

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ННІ неперервної освіти і туризму**

УДК 338.486.2:338.487

ПОГОДЖЕНО
Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

_____ Іван ГРИЦЕНКО
(підпис)

“ _____ ” _____ 2025 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
Завідувачка кафедри готельно-
ресторанної справи та туризму

_____ Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО
(підпис)

“ _____ ” _____ 2025 р.

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: “ Концептуальне обґрунтування мотелю ”
Спеціальність 241 “Готельно-ресторанна справа”
Освітня програма “Готельно-ресторанний бізнес”
Орієнтація освітньої програми освітньо-професійна

Гарант освітньої програми _____
(підпис)

Лариса ГОПКАЛО

Керівник бакалаврської
кваліфікаційної роботи _____
(підпис)

Марина СЕРДЮК

Виконав _____ **Олександр ПОНОМАРЕНКО**
(підпис)

КИЇВ – 2025

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ	10
1.1 Концепція підприємства готельного господарства	10
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС	16
2.1 Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)	16
2.1.1. Приймально-вестибюльна група	17
2.1.2. Житлова	20
2.1.3. Для надання побутових послуг, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча	21
2.2 Групи приміщень Бек Офіс (Back Office)	22
2.2.1. Адміністративна	23
2.2.2. Господарська та виробничо-побутова	24
2.3 Сервіс (Service)	25
2.3.1. Бронювання (Reservation). Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)	27
2.3.2. Хаузкіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)	31
2.3.3. Велес (Wellness), СПА (SPA)	34
2.3.5. Івент-сервіс (Event Service). Конференц-сервіс (Conference)	35
2.4 Заклади харчування	37
2.4.1 Ресторани. Бари (Food and Beverage (F&B))	37
2.4.2. Рум-сервіс (Room Service)	42
2.5 Визначення загальної площі підприємства готельного господарства	44
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	47
3.1 Об'ємно-планувальні рішення	47
3.2 Архітектурні рішення. Характеристика території	48
3.3 Характеристика будівлі	51
3.4 Інженерні системи підприємства готельного господарства	52
3.5 Дизайн	62
3.6 Кошторис	65
ВИСНОВКИ	68
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	70
ДОДАТКИ	74

ВСТУП

Розвиток туристичної інфраструктури в малих містах України є важливим кроком для підняття економіки міста, зацікавлення інвесторів. Незважаючи на потенціали мало відомих міст, вони стикаються з проблемами у готельному бізнесі, підвищенні якості послуг, зацікавленості споживачів та інвесторів.

Малі міста найчастіше приваблюють своєю історичністю, цікавими пам'ятками та заходами міста, але щоб туристи надовше залишались треба їм створити комфортні умови для проживання. У проєкті готельного бізнесу це треба врахувати щоб було зручно і мальовничо для туристів.

Тому створення мотелю у м. Вишгород, невеликому, але надзвичайно перспективному місті це найкращий варіант для туристів, і є дуже важливим кроком для підвищення зацікавленості та інфраструктури міста.

Метою кваліфікаційної бакалаврської роботи було створення концептуального проєкту мотелю у населеному пункті, який відповідає сучасним ринковим потребам.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- визначити концепцію новоствореного мотелю *** на 70 номерів у населеному пункті;
- провести розрахунки площі проєкту, обрати правильну форму та здійснити розрахунок поверховості;
- розробити сервісний процес та змоделювати процес обслуговування в мотелі;
- розробити спектр послуг, що будуть надаватися в мотелі;
- розробити пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру мотелю;
- визначити інженерно-будівельне рішення мотелю.

Об'єкт дослідження – проєкт мотелю *** на 70 номерів у населеному пункті.

Предметом дослідження є процес проектування мотелю *** на 70 номерів у населеному пункті.

Теоретичну основу кваліфікаційної роботи мають становити наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених (підручники, навчальні посібники, монографії, періодичні видання, нормативно-правова база, ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, тощо).

Інформаційну базу дослідження становлять офіційні статистичні дані Державної служби статистики України (наприклад, Міністерства економічного розвитку і торгівлі), ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, а також дані, отримані в результаті маркетингового дослідження м.Вишгород.

У дослідженні використано ряд наукових методів. Серед них методи аналізу, синтезу, індукції, дедукції та опису та інші. Під час написання бакалаврської кваліфікаційної роботи були використані статистичні дані, літературні джерела, результати власних досліджень.

Робота містить 8 рисунків, 23 таблиці та 7 додатків. Загальний обсяг роботи становить 79 сторінок.

Апробація результатів роботи: результати досліджень були представлені на Всеукраїнській науково-практичній студентській конференції “Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України”, Київ, НУБіП України, 12 березня 2025 р.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ

1.1 Концепція підприємства готельного господарства

Місто Вишгород, мальовниче місто недалеко від Києва, має всі передумови для успішного розвитку туристичної індустрії [1]. Його унікальність полягає не лише в багатій історичній спадщині та вигідному географічному розташуванні, а й у захопливих краєвидах на Дніпро та старовинні вулички міста. Саме тут, серед природних ландшафтів і насиченої культурної аури, виникає ідея створення сучасного мотелю, здатного задовольнити потреби як вітчизняних туристів, так і закордонних гостей [2]. Останніх особливо приваблюють локації, де поєднуються комфорт, історія, легенди та можливість насолоджуватися природою.

Однією з ключових переваг Вишгорода є його близькість до Київського водосховища – ідеального місця для відпочинку біля води, риболовлі чи прогулянок на катері. Поруч із майбутнім мотелем розташовані зелені зони, придатні для сімейних пікніків, а також низка історичних пам'яток, що розкривають сторінки середньовічної історії України. Вишгородський історико-культурний заповідник з середньовічними городищами та музеями – ключова точка для історичних туристів. Парки, пляжі та велосипедні маршрути створюють умови для активного відпочинку. Культурні заходи, такі як фестивалі та ярмарки, підвищують привабливість міста впродовж року. Таке поєднання робить місто привабливим для тих, хто шукає як активний, так і розмірений відпочинок [3].

Ще однією перевагою є транспортна доступність. Місто Вишгород, в якому планується розташувати мотель, знаходиться на відстані 30 км від Києва на шляху до північних регіонів України. Це сприятиме забезпеченню сталого потоку відвідувачів.

Карта розташування мотелю знаходиться у Додатку А .

Мережа кафе та ресторанів доповнює готельні послуги, пропонуючи

гостям різноманітні гастрономічні враження [4].

Щодо конкурентного середовища, варто зазначити, що місто Вишгород, розташоване в безпосередній близькості до Києва, є популярним напрямком для туристів та мандрівників [5]. У зв'язку з цим, конкуренція в сегменті готельного та ресторанного бізнесу є досить високою. Однак, зважаючи на унікальні переваги локації та високий попит на зручне розташування, можливості для створення конкурентоспроможного мотелю з сучасними послугами та інноваційними рішеннями лишаються великими.

В таблиці 1.1 наведені функціональні характеристики підприємств готельного господарства м. Вишгород, які можуть бути прямими конкурентами майбутнього мотелю.

Таблиця 1.1. Функціональні характеристики підприємств готельного господарства м. Вишгород

№ п/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірко вість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Готель "Вишеград"****, вул. Шевченка, 10	25	50	Ресторан, конференц- зал, тренажерний зал, безкоштовний Wi-Fi, паркування
2	Готель "Guest House"****, вул. Івана Франка	20	40	Ресторан, зона відпочинку, термальний басейн, безкоштовний Wi-Fi, автостоянка, туристична інформація.
3	Вишгородський комплекс***, вул. Центральна, 15	30	60	Ресторан, банкетна зала, SPA-центр, сауна, конференц-зал, басейн, безкоштовний Wi-Fi, автостоянка.

При розробці концептуального проекту мотелю важливим етапом є оцінка діяльності його прямих конкурентів, результати якої представлені в таблиці 1.2

Таблиця 1.2. Результати оцінки конкурентів мотелю в м.Вишгород

Показник	Назва підприємства готельного господарства		
	"Вишеград"	"Guest House"	Вишгородський комплекс
Місце розташування	Зручне, поблизу центру міста	Рекреаційна зона, поблизу термальних джерел	Приміська зона з мальовничими краєвидами

Продовження таблиці 1.2.

Транспортна доступність	Легка доступність, поблизу головних магістралей	Наявність автошляху та близькість до туристичних маршрутів	Зручний доїзд, автостоянка для туристичних автобусів
Екстер'єр та інтер'єр	Сучасний стиль, помірний декор, та Альтанки	Затишний дизайн у поєднанні з природними елементами	Стильний екстер'єр та тематичний інтер'єр
Якість обслуговування	Високий рівень сервісу, дружелюбний персонал	Індивідуальний підхід, акцент на комфорт гостей	Професійне обслуговування
Асортимент додаткових послуг	Конференц-зал, тренажерний зал, Wi-Fi	Ресторан, термальний басейн, туристична інформація	SPA-центр, сауна, басейн, банкетна зала
Рівень ресторанного обслуговування	Хороший вибір страв, меню для різних дієт	Традиційна кухня з місцевими стравами	Розширене меню, послуги кейтерингу

Розроблене концептуальне рішення мотелю представлено у вигляді таблиці 1.3.

Таблиця 1.3. Концептуальне рішення підприємства готельного господарства «RIVER GATE MOTEL», у місті Вишгород

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна, м. Вишгород
Адміністративний вид території	Міська зона, близькість до рекреаційних об'єктів
Адреса розташування підприємства готельного господарства	вулиця Свято-Покровська, 1Г, Вишгород, Київська область, 07354
Система проживання і харчування	Проживання зі сніданком (ВВ)
Тип підприємства	Мотель
Категорія	3 зірки
Кадровий склад	Кваліфікований персонал: адміністратори, кухарі, офіціанти, покоївки, технічний персонал
Система управління	Централізована
Стиль управління	Гостинність та індивідуальний підхід
Цільовий сегмент споживачів	Подорожуючі, бізнес-туристи, сімейні відпочивальники

Продовження таблиці 1.3

Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Зручне зонування: житлові, харчові, побутові, бізнес-зони розташовані в логічній послідовності		
Розміщення				
Вид		Тимчасове проживання		
Рівень комфорту		Середній та високий		
Місткість		70 місць		
Дизайнерський стиль		Сучасний з елементами мінімалізму		
Категорія номерів	Стандарт	Дуплекс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	35	18	13	6
Харчування				
Тип закладів	Ресторан	Панорамний бар		
Організація харчування	Шведський стіл	a la carte		
Кількість місць	63	25		
Режим роботи	8:00–11:00	9:00–11:00		
Форма обслуговування	Самообслуговування	Обслуговування бармена		
Дизайнерський стиль	Модерн з елементами локальної тематики	Модерн з елементами локальної тематики		
Бізнес-послуги				
Тип	Конференц-зал	Зал для нарад	Бізнес центр	
Режим роботи	9:00–21:00	9:00–21:00	9:00–21:00	
Дизайнерський стиль	Функціональний	Сучасний	Функціональний	
Побутове обслуговування				
Тип	Солярій, салон краси	Пральня, хімчистка		
Режим роботи	-	8:00–20:00		
Дизайнерський стиль	-	Комфортний		
Культурно-дозвілєві послуги				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Інтерактивна бібліотека	-		-	
Рекреаційні послуги				
Тип	Режим роботи			
	Басейн	Тренажерна зала	SPA - центр	
Режим роботи	8:00–20:00	-	9:00–21:00	
Торгівля				
Тип	Призначення	Режим роботи		
		по днях	по годинах	
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів	Щодня	9:00–18:00	

Земельна ділянка площею 1,92 га, розташована в самісінському серці Вишгорода, є ідеальним місцем для розміщення нового мотелю "RIVER GATE

MOTEL", що поєднує оптимальну доступність і відчуття відокремленості від міської метушні. Цей проєкт створений для того, щоб стати справжнім відпочинковим оазисом для тих, хто цінує комфорт і спокій, але при цьому не хоче відмовлятися від близькості до культурних і природних пам'яток.

Мотель розташований у такому місці, що забезпечує легкий доступ до всього необхідного. Всього 20 км від центрального вокзалу Вишгорода (29 хвилин їзди) та 23 км до міжнародного аеропорту "Київ" імені І. Сікорського (29 хвилин), що робить мотель привабливим для іноземних гостей і тих, хто подорожує залізницею чи авіацією. До центру міста лише 4,3 км (9 хвилин), що забезпечує швидкий доступ до основних пам'яток і торгових точок [6].

Архітектурно-планувальне рішення мотелю побудоване на принципах ергономіки та логістики, де кожен елемент інтер'єру та розташування приміщень підпорядкований ідеї забезпечити максимальний комфорт для гостей. Просторі та стильні номери різних категорій (стандарт, дуплекс, люкс, апартаменти) з панорамними вікнами пропонують чудовий вигляд на Дніпро або зелені зони навколо.

Центральне лобі з рецепцією, що працює 24/7, є не лише місцем для реєстрації, а й комфортною зоною для відпочинку, де можна насолодитися напоями в лобі-барі або чекати на трансфер. Ресторан на першому поверсі пропонує сніданки на кшталт "шведський стіл" для зручності гостей.

Для бізнесменів та організацій, які шукають місце для ділових зустрічей, мотель має конференц-зали, зал для нарад та бізнес-центр з інтерактивним обладнанням. Всі ці зручності зібрані в безпосередній близькості до головного входу, що дозволяє швидко і ефективно вирішувати робочі питання.

