

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

ПОГОДЖЕНО
Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

(підпис) **Іван ГРИЦЕНКО**

« ____ » _____ 2025 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

(підпис) **Світлана
МЕЛЬНИЧЕНКО**

« ____ » _____ 2025 р.

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Концептуальне обґрунтування курортного готелю на 10 номерів»

Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**

Орієнтація освітньої програми **освітньо-професійна**

**Гарант освітньої
програми**
к. е. н., доцент

(підпис)

Лариса ГОПКАЛО

**Керівник бакалаврської
кваліфікаційної роботи**
к.е.н., доцент

(підпис)

Сергій НЕІЛЕНКО

Виконав

(підпис)

Олександр ЛУК'ЯНЕНКО

КИЇВ – 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ.....	10
1.1. Аналіз сучасних тенденцій у сфері курортних готелів.....	10
1.2. Вимоги до курортних готелів	16
1.3. Розроблення концепції курортного готелю-поправив назву	19
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ І СЕРВІС КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ ..	26
2.1. Функціональне зонування приміщень	26
2.1.1. Приймально-вестибюльна група (Front Office)	26
2.1.2. Житловий фонд (типи номерів: стандарт, напівлюкс, люкс).....	29
2.2. Приміщення Back Office	33
2.2.1 Адміністративна група приміщень	33
2.2.2 Господарська та виробничо-побутова частина.....	34
2.3. Організація сервісу	35
2.3.1. Послуги бронювання, реєстрації та розміщення гостей.....	35
2.3.2. Хаузкіпінг та клінінг	37
2.3.3. Сервіси дозвілля: SPA та Fitness.....	41
2.4. Організація закладів харчування.....	43
2.5. Розрахунок загальної площі курортного готелю відповідно до функціональних зон.....	59
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ТА ДИЗАЙН	63
3.1. Об'ємно-планувальні рішення.....	63
3.2. Архітектурна концепція курортного готелю та ландшафтне оформлення території	64
3.3. Характеристика будівлі: поверховість, матеріали, екологічні аспекти.....	67
3.4. Інженерні системи курортного готелю: смарт система, енергозбереження, водопостачання.....	69
3.5. Дизайн інтер'єру: стилістичні рішення для номерів, громадських зон та ресторану.....	72
3.6. Кошторис проекту	74
ВИСНОВКИ	79
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	81
ДОДАТОК А	87
ДОДАТОК Б	92
ДОДАТОК В.....	93

ВСТУП

Курортно-рекреаційні послуги є невід'ємною складовою оздоровчої та реабілітаційної системи в Україні, особливо у період соціальних і військових викликів. Для військових, які зазнали фізичних і психологічних травм, а також для цивільного населення, яке проживає у стані постійного стресу, такі послуги забезпечують необхідні умови для повноцінного відновлення.

Курорти сприяють фізичному оздоровленню завдяки сучасним медичним програмам, процедурі відновлення, оздоровчим комплексам та лікувальним практикам. Водночас природні ресурси, тиша й спеціалізовані умови курортів допомагають подолати стрес і запобігти розвитку психологічних розладів, зокрема посттравматичного стресового розладу (ПТСР)[8].

Рекреація на курортах також сприяє соціальній інтеграції та відновленню зв'язків із родиною. Вона створює сприятливі умови для емоційної підтримки й збереження морального духу, що є надзвичайно важливим для якнайшвидшої реабілітації та повернення до звичайного життя.

Розвиток курортно-рекреаційного комплексу в Україні є актуальним не лише з огляду на потреби населення, а й як стратегічний напрям для підтримки стійкості суспільства в умовах воєнного часу[10].

Мета дослідження – розроблення та обґрунтування концепції курортного готелю на 10 номерів, що відповідає сучасним вимогам ринку готельно-ресторанних послуг, орієнтовану на забезпечення комфорту та відпочинку гостей.

Об'єкт дослідження – процес концептуального обґрунтування створення курортного готелю на 10 номерів.

Предмет дослідження – концептуальні підходи до курортних готелів, що включають архітектурно-функціональне планування, підбір послуг, сервісів та організацію гостинності.

Перелік завдань, які повинен виконати здобувач вищої освіти для досягнення поставленої мети:

- дослідити глобальні та локальні тренди, що впливають на розвиток курортних готелів;

- розглянути вимоги до архітектурно-планувальних рішень, зонування, дизайну номерного фонду та інших елементів інфраструктури;
- провести демографічні та соціальні дослідження цільової аудиторії;
- розробити структуру курортного готелю з урахуванням особливостей розташування, обсягів обслуговування, зонування основних та допоміжних приміщень;

Інформаційною базою дослідження: статті, наукова література, інтернет джерела, журнали

Практичне значення одержаних результатів: Запропонована концепція курортного готелю може бути використана як основа для створення нового готельного підприємства з урахуванням ринкових потреб, локації та цільової аудиторії.

Апробація результатів досліджень: Робота апробована на «Всеукраїнській науково-практичній студентській конференції». Результатами роботи апробації є опубліковані тези доповідей на тему: «Аналіз сучасних тенденцій у сфері курортних готелів»

Загальний обсяг та структура бакалаврської роботи: 3 розділів, 2 рисунків, 26 таблиць, 88 сторінок

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ

1.1. Аналіз сучасних тенденцій у сфері курортних готелів

Готельна індустрія є невід'ємною складовою розвитку туризму. Щорічне зростання кількості подорожуючих у світі, що спричинене процесами глобалізації та інтернаціоналізації, сприяє постійній зміні та оновленню сфери туризму та обслуговування. Туризм, як найдинамічніша сфера людської діяльності стимулює розвиток всього готельного господарства.

Однак, мережа туристських підприємств в Україні формувалась наприкінці 70-х-упродовж 80-х рр. і багато готелів будувались за проєктами, які не відповідають міжнародним стандартам. Їхнє інтенсивне використання і невчасне проведення поточних і капітальних ремонтів призводять до значного зносу самих споруд і їх оснащення[22].

За європейською системою оцінювання, що бере до уваги площу приміщень, відсоткове співвідношення номерів із санвузлом, наявність додаткових послуг (наявність ресторану, басейну, паркувальних місць, підземних паркінгів, громадських зон, конференцзалів, фітнес-центрів, кондиціонерів тощо) не всі заклади тимчасового розміщення туристів в Україні відповідають цим вимогам і запитам подорожуючих. А запити постійно зростають і змушують розвиватися заклади гостинності[18].

До технічних вимог і стандартів додалися потреби мандрівників отримати цікавий досвід і враження від перебування в готелі. Нестандартний дизайн, унікальна архітектура і приваблива локація стають не менш важливими чинниками при виборі тимчасового місця проживання.-

Основними завданнями у сфері готельного бізнесу, згідно міжнародних стандартів, повинно стати створення конкурентних переваг і підвищення конкурентоспроможності, пошук нових шляхів розвитку, оновлення власної політики з урахуванням специфіки ринку готельних послуг.

У сфері туристичного та готельного бізнесу на сьогоднішній день працевлаштована кожна п'ятнадцята людина у світі. Кількість зайнятих у сфері туристського обслуговування за темпами зростання значно випереджає інші галузі. Процеси глобалізації та інтернаціоналізації стимулюють зростання

кількості туристів у світі, сприяють стабільному розвитку, трансформації та інновації сфери туризму та обслуговування.

У 2020 році в Україні зареєстровано 4523 заклади розміщування. Для порівняння, по всьому світу в цьому ж році налічувалося понад 700 тис. готелів і курортів із більше ніж 16,4 млн. готельних номерів. Військові дії на Південному Сході країни, а також нестабільна політична та соціально-економічна ситуація негативно позначилися на ринку туристичних послуг. Спалах Covid-19 став випробуванням для світового та українського готельного ринку, оскільки були встановлені обмеження пересування по країні, повна ізоляція країн та скасовано авіасполучення. Тому всі показники діяльності колективних засобів розміщування в Україні істотно скоротилися відносно 2019 року [9].

Незначна їх кількість є готелями міжнародного класу. Лише 197 готелів від загальної кількості мають підтверджений рейтинг класифікації готелів за зірками (5 зірок – 36; 4 зірки – 71; 3 зірки – 59; дві зірки – 15; одна зірка – 16 готелів). В Україні практично немає таких поширених у світі засобів колективного розміщення туристів, як готелі, кемпінги, молодіжні бази тощо. А саме такі туристські підприємства могли би забезпечити створення кількості додаткових робочих місць і дати поштовх розвитку галузі.

Сучасний готельний бізнес розвивається під впливом низки важливих тенденцій. Зокрема, спостерігається зростання попиту на внутрішній туризм, що стимулює розвиток місцевих готельних мереж і невеликих об'єктів розміщення. Тенденція до локалізації виявляється у прагненні закладів враховувати культурні особливості регіону, використанні місцевих продуктів та залученні місцевого населення до сервісу. Одночасно активізується впровадження сучасних технологій — від онлайн-бронювання до систем "розумного" управління номерним фондом [13].

Важливим напрямом стає екологічний тренд, що передбачає впровадження енергоефективних рішень, зменшення споживання ресурсів та використання екологічних матеріалів. Утім, розвиток галузі стримується дефіцитом кваліфікованих кадрів, що є серйозним викликом для забезпечення

якісного сервісу та стабільного функціонування готелів.

Курортні готелі – заклади розміщення, спеціалізацією яких є обслуговування гостей, які прибули на тривалий час з метою оздоровлення та відпочинку. Даний тип закладу розміщення включає в себе значно ширший асортимент послуг порівняно з іншими типами готелів. Асортимент послуг, що надається в курортних готелях представлений спортивно-оздоровчим харчуванням, послугою медичного обслуговування, розвагами різних напрямків, пізнавальний туризм, а також якісна організація відпочинку для дітей.

У готелях працюють кабінети медичного нагляду, інгаляції, масажу, спортивно-тренажерні зали, зали для занять лікувальною фізкультурою, різні типи закладів ресторанного господарства, кінозал, солярій, басейни оздоровчого й лікувального плавання, прокату спортивного одягу й інвентарю та ін. В архітектурі курортних готелів використовують оригінальні форми, які ярусами лоджій, галерей, відкритих майданчиків зливаються з навколишнім природним ландшафтом.

Курортний готельний ринок України в умовах війни демонструє суттєві зміни, викликані руйнуванням інфраструктури, зменшенням туристичних потоків та економічною нестабільністю. Незважаючи на ці виклики, галузь починає поступово відновлюватися завдяки внутрішньому туризму, міжнародній підтримці та адаптації до нових реалій. Основні показники ринку за 2019–2024 роки свідчать про зміни, спричинені як пандемією COVID-19, так і повномасштабною війною, що розпочалася в 2022 році [14].

Кількість курортних готелів у 2019 році становила 870. У 2020–2021 роках, незважаючи на пандемію, спостерігалось незначне зростання до 875 готелів, що пов'язано із запитами на внутрішній туризм. Проте у 2022 році, внаслідок військових дій, кількість курортних готелів скоротилася до 860 через руйнування закладів у прифронтових і тимчасово окупованих регіонах. У 2023 році цей показник зменшився до 850, а у 2024 році прогнозується лише незначне зростання до 855 готелів, зосереджених переважно у західних та центральних регіонах України [15].

Середнє завантаження номерного фонду, яке у 2019 році становило 60%, значно впало до 40% у 2020 році через карантинні обмеження. У 2021 році цей показник почав зростати і досяг 50%, однак у 2022 році внаслідок війни він знизився до 35%. У 2023 році завантаження зросло до 45% завдяки підвищенню попиту на розміщення у відносно безпечних регіонах. У 2024 році очікується подальше зростання завантаження до 50%, що пояснюється стабілізацією ситуації та активізацією внутрішнього туризму [16].

Внесок туризму у ВВП України суттєво зменшився з 45 млрд грн у 2019 році до 30 млрд грн у 2020 році, що було зумовлено пандемією. У 2021 році цей показник дещо зріс до 35 млрд грн, однак у 2022 році через війну він впав до 25 млрд грн. У 2023 році спостерігалось відновлення до 30 млрд грн, а у 2024 році прогнозується подальше зростання до 35 млрд грн, зважаючи на активізацію туристичних потоків у безпечних регіонах [16].

Кількість внутрішніх туристів, яка у 2019 році становила 1.8 млн осіб, скоротилася до 1.4 млн у 2020 році через пандемію. У 2021 році цей показник почав зростати і досяг 1.6 млн осіб. Війна спричинила значне скорочення внутрішнього туризму до 1.2 млн осіб у 2022 році, але у 2023 році цей показник відновився до 1.5 млн. У 2024 році очікується збільшення кількості внутрішніх туристів до 1.8 млн осіб, що свідчить про поступове повернення інтересу до відпочинку в Україні [16].

Війна також вплинула на інфраструктуру курортних готелів, особливо в регіонах, які зазнали бойових дій. Значна частина готелів була пошкоджена або зруйнована, що створило труднощі для відновлення туристичної галузі. Проте у західних областях, таких як Закарпатська, Львівська та Івано-Франківська, відбувається активний розвиток готельної інфраструктури завдяки інвестиціям та внутрішньому попиту.

Попри всі труднощі, курортний готельний ринок України демонструє потенціал для подальшого відновлення. Серед основних тенденцій – збільшення попиту на екологічний туризм, впровадження енергозберігаючих технологій, модернізація готелів та розвиток нових туристичних продуктів. Інтерес до внутрішнього туризму, а також підтримка з боку міжнародних

партнерів можуть стати ключовими факторами для стабілізації та розвитку галузі в найближчі роки.

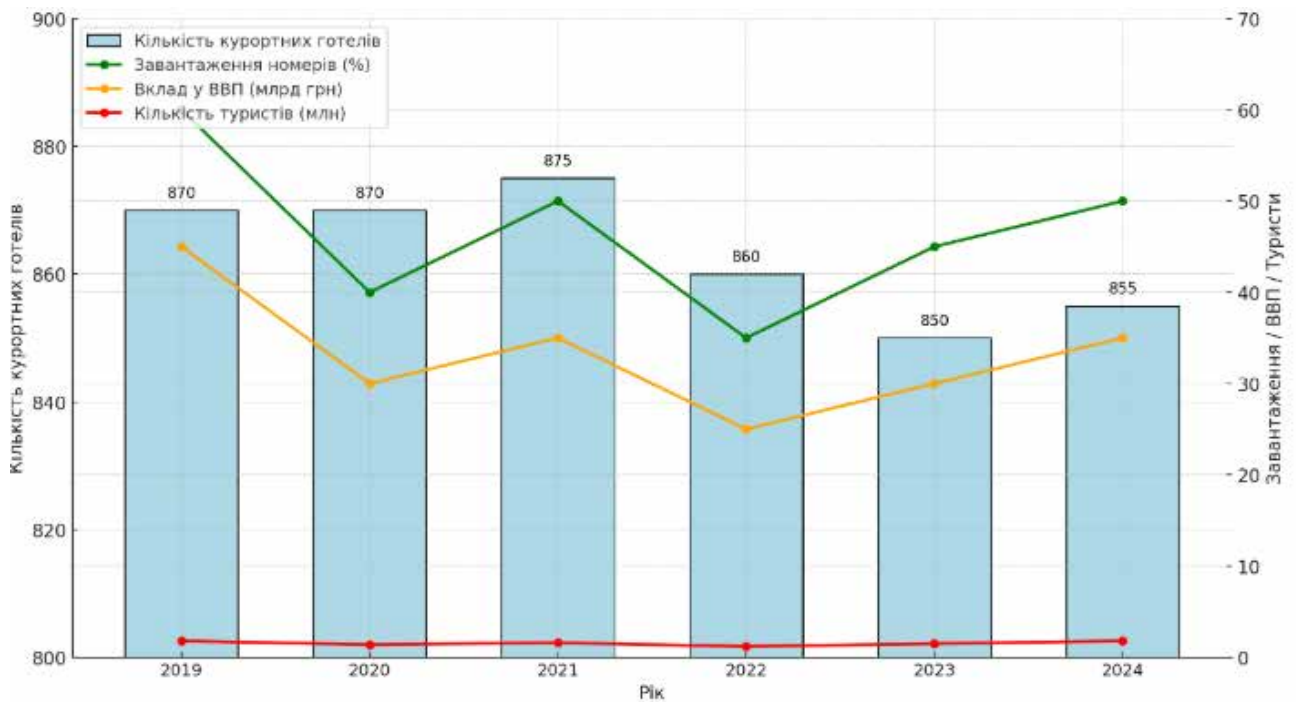


Рис. 1.1. Динаміка розвитку курортного готельного ринку України за 2019-2024 роки

Джерело: створено автором

Найбільша частка курортних готелів знаходиться у Західній Україні, що становить 40% від загальної кількості. Це пояснюється відносною безпекою регіону та попитом на гірський та екологічний туризм. Центральна Україна займає 30%, демонструючи стабільність готельного сектору. Південна Україна (15%) продовжує зберігати популярність завдяки приморським курортам, хоча її потенціал частково знижений через війну. Північна та Східна Україна (10%) мають зменшену кількість готелів через близькість до зон бойових дій. Найменша частка припадає на прифронтові регіони (5%), де більшість закладів закрыта або зруйнована [16].

