В. Є, Матвієнко О. Д.</i> Генетична єдність процесу інтеграції та розвитку регіональних форм кластерів	210
<i>Пархоменко Н. М.</i> Науково-практична значущість та дієвість інтеграційних процесів в економіці регіонів на внутрішньодержавному рівні	220
Про набір до аспірантури зі спеціальності 051 «Економіка»	228



CONTENTS

ECONOMY AND BUSINESS MANAGEMENT

<i>Us H., Koval O.</i> Application of the Regression Method in the Analysis of the Profit of the Packaging Manufacturing Enterprise	7
<i>Shpilovii E., Kabanets O., Gubskii M.</i> Development of Small and Medium Business in the Conditions of the European Integration Plants of Ukraine.....	15
<i>Bugera K.</i> Current State and Trends of Development of Enterprises of Oil and Fat Industry of Ukraine .	24
<i>Zakharova O., Tarasenko Yu., Koliada E.</i> Coaching as an Effective Tool for Accumulation of Human Capital in the Enterprise	33
<i>Gorokhova L., Finagina O., Yakushev O.</i> Prerequisites and Priorities for the Development of a Modern Management Knowledge System	45

NATIONAL ECONOMY MANAGEMENT AND REGIONAL ECONOMY

<i>Gudz P., Milnichenko S., Troyanovsky I.</i> Balance of Interests in the Formation of National Cluster Policy: Innovative Economy and Power Priorities	55
<i>Nosan N.</i> The Role of Agricultural Households in the Economic Security System of the National Economy	65
<i>Zinchenko O.</i> Features of Activation of the Information Component of the Regional Image Potential	73
<i>Pankova L.</i> Methodology of Formation of the Cluster Model of Ukraine's Economy: Prerequisites for Successful Regional Policy	84
<i>Melnichenko G., Bilous S., Luchyn O.</i> Main Content of the Region's Innovation Environment.....	97
<i>Nazarenko Y., Polyakova I., Budulatij V.</i> Consequences of the Social-Demographic Crisis for the Fields of Education and Health of Ukraine	107
<i>Podluzhna N., Hamaga M.</i> In the Conditions of Implementation of Development Strategies.....	120
<i>Martinovich P., Luzhny I., Milevsky E.</i> Economic Diagnosis of Ukrainian Region Development	129
<i>Bitiuk I., Tarasyuk D., Beletsky O.</i> Scenarios for the Development of Regional Small and Medium Business Support Policy	140
<i>Pavlovska A., Dolzhenko I., Moiseev O.</i> Fiscal Management of Residential Real Estate in the System of Economic Support for Development of the Region.....	150
<i>Goncharenko M.</i> Capital Optimization of Regional Economics as a Basis for Ensuring Sustainable Development.....	159
<i>Hutsaliuk O., Yakusheva O., Sushko N.</i> Initialization and Concept of Design of Hotel Business Enterprises in Kirovohrad Region	168
<i>Bushkova V., Bondar Iu., Syborova O.</i> Analysis of the Translation and Language Services Market.....	180
<i>Gavrilyuk O.</i> New Challenges of Global Space Management and its Impact on Tourism Infrastructure	191
<i>Finagina O., Pankova L., Sergata M.</i> Experience of Cluster formation: Economic Interests, Social Responsibility, Image of Regions.....	198
<i>Buryak Ye., Troyanovsky V., Matvienko O.</i> Genetic Unity of the Process of Integration and Development of Regional Forms of Clusters.....	210
<i>Parkhomenko N.</i> Scientific-Practical Significance and Efficiency of Integration Processes in the Economy of Regions at the Domestic Level.....	220
Postgraduate Registration and Enrolment in Speciality 051 Economics.....	228



Гуцалюк Олексій Миколайович

доктор економічних наук, доцент,
професор кафедри економіки, менеджменту та бізнес-адміністрування,
Приватний заклад вищої освіти «Міжнародний європейський університет»

E-mail: alex-g.88@ukr.net

ORCID <http://orcid.org/0000-0002-6541-4912>

Якушева Оксана Вікторівна

кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри економіки та управління Черкаського державного технологічного
університету

E-mail: o.yakusheva14@gmail.com

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-4849-0323>

Сушко Наталія Валеріївна

кандидат історичних наук, доцент,
доцент кафедри менеджменту та економіки
Льотної академії Національного авіаційного університету

E-mail: cooperjulia@ukr.net

ORCID <http://orcid.org/0000-0003-2269-6208>

ІНІЦІАЛІЗАЦІЯ ТА КОНЦЕПЦІЯ ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В КІРОВОГРАДСЬКОМУ РЕГІОНІ

В статті розглянуто готельний бізнес як основну складову туристичної індустрії, досліджено теоретичні аспекти та розробки нового проекту закладу готельно-ресторанного господарства у місті Кропивницький. Розглянуто конкурентні профілі підприємств готельно-ресторанного господарства міста та визначена оцінка кожного з них, також подана характеристика закладів ресторанного господарства. Сформовано концепцію еко-готелю «Oster», визначено його основні особливості, дизайн, асортимент послуг тощо.