Для відпочинку та релаксації гостей чекає SPA-центр з басейном, де можна насолодитися відпочинком після насиченого дня, а також ексклюзивні послуги для тих, хто шукає спокій і відновлення сил.

Мотель "RIVER GATE MOTEL" має 70 номерів загальною місткістю 147 осіб. До них входять:

- 40 стандартних номерів, що можуть вмістити до 80 осіб,

- 20 дуплексів, місткістю до 40 осіб,
- 8 люксів, що вміщують 10 осіб,
- 2 апартаментів, місткістю 15 осіб.

Інтер'єри мотелю витримані у стилі сучасного мінімалізму з використанням природних матеріалів. Нейтральні кольори, такі як бежевий, білий, сірий, вдало поєднуються з теплим деревом та каменем. Панорамні вікна забезпечують природне освітлення, а текстиль із льону додає атмосфері легкості та елегантності. Ресторан, виконаний у сучасному еко-дизайні з індустріальними елементами, підкреслює природну красу навколишнього середовища і створює ідеальні умови для приємних зустрічей за смачними стравами.

Мотель використовує енергозберігаючі технології та локальні матеріали – українське дерево та камінь. Живі рослини в інтер'єрі додають природної атмосфери та підкреслюють увагу до екологічних принципів.

Висновки до розділу 1

Концепція мотелю у місті Вишгород базується на унікальних природних, культурних і логістичних перевагах території. Ретельно розроблена структура приміщень, спектр послуг, а також сучасні підходи до дизайну та управління дозволяють створити конкурентоспроможний об'єкт гостинності. Усі представлені таблиці та рисунки підкріплюють концепцію проєкту на основі аналітичних та практичних даних.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС

2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Фронт-офіс готелю становить собою функціонально складну організаційну структуру, що об'єднує низку підрозділів, кожен з яких виконує специфічні завдання, спрямовані на забезпечення високого рівня обслуговування клієнтів та ефективного функціонування готельного підприємства [19].

Центральним елементом цього підрозділу є рецепція, що виконує роль ключового комунікаційного каналу між гостями та внутрішніми службами готелю [25]. Її основними функціями є реєстрація прибуття та вибуття гостей, розміщення в номерах, обробка телефонних звернень, а також надання повної інформації щодо умов проживання та спектра послуг, що надаються [1].

Важливою складовою фронт-офісу є служба консьєржа, яка спеціалізується на організації індивідуальних і додаткових послуг, включаючи бронювання місць у закладах харчування, оформлення замовлень на екскурсійне обслуговування, забезпечення транспортного супроводу та надання актуальної інформації про туристичні об'єкти регіону [17]. Консьєрж виступає посередником у задоволенні особистих потреб клієнтів, сприяючи створенню персоналізованого досвіду перебування у готелі [18].

Не менш важливим є резервуційний відділ, до функціональних обов'язків якого належить прийом, обробка та підтвердження замовлень на бронювання номерного фонду, моніторинг наявності вільних приміщень, формування цінової політики, а також визначення умов резервування [20].

Серед інших підрозділів слід виділити касу, що несе відповідальність за проведення усіх фінансових операцій, включно з оплатою за проживання, додаткові сервіси та інші витрати гостей, забезпечуючи точний облік і контроль грошових надходжень [26]. Загалом, Front Office виступає як перша контактна

зона взаємодії клієнта з готелем, а отже, саме його діяльність значною мірою визначає загальне враження від сервісу та рівень задоволеності гостей [24].

Ефективність функціонування цього структурного елементу залежить від професіоналізму, комунікативної компетентності та доброзичливості персоналу, який виконує свої обов'язки в режимі постійної готовності до обслуговування [28]. Враховуючи це, фронт-офіс розглядається як стратегічно важлива складова системи управління готельним підприємством, яка відіграє ключову роль у забезпеченні його конкурентоспроможності на ринку послуг гостинності [29].

2.1.1. Приймально-вестибюльна група

На першому поверсі мотелю розташовується функціональна приймально-вестибюльна група приміщень. Зважаючи на специфіку архітектурного планування та конструкторського рішення, а також категорію мотелю (3 зірки), площа номерів становить 62% від площі забудови житлового поверху, що цілком відповідає нормативним вимогам (54-70%) [9]. Площа приміщень для персоналу становить 6,2%, комунікацій - 18,4%, а вітальні на житловому поверсі займають 3,1%.

Розташування приймально-вестибюльної групи на першому поверсі має стратегічне значення для ефективного функціонування мотелю. Як перша зона контакту з гостями, вона формує початкове враження про рівень сервісу та комфорту закладу [19]. Приймально-вестибюльна група мотелю "RIVER GATE MOTEL" спроектована з врахуванням принципів ергономіки, функціональності та естетичної привабливості, що забезпечує гостям комфортний прихід та швидку реєстрацію.

Площа номерів оптимізована відповідно до його категорії та концепції екологічного туризму. Диференційований підхід до планування площі забудови житлового поверху дозволив врахувати різноманітні потреби цільової аудиторії та нормативні вимоги [6]. Це також надало можливість розробити оптимальну

конфігурацію та розміщення номерів для максимального забезпечення зручності та комфорту гостей.

Площа приміщень для персоналу та комунікацій є важливими елементами функціонування мотелю. Вони спроектовані з врахуванням необхідності забезпечення достатнього простору та зручних умов для роботи персоналу та ефективного взаємозв'язку між різними функціональними зонами мотелю [29]. Раціональне планування та розподіл цих приміщень сприяють забезпеченню ефективної роботи мотелю та задоволенню професійних потреб персоналу.

Вітальні на житловому поверсі створюють додаткову зручність та комфорт для мешканців. Вони функціонують як приємний простір для зустрічей та спілкування, а також виконують функцію рекреаційної зони. Відповідно до еко-концепції та автентичного стилю мотелю, вітальні оформлені з використанням природних матеріалів та мають оптимальні розміри, що підвищує їхню функціональну цінність як додаткового елемента комфорту для гостей мотелю [2].

Детальний склад приміщень приймально-вестибюльної групи представлено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1. Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи мотелю

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	100
Бюро бронювання	7
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	7
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Відділення зв'язку	12
Комора прибирального інвентарю	3
Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків)	12
Ліфт	4
Всього:	206

Отже, складові приймально-вестибюльної групи приміщень у мотелі містять вестибюль, рецепційну стійку, кімнату чергового персоналу та адміністратора, приміщення для сейфів, швейцарську кімнату, камеру схову, пункт охорони, відділення зв'язку, комору для прибирального інвентарю, санвузол та ліфт. Сумарна площа приймально-вестибюльної групи приміщень становитиме 206 м².

Центральним композиційним елементом приймально-вестибюльної групи є вестибюль, інтер'єрне рішення якого реалізовано в стилістиці неокласики, що формує унікальне естетичне середовище та створює позитивне перше враження гостей про заклад. Відповідно до результатів дослідження Бондаренко К.І. (2022), “ саме перше враження від приймально-вестибюльної групи на 68% визначає загальне сприйняття гостем якості послуг готельного закладу ” [19].

Меблева композиція вестибюлю містить м'які та зручні крісла і дивани в неокласичному стилі, що не лише забезпечує функціональну доцільність, а й підкреслює елегантність та витонченість простору. Додатково розташовані журнальні столики утворюють гармонійні композиційні групи, що сприяють комфортному перебуванню гостей під час очікування. Матеріалознавчий аналіз виявив застосування високоякісних матеріалів та деталей, що підкреслюють статус закладу та створюють атмосферу розкоші й комфорту [2].

Функціональний модуль служби прийому і розміщення, що включає бюро бронювання, реєстрації гостей та розподілу номерів, оснащений високотехнологічним обладнанням, яке забезпечує інформаційну та операційну ефективність. Стійка рецепції обладнана комп'ютерним терміналом з ергономічно розташованою клавіатурою, касовим апаратом, IP-телефонією, принтером, кодувальним пристроєм для електронних замків, а також функціональними полицями і ящиками для канцелярського приладдя та інших потрібних предметів [10]. Застосування інтегрованої системи управління мотелем (PMS) забезпечує ефективність операційних процесів та високу якість обслуговування гостей [11].

Безпековий комплекс мотелю представлений приміщенням для сейфів і документів з підвищеним рівнем захисту, що містить армовані стіни, металеві двері та ґрати, а також інтегровану систему охоронної сигналізації та відеонагляду. Розроблена система відповідає міжнародним стандартам безпеки та забезпечує надійний захист цінних речей і документів гостей мотелю [5].

Кімната чергового адміністратора, розташована в безпосередній близькості до зони рецепції, обладнана комплексом спеціалізованих меблів та інвентарю, що забезпечує ефективне виконання адміністративних функцій. Комбінована функціональна зона включає робочу зону та зону відпочинку з ергономічним диваном, що підвищує ефективність діяльності адміністративного персоналу [6].

2.1.2. Житлова

До складу житлової групи приміщень мотелю "RIVER GATE MOTEL" належать номери різних категорій, коридори, вітальні, загальні горизонтальні комунікації, ліфтові та сходові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі, а також приміщення для чергового обслуговуючого персоналу. Площі та місткість проєктованих номерів в курортному готелі можна знайти в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2. Площі проєктованих номерів мотелю «RIVER GATE MOTEL»

Приміщення	Площа, м ²	Кількість на поверсі	Загальна площа, м ²
Номер категорії «Апартамент»	80	2	160
Номер категорії «Люкс»	60	8	480
Номер категорії «Дуплекс»	75	20	1500
Номер категорії «Стандарт»	30	40	1200
Коридори	120	1	120
Холи	60	1	60
Побутові приміщення	40	1	40
Корисна площа приміщень	-	-	3560

Житлова група приміщень спроектована з урахуванням ергономічних вимог, що забезпечує комфортне перебування гостей та ефективну роботу обслуговуючого персоналу. Номерний фонд представлений різноманітними категоріями номерів, що дозволяє задовольнити потреби різних категорій гостей. Розташування комунікаційних вузлів (коридорів, холів) та побутових приміщень відповідає функціональним вимогам та забезпечує оптимальні потоки руху гостей та персоналу.

2.1.3. Для надання побутових послуг, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Запроектований мотель на 70 номерів відповідає сучасним стандартам комфорту та функціональності. При розробці планувальної структури приміщень побутового обслуговування враховувались не тільки нормативні вимоги, але й потреби сучасного споживача готельних послуг. Склад і площі відповідних приміщень наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3. Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа м ²
Побутові приміщення	12
Пральня-хімчистка (комплексний приймальний пункт)	12
Дозвілєво-анімаційні приміщення	150
Конференц-зал	80
Зал для нарад	40
Бізнес-центр	30
Спортивно-оздоровчі приміщення	140
Басейн (включно з технічними приміщеннями)	120
СПА-центр	20
Корисна площа приміщень	302

Загальна корисна площа приміщень побутового обслуговування становить 302 м², що оптимально для мотелю на 70 номерів з визначеним набором функціональних зон.

2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Підсистема Back Office у структурі мотелю виконує ключову роль у забезпеченні внутрішньої адміністративно-організаційної діяльності, яка, на відміну від Front Office, не передбачає прямої взаємодії з клієнтами, проте суттєво впливає на загальну ефективність функціонування закладу [19].

У мотелях, що зазвичай характеризуються обмеженим масштабом господарської діяльності, дана частина управлінського апарату має компактніший вигляд, однак її функціональне значення залишається високим [29].

Одним із центральних напрямів є фінансове адміністрування, до якого належать ведення бухгалтерського обліку, здійснення щоденних фінансових операцій, контроль грошових потоків, обробка платежів, пов'язаних із послугами проживання, нарахування заробітної плати персоналу, а також бюджетне планування з метою забезпечення стабільності грошового обігу [21].

Не менш важливим є управління трудовими ресурсами, яке охоплює процеси добору персоналу, оформлення кадрової документації, складання змінних графіків, проведення професійного навчання, оцінювання продуктивності праці, а також вирішення потенційних конфліктних ситуацій, що можуть виникати в колективі [20].

Вектор матеріально-технічного забезпечення спрямований на організацію постачання необхідних ресурсів, включаючи предмети гігієни, побутові засоби, білизну, технічне обладнання, а також здійснення контролю за їх кількістю, якістю та своєчасною заміною [5].

Також у цьому контексті важливим є технічне обслуговування приміщень і обладнання, зокрема проведення профілактичних оглядів і ремонтних робіт. В умовах сучасної готельної діяльності, навіть на рівні малих закладів, критичною є наявність базової IT-інфраструктури, що забезпечує безперебійну роботу систем бронювання, функціонування комп'ютерної та мережевої техніки, платіжних терміналів, доступ до інтернет-мережі, а також захист

інформаційних даних шляхом резервного копіювання [13].

Враховуючи невеликий розмір персоналу в більшості мотелів, багато функцій можуть бути сконцентровані в межах одного працівника або керівника закладу, що вимагає високої багатофункціональності та відповідального підходу до дотримання регламентованих процедур [19].

Визначальним чинником забезпечення ефективної роботи Back Office є створення чітко прописаних алгоритмів дій, що дозволяє підтримувати стабільність операційних процесів навіть за умов обмежених ресурсів та кадрових можливостей [26].

2.2.1. Адміністративна

Адміністративна група приміщень у мотелі планується розташувати на першому поверсі, в окремій зоні, що відокремлена від основного потоку гостей, що проживають. Це забезпечує ефективне управління та мінімізує перетин адміністративних функцій із комфортом гостей.