У сучасних умовах розвитку готельного бізнесу, зокрема в сфері курортного туризму, застосування інноваційних технологій є важливим фактором, що забезпечує підвищення якості обслуговування, ефективності управління готелями та задоволення потреб гостей. Одним із основних напрямків є цифровізація готельних послуг. Зокрема, використання мобільних додатків для онлайн-реєстрації, безконтактного доступу до номерів і

безготівкових розрахунків дозволяє значно зменшити час обслуговування та мінімізувати ризики, пов'язані з фізичним контактом, що набуває особливої актуальності в умовах глобальних викликів.

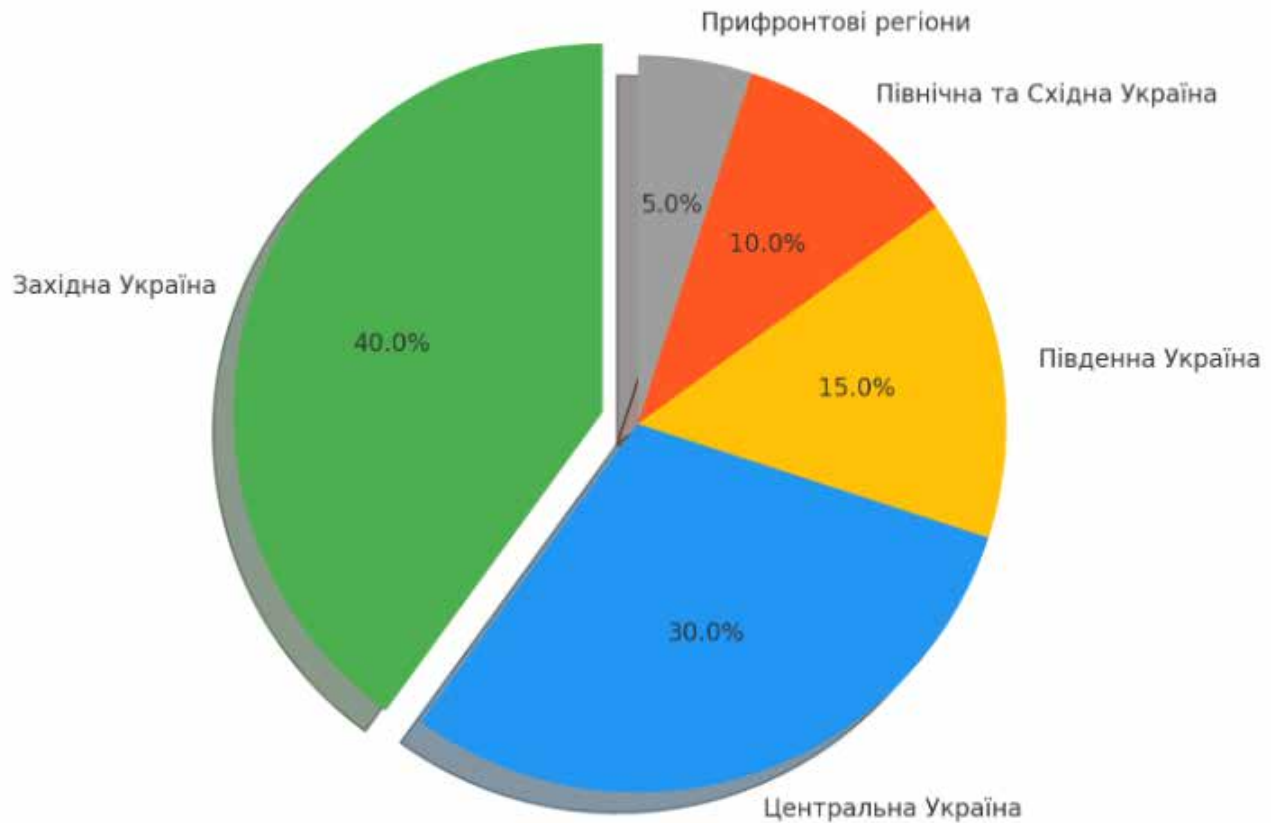


Рис. 1.2. Розподіл курортних готелів за регіонами

Джерело: створено автором

Інтеграція технологій віртуальної та доповненої реальності також набуває популярності в курортних готелях. Віртуальні тури дають можливість потенційним гостям отримати уявлення про умови проживання ще до прибуття, що сприяє прийняттю більш обґрунтованих рішень при виборі номеру. Доповнена реальність у свою чергу надає відвідувачам додаткову інформацію про навколишні об'єкти та туристичні локації, збільшуючи їхній рівень задоволення від перебування [23].

Одним із найбільш значущих досягнень є розвиток інтелектуальних систем керування комфортом у номерах. Сучасні готелі впроваджують автоматизовані системи, які дають можливість гостям регулювати параметри освітлення, температури та інших аспектів середовища через мобільні

пристрої. Це не лише сприяє покращенню загального комфорту, але й дозволяє здійснювати персоналізацію обслуговування, що є важливим аспектом сучасних готельних стандартів.

Одночасно, зростає увага до сталого розвитку, і курортні готелі активно впроваджують енергоефективні технології, зменшення споживання води та використання відновлюваних джерел енергії, таких як сонячні панелі. Такий підхід не тільки знижує експлуатаційні витрати, але й відповідає на зростаючий попит на екологічно орієнтовані послуги серед споживачів [25].

Автоматизація процесів у готелях, включаючи використання роботів-конс'єржів, систем замовлення обслуговування через чат-боти та роботи для доставки багажу, суттєво знижує навантаження на персонал і підвищує ефективність управління. Такі технології дозволяють зосередити людські ресурси на більш складних і творчих завданнях, що забезпечує покращення якості обслуговування.

Крім того, використання мобільних ключів та технологій біометричного доступу, зокрема розпізнавання обличчя, сприяє не тільки спрощенню процесу реєстрації, але й забезпечує додаткову безпеку та зручність для гостей, виключаючи необхідність у фізичних носіях ключів та карток.

1.2. Вимоги до курортних готелів

Курортні готелі – це заклади, які розташовані в туристичних зонах, де відпочивальники можуть отримати не лише житло, але й додаткові послуги, зокрема харчування, організацію екскурсій, спортивно-оздоровчі процедури (Всесвітня туристична організація (UNWTO)). Основним завданням таких готелів є забезпечення комфортного відпочинку туристів, які шукають можливість для рекреації та оздоровлення. Готелі повинні мати високий рівень інфраструктури, включаючи басейни, спа-зони, фітнес-центри, ресторани, а також враховувати вимоги до безпеки, санітарії, екології та доступності для людей з обмеженими можливостями [9].

Курортні готелі надають широкий спектр послуг, орієнтованих на комфорт, оздоровлення та відпочинок гостей. Основними послугами є

проживання в комфортних номерах різних категорій — від стандартних до люксів, які забезпечують максимально зручні умови для перебування. Значну увагу приділено харчуванню, що включає сніданки, обіди, вечері або комплексне меню за запитом, з акцентом на здорову їжу та страви місцевої кухні. Важливу частину сервісу становлять оздоровчі послуги, серед яких — масажі, спа-процедури, фізіотерапія та доступ до спортивних залів. Для дозвілля гостей пропонуються розважальні послуги, включно з екскурсіями, тематичними заходами, а також водними і сухопутними видами спорту. Додатково передбачено зручне паркування та легкий під'їзд до готелю [7].

Класифікація готелів і аналогічних засобів розміщення за категоріями здійснюється на основі загальної характеристики готелю, яка визначається комплексом вимог до матеріально-технічного оснащення, переліку додаткових послуг та кваліфікації персоналу.

Категорії позначають символом - «*» (зірка). Готелі класифікують за п'ятьма категоріями. Найвищу категорію готелю позначають - «*****», найнижчу, - «*».

У сфері готельного бізнесу категорія готелю позначається на його вивісці, реєстраційній документації (зокрема, у квитанціях та реєстраційній картці гостя), а також у рекламних матеріалах. Класифікація здійснюється відповідно до вимог стандарту ДСТУ 4269:2003, який встановлює мінімальні критерії для кожної категорії готелів, обов'язкові до повного виконання [2].

Разом з тим, можливі відхилення від вимог до матеріально-технічного оснащення та переліку послуг за певних умов. Таке дозволяється, якщо будівля готелю є пам'яткою історії або архітектури, і виконання встановлених норм може зашкодити її збереженню. Водночас необхідно дотримання трьох умов: наявність офіційного підтвердження від уповноваженого органу про неможливість реалізації вимог без шкоди для пам'ятки; відхилення не повинні суттєво знижувати якість послуг, характерну для відповідної категорії; у рекламних та інформаційних джерелах має бути чітко вказано історичний статус об'єкта і пов'язані з ним особливості обслуговування.

Загальні вимоги до готелів усіх категорій регламентують низку критично важливих умов, які забезпечують комфортне, безпечне та інклюзивне середовище для всіх гостей. До таких вимог належить наявність зручних під'їзних шляхів, відповідних дорожніх знаків, освітленої та впорядкованої прилеглої території, а також облаштування майданчика з твердим покриттям для паркування та маневрування транспорту. У разі, якщо готель займає лише частину будівлі, він повинен мати окремий вхід.

Архітектурно-планувальні та будівельні елементи закладу повинні відповідати нормативам, встановленим Державними будівельними нормами ДБН В.2.2-9, що забезпечує належну якість конструкцій і технічної інфраструктури. Особливу увагу приділяють питанням безпеки — захисту життя і здоров'я гостей, охорони їхнього майна, а також збереження навколишнього природного середовища [2].

Інженерне забезпечення готелів охоплює наявність постійного електро- і водопостачання, каналізаційної системи, системи опалення з температурним режимом у межах 18–22 °С, а також вентиляції, яка гарантує належну циркуляцію повітря та виключає проникнення сторонніх запахів у номери й громадські зони. Усі номери повинні бути обладнані засобами телебачення та телефонного зв'язку, а також забезпечені природним і штучним освітленням згідно з нормативними показниками.

Крім того, готель має бути розташований у сприятливому екологічному середовищі, що є важливою умовою для забезпечення комфортного перебування гостей. Особливу увагу слід приділити інклюзивності: при проектуванні та реконструкції об'єктів гостинності обов'язково враховуються потреби людей з інвалідністю та маломобільних груп населення відповідно до вимог ДБН В.2.2-9 та розділу 6 чинного стандарту. Це забезпечує доступність послуг і комфорт для всіх категорій споживачів [2].

Готелі, здані в експлуатацію або реконструйовані після впровадження стандарту, мають бути оснащені сучасним устаткуванням для обслуговування не лише гостей, а й персоналу. Приміщення для працівників повинні

відповідати категорії готелю, включаючи належні санітарно-гігієнічні умови для харчування, відпочинку та особистої гігієни.

У контексті інклюзивності, готель повинен мати доступні входи, зони прийому для осіб на інвалідних візках, принаймні один номер, пристосований для людей з інвалідністю, адаптований санвузол у громадських зонах, а також спеціально визначені місця в залах очікування, харчування тощо. Такі заходи забезпечують дотримання соціальних стандартів і формують безбар'єрне середовище в індустрії гостинності.

1.3. Розроблення концепції курортного готелю-поправив назву

Сучасний ринок гостинності характеризується зростаючим попитом на курортні готелі, які пропонують не лише комфортне проживання, а й широкий спектр послуг для відпочинку, оздоровлення та розваг. Успішне функціонування такого готелю залежить від чітко продуманої концепції, яка визначає його унікальність, цільову аудиторію, рівень сервісу та конкурентні переваги.

Метою цього розділу є визначення ключових елементів концепції курортного готелю, зокрема його типології, місцезнаходження, цільової аудиторії, основних послуг, архітектурно-дизайнерських рішень та маркетингової стратегії. Розроблення концепції ґрунтується на аналізі сучасних тенденцій готельно-курортного бізнесу та потреб потенційних гостей.

Концептуальне рішення готелю – це початкова стадія проектування, на які визначаються функціональні параметри об'єкта, місія, цілі господарської діяльності, які є основою подальших етапів проектування для успішної реалізації проекту.

Місія готелю – це сервіс та затишна атмосфера споживача.

Мета господарської діяльності – надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Курортний готель "Морська Перлина" — це комфортне середовище для відпочинку з високим рівнем сервісу та атмосферою затишку. Готель спрямований на надання послуг українським та іноземним туристам на рівні світових стандартів, зосереджуючи увагу на відпочинку біля моря та задоволенні потреб гостей з різних куточків світу.

Готель проектується поблизу популярного пляжу Аркадія, що є однією з головних туристичних зон Одеси. Архітектура готелю поєднує сучасний стиль з морською тематикою. Центральний акцент — великі панорамні вікна, що забезпечують вид на море, а також використання натуральних матеріалів та світлих відтінків, що підкреслюють зв'язок з природою.

Фасад будівлі та внутрішнє оздоблення мають сучасний мінімалістичний стиль з морськими мотивами: блакитні та білі кольори, морські акценти в дизайні, оздоблення з натурального каменю та дерева. Вечірнє підсвічування готелю створює приємну атмосферу та підкреслює його естетику

Готель "Морська Перлина" має 10 номерів, розділених на кілька категорій:

1. 4 стандартних номерів з усіма необхідними зручностями для комфортного відпочинку.
2. 2 напівлюксів з додатковими зручностями, такими як балкон або тераса з видом на море.
3. 2 люкса, що пропонують гостям максимальний комфорт із власною вітальнею, панорамними вікнами та міні-кухнею.
4. 2 номери для людей з інвалідністю

Кожен номер оснащений зручним ліжком з ортопедичним матрацом, індивідуальним кондиціонером, сучасним смарт-телевізором та швидкісним Wi-Fi. Робоча зона в кожному номері дозволить комфортно працювати діловим гостям.

Кожен номер у готелі "Морська Перлина" оснащений сучасними зручностями, що відповідають найвищим стандартам комфорту. Ось типове оснащення номерів:

Курортні готелі забезпечують комфортні умови проживання завдяки сучасному облаштуванню номерів. Меблі включають зручні ліжка з

ортопедичними матрацами, які сприяють здоровому сну, тумби біля ліжка, шафу для одягу, а також зручний робочий стіл із лампою, що особливо важливо для бізнес-клієнтів. Зона відпочинку доповнена м'якими кріслами або компактним диваном для релаксації.

Технічне оснащення номерів відповідає сучасним стандартам. У кожному номері встановлено смарт-телевізор із доступом до кабельного телебачення та стрімінгових сервісів, індивідуальний кондиціонер із можливістю регулювання температури, безкоштовний Wi-Fi високої швидкості, а також міні-бар із напоями та легкими закусками, серед яких представлені місцеві делікатеси.

Ванна кімната обладнана просторною душовою кабіною або ванною, великим дзеркалом, комплектом рушників і банних халатів. Гостям також надаються якісні косметичні засоби, включаючи шампуні та гелі для душу від відомих брендів.

Додаткові зручності включають балкони або тераси в номерах підвищеної категорії, таких як напівлюкс і люкс, робочий простір із достатньою кількістю розеток для електронних пристроїв, а також систему безпеки, яка включає електронні замки та сейфи для зберігання цінних речей [10].

Завдяки такому набору зручностей, номери готелю "Морська Перлина" надають гостям всі необхідні умови для комфортного відпочинку або ділової поїздки.

Ресторан у готелі "Морська Перлина" створює унікальне місце для гастрономічного відпочинку, поєднуючи середземноморські мотиви з локальною кухнею та сучасними кулінарними тенденціями. Основний акцент робиться на свіжих морепродуктах, місцевих інгредієнтах і авторських стравах від шеф-кухаря.

Основу меню складають страви із морепродуктів — риба, устриці, кальмари, креветки. Свіжі інгредієнти, привезені щодня, забезпечують високу якість та насичений смак. Ресторан також пропонує страви одеської кухні, такі як форшмак, чорноморська риба, запечена з овочами, та традиційні закуски.

Це дозволяє гостям познайомитися з кулінарними традиціями регіону. Шеф-кухар пропонує авторське меню, де класичні рецепти переосмислюються в сучасному стилі. Наприклад, морський суп із пряними травами, філе лосося з цитрусовим соусом або мідії в білому вині. У ресторані представлено широкий вибір вин, включаючи місцеві одеські вина, а також колекції з найкращих виноробних регіонів світу.

