

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

**ПОГОДЖЕНО**  
Директор  
ННІ неперервної освіти і туризму

\_\_\_\_\_ Іван ГРИЦЕНКО  
(підпис)

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2025 р.

**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ**  
Завідувачка кафедри готельно-  
ресторанної справи та туризму

\_\_\_\_\_ Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО  
(підпис)

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2025 р.

**БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему: “ Процес формування концептуального проекту хостелу на  
100 місць ”

Спеціальність 241 “Готельно-ресторанна справа”

Освітня програма “Готельно-ресторанний бізнес”

Орієнтація освітньої програми освітньо-професійна

Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_

(підпис)

Лариса ГОПКАЛО

Керівник бакалаврської

кваліфікаційної роботи

\_\_\_\_\_

(підпис)

Марина СЕРДЮК

Виконав

\_\_\_\_\_

(підпис)

Дмитро ЗАРУЧІНСЬКИЙ

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	9
<b>РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ</b> .....	12
<b>1.1. Основи формування концепції хостелу</b> .....	12
<b>Висновки до розділу 1</b> .....	22
<b>РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ ТА ПОСЛУГ</b> .....	24
<b>2.1. Групи приміщень та їх функціональне призначення</b> .....	24
<b>2.2.1. Адміністративна</b> .....	30
<b>2.2.2. Господарська та виробничо-побутова</b> .....	32
<b>2.3. Сервіс (Service)</b> .....	33
<b>2.3.1. Бронювання (Reservation). Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)</b> .....	35
<b>2.3.3. Хаузкіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)</b> .....	36
<b>2.3.4. Велнес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес (Fitness)</b> .....	37
<b>2.3.5. Івент-сервіс (Event Service). Конференц-сервіс (Conference)</b> ...	39
<b>2.4. Заклади харчування</b> .....	40
<b>2.4.1. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &amp;B))</b> .....	40
<b>Висновки до розділу 2</b> .....	47
<b>РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН</b> .....	49
<b>3.1 Об'ємно-планувальні рішення</b> .....	49
<b>3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території</b> .....	51
<b>3.3. Характеристика будівлі</b> .....	53
<b>3.4. Інженерні системи</b> .....	55
<b>3.5 Дизайн</b> .....	58
<b>3.6. Кошторис</b> .....	62
<b>Висновки до розділу 3</b> .....	63
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	65
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	67
<b>ДОДАТКИ</b> .....	71

## ВСТУП

Основною метою дипломного проєкту є процес формування хостелу на 100 місць з урахуванням архітектурно-планувальних рішень, потреб потенційних клієнтів, а також економічних і технічних умов для його будівництва та функціонування. Проєктування таких закладів передбачає вирішення низки питань, пов'язаних із вибором місця розташування, плануванням приміщень, організацією сервісу та відповідністю сучасним стандартам якості та безпеки.

Сучасний розвиток готельної індустрії спрямований на створення такої системи обслуговування, яка дозволяє забезпечити високу якість послуг для клієнтів. Однією з ключових особливостей готельного бізнесу є те, що послуги не можуть бути запасені або збережені, оскільки їх виробництво невіддільне від процесу споживання. Це створює певні вимоги до організації діяльності, зокрема, впливає на інвестиційні процеси в цій сфері.

Окрім цього, у контексті сучасної урбанізації та збільшення кількості подорожей, хостели виступають ефективним рішенням для задоволення потреб як бюджетних туристів, так і бізнес-мандрівників. Вони забезпечують економію коштів і при цьому пропонують можливість соціальної взаємодії, що особливо важливо для молодіжної аудиторії.

У результатах критичного аналізу й порівняння з раніше опублікованими працями на цю тему обґрунтовано актуальність та доцільність проведеного дослідження для розвитку відповідної галузі. Висвітлення актуальності максимально точно відображає сутність теми, акцентуючи увагу на важливості досліджуваного питання та розв'язанні проблеми або вдосконаленні певних аспектів у цій сфері. Крім того, актуальність теми зумовлена необхідністю впровадження інноваційних підходів до проєктування та управління хостелами. Сучасні тенденції включають використання екологічно чистих матеріалів, оптимізацію енергоспоживання, інтеграцію розумних технологій та створення унікальних дизайнерських рішень. Зважаючи на все вищезазначене, розробка

концептуального проекту хостелу на 100 місць є своєчасним і перспективним завданням, яке може сприяти розвитку туристичної інфраструктури в Україні.

Відмінною рисою хостелів є спільні душові та туалети, розташовані на поверсі. Хостели зазвичай підтримують високі стандарти чистоти і мають суворіші правила проживання, ніж багато готелів. Наприклад, у деяких хостелах заборонено палити, а чоловіки і жінки можуть жити на окремих поверхах. Умови проживання включають обов'язкову наявність гарячої та холодної води, щоденне прибирання, а також сніданок у більшості випадків. Хостели є привабливим варіантом для туристів і ділових людей, які шукають чистоту та зручність за доступною ціною. Місто Київ є актуальним для надання дешевих місць для тимчасово проживання. Так як в цьому місті з кожним роком все більше, і більше відвідувачів.

Наукова новизна роботи полягає у комплексному підході до розробки та формування проекту хостелу, який поєднує сучасні тенденції дизайну, технологій та управління. Практична значимість полягає в тому, що запропонований проект може бути використаний як основа для реалізації реального бізнесу, а також як приклад для навчання майбутніх спеціалістів у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

**Об'єкт дослідження** – проект хостелу на 100 місць.

**Предмет дослідження** – процес проектування хостелу на 100 місць

**Мета** – створити концептуальний проект мотелю, який відповідає сучасним ринковим потребам.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні **завдання**:

- визначити концепції новоствореного підприємства готельного господарства у відповідності до його категорії, типу та місткості;
- провести розрахунки площі проекту, обрати правильну форму та здійснити розрахунок поверховості;
- розробити сервісний процес та змодельовати процес обслуговування в підприємстві готельного господарства;

- розробити спектр послуг, що будуть надаватися в підприємстві;
- розробити пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру підприємства;
- визначити інженерно-будівельне рішення закладу

**Теоретичну базу кваліфікаційної роботи** сформовано на основі аналізу наукових джерел українських та зарубіжних авторів, включаючи підручники, навчальні посібники, монографічні дослідження, публікації у фахових періодичних виданнях, а також чинні нормативно-правові документи та стандарти (ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ та інші).

**Інформаційна основа дослідження** ґрунтується на офіційних статистичних матеріалах, оприлюднених Державною службою статистики України, профільними міністерствами (зокрема, Міністерством економіки), а також нормативних актах і стандартах, що регламентують діяльність у відповідній сфері. Доповненням до цього слугують результати маркетингового аналізу, проведеного в місті Києві.

У процесі дослідження було застосовано комплекс загальнонаукових методів: аналіз, синтез, індукцію, дедукцію, опис тощо. При підготовці бакалаврської кваліфікаційної роботи використано статистичні відомості, науково-практичні публікації, а також результати власних спостережень і дослідницької діяльності.

Робота містить 3 розділи, 23 таблиці та 1 додаток. Загальний обсяг роботи становить 71 сторінку.

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

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ

### 1.1. Основи формування концепції хостелу

Хостел - це тип європейського житла, який пропонує доступні умови проживання на короткий або тривалий період. Зазвичай він надає спальні місця без додаткових зручностей у багатомісних кімнатах. Хостели, також відомі як молодіжні готелі, орієнтовані здебільшого на молодь віком від 16 до 35 років, яка цінує мобільність та активний відпочинок. Так як хостели це найпопулярніша, по всьому світі, система розміщення. Досліджуючи інформацію і стан справ в готельному бізнесі було виявлено, що необхідно створити нове місця розміщення - де за скромну ціну можна отримати постіль в комфортному і затишному номері, чистоту і порядок, дружню атмосферу і високу якість послуг. Всім даним критеріям відповідає такий тип розміщення як хостел [1].

Планування хостелів передбачає наявність три або чотиримісних номерів і часто включає спільні зони для культурного та соціального обслуговування. Більшість хостелів об'єднані в мережі, як-от Міжнародна федерація молодіжних хостелів та Європейська федерація молодіжних хостелів, що дозволяє клієнтам бронювати місця по всьому світу, користуючись картками знижок. Хостели, акредитовані IYHF, проходять регулярні перевірки відповідності міжнародним стандартам, забезпечуючи високий рівень чистоти та безпеки [2].

Розробка проекту хостелу на 100 місць є актуальною та доцільною з огляду на сучасні тенденції розвитку туристичної галузі та попиту на доступні варіанти розміщення. Зростання кількості внутрішніх і міжнародних туристів, розвиток бюджетного туризму та популярність хостелів серед молоді та мандрівників роблять цей проект економічно обґрунтованим та перспективним [3].

Хостел є оптимальним вибором для багатьох категорій туристів завдяки низькій вартості проживання, що дозволяє економити кошти на розміщення та

спрямовувати їх на інші аспекти подорожі, такі як відвідування визначних місць чи участь у культурних заходах. Наявність доступного, але комфортного житла приваблює як туристів із середнім рівнем доходу, так і студентів, фрилансерів та організовані групи мандрівників.