У склад адміністративної групи приміщень мотелю входять:

- кабінет керуючого мотелем
- приміщення адміністратора
- невелика бухгалтерія
- кімната для персоналу
- компактний архів документації
- складське приміщення для господарських потреб

Ці приміщення проектуються відповідно до вимог Державних будівельних норм ДБН В.2.2-20:2008 [4], але з урахуванням меншого масштабу мотелю порівняно з великим готелем.

Організація адміністративної групи приміщень забезпечує оптимальне управління мотелем та зручні умови роботи для адміністративного персоналу. Компактне розташування адміністративних приміщень дозволяє підтримувати прямий зв'язок із зоною реєстрації гостей та житловими номерами, що сприяє

швидкому реагуванню на потреби гостей та вирішення поточних питань [6].

Склад і площі адміністративних приміщень представлено в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4. Склад і площі адміністративних приміщень мотелю

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	12
Бухгалтерія	22
Приймальня	8
Кабінет заступника директора	12
Приміщення персоналу	30
Кімната чергового персоналу	16
Кімната головного інженера	8
Архів	12
Маркетингово-плановий відділ	12
Санвузли з умивальниками у шлюзах	8
Корисна площа приміщень	102

Таким чином, загальна корисна площа адміністративних приміщень мотелю становить 102 м², що відповідає вимогам до організації ефективної управлінської діяльності в закладах тимчасового розміщення невеликого масштабу. Запроєктоване зонування забезпечує чітке розділення функцій обслуговування гостей та внутрішньої адміністративної роботи, сприяє оперативному управлінню, створює комфортні умови для персоналу та дозволяє підтримувати високий рівень сервісу. Компактність та функціональність адміністративного блоку також оптимізують використання площі мотелю.

2.2.2. Господарська та виробничо-побутова

Функціонально-просторова організація господарських та виробничо-побутових приміщень мотелю є невід'ємною складовою загальної архітектурно-планувальної структури закладу розміщення. Номенклатура та параметричні характеристики даних приміщень детермінуються технологічними процесами обслуговування та експлуатаційними потребами закладу.

Нижче в таблиці 2.5 наведено кількісні показники площ відповідно до функціонального призначення приміщень.

Таблиця 2.5. Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Гардероб для персоналу	12
Пункт дрібного ремонту предметів матеріально-технічної бази	8
Складські приміщення для білизни	10
Складські приміщення для миючих засобів та інвентарю	8
Душова для персоналу	6
Туалетні кімнати для персоналу	8
Корисна площа приміщень	52

Раціональне розташування та оптимальне планування господарських і виробничо-побутових приміщень має першочергове значення для ефективного функціонування мотелю. Комплексний підхід до проектування даних приміщень передбачає врахування виробничих зв'язків між різними функціональними зонами мотелю, що дозволяє мінімізувати довжину комунікаційних шляхів та оптимізувати робочі процеси персоналу [4].

Особлива увага приділяється системам вентиляції та кондиціонування повітря у господарських приміщеннях, що забезпечує підтримання необхідного мікроклімату та запобігає поширенню сторонніх запахів у житлові та громадські зони мотелю [5]. Складські приміщення обладнані сучасними стелажними системами, що дозволяє максимально ефективно використовувати наявну площу та забезпечує належний рівень зберігання матеріальних цінностей [12].

2.3 Сервіс (Service)

В готельній галузі існує чимало специфічних чинників, що впливають на сприйняття сервісу гостями. Можна сказати, що рівень відповідності цим факторам демонструє культуру обслуговування всіх готельних підприємств [19]. Серед цих чинників особливе значення має комфорт, що є невід'ємною складовою якісного готельного продукту.

Перший фактор – це інформаційний комфорт, який визначається доступністю та достовірністю інформації, яку гість може отримати про мотель.

Економічний комфорт означає зручність розрахунків для клієнта за надані послуги, а також систему знижок, бонусів та клубних карт, що сприяють повторним візитам у мотель. Останній чинник - естетичний комфорт, який відображає зовнішній вигляд мотелю, включаючи екстер'єр та інтер'єр закладу [18].

Для забезпечення конкурентоспроможності та підвищення рівня комфорту гостей, мотель пропонуватиме додаткові послуги: автосервіс базового рівня (діагностика, дрібний ремонт, шиномонтаж, автомийка); інформаційно-туристичні послуги; послуги харчування (кафе швидкого обслуговування, доставка їжі в номер); бізнес-послуги (невелика конференц- зона, послуги друку та сканування, високошвидкісний Wi-Fi); побутові послуги (експрес-пральня, хімчистка, прасування, дрібний ремонт одягу) [21].

Під час проектування мотелю необхідно враховувати приміщення для побутового обслуговування та торгівлі, використовуючи вимоги ДБН В.2.2-11 і ВСН 54 [4;5]. Склад і площа таких приміщень в motelі наведені у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі мотелю

Приміщення	Площа, м ²
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування)	12
Інформаційно-туристичний центр	8
Міні-маркет з товарами першої необхідності	15
Корисна площа приміщень	35

Важливим аспектом функціонування додаткових послуг є їх інтеграція в загальну систему управління motelем, що дозволяє здійснювати єдиний контроль якості та забезпечувати стандартизований підхід до обслуговування [19]. Для підвищення ефективності надання послуг впроваджуватимуться сучасні інформаційні технології, зокрема система електронного бронювання та управління клієнтськими запитами [13]. Корисна площа приміщень побутового обслуговування становитиме 35 м²

2.3.1 Бронювання (Reservation). Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)

В умовах глобальної цифровізації економіки та посилення конкурентної боротьби на ринку готельних послуг, впровадження інтегрованих інформаційних систем стає не просто конкурентною перевагою, а необхідною умовою ефективного функціонування підприємств індустрії гостинності [17]. Інформатизація бізнес-процесів мотелю повинна розглядатися як комплексний стратегічний проєкт, що охоплює всі функціональні підсистеми підприємства та спрямований на підвищення операційної ефективності при одночасному забезпеченні високої якості обслуговування гостей [13].

Аналіз сучасних автоматизованих систем управління готельним господарством дозволяє виділити програмний комплекс "Fidelio Hotel Management System" як оптимальне рішення для середньоформатних закладів розміщення [11]. Цей програмний продукт характеризується модульною архітектурою, що забезпечує можливість поетапного впровадження та масштабування системи відповідно до зростаючих потреб підприємства.

Ключовим елементом автоматизації є модуль бронювання, який інтегрує різні канали дистрибуції та забезпечує централізоване управління квотами номерів і тарифною політикою підприємства. Інтеграція з "Channel Manager" уможливорює ефективну синхронізацію інформації про доступність номерного фонду та актуальні ціни на всіх підключених OTA-платформах, що дозволяє мінімізувати ризики овербукінгу та оптимізувати стратегію ціноутворення [10].

Модуль реєстрації гостей та розрахунків забезпечує автоматизацію всього циклу обслуговування від моменту прибуття до виїзду гостя, включаючи формування всієї необхідної документації та фіскальних звітів [6]. Особливу увагу варто приділити інтеграції даної підсистеми з фіскальним обладнанням та відповідності нормативно-правовим вимогам щодо зберігання та обробки персональних даних клієнтів [5].

Підсистема управління номерним фондом оптимізує роботу

господарської служби шляхом автоматизованого формування завдань для покоївок на основі інформації про заїзди/виїзди та статус номерів, що дозволяє підвищити продуктивність праці та забезпечити належний рівень чистоти та технічного стану номерного фонду [26].

Впровадження CRM-модуля створює можливості для реалізації персоналізованого підходу до обслуговування постійних клієнтів на основі накопиченої інформації про їх уподобання та особливості споживчої поведінки, що є важливим чинником формування лояльності гостей в умовах високої конкуренції [18].

Важливим аспектом цифрової трансформації мотелю є впровадження інноваційних технологій комунікації зі споживачами. Розробка та імплементація мобільного додатку мотелю дозволяє не лише оптимізувати процеси бронювання та реєстрації, але й створює додаткові канали комунікації з гостями на всіх етапах обслуговування [13]. Технологія мобільного ключа, інтегрована в додаток, підвищує комфорт гостей та оптимізує використання трудових ресурсів рецепції [16].

Інформаційні кіоски самообслуговування та планшети в номерах розширюють функціональні можливості системи комунікацій та створюють передумови для впровадження елементів концепції "розумного номеру", що передбачає інтеграцію систем управління освітленням, кліматом та іншими інженерними системами готелю з мобільними пристроями гостей [13]. Така інтеграція не лише підвищує комфорт проживання, але й дозволяє оптимізувати енергоспоживання об'єкта [4].

Імплементація чат-бота на базі технологій штучного інтелекту є перспективним напрямом оптимізації комунікацій з гостями, оскільки дозволяє забезпечити оперативне надання інформації та вирішення типових запитань у режимі 24/7 без залучення додаткових трудових ресурсів [17]. Цикл основного сервісного процесу в мотелі представлено на рисунку 2.1.



Рис. 2.1 Цикл сервісного процесу в motelі

Цикл обслуговування гостя в motelі складається з кількох ключових етапів, що охоплюють увесь шлях клієнта – від моменту першого контакту до завершення взаємодії після виїзду. Нижче наведено опис кожного з етапів:

- Бронювання номера. Починається з надходження запиту від гостя, після чого проводиться перевірка наявності вільних номерів, фіксуються персональні дані клієнта та деталі замовлення. Завершується процес підтвердженням бронювання й отриманням гарантії – наприклад, передоплати чи даних банківської картки.
- Прибуття та реєстрація. На цьому етапі гість прибуває до motelю. Персонал здійснює перевірку документів, оформляє реєстраційну картку, видає ключі від номера та надає коротку інформацію про послуги закладу й правила проживання.
- Проживання та сервіс. Це основна фаза перебування гостя. Вона охоплює надання як базових, так і додаткових послуг, регулярне прибирання

номерів, а також інформаційну та організаційну підтримку.

- Виселення та оплата. Завершальний етап перебування. Гостю готують рахунок, який він перевіряє та оплачує. Після цього здійснюється повернення ключів і оформлення документів про виїзд.
- Післяобслуговування. Мотель може звернутися до гостя для отримання зворотного зв'язку щодо якості послуг, опрацювати можливі скарги та підтримувати зв'язок для майбутніх візитів.
- Маркетинг та програми лояльності. Після виїзду гість стає частиною бази постійних клієнтів. Проводиться аналіз його вподобань, формується сегмент для персоналізованих пропозицій та участі у програмах лояльності з метою стимулювання повторних бронювань.

Процес надання основних і додаткових послуг у мотелі організований таким чином, щоб максимально задовольнити потреби гостей на кожному етапі їх перебування. Послідовність та зміст цих процесів подано на рисунку 2.2.



Рис. 2.2 Технологія надання основних та додаткових послуг

Основні сервіси готелю охоплюють повний супровід гостя від моменту

прибуття до поселення в номер. Персонал готелю забезпечує реєстрацію на рецепції, допомагає оформити необхідні документи, ознайомлює гостя з правилами проживання, видає ключ та, за потреби, супроводжує до кімнати. Для підтримання чистоти та комфорту здійснюється щоденне прибирання номерів, а також регулярна заміна постільної білизни й рушників [24].

Серед важливих послуг також варто виокремити паркування автомобіля. Гостям надається персональна перепустка, закріплюється окреме паркомісце, а транспортний засіб перебуває під цілодобовою охороною. У разі потреби персонал готелю допомагає перенести багаж.

Сніданок організовано за системою «шведський стіл» з попереднім інформуванням гостей про час і місце його подачі. Для гостей, які планують ранній виїзд, доступна послуга замовлення сніданку з собою.

Гості можуть замовити прання або хімчистку як на рецепції, так і через мобільний додаток. Для замовлення необхідно вказати деталі послуги та бажані терміни виконання. Стандартний час прання — 6 годин, а експрес-варіант — лише 2 години. Чисті речі доставляють безпосередньо до номеру, а оплата може бути зручно включена у загальний рахунок за проживання.

Наші співробітники завжди готові допомогти гостям із плануванням відпочинку та екскурсій. Вони надають докладні консультації про туристичні об'єкти регіону, забезпечують карти, путівники та інформаційні матеріали. Ми допомагаємо бронювати екскурсії, трансфери, планувати маршрути, а також інформуємо про культурні події та рекомендовані заклади харчування. Крім того, гості можуть придбати квитки на транспорт і різноманітні розважальні заходи безпосередньо у нас.

2.3.2 Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Системний аналіз організаційно-технологічних процесів у сфері готельного господарства дозволяє верифікувати концептуальну модель хаускіпінгу як інтегральної соціально-економічної підсистеми, що забезпечує

перманентну оптимізацію санітарно-гігієнічного стану матеріально-просторового середовища шляхом комплексного застосування інноваційних клінінгових технологій, ергономічних алгоритмів прибирання та авангардних методик професійної комунікації. Наукова парадигма хаускіпінгу передбачає не лише традиційну утилітарну функцію підтримання чистоти, але й реалізацію складних міждисциплінарних завдань – від психологічного комфорту гостя до забезпечення епідеміологічної безпеки через впровадження превентивних санітарно-гігієнічних протоколів з урахуванням стохастичних флуктуацій антропогенного навантаження на готельний простір.