Цільова аудиторія готелю "Морська Перлина" охоплює широкий спектр гостей, які мають різні потреби та очікування. Основними гостями є молоді туристи, які шукають яскравих вражень, активного відпочинку та близькості до розважальних закладів і пляжів. Для них важливий сучасний дизайн номерів, швидкий доступ до інтернету та нічне життя Аркадії. Іншою значною групою є сім'ї з дітьми, які цінують спокій, безпеку та зручні умови для відпочинку всією родиною. Для них важливо мати просторі номери, дитячі майданчики та спеціальне дитяче меню в ресторані.

Бізнес-туристи, що також часто обирають готель, потребують зручних робочих зон, наявності конференц-залів і високошвидкісного інтернету для роботи. Готель повинен бути готовий запропонувати всі ці послуги, включаючи трансфери до ділових центрів. Іноземні туристи, які приїжджають до Одеси, зазвичай цікавляться місцевими визначними місцями та високим рівнем сервісу. Для них важливі багатомовний персонал, допомога в організації екскурсій і зручне розташування [28].

Окремою групою є пари та молодята, які шукають романтичної атмосфери. Для цієї категорії варто запропонувати спеціальні пакети для весіль та романтичних подорожей, включаючи люксові номери з видом на море та СПА-послуги. Мандрівники, що подорожують на авто, також складають частину цільової аудиторії, тому важливо забезпечити охоронювані паркінги та зарядні станції для електромобілів.

Брендинг і маркетинг готелю "Морська перлина" вимагає комплексного підходу для створення унікального іміджу і залучення гостей. Для успішного просування важливо почати з чіткого розуміння ринку та конкурентів, щоб виділити особливості вашого готелю на тлі інших. Основна ідея брендингу

полягає в тому, щоб підкреслити унікальні переваги готелю, такі як розташування біля моря, високий рівень сервісу або ексклюзивні послуги, які можуть зацікавити гостей.

Назва "Морська Перлина" уже містить натяк на морську тематику, тому це можна використовувати для створення емоційного зв'язку з потенційними гостями, акцентуючи увагу на спокійному і розслабленому відпочинку біля моря. Важливо розробити унікальну торгову пропозицію, яка буде відображати ключові характеристики готелю та його відмінності від конкурентів. Це можна підсилити через візуальну ідентичність: створення логотипа та фірмового стилю, де використовуватимуться елементи моря, такі як хвилі, перлини або пляжна тематика. Кольорова гама повинна включати відтінки блакитного, білого та пісочного, які асоціюються з морем і відпочинком.

Ці елементи повинні бути узгоджені з усіма маркетинговими матеріалами, включно з вебсайтом, соціальними мережами і друкованою продукцією. Створення професійного вебсайту з інтуїтивно зрозумілим інтерфейсом для онлайн-бронювання номерів і надання всієї необхідної інформації про послуги готелю є обов'язковим етапом.

Окрім цього, важливо використовувати соціальні мережі для просування готелю, створюючи контент, який демонструватиме красу готелю, його інфраструктуру і відгуки гостей. Використання фото і відео контенту, особливо в Instagram та Facebook, допоможе залучити більше уваги з боку цільової аудиторії. SEO-оптимізація вебсайту та регулярне ведення блогу з корисною інформацією для туристів сприятиме кращій видимості в пошукових системах. Важливим елементом є програми лояльності для постійних клієнтів, які допоможуть підтримувати зв'язок із гостями та заохочувати їх до повторних візитів через бонуси чи спеціальні пропозиції [34].

Співпраця з локальними туристичними агентствами, платформами для бронювання і інфлюенсерами також може стати потужним інструментом для розширення охоплення аудиторії. Ще один важливий аспект – це робота з

відгуками гостей на платформах, таких як Google і TripAdvisor, де важливо оперативно відповідати як на позитивні, так і на негативні відгуки, показуючи свою турботу про клієнтів. Сюди ж варто включити організацію офлайн-заходів або акцій, які підкреслять унікальність вашого готелю і допоможуть привернути увагу не лише туристів, а й місцевих мешканців [41].

Таблиця 1.1

Концепція курортного готелю на 10 місць у місті Одеса

Характеристика	Опис
Назва готелю	Курортний готель "Морська Перлина" — це комфортне середовище для відпочинку з високим рівнем сервісу та атмосферою затишку. Готель спрямований на надання послуг українським та іноземним туристам на рівні світових стандартів, зосереджуючи увагу на відпочинку біля моря та задоволенні потреб гостей з різних куточків світу.
Місцезнаходження	Готель розташований поблизу популярного пляжу Аркадія, що є однією з головних туристичних зон Одеси
Цільова аудиторія	Основними гостями є молоді туристи, які шукають яскравих вражень, активного відпочинку та близькості до розважальних закладів і пляжів.
Площа території	500 м ² : будівля готелю (3000 м ²), паркінг на 10 автомобілів (200 м ²), зелені зони (350 м ²) SPA(200 м ²).
Кількість номерів	4 стандартних номерів, 2 напівлюкса, 2 люкса, 2 номери для людей з інвалідністю
Додаткові зручності	Wi-Fi, кондиціонери в номерах, цілодобова стійка реєстрації, зона для відпочинку, ресторан, пральня.
Дизайн і стиль	Інтер'єр у стилі сучасного мінімалізму з морськими мотивами: блакитні та білі кольори, морські акценти в дизайні, оздоблення з натурального каменю та дерева. Вечірнє підсвічування готелю створює приємну атмосферу та підкреслює його естетику
Ресторан	Зал на 30 місць. . Основний акцент робиться на свіжих морепродуктах, місцевих інгредієнтах і авторських стравах від шеф-кухаря.
Паркінг	Безкоштовний паркінг на 10 місць, включаючи місця для електромобілів із зарядними станціями.
Додаткові послуги	Спортзал, СПА-послуги
Цільова аудиторія	Стандартний номер – 1500грн Напівлюкс: приблизно 1800грн Люкс: 3 500грн Номери для людей з інвалідністю: 2400грн

Площа території	Використання енергоефективних систем опалення, економія води, сортування відходів, співпраця з локальними виробниками продуктів.
Кількість номерів	Штат із 25 осіб: адміністратори, покоївки, кухарі, обслуговуючий персонал, технічні працівники.
Додаткові зручності	Завантаження курортного готелю на рівні 70-80% у перший рік роботи, поступове розширення клієнтської бази, створення позитивного іміджу готелю як надійного та комфортного місця відпочинку.

Джерело: створено автором

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ І СЕРВІС КУРОТНОГО ГОТЕЛЮ

2.1. Функціональне зонування приміщень

2.1.1. Приймально-вестибюльна група (Front Office)

Вестибюльна група приміщень є однією з ключових складових у планувальній та функціональній організації готелю, оскільки вона формує перше враження гостей про заклад. Ці приміщення традиційно розташовуються на першому поверсі, безпосередньо біля головного входу, і виконують одразу кілька функцій: забезпечують зручність переміщення відвідувачів, прийом і розміщення гостей, надання різноманітних послуг, організацію відпочинку та очікування. Завдяки поліфункціональності вестибюльної групи приміщень виникає необхідність зонування простору, що передбачає поділ на відкритий простір, зону рецепції, торговельну зону, зону обслуговування, а також зону відпочинку та очікування [44].

Вестибюль є місцем найінтенсивнішого руху гостей, тому його планування має бути максимально зручним і логічним. Основні функціональні зони розташовуються відповідно до принципу оптимізації руху: від головного входу відвідувачі потрапляють до рецепції, після чого прямують до зони вертикальних комунікацій (сходи, ліфти). Важливо, щоб ці переміщення були безперешкодними, не перетиналися і не мали зворотних маршрутів. Найкращим варіантом вважається тристороннє розташування рецепції між головним входом і вертикальними комунікаціями, оскільки воно забезпечує максимальний комфорт гостей та ефективність роботи персоналу [44].

Рецепція є центральним елементом вестибюльної групи. Вона оформлена у вигляді стійки, за якою працюють адміністратори, касири, портье та інші співробітники. Ця зона повинна бути добре освітленою, забезпечувати швидке обслуговування гостей і контролювати загальний рух у вестибюлі. Планування стійки рецепції передбачає двоярусний стіл: верхній рівень використовується для контакту з гостями, а нижній — для роботи персоналу,

зберігання ключів, документів, технічного обладнання (комп'ютери, телефони, факси тощо).

Окреме значення має зона відпочинку, яка призначена для комфортного очікування гостей перед поселенням або виїздом. Вона облаштована м'якими меблями, журнальними столиками, рекламними матеріалами про готель і туристичні послуги. Зона відпочинку повинна розташовуватися біля вікон для природного освітлення та поруч із рецепцією, щоб гості мали змогу легко отримати необхідну інформацію чи звернутися за допомогою [45].

Важливим елементом вестибюля є камера схову багажу. Вона розміщується поблизу рецепції та входу, має окреме приміщення з вікном для прийому та видачі речей. Камера схову використовується гостями, які очікують заселення або залишають номер, але ще не від'їжджають. У великих готелях також передбачені окремі входи для доставки багажу та спеціальні вантажні ліфти.

В особливо великих і комфортних готелях використовується атриумне планування, де вестибюль виконує роль універсального простору, який поєднує кілька функціональних зон. У таких випадках вестибюль може включати зимовий сад, бари, торговельні павільйони, швидкісні ліфти, фонтани та інші елементи розваг і відпочинку [46].

Дизайн та естетичне оформлення вестибюля відіграють важливу роль у створенні позитивного іміджу готелю. Основними принципами оформлення є використання якісних матеріалів (натуральний камінь, дерево дорогих порід, метал, скло), гармонійна колірна гамма, продумане освітлення, розміщення художніх та декоративних елементів. Для зонування простору можуть використовуватися підвісні стелі, рівневі переходи підлоги, декоративні перегородки, живі рослини. У престижних готелях також використовуються монументально-декоративні твори мистецтва, акваріуми, фонтани, які підкреслюють індивідуальність інтер'єру [47].

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

Отже, приймально-вестибюльна група приміщень в готелі «Морська Перлина» включає вестибюль, бюро прийому і реєстрації (рецепція), кімнату

чергового адміністратора, консьєрж-сервіс, сейфову, камеру схову, швейцарську зону, пост охорони, місце для багажних візків, гардероб, відділення банків, банкомати, термінали самообслуговування, пункт обміну валют, а також санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах. Медпункт. Отже, загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень буде складати 108 м².

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи курортного готелю
«Морська Перлина»

Приміщення	Орієнтовна площа (м ²)
Вестибюль	20
Бюро прийому і реєстрації (рецепція)	15
Кімната чергового адміністратора	8
Консьєрж-сервіс	6
Сейфова	5
Камера схову	6
Швейцарська зона	4
Пост охорони	5
Місце для багажних візків	3
Гардероб	4
Відділення банків, банкомати, термінали самообслуговування, пункт обміну валют	7
Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах	10
Медпункт	15
Загальна площа	108

Джерело: створено автором

До функцій служби прийому і розміщення входить бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, проведення оплати за проживання, ведення необхідної документації. Зона прийому і реєстрації гостей обладнана стійкою рецепції. Сійка повинна бути оснащена: комп'ютерним терміналом з клавіатурою, розташованою на столі, касою, телефоном, принтером, машинкою для кодування замків, різними полицями і ящиками для канцелярського приладдя та інше. Приміщення для сейфів і документів матиме капітальні стіни, двері та ґрати, а також систему охоронної сигналізації та відеонагляду [48].

Кімната чергового адміністратора знаходиться за зоною рецепції і

оснащена необхідним інвентарем та меблями для виконання адміністративної роботи, а також має зону відпочинку, оснащену диваном. Комора прибирального інвентарю містить увесь необхідний інвентар для прибирання та оснащена раковиною та трапом. Санвузол – роздільний для чоловіків та жінок з умивальниками у ВНАУ 241.20.21 маг. 324М ДП(Р) Арк. 21 шлюзах, два унітази – для жінок, один унітаз та один пісюар – для чоловіків.

2.1.2. Житловий фонд (типи номерів: стандарт, напівлюкс, люкс)

До групи житлових приміщень готелю входять житлові кімнати, приміщення поверхового обслуговування та приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо). Площі номерів, що проектуються в курортному готелі та їх місткість наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Площі проєктованих номерів курортного готелю “Морська перлина”

Назва номерів	Вимоги ДБН В.22-20-2008			
	Кількість кімнат	Кількість місць	Кількість номерів	Загальна житлова площа, м ²
Люкс (двомісний)	2	2	2	100
Напівлюкс (двомісний)	2	2	2	70
Стандарт (двомісний)	1	2	2	70
Стандарт (одномісний)	1	1	2	56
Для людей з інвалідністю (одномісний)	1	2	1	25
Для людей з інвалідністю (двомісний)	1	2	1	35
Площа холу				50
Сходовая зона				30
Ліфтова зона				20
Всього:				456

Джерело: створено автором

Отож, як видно з таблиці 2.2, у проєктованому готелі будуть знаходитися шість типів номерів: люкс, напівлюкс, двомісний та одномісний стандарти, для людей з інвалідністю (одномісний), для людей з інвалідністю (двомісний). Загальна характеристика номерів наведена в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Характеристика номерного фонду курортного готелю

№ з/п	Тип номерів	Характеристика	Кількість номерів	Кількість місць
1	Люкс (двомісний)	Складається з двох житлових кімнат (вітальня, спальня) та повного санвузла (унітаз, умивальник, ванна, рушникосушительник)	2	4
2	Напівлюкс (двомісний)	Складається з однієї кімнати, яка поєднує в собі спальню і вітальню. Повний санвузол (унітаз, умивальник, ванна, рушникосушительник)	2	4
3	Стандарт (двомісний)	Складається з однієї кімнати (спальня) та повного санвузла (унітаз, умивальник, душ, рушникосушительник)	2	4
4	Стандарт (одномісний)	Складається з однієї кімнати (спальня) та повного санвузла (унітаз, умивальник, душ, рушникосушительник)	2	2
5	Номер для людей з інвалідністю (одномісний)	Складається з однієї кімнати (спальня) та повного санвузла (унітаз, умивальник, душ, рушникосушительник), обладнаний зручностями для людей з інвалідністю	1	1
6	Номер для людей з інвалідністю (двомісний)	Складається з однієї кімнати (спальня) та повного санвузла (унітаз, умивальник, душ, рушникосушительник), обладнаний зручностями для людей з інвалідністю	1	2
Всього			10	17

Джерело: створено автором

До житлових приміщень у курортному готелі також належать різноманітні зони, які доповнюють основний номерний фонд і забезпечують комфортне перебування відвідувачів. До таких просторів відносяться коридори, вітальні, загальні горизонтальні сполучення, ліфтові або сходово-

ліфтові холи, а також приміщення, призначені для побутових потреб на кожному поверсі закладу.

Коридори готелю сприяють зручному доступу до номерів і інших приміщень, дозволяючи гостям легко пересуватися всередині будівлі. Вітальні створюють затишну атмосферу для прийому відвідувачів та їхнього відпочинку, слугуючи місцем для спілкування або релаксу.

Загальні горизонтальні комунікації включають коридори, лобі та рекреаційні зони, які забезпечують комфортне переміщення гостей у межах готелю.

Ліфтові або сходово-ліфтові холи є невід'ємною частиною будівлі, забезпечуючи доступ до різних поверхів і полегшуючи пересування між ними. Вони можуть бути оформлені відповідно до загального стилю готелю, створюючи сприятливе враження у відвідувачів.

До житлової групи приміщень також входять зони побутового обслуговування, які можуть включати пральні кімнати, кухонні приміщення або інші необхідні простори для задоволення повсякденних потреб гостей. Крім того, сюди належать робочі приміщення для персоналу, що відповідає за обслуговування, де можуть бути облаштовані спеціальні робочі місця.

2.1.3. Зони дозвілля, відпочинку та спортивно-оздоровчі приміщення

Основною функцією готельного підприємства є надання тимчасового житла клієнтам. Пропозицією готельних послуг виступає сукупність можливостей готельних підприємств представити на ринок готельні продукти та послуги. Готельний продукт з точки зору виробництва являє собою сукупність певної кількості та якості послуг, здатних задовольнити потреби людей у відпочинку, розвагах і комфортному проживанні.

Готельні підприємства в першу чергу орієнтуються на збут. На відміну від промисловості, де продукція постачається споживачеві, в готельній сфері все відбувається навпаки: гість повинен прибути в готель, щоб скористатися її

послугами, у зв'язку з чим до вибору місця розташування пред'являються такі вимоги, як досяжність і близькість.

В курортних і туристичних готелях зазвичай передбачається зона культурних та спортивно-рекреаційних приміщень. У готелях загального типу ця група приміщень відсутня. Готелі, що мають рекреаційну зону та високий рівень комфорту потрібно розташовувати у найбільш сприятливих ландшафтних умовах (прибережні або лісові ділянки) [34].

У готелях із високим рівнем комфорту потрібно передбачити блок ділових, культурних та спортивно-рекреаційних приміщень, які містять: приміщення для секційних засідань, переговорів; універсальний зал для проведення конгресів, культурних заходів; сауну з баром і залом спортивних тренажерів; SPA-центр. Приміщення дозвіллево-анімаційного та фізкультурно-оздоровчого призначення – це важлива частина готелю «Морська Перлина», оскільки заклад має концепцію курортного готелю [35].