З точки зору соціально-економічного ефекту, створення хостелу сприяє розвитку місцевої інфраструктури та економіки. Проект стимулює розвиток суміжних галузей, таких як транспорт, громадське харчування, екскурсійні послуги та культурні заходи. Крім того, хостел створює нові робочі місця, забезпечуючи зайнятість у сфері обслуговування, адміністрування та технічного персоналу.

Варто зазначити, що сучасні хостели користуються попитом завдяки своїй універсальності. Окрім надання місця для ночівлі, вони часто виступають майданчиками для соціальних взаємодій, культурного обміну та нетворкінгу. Таким чином, створення хостелу не лише задовольняє потреби туристів, але й підтримує розвиток туристичної культури та сприяє популяризації регіону [4].

Ринок туристичних послуг демонструє стабільне зростання, а популярність бюджетного розміщення продовжує збільшуватись. Конкурентною перевагою нового хостелу стане його орієнтація на високий рівень обслуговування, дотримання сучасних стандартів комфорту та надання широкого спектра додаткових послуг. Завдяки цьому об'єкт буде затребуваним не лише серед туристів, а й серед бізнес-мандрівників чи учасників різноманітних заходів, таких як семінари, тренінги або конференції.

Процес формування концептуального проекту хостелу на 100 місць вимагає ретельного врахування національних стандартів, які регулюють вимоги до закладів тимчасового розміщення. Національні стандарти України визначають основні характеристики, які має забезпечувати хостел, зокрема кількість номерів, категорії номерного фонду, а також перелік додаткових послуг. Це дозволяє гарантувати відповідність об'єкта сучасним вимогам комфорту, функціональності та безпеки [6].

У структурі номерного фонду хостелу передбачається створення кількох категорій номерів, що відповідають різним потребам клієнтів. Найпоширенішими є багатомісні кімнати, розраховані на 4, 6, 8 або більше осіб, що забезпечують оптимальне використання простору та доступність для широкого кола клієнтів. Також у хостелі передбачаються одно- або двомісні номери для індивідуальних клієнтів або пар, які шукають більше приватності. Кількість місць у номері визначається з урахуванням загальної кількості спальних місць – 100, що дозволяє рівномірно розподілити клієнтів та забезпечити комфортні умови проживання [5].

Однією з важливих характеристик хостелу є наявність зон загального користування. Це включає кухню для самостійного приготування їжі, загальну вітальню, зону для роботи (коворкінг), кімнату для зберігання багажу та пральню. Крім того, хостел має забезпечити необхідні санітарні умови, зокрема достатню кількість душових і туалетів, відповідно до кількості гостей.

У процесі розробки концептуального проекту враховуються також вимоги щодо безпеки, зокрема наявність пожежних виходів, систем відеоспостереження, сигналізації та охорони. Важливе значення має адаптація хостелу до потреб осіб з обмеженими можливостями, включаючи пандуси, спеціальні номери та санітарні вузли. [6]

Оптимальним місцем для будівництва хостелу в Києві буде район Подолу. Це історичний центр, що поєднує унікальну атмосферу, достатню кількість туристичних об'єктів та розвинену інфраструктуру. Поділ також має порівняно нижчі ціни на нерухомість, ніж центр, що дозволяє зменшити витрати на будівництво.

Також можна розглянути варіант розміщення хостелу в Шевченківському районі, ближче до центру міста, або в Солом'янському районі біля залізничного вокзалу для зручності прибулих туристів. Однак Поділ залишається найкращим вибором через баланс між доступністю, культурною привабливістю та інфраструктурними перевагами.

Одним із найбільш вдалих варіантів Для хостелу “SmfVibe” вулиця Сагайдачного. Ця вулиця розташована неподалік від набережної Дніпра, в оточенні багатьох кафе, ресторанів, музеїв та історичних будівель (див. Додаток А). Вона також має зручне транспортне сполучення завдяки близькості до станції метро "Поштова площа", що значно полегшить пересування гостей по місту. [7]

Розміщення хостелу в районі Подолу, одному з історичних і культурних центрів Києва, створює значні можливості для залучення широкого кола туристів і мандрівників. Поділ є популярним районом для відвідувачів міста завдяки його багатій історії, численним пам'яткам архітектури, культурним закладам, зручному транспортному сполученню та багатьом місцям для відпочинку й розваг. Проведення аналізу контингенту потенційних споживачів хостелу на Подолі дозволяє оцінити потреби та уподобання основних категорій клієнтів, що допоможе у формуванні пропозицій, які найбільше відповідатимуть їхнім очікуванням. [8]

Молоді туристи та студенти Молодь і студенти – одна з основних категорій клієнтів, що обирає бюджетне житло, як-от хостели. Для них важливими критеріями є доступна ціна, зручне розташування і можливість комфортного проживання. Поділ приваблює молодь завдяки своїй культурній атмосфері, багатьом кафе, барам, арт-просторам і творчим подіям. Зручний доступ до культурних та історичних пам'яток, таких як Андріївський узвіз, Контрактова площа, Михайлівська церква, робить Поділ ідеальним місцем для проживання студентів та молодих мандрівників, які цікавляться історією та культурою міста. [11]

Іноземні туристи та мандрівники з Європи Поділ є привабливим районом для іноземних туристів завдяки багатій історії, архітектурі та унікальній атмосфері старого Києва. Зокрема, європейські туристи часто шукають автентичні місця з історичним колоритом, і хостел на Подолі може стати ідеальним варіантом для таких відвідувачів. Враховуючи, що іноземні туристи часто віддають перевагу комфортабельним та сучасним умовам проживання,

хостел повинен мати зручності, що відповідають їхнім очікуванням, як-от просторі кімнати, високий рівень чистоти, професійний персонал, який володіє англійською мовою, та додаткові послуги для зручного пересування містом. [1]

Бізнес-туристи Бізнес-туризм набуває популярності в Києві, і багато людей приїжджають у місто з метою проведення зустрічей, конференцій, тренінгів тощо. Для бізнес-туристів важливими критеріями вибору хостелу є не тільки ціна, а й наявність умов для роботи, таких як зони коворкінгу, доступ до інтернету, комфортні місця для короткочасного відпочинку та тиші. Хостел на Подолі, розташований у зручній близькості до центру міста та основних транспортних вузлів, може стати привабливим варіантом для бізнес-туристів, особливо якщо буде облаштований із урахуванням їхніх потреб. Крім того, бізнес-туристи можуть цінувати додаткові послуги, як-от можливість раннього заїзду або пізнього виїзду, якісний сервіс з обслуговування та можливість організації трансферів. Деякі з них також можуть шукати розважальні заходи або рекомендації щодо ресторанів і місць для відпочинку поблизу. [9]

Ситуаційний план охоплює територію в радіусі 1 кілометра від хостелу. Це дозволяє відобразити всі ключові об'єкти, до яких гості матимуть швидкий доступ пішки. Для детального представлення плану обираємо масштаб 1:2000, який дозволить відобразити прилеглі вулиці, об'єкти інфраструктури, транспортні зупинки та туристичні визначні пам'ятки.

Згідно з дослідженнями, кількість хостелів у Києві щорічно зростає, і на 2024 рік у місті функціонує понад 100 хостелів різного рівня комфортності та ціноутворення. Це вказує на високий попит на бюджетне житло серед гостей міста. Хостели мають особливу популярність серед молодих мандрівників та іноземців, які відвідують Київ у рамках культурного або освітнього туризму, оскільки забезпечують доступні ціни й можливість знайомства з іншими мандрівниками [6].

Багато сучасних хостелів у Києві прагнуть створити комфортні умови, що максимально відповідають європейським стандартам. Це включає оригінальний дизайн приміщень, якісний сервіс, просторі загальні зони для відпочинку та

спілкування. Розвиток додаткових послуг. Сучасні хостели прагнуть забезпечити клієнтів усіма необхідними послугами, такими як Wi-Fi, послуги пральні, кухні та кафе на території. Деякі хостели також пропонують екскурсії, прокат велосипедів і організують культурні заходи [10].

Зростання попиту на хостели серед бізнес-туристів. У зв'язку з економічною ситуацією та підвищенням вартості проживання в готелях, бізнес-туристи частіше обирають хостели з підвищеним рівнем комфорту та наявністю зон для роботи. Найбільш популярні хостели розташовані у центрі міста або неподалік туристичних об'єктів і транспортних вузлів. Це дозволяє гостям міста швидко діставатися до визначних пам'яток та мати легкий доступ до транспорту.

Аналіз ринку показує, що конкуренція в сегменті хостелів Києва досить висока. Деякі з найпопулярніших хостелів, таких як Dream House Hostel, ZigZag Hostel, Kyiv Central Station Hostel та Podolski Hostel, мають сильні позиції завдяки вигідному розташуванню, високому рівню сервісу та різноманітності номерів. Ці хостели пропонують конкурентні ціни, широкий вибір номерів та зручні загальні зони, що робить їх популярними серед мандрівників різного рівня.

Основними факторами, що дозволяють окремим хостелам займати лідируючі позиції, це Успішні хостели зазвичай розташовані в центрі міста, неподалік ключових транспортних вузлів і туристичних пам'яток; Високий рівень обслуговування. Привітний персонал, чистота, сучасний ремонт та наявність додаткових послуг підвищують лояльність клієнтів; У зв'язку з великою конкуренцією, ціноутворення має бути доступним для цільової аудиторії [8].

