

Кваліфікаційна робота

на здобуття освітнього ступеня бакалавр

(освітній ступінь (освітньо-кваліфікаційний рівень))

на тему: Вплив модернізації основних засобів на конкурентоспроможність готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі ПрАТ “Готельний комплекс “Братислава”)

Виконала: студентка IV курсу, групи БР-41
спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”

(шифр і назва спеціальності (напряму підготовки))

	<hr/>	Ткачук К.М.
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Керівник	<hr/>	Мельник Л.М.
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Нормоконтроль	<hr/>	
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Рецензент	<hr/>	Гарматюк О. О.
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Завідувач кафедрою	<hr/>	Шерстюк Р.П.
	(підпис)	(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Ткачук К.М. Вплив модернізації основних засобів на конкурентоспроможність готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава»).

Кваліфікаційна робота бакалавра: 70 сторінок, 16 рисунків, 12 таблиць, 42 джерела літератури.

Об'єкт дослідження – діяльність ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава», що надає готельні та ресторанны послуги у місті Києві.

Предмет дослідження – процес модернізації основних засобів та його вплив на конкурентоспроможність підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Мета роботи – обґрунтування теоретичних засад та розробка практичних рекомендацій щодо модернізації основних засобів з метою підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Методи дослідження – аналіз і синтез, порівняльний та економічний аналіз, графічний метод, метод експертних оцінок, методи структурно-логічного узагальнення.

Практичне значення отриманих результатів полягає у запропонованих напрямках удосконалення матеріально-технічної бази ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава», зокрема впровадженні концепції «Розумний номер», яка дозволяє підвищити рівень сервісу, зменшити енерговитрати та збільшити доходи підприємства.

Ключові слова: основні засоби, модернізація, готельно-ресторанний бізнес, конкурентоспроможність, інвестиції, енергоефективність, Smart Room.

ANNOTATION

Tkachuk K. M. The Impact of Modernizing Fixed Assets on the Competitiveness of the Hotel and Restaurant Business (PJSC "Hotel Complex Bratislava" as a case of study)

Bachelor's qualification paper: 70 pages, 16 figures, 12 tables, 42 references.

Object of research – activity of PJSC "Hotel Complex "Bratislava", providing hotel and restaurant services in Kyiv.

Subject of research – the process of modernization of fixed assets and its impact on the competitiveness of the hotel and restaurant business enterprise.

The aim of the work is to substantiate theoretical principles and develop practical recommendations for the modernization of fixed assets to increase the competitiveness of hotel and restaurant enterprises.

Research methods – analysis and synthesis, comparative and economic analysis, graphical method, expert evaluation method, methods of structural and logical generalization.

The practical significance of the obtained results lies in the proposed directions for improving the material and technical base of PJSC "Hotel Complex "Bratislava", in particular the implementation of the Smart Room concept, which allows to improve service quality, reduce energy consumption and increase the company's revenues.

Keywords: fixed assets, modernization, hotel and restaurant business, competitiveness, investment, energy efficiency, Smart Room.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
1. ТЕОРЕТИЧНИЙ РОЗДІЛ	
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МОДЕРНІЗАЦІЇ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	8
1.1. Сутність основних засобів, їх класифікація та роль у діяльності підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	8
1.2. Значення модернізації основних засобів у діяльності підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	15
1.3. Вплив модернізації на конкурентоспроможність підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу	20
2. АНАЛІТИЧНИЙ РОЗДІЛ	
АНАЛІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕНОСТІ ТА ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ І РІВНЯ ЇХ МОДЕРНІЗАЦІЇ, НА ПРИКЛАДІ ПРАТ «ГОТЕЛЬНИЙ КОМПЛЕКС «БРАТИСЛАВА».....	24
2.1. Загальна характеристика діяльності ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава»	24
2.2. Аналіз забезпеченості та ефективності використання основних засобами ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава»	44
2.3. Аналіз впливу модернізації основних засобів на конкурентоспроможність ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» ..	48
3. РЕКОМЕНДАЦІЙНО-РОЗРАХУНКОВИЙ РОЗДІЛ	
НАПРЯМИ МОДЕРНІЗАЦІЇ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ ПРАТ «ГОТЕЛЬНИЙ КОМПЛЕКС «БРАТИСЛАВА» З МЕТОЮ ПІДВИЩЕННЯ ЙОГО КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ	52
3.1. Характеристика основних напрямів модернізації основних засобів готельно-ресторанного комплексу з метою забезпечення його конкурентоспроможності	52
3.2. Обґрунтування доцільності впровадження автоматизованої системи «Розумний номер» як перспективний напрям модернізації основних засобів готельного комплексу «Братислава»	55
4. БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ.....	61
4.1. Запобігання нещасним випадкам у готельному комплексі.....	61
4.2. Профілактика професійних захворювань.....	63
ВИСНОВКИ	66
БІБЛІОГРАФІЯ	68

ВСТУП

Актуальність теми. У сучасних умовах жорсткої конкуренції, цифровізації та зростаючих вимог споживачів до якості обслуговування готельно-ресторанний бізнес опинився перед необхідністю постійного вдосконалення. Важливою передумовою підвищення ефективності діяльності підприємств цієї сфери є модернізація основних засобів, які формують матеріально-технічну базу та визначають рівень комфортності, безпеки й інноваційності наданих послуг. Фізичне й моральне старіння активів призводить до погіршення сервісу, зниження привабливості для клієнтів і втрати конкурентних позицій. У зв'язку з цим модернізація основних засобів виступає не лише технічним, а й стратегічним інструментом забезпечення конкурентоспроможності підприємства.

Ступінь наукової розробленості теми. Теоретичні та практичні аспекти модернізації основних засобів висвітлені у працях таких науковців, як: Андрушків Б. М., Гуцаленко Л. В., Квасницька Р. С., Павлов К. В., Мельник Л. М., Шерстюк Р. П. Проте недостатньо уваги приділено вивченню впливу модернізації на конкурентоспроможність саме у сфері готельно-ресторанного бізнесу, що і зумовлює актуальність обраного напрямку дослідження.

Зв'язок з науковими програмами, планами, темами. Кваліфікаційна робота бакалавра виконана відповідно до плану науково-дослідної роботи кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.

Мета і завдання дослідження. Метою роботи є обґрунтування теоретичних положень і розробка практичних рекомендацій щодо модернізації основних засобів підприємства готельно-ресторанного бізнесу задля підвищення його конкурентоспроможності.

Для досягнення поставленої мети визначено такі основні завдання:

- розкрити економічну сутність і роль основних засобів у діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери;
- обґрунтувати значення модернізації основних засобів у забезпеченні конкурентних переваг;
- здійснити аналіз рівня забезпеченості та ефективності використання основних засобів ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава»;
- дослідити вплив модернізаційних заходів на рівень конкурентоспроможності підприємства;
- запропонувати напрями удосконалення матеріально-технічної бази, зокрема шляхом впровадження сучасних технологій та концепції «Розумний номер».

Об'єкт дослідження – діяльність ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава», що надає готельні та ресторанный послуги в місті Києві.

Предмет дослідження – процес модернізації основних засобів і його вплив на конкурентоспроможність підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Методи дослідження. У роботі використано методи аналізу й синтезу, порівняльного та економічного аналізу, графічного зображення даних, експертних оцінок, структурно-логічного узагальнення.

Інформаційна база дослідження. Інформаційною базою слугували дані фінансової і статистичної звітності ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава», нормативно-правові документи, наукові публікації, аналітичні звіти, а також результати власних аналітичних спостережень.

Практичне значення одержаних результатів. Результати дослідження мають практичну цінність, оскільки можуть бути використані при прийнятті управлінських рішень щодо модернізації матеріально-технічної бази, впровадження інноваційних рішень, зменшення витрат та підвищення

привабливості послуг готелю. Запропоновані у роботі рекомендації можуть сприяти покращенню конкурентних позицій ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава».

Апробація результатів дослідження. Основні результати дослідження були розглянуті та схвалені на засіданні кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг ТНТУ імені Івана Пулюя.

Обсяг і структура кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота викладена на 70 сторінках, складається зі вступу, трьох розділів (теоретичного, аналітичного та рекомендаційного), висновків, списку використаних джерел із 42 найменувань. Робота містить 16 рисунків і 12 таблиць.

1. ТЕОРЕТИЧНИЙ РОЗДІЛ

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МОДЕРНІЗАЦІЇ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1.1. Сутність основних засобів, їх класифікація та роль у діяльності підприємств сфери готельно- ресторанного бізнесу

У ході аналізу господарсько-фінансової діяльності підприємств готельного господарства України насамперед звертають увагу на майновий стан підприємств. Тому важливого значення набуває саме оцінка майна (активів) підприємства. Майном підприємства є основні засоби та інші необоротні активи, оборотні засоби, фінансові активи [1, с. 146].

Основні засоби відіграють важливу роль у діяльності українських підприємств всіх форм власності та видів діяльності, тому що безпосередньо беруть активну участь у виробничому процесі, зокрема і підприємств готельно-ресторанної сфери.

Науковці наводять різні визначення поняття «основні засоби». Завадський Й.С. стверджує, що основні засоби – це засоби праці, що беруть участь у процесі виробництва протягом багатьох циклів, зберігаючи свою натуральну форму, та поступово за ступенем зношення переносять свою вартість на продукцію, що виробляється [2, с. 1284].

На думку Коваленко А. М., основні засоби – це матеріальні активи з очікуваним терміном корисного використання більше одного року (або протягом операційного циклу, якщо він більше року), які підприємство утримує задля використання під час виробництва чи поставки товарів, надання послуг, здавання в оренду іншим особам, виконання адміністративних та соціальних функцій [3].

Законодавче визначення поняття «основні засоби» міститься у Податковому кодексі України: «Основні засоби – матеріальні активи, у тому числі запаси корисних копалин наданих у користування ділянок надр, що призначаються платником податку для використання у господарській діяльності платника податку, вартість яких перевищує 20000 гривень і поступово зменшується у зв'язку з фізичним або моральним зносом та очікуваний строк корисного використання (експлуатації) яких з дати введення в експлуатацію становить понад один рік (або операційний цикл, якщо він довший за рік)» [4].

У національних стандартах бухгалтерського обліку також міститься визначення даного поняття. У ПСБО 7 «Основні засоби» зазначено, що «основні засоби – матеріальні активи, які підприємство утримує з метою використання їх у процесі виробництва або постачання товарів, виконання робіт і надання послуг, здавання в оренду іншим особам або для здійснення адміністративних і соціально-культурних функцій, очікуваний строк корисного використання (експлуатації) яких більше одного року (або операційного циклу, якщо він довший за рік) [5].

Отже, щоб вважатися основним засобом, актив повинен відповідати трьом основним критеріям:

- матеріальність активу – актив повинен мати матеріальну форму;
- призначення як засіб праці – актив повинен бути засобом праці, тобто він практично не змінює свою форму протягом експлуатації (з винятком фізичного зносу);
- очікуване тривале використання – актив має використовуватися протягом тривалого періоду, який перевищує один рік, і не планується його продаж, списання або використання протягом року (рис. 1.1).

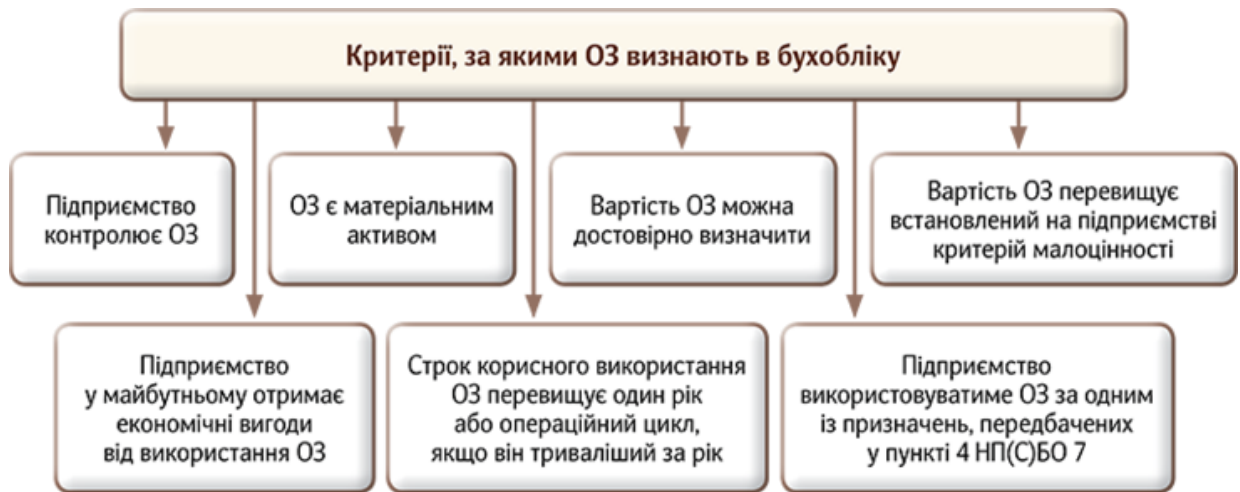


Рис. 1.1. Критерії, за якими основні засоби визнають в бухгалтерії

Основні засоби класифікуються за різними ознаками залежно від мети аналізу та обліку. Найпоширеніші критерії класифікації:

1. За функціональним призначенням:

- виробничі – активи, які безпосередньо беруть участь у виробництві або наданні послуг (машини, обладнання, будівлі, транспорт);
- невиробничі – активи, що використовуються для соціальних, культурних чи побутових потреб (житлові будинки, спортивні об'єкти).