Ключові слова: готельний бізнес; сфера обслуговування; туризм; конкурентоспроможність; проектування.

Постановка проблеми. Готельний бізнес є основною складовою туристичної індустрії за обсягом матеріальних, а також фінансових ресурсів. Тому актуальність проблеми полягає в дуже стрімкому зростанні попиту на послуги закладів готельно-ресторанного господарства, а саме на заклади, що є найбільш комфортними для потенційних споживачів, тому процедура ініціалізації, дослідження ринку та самої концепції закладу готельно-ресторанного типу буде актуальною та доцільною.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Організаційно-економічні засади управління готельно-ресторанним бізнесом розглядаються в працях Антонова В. А. [1], Буркинського В. Б. [2], Мальської М. П. [3], Моторин Р. М. [4], Ставської Ю. В. [5], Юр'єва В. І. [6] та деяких інших науковців. Проте вони присвячені переважно аспектам визначення концепції міні-готелю з концепціями, що проектуються, проведенням маркетингових досліджень ринку відповідних послуг та проведення сегментації



споживачів, які в подальшому можуть виявитися потенційними відвідувачами закладу, що проектується, проведенням розрахунків площі забудови готелю тощо.

Визначення невирішених раніше частин загальної проблеми. Потребують більш детального та аргументованого розгляду питання розробки та проведення всіх необхідних розрахунків послуг, які надаватиме готель, розробка пропозиції щодо дизайну інтер'єру еко-готелю, що проектується, визначення інженерно-будівельних рішень готелю, що проектується, тощо, розробка та визначення організаційної структури закладу, проведення розрахунків по персоналу готелю, планування роботи на наступні 5 років за основними економічними показниками діяльності готелю, що проектується.

Мета та завдання статті. Метою статті є дослідження теоретичних аспектів та розробка нового проекту закладу готельно-ресторанного господарства у місті Кропивницький Кіровоградського регіону, що буде відповідати всім стандартам обслуговування споживачів, стандартам, які притаманні міні-готелям, встановленим санітарно-гігієнічним правилам, вимогам якості продукції та рівню надання сервісу, а також буде конкурентоспроможним на ринку послуг готельно-ресторанного господарства міста, де він має проектуватися.

Викладення основного матеріалу дослідження. Кропивницький – місто і районний центр Кропивницького району Кіровоградської області. Місто є досить розвиненим і відіграє значну роль серед районів Кіровоградської області. У місті проживає 227 413 осіб (01.01.2019). Площа міста становить 103 км². Висота над рівнем моря 113 м. Головна водойма міста – річка Інгул.

Місто Кропивницький межує з селами Кропивницького району (с. Соколовське, с. Созонівка, с. Солнічне, с. Нове, с. Вольное).

Основною структурно-планувальною одиницею населеного пункту є квартали з одно-, дво-, трьохсторонньою забудовою та забудовою по периметру. Забудова багатоповерхова в центрі міста та одноповерхова на околицях. Місто електрифіковане та телефонізоване. В місті є централізоване газопостачання, водопостачання та каналізація.

У місті Кропивницький функціонує три готельно-ресторанних комплекси, 1 піццерія, 7 кафе та 2 ресторани. Однак вони різняться між собою. В більшості випадків встановлена ціна не відповідає заявленій якості. Торговельне обслуговування міста здійснюють 96 підприємств торгівлі та центральний ринок. Окрім цього, в місті розташовано 6 автомайстерень та 8 автозаправних станцій. Адміністративно-управлінський апарат представлений 11 структурними одиницями.

У Кропивницькому є чимало видатних місць, що мають важливе культурне та історичне значення. Зокрема, архітектурними пам'ятками Кропивницького є:

- Кафедральний собор Різдва Богородиці (Грецька церква), 1805–1812 роки;
- частина Єлисаветинської фортеці;
- комплекс будівель військового містечка (кін. 1840-х – поч. 1850-х років).
- Спасо-Преображенський собор (пам'ятка архітектури XVIII-XIX ст.ст.);
- Свято-Покровська церква, 1850–1875 роки.

Місто Кропивницький є центром та має чималу транспорту систему як для міста такого значення. Відстань до Києва – 305 км. Через місто проходять автошляхи: Кропивницький – Кривий Ріг – Запоріжжя (256 км), Кропивницький – Платонове (на м. Кишинів) – 257,9 км. У самому місті є декілька маршрутів міського транспорту, шкільні автобуси та інші. Проектований заклад буде знаходитись неподалік від автовокзалу, тому до нього можна буде дістатись будь-яким маршрутом – міським чи міжміським.



Місцезнаходження готельного підприємства: м. Кропивницький, Сухумський провулок, 12.