Однак багато хостелів мають проблеми із зносом приміщень, браком інвестицій у модернізацію, а також недостатньо розвиненою інфраструктурою, що створює можливості для нових гравців, які зможуть запропонувати сучасний підхід до організації хостелу.

Для аналізу сучасного стану хостельного господарства в місті Києві було відібрано кілька об'єктів розміщення, що відрізняються за кількістю місць,

набором послуг та рівнем інфраструктурного забезпечення. У таблиці 1.1 наведено функціональні характеристики деяких підприємств готельного господарства м. Києва.

Таблиця 1.1. – Функціональні характеристики підприємств готельного господарства м. Києва

№ п/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Dream Hostel Kyiv (без категорії) вул. Андріївський узвіз, 2Д	28	112	Загальна кухня, лаунж-зона, бар, тераса, конференц-зал, Wi-Fi
2	Podolski Hostel (без категорії) вул. Покровська, 9/2	15	45	Загальна кухня, зони відпочинку, багажна кімната, Wi-Fi
3	Sky Hostel Podil (без категорії) вул. Межигірська, 19	10	40	Кухня, пральня, зона для роботи, безкоштовний Wi-Fi
4	Hostel on Podil (без категорії) вул. Спаська, 27	12	48	Лаунж-зона, кухонний простір, пральня, прокат велосипедів
5	Smile Hostel Kyiv (без категорії) вул. Верхній Вал, 42	20	80	Зона відпочинку, кухня, організація екскурсій, трансфер, Wi-Fi

Аналіз забезпеченості досліджуваного регіону готелями показує, що в цьому районі присутня достатня кількість готелів та хостелів різних категорій, що відповідають потребам різних типів туристів [7].

Однак вони часто поступаються в питаннях оригінальності дизайну, гнучкості цінової політики чи надання інноваційних послуг. Це потрібно враховувати під час проектування "CmfVibe", щоб створити конкурентні переваги. Для успішного просування послуг хостелу "CmfVibe" необхідно визначити потенційних споживачів за допомогою їх сегментації за певними ознаками. Сегментація дозволяє сформулювати сегменти лояльних споживачів, побудувати клієнтську базу та збільшити обсяги продажів послуг перевагою.

Для визначення конкурентних переваг проектного підприємства було проведено оцінку хостелів-конкурентів за низкою важливих показників, таких як місце розташування, якість обслуговування, наявність додаткових послуг, ціни тощо. Результати оцінювання наведено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Результати оцінки конкурентів підприємства готельного господарства, що проектується

Показник	Podolski Hostel	Sky Hostel Pod	Hostel on Podil	Dream Hostel Kyiv	Smile Hostel Kyiv
Місце розташування	4	4	5	4	5
Транспортна доступність	5	4	4	5	4
Екстер'єр та інтер'єр	3	4	3	4	5
Якість обслуговування	4	4	4	4	4
Асортимент додаткових послуг	4	4	5	5	4
Рівень ресторанного обслуговування	3	3	3	3	3
Система бронювання	5	4	4	4	5
Вартість проживання	4	5	5	4	3
Рівень безпеки туристів	4	4	4	4	4

Проаналізувавши отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти хостелу "SmfVibe" мають як сильні, так і слабкі сторони. Наприклад, деякі хостели на Подолі пропонують багатофункціональні зони загального користування, такі як лаунж-зони чи конференц-зали, що є їхньою.

Для ефективного позиціонування хостелу на ринку послуг розміщення було проведено сегментацію цільової аудиторії за ключовими ознаками: демографічними, психографічними, поведінковими та географічними. Об'єктом сегментації є потенційні клієнти хостелу, характеристика яких представлена в таблиці 1.3 [12].

Таблиця 1.3 – Об'єктом сегментації

Ознаки сегментації	Характеристики
Психографічна	Стиль життя (активні мандрівники, студенти, фрилансери); соціальний стан (молодь, туристи); особисті якості (відкритість, комунікабельність).
Демографічна	Вік (18–35 років); освіта (студенти та молоді професіонали); дохід (низький та середній рівень доходу).
Поведінкова	Ставлення до послуг (потреба в економічному розміщенні, дружній атмосфері); реакція на послуги (позитивні відгуки, рекомендації).
Географічна	Країна (Україна, країни ЄС); регіон (туристи, які відвідують Київ або проїжджають).

Сегментація дозволяє точно визначити цільову аудиторію "CmfVibe", зосередивши маркетингові зусилля на її залученні та утриманні. Таким чином, хостел "CmfVibe" має потенціал зайняти вигідну нішу завдяки індивідуальному підходу до потреб клієнтів, унікальності послуг та вдало розробленій маркетинговій стратегії. В основі створення проекту хостелу «CmfVibe» лежить чітко сформована концепція, яка охоплює характеристику місця розташування, тип підприємства, організацію проживання, харчування, бізнес-послуги, дозвілля та побутове обслуговування. Концептуальне рішення хостелу представлено в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4. – Концептуальне рішення хостелу «CmfVibe», у місті Київ

Ознаки концепції		Характеристика ознак
<b>Характеристика місця розташування</b>		
Країна (місце) розташування		Україна, м. Київ
Адміністративний вид території		Центральний район міста, історична місцевість Поділ
Адреса розташування підприємства готельного господарства		Вул. Сагайдачного
Система проживання і харчування		Номери різних категорій (загальні та приватні), кухня для самостійного приготування їжі
Тип підприємства		Хостел
Категорія		Без категорії (бюджетний сегмент)
Кадровий склад		Адміністрація, прибиральники, адміністратори рецепції
Система управління		Сучасна автоматизована система управління (PMS), CRM-система для роботи з клієнтами
Стиль управління		Лояльний, орієнтований на клієнта
Цільовий сегмент споживачів		Молодь, студенти, фрилансери, бюджетні туристи
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Розділені зони для відпочинку, роботи, харчування та розваг
<b>Розміщення</b>		
Вид		Готельне підприємство
Рівень комфорту		Хостел
Місткість		100 місць
Дизайнерський стиль		Лофт
Категорія номерів	Стандарт	Приватні кімнати
Кількість номерів	18	10
<b>Харчування</b>		

Продовження таблиці 1.4

Тип закладів	Їдальня		
Організація харчування	Повноцінне харчування	Самостійне приготування їжі	
Кількість місць	100 місць	20 місць у спільній кухні	
Режим роботи	07:00 – 21:00	Цілодобово	
Форма обслуговування	Лінія роздачі	Самообслуговування	
Дизайнерський стиль	Лофт, мінімалізм	Мінімалізм, сучасний стиль	
<b>Бізнес-послуги</b>			
Тип	Коворкінг-зона	Wi-Fi зона	
Режим роботи	Цілодобово	Цілодобово	
Дизайнерський стиль	Лофт	Лофт	
<b>Побутове обслуговування</b>			
Тип	Пральня	Хімчистка (по заявці)	
Режим роботи	08:00 – 22:00	За попереднім записом	
Дизайнерський стиль	Мінімалізм	Мінімалізм	
<b>Культурно-дозвілєві послуги</b>			
Тип	Режим роботи		
	по днях		по годинах
Ігрова кімната	Цілодобово	10:00–22:00	
<b>Рекреаційні послуги</b>			
Тип	Режим роботи		
	Зона відпочинку (лаунж)	Велопрокат	
Режим роботи	Цілодобово	08:00–22:00	
<b>Торгівля</b>			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів	По днях (щоденно)	09:00–21:00

Житлова група приміщень складається з 28 номерів різних категорій: 18 стандартних кімнат, і 10 приватних кімнат. Загальна місткість хостелу – 100 місць. Група обслуговування включає кухню для самостійного приготування їжі (розраховану на одночасне перебування 20 осіб), столову на 100 місць для повноцінного харчування гостей, пральню та кімнати для відпочинку (лаунж-зона, ігрова кімната). Додаткові зони: магазин-бутик (для продажу товарів першої необхідності та сувенірів), коворкінг-зона з Wi-Fi покриттям, інтерактивна бібліотека, зона велопрокату [14].

Режим роботи об'єкта обумовлений потребами цільової аудиторії - туристів та молоді, які віддають перевагу гнучкому графіку. Хостел працює цілодобово, що дозволяє здійснювати заселення та виселення у будь-який час доби. Столова функціонує з 07:00 до 21:00, кухня для самостійного приготування їжі доступна цілодобово. Пральня працює з 08:00 до 22:00, а зона велопрокату - з 08:00 до 22:00 [4].

Інтер'єр хостелу "CmfVibe" розроблений у сучасному лофт-стилі, що відповідає духу Подолу як історичного району Києва. Основна ідея - створити комфортний, молодіжний простір із дружньою атмосферою, який поєднає простоту, функціональність і стиль.

Основна кольорова палітра інтер'єру включає нейтральну базу (сірий, білий, чорний). Для оформлення використовуються доступні, невибагливі у догляді матеріали - ламінат під дерево, декоративна штукатурка, фарба для інтер'єрів, легкі текстильні матеріали. Меблі прості за формою, з комбінуванням металу та дерева. Всі приміщення зоновані таким чином, щоб максимально ефективно використовувати простір. Спальні місця компактні, з полицями та нішами для зберігання речей. Усі зони продумані для легкого доступу та комфортного користування. Створена завдяки використанню сучасного мистецтва - настінних зображень із урбаністичними мотивами, постерів із мотиваційними фразами, яскравих декоративних елементів [19].