2. За натурально-речовою формою:

- будівлі та споруди (готельні комплекси, ресторани, конференц-зали);
- машини й обладнання (кухонне обладнання, системи кондиціонування);
- транспортні засоби (службовий транспорт);
- меблі та інвентар (ліжка, столи, стільці).

3. За ступенем участі у виробничому процесі:

- активні – безпосередньо впливають на виробничий процес (обладнання, транспорт);
- пасивні – створюють умови для виробництва (будівлі, споруди).

4. За характером використання:

- діючі – використовуються у господарській діяльності;

- недіючі – тимчасово не використовуються;
- резервні – призначені для заміни зношених активів.

5. За формою власності:

- власні – належать підприємству;
- орендовані – використовуються на умовах оренди.

6. За використанням:

- діючі (всі основні, що використовуються у господарстві);
- недіючі (ті, що не використовуються у даний період часу);
- запасні (різне устаткування, що знаходиться в резерві і призначене для заміни об'єктів основних засобів).

Також існує класифікація за сферами діяльності підприємства чи організації (рис.1.2).



Рис. 1.2. Класифікація основних засобів

Облік основних засобів здійснюється відповідно до національних та міжнародних стандартів бухгалтерського обліку. Основні принципи обліку включають визнання, оцінку, амортизацію та вибуття основних засобів.

1. Визнання основних засобів. Основні засоби визнаються активом, якщо існує ймовірність отримання економічних вигід у майбутньому та їх вартість можна достовірно оцінити.

2. Оцінка основних засобів:

- первісна вартість – включає витрати на придбання, доставку, монтаж та пуск активу в експлуатацію;
- справедлива вартість – вартість, за якою актив можна продати на відкритому ринку.

3. Амортизація основних засобів. Амортизація – це поступове списання вартості основних засобів протягом строку їх корисного використання. Методи амортизації включають:

- прямолінійний метод (рівномірне списання вартості);
- метод зменшення залишкової вартості;
- виробничий метод (залежить від обсягу робіт).

4. Вибуття основних засобів. Основні засоби списуються з обліку у разі продажу, ліквідації або неможливості подальшого використання. При цьому визначається фінансовий результат (прибуток або збиток).

Для підприємств готельно-ресторанного сектору характерно враховувати специфіку основних засобів, таких як висока зносостійкість обладнання, часта модернізація та оновлення меблів. Особливу увагу приділяють обліку витрат на ремонт та реконструкцію, адже вони безпосередньо впливають на якість наданих послуг та конкурентоспроможність підприємства.

Основні засоби відіграють ключову роль у функціонуванні підприємств готельного бізнесу, забезпечуючи їхню матеріально-технічну базу. У сфері гостинності, де якість наданих послуг залежить від умов перебування клієнтів, основні засоби формують основу для створення комфортного середовища, що визначає рівень задоволення споживачів та конкурентоспроможність підприємства.

Готельний бізнес базується на наданні клієнтам високоякісного сервісу. Основні засоби, такі як будівлі, меблі, інфраструктура та технічне обладнання, визначають рівень комфорту для гостей. Наприклад, сучасні системи

кондиціонування повітря, енергозберігаюче освітлення та високоякісні меблі є невід'ємними складовими престижних готелів. Недостатня увага до стану та функціонування цих активів може призвести до погіршення умов перебування клієнтів, зниження їхньої лояльності та негативних відгуків.

У зв'язку з цим, роль основних засобів у готельному бізнесі полягає не лише в забезпеченні базових потреб, а й у формуванні унікального іміджу та стилю підприємства. Наприклад, тематичні готелі можуть використовувати унікальні елементи дизайну та спеціально обладнані приміщення для залучення певної категорії клієнтів.

Основні засоби є невід'ємною частиною операційної діяльності готелів. Зокрема, будівлі та споруди створюють фізичну основу для розміщення клієнтів і виконання допоміжних функцій, таких як робота кухні, пральні чи конференц-залів. Транспортні засоби використовуються для обслуговування клієнтів, забезпечення трансферів або доставки товарів, необхідних для функціонування готелю.

Крім того, основні засоби забезпечують технологічні процеси в готелі. Наприклад, автоматизовані системи управління номерним фондом або сучасні кухонні пристрої дозволяють оптимізувати роботу персоналу та скорочувати витрати часу на обслуговування клієнтів. Таким чином, ефективне використання основних засобів сприяє підвищенню продуктивності підприємства.

Основні засоби також відіграють важливу роль у формуванні фінансово-економічних результатів діяльності підприємств. З одного боку, вони є довгостроковими інвестиціями, які забезпечують стабільний дохід. З іншого боку, ефективність їх використання безпосередньо впливає на витрати підприємства, зокрема на витрати на ремонт, амортизацію та обслуговування.

Ключовим показником, що характеризує ефективність використання основних засобів, є фондвіддача, яка демонструє, скільки прибутку приносить кожна гривня, інвестована в основні засоби. Підвищення цього показника

можливе завдяки модернізації обладнання, запровадженню енергоефективних технологій або оптимізації використання наявних ресурсів.

У сучасних умовах, коли питання екологічності та сталого розвитку стають дедалі актуальнішими, роль основних засобів у готельному бізнесі розширюється. Використання енергоефективного обладнання, впровадження систем переробки відходів або встановлення сонячних батарей дозволяє підприємствам не лише зменшити витрати, але й відповідати сучасним стандартам екологічної відповідальності. Такі інвестиції в основні засоби сприяють формуванню позитивного іміджу підприємства серед клієнтів, які цінують турботу про довкілля.

Конкуренція у готельному бізнесі залежить не лише від якості обслуговування, але й від рівня оснащення готелів. Інвестиції у модернізацію основних засобів дозволяють підприємствам випереджати конкурентів, пропонуючи клієнтам нові технологічні рішення, покращений комфорт та широкий спектр послуг. Наприклад, наявність сучасного конференц-залу або СПА-комплексу може стати вирішальним фактором для вибору клієнтом певного готелю.

Отже, основні засоби є не лише важливим елементом активів підприємства, але й ключовим фактором його успіху в умовах ринку. Їх облік, аналіз та управління мають бути чітко організовані для забезпечення ефективного використання ресурсів та підвищення прибутковості.

1.2. Значення модернізації основних засобів у діяльності підприємств сфери готельно- ресторанного бізнесу

Готельно-ресторанний сектор – один з найбільш витратомістких, де успішність залежить від стану та розвитку матеріально-технічної основи. Основні фонди, такі як споруди, інженерні мережі, обладнання, меблі, техніка – це фундамент для надання високоякісних послуг гостям. Через це, модернізація цих активів стає ключовим пріоритетом.

Модернізація основних засобів – це вдосконалення їх технічних, функціональних або візуальних особливостей, не змінюючи їх основне призначення. Вона може охоплювати оновлення меблів та дизайну номерів, впровадження сучасного кухонного обладнання, автоматизованих систем обліку, енергозберігаючих систем, систем кондиціонування та безпеки.

Важливість модернізації для готельно-ресторанних закладів проявляється у наступному:

1. Поліпшення якості послуг: оновлене обладнання та комфортні умови проживання позитивно впливають на досвід клієнтів та їх рівень задоволення.
2. Збільшення продуктивності праці: сучасна техніка та технології сприяють підвищенню ефективності роботи персоналу.
3. Економія ресурсів: енергозберігаючі технології дозволяють скоротити витрати на електроенергію, водопостачання, опалення.
4. Підвищення конкурентоспроможності: модернізований заклад здатен залучити більшу кількість клієнтів та підтримувати стабільну клієнтську базу.

За допомогою модернізації підприємства отримують можливість збільшувати ефективність використання ресурсів, зменшувати експлуатаційні витрати та підвищувати енергоефективність. Це спричиняє зниження операційних витрат і, як наслідок, покращення економічних показників. Наприклад, впровадження сучасних систем автоматизації дозволяє оптимізувати внутрішні

процеси, що позитивно впливає на швидкість обслуговування та знижує витрати на персонал.

Крім того, модернізація основних засобів сприяє підвищенню конкурентоспроможності підприємства. Сучасна технічна база та інноваційні технології забезпечують унікальні переваги, які важко відтворити конкурентам, що дозволяє не лише зберігати поточних клієнтів, але й залучати нову аудиторію. Сучасне обладнання та комфортні умови перебування безпосередньо впливають на позитивне враження від послуг, що створює додатковий стимул для повторних відвідувань і рекомендацій серед потенційних клієнтів.

Необхідність модернізації також обумовлена зовнішніми факторами: змінними вимогами ринку, впровадженням нових стандартів безпеки та екологічних норм. Підприємства, які вчасно здійснюють оновлення своїх основних засобів, можуть бути впевнені у відповідності сучасним нормативам, що позитивно впливає на їхню репутацію і дозволяє уникнути можливих штрафів або санкцій.

Стратегічна роль модернізації:

1. Формування конкурентних переваг. Модернізація межує з концепцією диференціації унікальний інтер'єр, високотехнологічне обслуговування, інноваційні послуги – створюють образ закладу як сучасного, комфортного та безпечного. Задоволення потреб вимогливого гостя – ключ до впевненості у конкурентному середовищі.

2. Оптимізація витрат. Впровадження енергоефективних систем дозволяє значно знизити витрати на комунальні послуги – освітлення, опалення, охолодження. Нові холодильні та кухонні комплекси скорочують втрати продуктів і прискорюють обробку замовлень.

3. Підвищення продуктивності персоналу. Сучасне обладнання – як технічне, так і програмне – скорочує рутинні операції: приготування, облікові

процеси, перевірка бронювання. Це дозволяє персоналу сфокусуватися на сервісі, увазі до гостя, реалізації додаткових послуг.

4. Розширення можливостей для додаткових послуг. SPA, фітнес, конференццентри, мультимедійні зони – оновлений інфраструктурний простір сприяє залученню нових сегментів клієнтів: бізнес-туристів, весіль, корпоративів.

5. Покращення іміджу та репутації. Інвестиції в ремонт і технічне оновлення демонструють клієнтам і інвесторам, що підприємство рухається вперед, подає сигнал про фінансову стійкість та готовність інвестувати в майбутнє.

Аналіз вартості модернізаційних заходів здійснюється у такій послідовності:

- початковий етап передбачає аналіз ступеня зносу ключових активів, визначення потреби у технічному переоснащенні, підготовку кошторису та вибір постачальників;

- порівняльний аналіз економічної вигоди від впровадження: скорочення витрат на енергоресурси, обслуговування та ремонт, а також зменшення втрат;

- повернення інвестицій: для екологічних проєктів очікується отримання звітної окупності вкладень протягом 3-5 років.

До ключових показників ефективності відносять:

- ROI (Return on Investment) – співвідношення чистого прибутку до інвестицій, очікувано вища при модернізації;

- TCO (Total Cost of Ownership) – загальні витрати на утримання активів, знижуються завдяки довговічності оновлених систем;

- RevPAR (Revenue per Available Room) – прагне до зростання завдяки підвищенню ціни й рівня завантаження.

Неабияке значення має технологічний аспект, що виражається у:

- системах автоматизації управління (PMS, CRM, ERP, BI-інструменти), які забезпечують аналіз даних, прогнозування заповнюваності, персоналізацію пропозицій та автоматизований маркетинг;

- Інтернеті речей (IoT), що включає датчики температури, вологості та освітлення, які дозволяють точно контролювати умови середовища та знижувати витрати;

- смарт-рішеннях, що охоплюють електронні замки, мобільні сповіщення, QR-меню та цифрові ключі для номерів.