Для забезпечення якісного та своєчасного прибирання номерів і території мотелю розроблено штатний розклад служби хаускіпінгу, наведений у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7. Таблиця штатного розкладу служби хаускіпінгу

Посада	Кількість працівників	Функціональні обов'язки
Менеджер з клінінгу	1	Координація роботи, планування, звітність
Покоївки	6	Щоденне прибирання номерів
Прибиральники громадських зон	3	Прибирання холу, коридорів, ресторану, санвузлів
Прибиральник службових приміщень	1	Прибирання адміністративних та підсобних приміщень
Комірник	1	Облік та видача прибирального інвентарю
Всього	12	-

Проаналізувавши структуру служби хаускіпінгу налічує 12 співробітників, які забезпечують повний спектр клінінгових послуг у готельному комплексі.

Розподіл персоналу відображає ключові напрямки забезпечення чистоти та порядку в різних зонах закладу.

Організація роботи служби хаускіпінгу мотелю відображена у вигляді структурної схеми, що наведена на рисунку 2.2.

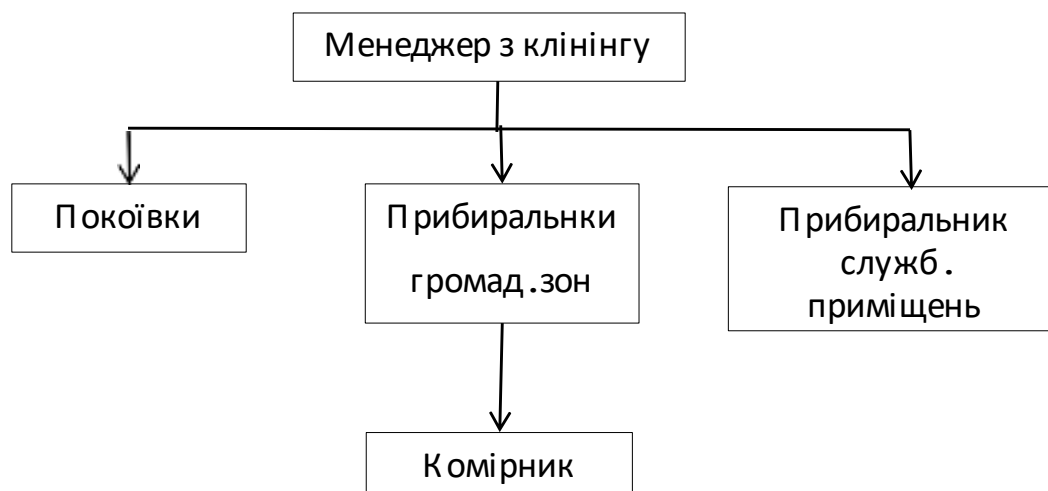


Рис. 2.2. Структурна схема служби хаузкіпінгу мотелю

Специфікою роботи для мотелю це швидке прибирання номерів між заїздами, підтримання мінімального часу очікування для гостей, ретельне дотримання, санітарних норм і економія ресурсів та часу.

Нижче представлена схема відображає структурований процес клінінгу номерів, розроблену на основі наукового аналізу ефективності санітарно-гігієнічних процедур у мотельних господарствах. Запропонована послідовність операцій інтегрує принципи оптимізації часових ресурсів із забезпеченням еталонних параметрів чистоти приміщень. Основні етапи та послідовність процесу клінінгу номера в мотелі представлені на рисунку 2.3.

Підготовка: Отримання інструментів

Підготовка --> Виніс сміття

Виніс сміття --> Прибирання: Вологе прибирання

Прибирання --> Дезінфекція: Обробка поверхонь

Дезінфекція --> Провітрювання: Провітрювання приміщення

Провітрювання --> Перевірка: Контроль якості

Перевірка --> Номер готовий

Рис: 2.3 Схема процесу клінінгу номера

2.3.3 Велнес (Wellness). СПА (SPA)

Проектування SPA та Wellness-послуг є важливим завданням для створення конкурентоспроможного закладу, що відповідає сучасним вимогам ринку. Основною метою такого закладу є забезпечення клієнтів комфортними умовами для оздоровлення, релаксації та покращення зовнішнього вигляду. Враховуючи світові тенденції розвитку потреб клієнтів, необхідно розробити оптимальний набір послуг.

При формуванні концепції сучасного SPA-комплексу важливо враховувати зростаючий інтерес до холістичного підходу до здоров'я, персоналізації процедур, використання натуральних інгредієнтів та екологічності. Також спостерігається тенденція до поєднання традиційних оздоровчих практик із сучасними технологіями [30]. Для ефективної організації надання SPA та Wellness послуг у мотелі наведено склад і площі відповідних приміщень у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8. Склад і площа приміщень для організації надання SPA, Wellness послуг

Приміщення	Площа, м ²
Масажний кабінет	20
Роздягальня (жіноча)	25
Роздягальня (чоловіча)	25
Санвузол (жіночий)	15
Санвузол (чоловічий)	15
Басейн	80
Сауна	20
Зона відпочинку	35
Зона рецепції	25
Душові	20
Технічні приміщення	30
Всього	310

Такий формат SPA-зони в мотелі може стати його конкурентною перевагою, оскільки додаткові послуги з оздоровлення та релаксації не є

типовими для подібних закладів та можуть суттєво підвищити привабливість мотелю для клієнтів, особливо для тих, хто перебуває в дорозі і потребує відпочинку та відновлення.

2.3.4 Івент-сервіс (Invent Service). Конференц-сервіс (Conference)

У контексті мотелю введено комплексну інфраструктуру приміщень багатофункціонального спрямування, що гарантує оптимальний баланс між діловою активністю та рекреаційно-оздоровчими практиками. Зокрема, інтегровано науково обґрунтовану систему конференц-залів з модульною архітектурою для проведення секційних засідань та переговорних процесів, а також багатофункціональний універсальний зал, що відповідає сучасним акустичним та ергономічним вимогам для організації конгресів та культурних заходів різного рівня складності.

SPA-центр, спроектований з урахуванням бальнеологічних та фізіотерапевтичних принципів, що в сукупності формує цілісну систему психоемоційного та фізичного відновлення гостей. Інтегрована мережа приміщень дозвіллевого спрямування являє собою невід'ємний структурно-функціональний елемент закладу відповідно до концептуалізації курортного готелю.

Диференційована система рекреаційних програм забезпечує максимальну персоналізацію дозвіллевого досвіду відвідувачів. Розроблена інфраструктура формує оптимальне середовище для рекреаційних, фізіологічно-відновлювальних та самовдосконалювальних практик, що в кінцевому підсумку максимізує показники задоволеності гостей та ефективність їхнього перебування в нашому мотельному комплексі. Склад і площі приміщень, необхідних для організації Івент-сервісу (Invent Service) та Конференц-сервісу (Conference) в мотелі, наведено в таблиці 2.9.

Таблиця 2.9. Склад і площа приміщень для організації надання Івент-сервіс (Invent Service). Конференц-сервіс (Conference) послуг

Приміщення	Площа, м ²
Конференц-зал	80
Зал для нарад	40
Бізнес-центр	30
Санвузол (жіночий)	15
Санвузол (чоловічий)	15
Технічне приміщення	20
Склад обладнання	35
Всього	235

У контексті моделі функціонування нашого мотельного комплексу впроваджено багатокomпонентну систему інтелектуально-комунікаційної та фасилітаційної інфраструктури, що містить специфіковані приміщення для здійснення розумової та організаційної діяльності з відповідними метричними параметрами: конференційний зал (80 м²), зал для проведення нарад (40 м²) та бізнес-центр (30 м²). З метою забезпечення фізіологічних потреб відвідувачів, об'єкт оснащено санітарно-гігієнічними блоками диференційованими за гендерним принципом — жіночим (15 м²) та чоловічим (15 м²) санвузлами.

Технічне обслуговування функціональності комплексу здійснюється через інтеграцію в структуру об'єкта технічного приміщення (20 м²) та складу матеріально-технічного забезпечення (35 м²). Загальний просторовий континуум сервісних зон становить 235 м², що відповідає оптимальним параметрам ефективної експлуатації подібних об'єктів гостинності.

У межах закладу надаватимуться комерціалізовані послуги, включаючи координацію транспортного забезпечення на запит клієнтів та прокурацію флористичної продукції з її наступною дистрибуцією до місця призначення. Технологічне оснащення конференційного залу відповідає найвищим стандартам сучасного мультимедійного та телекомунікаційного обладнання, що уможливорює проведення заходів різного рівня комунікаційної складності – від стандартизованих нарад до багатостороннього переговорного процесу з розширеним функціоналом.

Метрологічні та ергономічні параметри приміщень повністю відповідають вимогам Державних будівельних норм В.2.2-9 та В.2.2-16, враховуючи забезпечення нормативного просторового показника на одиницю людського ресурсу та відповідних комунікаційних просторів, що оптимізують циркуляцію відвідувачів під час заходів підвищеної інтенсивності.

Інтегрованість і взаємодоповнюваність функціональних зон створює синергетичний ефект, що максимізує потенціал використання мотельного комплексу для реалізації бізнес-процесів різного рівня складності. Мультифункціональний бізнес-центр та конференційна зона утворюють єдиний організаційно-діловий континуум, що оптимізує інформаційно-комунікаційні потоки та підвищує ефективність інтерактивної взаємодії учасників ділових процесів.

2.4 Заклади харчування

2.4.1 Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &B))

В мотелі планується створення ресторану, який відповідатиме вимогам якості та різноманіття страв для своїх гостей. Ресторан буде розташований в мотелі і міститиме 70 місць, де відвідувачі зможуть насолодитись українською та європейською кухнею. Ресторан буде служити як місце для сніданків гостей мотелю, де вони зможуть насолодитись різноманітними стравами відповідно до "шведського столу" з 7:00 ранку до 11:00 години. Протягом решти дня ресторан не працюватиме, оскільки наш мотель спеціалізується виключно на забезпеченні гостей ранковим харчуванням.

Інтер'єр ресторану буде оформлений в сучасному стилі з використанням теплих природних тонів, що створюватимуть затишну атмосферу для початку дня. Неголосна фонова музика доповнюватиме приємний досвід сніданку для наших гостей.

Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 70 місць відображена в

таблиці 2.10, де представлено очікувану кількість відвідувачів протягом тижня та в різні сезони. Дані в таблиці демонструють, що найбільший потік гостей очікується у вихідні дні та протягом літнього сезону. Протягом будніх днів заповнюваність ресторану становитиме приблизно 60-65% від загальної кількості місць, тоді як у вихідні дні цей показник може сягати 85-95%. Сезонні коливання також значно впливають на відвідуваність: найвищі показники спостерігаються влітку (75-90%), а найнижчі – в осінньо-зимовий період (50-65%).

Таблиця 2.10. Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 70 місць

Години роботи	Оборотність місця, разів (η)	Коефіцієнт завантаження залу (Кз)	Кількість споживачів (Nт), осіб
08:00 – 12:00	Шведська лінія	—	70
10:00 – 12:00	3	0.25	21
12:00 – 13:00	3.1	0.30	29
13:00 – 15:00	3.4	0.50	63
15:00 – 16:00	4	0.20	13
16:00 – 18:00	3.1	0.15	7
18:00 – 19:00	4.5	0.60	50
19:00 – 20:00	2.0	0.70	49
20:00 – 21:00	1.0	0.60	42
21:00 – 22:00	0.6	0.40	17
22:00 – 23:00	0.5	0.20	7
23:00 – 00:00	0.5	0.10	4
00:00 – 02:00	1.0	0.1	7
02:00 – 06:00	1.0	0.1	7
06:00 – 08:00	1.0	0.1	7
Разом за добу			393

У мотелі ресторан працює щодня з 8:00 до 11:00, пропонуючи смачні сніданки для наших гостей.

Таблиця 2.11 показує детальний розподіл споживання різних груп страв у закладі громадського харчування з поділом на ресторан і бар. У таблиці представлені три основні групи страв (холодні закуски, перші страви та другі страви) з їх підкатегоріями.

Таблиця 2.11. Розподіл споживання та денної кількості страв по групах у ресторані та барі

Група страв	Ресторан		Бар		Разом
	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій	
Холодні закуски	2,1	315	0,35	48	393
молоко, кисломолочні продукти і бутерброди	0,08	24	0,25	10	34
м'ясні	0,35	105	0,25	10	115
овочеві, салати і вінегрети	0,22	66	0,55	21	87
Перші страви	0,22	33	0,15	21	54
заправні	0,45	15	0,1	4	19
м'ясні	0,6	9	0,2	8	17
овочеві	0,05	2	0,05	2	4
прозорі	0,4	12	0,9	13	25
холодні, молочні	0,1	3	0,05	2	5
супи-пюре	0,05	2	0,1	4	6
Другі страви	1,3	210	1,1	148	358
м'ясні	0,55	110	0,65	88	198
з овочевим гарніром	0,1	21	0,7	95	116
з крупами, овочами, бобовими	0,08	17	0,25	34	51
овочеві	0,07	15	0,15	20	35
круп'яні та борошняні	0,06	13	0,05	7	20

Меню ресторану зображено у Додатку Б.

Наступним етапом у розробці концепції харчування в закладі ресторанного господарства при готелі є формування збалансованого та адаптивного асортименту сніданків. З урахуванням актуальних тенденцій у сфері здорового харчування, потреб різних категорій споживачів, а також

зростання вимог до якості й різноманіття гастрономічного сервісу, доцільно представити як класичні міжнародні формати сніданків, так і індивідуалізовані авторські рішення. Це дозволяє не лише відповідати очікуванням клієнтів, але й формувати конкурентну перевагу закладу через створення унікального досвіду для споживача.

