

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/business-plan/255320>

Тип работы: Бизнес план

Предмет: Гостиничное дело

Содержание

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА.....	2
Описание бизнес идеи.....	3
Описание рынка сбыта.....	4
Продажа и маркетинг.....	5
План производства.....	6
Организационная структура.....	9
Финансовый план.....	14
Факторы риска.....	19
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	22
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	24

Резюме Проекта

С каждым годом в нашей стране растет как внешний, так и внутренний туризм. Также расширяется география распространения малого и среднего бизнеса, что влечет за собой периодические командировки и профессиональные переподготовки, требующие передвижения по стране. Эти факторы способствуют активному росту спроса на места для проживания.

Открытие гостиницы сегодня является очень актуальным и перспективным делом. Следует обратить внимание именно на средний класс, и быть нацеленными на предоставление качественных услуг по приемлемым ценам.

Современные гостиницы все больше отличаются от типовых проектов. Уже на начальном этапе проектно-сметных работ на приоритетное место ставится уникальная архитектура, необычные формы будущего здания. Несмотря на свои особенности, индивидуальные архитектурные разработки должны соответствовать определенным нормам. Если разделить сегмент строительства гостиниц на крупные проекты и мини-отели, то перевес по количеству возводимых и планируемых к постройке достанется небольшим, частным строениям. Такая статистика повсеместна, не зависит от туристического потока и размеров города.

Номера в гостиницах уже давно стали обыкновением явлением в современном туризме, что позволило гостиницам сделать номера более качественными, и, в результате, востребованными. Любое путешествие, или же любая поездка в совершенно незнакомый и чужой город связана с переживаниями и стрессами, а также неизведанностью.

Небольшие гостиницы — самый динамично растущий вид размещения в России.

Данный бизнес-план рассчитан на город с населением более 1 млн. – Северную столицу нашей страны Санкт-Петербург.

Основные факторы успеха:

- комфортабельные номера;
- высокое качество предоставляемых услуг;
- удачное месторасположение;
- приемлемые цены;
- динамично развивающийся спрос.

В таблице 1 проведем первоначальные расчеты по строительству гостиницы «Океан».

Таблица 1. Первоначальные расчеты

Показатель Количество

Сумма первоначальных инвестиций 12 400 000 рублей

Точка безубыточности достигается на 6 месяц работы

Срок окупаемости от 18 месяцев

Средняя чистая ежемесячная прибыль 776 000 рублей

Рентабельность продаж 39%

Описание бизнес идеи

В рамках данного проекта мы рассмотрим небольшую гостиницу с 30 номерами.

Выделим следующие категории номеров:

- двухместные «люкс» — 2 (5 900руб.);
- одноместные «люкс» — 2 (3 900руб.);
- двухместные «стандарт» — 11 (4 190руб.);
- одноместные «стандарт» — 9 (2 790руб.);
- двухместные «бюджет» — 3 (3 490 руб.);
- одноместные «бюджет» — 3(1 790руб.).

Для осуществления деятельности используем арендованное помещение площадью около 900м². На один номер приходится порядка 20-25м².

Каждый номер включает в себя кровать, шкаф, зеркало, тумбочку, телефон, небольшой телевизор, настольную лампу, стул, кресло, мини-холодильник, сан узел с душевой кабиной.

Список использованных источников

1. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – 2-е изд., испр. и доп. — М.: КНОРУС, 2013.
2. Вяткин В.Н. Риск-менеджмент. Превентивное управление. Учебно-практическое пособие / В.Н. Вяткин, В.А. Гамза, Ф.В. Маевский. – Изд. Наука и образование, 2013.
3. Иванов А.А. Риск-менеджмент. Учебно-методический комплекс / А.А. Иванов, С.Я. Олейников, С.А. Бочаров. – Изд. Центр ЕАОИ, 2008.
4. Терехов А.М. Загрязнение продуктов питания антибиотиками / А.М. Терехов, Д.А. Гусева, Ю.О. Мельникова // Актуальные вопросы формирования здорового образа жизни молодежи: материалы областной научно-практической конференции. – Н. Новгород: ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ, 2015.
5. Терехов А.М. Контроль пищевых добавок как средство обеспечения безопасности продовольственных товаров / А. М. Терехов, Д. В. Палицына, А. Е. Карелина // Актуальные вопросы формирования здорового образа жизни молодежи: материалы областной научно-практической конференции. – Н. Новгород: ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ, 2015.
6. Терехов, А.М. Характеристика рисков в гостиничном бизнесе и возможные пути их минимизации / А.М. Терехов. — Текст : электронный // NovalInfo, 2015.
7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. – Москва : Издательство Юрайт, 2021.
8. Вотинцева, Н. А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Вотинцева. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020.
9. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021.
10. Ключевская, И. С. Управление персоналом гостиничного предприятия : учебное пособие / И.С. Ключевская. – Москва : ИНФРА-М, 2021.
11. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. – Москва : Издательство Юрайт, 2021.
12. Никольская, Е. Ю. Основы менеджмента и управление персоналом в индустрии гостеприимства / Е. Ю. Никольская, Л. В. Семенова. – Москва : Общество с ограниченной ответственностью «Издательство «КноРус», 2020.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/business-plan/255320>