Соціально-культурний вимір процесу модернізації основних засобів проявляється у:

- покращенні умов праці, такі як автоматизація процесів та комфортні робочі умови, що сприяють підвищенню мотивації працівників і зменшенню плинності кадрів;

- зростанні лояльності клієнтів, що забезпечується завдяки сучасному сервісу, електронним зручностям та інтегрованим рішенням, які формують тривалу прихильність до бренду;

- покращенні корпоративної культури, зокрема через навчання працівників новим технологіям та стандартам обслуговування, робить мікросередовище більш сучасним.

Модернізація основних засобів із урахуванням екологічних принципів має важливе значення для підвищення конкурентоспроможності готелю. Зокрема, впровадження систем повторного використання води, переробки відходів, встановлення енергоефективного обладнання, а також використання екологічно чистих матеріалів позитивно впливає на екологічний рейтинг компанії. Це, своєю чергою, підвищує її привабливість для споживачів, які надають перевагу сталим та відповідальним брендам.

Крім практичних переваг, модернізація відкриває можливості для ефективних еко-маркетингових кампаній. Комунікація про дотримання екологічних стандартів і ініціатив здатна значно підвищити інтерес з боку європейських туристів та свідомих мандрівників, які дедалі частіше обирають готелі з чіткою екологічною політикою. Таким чином, екологічна модернізація є

не лише кроком до збереження ресурсів, а й важливим інструментом формування позитивного іміджу на міжнародному туристичному ринку.

Ефективна модернізація основних засобів потребує ретельно продуманої фінансової стратегії. Існує кілька моделей фінансування, які можна адаптувати залежно від масштабів проєкту та доступних ресурсів. Одним із найбільш стабільних варіантів є самофінансування, що передбачає реінвестування частини прибутку підприємства у модернізаційні ініціативи. Альтернативою можуть стати банківські кредити або лізинг, які дозволяють реалізовувати проєкти без значного навантаження на обігові кошти, завдяки фіксованим ставкам і гнучким умовам погашення.

Особливу увагу слід звернути на державні та європейські програми підтримки, що надають часткове фінансування для «зелених» проєктів, таких як впровадження систем енергоефективності або повторного використання ресурсів. Крім того, перспективним інструментом є партисипативні інвестиції, що дають змогу залучати приватний капітал для стратегічного розвитку готелю або підприємства.

Для ефективного впровадження модернізації рекомендується насамперед провести аудит існуючих основних засобів та сформувати оновлений проєктний портфель – від сантехнічних систем і IT-інфраструктури до дизайну інтер'єру. Далі важливо залучити оптимальні джерела фінансування, серед яких можуть бути кредити, гранти або навіть краудфандинг. Одночасно слід реалізувати комунікаційну кампанію, яка інформуватиме гостей і партнерів про екологічну та інноваційну орієнтацію готелю.

На завершальному етапі впровадження важливо провести оцінку результатів, аналізуючи як фінансову ефективність, так і рівень задоволеності клієнтів і покращення екологічних показників. Такий підхід забезпечить не лише оновлення матеріально-технічної бази, а й підвищення репутації та довгострокову стійкість бізнесу.

1.3. Вплив модернізації на конкурентоспроможність підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу

Конкурентоспроможність підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу визначається його здатністю пропонувати споживачам послуги вищої якості порівняно з іншими учасниками ринку, ефективно реагувати на зміни в попиті, впроваджувати інновації та забезпечувати стабільний фінансовий результат. Одним із ключових чинників досягнення таких цілей є модернізація основних засобів, що створює умови для підвищення операційної ефективності та покращення клієнтського досвіду.

Модернізація чинить позитивний вплив на конкурентоспроможність підприємства через такі напрями:

- підвищення рівня комфорту для клієнтів: оновлення номерного фонду, облаштування сучасних зон відпочинку, інтер'єрний дизайн сприяють формуванню позитивного іміджу закладу та підвищують рівень лояльності гостей;
- запровадження новітніх технологій обслуговування: автоматизовані системи бронювання, мобільні додатки, інтерактивні сервіси дозволяють покращити клієнтоорієнтованість та зменшити навантаження на персонал;
- підвищення ефективності виробничих процесів: сучасне обладнання у ресторанах та на кухнях сприяє зменшенню втрат часу і сировини, а також покращує якість продукції;
- зменшення експлуатаційних витрат: модернізація енергетичних систем, вентиляції, опалення дозволяє підприємствам знизити витрати на утримання, підвищивши загальну рентабельність;
- формування стійкої ринкової позиції: підприємства, які інвестують у модернізацію, демонструють динамічний розвиток, що позитивно впливає на їх репутацію серед партнерів, інвесторів та клієнтів.

В умовах зростаючої конкуренції модернізація виступає не лише як засіб технічного вдосконалення, а як стратегічний інструмент забезпечення довготривалих конкурентних переваг. Таким чином, підприємства, які вчасно та ефективно реалізують модернізаційні заходи, отримують реальні переваги у боротьбі за споживача.

У сучасних умовах високої конкуренції готельно-ресторанний бізнес постійно змінюється та трансформується, реагуючи на вимоги ринку, нові технології та зростаючі очікування клієнтів. Підприємства в цій галузі змушені активно шукати способи підвищення своєї конкурентоспроможності, серед яких модернізація основних засобів займає особливе місце.

Модернізація в готельно-ресторанній сфері є ключовою умовою для формування та збереження конкурентних переваг. Оновлення матеріально-технічної бази безпосередньо впливає на комфорт, безпеку, привабливість, ефективність обслуговування та рівень довіри до бренду. Сучасні гості готелів та ресторанів очікують не лише якісних продуктів і послуг, а й інноваційного підходу, цифрових сервісів, екологічних рішень та персоналізованих пропозицій.

Перевага модернізації полягає у здатності вирішувати одразу кілька завдань. По-перше, вона сприяє покращенню споживчого досвіду. Сучасне облаштування номерів, застосування нових дизайнерських рішень, високотехнологічні зручності (наприклад, «розумні» номери, електронні ключі, клімат-контроль) створюють у клієнта відчуття турботи та сервісної уваги. По-друге, оновлення обладнання дозволяє зменшити витрати енергії, води, електрики, а значить – знижує операційні витрати підприємства. Наприклад, впровадження LED-освітлення може скоротити енерговитрати на 30–40 %, а сучасні системи рекуперації повітря – на 20 % зменшити витрати на опалення.

Важливим аспектом є і технологічна модернізація, без якої сьогодні неможливий розвиток готельно-ресторанного бізнесу. Більшість гостей віддають перевагу тим закладам, де можна здійснити онлайн-бронювання, швидкий

мобільний чек-ін, використати електронний ключ замість пластикової картки. Такі нововведення не лише полегшують роботу персоналу, а й формують у споживача позитивне враження від рівня інноваційності підприємства. До того ж, впровадження CRM-систем дозволяє персоналізувати послуги – формувати індивідуальні пропозиції для постійних клієнтів, що підвищує їхню лояльність.

У міру просування технологій ми можемо запропонувати більше послуг та полегшити речі для всіх. Щоб виділити готель чи ресторан, справа не лише в тому, щоб мати затишні номери та хороший ресторан. Також вам потрібно мати спа - центр, тренажерний зал, ігрові кімнати для дітей та зали для нарад. Завдяки модернізації ви можете розробити простори, які задовольняють різні потреби, будь то для ділових зустрічей, туристичних визначних пам'яток чи романтичних відпустки. Це дозволяє організації взаємодіяти з сегментами свіжого ринку.

Додатковий елемент, який слід враховувати, є природною частиною прогресу. Сьогодні все більше людей шукають готелі, які мають екологічно чисті сертифікати, пропонують програми сортування відходів, використовують стійкі матеріали та мають енергоефективні технології. Прийняття цих рішень може не тільки заощадити гроші, але й зробити компанію краще виглядати для туристів з Європи та Америки, які багато піклуються про турботу про навколишнє середовище.

Важливо визнати соціальний вплив прогресу. Співробітники знаходяться простіше, безпечніше та ефективніше працювати з новим сучасним обладнанням. Співробітники отримують нові навички, вивчають нові речі та стають ще кращими на своїй роботі, роблячи їх більш кваліфікованими та професійними. Коли працівники відчувають себе цінними та підтримуються, вони, швидше за все, залишаються з компанією та сприяють її успіху.

ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» виявив великий успіх у модернізації своїх операцій. Вони відремонтували свої номери, модернізували свої ресторани, впровадили нову систему управління готелями та навіть побудували

нову зону спа -центру. Як результат, компанія вирішила взяти на себе більше роботи, збільшити середню суму грошей, яку вони заробляють у кожного клієнта, та залучити більш постійних клієнтів. Це свідчить про те, що інвестування в модернізацію речей є гарною ідеєю і може мати великий вплив на економіку.

Отже, оновлення основних засобів – це не лише у підтримці їх у хорошій формі, а також відкриває нові можливості на майбутнє. Це заохочує здорову конкуренцію, допомагає бізнесу виділятися, приносить стабільні гроші та зміцнює зв'язки з клієнтами та партнерами. У сучасному світі, що швидко розвивається, бізнес повинен постійно адаптуватися та змінюватися, щоб залишатися успішними.

2. АНАЛІТИЧНИЙ РОЗДІЛ

АНАЛІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕНОСТІ ТА ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ І РІВНЯ ЇХ МОДЕРНІЗАЦІЇ, НА ПРИКЛАДІ ПРАТ «ГОТЕЛЬНИЙ КОМПЛЕКС «БРАТИСЛАВА»

2.1. Загальна характеристика ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава»

Готель «Братислава» – сучасний 4-зірковий готель, розташований в Києві на лівому березі Дніпра. Був побудований в 1980 році.

За організаційно-правовою формою – Приватне акціонерне товариство «Готельний комплекс «Братислава». Основною діяльністю акціонерного товариства є надання готельних та ресторанних послуг, надання в оренду й експлуатацію власного чи орендованого нерухомого майна.

ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» знаходиться за адресою: м. Київ, вул. Андрія Малишка, 1, в 2 хвилинах від станції метро «Дарниця», звідки всього за кілька хвилин можна доїхати до відомих пам'яток міста: центральної вулиці Хрещатик, Європейської площі, Києво-Печерської Лаври, Мистецького Арсеналу, Софіївської та Михайлівської площ. Безпосередня близькість до Міжнародного Виставкового Центру (всього одна станція метро), робить готель дуже зручним для відвідувачів і учасників виставок.

Готель пропонує 335 просторих і сучасно оформлених номерів. Усі номери враховують потреби ділових туристів, вони оснащені сучасною технікою та мають просторі робочі зони. Кімнати забезпечені системою кондиціонування повітря, мають телефонний зв'язок з прямим міським доступом, безкоштовний WI-FI, телевізори з міжнародними каналами, холодильник / міні-бар, сейф в номері, якісно обладнану ванну кімнату і просторий балкон.

Для гостей готель «Братислава» пропонує 335 комфортабельних номерів

різної цінової категорії, як для звичайних людей так і для людей з обмеженими можливостями.

Розпочнемо з одномісних номерів, їх готель налічує 5. До послуг гостей міста: однокімнатний номер з повним санвузлом (душова кабіна танова сантехніка).

Особливості номера:

- ліжко;
- ванна кімната (душова кабіна);
- балкон;
- фен;
- килимове покриття;
- щітка для взуття;
- гардероб;
- капці;
- кондиціонер;
- безкоштовний інтернет;
- телефон;
- туалетні приналежності.

Затишний однокімнатний номер 16 м². У цій категорії 5 номерів.

Потрібно звернути увагу, що номери однієї категорії можуть дещо відрізнятися за розміром через конструктивні особливості будівлі.

Інтер'єри кімнат можуть бути різними, але всі вони витримані в одному стилі. Палити в приміщенні заборонено. Ціна за номер 1900-2300 грн.

Сніданок – шведський стіл, вартує 350 грн.

Ціна номерів включає: розміщення двох місць багажу; доставку в номер пошти, факсів.

Всі номери з балконом.

Двомісний стандартний номер. Площа номера встановить 18 м². Кількість

номерів – 208. У кімнаті можуть розміститись до 2 осіб. Ціна номера складає 2300-3100 грн.