У таблиці 2.12 нижче систематизовано основні типи сніданків, які доцільно включити до асортименту готельного ресторану, включаючи авторський сніданок, розроблений із урахуванням принципів гастрономічної привабливості, харчової цінності та кулінарної ідентичності.

Таблиця 2.12. Асортимент сніданків у готелі «RIVER GATE MOTEL»

Назва сніданку	Особливості
Авторський сніданок «Гурман»	Асорті овочеве, Вівсяна каша з медом, Яешня з беконом, Сирники зі сметаною, Круасани з шоколадом, Котлети м'ясні смажені, Рагу з телятини, М'ясне асорті, Панна-котта класична.

Запропонований асортимент сніданків є результатом раціонального поєднання традиційних гастрономічних рішень з авторськими стравами, адаптованими до умов готельного обслуговування.

Такий підхід сприяє підвищенню рівня лояльності клієнтів, розширенню цільової аудиторії закладу, а також забезпечує високий рівень задоволення потреб споживачів у межах ранкового харчування.

Організація просторового забезпечення сервісного процесу в ресторані, який розташований при готелі, є ключовим етапом у проектуванні ефективної та комфортної обслуговуючої інфраструктури. При цьому важливо враховувати функціональну логіку переміщення гостей і персоналу, санітарно-гігієнічні вимоги, а також забезпечення комфортних умов для відвідувачів.

Просторова схема такого закладу повинна включати обов'язкові зони, що відповідають визначеним вимогам до функціональності та безпеки, а саме: вестибюль, гардероб, аванзал, туалетні кімнати, торговельну залу, бар, а також технічні приміщення для персоналу.

Для забезпечення максимальної зручності та безпеки, кожна з цих зон

повинна бути розташована згідно з принципами функціональної суміжності. Наприклад, гардероб слід розміщувати безпосередньо поруч з вестибюлем для зручності гостей, що дозволить уникнути зайвих переміщень по закладу. Туалетні кімнати повинні мати окремі входи, що забезпечать зручність доступу як з торговельної зали, так і з аванзалу, що є важливим фактором у забезпеченні безперешкодного обслуговування гостей.

Для ефективного функціонування ресторану при мотелі «RIVER GATE MOTEL» важливо забезпечити не лише необхідну кількість порцій, а й достатнє різноманіття страв, що відповідає запитам споживачів. З огляду на принцип обслуговування типу «шведський стіл», доцільно сформувати асортиментну пропозицію таким чином, щоб вона задовольняла різні смаки, звички та харчові уподобання відвідувачів.

У таблиці 2.12 наведено асортиментний склад продукції, яка реалізується під час сніданку. Розподіл здійснено відповідно до груп страв: холодні страви та закуски, гарячі страви, солодкі страви. В межах кожної категорії представлено деталізований поділ за видами (м'ясні, овочеві, молочні, круп'яні тощо) із зазначенням відсоткового співвідношення від загальної кількості страв і конкретною кількістю найменувань.

Таблиця 2.12. Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	45		147
М'ясні		40	79
Овочеві		45	89
Молочні та кисломолочні		15	30
Гарячі страви	40		176
М'ясні		25	44
Овочеві		33	58
Круп'яні		26	45
Ячні, сирні		26	45
Солодкі страви	15	100	67
Всього	100		441

У таблиці 2.13 подано денну виробничу програму сніданку, сформовану відповідно до затверджених технічних карт (ТК). Перелік включає найменування страв, їхню кількість у порціях та вихід готової продукції. Такий розрахунок дозволяє чітко спланувати обсяг сировини, необхідний для приготування сніданку, та забезпечити стабільну якість і відповідність меню запланованому асортименту.

Таблиця 2.13. Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
	Холодні страви та закуски	198	
згідно ТК	Асорті овочеве (свіжі огірки, помідори, солодкий перець)	89	30/30/30
згідно ТК	М'ясне асорті	89	400
згідно ТК	Панна-котта класична	30	100
	Гарячі страви		
згідно ТК	Котлети м'ясні смажені	44	85
згідно ТК	<i>Рагу з телятини</i>	58	150
згідно ТК	Вівсяна каша з медом	45	250
згідно ТК	Яєшня з беконом	30	120
згідно ТК	Сирники зі сметаною	15	200
	Солодкі страви		
згідно ТК	Круасани з шоколадом	67	60

Особливу увагу приділено забезпеченню безперебійного обслуговування гостей, дотриманню санітарно-гігієнічних норм, а також створенню комфортних умов для відвідувачів ресторану. При формуванні штатного розпису враховано режим роботи, особливості обслуговування гостей (самообслуговування, обслуговування на роздачі, прибирання тощо), а також обсяг виробництва.

Для ефективного функціонування ресторану при мотелі на 70 місць, який працює лише у режимі сніданку з 7:00 до 11:00, важливо забезпечити оптимальний якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу. Основними позиціями є адміністратор, який організовує роботу залу та контролює обслуговування гостей; 4-5 офіціантів для своєчасного та якісного

обслуговування відвідувачів; 2-3 кухарі, які готують холодні, гарячі та солодкі страви відповідно до меню; 1-2 помічники кухаря для підготовки інгредієнтів і підтримання чистоти на кухні; а також прибиральниця, яка забезпечує порядок у залі та технічних приміщеннях. Загальна кількість персоналу становить близько 10-12 осіб, що дозволяє підтримувати високий рівень сервісу, дотримуватися санітарно-гігієнічних норм і створювати комфортні умови для гостей і працівників, при цьому оптимізуючи витрати на оплату праці.

Урахування функціональних вимог у просторі ресторану безпосередньо залежить від кількості посадкових місць та типу обслуговування. При визначенні площ приміщень як в таблиці 2.14. важливо орієнтуватися на середній розмір ресторану на 70 посадкових місць, враховуючи нормативи забезпечення площі згідно з діючими ДБН [12].

Таблиця 2.14. Площа приміщень для здійснення обслуговування в підприємствах ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м ²	
	Ресторан	Лоббі-бар
Вестибюль	25	15
Гардероб	12	8
Аванзала	20	15
Туалетні кімнати	16	10
Торговельна зала	105	20
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10	8
Корисна площа приміщень	188	76

Розрахунок площ для ресторану на 70 посадкових місць проведено з врахуванням оптимального використання простору, що дозволяє гарантувати комфортне перебування гостей і високий рівень обслуговування. Лобі-бар, розміщений у зоні сполучення з вестибюлем, має здатність функціонувати як самостійний об'єкт або інтегруватися в загальну структуру готельного обслуговування, надаючи відвідувачам додаткові послуги для зручності. Його розташування сприяє ефективному розподілу потоків людей, що дає змогу забезпечити як приватність, так і доступність для всіх гостей.

Аванзал, що виконує функцію зони очікування перед головною залом, є важливою складовою в загальній організації простору, оскільки дає змогу

зменшити навантаження на основні зони ресторану і створює комфортні умови для гостей перед прийомом їжі або інших сервісів.

Важливим є забезпечення достатньої площі для вільного руху і збереження естетичних стандартів інтер'єру, що сприяє загальному привабливому вигляду закладу див. Таблицю 2.15.

Таблиця 2.15. Склад і площа приміщень закладу

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
МОТЕЛЬ		
1.	Приймально-вестибюльна група	100
1.1	Вестибюль	
2.	Житлова група (70 номерів)	3560
3.	Адміністративна група	
3.1	Дирекція	40
4.	Група приміщень побутового обслуговування	35
ПІДПРИЄМСТВО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ МОТЕЛІ		
5.	Приміщення для відвідувачів (торговельна зала, лобі-бар)	181
6.	Виробничі приміщення	90
7.	Складські приміщення	75
Корисна площа закладу, S _к		4081

Методологія архітектурно-планувального моделювання мотельного комплексу з використанням коефіцієнтних детермінант дозволила виконати оптимізацію просторово-геометричних параметрів об'єкта. Встановлено, що при визначеній корисній площі у 4081 м² інтегральна загальнобудівельна площа з урахуванням усіх функціонально необхідних коридорів, технічних зон та конструктивних елементів складає 5184 м². Чотириповерхова архітектурно-планувальна концепція з прямокутною конфігурацією кожного з поверхів забезпечує найбільш раціональне використання будівельного об'єму та земельної ділянки [9].

Геометрична модель споруди з габаритними розмірами 54×24 м, збудована згідно з принципом модульної кратності, демонструє оптимальне співвідношення між корисною та загальною площею, що засвідчує про високу ефективність запропонованого проєкту.

У процесі детермінації параметричних характеристик об'єкта було здійснено послідовний розрахунок площ із застосуванням відповідних коефіцієнтів. Для врахування площ коридорів і технічних приміщень було

розраховано робочу площу підприємства за формулою:

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{кор}} \times K1.$$

Виходячи з категоріальної приналежності проєктованого об'єкта до класу середньомасштабних мотельних комплексів (70 номерів), коефіцієнт $K1$ було прийнято на рівні 1,15. Таким чином, робоча площа становить:

$$S_{\text{роб}} = 4081 \times 1,15 = 4693,15 \text{ м}^2.$$

При розрахунку загальної площі закладу було враховано конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти) за формулою: $S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \times K2$. Беручи до уваги багатоповерховість об'єкта, коефіцієнт $K2$ було визначено як 1,10, що дало загальну площу:

$$S_{\text{заг}} = 4693,15 \times 1,10 = 5162,47 \text{ м}^2.$$

Оптимізація вертикального зонування будівлі з урахуванням функціональних взаємозв'язків між приміщеннями та нормативних вимог щодо інсоляції, евакуації та енергоефективності зумовила доцільність чотириповерхового рішення. При цьому площа кожного поверху згідно з розрахунком становить:

$$S_{\text{пов}} = S_{\text{заг}} / n = 5162,47 / 4 = 1290,62 \text{ м}^2.$$

При визначенні геометричних пропорцій будівлі було враховано ергономічні та інсоляційні вимоги, що привело до оптимального співвідношення сторін 2:1.

Розв'язання рівняння:

$$a \times b = 1290,62 \text{ м}^2$$

при умові $a = 2b$ дало теоретичні значення сторін $b = 25,40$ м та $a = 50,80$ м, які після приведення до модульної сітки набули значень $b = 24$ м та $a = 54$ м, сформувавши фактичну площу поверху 1296 м^2 та загальну площу всієї будівлі 5184 м^2 .

Висновки до розділу 2

У розділі 2 було детально розглянуто організаційні та технологічні аспекти функціонування ресторану при мотелі на 70 місць, який спеціалізується

на наданні послуг сніданку. Проведено прогноз динаміки відвідуваності, що дозволяє ефективно планувати навантаження на зал та кухню, з урахуванням сезонних та тижневих коливань. Розроблено збалансований асортимент страв, який поєднує класичні та авторські сніданки, що задовольняє різні смаки і потреби гостей. Визначено виробничу програму із розрахунком необхідної кількості порцій для забезпечення стабільного рівня обслуговування. Окремо проаналізовано якісний та кількісний склад персоналу, що гарантує належну організацію роботи ресторану, високий рівень сервісу та комфорт для відвідувачів.

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

3.1 Об'ємно-планувальні рішення підприємства готельного господарства

Архітектурно-планувальна організація споруд мотелів є визначальним чинником ефективності їх функціонування в транспортно-туристичній інфраструктурі. Типова архітектура мотелів, що вирізняє їх з-поміж придорожніх об'єктів та робить помітними для мандрівників, виступає потужним інструментом самореклами та залучення потенційних клієнтів [4].

Кількісні показники функціональних приміщень мотелю, отримані в процесі технологічних розрахунків, слугують основою для раціонального компонування просторової структури закладу. Особливістю мотелів є потреба організації зручного під'їзду та паркування транспортних засобів безпосередньо біля житлових блоків, що суттєво впливає на планувальні рішення [9].

Метою розробки об'ємно-планувального рішення мотелю є створення функціональної організації внутрішнього простору, забезпечення логічних взаємозв'язків між приміщеннями різного призначення та відображення оптимальних технологічних процесів обслуговування з дотриманням сучасних державних норм [12].

При проектуванні мотелів особливу увагу приділяють таким принципам:

1. Органічне вписування споруди в придорожній ландшафт з урахуванням транспортної доступності та візуального сприйняття з автошляхів.
2. Врахування природно-кліматичних факторів у контексті транзитного характеру закладу та сезонних коливань туристичних потоків.
3. Економічна доцільність архітектурних, конструктивних і планувальних рішень з огляду на специфіку короткострокового проживання гостей.
4. Виразність архітектурного рішення фасадів та вхідної групи, що забезпечує швидку ідентифікацію мотелю для водіїв на значній відстані.

Типовою особливістю мотелів є горизонтальне планування з одно- або двоповерховими корпусами, що розташовуються вздовж паркувальних майданчиків, забезпечуючи мінімальну відстань між номером і транспортним засобом гостя. Функціональне зонування передбачає чітке розмежування житлової зони, зони харчування, сервісних приміщень та адміністративно-господарського блоку при компактності загального планування [18].

Розроблене об'ємно-планувальне рішення мотелю має відображати оптимальний баланс між транзитним характером закладу та забезпеченням комфортних умов для короткострокового відпочинку мандрівників, поєднуючи економічність, функціональність та привабливість архітектурного образу.