Послугами також можуть скористатися люди які не проживають в готелі, і буде розрахований на 50 осіб. Склад і площі приміщень даної групи наведені в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4.

Склад і площі приміщень дозвіллево-анімаційного та спортивно-оздоровчого призначення курортного готелю «Морська Перлина»

Приміщення	Рекомендована площа, м ²
Тренажерний зал	50
Приміщення зберігання та ремонту тренажерів	7
Кімната інструктора	10
Роздягальня жіноча з душовими та санвузлами	20
Роздягальня чоловіча з душовими та санвузлами	20
Господарська комора при тренажерному залі	2
Сауна (з басейном)	25
Конференц-зал	50
SPA-центр	60
Всього	244

Джерело: створено автором

Отже, до основних приміщень дозвіллево-анімаційного та спортивнооздоровчого призначення готелю «Морська Перлина» будуть

відноситись тренажерний зал, сауна з невеликим басейном, SPA. Корисна площа цієї групи буде складати 244 м².

2.2. Приміщення Back Office

2.2.1 Адміністративна група приміщень

Back Office у готелі – це внутрішній відділ, який займається адміністративними та підтримувальними функціями, що не передбачають безпосередньої взаємодії з гостями. Він відповідає за координацію внутрішніх процесів, управління ресурсами, фінансами, даними та іншими аспектами, необхідними для ефективної роботи закладу [16].

Адміністративні приміщення готелю планується розмістити на першому поверсі, в окремій зоні, ізольованій від основного потоку гостей. Це рішення сприяє зручному доступу для персоналу та безперебійній роботі адміністрації, не порушуючи комфорт проживаючих [15].

До складу адміністративної зони входять різні кабінети та відділи, зокрема: кабінет директора, заступника директора, керуючого справами, головного інженера, відділ кадрів, плановий відділ, відділ постачання, бухгалтерія, архів тощо. Проектування цих приміщень здійснюється відповідно до вимог Державних будівельних норм (ДБН В.2.2-20:2008), а їхні площі та характеристики визначені в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Характеристика основних підрозділів Back Office

Підрозділ	Характеристика
Фінансовий відділ	здійснює контроль за фінансами готелю, веде бухгалтерський облік, займається фінансовим плануванням, обробляє рахунки, оплачує послуги постачальників і нараховує зарплати працівникам
Відділ кадрів	відповідає за управління персоналом, включаючи процеси найму, навчання, нарахування зарплат, відпусток і ведення особових справ співробітників.
Відділ управління запасами	контролює наявність необхідних товарів і матеріалів, займається їх закупівлею та стежить за складськими запасами, забезпечуючи безперебійне постачання інших відділів.
Інформаційно-технологічний відділ	підтримує та управляє інформаційними системами готелю, включаючи мережеву

	інфраструктуру, програмне забезпечення, кібербезпеку та технічну підтримку.
--	---

Джерело: створено автором

Раціональне розташування адміністративного блоку сприяє ефективному управлінню готелем і створює комфортні умови для роботи персоналу. Приміщення організовані так, щоб забезпечити зручний зв'язок із приймально-допоміжними зонами та житловими приміщеннями готелю.

Таблиця 2.6

Склад і площі адміністративних приміщень курортного готелю

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	15
Бухгалтерія	12
Приймальня	10
Приміщення для персоналу	15
Кімната чергового персоналу	10
Кімната головного інженера	10
Маркетингово-плановий відділ	10
Санвузли з умивальниками у шлюзах	6
Всього	88

Джерело: створено автором

В готелі адміністративний блок приміщень займає площу 88 м². В цей блок входять різні приміщення, такі як дирекція, бухгалтерія, приймальня, кабінет заступника директора, приміщення для персоналу, кімната головного інженера, архів, маркетингово-плановий відділ та санвузли. Ці приміщення проектуються з урахуванням вимог стандартів та мають загальну площу 88 м².

2.2.2 Господарська та виробничо-побутова частина

У будь-якому готелі, незалежно від його типу та категорії, необхідно передбачати наявність підсобних і господарських приміщень. Згідно з Державними будівельними нормами ДБН В.2.2-20:2008, для готелів із місткістю до 300 осіб нормативна площа господарських приміщень становить від 0,33 до 0,39 м² на одне ліжко-місце [2].

Особливу увагу слід приділити розташуванню та оснащенню технічних приміщень і установок. У курортному готелі господарсько-виробничі приміщення планується розташувати на цокольному поверсі, що забезпечує ефективне використання простору та зручний доступ до необхідних ресурсів. Вони включають складські приміщення для зберігання обладнання та матеріалів, пральню, кухню, а також технічні приміщення для обслуговування готелю.

Таблиця 2.7

Склад і площі господарсько-виробничих приміщень курортного готелю

Приміщення	Площа, м ²
Складські приміщення	15
Пральня та приміщення для обробки білизни	12
Кухня або кухонні приміщення	20
Приміщення для технічного обслуговування	10
Кімната для персоналу	8
Санвузли для персоналу	7
Всього:	72

Джерело: створено автором

Для курортного готелю, що має 10 номерів, загальна площа господарсько-виробничих приміщень розраховується відповідно до ДБН В.2.2-20:2008 і становить приблизно 72 м². Це дозволяє забезпечити оптимальні умови для зберігання, організації робочих процесів і комфортного функціонування готельного комплексу.

2.3. Організація сервісу

2.3.1. Послуги бронювання, реєстрації та розміщення гостей

Процес бронювання в курортному готелі "Морська перлина" у місті Одеса на 10 номерів є ключовим елементом ефективного функціонування та залучення гостей. Сучасні технології та зміни в уподобаннях клієнтів

вимагають від готелів адаптації до нових реалій, що забезпечує зручність для відвідувачів та стабільне завантаження номерного фонду.

Одним із головних каналів бронювання є офіційний вебсайт готелю, де потенційні гості можуть ознайомитися з умовами проживання, вартістю номерів, доступними послугами та акціями. Форма онлайн-бронювання дозволяє швидко та зручно вибрати необхідні дати та здійснити оплату через безпечні платіжні системи [8].

Окрім власного сайту, ефективним інструментом залучення клієнтів є співпраця з онлайн-туристичними агентствами (OTA), такими як Booking.com, Expedia та Airbnb. Завдяки цим платформам, "Морська перлина" отримує доступ до широкої аудиторії туристів, що підвищує кількість бронювань.

Ще одним важливим каналом є прямий контакт із гостями через телефонні дзвінки, електронну пошту або месенджери. Готель може пропонувати спеціальні умови або персоналізовані пропозиції для тих, хто здійснює бронювання напругу, що сприяє збільшенню лояльності гостей.

Автоматизація процесу бронювання є ще одним важливим аспектом ефективного управління готелем. Використання спеціалізованих систем управління бронюваннями (PMS) дозволяє синхронізувати наявність номерів, контролювати ціни, надсилати підтвердження гостям та аналізувати статистику продажів.

Щодо дистрибуції, "Морська перлина" може застосовувати багатоканальний підхід, поєднуючи онлайн-бронювання, туристичні агентства та прямий продаж. Додатковим засобом залучення клієнтів є активна маркетингова діяльність, включаючи ведення соціальних мереж, рекламу у Google Ads та співпрацю з інфлюенсерами.

Також важливою складовою успішної дистрибуції є співпраця з локальними туристичними агентами та туроператорами, які можуть пропонувати пакетні тури з проживанням у "Морській перлині". Це дозволяє розширити цільову аудиторію та забезпечити стабільний потік гостей навіть у несезонний період [9].

Готель також може впроваджувати програми лояльності та спеціальні пропозиції для постійних гостей, що стимулює повторні бронювання та збільшує рівень задоволеності клієнтів.

Таким чином, ефективний процес бронювання та розподілу номерного фонду в курортному готелі "Морська перлина" у місті Одеса на 10 номерів включає сучасні технологічні рішення, багатоканальний підхід до залучення гостей та активну маркетингову діяльність. Постійне вдосконалення цих процесів дозволяє підвищити конкурентоспроможність готелю, забезпечити стабільний рівень бронювань та створити комфортні умови для відвідувачів.

2.3.2. Хаускіпінг та клінінг

Хаускіпінг (Housekeeping) є важливою складовою частиною операційного процесу курортного готелю. Ця служба відповідає за забезпечення чистоти, порядку і комфорту в номерах та загальних приміщеннях, створюючи сприятливу атмосферу для відпочинку гостей.

Клінінг (Cleaning) у курортному готелі на 10 номерів є однією з основних функцій служби хаускіпінгу. Основна мета клінінгу – забезпечення бездоганної чистоти та гігієни у всіх приміщеннях. Співробітники виконують широкий спектр завдань: прибирання номерів, заміну постільної білизни, очищення ванних кімнат, догляд за меблями та загальними зонами [6].

Клінінговий персонал повинен бути професійно підготовленим, володіти знаннями та навичками якісного прибирання. Вони використовують спеціальні чистячі та дезінфекційні засоби, що забезпечують високий рівень гігієни. Крім того, працівники мають уважно ставитися до деталей та дбайливо поводитися з речами гостей, гарантуючи безпеку їхнього майна.

У сфері готельного сервісу набір санітарно-гігієнічних засобів включає всі предмети особистої гігієни, призначені для індивідуального використання. До таких засобів належать: туалетний папір, паперові серветки, рушники, рідке та туалетне мило, шампунь, гель для душу, гель для волосся, лосьйон

для тіла, а також набір для шиття, що містить голку, нитки різних кольорів, гудзики та наперсток.

Санітарно-гігієнічні засоби надходять у курортний готель централізовано. Їх розподіл по поверхах здійснює старша покоївка. Покоївки відповідають за їх облік, розміщення в номерах, а прибиральниці – за забезпечення санвузлів загального користування необхідними гігієнічними засобами [7].

Для зберігання таких матеріалів використовуються службові приміщення: кімнати персоналу, інвентарні та побутові приміщення, поверхові комори, а також спеціально облаштовані відділи у санвузлах для працівників.

Проектування господарських та виробничих приміщень повинно відповідати вимогам ДБН В.2.2-11, СНиП 2.09.02, ДБН В.2.2-28 [2].

Мийні засоби та препарати для дезінфекції, дезінсекції та дезодорації повинні мати сертифікати відповідності та використовуватися згідно з чинними нормативними вимогами.

Під час експлуатації електричного та газового обладнання необхідно дотримуватися вимог ППБ 01, ГОСТ 12.1.004, а також інструкцій виробника, зазначених у нормативній документації. Допустимі рівні шуму в приміщеннях повинні відповідати вимогам державних стандартів [7].

Для забезпечення регулярної зміни білизни у курортному готелі передбачено власну пральню, де здійснюється прання, прасування та дрібний ремонт білизни, що сприяє підтриманню високого рівня комфорту для гостей.

Процес клінінгу включає також збір і заміну постільної білизни, її прання та повернення до номерів. Організація цього процесу має бути чітко налагоджена, щоб уникнути затримок у наданні послуг гостям.

Оскільки готель має лише 10 номерів, служба клінінгу працює у компактній, але ефективній структурі. Це передбачає оптимальний розподіл обов'язків між персоналом, контроль якості прибирання та дотримання санітарних норм у всіх приміщеннях.

Завдання для покоївок розподіляє старша покоївка, яка виконує також адміністративні функції: слідкує за станом устаткування, контролює чистоту,

звітує про використання інвентарю та організовує роботу персоналу. При необхідності вона викликає технічний персонал для усунення несправностей.

Менеджер служби експлуатації номерного фонду керує роботою покоївок та іншого персоналу, контролює виконання стандартів чистоти і гігієни. Покоївки проводять прибирання у відповідності до графіку: щоденне, після виїзду гостя або генеральне [8].

Таблиця 2.8

Стандарти прання білизни для курортних готелів

Категорія білизни	Температурний режим	Миючі засоби	Частота прання	Додаткові вимоги
Постільна білизна	60–90°C	Пральний порошок, кондиціонер для білизни	1 раз на 3 дні або після виїзду гостя	Відбілювання при необхідності, ретельне полоскання
Рушники	70–90°C	Порошок з антибактеріальним ефектом	Щоденно або за запитом гостя	Обов'язкове прасування, використання дезінфікуючих засобів
Халати	60°C	Рідкий пральний засіб, пом'якшувач тканин	Після кожного гостя	Ретельне просушування, гіпоалергенні засоби
Скатертини, серветки	60–90°C	Пральний порошок, засоби проти плям	Щоденно	Видалення плям перед основним пранням
Штори	30–40°C	Щадні миючі засоби для делікатних тканин	1 раз на 6 місяців	Сушіння природним способом, обережне прасування
Тюлі	30°C	Засіб для делікатного прання	1 раз на 3 місяці	Ручне або машинне прання в делікатному режимі

Джерело: створено автором

Організація роботи може бути індивідуальною або бригадною. В індивідуальному підході покоївка виконує всі операції в номері, тоді як бригадна форма передбачає розподіл обов'язків між працівниками.

Генеральне прибирання всіх приміщень готелю здійснюється раз на 10 днів, включаючи миття вікон, очищення важкодоступних місць та дезінфекцію поверхонь.

Таблиця 2.9

Організація та контроль якості прибирання в курортному готелі

Зона	Періодичність	Завдання	Засоби	Персонал	Контроль якості
Номери	Після кожного виїзду гостя	Заміна постільної білизни та рушників	Пральний порошок, кондиціонер для білизни	Покоївка	Перевірка стану білизни, відсутність плям
		Чищення та дезінфекція санвузла (унітаз, раковина, душ)	Дезінфікуючий засіб, засіб для чищення ванн	Покоївка	Візуальна перевірка чистоти, відсутність запахів
		Видалення пилу з меблів, підвіконь та інших поверхонь	Універсальний миючий засіб, серветки з мікрофібри	Покоївка	Протест наявності пилу рукавичкою
		Пилососіння килимів та підлоги	Пилосос	Покоївка	Відсутність видимого бруду та пилу
		Винесення сміття	Смітєві пакети	Покоївка	Перевірка чистоти смітєвих відер
		Поповнення запасів туалетного паперу, мила, шампуню	Туалетний папір, рідке мило, шампунь	Покоївка	Перерахунок залишків
		Провітрювання кімнати	Відкриття вікон	Покоївка	Відсутність неприємного запаху
Загальні зони	Щодня	Прибирання та миття підлоги в коридорах, холі, рецепції	Миючий засіб для підлоги, швабра	Покоївка /Прибиральник	Візуальна перевірка, тест серветкою
		Видалення пилу з меблів та поверхонь	Універсальний миючий засіб, серветки з мікрофібри	Покоївка	Відсутність пилу при дотику
		Чищення та дезінфекція санвузлів для гостей	Засіб для чищення унітазів, дезінфектор	Покоївка /Прибиральник	Огляд чистоти, наявності мила та рушників

Джерело: створено автором

Асортиментна політика готелю спрямована на забезпечення комфорту гостей, враховуючи їхні потреби та стандарти обслуговування. Аналіз конкурентного середовища дозволяє вдосконалювати рівень наданих послуг, що сприяє формуванню позитивного іміджу закладу.

2.3.3. Сервіси дозвілля: SPA та Fitness

SPA-послуги в курортному готелі – це комплекс процедур, спрямованих на оздоровлення, релаксацію та догляд за тілом. Гості можуть скористатися різними видами масажу, відвідати сауну, пройти доглядові процедури для обличчя та тіла. Такі послуги сприяють зняттю стресу, покращенню кровообігу, підвищенню тонуусу шкіри та м'язів.

SPA-зона буде розташована на першому поверсі готелю, поряд із сауною та медичним кабінетом. Приміщення та обладнання будуть відповідати будівельним нормам (ДБН В.2.2-16).

Таблиця 2.10

Перелік SPA-послуг та необхідного обладнання

Послуга	Опис	Обладнання	Персонал	Цінова категорія (Одеса, середнє значення)
Масаж	Класичний, спортивний, антицелюлітний	Масажний стіл, масла, аромалампи	Дипломований масажист	1600 грн
Процедури для обличчя	Пілінг, зволоження, живлення	Косметологічне крісло, апарати	Косметолог	1350 грн
SPA-догляд за тілом	Обгортання, скрабування, ароматичні ванни	Ванна, кушетка для процедур	SPA-спеціаліст	1950 грн

Джерело: створено автором

Гості також зможуть насолодитися різними видами оздоровчих ванн (мінеральні, вуглекислі, перлинні), підводним душ-масажем та грязьовими

обгортаннями. Персонал SPA-центру проходитиме регулярне навчання для підвищення кваліфікації.

Простір SPA-центру буде поділений на функціональні зони: зону очікування, зону водних процедур, кабінети для масажу та косметологічних послуг, зону відпочинку. Загальна площа складатиме близько 60 м².