Рис. 2.1. Фото однокімнатного номера

Номер оснащений: 2 ліжка односпальні або 1 двоспальне; телевізор; ванна кімната (душова кабіна); телефон; фен; туалетні приналежності; балкон; килимове покриття; щітка для взуття; кондиціонер; безкоштовний інтернет; сейф; одноразове змінне взуття; міні-холодильник; гардероб.

Покращений двомісний номер з 2 односпальними ліжками. Сучасна однокімнатна кімната площею 20 м². У номері можуть проживати максимум 3 людини. Кількість номерів – 85. Номер вартує 2700-3500 грн.



Рис. 2.2. Двомісний стандартний номер

Номер складається з: 2 односпальних ліжка, ванна кімната (душова кабіна), телевізор, телефон, фен, електрочайник, капці, гардероб, килимове покриття, туалетні приналежності, журнальний столик, безкоштовний інтернет, міні-холодильник, сейф, щітка для взуття, балкон, кондиціонер.



Рис. 2.3. Покращений двомісний номер з 2 односпальними ліжками

Номер-студія. Просторий номер з площею 24 м². Містить 2 балкона.

Це вітальня, кабінет і спальня одночасно. У номері можуть проживати максимум 3 людини. Кількість номерів – 10. Ціна за номер складає 3002 грн. Складова номера: 1 двоспальне ліжко або 2 широкі односпальні ліжка, телевізор (Lcd з списками телеканалів), міський телефонний зв'язок, ванна кімната, міні-бар, безкоштовний інтернет, електронний замок, кондиціонер, міні-сей чайний набір, чайник, 2 пляшки негазованої мінеральної води, фен, міні-парфумерія, банні-халати, капці.



Рис. 2.4. Номер-студія

Напівлюкс – це комфортний 2-кімнатний номер площею 30 м², 2 балкони. Це вітальня і спальня. У номері можуть проживати максимум 2 людини. Кількість номерів – 9. Ціна за номер 3800-4600 грн. Номер оснащений: 1 двоспальне ліжко та диван (не розкладається), телевізор (Lcd) у кожній кімнаті, міський телефонний зв'язок, міні-бар, безкоштовний інтернет, ванна кімната (біде, ванна), електронний замок, кондиціонер, чайник, чайний набір, міні-сейф, 2 пляшки негазованої мінеральної води, фен, капці, банні халати, парфумерія.



Рис. 2.5. Напівлюкс

Люкс – сучасний 2-кімнатний номер площею 42 м². Складається з вітальні і спальні. У номері можуть розміститися максимум 3 особи (з додатковим місцем). Кількість номерів – 17. Номер вартує 4400-6000 грн. Особливості номера: 1 двоспальне ліжко та диван (розкладається), телевізор (lcd) у кожній кімнаті, міський телефонний зв'язок, ванна кімната (ванна, біде), міні-бар, безкоштовний інтернет, кондиціонер в кожній кімнаті, електронний замок, 2 пляшки мінеральної негазованої води, чайний набір, чайник, фен, капці, міні-парфумерія, банні халати.

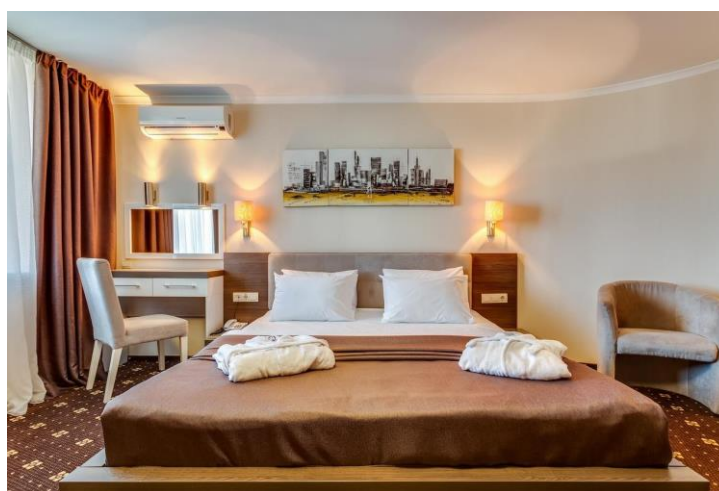


Рис. 2.6. Люкс

Люкс Імперіал – двокімнатний номер оформлений в романтичному стилі і має площу 47 м², вітальня і спальня. У номері можуть проживати максимум 3 людини. Кількість номерів – 1. Ціни не вдалося знайти. Номер складається з: кругле ліжко, телевизор (lcd) у кожній кімнаті, міський телефонний зв'язок, міні-бар, безкоштовний інтернет, ванна кімната (ванна, душ, біде), електронний замок, кондиціонер в кожній кімнаті, міні-сейф, чайник, чайний набір, міні-парфумерія, фен, банні халати, капці, 2 пляшки мінеральної негазованої води (щодня поповнюється).



Рис. 2.7. Номер Імперіал

Апартаменти – це 2 суміжні кімнати з можливістю використання разом і окремо – в Люкс і Двомісний номер 2 спальні, вітальня-студія з вбудованою кухнею і баром, 2 балкони. Номер розрахований на розміщення до 4 осіб (з додатковим місцем включно). Кількість номерів – 1. Особливості номера: 2 двоспальні ліжка, диван (не розкладається), мобільний зв'язок, телевизор (lcd) у кожній кімнаті, міні-бар, безкоштовний інтернет, 2 ванні кімнати (ванна, душова кабіна, біде), електронний замок, кондиціонер в кожній кімнаті, міні-сейф, фен,

міні-парфумерія, капці, банні халати, мікрохвильова піч, чайник, чайний набір, 2 пляшки мінеральної негазованої води (щодня поповнюється).



Рис 2.8. Номер Апартаменти

Номер для людей з інвалідністю. Кімната спеціально обладнана для людей з обмеженими можливостями. Площа кімнати 36 м², з балконом. У номері можуть проживати максимум 2 людини. Кількість номерів – 1.

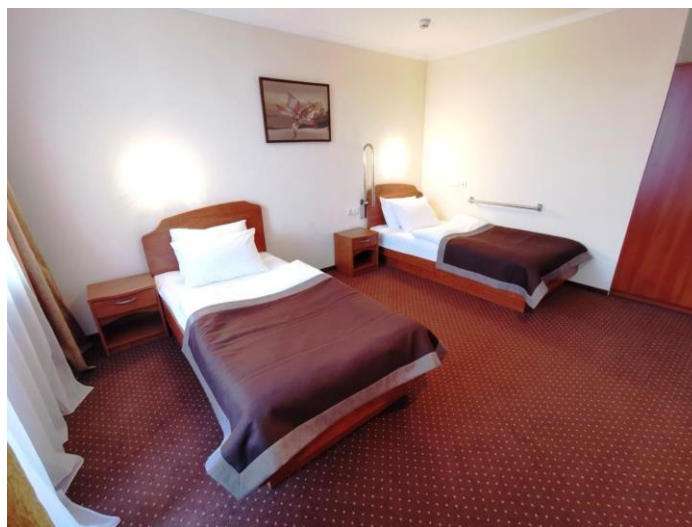


Рис. 2.9. Номер для людей з інвалідністю

Розміщення з тваринами – за запитом. Номер складається з: 2 широкі односпальні ліжка, міський телефонний зв'язок, телевізор (lcd), безкоштовний інтернет, ванна кімната (ванна з поручнями), кондиціонер, електронний замок, фен, парфумерія, 2 пляшки мінеральної негазованої води (комплімент від готелю в день заїзду).

Конференц- зал «Сенатор». Площа – 411 м², місткість – максимум до 450 людей, кондиціонер, природне та штучне освітлення, фойє для реєстрації гостей, зал розташований на другому поверсі. Найбільший конференц зал готелю. Чудовий варіант для організації ділового заходу на лівому березі Києва. Може приймати масштабні конференції, форуми, виставки та семінари, а також урочисті та ділові заходи. Для зручності учасників зал обладнаний стільцями та подіумом з настільними мікрофонами, а також можливе проведення телеконференцій. Зображення транслюватимуться на двох великих екранах для максимального охоплення аудиторії.



Рис 2.10. Конференц-зал «Сенатор»

За незвичайне оформлення цей зал отримав назву «Аудиторія». Це чимось нагадує університетський зал, і така ж серйозна атмосфера. Тому що він має чималу площу в 200 кв. Цей зал є другим за величиною конференц-залом у готелі Братислава. Місткість – 126 місць, але, встановивши крісла, можна одночасно розмістити до 156 осіб. Приємною перевагою цього холу є природне світло, яке проникає через великі вікна на стелі. Це дає можливість наповнювати «глядацьку залу» природним світлом протягом усього дня. У залі є подіум з настільним мікрофоном і стільцем. Ширококутний доступ до Інтернету дозволяє швидко обмінюватися інформацією та передавати онлайн-презентації без затримок. Оскільки ця велика аудиторія дуже недорога, тут регулярно проводяться різні конференції, лекції та семінари. Великий екран ідеально підходить для перегляду фільмів і презентацій. Це єдина аудиторія з таким незвичайним практичним розташуванням на лівому березі Києва.



Рис. 2.11. Конференц-зал «Аудиторія»

Найбільшим конференц-залом готелю «Братислава» є Когрес. Чудовий варіант для організації ділового заходу на лівому березі Києва. Він розташований на другому поверсі готелю і має площу 365 кв. Зал на 400 місць дозволяє проводити масштабні конференції, форуми, виставки та семінари, а також урочисті та ділові заходи. Для зручності учасників зал обладнаний стільцями та подіумом з настільними мікрофонами, а також можливе проведення телеконференцій. Масштабні відеоконференції та телемости легко проводити в залі через власний інтернет-канал. Зображення транслюватимуться на чотирьох великих екранах для максимального охоплення аудиторії. При необхідності шторами можна розділити зал на кілька окремих робочих зон. Завдяки оздобленню залу яскравими кольорами та потужному штучному освітленню ці зони виглядатимуть так само, як і вдень, що безперечно сприятиме безперервній та плідній роботі.

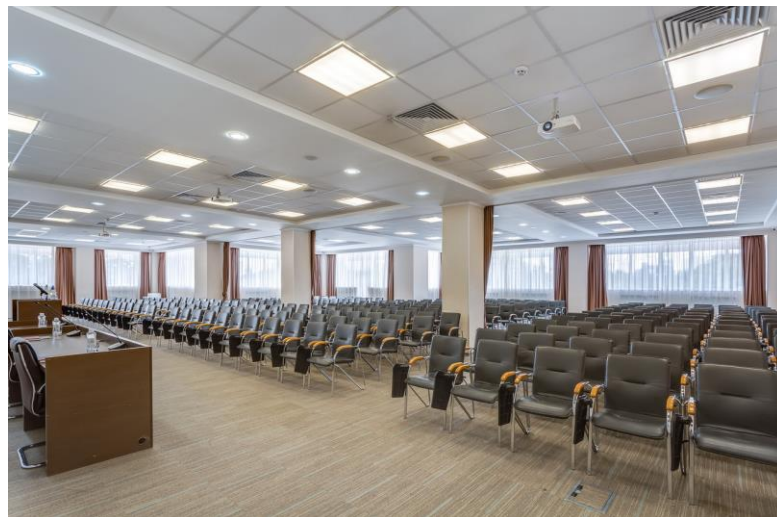


Рис. 2.12. Конференц-зал «Конгрес»

Конференц-зал «Парламент». Це сучасна зала, збудована у 2020 році. Ідеально підходить не тільки для семінарів, зустрічей, різноманітних тренінгів, але й для планування та проведення банкетів і фуршетів. Зал може комфортно вмістити до 60 осіб. Є прямий перехід від Когресу до зали Сенату. Це дуже практично,

оскільки дозволяє використовувати два зали одночасно як частину великого заходу. Залежно від потреб учасників та формату заходу надаються в оренду портативні екрани, мультимедійні проектори, фліпчарти, мікрофони.



Рис. 2.13. Конференц-зал «Парламент»

Конференц-зал «Альянс Альфа» - просторий та світлий зал в стилі high-tech. У ньому вільно можна провести різноманітні заходи до 70 осіб. Залежно від потреб учасників та формату заходу, надаються послуги оренди переносного екрану, мультимедійного проектора, фліпчарта та мікрофона.



Рис. 2.14. Конференц-зал «Альянс Альфа»

Із залу «Альянс α » є прями́й прохі́д в зал «Альянс Ω ». Таке раціональне дизайнерське рішення надає можливість їх комплексного багатофункціонального використання в рамках одного заходу. Ці зали підходять практично для будь-якої події. Хол перед залами – додатковий простір для організаційних моментів та зустрічі гостей.