3.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

На земельній ділянці загальною площею 1,92 га (19 200 м²) планується зведення мотелю на 70 номерів із максимальною місткістю 80 осіб та рестораном на 70 місць. Об'єкт передбачається розташувати як окрему споруду за адресою: вулиця Свято-Покровська, 1Г, Вишгород, Київська область, 07354. Територія знаходиться у транспортно доступній зоні, що відповідає головному призначенню мотелю – обслуговуванню автотуристів.

Архітектурний стиль мікрорайону можливо охарактеризувати як модерністський, типовий для забудови 1970-1980-х років. Район забудовано переважно 5-поверховими будівлями з окремими включеннями 9-поверхових житлових комплексів більш пізнього періоду.

Рельєф ділянки спокійний, з незначним ухилом 5% в бік вул. Паркової, що дозволяє організувати природний відвід дощових та талих вод. Ґрунти на ділянці суглинкові, з високою несучою здатністю, що дає змогу уникнути додаткових витрат на посилення фундаментів. Глибина промерзання ґрунту становить 1,2 м.

Розрахунок площі ділянки здійснено за формулою:

$$S_d = 240 \times 80 = 19\,200 \text{ м}^2$$

На ділянці площею 1,92 га передбачається відокремлення функціональних зон відповідно до будівельних норм. Основні зони та їх розрахункові площі наведено нижче.

Прийнято площу забудови:

$$S = 2\,500 \text{ м}^2$$

Упорядкований майданчик перед входами

Норма — 0,2 м² на одну особу

Кількість осіб: 80

$$S_{\text{ум}} = 80 \times 0,2 = 16 \text{ м}^2$$

Майданчик для стоянки легкових автомобілів:

Прийнято машиномісць: 27

Площа одного машиномісця: 24 м²

$$S_{\text{ас}} = 27 \times 24 = 648 \text{ м}^2$$

Зона озеленення:

Норма — не менше 55% від площі ділянки

$$S_{\text{оз}} = 19\,200 \times 0,55 = 10\,560 \text{ м}^2$$

Довжина проїзду:

$$L = 200 \text{ м}$$

Ширина проїзду:

$$W = 3,5 \text{ м}$$

Площа:

$$S_{\text{пр}} = 200 \times 3,5 = 700 \text{ м}^2$$

Розворотний майданчик:

Розміри:

$$12 \text{ м} \times 12 \text{ м}$$

Площа:

$$S_{\text{розв}} = 12 \times 12 = 144 \text{ м}^2$$

Господарські та технічні споруди:

Прийнято площу:

$$S_{\text{тех}} = 100 \text{ м}^2$$

Пішохідні комунікації:

Основна доріжка:

Ширина — 3 м

Довжина — 30 м

$$S1 = 3 \times 30 = 90 \text{ м}^2$$

Додаткові доріжки:

$$S2 = 100 \text{ м}^2$$

Загальна площа:

$$S_{\text{пш}} = 90 + 100 = 190 \text{ м}^2$$

Наявна забудова на момент проектування — відсутня.

Противопожежні відстані, які будуть витримані при розміщенні нових об'єктів:

10–15 м між будівлями

Таблиця 3.1 наведена загальна таблиця розрахунків функціональних зон території мотельного комплексу.

Таблиця 3.1. Загальна таблиця розрахунків

Функціональна зона	Площа, м ²
Забудова	2500
Упорядкований майданчик	16
Автостоянка	648
Зона озеленення	10569
Внутрішні проїзди	700
Розворотний майданчик	144
Господарські споруди	100
Пішохідні комунікації	190
Разом освоєно:	14867
Резервна територія	4333
Всього:	19200

Проведений аналіз та розрахунок функціональних зон території мотельного комплексу свідчить про раціональне використання земельної ділянки загальною площею 19 200 м². Освоєна територія становить 14 867 м², що включає забудову, упорядковані майданчики, автостоянки, внутрішні проїзди, зони озеленення, пішохідні комунікації та господарські споруди.

Значна площа відведена під озеленення — понад 10 500 м², що створює комфортне та екологічно привабливе середовище для гостей мотелю. Наявність резервної території площею 4 333 м² забезпечує можливість подальшої розвитку комплексу, розширення інфраструктури або організації додаткових сервісів.

3.3 Характеристика будівлі (будівель)

Проектоване підприємство готельного господарства є новою громадською спорудою, котра відповідає вимогам чинних державних будівельних норм і стандартів, зокрема ДБН 360-92 «Містобудування» [7].

«Планування та забудова міських та сільських поселень». Будівля характеризується за такими ознаками: за призначенням — громадська споруда готельного типу з рестораном, за містобудівними вимогами — будівля міського значення (відповідно до функції обслуговування туристів, автомобілістів та населення регіону), за довговічністю — I ступінь (більше 100 років), за вогнестійкістю — II ступінь (використання негорючих та важкогорючих матеріалів у несучих конструкціях), за поверховістю — малоповерхова будівля (2 поверхи), за конструктивною схемою — будівля з повним каркасом (монолітно-каркасна система).

У внутрішньому плануванні враховані наступні вимоги: житлова група номерів повністю ізольована від адміністративно-господарської та обслуговуючої частини; в будівлі забезпечено умови для доступу осіб з обмеженими можливостями: пандуси, автоматичні системи відчинення дверей, доступність ліфтів та приміщень загального користування; встановлено два пасажирських ліфти, один з яких вантажопасажирський — для обслуговування персоналу та доставки постільної білизни, продуктів тощо; вестибюльна група приміщень розрахована на пікову пропускну здатність гостей, містить зону рецепції, зону очікування, охорону, гардеробну та санітарні вузли; у зовнішніх огорожувальних конструкціях передбачено підвищену теплоефективність:

використано енергоощадні вікна, утеплені фасади, дах та перекриття згідно з нормами енергоефективності.

3.4. Інженерні системи

Система опалення

Теплопостачання передбачається від внутрішнього (автономного) джерела – газового опалювального котла. У разі потреби, проєктується тепловий пункт для розділення мереж теплофікації та підігріву гарячої води. Він буде оснащений водонагрівачами теплообмінного типу та опалювальним вводом (газовим котлом), які забезпечуються пусковою апаратурою, приладами управління автоматичного регулювання кількості температури теплоносія для опалення і гарячого водопостачання.

У приміщеннях: житлових номерах, адміністративних кабінетах, коридорах, побутових приміщеннях варто передбачити використання центрального водяного опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Global Vox з нижньою розводкою трубопроводів.

У приміщеннях: вестибюлі, лаунж-зоні, кімнаті відпочинку персоналу – передбачити використання місцевого опалення за рахунок променевих панелей або електричного декоративного каміна.

У приміщеннях: кухні, пральні, технічних блоках (котельня, вентиляційна, складські приміщення) потрібно влаштувати повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки в робочий час розрахункової температури та відносної вологості повітря в межах 30–60%.

Система вентиляції та кондиціонування

Система вентиляції проєктуваного motelю, розташованого за адресою: Київська область, смт Димер, вул. Свято-Покровська, 1Г, розробляється у суворій відповідності до чинних нормативно-правових актів, зокрема ДБН В.2.5-67:2013, ДСТУ та санітарно-гігієнічних вимог, що регламентують проєктування

інженерних систем у закладах готельного господарства. З огляду на функціональну специфіку приміщень і необхідність забезпечення нормативних параметрів мікроклімату, передбачається влаштування повноцінної механічної припливно-витяжної системи вентиляції із зональним поділом на чисті та забруднені повітряні потоки.

Зокрема, припливне повітря подаватиметься до житлових номерів, адміністративних приміщень, рецепції, ресторанної зали, конференц-залу та допоміжних кімнат для персоналу. Водночас, витяжна система забезпечуватиме ефективне видалення повітря, насиченого водяною парою, запахами, димом і побутовими газоподібними домішками, із кухонного блоку, санвузлів, пральні, приміщень для прибирання та технічних зон (котельня, бойлерна, комори тощо).

У технологічно навантажених зонах, таких як кухня та пральня, де експлуатуються теплові агрегати з підвищеним рівнем тепловиділення та концентрації повітряних забруднювачів, передбачено встановлення локальних витяжних пристроїв типу вентиляційних зонтів та відсмоктувальних каналів безпосередньо у зонах утворення надлишкового тепла та парів.

У випадку використання у закладі газового технологічного обладнання (наприклад, газових плит, котлів тощо), запроектовано аварійну систему вентиляції з датчиками концентрації вибухонебезпечних газів, автоматичною сигналізацією та системою примусового провітрювання відповідних приміщень при перевищенні встановлених граничних норм.

Крім того, з метою забезпечення високого рівня комфорту для гостей закладу, передбачено систему кондиціонування повітря цілорічної дії з функціями рециркуляції, охолодження, підігріву, зволоження та фільтрації. Такі системи встановлюються в номерах, адміністративних кабінетах, конференц-залі, холі рецепції та ресторанній залі. Системи кондиціонування оснащуються інтелектуальними модулями управління для дотримання оптимальних параметрів температури (у межах 21–24 °C) та відносної вологості (30–60 %) упродовж усього періоду експлуатації.

Система водопостачання

Водопостачання об'єкта проектування – тризіркового мотелю на 70 номерів – організовується на основі комбінованої системи, що інтегрує господарсько-побутові, протипожежні та виробничі (технологічні) потреби. Відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2022, СНиП 2.04.01-85 та місцевих санітарних норм, основним джерелом водозабезпечення прийнято міський водопровід Київської області, з резервуванням автономного джерела (свердловини з насосною станцією) для гарантії безперебійної роботи системи у разі аварійних ситуацій [11; 19].

На вводі магістралі до будівлі встановлюється водомірний вузол із турбінним лічильником Sensus ResidiaJet DN32, сертифікованим для комерційних об'єктів, що забезпечує точний облік споживання холодної води. Для гарячого водопостачання передбачено окремий лічильник Zenner ETW-N, який фіксує обсяги підігрітої води з урахуванням температурних коефіцієнтів. Вузол комплектується зворотним клапаном та захисними фільтрами грубої очистки для захисту внутрішньої мережі від забруднень і гідравлічних поштовхів.

Внутрішня система водорозподілу виконана за тупиковою схемою з верхньою розводкою, що обумовлено економічною доцільністю та невеликою кількістю поверхів (2-3 поверхи). Мережа поділяється на три незалежні підсистеми:

-господарсько-побутова – забезпечує водою санітарні вузли номерів, кухні, пральні та адміністративні приміщення через змішувачі з термостатами, що підвищує енергоефективність.

-протипожежна – включає мережу пожежних гідрантів із рукавами типу рпк-50, розташованих у коридорах та технічних зонах, з підключенням до окремого стояка.

-виробнича – спроектована для подачі води до обладнання хімчистки, котельні та зовнішніх поливальних систем.

Гаряче водопостачання реалізовано за централізованою схемою: підігрів води здійснюється в індивідуальному тепlopункті (ТП) будівлі за допомогою накопичувального водонагрівача Buderus Logalux SU400 ємністю 400 л, що забезпечує стабільний тиск і температуру 60–65°C у всіх точках водорозбору. Для запобігання втрат тепла трубопроводи ГВП ізолюються пінополіуретаном, а циркуляційний насос Wilo Star-Z 20/1 забезпечує рециркуляцію води в періоди мінімального споживання [23].

Проектом передбачено сучасні засоби автоматизації: датчики тиску Grundfos SOLAR, електронні модулі керування насосами та систему моніторингу витоку води AquaStopGuard, що інтегрується з диспетчерським пультом. Діаметри труб (від DN15 для розводки до DN50 для магістралей) розраховані методом гідравлічних втрат, з урахуванням пікового навантаження (70 номерів × 200 л/добу).

Система каналізації

Внутрішньобудівельна каналізаційна система проєктованого мотелю, що розташований у смт Димер Київської області, сформована як двокомпонентна – з чітким розмежуванням побутової та виробничої підсистем. Такий підхід зумовлений вимогами нормативних документів, зокрема ДБН В.2.5-75:2013 та СНиП 2.04.03-85, і спрямований на забезпечення санітарно-гігієнічної безпеки, надійності експлуатації та екологічної відповідальності системи водовідведення [15; 21].

Кожна з підсистем має повноцінну структуру, що включає приймальні пристрої (санітарно-технічні прилади, підлогові трапи з гідрозатворами), систему горизонтальних відвідних трубопроводів (діаметром від DN50 до DN110, виконаних із хімічно стійкого поліпропілену або ПВХ), а також вертикальні стояки (DN100–DN150), кількість яких визначено на основі розрахункової щільності навантаження: орієнтовно один стояк на 30–40 приймальних пристроїв.

Особливу увагу приділено виробничим зонам, таким як заготівельні,

м'ясо-рибні цехи, мийні приміщення, де встановлюються підлогові трапи зі знімними сітками, що забезпечують первинне затримання твердих фракцій. Для уникнення потрапляння у міську каналізацію небажаних домішок органічного та неорганічного походження, у системі передбачено використання локальних очисних пристроїв. Зокрема, у овочевому цеху проєктується встановлення піскоуловлювачів типу HUBER Sand Trap, які ефективно затримують механічні домішки (пісок, частинки ґрунту тощо). У м'ясо-рибному цеху, а також у мийних приміщеннях передбачено монтаж жируловлювачів (типу EvoGRP FST-2000), функціонально призначених для вилучення ліпідних фракцій, які негативно впливають на роботу трубопровідних систем та біологічних етапів очищення.