Фітнес-центр у курортному готелі дозволить гостям підтримувати фізичну форму під час відпочинку. Він буде оснащений кардіо- та силовими тренажерами, а також зонами для групових занять. Додатково надаватимуться послуги персонального тренера та консультації з харчування.

Таблиця 2.11

Фітнес-послуги в курортному готелі

Послуга	Опис	Обладнання	Персонал	Цінова категорія
Тренажерний зал	Кардіо- та силові тренування	Бігові доріжки, гантелі, тренажери	Черговий тренер	550 грн/день
Персональні тренування	Індивідуальні заняття з тренером	Відповідно до програми	Сертифікований тренер	1050 грн/сеанс
Групові заняття	Йога, пілатес, аеробіка	Килимки, фітнес-м'ячі	Інструктор з фітнесу	700 грн/заняття
Wellness-зона	Зона для відпочинку та відновлення	Сауна, басейн, джакузі	Рятувальник	850 грн/година

Джерело: створено автором

Готельний фітнес-центр буде облаштований так, щоб гості відчували себе комфортно: простір буде добре вентиляльованим, з роздягальнями, душовими та необхідним обладнанням. Фітнес- та SPA-зони в курортному готелі сприятимуть не лише відпочинку, а й оздоровленню гостей, забезпечуючи їм комплексний підхід до релаксації та підтримки фізичної форми.

2.4. Організація закладів харчування

У сучасному туристичному бізнесі ефективне управління сервісно-виробничими процесами є визначальним фактором успішного функціонування курортних готелів. Готель "Морська Перлина" у місті Одеса, що пропонує 10 комфортабельних номерів, потребує чіткої організації всіх етапів обслуговування гостей – від моменту бронювання до їхнього виїзду. Застосування методів моделювання допомагає визначити можливі проблемні ділянки, підвищити продуктивність персоналу, оптимізувати використання ресурсів і забезпечити першокласний сервіс.

Розробка ефективної моделі сервісно-виробничих процесів є ключовим етапом у створенні комфортного середовища для гостей. Завдяки правильній організації роботи можна підвищити якість обслуговування, покращити рівень комфорту та оптимізувати витрати. У цьому розділі детально розглядаються основні принципи моделювання та їх застосування для підвищення ефективності функціонування готелю "Морська Перлина".

Взаємодія всіх готельних служб відіграє важливу роль у забезпеченні високого рівня обслуговування. Злагоджена робота адміністративного персоналу, служби прийому та бронювання, ресторанного комплексу, господарського відділу та додаткових сервісів, таких як SPA-зона, басейн і пляжний відпочинок, дозволяє готелю надавати послуги на найвищому рівні. Грамотне управління всіма цими процесами сприяє успішному функціонуванню закладу [10].

На основі аналізу готельних служб визначено організаційну структуру закладу як лінійно-функціональну. Такий підхід забезпечує розподіл управлінських функцій між окремими підрозділами, кожен з яких підпорядковується генеральному менеджеру. Важливим аспектом ефективного управління є створення функціональної карти готелю, яка дозволяє налагодити взаємозв'язок між усіма службами.

Організаційна модель та система управління курортним готелем "Морська Перлина" на 10 номерів відповідає сучасним стандартам туристичної галузі. Завдяки грамотному плануванню і впровадженню ефективних управлінських рішень готель забезпечує високий рівень комфорту, що сприяє позитивному іміджу та залученню нових гостей.

Курортний готель "Морська Перлина" включає комплекс основних служб, які забезпечують високий рівень комфорту та якісне обслуговування гостей. До них належать прийом та розміщення, ресторанне обслуговування, прибирання, SPA та оздоровчі послуги, технічне забезпечення, охорона, маркетинг, адміністративне управління та догляд за територією.

Таблиця 2.11

Основні служби курортного готелю

Назва служби	Функції	Персонал
Відділ прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"> - Організація бронювання номерів відповідно до запитів клієнтів; - Реєстрація та поселення гостей; - Розподіл номерного фонду згідно з побажаннями відвідувачів; - Видача ключів та надання інформаційних послуг про готель і доступні розваги; - Обробка платежів за проживання та додаткові сервіси; - Ведення документації та актуалізація бази даних гостей. 	Керівник відділу прийому, адміністратор стійки реєстрації, консьєрж, портье.
Служба з обслуговування номерів	<ul style="list-style-type: none"> - Прибирання номерів та загальних приміщень; - Заміна білизни та поповнення запасів у міні-барі; - Підготовка номерів до заселення гостей; - Створення комфортної атмосфери в номерах, включаючи ароматизацію приміщень. 	Покоївки, технічний персонал, співробітники із догляду за територією.
Відділ безпеки	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль доступу до території готелю; - Захист особистих речей гостей та майна готелю; - Моніторинг відеоспостереження та забезпечення протипожежної безпеки. 	Начальник служби безпеки, охоронці, оператори систем спостереження.
Кулінарний сервіс	<ul style="list-style-type: none"> - Приготування та подача страв для гостей; - Обслуговування відвідувачів у ресторані, барі та біля басейну; - Організація шведського столу та спеціального харчування за запитом. 	Шеф-кухар, кухарі, офіціанти, бармени, сомельє.
Відділ дозвілля	<ul style="list-style-type: none"> - Організація розважальних заходів та екскурсій; 	Координатор

та відпочинку	- Робота басейну, SPA-зони та тренажерного залу; - Проведення спортивних активностей, йога-занять та анімаційних програм.	розваг, фітнес-тренер, масажист, аніматори.
---------------	--	---

Джерело: створено автором

Кожен відділ виконує чітко визначені функції, що сприяє ефективному управлінню готелем та покращенню рівня сервісу для гостей. Впровадження лінійно-функціональної структури управління дозволяє керівникам підрозділів відповідально виконувати свої обов'язки, координуючи роботу під загальним керівництвом генерального менеджера. Це забезпечує злагоджену роботу всіх служб і послідовність дій у всіх аспектах діяльності готелю [12].

Функціональне планування готелю "Морська Перлина" передбачає тісний зв'язок між основними групами приміщень, такими як житлові номери, рецепція, ресторани, зони відпочинку та рекреації. Такий підхід забезпечує комфортне перебування гостей, оперативне надання всіх необхідних послуг та сприяє підвищенню рівня задоволеності клієнтів, що формує позитивну репутацію курортного комплексу.

"Морська Перлина" – це не просто готель, а унікальна концепція відпочинку, яка поєднує в собі морську атмосферу, сучасний комфорт і високий рівень сервісу. Відповідно до принципів технологічного проектування готельних закладів, ресторан комплексу пропонує різноманітне меню, адаптоване під смаки різних категорій відвідувачів:

Різноманітність страв включає страви з локальних морепродуктів, сезонні пропозиції, а також фірмові рецепти, що відображають автентичність регіональної кухні.

Меню ресторану

Закуси

- Одеський форшмак - Традиційний паштет із оселедця з яблуками та яйцем, подається з чорним хлібом та зеленою цибулею.
- Тарілка чорноморських делікатесів -Асорті з копчених і маринованих

чорноморських риб, креветок і мідій.

- Овочева нарізка по-одеськи - Свіжі сезонні овочі з ароматною зеленню та оливковою олією.
- Буженина по-одеськи-Запечена свинина, яка готується в ароматному маринаді зі спеціями

Супи

- Борщ з бичками по-одеськи - Традиційний український борщ з одеським колоритом – додаванням чорноморських бичків, сметани та свіжої зелені.
- Уха чорноморська - Легка рибна юшка з чорноморської риби з картоплею та цибулею.
- Крем-суп з креветок і лосося - Ніжний вершковий суп з морепродуктів, прикрашений зеленню і свіжим лимоном.

Основні страви

- Дорада на грилі - Свіжа риба, запечена на грилі з розмарином, подається з лимоном та овочами гриль.
- Мідії в білому вині - Мідії, тушковані у білому вині з часником та зеленню, подаються з хрустким багетом.
- Шашлик з креветок - Креветки, обсмажені на грилі з часником та лимоном, подаються з рисом та овочами.
- Овочеве рагу-Поєднання кабачків, баклажанів, картоплі, моркви, помідорів і болгарського перцю, тушкованих у власному соку або з додаванням томатної пасту

Десерти

- Наполеон по-одеськи - Класичний листковий торт з ніжним кремом, у виконанні з одеським ароматом лимону.
- Фруктовий салат із сезонних фруктів - Асорті свіжих фруктів з м'ятою та йогуртом.

● Блини з карамеллю та морською сіллю - Тонкі блини з домашньою карамеллю та морською сіллю, подаються з кулькою ванільного морозива.

Напої

- Домашній лимонад "Морська свіжість" - Лимонад на основі лимонів, м'яти та газованої води.
- Чорноморський чай - Чорний чай з додаванням обліпихи, імбиру та м'яти.
- Морс із чорної смородини - Свіжий і освіжаючий морс із ягід чорної смородини з додаванням цукру.
- Біле вино "Шабо" - Легке біле вино з одеських виноградників.
- Коктейль "Одеса-Біч" - Освіжаючий коктейль з ромом, ананасовим соком та соком лимона.

Денну кількість відвідувачів_встановлюють за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховують:

- режим роботи зала;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);
- приблизну завантаженість (у відсотках) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.

За даними розрахунків загальна кількість споживачів за добу –341 осіб, а денна оборотність місця-7.

Таблиця 2.12

Графік завантаження обідньої зали ресторану на 50 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб

8-9	1,5	30	22
9-10	1,5	30	22
10-11	1,3	40	26
11-12	1,5	50	32
12-13	1,5	80	60
13-14	1,5	80	60
14-15	0,9	50	22
15-16	0,8	40	16
16-17	0,6	40	12
17-18	1,5	50	30
18-19	0,8	90	25
19-20	0,4	90	18
20-21	0,4	65	10
21-22	0,4	40	8
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			363
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			7.26

Джерело: створено автором

За даними розрахунків загальна кількість споживачів за добу –363 осіб, а денна оборотність місця-7.26 разів

Вихідними даними для визначення прогнозованої денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв. Кількість страв= кількість відвідувачів* $K_{\text{спожив}}=363*2=726$ страв.

Таблиця 2.13

Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски:	35		254
Рибні		35	89
Салати		30	76
М'ясні		35	89
Супи:	20		145
прозорі		35	51
заправні		65	94
Основні страви:	30		218
Рибні		25	54
М'ясні		60	131
Овочеві		15	33
Десерти	15		109
Всього:	100		726

Джерело: створено автором

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлюється у вигляді таблиці 2.14.

Відповідно до складеного меню формуємо продуктову відомість ресторану на 50 місць, для визначення загальної кількості сировини, за кожною позицією розраховуємо необхідну кількість на 1 порцію, й на ту кількість порцій, що буде замовлятися за 1 день.

Таблиця 2.14

Закуси

Найменування сировини та продуктів	Закуси								Всього, кг
	Одеський форшмак		Тарілка чорноморських делікатесів		Овочева нарізка по-одеськи		Буженина по-одеськи		
	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 45 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 44 порцій	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 76 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 89 порцій, кг	
Оселедець слабосолений	50	2,250							2,250
Яйце варене	10	0,450							0,450
Яблуко	10	0.450							0.450
Цибуля	6	0.270							0.270
Білий хліб	40	1.800							1.800
Креветка чорноморська			100	4.400					4.400
Мідії чорноморські			100	4.400					4.400
Восьминіг			50	2.200					2.200
Рапани			50	2,200					2,200
Лимон			30	1,320					1,320
Свіжа зелень			10	0,440					0,440
Оливкова олія			10	0,440			10	0,890	1,330
Сіль			2	0,088			2	0,178	0,266
Помідор					80	6,080			6,080
Огірок					80	6,080			6,080
Болгарський перець					50	3,800			3,800
Редис					40	3,040			3,040

Листя салату					20	1,520			1,520
Свинина							200	17,800	17,800
Часник							5	0,445	0,445
Перець мелений							0,5	44,5	44,5
Гірчиця							5	0,445	0,445

Джерело: створено автором

Основу діяльності закладу складають харчові продукти, витратні матеріали та інші необхідні товари. Важливо не тільки точно розрахувати обсяги закупівель, але й забезпечити їхню високу якість, щоб кожен гість відчував себе бажаним і отримував бездоганний рівень обслуговування.

Таблиця 2.15

Наймену-вання сировини та продуктів							Всього, кг
	Борщ з бичками по-одеськи		Уха чорноморська	Перші страви	Крем-суп з креветок і лосося		
	Брутто на 1 порцію,г	Брутто на 25 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 26 порцій, кг	Брутто на 1 порцію,г	Брутто на 94 порцій, кг	
Бички (свіжі або консервовані)	50	1,250					1,250
Буряк	50	1,250					1,250
Капуста білокачанна	40	1					1
Картопля	40	1	150	3,900	50	4,700	9,6
Морква	20	0,500	20	0,520	20	1,880	2,9
Цибуля ріпчаста	20	0,500	20	0,520	20	1,880	2,9
Томатна паста	10	0,250					0,250
Олія оливкова	10	0,250			10	0,940	1,190
Часник	1	0,025			1	0,094	0,119
Сіль	3	0,075	0,1	0,003	3	0,282	0,360
Перець чорний мелений	0,1	0,002	5	0,130	0,1	0,010	0,142
Чорноморська риба			150	3,900			3,9
Креветки					100	9,400	9,4
Лосось					100	9,400	9,4
Сливки 20%					50	4,700	4,7
Зелень (петрушка, кріп)					5	0,470	0,470

Супі

Джерело: створено автором

Таблиця 2.16

Основні страви

Найменування сировини та продуктів	Основні страви								Всього, кг
	Дорада на грилі		Мідії в білому вині		Шашлик зі свинини		Овочеve рагу		
	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 27 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 27 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 131 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 33 порцій, кг	
Дорада	300	8,1							8,1
Олія оливкова	5	0,135							0,135
Сіль, спеції	2	0.054							0.054
Мідії			200	5.4					5.4
Біле вино			50	1.350					1.350
Оливкова олія			10	0.270			5	0.165	0.435
Часник			5	0.135			5	0.165	0.300
Сіль			2	0,054	3	0,393	1	0,033	0,087
Свинина					250	32,75 0			32,75 0
Цибуля					30	3,930	20	0,660	4,590
Олія оливкоів					5	0,655			0,655
Кабачки							50	1,550	1,550
Баклажани							50	1,550	1,550
Морква							30	0,990	0,990
Болгарський перець							30	0,990	0,990
Помідори							50	1,550	1,550
Перець мелений							1	0,033	0,033

Джерело: створено автором

Таблиця 2.17

Десерти

Найменування сировини та продуктів	Десерти						Всього, кг
	Наполеон по-одеськи		Фруктовий салат із сезонних фруктів		Блини з карамеллю та морською сіллю		
	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 36 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 36 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 37 порцій, кг	
Листкове тісто	200	7,2					7,2
Вершкове масло	100	3,6			10	0,360	3,96
Молоко	250	9	50	1,8	50	1,850	12,65
Цукор	100	3,6			10	0,370	3,97
Яйця	100	3,6			30	1,110	4,71
Борошно	30	1,080			50	1,850	2,93
Ванільний цукор	10	0,360					0,360
Яблука			200	7,2			7,2
Банани			150	5,4			5,2
Апельсини			100	3,6			3,6
Груші			150	5,4			5,4
Киві			100	3,6			3,6
Малина			50	1,8			1,8
Мед			20	0,720			0,720
Лимонний сік			10	0,360			0,360
Карамель					20	0,740	0,740
Морська сіль					2	0,074	0,074

Джерело: створено автором

Курортний готель «Морська перлина» щодня створює комфортні умови для своїх гостей, що потребує ретельно організованого процесу закупівель.

На основі розрахунково-продуктової відомості складається таблиця

добової потреби закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами.