Конференц-зал «Альянс Омега» – це сучасний зал у стилі хай-тек. Ідеально підходить для проведення семінарів, конференцій, різноманітних тренінгів, а також банкетів і фуршетів. Зал може комфортно вмістити до 80 осіб. У Alliance Omega можна потрапити через окремий вхід з лобі готелю та автостоянки. Є прями́й прохі́д із залу «Альянс α » в зал «Альянс Ω ». Це дуже практично, оскільки дозволяє використовувати два зали одночасно як частину великого заходу. Залежно від потреб учасників та формату заходу надаються в оренду портативні екрани, мультимедійні проектори, фліпчарти, мікрофони.

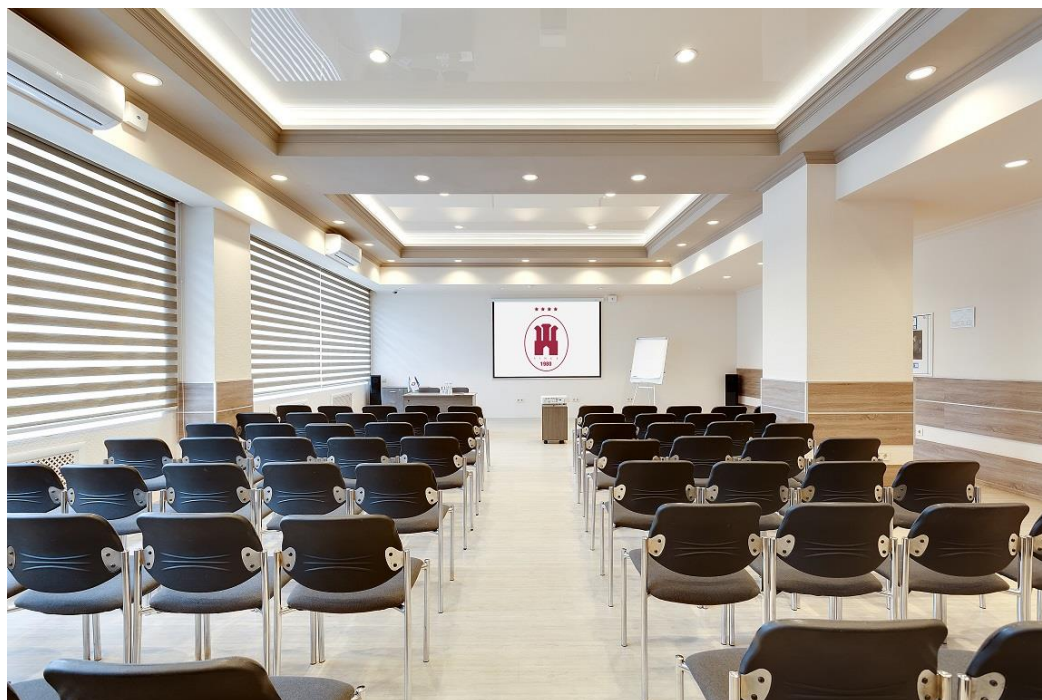


Рис. 2.15. Конференц-зал «Альянс Омега»

Конференц-зал «Червоний» не схожий на жодну іншу залу в готелі Братислави. Назва говорить сама за себе, адже все тут органічно підібрано в червоних тонах. Стіни, підлога, штори і навіть стільці витримані в червоних тонах. Завдяки оригінальному дизайну цей зал не тільки підходить для проведення ділових заходів, але й регулярно стає об'єктом відеозйомки. Зал не дуже великий, всього 127 кв. Може комфортно розмістити до 100 осіб. Зал обладнаний подіумом, переносним екраном, мультимедійним проектором, фліпчартом. Є можливість підключення як провідних, так і бездротових мікрофонів.



Рис. 2.16. Конференц-зал «Червоний»

Ресторан «Братислава» – один з найкращих ресторанів Києва. Тут можна знайти різноманітні страви європейської та міжнародної кухні за доступними цінами.

Просторий і світлий зал ресторану ідеально підходить для проведення банкетів, урочистостей і корпоративних заходів на понад 300 осіб. Створюють банкетне меню спеціально для гостей, враховуючи їхні побажання та концепцію заходу. Розкішний інтер'єр, відмінний сервіс і відмінна кухня підкреслять неповторність ділової зустрічі чи відпочинку і вразять навіть найдосвідченішого гурмана. Ресторан готельного комплексу «Братислава» в Києві відкриває свої двері не тільки для постійних гостей, а й для нових відвідувачів з 7: 00.

Lobby Bar – стильний бар із затишною атмосферою, легкою музикою та американською кухнею. Це ідеальне місце, щоб провести час з коханими або друзями. Бар регулярно радує своїх відвідувачів різноманітними акціями та спеціальними пропозиціями. Тут з радістю запропонують смачні бургери, реберця, салати, бейгли та вишукані напої, приготуємо десерти на смак гостей.



Рис. 2.16. Ресторан «Братислава»

У барі представлена колекція нових соусів від шеф-кухарів Готельного комплексу. Все це й багато іншого чекає на гостей щодня в Києві на лівому березі Дніпра! Lobby Bar працює цілодобово.



Рис. 2.17. Лобі бар

Затишний Білий зал на першому поверсі готелю «Братислава» може вмістити 100 осіб. Цей зал ідеально підходить для різноманітних зустрічей, форумів, презентацій та навчальних курсів. Також можна використовувати як банкетний зал, який вміщує вечірки до 80 осіб. Це один з найкрасивіших і комфортабельних банкетних залів Дарниці (Київ). Залежно від масштабу заходу персонал може орендувати портативні екрани, мультимедійні проектори, фліпчарти, традиційні та бездротові мікрофони. Рекомендують запланувати перерву на каву під час перерви.



Рис. 2.18. Банкетний зал «Білий»

Тренажерний зал. Новий функціональний зал на 4-му поверсі готелю «Братислава» вже працює для гостей. Відтепер гості можуть займатися спортом, не виходячи з готелю. Професійне обладнання та панорамний вид на місто зроблять заняття ще приємнішими.



Рис. 2.19. Тренажерний зал

Салон краси. На першому поверсі готелю «Братислава» відкрився новий сучасний салон краси. Час роботи салону – з 10:00 до 20:00. За запитом: комфортна зона манікюру та педикюру (за попереднім записом), стрижки жіночі та чоловічі, сучасні зачіски, експрес-макіяж, сертифікований салон Noch Im, в якому працюють професіонали.



Рис. 2.20. Салон краси

Таблиця 2.1

Категорії та ціни номерів, станом на 13.06.2025

Категорія номера	Ціна, грн
Стандартний двомісний номер	від 3164
Стандартний двомісний номер з 2 односпальними ліжками	від 3164
Покращений двомісний номер з 2 односпальними ліжками	від 3664
Напівлюкс	від 5564
Люкс	від 5864

Основні переваги готелю «Братислава»:

- 335 комфортабельних номерів різних категорій;
- 9 конференц-залів для проведення різноманітних заходів (можливість розміщення від 14 до 400 осіб);
- ресторан місткістю до 350 осіб;
- якісний сервіс і розумні ціни;
- безкоштовний Wi-Fi;
- електронна система безпеки в номерах;
- близькість до метро і Міжнародного виставкового центру, до центру міста і великих торгових центрів;
- платний паркінг під охороною.

Головною метою створення та подальшої діяльності будь-якого господарюючого суб'єкту, не залежно від виду його діяльності чи форми власності, є отримання кінцевого фінансового результату, тобто прибутку.

Фінансовий результат (прибуток або збиток) характеризує всі сторони фінансово-господарської діяльності підприємства. Він є частиною доходу суспільства і повинен використовуватись для подальшого розвитку виробництва і поліпшення матеріального становища всіх працівників, зайнятих у виробництві.

Фінансовий результат [7] – це результат діяльності суб'єктів господарювання, що визначається як різниця між сумами доходів та відповідних їм витрат, виражена у абсолютних показниках прибутку (збитку).

За звітністю ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» за 2023-2024 роки, проаналізуємо фінансові результати діяльності готелю (табл. 2.2).

Фінансові результати ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава»

Стаття	2023	2024	Відхилення	
			Тис. грн.	%
Чистий дохід від реалізації продукції	21721,6	28835,2	7113,6	32,76
Інші операційні доходи	0	1700,1	1700,1	-
Інші доходи	1700,1	0	-1700,1	-100
Всього доходи	23421,7	30535,3	7113,6	30,38
Собівартість реалізованої продукції	0	-23878,9	-23878,9	-
Інші операційні витрати	7386,2	8696	1309,8	17,74
Разом витрати	27297,9	32574,9	5277	19,33
Чистий збиток	3876,2	2039,6	5915,8	152,65

Чистий дохід від реалізації продукції значно зріс на 7113,6 тис. грн. або на 32,76% з 2023 до 2024 року, що є позитивною динамікою для готельного комплексу.

Інші операційні доходи у 2023 році були відсутніми, а у 2024 році – 1700,1 тис. грн. Інші доходи не змінилися з 2023 до 2024 року, і становили 1700,1 тис. грн.

Собівартість реалізованої продукції була відсутня у 2023 році, у 2024 році 7113,6 тис. грн., порівняно з 2023 роком, що свідчить про зростання обсягів реалізації продукції. Інші операційні витрати у 2023 становили 1700,1 тис. грн., але у 2024 році відсутні

ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» у 2023 році було збитковим. Однак у 2024 році підприємство отримало прибуток у розмірі 2039,6 тис. грн., що свідчить про позитивну зміну фінансового результату на 5915,8 тис. грн., або на 152,65% порівняно з 2023 роком. Це є позитивною тенденцією для діяльності готелю.

2.2. Аналіз забезпеченості основними засобами ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава»

Показники стану й ефективності використання основних засобів можна об'єднати в три групи, які характеризують [8]:

- 1) забезпечення підприємства основними засобами;
- 2) стан основних засобів;
- 3) ефективність використання основних засобів.

До показників, які характеризують забезпеченість підприємства основними засобами, належать: фондомісткість, фондоозброєність, коефіцієнт реальної вартості основних виробничих засобів у майні підприємства.

Стан основних виробничих засобів характеризують через такі коефіцієнти: зносу основних засобів; придатності; оновлення; вибуття (приросту) основних засобів. До показників, які характеризують ефективність використання основних засобів, належать: фондovіддача, рентабельність основних засобів, сума прибутку на одну гривню основних засобів. Найбільш загальним показником, який характеризує ефективність використання основних засобів, є фондovіддача.

Проаналізуємо стан основних засобів ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» за 2023-2024 роки (табл. 2.3).

Отже, вартість основних засобів ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» зменшилася на 6757,1 тис. грн. або на 6,57% з 2023 до 2024 року, що є негативною динамікою.

**Показники стан основних засобів ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава»
за 2023-2024 роки**

Показник	2023	2024	Відхилення	
			Тис. грн.	%
Основні засоби	102925,5	96168,4	-6757,1	-6,57
Первісна вартість	225001,2	226477,7	1476,5	0,66
Знос	122075,7	130309,3	8233,6	6,74
Коефіцієнт придатності	45,64%	42,46%	-3,18%	-
Коефіцієнт зносу	54,55%	57,54%	2,99%	-
Коефіцієнт приросту (вибуття)	-6,57%	-	-	-

Коефіцієнт придатності основних засобів показує, яка частина основних фондів придатна для експлуатації в процесі господарської діяльності. Позитивним є зростання даного показника. У 2023 році значення показника придатності основних засобів підприємства ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» становило 45,64%. Отже, значення показника є нижчим за нормативне. До 2024 року значення показника значно зменшилося до 42,46%, що є негативною динамікою.

Коефіцієнт вибуття основних засобів ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» з 2023 до 2024 року становить 6,57%.

Проаналізуємо структуру основних засобів ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» з 2023 до 2024 року (табл. 2.4).

Щодо структури основних засобів, то найбільшу частку основних засобів виробничого призначення становлять будівлі та споруди – 96,9% у 2023 році та 97,4% – у 2024 році. Машини та обладнання становили 2,4% у 2023 та 2,0% – у 2024 році.