При проведенні маркетингового дослідження, для початку проаналізуємо ареал діяльності закладу готельно-ресторанного господарства, що буде проектуватися, в якому визначено заклади готельно-ресторанного господарства, які можуть бути потенційними конкурентами даного закладу (табл. 1).

Заклад, що проектується знаходиться на перетині автошляхів міжміського значення, неподалік від виїзду з міста Кропивницький, однак поблизу центру – 2 км. Місце розташування готелю дасть можливість зупинитися в ньому гостям міста, випадковим туристам та туристам, що приїхали у місто з певної метою. Поруч із місцем забудови знаходиться ТРК, автозаправна станція, дві автомайстерні, 5 магазинів, 2 кафе, готельно-ресторанний комплекс, декілька ресторанів і кафе.

Заклад буде розташований поруч із ТРК «Портал». Поруч із закладом розташовані Кропивницька лікарня та Єлисаветинська фортеця. Заклад буде розташований на одній із центральних вулиць міста та дорогою міжміського значення.

Доцільним також є визначення місткості ринку. Для цього необхідно прослідкувати динаміку показників завантаженості закладів розміщення. Ця динаміка показана у табл. 1.

Таблиця 1

Динаміка показників завантаженості готелів м. Кропивницький

№	Показник	2018 рік	2019 рік	Відхилення
1.	Кількість готелів	4	4	0
2.	Середня кількість номерів в готелях	20	20	0
3.	Одноразова місткість	60	60	0
4.	Можлива пропускна спроможність	19710	19710	0
5.	Кількість туристів	6486	7066	580
6.	Кількість людино/діб перебування	14132	17665	3533
7.	Коефіцієнт завантаженості готелів	3	3,5	0,5

Джерело: [10]

Отже, як можна побачити з даної таблиці, кількість готелів, середня кількість номерів в готелях, одноразова місткість та можлива пропускна спроможність у 2019 році, порівняно із 2018 роком, не змінилася. Однак кількість туристів у 2019 році зросла на 580 осіб. Кількість людино/діб перебування у 2018 році становила 14 132, а у 2019 вона зросла до 17 665, тобто зросла на 3533 людино/діб. Також видно, що коефіцієнт завантаженості готелів у 2019 році виріс на 0,5. З цього можна зробити висновок, що кількість туристів і термін їхнього перебування у готелях у 2019 році значно зріс, що демонструє позитивну динаміку.

Варто також проаналізувати ринок послуг м. Кропивницький, тобто дізнатись про наявні у місті заклади готельного та ресторанного господарства, їхню кількість та якість послуг, що вони надають (табл. 2).

Як можна побачити з даної таблиці, у місті є лише три готелі, які можна віднести до категорії 3*, та один мотель, загальна місткість закладів розміщення 55 одиниць. У місті немає готелів категорії 4* та 5*, оскільки недоцільно розміщувати заклади такого рівня, тому що у даному випадку не буде попиту на їхні послуги. В місті невисокий рівень заробітних плат, а заможних жителів мало, як і багатих гостей міста.



Таблиця 2

Насиченість ринку міста закладами готельно-ресторанного господарства

№	Вид закладу	Кількість підприємств, од.	Інвентарна кількість місць, од.
Засоби розміщення			
1	Готелі 3*	3	55
2	Готелі без категорії	1	6
Разом		3	54
Заклади ресторанного господарства (центр міста)			
1	Ресторан	2	390
2	Кафе	3	115
Разом		5	505

Джерело: [10]

У місті є два ресторани та три кафе, загальною місткістю 1000 одиниць. Ресторани можна віднести до класу «вищий», одне кафе до класу «вищий», решта – до класу «перший».

З вищесказаного можна зробити висновок, що місто мало насичене закладами готельно-ресторанного господарства.

Для визначення, які саме заклади готельного господарства є в місті і чи доцільно будувати ще один, варто дослідити конкурентів даного ринку послуг, послуги, що вони надають та переваги, які мають. результати даного дослідження подані у вигляді табл. 3.

Таблиця 3

Конкурентні профілі підприємств готельно-ресторанного господарства

Показник	Готель «Марія»	Готель «АпартЮа»	Мотель «Петрівський»
Інвентарна кількість місць	29	18	6
Площа номерів м ² : напівлюкс	15	14	-
стандарт	12	10	9
Категорія	3*	3*	Мотель
Наявність ЗРГ	Ресторан	Ресторан	Кафе-бар
Місцезнаходження	вул. Горького, 1-а	вул. Леніна, 244	вул. Горького, 46
Додаткові послуги (безкоштовні)	Літній майданчик з фонтаном, танцмайданчик	Танцмайданчик	Камери схову
Платні послуги (платні)	Жива музика	Сауна	СТО
Відстань до автовокзалу	50 м	6 км	300 м

Джерело: [12]

Доцільно також дослідити конкурентів більш детально, щоб ознайомитись з асортиментом послуг, що пропонують готелі своїм гостям. Для цього було проведене анкетування серед жителів міста та гостей, що проживали у різних готелях міста. Результати анкетування подані у наведеній табл. 4. і показані бали за п'ятибальною системою.