### **Висновки до розділу 1**

У першому розділі дипломної роботи було здійснено комплексне дослідження ринку готельно ресторанних послуг на прикладі хостелів Києва, зокрема історичного району Поділ, де розміщуватиметься проєктований об'єкт це хостел "CmfVibe". Проаналізовано функціональні характеристики наявних підприємств готельного господарства, визначено їх сильні та слабкі сторони, інфраструктурну насиченість, рівень обслуговування та конкурентні позиції. Встановлено, що в районі Подолу функціонує низка хостелів без категорії, з типовим набором послуг: зонами загального користування, кухнями, Wi-Fi, пральнями. Водночас більшість із них не вирізняються оригінальним дизайном,

унікальними послугами або гнучкою ціновою політикою. Це створює сприятливі умови для виходу нового сучасного підприємства з чітко визначеною цільовою аудиторією.

Проведено оцінку конкурентів за ключовими показниками, що дозволило виділити основні напрями підвищення конкурентоспроможності хостелу "CmfVibe", серед яких є локація, атмосфера, наявність коворкінг-простору, гнучкий режим роботи та високий рівень безпеки. Здійснено сегментацію потенційних споживачів за психографічними, демографічними, поведінковими та географічними ознаками. Цільовою аудиторією визначено молодь, студентів, фрилансерів, бюджетних туристів із України та країн Європи.

У розділі також сформовано концептуальне бачення майбутнього хостелу: заклад без категорії з номерним фондом на 100 місць, кухнею для самостійного приготування їжі, їдальнею на 100 місць, побутовими та дозвілєвими приміщеннями, коворкінгом, зоною відпочинку, пральнею та велопрокатом. Описано дизайнерський стиль це лофт із елементами мінімалізму, що відповідає сучасним запитам молодіжної аудиторії.

## РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ ТА ПОСЛУГ

### 2.1. Групи приміщень та їх функціональне призначення

Проектування хостелу "CmfVibe" базується на принципах функціональності, економічності та створення комфортного середовища для гостей. Всі приміщення згруповані за функціональним призначенням, що дозволяє забезпечити зручність експлуатації та раціональне використання площі.

Приймально-вестибюльна група - ця зона включає вестибюль, рецепцію, зону очікування та невелику лаунж-зону. Інтер'єр оформлений у яскравих кольорах із використанням доступних матеріалів: керамічна плитка на підлозі, стіни з декоративною штукатуркою та фарбою, сучасні меблі з комбінованого металу та дерева. Рецепція обладнана компактним стійковим комплексом, який дозволяє зручно працювати з гостями. Вестибюль організований так, щоб забезпечити швидке переміщення до житлової частини та зон обслуговування.

Житлова зона складається з 28 номерів різної місткості: 18 багатомісних по 4 ліжка і 5 приватних кімнат по 2 чи 3 особи. Загальна місткість - 100 місць. У кожному номері передбачені функціональні меблі: ліжка з металевим каркасом, індивідуальні шафки для зберігання речей, вішалки, дзеркала. Стіни пофарбовані у світлі тони з яскравими акцентами (сині, бірюзові, жовті вставки), підлога - ламінат під дерево. Приміщення максимально прості й водночас зручні для тривалого перебування.

Культурно-дозвіллеві приміщення входять лаунж-зона, ігрова кімната, інтерактивна бібліотека та коворкінг-зона. Лаунж-зона обладнана м'якими меблями (пуфи, дивани) та невеликими кавовими столиками. Ігрова кімната має столи для настільних ігор, приставки та телевізор. У бібліотеці – книжкові полиці, комфортні крісла. Дизайн акцентує увагу на яскравих деталях і молодіжній атмосфері-використані постери, настінний розпис із урбаністичними мотивами, доступні текстильні матеріали.

Фізкультурно-оздоровча зона обмежена компактним велопрокатом та відкритим двориком для занять фітнесом або йогою. Також передбачена можливість співпраці з місцевими спортивними залами. Велопрокат облаштований на першому поверсі, забезпечуючи легкий доступ до вулиці.

Адміністративні приміщення до них входять офіси адміністрації, кімната для персоналу, архів та технічні кімнати. Інтер'єр мінімалістичний, з акцентом на функціональність: офісні меблі, світлі стіни, практична плитка або лінолеум на підлозі.

Пральня, комори, приміщення для зберігання інвентарю та господарських товарів це **6**. Господарські та виробничо-побутові приміщення. Пральня обладнана сучасними пральними та сушильними машинами, прасувальними дошками. Матеріали для оздоблення - вологостійка плитка, нержавіюча сталь для робочих зон.

Основною зоною харчування є їдальня **на 100 місць** і кухня для самостійного приготування їжі. Столова оформлена у стилі сучасного мінімалізму з яскравими акцентами: столи з дерева, стільці з металевими ніжками. Кухня обладнана плитами, мийками з нержавіючої сталі, холодильниками та витяжками, з фартухом із плитки. Бар або буфет наразі не передбачений, проте у холі встановлені автомати з кавою та снеками.

### **2.1.1. Приймально-вестибюльна група**

Приймально-вестибюльна зона є важливою частиною хостелу "CmfVibe", оскільки саме вона формує перше враження гостей про заклад і забезпечує основні функції прийому та обслуговування. Проектування цієї зони здійснюється з урахуванням сучасних вимог ергономіки, функціональності та зручності використання для гостей і персоналу.

До складу приміщень вестибюльної групи входять: вестибюль, приміщення для зберігання багажу, туалетні кімнати, приміщення охорони. Також передбачено зону реєстрації, яка складається з двох частин: Front Office

(зона обслуговування гостей) і Back Office (службове приміщення для персоналу).

Зона інтенсивного пішохідного руху забезпечує безперервний рух гостей від входу до рецепції та інших функціональних зон;

зона екстенсивного пішохідного руху розташовується по периметру вестибюлю, забезпечує доступ до інших приміщень (туалетів, ліфтів);

Зона відпочинку та очікування обладнана м'якими меблями, створює комфортні умови для гостей, що чекають.

Розташування функціональних зон у вестибюлі організовано за фронтальним принципом: рецепція розташована фронтально до центрального входу, що забезпечує її хорошу видимість та зручність у користуванні. З робочого місця на рецепції відкривається огляд усієї площі вестибюлю, що дозволяє персоналу ефективно контролювати ситуацію. Зона Back Office розташовується безпосередньо за стійкою рецепції, поза полем зору гостей.

Туалетні кімнати розташовані у вхідній частині зони обслуговування, з виходом у вестибюль для швидкого доступу. Кімната для охорони знаходиться в окремому секторі, прихованому від погляду гостей, що дозволяє забезпечити безпеку без порушення атмосфери комфорту.

Відповідно до нормативів та функціональних потреб закладу, площу приміщень приймально-вестибюльної зони було розраховано виходячи з загальної місткості хостелу 100 місць. Розрахунки площ представлено у таблиці. Сійка служби розміщення, за якою працює черговий менеджер з розміщення, містить зразки заповнення реєстраційних карток, довідники та буклети.

Камера схову характеризується відсутністю вікон, наявністю броньованих дверей, камерами відеоспостереження, стелажми для багажу, сейфів. Кімната для охорони розташована непомітно для гостей. Кімната є прохідною, а для збереження зброї існує сейф. Гардероб, аванзал та туалетні кімнати розташовуються при вході до ресторану, який також буде розташований на першому поверсі готелю.

До складу приймально-вестибюльної зони входять ключові функціональні

приміщення, які забезпечують комфортне обслуговування гостей, зберігання багажу, адміністративну діяльність та безпеку. Згідно з розрахунками, загальна площа зони становить приблизно 80 м<sup>2</sup>. Структуру та площу приміщень цієї зони подано в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1. – Площу приміщень приймально-вестибюльної зони

№	Найменування приміщення	Орієнтовна площа, м <sup>2</sup>
1	Вестибюль (інтенсивний і екстенсивний рух, зона відпочинку)	35
2	Стійка рецепції (Front Office)	10
3	Back Office (службове приміщення за рецепцією)	6
4	Приміщення для зберігання багажу	8
5	Туалетні кімнати (чоловіча, жіноча, універсальна кабіна)	10
6	Приміщення охорони	6
	Усього	~80 м <sup>2</sup>

Загальна площа приймально-вестибюльної зони складає близько 80 м<sup>2</sup>, що відповідає нормативним вимогам для хостелів бюджетного сегмента з місткістю 100 місць. Приміщення спроектовані таким чином, щоб забезпечити ефективний рух гостей, комфортні умови перебування та безпеку. Для оформлення приміщень використовуються сучасні економічні матеріали: на підлозі – керамічна плитка з підвищеною зносостійкістю, стіни – декоративна штукатурка у світлих тонах із яскравими акцентами. Меблі рецепції та зони очікування виконані з поєднання металу та дерева, що підкреслює сучасний стиль хостелу.