Структура основних засобів ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава»

Основні засоби	2023		2024		Відхилення
	Тис. грн	%	Тис. грн.	%	
Виробничого призначення:					
будівлі та споруди	99681	96,9%	93697,1	97,4	-6,0%
машини та обладнання	2474,3	2,4%	1894,6	2,0%	-23,4%
транспортні засоби	17	0,02%	11,3	0,01%	-33,5%
інші	753,2	0,7%	565,4	0,6%	-25%
Всього	102925,5	100,00%	96168,4	100,00%	

Отже, основні засоби ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» на 100% є основними засобами виробничого призначення. Їх структура незначно змінилася впродовж 2023-2024 років. Ступінь використання основних засобів по товариству становить 100%.

Ефективність функціонування основних засобів залежить від раціональної організації господарства загалом і є результатом використання всіх виробничих ресурсів підприємства.

Аналіз використання основних засобів здійснюється за такими етапами:

- 1) оцінюється ефективність використання основних засобів;
- 2) проводиться факторний аналіз показників ефективності;
- 3) відбувається пошук резервів підвищення ефективності використання основних засобів [9].

До узагальнюючих показників ефективності використання основних засобів відносять фондівдачу, фондомісткість і рентабельність основних засобів, які

дозволяють оцінити дві сторони економічної ефективності їх використання – кількісну і якісну.

Фондовіддача у вартісному вираженні розраховується як відношення вартості виробленої продукції до середньорічної вартості основних засобів і показує загальну віддачу від використання кожної гривні, витраченої на основні засоби, тобто ефективність вкладення цих коштів. Збільшення фондовіддачі вказує на те, що це підприємство розвивається.

Фондомісткість є оберненим показником до фондовіддачі і визначається як відношення середньорічної вартості основних засобів до вартості виробленої продукції і показує частку вартості основних засобів, що припадає на кожну гривню продукції, що випускається.

Рентабельність основних засобів розраховується як відношення прибутку від основної діяльності до середньорічної вартості основних засобів і показує, скільки прибутку припадає на 1 грн. вартості основних засобів.

Проаналізуємо основні показники ефективності використання основних засобів ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» за 2023-2024 роки (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

**Основні показники ефективності використання основних засобів
за 2023-2024 роки**

Показник	2023	2024	Відхилення
Фондовіддача, грн	11,25	12,10	0,85
Фондомісткість, грн	0,037	0,033	-0,004
Рентабельність основних засобів, %	0,14	0,16	0,02

Отже, фондовіддача основних засобів ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» зросла на 0,85 грн, що є позитивною динамікою, і свідчить про

розвиток підприємства та зростання ефективності використання його основних засобів.

Обернений показник – фондомісткість знизилася на 0,004 грн, що також є позитивною динамікою, і свідчить про підвищення ефективності використання основних засобів.

Рентабельність основних засобів підвищилася на 0,02, що свідчить про ефективне використання ресурсів підприємства.

2.3. Аналіз впливу модернізації основних засобів на конкурентоспроможність ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава»

У сучасних умовах гострої конкуренції на ринку готельно-ресторанних послуг інвестиції у модернізацію основних засобів набувають стратегічного значення. Оновлення матеріально-технічної бази сприяє підвищенню якості сервісу, зниженню операційних витрат та формуванню позитивного іміджу підприємства. Даний розділ має на меті всебічно проаналізувати вплив модернізації основних засобів на конкурентоспроможність ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» із залученням даних фінансової звітності за 2024 рік. Окрім теоретико-методологічних положень, аналіз базується на розгляді балансу, звіту про фінансові результати та характеристик базових активів підприємства.

Згідно з фінансовими звітами, оприлюдненими на офіційному ресурсі ПрАТ "Готельний комплекс «Братислава», ключовим напрямом діяльності Товариства є надання готельних послуг (КВЕД 55.10). Підприємство володіє сформованою структурою активів, де основну частину формують власні основні засоби, що включають в себе будівлі, споруди, машини, обладнання та інше. Водночас, згідно з даними балансу на кінець звітного періоду, відмічається зменшення залишкової вартості основних засобів (зі 102925,5 тис. грн на початку періоду до 96168,4 тис.

грн на кінець), без істотних змін, що вказує на відсутність значних інвестицій в оновлення активів протягом звітнього року.

Протокол фінансової звітності за 2024 рік також ілюструє негативний фінансовий результат. Зокрема, за даними звіту про фінансові результати, чистий результат діяльності склав –2039,6 тис. грн, що демонструє збитковість основної діяльності. Ці дані є важливою основою для аналізу потенційного впливу сучасних заходів модернізації на конкурентоспроможність підприємства.

Таблиця 2.6

Конкуренти готелю

Готель	Категорія	Номери	Рейтинг /10	Особливості
Bratislava	4★	335	≈7/10	Бізнес-орієнтація, конференц-зали, доступні ціни
InterContinental Kyiv	5★	272	8/10	Престиж, SPA, бізнес-сегмент
Hilton Kyiv	5★	262	7/10	Smart-автоматизація, сучасний дизайн
Fairmont Grand Kyiv	5★	258	7.6/10	Люксовий клас, вигляд на Дніпро
Huatt Regency Kyiv	4★/5★	36	7/10	Панорамні види, бізнес-зручності
Opera Hotel	5★ бутик	137	—	Унікальний дизайн, центр
President Hotel	4★	374	—	Потужна інфраструктура, доступні ціни
President Hotel	4★	374	—	Потужна інфраструктура, доступні ціни

За даними фінансової звітності за 2024 рік, власні основні засоби ПрАТ «Братислава» включають групи, зазначені у таблиці 2.7 (значення наведено в тис. грн).

Групи власних основних засобів ПрАТ «Братислава»

Найменування	На початок періоду	На кінець періоду	Коментар
Будівлі та споруди	99 681	93 697,1	Основна частина активів, що потребує модернізації для підтримання сучасного рівня обслуговування.
Машини та обладнання	2 474,3	1 894,6	Суттєве зношення та зменшення залишкової вартості може свідчити про необхідність оновлення технічного парку.
Транспортні засоби	17	11,3	Незначна група, проте також потребує аналізу на предмет заміни.
Інші (обладнання, дрібна техніка)	753,2	565,4	Зменшення вартості вказує на використання у виробничих процесах застарілого обладнання.
Всього	102925,5	96168,4	Суттєве зниження на ~6,7% за період.

Суттєвих змін у вартості основних засобів протягом звітної періоду не спостерігалось, що свідчить про відсутність інвестицій у модернізацію.

Стійке зменшення залишкової вартості основних фондів, з одного боку, може бути витлумачене як цілком природний процес зношування, а з іншого – як відсутність значних капіталовкладень у відновлення або модернізацію устаткування. Для підприємств готельно-ресторанного бізнесу систематичне оновлення матеріально-технічної бази є необхідною вимогою для підтримки високого рівня обслуговування та конкурентоспроможності. З аналізу даних за 2024 рік випливає, що ПрАТ «Братислава» не здійснило вагомих дій з капітального оновлення активів, що може негативно вплинути на їхню здатність конкурувати.

За умов сучасної конкуренції на ринку готельно-ресторанних послуг підприємства, що інвестують у оновлення основних засобів, можуть досягати таких результатів:

- зниження операційних витрат – тут мова йде про те, що сучасне устаткування зазвичай характеризується вищою енергоефективністю та меншою витратністю, що знижує поточні витрати;

- підвищення якості обслуговування, адже оновлена інфраструктура може суттєво підвищити комфорт клієнтів, що веде до зростання повторних звернень та позитивних відгуків;

- покращення фінансових показників – інвестиції в модернізацію можуть стимулювати зростання доходів за рахунок залучення нових клієнтів і диверсифікації послуг.

Порівнюючи ці потенційні переваги з поточним фінансовим результатом ПрАТ «Братислава», можна зробити припущення, що відсутність капіталовкладень у оновлення безпосередньо позначається на витратах підприємства та негативно впливає на фінансову ефективність його діяльності.

Можливо, коли компанія не витрачає гроші на вдосконалення основних активів, вони втрачають цінність з часом. Це створює проблему технічного боргу, що означає, що компанія має вирішити більше проблем та витрат у майбутньому. Фінансовий звіт ПрАТ «Братислава» за 2024 рік показує, що компанії потрібно оновити свої основні засоби, щоб залишатися конкурентоспроможними.

3. РЕКОМЕНДАЦІЙНО-РОЗРАХУНКОВИЙ РОЗДІЛ НАПРЯМИ МОДЕРНІЗАЦІЇ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ ПРАТ «ГОТЕЛЬНИЙ КОМПЛЕКС «БРАТИСЛАВА» З МЕТОЮ ПІДВИЩЕННЯ ЙОГО КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

3.1. Характеристика основних напрямів модернізації основних засобів готельно-ресторанного комплексу з метою забезпечення його конкурентоспроможності

У сучасних умовах жорсткої конкуренції на ринку готельно-ресторанних послуг підприємства цієї галузі змушені постійно вдосконалювати матеріально-технічну базу для задоволення зростаючих вимог споживачів. Модернізація основних засобів стає обов'язковою складовою стратегії розвитку підприємств гостинності, оскільки без оновлення номерного фонду, обладнання, меблів, інформаційних технологій неможливо забезпечити високу якість обслуговування клієнтів та конкурентоспроможність на ринку.

Одним із провідних напрямів модернізації основних засобів є оновлення номерного фонду готелю. Сучасний клієнт очікує не лише комфортного ліжка та чистої білизни, а й наявності додаткових функціональних можливостей: електронного управління температурою, освітленням, доступу до Інтернету, телевізора з інтерактивними послугами. Ремонт номерів, заміна меблів на більш ергономічні, впровадження безконтактних технологій – усе це дозволяє підвищити рівень задоволеності гостей та збільшити середній чек проживання.

Особливу увагу варто приділити впровадженню концепції "Розумний номер" (Smart Room). Такі системи передбачають автоматичне керування всіма функціями номеру за допомогою мобільного додатку або сенсорної панелі. Це

забезпечує економію енергоресурсів, скорочення витрат на персонал, а також створює нові можливості для маркетингових комунікацій з клієнтом. Наприклад, гість може замовити сніданок або викликати обслуговування за допомогою смартфона, що є важливою конкурентною перевагою.

Важливим напрямом модернізації є оновлення ресторанної частини готелю. Модернізація кухонного обладнання дозволяє знизити споживання енергоресурсів, підвищити продуктивність праці персоналу, розширити меню за рахунок нових технологічних можливостей. Заміна меблів у залах ресторану, використання сучасних дизайнерських рішень, вдосконалення систем вентиляції та кондиціонування створюють комфортні умови для відвідувачів і сприяють збільшенню тривалості їхнього перебування в закладі.

Необхідною складовою є модернізація зон відпочинку та релаксації: SPA-комплексу, тренажерного залу, басейну. Встановлення новітнього фітнес-обладнання, оновлення інтер'єрів, розширення спектру послуг сприяє підвищенню привабливості готелю для цільової аудиторії, зокрема для ділових туристів та туристів з високими доходами.

Окремим напрямом є розвиток інфраструктури для бізнес-туризму. Модернізація конференц-залів, оснащення їх мультимедійними комплексами, системами онлайн-трансляцій, звуковим обладнанням дозволяє приймати корпоративних клієнтів, проводити форуми, семінари, бізнес-зустрічі. Це розширює ринкові можливості підприємства, дозволяє залучати нові сегменти клієнтів.

Одним з головних етапів модернізації є впровадження енергоефективних технологій. Установлення сонячних панелей, систем рекуперації тепла, використання енергозберігаючого освітлення зменшує експлуатаційні витрати, підвищує екологічність готелю та формує позитивний імідж відповідального

бізнесу. Такі рішення дозволяють також брати участь у програмах «зеленого» туризму, що популярні серед європейських туристів.

Розвиток інформаційно-комунікаційних технологій передбачає оновлення систем бронювання, автоматизацію роботи служби ресепшн, застосування CRM-систем для управління відносинами з клієнтами. Це дозволяє не лише оптимізувати бізнес-процеси, але й забезпечити персоналізований підхід до обслуговування гостей, що підвищує їхню лояльність.

Модернізація транспортного парку готелю – ще один важливий напрям. Використання електромобілів, надання в оренду велосипедів або електросамокатів відповідає запитам сучасних гостей на екологічні та зручні засоби пересування містом.

Таким чином, комплексна модернізація основних засобів готельно-ресторанного комплексу охоплює всі елементи його матеріально-технічної бази: від номерного фонду до ресторану, від зон релаксу до бізнес-простору. Усі ці заходи спрямовані на підвищення якості послуг, зниження витрат, збільшення доходності та забезпечення стійкої конкурентоспроможності підприємства в умовах динамічного розвитку ринку гостинності.