Таблиця 4

Оцінка конкурентів за визначеними критеріями

Показник	«Марія»	«АпартЮа»	«Петрівський»
1.1. м. Кропивницький	5	5	5
1.2. Близько до центру міста	5	2	4
1.3. Транспортна розв'язка	5	4	5
2.1. Обслуговування гостей у номерах	4	4	0
2.2. Надання у номер дитячого ліжка	4	0	0
2.4. Супутникове та кабельне телебачення	4	4	1
2.5. Парковка автотранспорту	4	4	5
2.6. Виклик таксі	4	4	4
2.7. Організація та обслуговування бенкетів.	5	5	0
2.8. Безпроводний безкоштовний доступ	0	0	5
2.9. Постійна зміна предметів гігієни та одноразових речей у номерах	4	4	3
3. Вхідження до мереж	3	3	3
4. Активна маркетингова політика	3	1	2
5. Магазин на території закладу	5	5	4
Всього	55	45	41

Джерело: [12]

Як можна побачити з таблиці, найбільше балів набрав готель «Марія» – 55, на другому місці готель «АпартЮа» – 45 і останнє місце мотель «Петрівський» – 41 бал.

Як можна побачити, заклади схожу між собою, однак обидва заклади користуються попитом, так як розміщені на різних кінцях міста поблизу транспортних вузлів: «Марія» – поруч із автовокзалом, а «АпартЮа» – поруч із залізничним вокзалом. Готелі пропонують однакові послуги, однак в готелі «Марія» надаються додаткові ліжка дітям, чого немає в інших закладах.

Мотель, на відміну від готелів, надає гостям послуги безпроводного безкоштовного доступу до мережі Інтернет типу Wi-Fi. Решта послуг збігаються в усіх закладах розміщення, проте різняться за якістю, кількістю та іншими параметрами.

Також можна подати дані у вигляді діаграми (рис. 1), для більш точного її усвідомлення і порівняння. Дослідивши ринок готельних послуг, варто перейти до вивчення ринку готельних послуг, оскільки проєктований заклад буде містити ресторан.

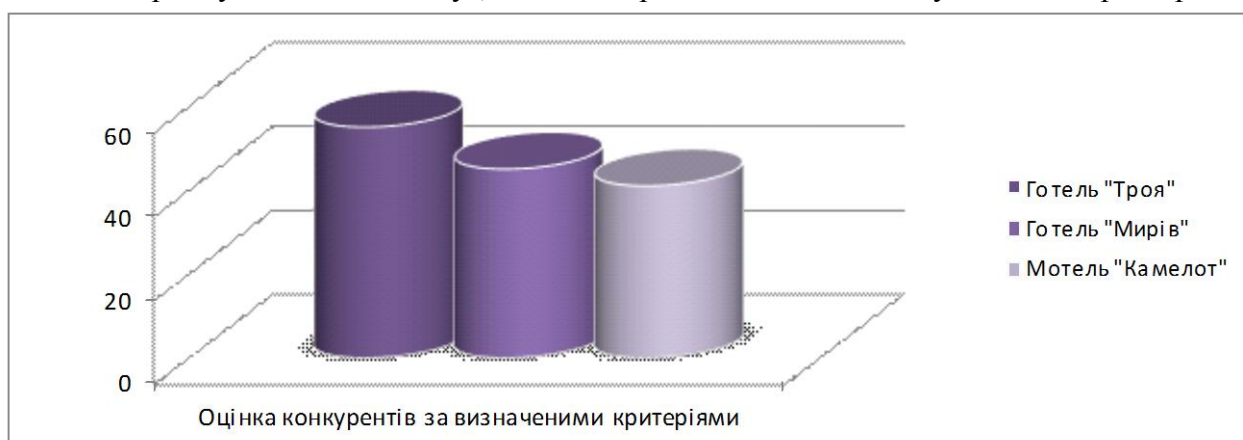


Рис. 1. Оцінка конкурентів за визначеними критеріями

Джерело: власна розробка



Основні відомості про заклади громадського харчування, розташовані поблизу проектуемого закладу, можна подати у вигляді табл. 5.

