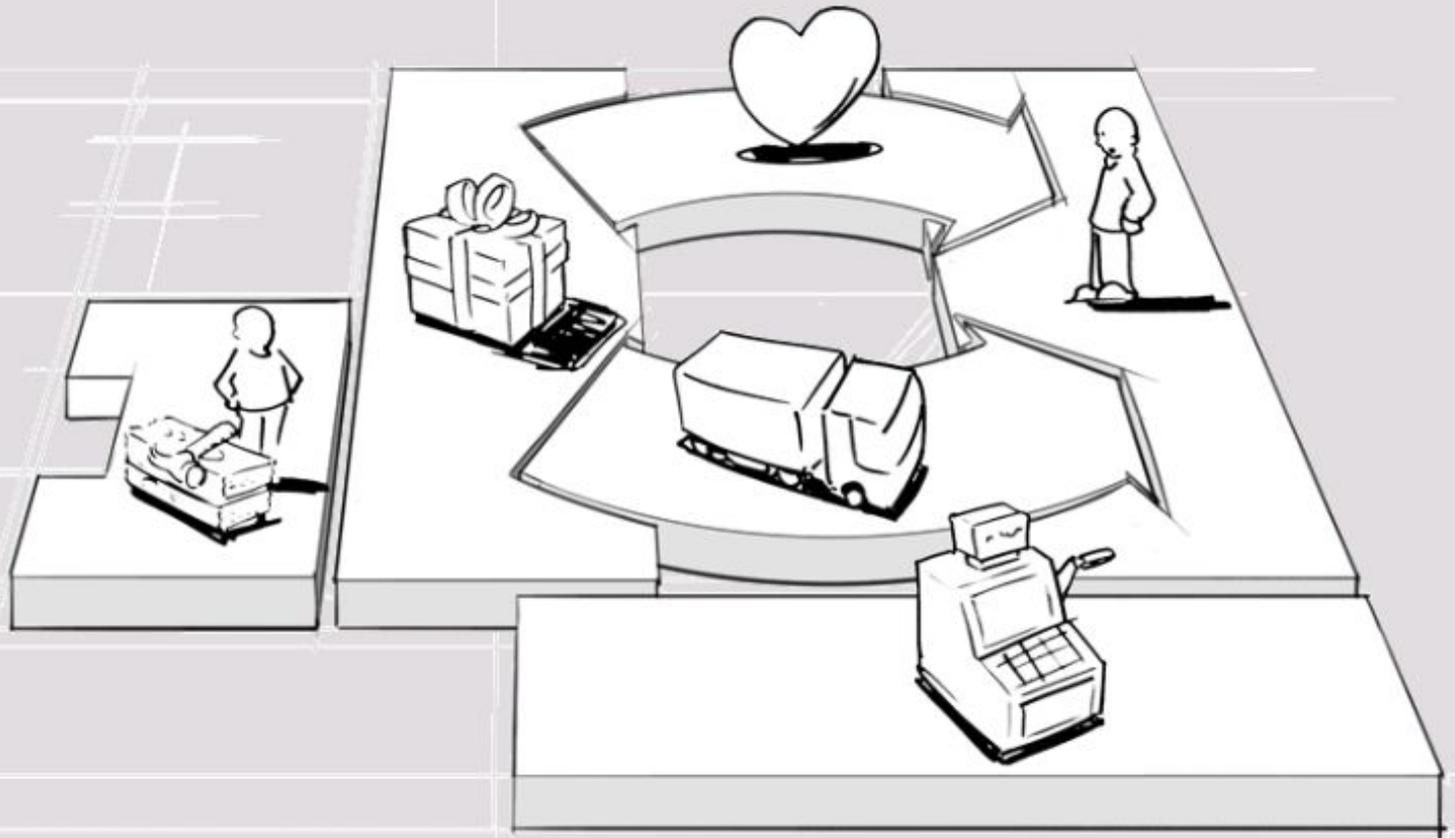


Ключевые ресурсы



Какие ресурсы являются ключевыми для успеха бизнес-модели?