### 2.1.2. Житлова зона (номери, спільні кімнати)

До приміщень житлової групи підприємства готельного господарства належать: номери для проживання гостей, коридори, вітальні (загальні простори для відпочинку), загальні горизонтальні комунікації, ліфтові або сходово-ліфтові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі, а також приміщення для чергового обслуговуючого персоналу. У структурі житлової групи приміщень площа номерів становить 50–70% загальної площі цієї групи, що відповідає нормативам і забезпечує належний комфорт для гостей. [24]

Базові вимоги до організації номерного фонду хостелу повинні відповідати положенням ДСТУ 4269:2021 «Мінімальні вимоги до організації номерного фонду в готелях», що регламентують склад номерів, їх площу, оснащення, меблі та інвентар. Усі номери обладнані вентиляцією, центральним опаленням та сучасними системами протипожежного захисту. Санвузли організовані у форматі спільного доступу, розташовані на кожному поверсі. Коридори у житловій зоні запроектовані як важливий комунікаційний вузол, що забезпечує безпечний і швидкий доступ до всіх номерів, санвузлів та службових приміщень. Ширина коридорів відповідає нормам ДБН, що дозволяє забезпечити зручне пересування як гостей, так і персоналу [21].

Житлова група хостелу включає номери різних типів — загальні і приватні, а також допоміжні приміщення для забезпечення комфортного проживання гостей. У структурі поверху також передбачено коридори, холи, побутові кімнати. Склад і площу житлової групи приміщень подано в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2– Склад і площа житлової групи приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup> (одиниця)	Кількість на поверсі	Загальна площа, м <sup>2</sup>
Номер категорії загальна (6–8 місць)	24	10	240
Номер категорії приватна (1–2 місця)	14	10	140
Коридори	2,0 м ширина (по периметру поверху ~30 м)	1	150
Холи (сходово-ліфтові)	20	1	20
Побутові приміщення (білизняні, комори)	10	2	20
Корисна площа приміщень			570

Таким чином загальна корисна площа житлової групи приміщень становитиме 570 м<sup>2</sup>.

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

У складі підприємства готельного господарства «SmfVibe», відповідно до його місткості (100 місць), передбачено приміщення побутового обслуговування, дозвілєві та спортивно-оздоровчі приміщення. Їхнє проєктування здійснювалося згідно з вимогами нормативних документів ДБН В.2.2 11:2014 «Будівлі і споруди. Заклади готельного типу», ДБН В.2.2-23:2009 «Підприємства торгівлі» та іншими діючими нормами [31].

Для забезпечення комфортного перебування гостей у хостелі передбачено приміщення побутового обслуговування, які включають зони для прання, відпочинку, анімаційних заходів, а також спортивно-оздоровчі простори. Склад і площі приміщень побутового обслуговування наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Побутові приміщення	12
Дозвілєво-анімаційні приміщення	25
Спортивно-оздоровчі приміщення	20
Корисна площа приміщень	57

Комплексний пункт для обслуговування гостей, який забезпечує функції прання, сушіння та прасування білизни, а також дрібний ремонт одягу. Його площа становить 12 м<sup>2</sup>.

Точка продажу товарів першої необхідності, що виконує функцію міні-магазину. Вона проєктується згідно з вимогами до підприємств торгівлі, а площа визначається виходячи з типового профілю мінімального формату.

Для організації дозвілля туристів у хостелі запроєктовано простір спільного користування з мультимедійною зоною (телевізор, настільні ігри, книжковий стелаж). Вона виконує функції дозвілєво-анімаційного простору для неформального спілкування, перегляду фільмів або настільних ігор.

Фізкультурно-оздоровчі приміщення включають невелику фітнес-зону з базовим спортивним інвентарем (м'ячі, килимки, гантелі). Приміщення

спроектоване як багатофункціональна кімната площею 20 м<sup>2</sup>. За бажанням гостей може використовуватися як кімната для ранкової йоги, розтяжки або неформальних спортивних активностей.

## **2.2. Групи приміщень. Бек Офіс**

Back Office у структурі хостелу «CmfVibe» виконує важливу організаційно-управлінську функцію. Це простір, який не є загальнодоступним для гостей, але забезпечує безперебійну роботу підприємства готельного господарства. У Back Office розташовуються службові приміщення для персоналу, адміністрації, бухгалтерії, а також допоміжні технічні кімнати.

У хостелі «CmfVibe» передбачено спрощений варіант бек-офісної частини відповідно до його категорії (бюджетний сегмент) та специфіки обслуговування.

Адміністративний кабінет це для менеджера хостелу, який відповідає за операційну діяльність, бронювання, ведення документації. Приміщення для персоналу це кімната відпочинку або роздягальня, обладнана шафами для зберігання особистих речей, мінімальною побутовою технікою. Службове приміщення для зберігання інвентарю, витратних матеріалів, постільної білизни, прибирання та інших господарських потреб. Back Office в хостелі інтегрований із житловою та вестибюльною групами, забезпечуючи зручний доступ персоналу без перетину з маршрутами гостей. Основний функціональний принцип це непомітність для відвідувачів, оперативність та ергономічність. Загальна площа приміщень Back Office становить орієнтовно 25–30 м<sup>2</sup>, що відповідає вимогам до малих готельних об'єктів з кількістю місць до 100 осіб [32].

### **2.2.1. Адміністративна**

Адміністративні приміщення хостелу «CmfVibe» розташовані на другому надземному поверсі будівлі, що дозволяє ефективно відокремити управлінський

блок від зони проживання та відпочинку гостей, не порушуючи приватності та спокою відвідувачів. Приміщення мають доступ до природного освітлення, яке відповідає всім санітарно-гігієнічним вимогам, створюючи комфортні умови для повноцінної та продуктивної роботи персоналу. Освітлення, вентиляція та ергономічне планування забезпечують приємну атмосферу для щоденного виконання службових обов'язків

Структура адміністративного блоку оптимізована з урахуванням місткості хостелу 100 місць, що є типовим показником для закладів бюджетного формату. Планування орієнтоване на компактність, багатофункціональність і ефективне використання простору, без зайвого перевантаження та дублювання функцій. Для ефективного управління діяльністю хостелу необхідно передбачити адміністративні приміщення. До них належать кабінети для керівного, бухгалтерського, кадрового та інженерно-технічного персоналу. Склад і площа адміністративних приміщень представлені в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Склад і площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	12
Відділ кадрів	6
Бухгалтерія	10
Відділ постачання	6
Планово-економічний відділ	6
Інженерно-технологічний відділ	6
Корисна площа приміщень	46

Адміністративний блок включає декілька ключових підрозділів, кожен з яких виконує специфічні функції в межах організаційної структури хостелу. Кабінет директора виконує роль основного координаційного центру, де ухвалюються стратегічні рішення, проводяться зустрічі з партнерами, вирішуються фінансово-адміністративні питання та здійснюється загальне управління діяльністю закладу

Відділ кадрів відповідає за підбір, оформлення, адаптацію, облік і навчання персоналу. Тут ведеться вся кадрова документація, складаються

графіки змін, забезпечується контроль за дотриманням трудової дисципліни та ведеться внутрішній облік людських ресурсів

Бухгалтерія забезпечує фінансову звітність, облік витрат і надходжень, нарахування заробітної плати, сплату податків та взаємодію з державними фіскальними органами. Відділ працює з програмним забезпеченням для автоматизованого фінансового обліку

Відділ постачання здійснює закупівлю всіх необхідних товарів і ресурсів для повноцінного функціонування хостелу — від побутової хімії та білизни до обладнання. Також він контролює складські залишки та веде переговори з постачальниками

Планово-економічний відділ займається аналізом господарської діяльності, розробкою фінансових планів і кошторисів, оптимізацією витрат та оцінкою ефективності роботи різних служб. Він відповідає за бюджетування та економічну стабільність об'єкта

Інженерно-технологічний відділ забезпечує технічне обслуговування будівлі, координацію ремонтних робіт, дотримання правил охорони праці, а також контроль за системами електропостачання, водопостачання, вентиляції та безпеки [33].

### **2.2.2. Господарська та виробничо-побутова**

У хостелі «SmfVibe» передбачено повний комплекс господарських та виробничо-побутових приміщень, необхідних для забезпечення стабільної роботи об'єкта та створення належних умов для персоналу. До цієї групи належать гардероби для зберігання як повсякденного, так і спецодягу, санітарно-гігієнічні приміщення, пункти для обслуговування матеріально технічної бази.

Важливим конструктивним рішенням є наявність окремого входу до господарських приміщень, що дозволяє організувати ефективну логістику без перетину потоків гостей і персоналу, а також дотримання вимог санітарно-гігієнічних норм. **Склад і площа господарських та виробничо-побутових**

### приміщень подано в таблиці 2.5.

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

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Гардероб для персоналу	10
Пункт дрібного ремонту предметів матеріально-технічної бази	8
Медичний пункт	6
Складські приміщення (для білизни, прибирального інвентарю)	12
Корисна площа приміщень	36

Таким чином загальна корисна площа складу та господарських та виробничо-побутових приміщень становитиме 36 м<sup>2</sup>.