Таблиця 2.18

Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Маса, кг або кількість, шт.
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина	Охолоджене	50,550 кг
Риба та морепродукти	Креветка	Охолоджене	13,800 кг
	Мідії	Охолоджений	9,800 кг
	Восьминіг	Охолоджений	2,200 кг
	Рапани	Охолоджений	2,200 кг
	Оселедець	Охолоджений	2,250 кг
	Бички	Охолоджений	1,250 кг
	Лосось	Охолоджений	9,400 кг
	Чорноморська риба	Охолоджений	3,900 кг
Молоко, молочні та жирові продукти	Вершки	Охолоджений	4,700 кг
	Яйця	Свіжі, відбірні	5,160 кг
	Молоко	Охолоджена	12,650 кг
Овочі та зелень	Морква	Свіжа	3,890 кг
	Картопля	Свіжа	9,600 кг
	Цибуля ріпчаста	Свіжа	7,760 кг
	Помідори	Свіжі	7,630 кг
	Перець болгарський	Свіжий	4,790 кг
	Томатна паста	Свіжа	0,250 кг
	Часник	Свіжий	0,864 кг
	Петрушка	Свіжа	0,470 кг*
	Капуста	Свіжа	1,000 кг
	Буряк	Свіжий	1,250 кг
	Баклажани	Свіжі	1,550 кг
	Фрукти та ягоди	Яблука	Свіжі
Банани		Свіжі	5,400 кг
Апельсини		Свіжі	3,600 кг
Груші		Свіжі	5,400 кг
Киви		Свіжі	3,600 кг
Малина		Свіжі	1,800 кг
Лимонний сік		Свіжий	0,360 кг
Бакалійні товари	Мед	Рідкий	0,720 кг
	Оливкова олія	Рафінована	3,745 кг
	Карамель	Стерилізоване	0,740 кг
Сипучі продукти	Сіль	Мелена нейодована	0,787 кг
	Перець мелений	Мелений	0,220 кг
	Цукор	Білий кристалічний	3,970 кг
	Борошно	Вищий гатунок	2,930 кг
	Ванільний цукор	кристалічний	0,360 кг

Джерело: створено автором

Планування щоденних потреб готелю вимагає більше, ніж простого обліку ресурсів; це глибокий аналіз того, що саме забезпечує комфортне перебування. Саме завдяки грамотно організованим закупівлям, де враховано кожен нюанс, вдається створити атмосферу справжньої турботи та надати гостям послуги найвищого рівня.

Таблиця 2.19

Сировина	Операція	Кількість на обробку, кг	Відходи, %	Вихід напівфабрикату, кг	Кількість відходів, кг
Картопля	Миття	9,6	2,5	9,36	
	Чищення	9,36	26,0	6,92	
	Доочищення	6,92	0,8	6,87	
	Промивання	6,87	0,2	6,85	
	Нарізання	6,85	0,5	6,82	
	Всього				
Помідори	Миття	7,63	1,8	7,49	
	Видалення плодоніжки	7,49	13,0	6,51	
	Промивання	6,51	0,2	6,50	
	Всього				
Перець болгарський	Миття	4,79	2,5	4,67	
	Видалення плодоніжки	4,67	20,0	3,73	
	Промивання	3,73	6,0	3,51	
	Всього				
Капуста білокачанна	Миття	1,00	2,5	0,97	
	Чищення	0,97	15,0	0,82	
	Доочищення	0,82	6,0	0,77	
	Всього				
Буряк	Миття	1,25	2,5	1,21	
	Чищення	1,21	20,0	0,97	
	Всього				
Цибуля ріпчаста	Миття	7,76	2,5	7,56	
	Чищення	7,56	16,0	6,35	
	Всього				
Часник	Миття	0,86	2,5	0,84	
	Нарізання/чищення	0,84	18,0	0,69	
	Всього				
Морква	Миття	3,890	2,5	3,79275	
	Чищення	3,79275	20,0	3,0342	
	Всього				
Баклажан	Миття	1,550	2,5	1,51125	
	Чищення	1,51125	10,0	1,36013	
	Всього				
Всього					8,30398

Джерело: створено автором

Ефективна робота овочевого цеху є ключовою для закладів громадського харчування, де якість підготовки сировини безпосередньо впливає на готові страви. Точний розрахунок людино-годин, необхідних для обробки овочів, є важливим для планування роботи цеху та оптимального розподілу ресурсів.

Процес обробки овочевої сировини включає: прийом, сортування, миття, чищення, нарізання та підготовку до термічної обробки або зберігання. Кожен етап має свої особливості, що впливають на витрати часу.

Для ефективного планування роботи овочевого цеху необхідно розрахувати кількість людино-годин, необхідних для обробки кожного виду овочів. Це дозволяє визначити необхідну кількість працівників та час, необхідний для виконання замовлень.

Таблиця 2.20

Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини овочевого

Сировина та технологічні операції	Кількість на обробку, кг	Норма виробітку, кг/год.	Кількість людино-годин
Картопля	9,6	150	0,064
Миття	9,36	200	0,047
Чищення Доочищення	6,92	60	0,12
Промивання Нарізання	6,87	300	0,022
	6,85	55	0,12
Помідори Миття			
Видалення плодоніжки	7,630	60	0,12
Промивання	7,49	45	0,17
	6,51	105	0,062
Перець болгарський	4,790	60	0,07
Миття	4,67	45	0,10
Видалення плодоніжки			
Промивання	3,73	105	0,04
Капуста білокачанна	1	250	0,01
Миття	0,975	78	0,04
Чищення	0,82	60	0,01
Доочищення			
Буряк	1,25	150	0,83
Миття	1,21	400	0,03
Чищення			
Цибуля ріпчаста	7,76	158	0,05
Миття	7,56	7,9	0,95
Чищення			
Часник	0,86	105	0,08
Миття	0,84	5,5	
Нарізання			
Морква	3,89	150	0,3
Миття	3,79	400	0,09
Чищення			
Баклажан	1,550	120	0,29
Миття	1,51	47	0,31
Чищення			

Всього	2,34
--------	------

Джерело: створено автором

Отже, розрахунок кількості людино-годин в овочевому цеху – це не лише математичний підрахунок, але й важливий елемент управління ресурсами. Правильна організація процесу дозволяє зменшити втрати часу, підвищити продуктивність працівників та забезпечити якісну підготовку сировини для приготування страв.

Ефективна робота овочевого цеху є невід’ємною частиною функціонування закладів громадського харчування, де якісна підготовка сировини впливає на кінцевий результат страви. Саме тому точний розрахунок кількості людино-годин, необхідних для обробки овочів, стає важливим інструментом у плануванні роботи цеху та розподілі ресурсів [7].

Іншими словами, розрахунок людино-годин в овочевому цеху – це не просто арифметика, а ключовий інструмент для ефективного управління роботою, оптимізації використання часу працівників і забезпечення високої якості підготовлених овочів, що безпосередньо впливає на успіх закладу громадського харчування. Точний облік людино-годин допомагає раціонально використовувати робочий час і підвищувати ефективність обробки овочів. Планування робочого часу на основі розрахунку людино-годин є запорукою якісної та своєчасної підготовки сировини.

Розуміння необхідної кількості людино-годин дозволяє оптимізувати розподіл персоналу та уникнути зайвих витрат часу. Ефективне управління людино-годинами в овочевому цеху є важливим фактором для забезпечення безперебійної роботи кухні та задоволення потреб клієнтів.

Явочна чисельність робітників, потрібних для виконання виробничої програми *овочевого* цеху розраховуємо за формулою:

$$N_{\text{яв}} = \frac{2,34}{8 \cdot 1,14} = 0,33 \quad (2.1)$$

Явочна чисельність операторів мийних столового посуду при ручному

митті визначається у відповідності до встановлених норм виробітку за формулою:

$$N_{\text{яв}} = \frac{n}{N_{\text{в}}} = \frac{726}{1170} = 0,62$$

(2.2)

Середньооблікова чисельність операторів з урахуванням вихідних і святкових днів розраховується за формулою:

$$N_{\text{ср}} = 0,33 \cdot 1,59 = 0,52$$

(2.3)

При визначенні явочної кількості офіціантів рекомендується прийняти у ресторані класу люкс 12 місць на одного офіціанта

Продуктивність, Q , кг/год., для основних видів механічного обладнання розраховується за формулою:

$$Q = \frac{G}{8 \cdot \eta_y} = 15,5 \quad \text{кг/год}$$

(2.4)

де G – кількість сировини, що переробляється за день, кг

T – час роботи цеху, год.;

η_y – умовний коефіцієнт використання обладнання ($\eta_y = 0,5$).

По діючим каталогам устаткування обирається обладнання з продуктивністю близькою до розрахункової. Фактичний час роботи вибраного устаткування, $t_{\text{ф}}$, год., визначається за формулою:

$$t_{\text{ф}} = \frac{G}{Q} = 4 \quad \text{год}$$

(2.5)

де G – кількість сировини, що переробляється за день, кг

Q – продуктивність вибраного обладнання, кг/год.

Про раціональність використання підбраного обладнання за часом, дозволяє судити коефіцієнт використання, $\eta_{\text{ф}}$, який розраховується за формулою:

$$\eta_{\phi} = \frac{4}{8} = 0,5 \quad (2.6)$$

де t_{ϕ} – фактичний час роботи обладнання, год.;

$T_{ц}$ – час роботи цеху, год.

Практика показує, що значення фактичного коефіцієнта використання не повинне перевищувати 0,5.

Овочевий цех є одним із основних підрозділів у структурі закладу громадського харчування, що відповідає за підготовку овочевої сировини для подальшого приготування страв. Для забезпечення його ефективної роботи необхідно правильно обрати механічне обладнання, яке відповідатиме виробничим потребам закладу.

Розрахунок необхідного обладнання здійснюється з урахуванням обсягів оброблюваної сировини, потужності підприємства та вимог до продуктивності.

2.5. Розрахунок загальної площі курортного готелю відповідно до функціональних зон

Розрахунок загальної площі курортного готелю «Морська перлина» відповідно до функціональних зон є важливим етапом у процесі проектування цього закладу гостинності. Цей етап визначає не лише фізичні параметри будівлі, але й її функціональність, комфорт та економічну ефективність.

Правильний розподіл площі між різними зонами готелю забезпечує високий рівень комфорту для гостей, ефективну організацію роботи персоналу, а також оптимізацію витрат на будівництво та експлуатацію.

Курортний готель, як місце для відпочинку та відновлення сил, поєднує в собі функції готелю, спа-комплексу та сервісу для гостей [5].

Його особливість полягає в орієнтації на забезпечення комфортного відпочинку для різних категорій туристів, включаючи родини, пари та групи відпочиваючих, що вимагає особливого підходу до планування простору.

У структурі курортного готелю «Морська перлина» виокремлюються основні функціональні зони, кожна з яких виконує специфічні завдання, що забезпечують повноцінне функціонування закладу та комфортне перебування гостей. Житлова зона охоплює готельні номери різних категорій, а також допоміжні елементи, такі як коридори та сходові клітки, що забезпечують зв'язок між поверхами. Зона громадського харчування включає ресторан, кафе або бар, а також кухонний блок і підсобні приміщення, необхідні для організації процесів приготування та обслуговування харчування [19].

Адміністративно-господарська зона складається з ресепшн, офісних і складських приміщень, пральні та інших службових приміщень, які забезпечують операційне управління готелем і логістичну підтримку. Зона відпочинку представлена SPA-комплексом та дитячим майданчиком, що орієнтовані на рекреаційні потреби гостей різного віку.

Окремо виділена зона паркування, яка забезпечує стоянку для автотранспорту відвідувачів, що є важливою складовою інфраструктури курортного готелю. Усі функціональні зони взаємопов'язані між собою та спрямовані на забезпечення високого рівня обслуговування.

Розрахунок загальної площі курортного готелю «Морська перлина» базується на визначенні необхідної площі для кожної з цих функціональних зон. Враховується не лише кількість номерів, а й кількість місць у ресторані, розмір SPA-комплексу та інші важливі аспекти. Загальна площа може варіюватися залежно від рівня обслуговування, кількості номерів та доступних додаткових послуг [20].

Таблиця 2.27

Склад і площа приміщень закладу

№	Група приміщень	Опис	Площа, м ²
1	Приймально-вестибюльна група	Вестибюль, рецепція, камера схову, охорона	108
2	Житлова група приміщень	10 номерів різних категорій, 17 місць	456
3	Побутова та спортивно-оздоровча	Тренажерний зал, SPA-зона	244

	група		
4	Адміністративна група	Кабінети керівництва, бухгалтерія, архів, відділ кадрів	88
5	Господарська та виробничо- побутова група	Пральня,склади,технічні майстерні, гардеробні для персоналу	72
6	Заклади ресторанного господарства	Ресторан на 50 місць, кухня, підсобні приміщення	332
Всього:			1300

Джерело: створено автором

Таким чином, розрахунок площі готелю є складним процесом, що вимагає врахування багатьох факторів, таких як кількість гостей, рівень обслуговування та вимоги до комфорту. Він допомагає створити функціональний, комфортний і економічно ефективний курортний готель, який відповідає всім потребам сучасних туристів.

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}$, m^2 :

$$S_{роб} = 1191 * 1.20 = 1560 \text{ м}^2 \quad (2.9)$$

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу, m^2 ;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\div 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = 1560 \times 1.1 = 1716 \text{ м}^2 \quad (2.10)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, m^2

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами

$K_2 \rightarrow \max$).

Площа поверху будівлі, $S_{\text{пов}}$, м^2 , обчислюється за формулою:

$$S_{\text{пов}} = \frac{4576}{2} = 2288 \text{ м}^2 \quad (2.11)$$

де $S_{\text{заг}}$ – загальна площа закладу, м^2 ;

n - кількість поверхів.

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ТА ДИЗАЙН

3.1. Об'ємно-планувальні рішення

Проект курортного готелю "Морська перлина", розташованого в місті Одеса за адресою: вулиця Траса Здоров'я, 24, передбачає створення сучасного закладу готельного типу, орієнтованого на високий рівень обслуговування та комфорту. Готель розміщуватиметься в рекреаційно привабливому районі Аркадія, що безпосередньо межує з морським узбережжям, що є беззаперечною перевагою з точки зору туристичної привабливості. Основна ідея об'ємно-планувального рішення полягає у створенні структурованого, раціонального простору з чітким функціональним зонуванням, що забезпечить зручність експлуатації та відповідність сучасним стандартам.

Передбачається формування декількох ключових функціональних зон: вхідної групи з рецепцією та лобі, номерного фонду з 10 номерами різних категорій, ресторанної частини, SPA-зони та адміністративно-господарського блоку. Зона рецепції разом з лобі слугуватиме візитною карткою готелю — тут важливо забезпечити естетичну привабливість, максимальну функціональність та зручність для гостей. Номерний фонд включатиме сучасно обладнані номери типів стандарт, напівлюкс та люкс та номери для людей з інвалідністю, кожен з яких буде оснащено необхідними меблями, сучасною сантехнікою, системами кондиціонування, мультимедійними засобами та зонами для відпочинку роботи [38].

З метою задоволення потреб гостей у якісному харчуванні на території закладу буде функціонувати ресторан, облаштований відповідно до вимог санітарних норм і забезпечений повним циклом кухонного та обслуговуючого обладнання. Важливою складовою курортного готелю стане зона оздоровлення та релаксації, що може включати сауну, кабінет масажу, душові

процедури та зону відпочинку з використанням натуральних матеріалів і м'якого освітлення.

Для забезпечення належної організації внутрішніх процесів передбачено адміністративно-господарський блок, який включатиме офісні приміщення для персоналу, складські та побутові кімнати. Дизайн концепція об'єкта базуватиметься на поєднанні сучасного архітектурного підходу із елементами південного, середземноморського стилю та одеського колориту. В оформленні інтер'єрів використовуватимуться світлі натуральні кольори, текстури каменю та дерева, а також тематичні декоративні елементи, що створюватимуть атмосферу відпочинку, затишку і автентичності. Подальшим етапом є розробка повного пакету проєктної документації, включаючи фасади, розрізи, поетажні плани та інженерні мережі [43].

До роботи над проєктом планується залучення кваліфікованих спеціалістів з досвідом у сфері проєктування готельної інфраструктури та глибоким розумінням регіональної специфіки. Таким чином, курортний готель "Морська перлина" стане унікальним туристичним об'єктом, що поєднує комфорт, сучасні технології та атмосферу південного узбережжя, сприяючи розвитку туристичної інфраструктури міста Одеси та формуючи позитивний імідж на ринку готельних послуг [42].

3.2. Архітектурна концепція курортного готелю та ландшафтне оформлення території

Попередні архітектурні пропозиції для готелю "Морська Перлина" розробляються на основі прийнятої концепції підприємства готельного господарства.

Ключовим завданням є визначення оптимальних об'ємно-планувальних рішень та формування загальної характеристики території, що дозволить забезпечити ефективне функціонування закладу, створити комфортне

середовище для гостей та гармонійно інтегрувати об'єкт у міське оточення. Рішення щодо архітектурної композиції, розмірів будівлі та площі забудови мають максимально розкривати особливості готелю як підприємства середньої місткості, його стимулювання та специфіку, а також враховувати особливості його розташування у наявному містобудівному середовищі [39].

У контексті вирішення архітектурного стилю будівлі пропонується комбінований підхід, що поєднує сучасні архітектурні рішення з елементами, які асоціюються з історичною архітектурою Одеси. Планується використання світлих фасадних рішень з акцентними деталями, такими як балкони, декоративні елементи з кованого металу або використання фактурних оздоблювальних матеріалів, що імітують старовинну кладку. Такий підхід дозволить створити сучасний, але водночас впізнаваний та стилістично відповідний міському контексту образ готелю [38].