3.2. Обґрунтування доцільності впровадження автоматизованої системи «Розумний номер» як перспективний напрям модернізації основних засобів готельного комплексу «Братислава»

У сучасних умовах підвищеної конкуренції на ринку готельних послуг міста Києва ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» має постійно вдосконалювати матеріально-технічну базу та підвищувати якість обслуговування клієнтів. Готельний бізнес сьогодні вимагає не лише високого рівня сервісу, але й впровадження новітніх технологій, що забезпечують комфорт, безпеку та енергоефективність. Саме тому модернізація основних засобів готельного комплексу виступає важливим чинником зміцнення його конкурентоспроможності, формування позитивного іміджу та залучення нових клієнтів, зокрема з числа іноземних туристів та бізнес-подорожуючих.

Одним із ключових напрямів підвищення ефективності функціонування готельного комплексу є впровадження сучасних автоматизованих систем, які дозволяють не лише зменшити витрати на експлуатацію номерного фонду, а й значно підвищити рівень задоволеності гостей. При цьому модернізація основних засобів повинна базуватись на принципах економічної доцільності, екологічності та технологічності, що відповідає загальносвітовим тенденціям розвитку готельного бізнесу.

З урахуванням вищевказаного, як перспективний напрям модернізації готельного комплексу «Братислава» пропонується впровадження концепції «Розумний номер» (Smart Room), яка дозволить не лише забезпечити високий рівень комфорту для гостей, а й досягти відчутного економічного ефекту. Це сучасне технологічне рішення, що передбачає оснащення номерів інтегрованою системою управління кліматом, освітленням, технікою та обслуговуванням через спеціальний мобільний додаток, сенсорну панель або голосове управління. Такий

підхід дозволяє не лише забезпечити комфортний відпочинок для гостей, але й значно оптимізувати споживання енергоресурсів.

З технічної точки зору, «Розумний номер» передбачає встановлення сенсорів руху, смарт-контролерів освітлення, систем автоматичного регулювання температури, замків з електронним ключем, а також пристроїв голосового або мобільного управління. Всі ці компоненти дозволяють гостю самостійно налаштовувати середовище у номері під власні потреби — зокрема освітлення, температуру, рівень звуку, відкриття/закриття штор тощо. Така персоналізація не лише підвищує комфорт проживання, а й формує емоційно позитивний досвід взаємодії з брендом готелю.

Першим етапом модернізації має стати встановлення автоматизованої системи управління мікрокліматом та освітленням. У номері будуть встановлені датчики присутності, які дозволять автоматично регулювати температуру та вимикати світло у разі відсутності гостей. Для освітлення пропонується застосування енергоефективних LED-ламп з можливістю регулювання яскравості та кольорової гами залежно від часу доби або побажань клієнта.

Наступним кроком є впровадження інтерактивного планшета або мобільного застосунку для гостей. За допомогою цієї програми користувач зможе замовляти їжу та напої з ресторану готелю, викликати персонал, замовляти прибирання або перевіряти рахунок без необхідності звертатися до стійки реєстрації. Також буде доступна можливість дистанційного керування температурним режимом перед поверненням у номер.

Додатковою перевагою стане реалізація концепції «Green Stay» (екологічний режим). Гості матимуть змогу активувати режим енергозбереження, що дозволить економити електроенергію та воду. За участь у програмі передбачено бонуси у вигляді знижок у ресторані або безкоштовних послуг. Така опція сприятиме формуванню іміджу готелю як екологічно відповідального об'єкта.

Окремої уваги заслуговує встановлення «розумних» дверних замків з можливістю відкриття номера за допомогою смартфона через NFC або Bluetooth. Це дозволить відмовитися від пластикових карток, знизити експлуатаційні витрати та підвищити рівень безпеки для гостей.

Економічний ефект від впровадження системи «Розумний номер» очікується суттєвим. Орієнтовна вартість обладнання одного номера становитиме 36900-49000 гривень. На першому етапі доцільно оснастити 20 номерів, що потребуватиме загальних інвестицій на рівні 738 000-984 000 гривень. Очікувана економія енергоресурсів – близько 20-30 % на номер щороку. Окупність проєкту прогнозується протягом 2,5-3 років. Водночас завдяки підвищенню якості обслуговування середня вартість здачі номера може зрости на 10-15 %.

Запровадження цієї системи дозволить готельному комплексу «Братислава» стати одним із лідерів серед готелів Києва за рівнем технологічного оснащення, що підвищить його конкурентоспроможність на ринку та дозволить залучити нових клієнтів, зокрема бізнес-туристів та іноземних гостей, які цінують комфорт та інноваційні рішення.

Таблиця 3.1

**Розрахункова таблиця економічного ефекту впровадження Smart Room в
ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава»**

Показник	Значення	Опис / Коментар
Кількість номерів для пілотного проєкту	20	Вибрано частину номерів для початкового впровадження
Орієнтовна вартість модернізації 1 номера	43050 грн.	Середнє значення в межах 36900-49000 грн.
Загальні витрати на впровадження	861 000 грн.	43050 грн. × 20 номерів

Показник	Значення	Опис / Коментар
Орієнтовна річна економія електроенергії на 1 номер	7380 грн.	Економія 615 грн./місяць за рахунок оптимізації освітлення та клімату
Загальна річна економія електроенергії	147 600 грн	7 380 грн × 20 номерів
Очікуване підвищення ціни за номер	10 %	Завдяки покращенню сервісу та технологічності
Середня ціна за номер до модернізації	3164 грн/доба	Середній показник для готелю «Братислава»
Додатковий дохід від підвищення ціни (за 50 % заповнення)	1 154 860 грн/рік	$((3164 \text{ грн} \times 10 \%) \times 365 \text{ днів} \times 20 \text{ номерів} \times 50 \% \text{ заповнення})$
Загальний додатковий ефект (економія + дохід)	1 302 160 грн /рік	147 600 грн + 561 700
Термін окупності інвестицій	≈ 0,6 року	861 000 грн / 1 302 160 грн

Концепція Smart Room все більше асоціюється з підходом «гостьового досвіду нового покоління». Наприклад, у готелях мережі Marriott Bonvoy, Accor та CitizenM подібні рішення використовуються для створення персоналізованого середовища: щойно гість авторизується у системі, в номері автоматично вмикається улюблена музика, потрібна температура й освітлення, налаштовується телевізор. Усе це можливо й для «Братислави» варто лише встановити платформу керування (наприклад, на базі KNX, Lutron або Alexa for Hospitality) із гнучкою інтеграцією. Впровадження системи «Розумний номер» дозволяє готельному комплексу «Братислава» отримати суттєвий економічний ефект у вигляді щорічної економії енергоресурсів та зростання доходу завдяки підвищенню ціни за номер. Окупність інвестицій очікується протягом 0,6 року, після чого проєкт

генеруватиме чистий прибуток. Такий підхід сприятиме підвищенню конкурентоспроможності готелю серед столичних готельних закладів.

Одним із перспективних напрямів удосконалення готельного комплексу «Братислава» є інтеграція системи «Розумний номер» із технологіями штучного інтелекту. Відомі готельні мережі світу вже активно використовують AI-рішення для персоналізації сервісу. Наприклад, система може запам'ятовувати індивідуальні вподобання гостя щодо температури в номері, жорсткості матрацу, типу подушок, музики або навіть мови спілкування персоналу. При наступному бронюванні всі ці налаштування будуть автоматично активовані, що створює комфортне середовище для клієнта і підвищує ймовірність повторного візиту.

Ще однією цікавою інновацією може стати підключення номерів готелю до системи «Розумного міста» (Smart City). У перспективі це дозволить синхронізувати інформацію про транспортні затори, роботу громадського транспорту, стан погоди або популярні міські події безпосередньо на екранах планшетів у номерах. Таким чином готель перетворюється на інтегрований елемент міської інфраструктури, що є привабливим для ділових туристів та гостей, які активно подорожують містом.

Крім того, варто впровадити єдину цифрову екосистему для взаємодії з клієнтом. Розробка власного мобільного застосунку або платформи дасть змогу охопити весь життєвий цикл контакту з гостем: від моменту бронювання до післявізитної комунікації. Наприклад, клієнти можуть отримувати персональні пропозиції, бонуси або нагадування про спеціальні акції, що сприяє підвищенню лояльності та формує довготривалі відносини з клієнтами.

Варто також зазначити маркетинговий потенціал таких інновацій. Готелі, які активно демонструють використання «розумних» та «зелених» технологій, зазвичай отримують вищі позиції у туристичних рейтингах (Booking.com, TripAdvisor) та стають об'єктами уваги журналістів і блогерів. Створення спеціальної PR-кампанії з акцентом на технологічні оновлення номерів дозволить

готелю «Братислава» стати впізнаванішим серед потенційних клієнтів. Такий підхід особливо привабливий для бізнес-туристів та іноземних гостей, які очікують високого технологічного рівня у готельних послугах. Присутність інтелектуальних рішень стає все більш важливим критерієм при виборі місця для проживання. Слоган на кшталт «Перший готель на Лівому березі Києва з повністю автоматизованими номерами» може суттєво підвищити репутаційну вартість закладу.

Окремо слід звернути увагу на фінансові можливості реалізації такого проекту. У сучасних умовах українські підприємства можуть залучати грантові кошти Європейського Союзу, USAID, GIZ, ЄБРР та інших міжнародних організацій, які активно підтримують енергозберігаючі технології, цифровізацію малого та середнього бізнесу, «зелені» ініціативи та модернізацію інфраструктури. Залучення зовнішніх джерел фінансування дозволить знизити навантаження на власний капітал підприємства та прискорити реалізацію модернізаційних програм.

Також цікава перспектива — інтеграція із системами автоматизації готельної безпеки. Наприклад, «розумний номер» автоматично блокує двері при виході гостя, активує охоронну сигналізацію або подає сигнал при залишеному відкритому вікні під час дощу. У контексті кіберзагроз можна передбачити дворівневу авторизацію в системі управління номером і використовувати хмарні сервери з шифруванням даних.

Упровадження таких комплексних рішень дає змогу готельному комплексу «Братислава» не лише істотно підвищити якість обслуговування та ефективність використання ресурсів, але й зміцнити свої конкурентні позиції на ринку готельних послуг Києва.

РОЗДІЛ 4. БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ

4.1. Запобігання нещасним випадкам у готельному комплексі

Організація безпечних умов праці та перебування гостей є одним із головних завдань адміністрації готельного комплексу. ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» приділяє особливу увагу запобіганню нещасним випадкам як серед персоналу, так і серед відвідувачів закладу. Для цього в готелі розроблено й впроваджено систему профілактичних заходів, спрямованих на усунення або мінімізацію виробничих і побутових ризиків.

Одним із основних напрямів є забезпечення належного технічного стану приміщень та обладнання. Перед початком робочої зміни технічні працівники здійснюють огляд номерів, ліфтів, кухонного обладнання, інженерних систем для виявлення можливих несправностей. Всі несправні елементи підлягають негайному ремонту або заміні, що знижує ризик аварійних ситуацій.

Особлива увага приділяється безпеці пересування територією готелю. Усі проходи, сходи, коридори оснащені поручнями, нековзними покриттями, відповідним освітленням. У зимовий період зовнішні входи та тротуари регулярно очищаються від снігу та посипаються піском для запобігання падінням відвідувачів і персоналу. У зонах із підвищеним ризиком розміщено попереджувальні знаки (наприклад, «Обережно, слизька підлога»).

Для зниження ймовірності пожеж розроблено комплекс заходів пожежної безпеки: наявність вогнегасників, датчиків диму, систем автоматичного пожежогасіння, регулярне проведення інструктажів для персоналу з дій у надзвичайних ситуаціях. Усі евакуаційні виходи позначені відповідними знаками,

а плани евакуації розміщені на видимих місцях у всіх коридорах та ліфтових холах.

Значна роль у профілактиці нещасних випадків належить підготовці персоналу. Усі працівники готелю, зокрема технічний, прибиральний та кухонний персонал, проходять обов'язкові інструктажі з техніки безпеки та охорони праці. Особливо це стосується працівників кухні, які мають справу з електро- та газовими плитами, ножами, гарячими рідинами, а також працівників господарської служби, що використовують побутову хімію.

Додатково для гостей готелю розроблено інформаційні пам'ятки, які містять правила користування електроприладами, систему сигналізації, поведінки у випадку пожежі або іншої небезпеки. У номерах встановлені інструкції з експлуатації техніки, що знижує ризик виникнення побутових інцидентів з боку відвідувачів.