### 2.3. Сервіс (Service)

У хостелі «CmfVibe», який належить до підприємств готельного господарства без офіційної категорії, передбачене обслуговування бюджетного рівня, що, однак, відповідає сучасним вимогам до якості сервісу, комфорту та функціональності. Заклад орієнтований на молодь, студентів, туристів, фрилансерів і мандрівників, які надають перевагу демократичному формату, цінують свободу вибору, доступність цін та неформальну атмосферу. Основною метою сервісу є створення дружнього простору, який поєднує мінімалізм, зручність і новітні технологічні рішення

Обслуговування у хостелі здійснюється відповідно до принципів сучасної хостельної моделі, де пріоритетами є чистота, безпека, відкритість до гостя, мультифункціональність простору та гнучкість сервісу. Саме тому тут активно впроваджуються елементи самообслуговування, цифрової комунікації та клієнтоорієнтованого підходу. Гості мають можливість користуватися онлайн-бронюванням, безконтактним заселенням через кодові замки або мобільні додатки, а також отримувати всю необхідну інформацію через QR-інструкції, внутрішній чат підтримки або автоматизовані довідкові панелі [34].

На рецепції передбачено мінімальну взаємодію з персоналом, адже більшість процесів від оплати до отримання доступу до кімнат чи спільних зон реалізується через мобільні сервіси. Це дозволяє значно зменшити час очікування, уникнути черг та забезпечити максимальну зручність для гостей, які цінують швидкість, автономність та сучасний підхід до обслуговування [3].

У хостелі функціонують комфортні зони загального користування: кухня для самостійного приготування їжі, лаунж-зона, коворкінг-простір, кімната для зберігання багажу, пральна зона з технікою самообслуговування. Усі простори підтримуються в чистоті завдяки щоденному прибиранню, регулярній дезінфекції контактних поверхонь та наявності чітких правил спільного користування. Адміністрація хостелу приділяє значну увагу зворотному зв'язку від гостей для цього використовуються електронні анкети, відгуки в системах бронювання та активне спілкування у соціальних мережах.

Особливу увагу приділено безпеці: на території об'єкта встановлено відеоспостереження, доступ до житлових приміщень здійснюється лише за індивідуальними кодами, надаються особисті шафки з замками для зберігання цінностей. Всі заходи спрямовані на створення довірливої атмосфери та підтримання відчуття захищеності кожного гостя. Характеристику додаткових послуг, що пропонуються гостям, наведено в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6. – Перелік додаткових послуг та їх характеристика

Послуга	Характеристика
Wi-Fi у всіх зонах	Безкоштовний високошвидкісний інтернет у номерах, кухні, лаунжі, на ресепшн.
Кухня для самостійного приготування їжі	Повністю обладнана кухня з необхідною технікою, посудом та зонами зберігання продуктів.
Пральня самообслуговування	Автоматичні пральні машини та сушарки з оплатою через мобільний додаток.
Ковдри, рушники, засоби гігієни	Надаються за запитом безкоштовно або за мінімальну оплату (для бюджетного формату).
Прокат велосипедів / самокатів	Можливість оренди для огляду міста, бронювання через мобільний застосунок.
Трансфер до вокзалу / аеропорту	Організовується заздалегідь через адміністратора або онлайн-форму.
Камера схову багажу	Безпечне зберігання речей до/після виїзду.

Продовження таблиці 2.6

Коворкінг-зона	Місце з розетками, швидкісним інтернетом та зручними столами для роботи.
Зона відпочинку (лаунж)	М'які меблі, настільні ігри, книги, телевізор.
Місцеві гіді / екскурсії	Співпраця з локальними гідями, надання туристичної інформації.
Сервіс само-реєстрації (селф-чекін)	Можливість заселення через код доступу та онлайн-інструкції.
Кімната для зберігання спорядження	Облаштоване приміщення для туристичного або спортивного інвентарю.

Аналіз додаткових послуг, наведений у таблиці, свідчить про прагнення закладу підвищити рівень комфорту та задовольнити потреби різних категорій споживачів.

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

У хостелі Cmfvibe обслуговування гостей передбачає використання сучасних цифрових технологій, що дозволяють автоматизувати процес надання послуг і забезпечити комфортне перебування клієнтів із мінімальним залученням адміністративного персоналу. Відповідно до концепції хостелу, основна увага приділяється мобільності, гнучкості сервісу та ефективній комунікації з гостями.

Процес бронювання здійснюється через сучасні онлайн-канали: OTA-платформи Booking.com, Hostelworld, Airbnb та офіційний сайт хостелу з вбудованою системою прямого бронювання. Всі платформи синхронізуються через channel manager, що дозволяє автоматично оновлювати дані про наявність місць та ціни в режимі реального часу. Для управління всіма аспектами обслуговування використовується хмарна PMS-система (наприклад, Cloudbeds), яка містить модулі управління номерним фондом, клієнтською базою, фінансами та взаємодією з гостями.

У межах процесу реєстрації (Check-In) гості отримують інструкції щодо самостійного заселення за добу до прибуття. До них надсилається QR-код або

код цифрового замка, який дозволяє отримати доступ до приміщень без фізичної присутності адміністратора. Передбачено сканування паспорта через мобільний пристрій або інтерактивний планшет на рецепції. У разі потреби гість може зв'язатися з адміністратором через месенджери (Telegram, Viber, WhatsApp) або залишити запит через мобільну форму.

Після заселення (Accommodation) гостю надається доступ до спального місця або номеру, кухні, душових, Wi-Fi, а також до всіх додаткових сервісів хостелу. Додаткові послуги (кава-бар, послуги прання, прокат електросамокатів, екскурсії) активуються через QR-коди, розміщені в загальних зонах, або через персональну сторінку гостя в системі. Візуальна навігація на території хостелу сприяє зручності та самостійності гостей.

Процес виселення (Check-Out) максимально автоматизований. У визначений час (до 11:00) доступ до приміщення деактивується автоматично. Гість отримує нагадування за добу до виїзду, а після виїзду – подяку та запит на залишення відгуку. Оплата послуг, які були замовлені додатково, здійснюється через електронні платіжні системи, без необхідності особистої взаємодії.

Таким чином, цикл сервісного обслуговування у хостелі *CmfVibe* охоплює чотири основні етапи: бронювання, реєстрацію, розміщення та виселення. Кожен з етапів оптимізований за рахунок цифрових рішень, що дозволяє зменшити витрати часу гостей та персоналу, підвищити точність і якість обслуговування, а також створити сприятливе середовище для сучасного мандрівника [35].

### **2.3.3. Хаузкіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)**

Опис підрозділу клінінгу у складі проєктованого хостелу є важливим елементом організації якісного санітарно-гігієнічного обслуговування приміщень. У зв'язку з тим, що хостел розрахований на 100 місць, необхідно забезпечити ефективну роботу клінінгового підрозділу, який відповідатиме за щоденне, генеральне та позапланове прибирання житлових, санітарних,

адміністративних, загальних та сервісних зон. Організаційна структура клінінгової служби передбачає наявність керівника підрозділу, який координує роботу персоналу, розробляє графіки прибирання, контролює дотримання санітарних норм і забезпечення якісного результату обслуговування.

Для нормального функціонування хостелу передбачається наступна чисельність працівників клінінгу: один старший покоївка, який виконує функції організації і контролю роботи, та чотири покоївки, які обслуговують номери, санітарні кімнати, загальні приміщення та зони загального користування. Загальна чисельність становить п'ять осіб, що дозволяє забезпечити щоденне прибирання відповідно до змінного графіку роботи [36].

Таблиця 2.7 – Розрахунок кількості працівників клінінгового підрозділу

Посада	Кількість, осіб	Основні функції
Старша покоївка	1	Організація процесу прибирання, інструктаж персоналу, контроль якості робіт
Покоївка	4	Щоденне та генеральне прибирання номерів, санітарних приміщень, кухні, зони відпочинку, адміністративних зон

У проєктованому хостелі для ефективного прибирання передбачено використання сучасного клінінгового обладнання та інвентарю. Зокрема, це візки покоївок з відсіками для чистої та використаної білизни, контейнери для миючих засобів, ручний інвентар (відра, швабри, серветки з мікрофібри, щітки), пилососи для сухого та вологого прибирання, парогенератори для глибокого очищення поверхонь. До миючих засобів належать універсальні дезінфікуючі рідини, засоби для миття скла, сантехніки, підлоги, а також засоби для чищення меблів.

Процес щоденного прибирання, наприклад, у санвузлі включає послідовні дії: провітрювання приміщення, очищення дзеркал і скла, миття раковин, унітазів і підлоги із застосуванням дезінфікуючих засобів, заміну витратних матеріалів (туалетного паперу, мила), винос сміття, контроль результату прибирання згідно з чек-листом.

### 2.3.4. Велнес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес (Fitness)

У складі підприємства готельного господарства, яким є хостел, передбачається створення невеликої, але функціонально організованої зони wellness-обслуговування, що відповідає сучасним вимогам до комфорту та фізичного відновлення гостей. Wellness та SPA-послуги сьогодні стали популярним елементом доданої цінності для готельних підприємств будь-якого рівня. Їх наявність навіть у хостелах дозволяє підвищити рівень задоволеності клієнтів, сприяє зростанню конкурентоспроможності.

Зважаючи на обмежені площі, категорію хостелу та його концепцію, передбачено облаштування міні-SPA-зони, яка забезпечує базові потреби клієнтів у релаксації та відновленні. Зокрема, проєктом передбачено створення масажного кабінету, роздягальні, окремого санвузла, а також багатофункціонального приміщення для відпочинку і релаксу, що виконує роль зони wellness.