Архітектурний стиль забудови мікрорайону характеризується переважно багатопверховими будівлями (переважно 5-ти та 9-ти поверховими), що зумовлює необхідність проектування об'єкту з урахуванням існуючого масштабу забудови та забезпечення візуальної гармонії.

Рельєф ділянки забудови є спокійним, практично горизонтальним, без значних перепадів висот. Типи ґрунтів на ділянці, за результатами попередніх інженерно-геологічних вишукувань, представлені переважно суглинковими ґрунтами. Глибина сезонного промерзання ґрунту становить орієнтовно 1,0 метр.

Площа ділянки під будівництво (S_d) розраховується за формулою:

$$S_d = n_3 \cdot N \quad (3.1)$$

де:

n_3 – норматив площі земельної ділянки для готелів, який згідно з ДБН Б.2.2-20:2008 "Споруди і устаткування. Заклади розміщення туристів" становить орієнтовно 0,07 м²/місце для готелів, розташованих у містах.

N – кількість місць у закладі, яка становить 17 місць.

Отже, $S_d = 0,07 \text{ м}^2/\text{місце} \cdot 17 \text{ місць} = 1,19 \text{ м}^2$.

На ділянці під будівництво готелю "Морська перлина" передбачається функціональне зонування з виокремленням наступних зон:

Упорядковий майданчик перед входами (S_{ym}): З метою забезпечення комфортного доступу до головного та службових входів, передбачається упорядкований майданчик площею не менше $0,2 \text{ м}^2$ на одного мешканця:

$$S_{ym} = 0,2 \text{ м}^2/\text{місце} \cdot 17 \text{ місць} = 3,4 \text{ м}^2. \quad (3.2)$$

Фактична площа може бути збільшена для створення естетично привабливого вхідного простору.

Майданчик для стоянки легкових автомобілів (S_{ac}): Згідно з нормативом 10-15 машиномісць на 17 місць, передбачається облаштування стоянки на орієнтовно 15 машиномісць. Площа одного машиномісця становить 24 м^2 .

$$\text{Отже, } S_{ac} = 20 \text{ місць} \cdot 24 \text{ м}^2/\text{місце} = 480 \text{ м}^2. \quad (3.3)$$

Відстань від автостоянки до будівлі закладу не перевищуватиме 150 м та становитиме не менше 10 м .

Зона озеленення (S_{oz}): Загальна площа зони озеленення складатиме не менше 55% від площі ділянки:

$$S_{oz} = S_d \cdot 0,55 = 850 \text{ м}^2 \cdot 0,55 = 468 \text{ м}^2. \quad (3.4)$$

Внутрішні проїзди ($S_{н.п.}$): Забезпечення односмугового проїзду до головного та службових входів, а також пожежного проїзду по периметру будівлі (орієнтовна сумарна довжина $L = 100 \text{ м}$). Ширина проїзду становитиме $3,5 \text{ м}$.

$$\text{Отже, } S_{н.п.} = L \cdot 3,5 \text{ м} = 100 \text{ м} \cdot 3,5 \text{ м} = 350 \text{ м}^2. \quad (3.5)$$

Господарські та технічні споруди ($S_{гтс}$): Планується розміщення окремо розташованої трансформаторної підстанції (орієнтовно 15 м^2) та майданчика для сміттєзбірників (орієнтовно 15 м^2).

$$\text{Загальна площа } S_{\text{ГТС}} = 15 \text{ м}^2 + 15 \text{ м}^2 = 30 \text{ м}^2. \quad (3.6)$$

Розворотний майданчик ($S_{\text{рм}}$): Для забезпечення зручного маневрування автотранспорту, передбачається розворотний майданчик розмірами 10м x 10м, площею $S_{\text{рм}} = 100 \text{ м}^2$.

Пішохідні комунікації ($S_{\text{тк}}$): Основний підхід до готельного комплексу матиме ширину 1,5 м, а довжина – 20 м, другорядні доріжки ширина 1м, довжина 30м .

$$\text{Отже, } S_{\text{тк}} = S_{\text{гол}} + S_{\text{доп}} = 30+30=60 \text{ м}^2. \quad (3.7)$$

Малі архітектурні форми ($S_{\text{маф}}$): Планується розміщення лавок для відпочинку перед входом та, можливо, невеликих декоративних елементів. Попередня площа $S_{\text{маф}} = 20 \text{ м}^2$.

Розміщення зазначених функціональних зон на території готелю "Морська Перлина" здійснюватиметься з урахуванням оптимальної логістики, забезпечення зручних та безпечних пішохідних і транспортних зв'язків, а також дотримання протипожежних відстаней між будівлями та елементами благоустрою.

3.3. Характеристика будівлі: поверховість, матеріали, екологічні аспекти

Проектована будівля курортного готелю "Морська Перлина", що розміщуватиметься в місті Одеса за адресою: вулиця Траса Здоров'я, 24, належить до новозбудованих об'єктів сфери готельного обслуговування. Згідно з чинною класифікацією об'єктів нерухомості, споруда відноситься до громадських будівель, що передбачає необхідність її проектування з дотриманням вимог діючих нормативних документів у сфері будівництва, безпеки та експлуатації.

З урахуванням розміщення об'єкта в центральній частині міста, він належить до категорії міських готельних будівель, що зумовлює його значний вплив на навколишнє архітектурне середовище та інженерну інфраструктуру. При проєктуванні готелю планується використання конструктивних та інженерно-технічних рішень, що забезпечують II ступінь довговічності, з розрахунковим терміном експлуатації понад 50 років за умови належного технічного обслуговування.

Будівля відповідатиме II ступеню вогнестійкості, що передбачає застосування в основних конструкціях вогнетривких або важкогорючих матеріалів, включаючи залізобетонні каркаси, а також впровадження сучасних систем пожежної сигналізації, евакуації та автоматичного пожежогасіння. Загальна площа споруди становитиме 1300 м², при цьому готель матиме два поверхи, що дозволяє організувати 10 готельних номерів та повний спектр допоміжних функціональних зон.

Основною конструктивною схемою передбачено використання монолітного залізобетонного каркасу з системою несучих колон і плит перекриття, що забезпечує високу просторову жорсткість, надійність і можливість адаптивного зонування внутрішніх приміщень. Зовнішні стіни передбачається зводити з багатошарових теплоізовльованих матеріалів з метою досягнення належних енергозберігаючих характеристик.

Проєктування буде здійснюватися відповідно до положень ДБН Б.2.2-20:2008, ДБН В.2.2-9:2018, ДБН Б.1.1-31:2013 та інших актуальних норм, які регламентують створення безпечного, доступного та комфортного середовища у закладах розміщення туристів.

Функціональне планування включатиме чітке зонування житлової частини (номерів), які будуть відокремлені від адміністративних, технічних та харчових блоків. Оздоровчі приміщення, зокрема тренажерна зала і SPA-зона, будуть інтегровані з житловим корпусом для зручного доступу гостей.

Готель повністю відповідатиме принципам інклюзивності. У його структурі передбачається створення безбар'єрного середовища для маломобільних груп населення — облаштування пандусів, підйомників, ліфтів, а також спеціалізованих номерів і санвузлів.

Вхідна група проєктується з урахуванням великої пропускнуої спроможності, включаючи просторі зони реєстрації та очікування, інформаційні панелі та зону контролю безпеки. Додатково впроваджуватимуться сучасні системи автоматизованого доступу з доводчиками дверей та сенсорними механізмами.

Огороджувальні конструкції будуть оптимізовані під вимоги енергоефективності: планується встановлення енергозберігаючих вікон, утеплення дахів і стін високоефективними матеріалами, впровадження технологій контролю клімату в приміщеннях та ефективного використання природного освітлення завдяки вдалій орієнтації будівлі.

У результаті реалізації даного проєкту буде зведено сучасний, функціональний, енергоощадний і комфортний курортний готель міського типу з розрахунковою місткістю 17 осіб. Високий рівень внутрішніх просторів, розширена інфраструктура та відповідність актуальним будівельним вимогам забезпечать закладу конкурентоспроможність на туристичному ринку міста Одеси.

3.4. Інженерні системи курортного готелю: смарт система, енергозбереження, водопостачання

Перед початком будівництва будь-якого об'єкта, особливо такого, як готель, необхідне проведення комплексу інженерних досліджень. Ці дослідження дозволяють оцінити технічну можливість будівництва, визначити оптимальні інженерні рішення та мінімізувати ризики під час експлуатації будівлі.

Спочатку потрібно провести розрахунок земельної ділянки необхідної для реконструкції закладу. Для цього необхідно визначити кількість місць у готелі та використати відповідний норматив площі земельної ділянки.

Ці показники включають площу основної будівлі готелю, зону паркування (близько 15-20 м² на кожне паркувальне місце), під'їзди, озеленення, зони відпочинку та інші елементи.

Таблиця 3.1

Норматив площі земельної ділянки для готелю

Кількість місць у готелі	Орієнтовна площа
10	600-1000
20	1200-1800
30	1800-2500
40	2400-3200
50	3000-4000

Джерело: створено автором

Розрахунок для окремого стоячого готелю:

Якщо планується готель на 17 місць використовується норматив для діапазону 17 місць. $S_d = 75 * 50 \text{ місць} = 1275 \text{ м}^2$.

1.Мережа електрозабезпечення

Трансформаторна підстанція ТП №13 по вул.Траза здоров'я ЛЕП 110 кВ

розташована на відстані 300 метрів від межі території забудови. Підключення до цієї підстанції забезпечить необхідне живлення для готелю.

2.Мережа водопостачання

Міський водогін: трубопровід проходить вздовж вулиці Траза здоров'я в 50 метрів від забудови. Підключення до цієї мережі забезпечить необхідне водопостачання для готелю.

3.Мережа каналізації

Районний колектор: колектор діаметром 600 мм проходить по вул Траза здоров'я. Підключення до цього колектора забезпечить відведення стічних вод в готелі.

Дощова каналізація: приймач дощових вод розташований по вулиці Траза здоров'я на відстані 100 метрів від забудови.

4. Мережа теплофікації

Міський теплопровід від “Одеська ТЕЦ” діаметром 500 мм по вулиці Траза здоров'я в 300 м від забудови.

На підставі проведених інженерно-технічних досліджень було встановлено, що існуючі інженерні мережі, зокрема електропостачання, водозабезпечення та теплопостачання, розміщені на безпечній відстані від меж проєктованої ділянки та мають достатні технічні параметри для підключення запланованого ресторанного комплексу. Транспортна доступність об'єкта забезпечується зручними під'їзними шляхами. З метою компенсації можливих недоліків або перебоїв у функціонуванні зовнішніх мереж передбачено впровадження автономних технічних рішень.

У процесі проєктування інженерної інфраструктури готелю "Морська Перлина" було прийняте рішення щодо інтеграції смарт-системи — сучасного комплексу автоматизованих рішень, спрямованих на підвищення енергоефективності, безпеки, комфорту та управлінської ефективності готелю. Ця система охоплюватиме кілька ключових напрямів:

1. Автоматизоване освітлення приміщень із датчиками присутності та денного світла, що дозволяє зменшити витрати на електроенергію.
2. Кліматична система з індивідуальним налаштуванням температури через мобільні пристрої гостей.
3. Впровадження електронної системи доступу до номерів за допомогою смартфонів або спеціальних карток.
4. Система онлайн-моніторингу енергоспоживання, яка забезпечує оперативний контроль за витратами ресурсів.
5. Мережа відеоспостереження з функцією аналізу руху та централізованим контролем безпеки на території комплексу.

6. Автоматизована CRM-система, що дозволяє ефективно управляти процесами бронювання, реєстрації клієнтів і звітністю.

Використання такої цифрової інфраструктури забезпечить суттєву економію електроенергії (до 20%), підвищить ефективність обслуговування гостей, зменшивши середній час на операції до 30%, а також сприятиме підвищенню рівня задоволеності відвідувачів і оптимізації роботи персоналу.

Упровадження смарт-системи в готелі "Момька Перлина" стане стратегічним кроком до створення інноваційного, функціонального та конкурентоспроможного готельного об'єкта, орієнтованого на потреби сучасного туриста та вимоги сталого розвитку.

3.5. Дизайн інтер'єру: стилістичні рішення для номерів, громадських зон та ресторану

Для забезпечення ефективної організації всіх внутрішніх процесів у готелі «Морська Перлина» передбачається адміністративно-господарський блок, до якого входитимуть офісні приміщення для персоналу, технічні та складські приміщення, а також побутові кімнати. Особливу увагу приділено зручній логістиці обслуговування, зонуванню приміщень та ергономіці роботи персоналу.

Дизайн-концепція об'єкта базується на синтезі сучасної архітектури з виразними елементами середземноморського стилю, адаптованого під місцевий одеський контекст. Основним архітектурним мотивом є створення атмосфери південного приморського курорту з легкістю, світлом та натуральністю у кожному елементі [44].

Будівля гармонійно вписується в існуюче середовище престижного курортного району Аркадія, дотримуючись масштабності та архітектурного ритму навколишньої забудови. Фасади оздоблені у традиційній для середземноморського узбережжя гамі — білої штукатурки, світлого піщаного каменю, декоративної кераміки. Акцентні архітектурні елементи — балкони з

ажурними металевими поручнями, дерев'яні віконниці, перголи з тканинним навісом — підсилюють образ середземноморської вілли [45].

Прилегла територія виконує функцію зони релаксу та естетичного оформлення входу: мощення виконане з плитняка та терракотової плитки, клумби засаджено середземноморськими рослинами — лавандою, оливами, кипарисами, розмарином. Перед входом — невелика тераса з ротанговими меблями, декоративним фонтаном і тіньовими навісами, що створюють атмосферу південного дворика. Освітлення забезпечують вуличні ліхтарі в стилі прованс, що підкреслюють колорит вечірнього простору.

Інтер'єри формуються за принципами легкості, натуральності й комфорту. Вхідна група представлена просторим холлом з панорамними вікнами, натуральною плиткою з середземноморським орнаментом, фактурними штукатурками, біленими дерев'яними балками на стелі. В оздобленні переважають натуральні матеріали — камінь, дерево, текстиль з льону та бавовни. Колірна палітра — білий, світло-бежевий, теракотовий, бірюзовий.

Гостьові номери оформлені у стилістиці спокійного морського відпочинку: натуральні тканини, світлі кольори, текстури дерева та декоративна штукатурка у техніці «затерта поверхня». У меблюванні використано легкі форми з масиву світлого дерева, деякі меблі — з елементами ручного плетіння. Акценти у вигляді текстильного декору, морської графіки, елементів з латуні (ручки, світильники) додають простору індивідуальності.

Ліфтові холи й коридори витримані в спокійних пастельних тонах із розсіяним м'яким освітленням. На стінах — фотоархіви старої Одеси та морські пейзажі в техніці сепії. М'яке зонування за допомогою декоративних перегородок створює ефект камерності навіть у прохідних зонах.

Ресторан у комплексі «Морська Перлина» оформлений у стилі середземноморської таверни: дерев'яні стелі з відкритими балками, керамічні

світильники ручної роботи, меблі з натурального дерева з текстилем у синьо-білій гамі. На відкритій терасі ресторану розміщується лаунж-зона з видом на море, прикрашена квітковими композиціями в амфорах та плетеними меблями.

У проєкті також передбачено простір для релаксу — невеликий спа-комплекс з сауною, хамамом і зоною джакузі, оформлений у стилі середземноморського термального комплексу з мозаїками, натуральним каменем і свічковим підсвічуванням.

Таблиця 3.2

Паспорт проєкту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	m^2	1,19
2.	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	m^2	1716
3.	Коефіцієнт забудови, K_z		0,25
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	m^2	468
5.	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0,35
6.	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	m^2	1671
7.	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	m^2	2288
8.	Будівельний об'єм будівлі, V_b	m^3	4512
9.	Капітальні витрати на проєкту, $V_{А+Б}$	тис. грн.	681078,31
Питомі капітальні витрати			
10.	Вартість 1 місця	тис. грн.	40063,43
11.	Вартість 1 m^2 загальної площі	тис. грн.	297,67
12.	Вартість 1 m^3 об'єму будівлі	тис. грн.	150,94

Джерело: створено автором

3.6. Кошторис проєкту

Кошторис готелю — це фінансово-розрахунковий документ, що відображає повний перелік витрат, необхідних для будівництва, облаштування

та введення в експлуатацію готельного комплексу. Він є основою для планування інвестиційного проєкту, визначення джерел фінансування, контролю за витратами та забезпечення економічної доцільності реалізації задуму. Правильно складений кошторис дозволяє уникнути перевищення бюджету, спрогнозувати строки виконання робіт і забезпечити фінансову стабільність на всіх етапах проєкту.

До складу кошторису готелю входять витрати на підготовчі роботи, будівельно-монтажні операції, закупівлю матеріалів і обладнання, оформлення документації, підключення до інженерних мереж, благоустрій території та резервні витрати. Окремим рядком зазначаються податки, ліцензійні збори, витрати на маркетинг та інші супутні витрати. Вартість кожної статті розраховується на основі ринкових цін, нормативів або комерційних пропозицій, що забезпечує актуальність та обґрунтованість фінансової моделі.