Ключевые ресурсы «Мини-гостиница»

Помещение

- Как правило, говорить об окупаемости и эффективности работы Отеля можно начиная минимум с 6-7 номеров (5 номеров – это порог безубыточности).
- В зависимости от задачи, которую планирует решать предприниматель и специфики самого помещения можно говорить о том, что минимальная площадь мини-отеля составляет 250 - 300 кв.м..
- Расположение номеров может быть различного типа:
 - секционного
 - коридорного, наиболее удобный и востребованный вариант
 - студийного
 - кольцевого - когда помещение имеет квадратную форму - номера располагают по периметру, середину же занимают либо под места общего пользования (прачечные комплексы), зону ожидания, номерной фонд эконом-сегмента.
- На этапе планирования деятельности Отеля, необходимо уделить особое внимание вопросу зонирования (выделения) пространства будущего Отеля. Наиболее оптимальное, по мнению экспертов, распределение площадей Отеля представлено в таблице.
- Предприниматель может либо являться собственником помещения, либо арендовать его на условиях коммерческого найма

№ п/п	Назначение площади	Площадь помещения, кв.м.	Количество помещений
1	Номера	Стандартный 13-18 с выделенным санузлом 2 кв.м	5
		Повышенной комфортности 18-25 с выделенным санузлом 2-3 кв.м	2
2	Служебные помещения	Комната администраторов/ Комната отдыха	1
		Комната для технического персонала	1
		Склад	1
3	Зона reception (холл)	20	1
4	Гостевой санузел (на этаже)	2-4	1
5	Коридорное пространство	60-70	-

Ключевые ресурсы «Мини-гостиница»

Оборудование

Отельный бизнес предполагает наличие следующих видов оборудования, в зависимости от той или иной выделенной пространственной зоны:

1. Номерной фонд. В зависимости от уровня комфортности и класса номера, требуется следующее оборудование: кровати, прикроватные тумбы, платяной шкаф, вешалка для верхней одежды, журнальный столик, стулья или пуфы, мягкая мебель, водонагреватели и пр.;
2. Зона reception: столы, кресло, стационарный (переносной) компьютер, сейф
3. Зона общественного пользования: коридорное пространство (светильники), курительные комнаты (мягкая мебель, журнальные)
4. Зона общественного питания (в случае, если это является неотъемлемой частью бизнеса): кухня (духовые шкафы, разделочные столы, холодильное оборудование, кухонная утварь), лобби-бар и зона общественного питания (столы, стулья, оборудование).

Оборудование может заказываться индивидуально, например, на частных мебельных фабриках, или приобретаться стандартное, например, в компаниях IKEA, METRO. Также как нельзя определенно говорить о стоимости подобных предметов - все будет зависеть от «уровня» отеля, предпочтений владельца бизнеса и его финансовых возможностей.

Персонал мини-отеля

В штат сотрудников входят:

Руководитель (часто его функции выполняет сам предприниматель), одновременно он может выполнять функции бухгалтера, управляющего, старшего администратора;

Горничные - минимум 2 человека (1 горничная при суточной смене способна убрать до 15 номеров).

Прачка - минимум 2 человека, с графиком работы с 10 до 22;

Завхоз – сотрудник, ответственный за склады, выдачу и пополнение оборотных средств, сбор заявок и пр.;

Кастелянша – сотрудник, ответственный за белье (выдача, сохранность, ревизия);

Администраторы - минимум 3 человека, график работы «сутки через двое»;

Дворник – сотрудник, отвечающий за чистоту прилегающей территории;

Комендант-разнорабочий – сотрудник, поддерживающий объекты и предметы отеля в работоспособном состоянии - меняет лампочки, смесители, чинит замки, осуществляет мелкий ремонт и пр.

Количество сотрудников напрямую зависит от номерного фонда отеля. Средняя численность сотрудников мини-отеля с фондом, насчитывающим 20 номеров – варьируется от 18 до 20 человек