Таблиця 5

Характеристика закладів ресторанного господарства в радіусі 500 м від місця проектування підприємства

№	Тип закладу, найменування	Адреса	Режим роботи	Кількість місць
1	Ресторан «Япі»	вул. Соборна, 1-а	9:00–24:00	180
2	Кафе «Кавказький двір»	вул. Соборна, 10	10:00–23:00	80
3	Кафе «Шашличний двір»	вул. Яблунева, 1	10:00–20:00	50
4	Кафе-бар «Камелот»	вул. Пушкіна, 72	8:00–23:00	50
Всього місць:				360

Джерело: власна розробка

Отже, можна побачити, що ресторан «Япі» та кафе «Кавказький двір» розміщені недалеко один від одного і поруч із автовокзалом, що є значною перевагою. Кафе-бар «Камелот» надає послуги харчування лише гостям мотелю, тобто є закладом закритого типу. Кафе «Шашличний двір» розташоване навпроти автовокзалу, але не із сторони дороги, тому основними споживачами його послуг є туристи, що подорожують автобусами та місцеві жителі. Також значна частка його споживачів водії таксі та громадського транспорту.

Ресторан «Япі» найбільший за місткістю заклад харчування, розрахований в основному на влаштування банкетів, фуршетів, свят і ювілеїв. Прості відвідувачі приносять йому невеликий відсоток прибутку. Кафе «Кавказький двір» – другий за місткістю заклад. В ньому часто проводять корпоративи і невеликі святкування, оскільки цей заклад простіший, ніж «Япі», не потребує особливого офіціозу і розрахований на певний контингент. Заклад розрахований на обслуговування представників середнього класу і не має в своєму меню дорогих і вишуканих страв.

Дізнавшись основні відомості про конкурентів, варто ретельніше дослідити переваги, недоліки та особливості цих закладів, що виділяють їх серед інших. Проаналізувавши їх (табл. 6), дізнаємося, на що потрібно звернути увагу при проектуванні власного закладу та які послуги надати.

Як можна побачити, кожен заклад має свої переваги і недоліки. Споживачеві постійно доводиться вибирати між помірною ціною і високою якістю страв.

Найоптимальнішим варіантом є ресторан «Япі», хоча він і найдорожчий серед інших закладів харчування. Основним недоліком закладів є персонал. В «Камелоті» та кафе «Шашличний двір» він некваліфікований. Загалом, майже весь персонал закладів працює не по спеціальності, лише адміністратори у «Япі» та «Кавказький двір» мають необхідну освіту.

Ресторан «Япі» має ряд переваг, зокрема якісна сировина, обслуговування на високому рівні, кваліфікований персонал, однак заклад має і низку недоліків: прісні страви, висока ціна, довгий час виконання замовлення, нав'язливий персонал. Ресторан має також особливості, такі як наявність різних кухонь світу та вишуканий і стильний інтер'єр.



Таблиця 6

Характеристика конкурентів

№	Тип закладу, найменування	Переваги	Недоліки	Особливості
1	Ресторан «Япі»	Якісна сировина; Обслуговування на високому рівні; Кваліфікований персонал	Прісні страви; Висока ціна; Довгий час виконання замовлення; Нав'язливий персонал	Наявність різних кухонь світу; Вишуканий і стильний інтер'єр
2	Кафе «Кавказький двір»	Невисокі ціни; Великий асортимент алкогольних напоїв.	Невисока якість страв; Некомпетентний персонал; Непривабливий контингент; Голосна музика	Має терасу та відгороджений зал для курців
3	Кафе «Шашличний двір»	Низькі ціни	Низька якість послуг; Некваліфікований персонал	Велика оборотність одного місця; Розташування поруч із автовокзалом
4	Кафе-бар «Камелот»	Смачні страви; Помірні ціни	Обмежений асортимент страв і напоїв; Некваліфікований персонал	Обслуговує лише гостей, що проживають у motelі

Джерело: власна розробка

Кафе «Кавказький двір» має такі переваги, як невисокі ціни та великий асортимент алкогольних напоїв. Серед недоліків можна виділити такі речі, як невисока якість страв, некомпетентний персонал, непривабливий контингент, голосна музика. Особливостями кафе є те, що він має терасу та відгороджений зал для курців.

Кафе «Шашличний двір» має таку перевагу, як низькі ціни, а недоліками є низька якість послуг та некваліфікований персонал. Особливостями закладу є велика оборотність одного місця і розташування поруч із автовокзалом.

Кафе-бар «Камелот» має такі переваги, як смачні страви та помірні ціни. Серед недоліків можна виділити обмежений асортимент страв і напоїв та некваліфікований персонал. Особливостями є те, що заклад обслуговує лише тих гостей, що проживають у motelі.

Отже, як можна побачити, кожен заклад має свої переваги, недоліки та особливості. Гості, знаючи про них, можуть обрати той заклад, який найбільше буде підходити по заданим ними параметрам.