Масажний кабінет проєктується площею не менше як 10 м<sup>2</sup>, що відповідає чинним нормативним вимогам. Тут можуть надаватися як класичні, так і релаксуючі послуги масажу. Простір буде обладнано професійним масажним столом, компактною раковиною, вішалкою, шафою для рушників та засобів гігієни, а також акустичною системою для фонові музики, що сприятиме створенню затишної атмосфери [37].

Роздягальня передбачена як окреме приміщення, обладнане індивідуальними шафами для зберігання речей та лавками. Санвузол розташований поруч для зручності гостей, які користуються wellness-послугами. Склад та площу приміщень, передбачених для організації надання SPA, Wellness і Fitness-послуг, наведено в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8 – Склад і площа приміщень для організації надання SPA, Wellness і Fitness

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Масажний кабінет	10
Приміщення релаксу та відпочинку	8
Роздягальня	6
Санвузол	4
Корисна площа приміщень	28

Сучасні тенденції розвитку wellness-послуг орієнтовані на досягнення гармонії тіла і духу, тому навіть мінімальний набір сервісів у проєктованому хостелі дає можливість гостям отримати базовий комфорт після подорожей чи активного дня.

### **2.3.5. Івент-сервіс (Invent Service). Конференц-сервіс (Conference)**

Організація івент та конференц-сервісу у хостелі є важливою складовою у формуванні унікального гостьового досвіду, що дозволяє залучити нові цільові сегменти, зокрема молодь, фрилансерів, мандрівників, що поєднують подорожі з роботою, а також невеликі групи туристів. Враховуючи концепцію проєктованого хостелу, передбачається створення багатофункціонального простору, що трансформується залежно від формату події.

Івент-сервіс охоплює організацію тематичних вечірок, кінопереглядів, майстер-класів, ігрових заходів, стендапів та арт-вечорів. Зал для таких активностей обладнано мобільними меблями, проектором, світло-звуковим обладнанням. Його планування дозволяє адаптувати простір під різні типи заходів від інтелектуальних ігор до діджей-сетів.

Анімаційні послуги реалізуються як система, що включає організаційну підсистему (розклад подій, запрошення учасників, інформування гостей), інструкторсько-методичну (робота з ведучими, майстрами, аніматорами), режисерську (планування сценаріїв подій) та технічну (налаштування звуку, освітлення, медіа) [38].

Конференц-сервіс передбачає надання простору для коворкінгу, онлайн-зустрічей, презентацій та освітніх подій. Конференц-зал буде облаштований сучасним технічним обладнанням мультимедійним екраном, ноутбуком, системою звуку, швидкісним Wi-Fi, маркерною дошкою. Усі приміщення передбачають зручне розміщення гардеробу, санвузлів та доступність для людей з обмеженими можливостями. Склад та орієнтовні площі приміщень для надання івент- та конференц-сервісу представлено в таблиці 2.9.

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

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Зал для активних тематичних заходів	40
Концертний зал	–
Конференц-зал	25
Гардероб	6
Санвузол	5

Усі приміщення передбачають зручне розміщення гардеробу, санвузлів та доступність для людей з обмеженими можливостями. У таблиці 10 представлено склад та орієнтовні площі приміщень для надання івент- та конференц-сервісу.

## 2.4. Заклади харчування

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

У проєктованому хостелі система харчування є невіддільною складовою сервісу, що забезпечує комфортне перебування гостей та відповідає сучасним тенденціям гнучкого, доступного і креативного гастрономічного простору. Структура закладу ресторанного господарства формується з урахуванням формату хостелу, його місткості, типу клієнтів, тривалості проживання та стилю життя відвідувачів.

У хостелі передбачається організація двох ключових зон харчування сніданкової зони-кафе та барної зони з функціоналом спільної кухні для гостей. Сніданкова зона працює у форматі open buffet з фіксованим асортиментом страв, який змінюється залежно від сезону та переваг гостей. У меню входять легкі страви: каші, омлети, сезонні овочі, молочні продукти, випічка, фрукти, соки та кава. Меню умовно поділено на чотири основні категорії: холодні закуски та салати, перші страви, гарячі страви, десерти та напої. У ньому переважають традиційні страви української кухні з елементами європейської кулінарії. Раціон продумано таким чином, щоб він був поживним, але водночас простим у приготуванні, з можливістю варіацій у залежності від поставок продуктів [39].

Для ефективної організації роботи їдальні було здійснено аналіз прогнозованої динаміки завантаженості залу протягом дня. Такий підхід дозволяє оптимізувати розстановку персоналу, графік приготування страв та використання посадкових місць. Дані наведено в таблиці 2.10.

Таблиця 2.10. – Прогнозована динаміка завантаженості зали

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення зони	Кількість гостей, осіб
08-09	0.8	0.2	16
09-10	0.8	0.3	24
10-11	1.0	0.5	50
11-12	1.2	0.6	72
12-13	1.0	0.8	80
13-14	1.0	0.9	90
14-15	1.0	0.7	70
15-16	0.8	0.5	40
16-17	0.8	0.4	32
17-18	0.8	0.6	48
18-19	0.6	0.5	30
19-20	0.6	0.7	42
20-21	0.6	0.9	54
ВСЬОГО гостей за день (Нзаг)		684	
Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг}/N$ , раз		6.84.	

У проєктованому хостелі передбачається надання сніданків у форматі лайт меню, яке адаптоване до потреб цільової аудиторії - молоді, туристів, студентів, мандрівників та фрілансерів. Меню розроблено з урахуванням простоти приготування, доступності інгредієнтів і вартості.

Сніданки не передбачають складних кулінарних процесів, що дозволяє обмежити потребу в професійній кухні та численному персоналі. Усі страви можуть готуватись заздалегідь або прямо на місці зі швидких інгредієнтів, деякі сніданки допускають самообслуговування. Типовий асортимент сніданків подано в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11. – Асортимент сніданків у готелі

Назва сніданку	Особливості
Сніданкове асорті з овочами	Свіжі сезонні овочі, подані з зеленню, оливковою олією та мікросалатом
Курячі котлети «по-київськи» (ранковий сет)	Міні-версія класичної страви, подається з картопляним пюре та вершковим соусом

## Продовження таблиці 2.11.

Омлет з овочами та сиром	Легкий омлет зі шпинатом, томатами, болгарським перцем і м'яким сиром
Сирники з медом і ягідним варенням	Домашні сирники з карамелізованим цукром, медовою поливкою і соусом з чорниці
Пиріг сирний класичний	Ніжна сирна випічка, подається зі сметаною або ягідним соусом
Вівсяна каша на кокосовому молоці	Збагачена волоськими горіхами, бананом і краплями меду
Круасани та булочки з корицею	Свіжоспечені вироби з французького тіста, з вершковим маслом або джемом
Напої до сніданку	Чай (трав'яний/чорний), кава (еспресо/капучино), компот з сухофруктів, вода негазована

Меню побудоване за принципом збалансованого харчування з елементами локальної гастрономії. У розрахунковий день сніданок пропонується з 7:30 до 10:30. Денна виробнича програма включає приготування базових сніданкових страв на 50% гостей від загальної місткості хостелу. При цьому враховуються технологічні норми приготування, подачі та зберігання продуктів.

Кожна страва супроводжується зазначенням виходу порції та розрахунковою вартістю. Це дозволяє не лише забезпечити контроль якості та калорійності харчування, а й прогнозувати витрати на закупівлю продуктів і розраховувати середній чек для споживачів.

Їдальня, передбачена в структурі проєктованого хостелу, розрахована на обслуговування гостей та працівників підприємства готельно-ресторанного господарства. Формат харчування – класична їдальня із самообслуговуванням, що дозволяє забезпечити швидке, доступне та збалансоване харчування впродовж дня. Подане нижче зразкове меню може адаптуватися під сезонні умови та особливі запити гостей. Їдальня працює за графіком трьохразового харчування: сніданок, обід та вечеря, а також передбачає можливість видачі страв на виніс. Розподіл страв за основними категоріями подано в таблиці 2.12.

Таблиця.2.12. – Розподіл страв за групами

Категорія	Страви та напої	Вихід, г
Холодні страви та салати	Салат «Овочевий зі свіжих овочів»	150
	Салат «Олів'є домашній»	180
	Оселедець з цибулею та картоплею	200
	Вінегрет	180

## Продовження таблиці 2.12.

Гарячі страви	Котлета по-київськи з картопляним пюре	250
	Омлет з сиром	200
	Тефтелі в томатному соусі з рисом	250
	Макарони по-флотськи	230
Перші страви	Борщ український зі сметаною	300
	Курячий бульйон з локшиною	300
	Грибний крем-суп	250
	Український борщ зі сметаною	300
Десерти	Сирний пиріг з карамельною скоринкою	120
	Медовик з вершковим кремом	120
Напої	Чай (чорний / зелений / трав'яний)	200
	Кава (еспreso / капучино / фільтр)	150
	Компот із сухофруктів	200
	Натуральний лимонад	200
	Вода (газована / негазована)	200
	Кисіль фруктовий	200

Мета планування роботи харчоблоку та визначення обсягів виробництва страв на день була складена денна виробнича програма, що враховує кількість порцій, рецептурні номери та вихід готової продукції. Повний перелік страв і напоїв, передбачених у межах денної програми, наведено в таблиці 2.13.