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення підприємства готельно-ресторанного господарства розраховуються за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт, $V_{ЗБР}$, тис. грн., які визначаються за формулою:

$$V_{ЗБР} = 18000 * 2288 = 41184 \text{ тис. грн.}$$

У процесі підготовки дипломної роботи було здійснено попередній розрахунок вартості будівництва міні-готелю в місті Одеса на основі пропозицій компанії «Артметал Україна». Ця компанія спеціалізується на зведенні модульних будівель «під ключ», що дозволяє істотно скоротити строки реалізації проєкту та оптимізувати витрати.

Згідно з наданою інформацією, орієнтовна вартість будівництва становить близько 450 доларів США за 1 м² загальної площі, що включає проектування, виготовлення модулів, транспортування, монтаж, інженерні комунікації та внутрішнє оздоблення.

Вартість загальнобудівельних робіт, $V_{ЗБР}^{заг}$, тис. грн., є витратами за статтею 2.1. зведеного кошторисного розрахунку.

Під час розрахунку кошторису особливе значення має врахування не лише вартості будівництва на одиницю площі, а й загальної площі проєктованого об'єкта. Так, при вартості 450 доларів США за 1 м² та передбаченій площі міні-готелю в 2288 м², загальна сума витрат на будівництво становить значну частину всього інвестиційного бюджету. При цьому варто враховувати коливання валютного курсу, що безпосередньо впливає на кінцеву вартість проєкту в національній валюті.

Окрему увагу було приділено розподілу витрат за основними категоріями. До таких належать підготовчі роботи, зведення будівлі, монтаж інженерних систем, внутрішнє оздоблення та благоустрій території. Враховуючи особливості готельно-ресторанного бізнесу, до кошторису також включено витрати на облаштування готельних номерів, зони харчування та адміністративних приміщень. Це дозволяє забезпечити комплексний підхід до створення закладу, готового до експлуатації.

Таблиця 3.3

Зведений кошторис

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис. грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1.	Підготовка території будівництва	1	735,42
2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1.	Загальнобудівельні роботи	56	41148
2.2.	Електротехнічні роботи	7	51,4794
2.3.	Сантехнічні роботи	6	44,1252
2.4.	Зв'язок та сигналізація	3	22,0626
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	28	205,92
Разом за главою 2		100	73542
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 від глави 2	3677,1

4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 від глави 2	735,42
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2 від глави 2	147,084
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	2 від глави 2	1470,84
7.	Благоустрій і озеленення території	2 від глави 2	1470,84
Разом за главами 1-7			81778,704
8.	Тимчасові будівлі та споруди	1 від глав 1-7	817,78
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9 від глав 1-7	4988,93
Разом за главами 1-9			86 885,41

Продовження таблиці 3.3

10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	1635,57
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7 від глав 1-9	17377,082
12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8 від глав 1-7	4088,93
ВСЬОГО за розділом А			320 822,70
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38 від глав 1-9	33016,455 8
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2 від суми базисної вартості (розділ А)	6416,454
ВСЬОГО за розділом Б			360 255,61
ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), В_{А+Б}			681078,31

Джерело: створено автором

Крім того, в процесі кошторисного розрахунку було враховано додаткові витрати, пов'язані з проектною документацією, експертизою, погодженнями та підключенням до інженерних мереж. Оскільки об'єкт планується зводити в межах міста Одеса, ці витрати можуть бути суттєвими через підвищені вимоги до технічного та екологічного супроводу будівництва.

Також до загального кошторису включені резервні компенсаційні витрати, що дозволяють покрити непередбачені витрати, пов'язані з можливими змінами у вартості матеріалів, послуг чи додатковими роботами, які можуть виникнути в процесі реалізації проєкту. Таким чином, сформований кошторис забезпечує фінансову гнучкість і мінімізує ризики перевищення бюджету.

Отже, у даному підрозділі було здійснено розрахунок кошторису будівництва готелю з використанням укрупнених показників вартості загальнобудівельних робіт. Було визначено основні статті витрат, зокрема витрати на підготовчі роботи, будівництво, монтаж обладнання, благоустрій території та супутні витрати.

Найбільшу частку витрат, як і очікувалося, становлять загальнобудівельні роботи, що зумовлено характером об'єкта та обсягом необхідних робіт. Також у кошторис були включені витрати, пов'язані з ринковими умовами реалізації проєкту, зокрема податкові зобов'язання та резервні компенсаційні витрати.

Отримані дані свідчать про необхідність виваженого фінансового підходу до реалізації будівництва готелю. Кошторис слугує основою для подальшого планування бюджету, контролю за витратами та забезпечення економічної ефективності інвестиційного проєкту.

ВИСНОВКИ

У ході виконання дипломного дослідження було здійснено комплексний аналіз сучасних тенденцій та практичних аспектів проектування курортного готелю в місті Одеса. Отримані результати дозволяють сформулювати низку ключових висновків:

1. Досліджено глобальні та локальні тренди, що визначають вектор розвитку індустрії курортного готельного господарства. Встановлено, що на сучасному етапі основними факторами, які впливають на формування попиту, є зростання внутрішнього туризму, популяризація оздоровчого відпочинку, впровадження цифрових сервісів, орієнтація на екологічність та комфорт. Урахування цих тенденцій є необхідною умовою для створення конкурентоспроможного туристичного продукту.
2. Проаналізовано вимоги до архітектурно-планувальних рішень курортного готелю, зокрема щодо ефективного функціонального зонування, ергономіки житлової зони, організації рекреаційної, адміністративної та технічної інфраструктури. Розроблені рішення відповідають чинним нормативним документам, у тому числі ДБН В.2.2-9, із урахуванням потреб маломобільних груп населення.
3. Проведено соціально-демографічне дослідження цільової аудиторії, до складу якої входять як вітчизняні туристи (сімейні пари, молодь, літні особи), так і іноземні відвідувачі. Виявлено основні потреби потенційних гостей щодо сервісу, умов проживання, рівня безпеки, організації дозвілля та оздоровлення.
4. Розроблено структуру курортного готелю з урахуванням функціонального зонування: житлової, громадської, адміністративно-господарської, рекреаційної та паркувальної зон. Запропонована схема організації простору забезпечує раціональне використання території та зручність обслуговування гостей.
5. Вивчено можливості впровадження сучасних технологій у проєкт курортного готелю, зокрема цифрових сервісів бронювання та управління, автоматизованих систем заселення, енергозберігаючих рішень, а також

екологічно безпечних будівельних матеріалів. Такий підхід сприяє зниженню експлуатаційних витрат і підвищенню рівня комфортності.

6. Проведено аналіз функціонування наявних курортних готелів у місті Одеса, виявлено їхні сильні та слабкі сторони. Зокрема, виявлено недостатню адаптацію до вимог сучасного туриста, що відкриває можливості для формування конкурентних переваг нового об'єкта — завдяки сучасному сервісу, функціональному дизайну, багатофункціональності та орієнтації на якість.
7. Здійснено попередній розрахунок витрат на будівництво, експлуатацію та утримання курортного готелю. Визначено прогнозовані доходи від основних (проживання) і додаткових (харчування, оздоровчі послуги, дозвілля) джерел. Отримані дані свідчать про фінансову доцільність реалізації проєкту за умов ефективного управління та адаптивної маркетингової стратегії.
8. Проаналізовано перспективи довгострокового функціонування готелю, які пов'язані з можливістю масштабування, гнучкою адаптацією до зміни попиту, модернізацією матеріально-технічної бази та інтеграцією нових послуг. Запропонований концепт відповідає критеріям сталого розвитку та дозволяє забезпечити стабільну економічну ефективність проєкту у довгостроковій перспективі.

Отже, результати дослідження підтверджують доцільність проєктування курортного готелю в місті Одеса з урахуванням сучасних вимог до архітектури, технологій, сервісу та ринкової кон'юнктури. Проєкт має високий потенціал реалізації, а також соціальну й економічну значущість для регіону.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Вачевский М.В. Маркетинг у сферах послуг. К.: Хвиля-прес, 2017. – 386 с.
2. ДБН В.2.2.-3-97 Будинки і споруди. Будинки та споруди навчальних закладів.
3. Іващенко А. В., Молоченко В. В. Моделювання процесів управління закупівлею товарів у готельно-ресторанному бізнесі. Економіка. Фінанси. Право. - 2019. - № 7/1. - С. 14-17.
4. Іващенко А. В., Польова О. Л., Юр'єв В. І., Манжос Е. О. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства у системі рекреаційно-туристичного природокористування. монографія. - Вінниця : ВНАУ, 2019. - 439 с. / Рек. до друку ВР ВНАУ (Протокол № 6 від 20. 12. 2019 р.).
5. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанній справі. С: навчальний посібник. Вінниця, 2019: ВНАУ. 331 с.
6. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Навчальний посібник. – К.: ЛіраК, 2018. - 388с.
7. СанПіН 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
8. Ставська Ю. В. Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. Інфраструктура ринку. - 2019. - № 35. - С. 284-28
9. Ставська Ю. В. Значення стратегічного планування для функціонування підприємства. Стаття: Сучасні застосування фундаментальних наук у виробничих процесах – Вінниця, 2011/ Конференції/ Вінницький національний аграрний університет
10. Ставська Ю. В. Маркетингові інструменти та їх вплив на стабілізацію економічного стану підприємства. Modern Economics. - 2019. № 13. - С. 227-232.

11. Ставська Ю. В. Напрями інноваційного розвитку туризму в Україні. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. - 2019. - № 2. - С. 45-57. 41. 16.
12. Ставська Ю. В. Фінансове планування на підприємстві в умовах сучасного ринкового господарства. Фінансова політика регіонального розвитку : вітчизняний та зарубіжний досвід : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 10-11 жовт. 2019 р. - Житомир, 2019. - С. 241-244.
13. Ставська Ю.В. Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. Інфраструктура ринку. 2021. Випуск 35. С. 284-289. 46.
14. Ставська Ю.В. Особливості та зміст інновацій у сфері гостинності. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. - 2018. - № 3. - С. 35-46. 47.
15. Ставська Ю.В. Розвиток туризму в Україні в умовах впливу факторів світового ринку. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. - 2017. - № 2. - С. 42-49.
16. Ставська Ю.В. Тенденції розвитку готельного господарства України. Економіка. Фінанси. Право, Аналітик, 2017. Випуск 8/3, 2017. С. 29- 32. 49.
17. Ставська Ю.В. Тенденції розвитку готельного господарства України. Економіка. Фінанси. Право. - 2017. - № 8/3. - С. 29-32.
18. Табенська О. І. Зарубіжний та вітчизняний досвід розвитку успішних компаній. Стратегічні пріоритети розвитку економіки, фінансів, обліку та права в Україні та світі : зб. тез доп. міжнар. наук.-практ. конф., (Полтава, 3 жовт. 2019 р.). У 6 ч. - Полтава: ЦФЕНД, 2019. - Ч. 3. - С. 47-49.
19. Табенська О. І. Застосування інноваційних процесів у господарській діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу. Актуальні питання економіки, обліку, фінансів та права : зб. тез доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 10 лист. 2018 р.): у 8 ч. – Полтава: ЦФЕНД, 2018. – Ч. 8. - С. 61-63.

20. Табенська О. І. Інноваційна діяльність як запорука ефективного підприємництва. Проблеми та перспективи розвитку підприємництва : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф., (30 листоп. 2018 р., м. Харків). - 69 Харків : ХНАДУ, 2018. - С. 168-170.
21. Табенська О. І. Переваги використання екологічної продукції в закладах харчування. Зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. [«Економіка, фінанси, облік та право в умовах глобалізації»], (Полтава, 28 трав. 2020 р.) : у 6 ч. - Полтава : ЦФЕНД, 2020. - Ч. 6. - С. 32-33.
22. Юр'єв В.І., Іващенко А.В. Проблеми формування конкурентного середовища в туристичній сфері. Економіка. Фінанси. Право, 2017. - № 12/4. - С. 3-7.
23. Юр'єв В.І. Функціональні підсистеми організаційно-економічного механізму стимулювання праці в туристичній сфері. Економіка Фінанси Право. - 2018. - № 5/5. - С. 3-6.
24. Верховна рада України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws> (дата звернення: 17.03.2024). 29. Вплив глобалізації на розвиток туризму в Україні. Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук. М.М. Тульчинська. Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2020.
25. Вплив факторів зовнішнього середовища на розвиток туризму в Закарпатській області, 2021. URL: <https://loda.gov.ua/news/59732> (дата звернення 06.04.2024)
26. Готельно-курортний комплекс України: проблеми та перспективи розвитку: Монографія. А.М. Захарченко. Київ. Знання, 2016. 320 с.
27. Закарпатська обласна державна адміністрація. URL: www.carpathia.gov.ua.
28. Інноваційні методи управління розвитком готельно-курортного комплексу в Україні. Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук. А.М. Захарченко. Київ. Національний університет "Київська політехніка", 2022.

29. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування, навчальний посібник. В. О. Лук'янов, Г. Л. Мунін. Київ. Кондор, 2012. 346 с.
30. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва, навч. посіб. Харків, 2018. 218 с.
31. Стратегічні напрямки розвитку туризму в Закарпатській області: Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук. І.В. Федюра. Київ. Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2023. 19с.
32. Туризм в Україні: теорія та практика: Навчальний посібник. М.М. Тульчинська, В.В. Демченко, О.В. Мельник, І.В. Федюра. Київ: Центр навчальної літератури, 2020. 440 с.
33. Філософія і культурологія туризму. Відп. ред. В.С. Пазенок. Київ. КІТЕП, 138 с.
34. Рибальченко Н.П., Намлієва Н.В., Гарбар Г.А. Розвиток сучасних технологій індустрії гостинності в умовах цифровізації економіки. Державне управління: удосконалення та розвиток. 2022. № 2. DOI: 10.32702/2307-2156-2022.2.30.
35. Полінкевич О.М., Камінські Р., Ліпич Л.Г. Концепція управління маркетинговими стратегія підприємств індустрії гостинності. Вісник Львівського університету. Серія економічна. 2021. Вип. 60. С. 110–118. DOI: <http://dx.doi.org/10.30970/ves.2021.60.0.6010> 3.
36. Полінкевич О.М. Трансформація індустрії гостинності в період пандемії COVID-19. Вісник Львівського університету. Серія економічна. 2020. Вип. 59. С. 110–118. DOI: <http://dx.doi.org/10.30970/ves.2020.59.0.5911>
37. Про туризм : Закон України № 324/95-ВР від 15.09.2020 р. [Електронний ресурс] / Офіційний сайт ВРУ. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>
38. Проект Закону України «Про туризм» внесений народними депутатами України Кінахом А. К., Томенком М. В., Палатним А. Л., Янківим І. Т., Шаблатовичем О. М; №4224 від 24.02.2014 [Електронний ресурс]. – Режим

доступу: <http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc34?id=&pf3511=49894&pf35401=291905>

39. Концепція Державної цільової програми розвитку туризму та курортів на період до 2022 року схвалена Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 215 01 серпня 2013р. № 638
40. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. – К.КНЕУ, 2017. – 246 с.
41. Ставська Ю.В. Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. Інфраструктура ринку. 2021. Випуск 35. С. 284-289.
42. Юр'єв В.І., Іващенко А.В. Проблеми формування конкурентного середовища в туристичній сфері. Економіка. Фінанси. Право, 2017. - № 12/4. - С. 3-7.
43. Ставська Ю.В. Тенденції розвитку готельного господарства України. Економіка. Фінанси. Право, Аналітик, 2017. Випуск 8/3, 2017. С. 29- 32.
44. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в готельно-рестораній справі. С: навчальний посібник. Вінниця, 2019: ВНАУ. 331 с.
45. Луцяк В.В., Ставська Ю.В., Головня О.М. Стратегічне планування і тактика інноваційної діяльності у рестораних підприємствах: розроблення функціональних харчових продуктів. Східноєвропейський університет економіки і менеджменту. - 2018. - № 1 (24). - С. 103-113.
46. Іващенко А. В., Молоченко В. В. Моделювання процесів управління закупівлею товарів у готельно-ресторанному бізнесі. Економіка. Фінанси. Право. - 2019. - № 7/1. - С. 14-17.
47. Офіційний сайт кафедри Туризму і готельного господарства ХНУМГ ім. О. М. Бекетова [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism.kname.edu.ua/>, вільний. – (дата звернення: 16.01.2016). – Назва з екрана.
48. Кравець О. М. Вступ до гостинності (МГКТС) : навчальний дистанційний курс [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://cdo.kname.edu.ua/course/view.php?id=608>.

49. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні : Збірник нормативно-правових актів / під заг. ред. проф. В. К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права.
50. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк , Н. О. Телеш. – Київ : Центр навчальної літератури