У ході виконання даного проекту необхідно визначити ємність ринку (Р), ступінь забезпеченості ЗРГ (С). Для цього, проводяться розрахунки. Перше, що нам потрібно визначити – це коефіцієнт міграції населення. Він визначається за формулою:

$$Q = N1 - (N2 + N3) * q / N1$$

де

N1(кількість жителів міста) = 12665;

N2 (кількість людей, що виїздять за межі міста) = 1572;

N3 (кількість людей, що приїздять до міста) = 2043;

Q (коефіцієнт, що характеризує співвідношення самодіяного і несамодіяного населення) = 0,6.



$$Q = 12665 - (1572 + 2043) * 0,6 / 12665 = 10736 / 12665 = 0,85$$

Знаючи цей коефіцієнт, ми можемо розрахувати ємність потенційного ринку. Для використання такої формули:

$$P = N * Q * n / 1000$$

де

N – кількість місцевого населення;

n - норматив місць на 1000 мешканців = 40.

$$P = 12665 * 0,85 * 40 / 1000 = 430,61$$

Наступним кроком буде визначення насиченості ринку ЗРГ, використовуючи таку формулу:

$$C = P_f / P_n * 100\%$$

де

P_f – фактична кількість місць у загальнодоступній мережі = 360;

P_n – необхідна кількість місць = 430,61.

Отже,

$$C = 360 / 430,61 * 100 = 83,6.$$

З вищесказаного можна побачити, що ринок ЗРГ не досить насичений, тому можна зробити висновок, що проєктований заклад розширить насиченість ринку ЗРГ.

Для того, щоб позиціонувати наш заклад готельно-ресторанного господарства, що проєктується у місті Кропивницький, ми розробимо його концепцію, яка визначатиме основну ідею функціонування даного закладу.

Виходячи з проведеного дослідження, визначено, що це є готель з рестораном слов'янської кухні із концепцією еко. Обрана спеціалізація закладу унікальна тим, що в місті Кропивницький немає закладу подібного типу та спрямування. Дизайн закладу буде виконано в еко-стилі, з природними мотивами.

Щодо асортиментного складу меню ресторану, то він включатиме в себе велику кількість холодних і гарячих закусок, м'ясних і рибних страв, холодних напоїв та алкогольних напоїв. Даний заклад, що проєктується у місті Кропивницький, буде розрахований на будь-який контингент споживачів.

Запропонована назва готелю є «Oster», оскільки знаходиться даний заклад буде неподалік від лівого берега річки.

Концепція готелю на 26 місць, що проєктується у місті Кропивницький, наведена в таблиці 7.

Таблиця 7

Концепція готелю «Oster», що проєктується у місті Кропивницький

Ознаки концепції	Характеристика концептуальних ознак
1	2
Характеристика місця розташування готелю	
Країна розташування	Україна
Адміністративний вид території готелю	місто Кропивницький, Кіровоградська область
Адреса розташування готелю	вулиця Сухомський провулок, 12
Система проживання і харчування в екоготелі	Розміщення в міні-готелі, харчування в ресторані, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Готельно-ресторанний заклад
Категорія	3*



Продовження табл. 7

1	2		
Кадровий склад	Директор готелю, керівник підрозділу готелю, спеціалісти різних рівнів, обслуговуючий персонал, технічний персонал, додатковий персонал		
Система управління	Лінійно-функціональна		
Стиль управління	Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів	Туристи, а також жителі міста Кропивницький		
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний спосіб організації та розташування приміщень готелю		
Розміщення			
Вид	Заклад готельно-ресторанного господарства		
Рівень комфорту	Готель 3*		
Місткість	20 номерів (26 місць)		
Дизайнерський стиль	Еко-стиль		
Категорія номерів готелю	I категорії (двомісний)	I категорії (одномісний)	Дуплекс
Кількість номерів	15	4	1
Харчування			
Тип закладів	Ресторан	Бар при вестибюлі	
Організація харчування	Вільний вибір	Вільний вибір	
Кількість місць	50	30	
Режим роботи	08:00–00:00 (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)	
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами	Часткове обслуговування	
Дизайнерський стиль	Еко-стиль	Еко-стиль	
Побутове обслуговування			
Тип	СПА	Салон краси	
Режим роботи	08:00–20:00	10:00–20:00	
Дизайнерський стиль	Еко-стиль	Еко-стиль	
Культурно-дозвілєві послуги			
Тип	Режим роботи		
	по днях	по годинах	
Послуги конференц-зали	Щоденно без вихідних	08:00–22:00	
Послуги оренди автомобіля	Щоденно без вихідних	В будь-який час	
Рекреаційні послуги			
Тип	Режим роботи		
	Басейн	Фітнес-центр	
Режим роботи	08:00–21:00	08:00–22:00	
Торгівля			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Сувенірний магазин	Продаж сувенірів	щоденно	10:00–20:00
Кіоски продажу квитків	Продаж квитків на концерти та інші заходи	щоденно	10:00–20:00

Джерело: [5, с. 89]



Затишні номери готелю «Oster» будуть оформлені виключно з використанням натуральних матеріалів. Всі номери будуть забезпечені натуральною косметикою, лляною та бавовняною постільною білизною та будуть прибиратися лише органічними засобами, які будуть безпечними для навколишнього середовища.