Сучасною практикою є застосування систем відеонагляду, що дозволяють оперативно відслідковувати ситуацію на об'єкті, виявляти небезпечні дії або порушення правил безпеки як з боку гостей, так і працівників. Наявність систем відеоконтролю сприяє також запобіганню крадіжкам, псуванню майна, конфліктним ситуаціям.

Важливим фактором безпечного середовища є психологічна підготовка персоналу. Для працівників ресепшн, служби охорони, адміністраторів проводяться тренінги з роботи в стресових ситуаціях, конфліктного спілкування, дій у разі прояву агресії з боку відвідувачів. Це дозволяє запобігти розвитку небезпечних інцидентів та оперативно реагувати на потенційні загрози.

Таким чином, запобігання нещасним випадкам у готельному комплексі «Братислава» є результатом системної роботи з організації безпечних умов праці

та перебування клієнтів, застосування профілактичних заходів, сучасних технологій контролю та регулярного навчання персоналу. Реалізація цих заходів сприяє формуванню позитивного іміджу підприємства та довірі з боку гостей.

4.2. Профілактика професійних захворювань

Професійні захворювання є одним із важливих ризиків для працівників сфери готельно-ресторанного бізнесу, оскільки значна частина персоналу виконує фізично навантажені, монотонні або контактні роботи. ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» приділяє значну увагу питанням профілактики профзахворювань, з метою забезпечення тривалої працездатності персоналу та підвищення якості їхнього трудового життя.

Найбільшу небезпеку для здоров'я працівників готельного комплексу становлять такі групи захворювань, як опорно-рухового апарату (остеохондроз, радикуліт, варикозне розширення вен), дихальної системи (бронхіти, алергії), шкіри (дерматити), а також нервово-психічні розлади, викликані високим рівнем стресу та емоційного навантаження. Ці проблеми найбільш характерні для прибиральниць, кухарів, офіціантів, адміністраторів, технічного персоналу.

Профілактика опорно-рухових захворювань передбачає організацію правильного робочого місця, оснащеного ергономічними меблями, зручними стільцями, підставками для ніг. Працівникам, які виконують фізичну роботу (переміщення вантажів, прибирання), проводяться інструктажі з правил підняття та перенесення предметів, застосування спеціальних візків та механізмів для транспортування. Для зниження навантаження на ноги рекомендовано носіння ортопедичного взуття та застосування компресійного трикотажу.

Для попередження хвороб дихальної системи важливо забезпечити ефективну вентиляцію та кондиціонування у всіх приміщеннях, де працює персонал

— на кухні, в пральнях, прибиральних кімнатах. Працівники, що контактують із хімічними засобами (прибиральниці, працівники пралень), мають бути забезпечені індивідуальними засобами захисту: масками, респіраторами, рукавичками, спецодягом. Важливою є регулярна заміна фільтрів у системах вентиляції, що мінімізує потрапляння шкідливих речовин у повітря.

Для запобігання дерматологічним захворюванням персонал повинен використовувати захисні креми для рук, уникати тривалого контакту з миючими засобами без захисту, дотримуватись правил особистої гігієни. Важливо також застосовувати засоби гіпоалергенної побутової хімії та дезінфікуючі розчини, схвалені для роботи у сфері харчування та готельного обслуговування.

Особливу увагу слід приділити профілактиці нервово-психічних розладів серед персоналу. Високий рівень стресу в роботі з клієнтами, конфліктні ситуації, нічні зміни, велике навантаження можуть призвести до емоційного вигорання, депресій, порушень сну. Для запобігання цим явищам доцільно проводити тренінги зі стресостійкості, забезпечувати чергування складних та простих завдань, встановлювати справедливий графік змінності, проводити психологічне тестування працівників та організовувати корпоративні заходи для зняття емоційної напруги.

Регулярні профілактичні медичні огляди є обов'язковими для всього персоналу готельного комплексу. Вони дозволяють своєчасно виявляти початкові ознаки захворювань, проводити їх корекцію та запобігати розвитку хронічних станів. Працівники кухні, ресторану, прибиральниці та працівники пралень проходять огляди не рідше одного разу на рік, що дозволяє дотримуватись вимог санітарного законодавства.

Важливим аспектом профілактики профзахворювань є створення сприятливого мікроклімату в колективі, розвиток корпоративної культури, яка

підтримує здоровий спосіб життя, фізичну активність, участь у спортивних та оздоровчих заходах. Підприємство може ініціювати абонементи до фітнес-залу, заняття йогою або групами здоров'я для співробітників.

Таким чином, комплексна програма профілактики професійних захворювань у ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» сприяє збереженню здоров'я персоналу, підвищенню їхньої мотивації до праці, зменшенню кількості лікарняних днів та покращенню якості наданих послуг. Системний підхід до цих питань забезпечує довготривалу конкурентоспроможність підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ВИСНОВОК

У бакалаврській кваліфікаційній роботі здійснено теоретичне обґрунтування та розроблено практичні рекомендації щодо модернізації основних засобів з метою підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу на прикладі ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава». Основні результати дослідження дозволяють зробити такі висновки:

1. Узагальнено теоретичні підходи до визначення сутності, ролі та класифікації основних засобів. Встановлено, що основні засоби є матеріальною основою функціонування підприємств сфери послуг, безпосередньо впливають на якість наданих послуг і є важливим фактором формування конкурентних переваг.

2. Визначено значення модернізації основних засобів у контексті підвищення ефективності діяльності готельно-ресторанного підприємства. Показано, що модернізація сприяє оптимізації витрат, підвищенню рівня обслуговування, впровадженню інновацій та зниженню енерговитрат.

3. Досліджено діяльність ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» як об'єкта практичного аналізу. Встановлено, що підприємство має значну матеріально-технічну базу, яка потребує системного оновлення для забезпечення відповідності сучасним ринковим вимогам.

4. Проаналізовано забезпеченість підприємства основними засобами, їх структуру, технічний стан і ступінь зносу. Виявлено тенденцію до морального старіння частини обладнання, що стримує впровадження інноваційних сервісних рішень.

5. Визначено взаємозв'язок між модернізацією основних засобів і рівнем конкурентоспроможності підприємства. Доведено, що оновлення матеріально-технічної бази сприяє підвищенню задоволеності клієнтів, зростанню прибутковості та покращенню ринкових позицій.

6. Розроблено пропозиції щодо впровадження сучасної автоматизованої системи обслуговування гостей за концепцією «Розумний номер» (Smart Room),

що включає використання енергоефективних технологій, цифрових замків, клімат-контролю, автоматизації бронювання тощо.

7. Обґрунтовано економічну доцільність модернізації, запропоновано розрахунки ефективності впровадження інноваційного проєкту. Очікується зростання фондівіддачі, рентабельності та зменшення витрат на обслуговування.

8. Сформульовано комплекс рекомендацій щодо удосконалення управління основними засобами підприємства, серед яких: систематичний аудит технічного стану активів, залучення інвестицій на оновлення фондів, використання державних та міжнародних програм підтримки енергоефективності.

Таким чином, модернізація основних засобів готельно-ресторанного підприємства не лише забезпечує його технічну конкурентоспроможність, а й формує довгострокові стратегічні переваги на ринку. Практичні результати роботи можуть бути використані менеджментом ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава» для прийняття ефективних управлінських рішень щодо оновлення матеріально-технічної бази.

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Александрова С. А., Оболенцева Л. В., Світлична В. Ю. *Економіка готельно-ресторанного господарства*: навч. Посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.
2. Андрушків Б. М., Кирич Н. Б., Мельник Л. М., Погайдак О. Б., Стойко І.І. Інноваційні механізми посилення відповідальності за результати фінансово-економічної діяльності підприємства // Вісник економічної науки України. 2013. №2 (24). С. 3-6.
3. Андрушків Б. М., Кирич Н. Б., Мельник Л. М., Погайдак О. Б. Семіотика визначення економічної стратегії підвищення господарсько-фінансової стабільності підприємства в умовах трансформаційного суспільства. *Вісник економічної науки України*. 2013. №1(23). С. 3-7.
4. Бойчик І. М. *Економіка підприємства*: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 378 с.
5. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. *Економіка готельно-ресторанного бізнесу*. Навчальний посібник. К.: НУХТ, 2018. 360 с.
6. Головня О. М., Ставська Ю. В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ДРУК, 2021. 220 с.
7. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1 / [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
8. *Економіка підприємства*: підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 700 с.

9. Єгорова О. Є., Дорогань-Писаренко Л. О., Рудич А. І. Аналіз використання основних засобів підприємств: галузевий аспект. *Економічний аналіз*. 2016. Том 26. № 1. С. 107-112.
10. Єлець О. П., Лось А. П. Шляхи підвищення ефективності використання основних засобів підприємства. URL: http://www.confcontact.com/2016-ekonomika-i-menedzhment/elets_2.htm
11. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія. Київ, 2017. 600 с.
12. Колісник О. П., Поліщук М.С. Теоретичні аспекти обліку основних засобів. *Економіка і суспільство*. Вип. 19, 2018. С. 1282-1289.
13. Іванілов О.С. *Економіка підприємства*: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 728 с.
14. Коваленко А. М. Бухгалтерський облік в Україні. Від теорії до практики. Дніпропетровськ: Баланс-Клуб, 2006. 1024 с.
15. Коваль Л. В., Резніченко Р. В. Поняття фінансового результату діяльності підприємства. *Ефективна економіка*. Вип. № 2, 2024. URL: <https://nauka.com.ua/index.php/ee/article/download/3114/3150/7551>.
16. Кривов'язюк І.В. *Підприємство в умовах ринку*: навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: КОНДОР, 2009. 840 с.
17. Куценко В. І., Трілленберг Г. І. Менеджмент сфери послуг. НАН України. Рада по вивченню продуктивних сил України. К.: ЗАТ «Ніч лава», 2007. 459 с.
18. Ландіна Т.В. Особливості обліку відтворення основних засобів із застосуванням інформаційних технологій: управлінський аспект [Електронний ресурс] / Т.В. Ландіна, Р.Л. Цебень, А.Ф. Гуменюк. Режим доступу: <http://elar.khnu.km.ua/jspui/bitstream/123456789/3335/1/16.1.pdf>.
19. Лойко В. В., Макаровська Т. П. *Економіка підприємства*: навч. посіб. Київ: КНУТД, 2015. 267 с.

20. Мальська М.П. *Готельний бізнес*: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
21. *Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу*: навч. посібн. / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглев, С.І. Руденко; під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. К.: Кондор, 2008. 460 с.
22. Маначинська Ю. А. *Облік і аналіз фінансових результатів в готельному господарстві*: монографія [Електронний ресурс]. Чернівці, 2014. 423 с. Режим доступу: http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/nayka/monography/oblik_analiz_2014.pdf.
23. *Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти*: навчальний посібник / Х. Роглев [та ін.]; ред. Георгій Мунін; Мукачівський державний університет. К.: Кондор, 2011. 442 с.
24. Нагорняк Г., Малюта Л., Мельник Л. Визначення найважливіших закономірностей стабільного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. *Галицький економічний вісник*. 2020. № 3 (64). С. 174-184.
25. Нечаюк Л., Нечаюк Н. *Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент*: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. 3-тє вид. К.: Центр учбової літератури, 2021. 344 с.
26. Офіційний сайт ПрАТ «Готельний комплекс «Братислава». URL: <https://bratislava.ua>
27. Податковий кодекс України від 02 груд. 2010 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text>
28. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку № 7 «Основні засоби»: затверджене Наказом Міністерства фінансів України від 27 квітня 2000 р. № 92. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0288-00>.
29. Серединська В. М., Загородна О. М., Федорович Р. В. *Економічний аналіз*: навч. посіб. Т.: Астон, 2010. 623 с.

30. Стойко І., Шерстюк Р. Сучасні тренди і перспективи у ресторанній індустрії [Електронний ресурс]. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2023. Вип. 1 (28). С. 66-78. Режим доступу: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23siiuri.pdf>.

31. Уніфіковані технології готельних послуг: навчальний посібник / [за ред. проф. В. К. Федоренка, Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. Н. Мініч]. К.: Вища школа, 2001. 237 с.

32. Чоботар С. І., Фомішина В. М., Мочерний С. В., Ларіна Я. С. Основи бізнесу: навч. посіб. К.: Академія, 2009. 384 с.

33. Юрчишена Л. В., Волинець С. М. Аналіз ефективності використання основних засобів на підприємстві. *Ефективна економіка*. № 8, 2011. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=668>.