Всі стічні води – побутові та виробничі – транспортуються окремими трубопровідними лініями до зовнішньої каналізаційної мережі. На ділянках випуску, безпосередньо перед підключенням до міського колектора, встановлюються оглядові колодязі типу Wavin Tigris K1, діаметром 1000 мм, з розташуванням на відстані 3–5 метрів від стояків, що відповідає нормативним вимогам щодо доступності для сервісного обслуговування та інспекційного контролю.

Зовнішня каналізаційна система також охоплює компоненти сміттєвидалення та дощового водовідведення. Транспортування твердих побутових відходів реалізується через герметизовані контейнери або пневматичну систему з подальшим централізованим вивезенням комунальними службами. Дощова каналізація організована через систему поверхневих лотків із захисними решітками (діаметром DN150–DN200), що відводять атмосферні опади у внутрішньоквартальну зливову мережу, інтегровану в систему централізованого водовідведення.

Очищення стічних вод перед їх скиданням у міську каналізацію забезпечується комплексом місцевих очисних споруд. Основний елемент – септик об'ємом 10 м³ (наприклад, модель Топас-10), що здійснює механічну та анаеробну біологічну обробку стічних вод. Додатково передбачено

фільтрувальний блок на основі активованого вугілля, що забезпечує адсорбцію залишкових органічних і хімічних речовин, підвищуючи ступінь очищення доприпустимих санітарних норм.

Експлуатація очисного обладнання покладається на підготовлений персонал закладу. Згідно з інструкціями виробника, передбачено щоденне очищення жируловлювачів, щомісячну промивку фільтрів та щоквартальну профілактичну перевірку стану септика й усіх компонентів каналізаційної системи.

Система енергопостачання

Під час проєктування енергетичної інфраструктури мотелю у Вишгороді важливо брати до уваги особливості місцевих енергомереж, природні умови та потенціал альтернативної енергетики. Вишгород, тісно пов'язаний із гідроенергетикою завдяки Київській ГЕС, має свої специфічні умови постачання електроенергії, що й було враховано в інженерних рішеннях.

Заплановано під'єднати мотель до міської трансформаторної підстанції, з урахуванням можливостей наявних енергетичних потужностей міста. Електроживлення здійснюватиметься через підземну кабельну мережу — це не тільки естетичне рішення, але й технічно виправдане, оскільки дозволяє знизити втрати енергії та підвищити захищеність системи від зовнішніх впливів, особливо зважаючи на вологий мікроклімат поблизу Київського водосховища.

Від підстанції до головного розподільного щита мотелю прокладається чотирипровідна лінія з напругою 380/220 В, що відповідає вимогам до енергоживлення всього обладнання. У спеціально облаштованій електрощитовій будуть встановлені загальний вимикач, сучасні лічильники з дистанційною передачею даних, прилади вимірювання, запобіжники та вимикачі, які дозволять централізовано керувати енергоспоживанням.

Оскільки мотель включає різні функціональні зони — номери, ресторан, адміністративні й технічні приміщення — електромережу розділено на дві

основні категорії: силову (380 В) для обладнання, вентиляції, ліфтів тощо, і освітлювальну (220 В) для номерів, коридорів, холів і прилеглої території. Групові щити розміщено окремо на кожному поверсі, з урахуванням зручності доступу для персоналу.

Система освітлення побудована за магістральною схемою, що дозволяє зменшити кількість кабелів і спростити експлуатацію. Для економії енергії використовуються LED-світильники та «розумне» керування освітленням — зокрема, встановлені датчики руху в загальних зонах, що особливо актуально для об'єкта з сезонним наповненням.

Силова мережа організована за радіальною схемою — це забезпечує стабільне електропостачання важливого обладнання та запобігає масовим відключенням у разі аварії на одній з ліній. Особлива увага приділена резервному живленню для систем безпеки, аварійного освітлення та серверного обладнання — для них передбачені джерела безперебійного живлення.

Система блискавкозахисту розроблена з урахуванням географічного положення мотелю — на височині біля водосховища. Відповідно до чинних норм, металева покрівля виконує функцію блискавкоприймача. Струм блискавки відводиться в ґрунт через спеціальні спуски, заземлені по периметру будівлі та підключені до зовнішнього контуру.

Крім того, враховуючи сучасні екологічні тенденції та прагнення до енергонезалежності, проєкт передбачає встановлення сонячних панелей — на даху будівлі та над автопарковкою. Це дозволить частково покривати потреби в електроенергії, особливо в години пікового навантаження, та зробити об'єкт більш стійким до зовнішніх факторів.

Система сигналізації, зв'язку та телекомунікацій

Під час проєктування мотелю у Вишгороді особливу увагу ми приділили системам безпеки та телекомунікацій. Йдеться не просто про встановлення окремих пристроїв, а про створення цілісної, надійної та гнучкої інфраструктури, котра відповідає сучасним стандартам і враховує специфіку

закладу готельного типу.

Згідно з нормами ВБН В.2.5-78.11.01-2003, у мотелі буде встановлено комбіновану систему сигналізації, яка розділяє охоронну та пожежну складові. Це дозволяє чітко реагувати на різні загрози. Датчики охоронної сигналізації будуть встановлені у всіх вразливих місцях: на дверях, вікнах, технічних входах, люках тощо. Особливий акцент зроблено на периметр будівлі, зони обслуговування і технічні приміщення – саме там найчастіше виникають потенційні ризики несанкціонованого доступу [22].

Охоронна система буде підключена до централізованого посту охорони, розташованого в адміністративній частині. Завдяки цьому охоронці зможуть швидко реагувати на тривожні сигнали. Інформація про спрацювання датчика одразу надходитиме на центральний пульт із зазначенням часу і місця події, а також буде доступною для перегляду через захищені канали зв'язку.

Пожежна сигналізація розробляється з урахуванням зонування приміщень і рівня пожежної небезпеки. Датчики (димові, теплові, світлові) будуть розміщені в найбільш вразливих місцях: у ресторанних залах, номерах, коридорах, коморах, серверних та технічних кімнатах. Система підключається до районної пожежної частини Вишгорода — сигнал у разі загоряння передаватиметься автоматично, з уточненням, де саме сталося займання. Це дозволить максимально швидко відреагувати на надзвичайну ситуацію.

Телефонний та інтернет-зв'язок у мотелі планується на високому рівні. Передбачено міський телефонний зв'язок із внутрішнім комутуванням номерів та цифрову АТС. Для надійності ми передбачаємо підключення до кількох провайдерів. Також встановлюється система ІР-телефонії, котра дозволяє персоналу зручно спілкуватися між собою, а також ефективно обслуговувати гостей. Вона буде інтегрована з програмою управління готелем — для автоматизації бронювання, реєстрації, замовлень тощо.

У кожному номері та публічній зоні буде доступ до телебачення: як супутникового, так і ретрансляційного. Ми передбачили головну станцію, підсилювачі та якісну розподільчу систему, аби забезпечити чіткий сигнал без

перешкод.

Щодо Інтернету – це, звісно, must-have. Оптоволоконний зв'язок дозволить забезпечити стабільний високошвидкісний доступ по всій території. Ми спроектували систему Wi-Fi з покриттям у всіх зонах мотелю, включаючи парковку і прилеглі території. Гості зможуть вільно пересуватись і не втрачати з'єднання завдяки безшовному роумінгу.

Для безпеки цифрової інфраструктури передбачено розподіл мережі на окремі сегменти (VLAN) – для персоналу, гостей та систем керування будівлею. Це дозволить обмежити доступ до критичних систем та захистити дані.

Оскільки Вишгород приваблює туристів завдяки історичним пам'яткам і відпочинку на воді, ми також передбачили встановлення інформаційних терміналів у вестибюлі. Вони допоможуть гостям дізнатись про події, екскурсії, маршрути і цікаві місця у місті та його околицях.

Загалом, усі ці технічні рішення формують єдину сучасну інфраструктуру, котра поєднує безпеку, комфорт і доступ до інформації – усе, що потрібно для приємного перебування гостей і ефективної роботи персоналу. Це робить мотель конкурентоспроможним на ринку і відповідає всім сучасним вимогам до об'єктів туристичного обслуговування.

Автоматизація інженерного обладнання

Проектування інженерних систем для мотелю на 70 номерів, розташованого за адресою вулиця Свято-Покровська, 1Г, Київська область, 07354, передбачає комплексний підхід до забезпечення функціональності та ефективності всіх аспектів енергетичних, водопостачальних, каналізаційних, опалювальних, вентиляційних, охоронних та комунікаційних систем, що є важливими для забезпечення безперебійної роботи закладу. З огляду на специфіку готельного господарства середньої та великої потужності, проектування інженерних систем повинно ґрунтуватись на принципах безпеки, енергоефективності та комфорту для гостей.

Енергозабезпечення мотелю буде здійснюватись від об'єктної трансформаторної підстанції, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільчого пункту. Від трансформаторної підстанції до головного розподільчого щита, розміщеного в електрощитовій, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220 В. На головному розподільчому щиті встановлюються вимикачі, лічильники електроенергії, вимірювальні прилади та запобіжники, що забезпечують безпечне й ефективне керування енергопостачанням. Система електричних мереж поділяється на силові з напругою 380 В та освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити розміщуються окремо поблизу споживачів для забезпечення зручного доступу та ефективної роботи мережі.

Водопостачання мотелю здійснюється від міського водогону або автономного джерела, що передбачає наявність водомірного вузла на ввіді в будівлю з лічильником для обліку витрат води. Для забезпечення ефективного гарячого водопостачання передбачається централізована система водонагріву. Система каналізації спроектована як двокомпонентна, що включає побутову та виробничу підсистеми, розділені для запобігання змішуванню стічних вод різного типу. У виробничих зонах встановлюються спеціалізовані трапи для збору великих відходів, а для захисту міської каналізації використовуються локальні очисні пристрої, такі як пісковловлювачі для овочевого цеху та жироловлівачі для м'ясо-рибного цеху.

Для підтримки належного рівня безпеки мотелю встановлюється комбінована система сигналізації, що включає охоронну та пожежну сигналізацію. Охоронна сигналізація передбачає встановлення датчиків на вікнах, дверях та інших елементах будівлі, що забезпечують оперативне сповіщення на центральний пост служби охорони у випадку спрацювання сигналу. Пожежна сигналізація охоплює всі приміщення мотелю, зокрема зали та комори, з можливістю автоматичного оповіщення центрального поста районної пожежної частини.

Для автоматизації керування інженерними системами мотелю

запроваджується система диспетчеризації, що дає змогу централізовано контролювати всі технічні процеси в будівлі. Дані з інженерних систем передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розміщений в окремому приміщенні. Це забезпечить оперативне реагування на будь-які зміни або аварійні ситуації та оптимізацію експлуатаційних витрат.

Інші комунікаційні системи, такі як телефонний зв'язок, супутникове телебачення та Інтернет, будуть доступні для гостей та персоналу мотелю, забезпечуючи належний рівень зручності та ефективного обслуговування. Всі інженерні рішення будуть розроблені з урахуванням вимог щодо енергоефективності, безпеки та максимального комфорту для гостей закладу.

3.5 Дизайн

При створенні дизайнерської концепції мотельного підприємства надзвичайно важливо дотримуватись єдності стилю, який забезпечує як функціональну, так і візуальну цілісність простору. Стиль — це не просто декор, це фундамент, що визначає всі подальші рішення: від архітектури до найменших деталей інтер'єру [23].

У цьому випадку обрали напрям еко-мінімалізм з елементами скандинавського стилю. Це поєднання відображає сучасні тенденції в екологічному проектуванні та гостинності. Його суть — у простоті форм, натуральних матеріалах, великій кількості природного світла та гармонії з навколишнім середовищем. Фасади будівлі оформлені в стриманих геометричних формах з використанням дерева, каменю та скла. Панорамні вікна відкривають краєвид і створюють тісний зв'язок між інтер'єром і природою довкола.

Внутрішнє оформлення базується на принципі «менше — це більше». Кожна річ тут виконує конкретну функцію й водночас підсилює загальну атмосферу. Домінують світлі, природні кольори — білі, сірі, бежеві відтінки — які створюють відчуття простору, чистоти й спокою. Живі рослини, природні

текстури та фітостіни додають інтер'єру тепла й натуральності.

Меблі підібрані з урахуванням ергономіки та практичності. Перевага надається деревині сертифікованих порід, натуральному текстилю й каменю. Усі інженерні системи — кондиціонування, освітлення, клімат-контроль — інтегровані максимально непомітно, за принципом "невидимих технологій". Це дозволяє зберегти чистоту ліній в інтер'єрі, не порушуючи загальну естетику. До того ж використовуються енергоощадні рішення — LED-освітлення, системи розумного управління мікрокліматом, що ще більше підкреслює екологічну спрямованість проєкту.

Навіть форма одягу персоналу підтримує обрану концепцію. Уніформа створена зі світлих натуральних тканин — льону, бавовни, вовни — і відрізняється простим, зручним кроєм. Вона гармоніює з інтер'єром і водночас практична в щоденному використанні.

Оскільки мотель розташований у сільській місцевості без яскраво вираженого архітектурного контексту, особливу увагу приділили зовнішньому вигляду будівлі. Вона повинна не просто «вписатися» в ландшафт, а стати його продовженням. У цьому допомогло використання місцевих матеріалів і мотивів традиційної архітектури в сучасному переосмисленні. Це робить об'єкт не тільки сучасним, але й автентичним.

Загалом, цей підхід дозволить створити мотель, який відповідає сучасним вимогам до комфорту, екологічності та естетики. Він приваблює гостей не тільки затишком, але й глибокою ідеєю, що стоїть за кожною деталлю дизайну.