Визначено, що родзинкою готелю «Oster» буде органічне спа, де охочі зможуть відпочити та відновити сили. А ті, хто захоче провести активний уїкенд, зможуть подивитися цікаві краєвиди, орендувати мангал, відпочити в спа, з'їздити на прогулянку. В готелі «Oster» буде змога відпочити екологічно, тобто з найбільшою користю для себе та з найменшим впливом на навколишнє середовище.

Готель «Oster» у місті Кропивницький буде надавати широкий асортимент послуг, як-от організація конференцій, нарад, симпозіумів, презентацій, семінарів, а також тренінгів. Для цього у готелі спроектовано певну групу приміщень.

Висновки та перспективи подальших досліджень. Таким чином, провівши необхідний аналіз та розрахунки послуг, які надаватиме готель, розроблені пропозиції щодо дизайну інтер'єру еко-готелю, визначено основні інженерні рішення готелю тощо. Завдяки унікальному розташуванню, а також інтер'єру готелю «Oster» було визначено ефективні підходи щодо залучення клієнтів та збільшення потоку відвідувачів у готелі. Концепція запропонованого готельного бізнесу надасть можливість значно підвищити його імідж, сформувані відповідні конкурентні переваги в області та удосконалити існуючу інфраструктуру міста.

Список використаних джерел

1. Антонова В. А. Ресторанний бізнес: механізми та ефективність управління стратегічним розвитком: монографія; М-во освіти та науки України, Донецький національний університет економіки та торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Донецьк : ДонНУЕТ, 2014. 277 с.
2. Буркинський Б. В. Роль малого бізнесу в реформуванні економіки регіону. *Економічні інновації*. 2019. № 59. С. 6–15.
3. Бондар Ю. А., Легінькова Н. І. Управління екологічним туризмом в контексті сталого розвитку економічної діяльності України : монографія. «Management and administration in the field of services: selected examples». Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, Poland, 2020. P. 26–36.
4. Гуцалюк О. М., Речиць О. С. Туризм як стратегічна галузь національної економіки в управлінні бізнес-процесами. *Business process management in tourism : collective monograph*. Poznan : Wydawnictwo Naukowe Wyższej Szkoły Pedagogiki i Administracji im. Mieszka I w Poznaniu, 2020. P. 33–44.
5. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. К. : Центр учб. л-ри, 2013. 304 с.
6. Моторин Р. М., Моторина Т. М. Система національних рахунків : навч. посібник. К. : КНЕУ, 2011. 336 с.
7. Ставська Ю. В. Тенденції розвитку готельного господарства України. Аналітик. *Економіка. Фінанси. Право*. 2017.
8. Юр'єв В. І., Іващенко А. В. Проблеми формування конкурентного середовища в туристичній сфері // *Економіка фінанси право : щомісячний інформаційно-аналітичний журнал*. № 12/4. 2017. С. 25–30.



9. Hutsaliuk O., Smutchak Z., Sytnyk O., Krasnozhon N., Puhachenko O., Zarubina A. Mass labour migration in the vector of international tourism as a determinant sign of modern globalization. *Turismo: Estudos & Práticas (UERN), Mossoró/RN, Caderno Suplementar*. 2020. Vol. 3. URL: <http://natal.uern.br/periodicos/index.php/RTEP/article/view/1971/1811>.

10. Головне управління статистики у Кіровоградській області. Електронний ресурс. Режим доступу: <http://www.kr.ukrstat.gov.ua/>.

11. Статут територіальної громади міста Кропивницького. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://kr-rada.gov.ua/statut-teritorialnoyi-gromadi/>.

12. Кропивницька міська рада. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://kr-rada.gov.ua/news/u-kropivnitskomu-zdiysnyuyut-svoyu-diyalnist-2782-obktiv-torgivli-ta-ponad-460-zakladiv-restorannogo-gospodarstva.html>.

References

1. Antonova V. A. Restaurant business: mechanisms and efficiency of strategic development management: monograph; Ministry of Education and Science of Ukraine, Lonets. nat. University of Economics and Trade. Mikhail Tugan-Baranovsky. Donetsk: DonNUET, 2014. 277 p.

2. Burkinysky B. V. The role of small business in reforming the region's economy Economic innovation. 2019. № 59. С. 6–15.

3. Bondar Y.A., Leginkova N. I. Management of ecological tourism in the context of sustainable development of economic activity of Ukraine: monograph. «Management and administration in the field of services: selected examples». Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, Poland, 2020. pp. 26–36.

4. Hutsalyuk O. M, Rechits O. S. Tourism as a strategic branch of the national economy in business process management. Business process management in tourism: collective monograph. Poznan: Publishing House Naukowe Wyższej Szkoły Pedagogiki i Administracji im. Mieszka I w Poznaniu, 2020. P. 33–44.

5. Malskaya M. P. Restaurant business: technology and organization of tourist services (theory and practice): textbook M. P. Malskaya, O. M. Гаталяк, Н. М. Ganich. K. : Center for Education. I-ri, 2013. 304 p.