Основні показники проєкту зведено в таблиці 2.17.

Паспорт проєкту, наведений у таблиці 2.17, відображає основні техніко-економічні показники, які характеризують масштаб і вартість будівництва закладу ресторанного господарства. Загальна площа ділянки становить 19 200 м², з яких значна частина (10 560 м²) відведена під озеленення, що забезпечить комфортне середовище для гостей. Площа будівлі сягає понад 5 тисяч м² із корисною площею близько 4 тисяч м², що дає змогу організувати функціональний простір для обслуговування відвідувачів. Коефіцієнти

забудови та озеленення свідчать про збалансованість між забудовою і природним оточенням.

Таблиця 3.2. Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	M^2	19200
2.	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	M^2	5162,47
3.	Коефіцієнт забудови, K_z		1,15
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	M^2	10 560
5.	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0,55
6.	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	M^2	4693,15
7.	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	M^2	4081
8.	Будівельний об'єм будівлі, V_b	M^3	4333
9.	Капітальні витрати на проекту, $V_{А+Б}$	<i>тис. грн</i>	155 000
Питомі капітальні витрати			
10.	Вартість 1 місця	<i>тис. грн</i>	553,57
11.	Вартість 1 m^2 загальної площі	<i>тис. грн</i>	30,02
12.	Вартість 1 m^3 об'єму будівлі	<i>тис. грн</i>	35,77

Капітальні витрати на проект складають 155 млн грн, що відображає інвестиції у високоякісне будівництво та облаштування. Питомі витрати на одне місце і на одиницю площі підтверджують ефективність проекту з точки зору ресурсів. Загалом, представлені показники демонструють продуманий підхід до планування, що забезпечить комфорт, функціональність та привабливість закладу для його відвідувачів.

3.6 Кошторис

Нижче в таблиці 2.18 подано зведений кошторис витрат на будівництво об'єкта, сформований відповідно до нормативних рекомендацій та результатів попередніх розрахунків.

Розрахунок $V_{ЗБР}$ за формулою:

$$V_{ЗБР} = 70 \times 5,8 \times 1,15 \times 36,57 \times 0,77 = 13572,77 \text{ грн} = 13,57 \text{ тис. грн. (3.2.)}$$

Таблиця 3.3. Зведений кошторис

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1.	Підготовка території будівництва	1,5 від вартості будівництва за главою 2	339,32
2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1.	Загальнобудівельні роботи	60	13572,77
2.2.	Електротехнічні роботи	7	1583,49
2.3.	Сантехнічні роботи	5,5	1244,17
2.4.	Зв'язок та сигналізація	2,5	565,53
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	25	5655,32
Разом за главою 2		100	22621,28
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3 від глави 2	678,64
4.	Об'єкти енергетичного господарства	0,8 від глави 2	180,97
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,4 від глави 2	90,49
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	7 від глави 2	1583,49
7.	Благоустрій і озеленення території	3 від глави 2	678,64
<i>Разом за главами 1-7</i>			<i>26173,03</i>
8.	Тимчасові будівлі та споруди	1 від глав 1-7	261,73
9.	Інші роботи та витрати	6 від глав 1-7	1570,38
Разом за главами 1-9			28005,14
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	523,46
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,5 від глав 1-9	140,03
12.	Проектні та вишукувальні роботи	5 від глав 1-7	1308,65
ВСЬОГО за розділом А			29977,28
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	50 від глав 1-9	14002,57
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	5 від суми базисної вартості (розділ А)	1498,86
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			<i>15501,43</i>
ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), V_{A+B}			45478,71

На основі цієї величини визначено всі подальші витрати, згруповані у зведений кошторис (табл. 2.18). У документі враховано витрати на загальнобудівельні, електротехнічні, сантехнічні роботи, закупівлю

устаткування та меблів, роботи з благоустрою, підготовку експлуатаційних кадрів, а також обов'язкові податки та резервні фонди. Загальна сума капітальних вкладень на реалізацію проєкту становить 45 478,71 тис. грн.

Висновки до розділу 3

У розділі 3 детально розглянуто інженерні мережі та дизайнерську концепцію мотельного підприємства. Системи опалення, вентиляції, кондиціонування та водопостачання спроектовані з урахуванням енергоефективності, надійності та зонального контролю, що забезпечує комфортні, безпечні й оптимальні умови експлуатації будівлі.

Дизайн мотелю виконано у стилі еко-мінімалізму зі скандинавськими елементами, що поєднує сучасні екологічні тенденції з функціональністю та естетикою. Використання натуральних матеріалів, світлих кольорів і панорамних вікон створює затишну атмосферу та тісний зв'язок з природою. Інженерні системи інтегровані за принципом «невидимих технологій», що зберігає чистоту і гармонію інтер'єру.

Особлива увага приділена зовнішньому вигляду будівлі, який органічно вписується в сільський ландшафт завдяки використанню місцевих матеріалів та мотивів традиційної архітектури.

Паспорт проєкту підтверджує збалансованість забудови, озеленення та інвестицій, що забезпечує функціональність, комфорт і екологічність мотелю.

Таким чином, розроблений проєкт відповідає сучасним вимогам комфорту, безпеки і екологічної відповідальності, створюючи привабливий і затишний простір для відвідувачів.

Висновки та пропозиції

У цій дипломній роботі було розроблено концептуальний проект мотелю на 70 місць, який враховує сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Ми врахували не лише економічну ситуацію в країні, але й особливості ринку, попит внутрішнього туризму та актуальні інноваційні підходи до організації закладів розміщення.

Результати аналізу та проведені техніко-економічні розрахунки свідчать, що проект є доцільним з фінансової точки зору. Загальна кошторисна вартість будівництва мотелю складає 45 478,71 тис. грн. При цьому найбільшу частку витрат – близько 29,8% або 13 572,77 тис. грн – становлять загальнобудівельні роботи, що відповідає стандартним показникам для подібних об'єктів. Ще 12,4% бюджету (5 655,32 тис. грн) закладено на меблі, устаткування та інвентар, щоб забезпечити належний рівень комфорту для гостей.

Окрему увагу в проекті приділено технічній інфраструктурі: на прокладання зовнішніх мереж водо-, тепло-, газопостачання та каналізації передбачено 1 583,49 тис. грн (3,5%). Такий розподіл коштів дозволяє забезпечити надійну роботу всіх систем і комфортні умови перебування.

Фінансовий аналіз показав, що за умови ефективного управління та правильно організованої роботи, мотель має добрі перспективи для отримання стабільного прибутку. Заклад з такою місткістю – 70 місць – дозволяє знайти оптимальний баланс між розміром інвестицій, операційними витратами та можливістю надавати якісний сервіс із персоналізованим підходом.

Одна з важливих переваг проекту – це комплексний підхід до організації простору та послуг: крім номерного фонду, передбачено також підсобні приміщення, елементи благоустрою й озеленення території (по 678,64 тис. грн на кожен категорію витрат). Це дозволить створити повноцінний і привабливий продукт для клієнтів.

Зараз спостерігається зростання попиту на якісні послуги розміщення в межах країни, що підтверджує перспективність цього проекту. Реалізація

такого мотелю не лише задовольнить туристичні потреби, але й позитивно вплине на економіку регіону: нові робочі місця, додаткові податкові надходження та розвиток супутніх послуг.

На основі отриманих результатів можна дати кілька практичних рекомендацій:

- Варто передбачити впровадження енергоефективних технологій, зокрема альтернативних джерел енергії – це допоможе зменшити витрати на експлуатацію та покращити екологічність об'єкта.
- Доцільно розширити перелік послуг – створити ресторан із унікальною концепцією, облаштувати конференц-зал, зону СПА, екскурсійне бюро тощо. Це стане додатковим джерелом прибутку.
- Необхідно розробити сучасну маркетингову стратегію з акцентом на онлайн-просування та систему лояльності для постійних клієнтів.
- Рекомендується впровадити системи автоматизації управління бізнесом – це дозволить оптимізувати операційну діяльність.
- І варто передбачити поетапне впровадження проекту – з можливістю розширення переліку послуг у відповідь на зміну попиту.

Підсумовуючи, можна сказати, що проект мотелю відповідає актуальним вимогам ринку й має добрі шанси на комерційний успіх. Представлені в роботі розрахунки й аналізи підтверджують, що його реалізація – цілком обґрунтоване рішення як з економічної, так і з соціальної точки зору. Отримані результати можна сміливо використовувати при розробці подібних об'єктів у готельно-ресторанній сфері України.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 392 с.
2. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 402 с.
3. Басюк Д. І., Примак Т. О. Гастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні. 2023. № 2. С. 47-56.
4. Бовш Л. А. Інвестиційна діяльність у готельному господарстві України : монографія. Київ : КНТЕУ, 2022. 220 с.
5. Бойко М. Г., Охріменко А. Г. Економіка готелів і ресторанів : підручник. Київ : КНТЕУ, 2020. 429 с.
6. Борисова О. В. Інноваційний розвиток готельного господарства України. Економіка і суспільство. 2020. Вип. 22. С. 222-229. DOI: 10.32782/2524-0072/2020-22-32
7. Бунтова Н. В. Потенціал розвитку готельного господарства: регіональний аспект : монографія. Кам'янець-Подільський : Видавець ПП Зволейко Д. Г., 2021. 282 с.
8. Гоблик-Маркович Н. М., Ільтьо Т. І. Аналіз динаміки розвитку готельного бізнесу в Україні. Економіка та держава. 2022. № 5. С. 33- 38.
9. Даниленко О. В., Зоценко Л. М., Братіцел М. Л. Пріоритети розвитку цифрових технологій у ресторанному бізнесі України в умовах пандемії. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. 2020. Т. 31 (70). № 4. С. 76-82.
10. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2022. 468 с.
11. Зайцева В. М. Стратегія розвитку готельного підприємства в умовах

- конкуренції : монографія. Запоріжжя : ЗНУ, 2020. 196 с.
12. Капліна Т. В., Столярчук В. М. Технологія продукції в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Полтава : ПУЕТ, 2023. 318 с.
 13. Клименко В. І. Сучасні тренди в готельно-ресторанному бізнесі : монографія. Київ : Видавництво Ліра-К, 2023. 308 с.
 14. Коваль Н. О., Нікіфорова Л. О. Інноваційні технології в готельному бізнесі: міжнародний досвід та вітчизняна практика. Економічний простір. 2022. № 177. С. 67-74. DOI: 10.32782/2224-6282/177-10
 15. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2020. 325 с.
 16. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. Київ : Кондор, 2021. 346 с.
 17. Мальська М. П., Гаталяк О. М. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2022. 472 с.
 18. Михайлова Н. В. Використання штучного інтелекту в управлінні готельними підприємствами. Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. 2024. № 1. С. 59-68.
 19. Нездоймінов С. Г., Мартинова Н. С. Дослідження факторів розвитку ресторанного бізнесу в регіонах України. Економіка харчової промисловості. 2020. Т. 12, № 4. С. 59-65. DOI: 10.15673/fe.v12i4.1909
 20. Нестеренко Т. П., Орлова В. М. Екологічні інновації в готельному господарстві: європейський досвід та українські реалії. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. 2023. № 2. С. 112-124.
 21. Папирян Г. А. Менеджмент в індустрії гостинності : підручник. Київ : Кондор, 2021. 412 с.
 22. Підгорний А. В., Ткаченко Т. І. Сталий розвиток підприємств готельної індустрії: теорія, методологія, практика : монографія. Київ : КНТЕУ, 2022. 254 с.
 23. Полищук О. М. Управління якістю послуг у сфері гостинності: сучасні підходи та методи. Ефективна економіка. 2021. № 8. URL:

<http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=9245>

24. Поплавська І. В. Тенденції розвитку готельної індустрії України в умовах пандемії. Готельно-ресторанний бізнес. 2021. № 2. С. 38-47.
25. Расулова А. М. Управління соціально-економічною безпекою підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2023. № 44. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1425>
26. Самойленко А. О. Віртуальна реальність у маркетингу готельно-ресторанних послуг. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Економіка і менеджмент. 2023. № 54. С. 98-105.
27. Скавронська І. В., Матвійів Н. О. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. 2020. Вип. 60. С. 26-34.
28. Тимчишин-Чемерис Ю. В., Пасічник Т. О. Інтелектуальні системи управління готельними підприємствами. Інтелект XXI. 2024. № 1. С. 137-143.
29. Трофимчук М. О. Проблеми та перспективи переходу готельних підприємств до екологічного менеджменту. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2021. Вип. 36. С. 100- 106.
30. Остапенко Я.О. Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку / Я.О. Остапенко // Науковий вісник Миколаївського національного університету ім. В.О. Сухомлинського. – 2021. – Вип. 8. – С. 1216-1221.
31. Подвальна Н.Е. Система показників ефективності функціонування готельних підприємств / Н.Е. Подвальна // Матеріали Міжнародної науково- практичної конференції “Перспективи розвитку обліку, контролю та аналізу в контексті євроінтеграції” (5-6 червня 2020 р.). –

Одеса: ОНЕУ, 2020. – С. 184-187.

32. Подлепіна П.О. Тенденції розвитку готельного господарства України в умовах турбулентності / П.О. Подлепіна // Вісник Харківського національного університету ім.. В. Каразіна. – 2020. – Випуск 5. – С. 154 – 159.
33. Приступа О.О. Новий етап розвитку підприємств сфери гостинності України / О.О. Приступа // Наукові записки РДГУ. - 2020.- № 1. - С.11-14.