6. Motorin R. M., Motorina T. M. System of national accounts: textbook. manual. K. : KNEU, 2011. 336 p.

7. Stavskaya Y. V. Trends in the development of the hotel industry of Ukraine Analyst. Economy. Finances. Right. 2017.

8. Yuriev V. I., Ivashchenko A. V. Problems of forming a competitive environment in the tourism sector. Economics and Finance Law monthly information-analytical journal. № 12/4. 2017. P. 25–30.

9. Hutsaliuk O., Smutchak Z., Sytnyk O., Krasnozhon N., Puhachenko O., Zarubina A. Mass labour migration in the vector of international tourism as a determinant sign of modern globalization. *Turismo: Estudos & Práticas (UERN), Mossoró/RN, Caderno Suplementar*. 2020. Vol. 3. URL: <http://natal.uern.br/periodicos/index.php/RTEP/article/view/1971/1811>.

10. Main Department of Statistics in Kirovohrad region. Electronic resource. Access mode: <http://www.kr.ukrstat.gov.ua/>.

11. Charter of the territorial community of the city of Kropyvnytskyi. Electronic resource. Access mode: <https://kr-rada.gov.ua/statut-teritorialnoyi-gromadi/>.

12. Kropyvnytskyi City Council. Electronic resource. Access mode: <https://kr-rada.gov.ua/news/u-kropivnitskomu-zdiysnyuyut-svoyu-diyalnist-2782-obktiv-torgivli-ta-ponad-460-zakladiv-restorannogo-gospodarstva.html>.



Hutsaliuk Oleksii

Professor of the Department of Economics,
Management and Business Administration,
PHEI «International European University»

Yakusheva Oksana

Candidate of Economic Sciences, Associate Professor,
Associate Professor of Economics and Management, Cherkasy State Technological University

Sushko Nataliia

PhD in Historical Sciences, Associate Professor,
Associate Professor of the Department of Management and Economics,
Flight Academy of the National Aviation University

INITIALIZATION AND CONCEPT OF DESIGN OF HOTEL BUSINESS ENTERPRISES IN KIROVOHRAD REGION

Objective. The hotel business is the main component of the tourism industry in terms of material and financial resources. Therefore, the urgency of the problem lies in the very rapid growth of demand for services of hotels and restaurants, namely for facilities made in the nearest comfortable for potential consumers, so the procedure of initialization, market research, and the very concept of hotel and restaurant will be relevant. appropriate..

Methods. Require more detailed and reasoned consideration of the development and conduct of all necessary calculations of services to be provided by the hotel, development of proposals for interior design of eco-hotel being designed, determination of engineering and construction solutions of the projected hotel, etc., development and definition of organizational structure, calculations for hotel staff, work planning for the next 5 years on the main economic indicators of the projected hotel.

The aim of the article is to study the theoretical aspects and develop a new project of hotel and restaurant facilities in Kropyvnytskyi, Kirovohrad region, which will meet all standards of customer service, standards inherent in mini-hotels, established sanitary and hygienic rules, product quality requirements and service level, and will be competitive in the market of hotel and restaurant services of the city where it should be designed.

Results. Thus, after conducting the necessary analysis and calculations of services to be provided by the hotel, developed proposals for the interior design of the eco-hotel, identified the main engineering solutions of the hotel and more. Due to its unique location, as well as the interior, the hotel "Oster" will be perfect for a romantic weekend, family holidays, small weddings, as the banquet hall will be designed for 50 seats. The cozy rooms of the Oster mini-hotel will be decorated exclusively with natural materials. All rooms will be equipped with natural cosmetics, linen and cotton bed linen and will be cleaned only with organic products that will be safe for the environment.

Keywords: hotel and restaurant economy; service sphere; tourism; competitiveness; design.

Дата надходження до редакції – 01.02.2020



ВІСНИК СУЕМ № 1 (28), 2020

Науковий журнал

Засновник, редакція, видавець і виготовлювач
Східноєвропейський університет економіки і менеджменту

Свідоцтво про державну реєстрацію
серія КВ № 16612 – 5084Р від 23.04.2010.

Редактор О. М. Строгалова

Підписано до друку 05.03.2020. Формат 84x108/16.
Друк різнографічний. Гарнітура Times New Roman.
Ум. друк. арк. 20,6. Тираж 100 прим. Зам. № 06-20.
Адреса редакції, видавця, виготовлювача: 18036, м. Черкаси, вул. Н.-Левицького, 16
Телефон редакції: (0472) 64-72-00 (101), факс (0472) 64-73-00,
e-mail: journal3.suem@gmail.com

Надруковано на обладнанні СУЕМ

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи серія ДК № 3734 від 17 березня 2010 р.

Видається за рекомендацією Вченої ради СУЕМ

Статті проходять рецензування. Передрук і переклади матеріалів, опублікованих у журналі,
дозволяються лише зі згоди автора та редакції.