Таблиця 2.13. – Денна виробнича програма

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г/порція
№ 743	Салат «Овочевий зі свіжих овочів»	30	150
№ 785	Салат «Олів'є домашній»	25	180
№ 720	Оселедець з цибулею та картоплею	20	200
№ 779	Вінегрет	20	170
№ 1041 + № 536	Котлета по-київськи з картопляним пюре	25	250
№ 648	Омлет з сиром	20	200
№ 989	Тефтелі в томатному соусі з рисом	20	230
№ 614	Макарони по-флотськи	20	220
№ 1	Борщ український зі сметаною	30	300
№ 39	Курячий бульйон з локшиною	25	300
№ 84	Грибний крем-суп	20	250
№ 1	Український борщ зі сметаною	35	300
№ 1413	Сирний пиріг з карамельною скоринкою	50	120
№ 788	Медовик з вершковим кремом	50	130
№ 1501	Чай (чорний / зелений / трав'яний)	40	200
№ 1504	Кава (еспreso / капучино / фільтр)	-	150
№ 1495	Компот із сухофруктів	45	200

Продовження таблиці 2.13.

№ 1500	Натуральний лимонад	35	200
-	Вода (газована / негазована)	-	200
№ 1497	Кисіль фруктовий	30	200

Всі площі приміщень дібрано згідно з нормами на 100 місць та забезпечують безперебійне функціонування харчового підрозділу хостелу. Їхня суміжність логічна та технологічно доцільна, що сприяє зручності та комфортному обслуговуванню гостей.

Склад приміщень ресторанного господарства передбачає наявність окремих зон для організації обслуговування гостей, включаючи зал для сніданків, лобі-бар, гардероб, приміщення для персоналу, а також санітарні вузли. Таке планування забезпечує зручність користування, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та оптимізацію потоків персоналу і відвідувачів. Орієнтовні площі приміщень наведено в таблиці 2.14.

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

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	
	Ресторан	Лоббі-бар
Вестибюль	18	10
Гардероб	8	5
Аванзала	20	-
Туалетні кімнати	12	8
Торговельна зала	70	30
Приміщення для офіціантів та адміністратора	6	4
Корисна площа приміщень	135	57

Організація обслуговування у закладі харчування хостелу передбачає зручну просторову схему розміщення основних функціональних приміщень відповідно до вимог ДБН В.2.2-25-2009. Вестибюль є початковою зоною, де відвідувачі отримують інформацію, залишають верхній одяг у гардеробі та прямують до аванзали. Аванзала виконує функцію розподілу потоків до основної торговельної зали або до інших зон – бару, туалетних кімнат, адміністративної частини.

У відповідності до функціонального зонування та організації сервісного процесу підприємства ресторанного господарства при готелі “CmfVibe”, було визначено якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу, який забезпечуватиме ефективну роботу ресторану та лоббі-бару. Підбір персоналу здійснювався з урахуванням потужності закладу, графіку роботи, особливостей обслуговування та потреб цільової аудиторії. У складі ресторану передбачено 11 працівників обслуговуючого персоналу. У таблиці 2.15. представлено розподіл персоналу за посадами для обслуговування ресторану та лоббі-бару.

Таблиця 2.15. – Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу підприємства ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість	
		Ресторан	Лоббі-бар
Адміністратор залу	-	1	1
Офіціант	4	5	2
Гардеробник	-	1	-
Бармен-касир	5	-	2
Мийник столового посуду	-	2	1
Прибиральник залів	-	1	1
Паркувальник	-	1	-
Разом		11	7

$$\text{Noф} = P / N1 \quad (2.1.)$$

$$\text{Noф} = 100 / 20 = 5 \text{ офіціантів.}$$

У відповідності до функціонального зонування готелю, передбачено раціональний розподіл приміщень за призначенням. Усі основні групи приміщень згруповано за двома напрямками: готельна частина та підприємство ресторанного господарства при готелі. До готельної частини входять приймально-вестибюльна зона, житлові кімнати, санітарно-гігієнічні та побутові приміщення для гостей, адміністративні та господарсько-технічні приміщення. Структура ресторану включає зали для відвідувачів, складські, виробничі, службові та адміністративні приміщення. Загальна площа всіх функціональних приміщень становить 1649 м<sup>2</sup>, детальний розподіл наведено в таблиці 2.16.

Таблиця 2.16. – Склад і площі приміщень хостелу

№	Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2	3
	ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ	
1	Приймально-вестибюльні	135
2	Житлові приміщення	680
3	Санітарно-гігієнічні	90
4	Побутові приміщення для гостей	48
5	Адміністративні приміщення	50
6	Господарські та технічні приміщення	30
	ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ ПРИ ХОСТЕЛІ	
1	Приміщення для відвідувачів	255
2	Складські приміщення	125
3	Виробничі приміщення	140
4	Службові приміщення	60
5	Адміністративні приміщення	36
	Разом площа закладу	1649

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень закладу, за виключенням технічних.

Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою 2.1

$$S_p = S_k * K_1 \quad (2.1)$$

де  $S_k$  – корисна площа закладу

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,15$  (для невеликих закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу  $K_1 \rightarrow \max$ , для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів з кількома поверхами  $K_1 \rightarrow \min$ ).

$$S_p = 1649 \times 1.15 = 1896.35 \text{ м}^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) визначають загальну площу закладу формула 2.2.

$$S_{заг} = S_p \times K_2, \quad (2.2)$$

де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,08$  (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу  $K_2 \rightarrow \min$ , для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів з кількома поверхами  $K_2 \rightarrow \max$ ).

$$S_{\text{заг}} = 1896.35 \times 1.08 \approx 2048.06 \text{ м}^2$$

При формуванні архітектурно-планувальної структури хостелу з рестораном враховуються основні принципи сучасного проектування. По-перше, будівля повинна органічно вписуватися в існуюче архітектурне середовище історичного району Подолу, зберігаючи повагу до ландшафту та історичної забудови. По-друге, при виборі конструктивно-планувального рішення беруться до уваги природно-кліматичні умови міста Києва, зокрема напрямки інсоляції, вітрові навантаження, сезонна вологість і температура повітря.

### **Висновки до розділу 2**

У даному розділі було здійснено просторово-планувальне обґрунтування проєктованого хостелу на 100 місць з підприємством ресторанного господарства у складі. В межах розділу визначено склад функціональних приміщень, їх розміщення та площі відповідно до чинних нормативів ДБН В.2.2-25:2009. Враховуючи особливості контингенту споживачів, характер району забудови та формат об'єкта, сформовано архітектурно-просторову структуру, яка забезпечує зручність, логічність та ефективність функціонування всіх служб.

Загальна площа будівлі хостелу разом з рестораном становить 2048 м<sup>2</sup>. Корисна площа визначена на рівні 1649 м<sup>2</sup>, що враховує всі житлові, адміністративні, обслуговуючі та харчові зони. Робоча площа об'єкта, з урахуванням площі коридорів і допоміжних зон, розрахована за коефіцієнтом  $K_1=1.15$  та становить 1896.35 м<sup>2</sup>. Додатково при розрахунку загальної площі було враховано конструктивні особливості будівлі за коефіцієнтом  $K_2=1.08$ . Відповідно, остаточна загальна площа закладу становить 2048.06 м<sup>2</sup>.

Враховуючи функціональне призначення об'єкта, особливості розміщення в історичному районі Подолу та потребу забезпечення безбар'єрного доступу, будівля проєктована як одноповерхова. Це забезпечує швидку навігацію між зонами, зручність обслуговування та економічну доцільність при реалізації.

Геометричні розміри будівлі визначено з урахуванням конструктивних модулів (6000 мм та 3000 мм) і оптимального співвідношення сторін 2:1.

Прийняті співвідношення сторін 2:1, було прийнято геометричні розміри будівлі 56 м × 35 м.

Таке планування забезпечує не лише раціональне використання площі, а й конструктивну зручність для реалізації проєкту в умовах міської забудови.

Результати розрахунків підтверджують ефективність обраної концепції. Всі рішення спрямовані на створення комфортного функціонального простору для гостей і персоналу, забезпечення нормального перебігу сервісно-виробничих процесів та відповідність сучасним вимогам щодо архітектурного планування, дизайну та енергоефективності об'єкта готельно-ресторанного призначення.

## РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

### 3.1 Об'ємно-планувальні рішення

Відповідно з переліку приміщень проєктованого костелу на 100 місць, визначено основні групи приміщень для обслуговування споживачів: приймально-вестибюльна група, господарсько-виробнича група, адміністративна, технічна, приміщення поповерхового обслуговування, житлова група приміщень, приміщення закладу ресторанного господарства та кухня для самообслуговування.

Проєктований хостел розміщується в історичному районі міста Києва - на Подолі, на вулиці Сагайдачного. Це одна з центральних вулиць, яка має вигідне розташування щодо транспортних шляхів, туристичних маршрутів і культурно-історичних об'єктів. Район характеризується високим пішохідним трафіком, значною щільністю закладів громадського харчування, музеїв, галерей, магазинів, що створює сприятливі умови для функціонування готельного закладу формату хостелу [30].

Територія розміщення проєктованого хостелу має розвинену інженерну інфраструктуру, що включає централізовані системи водопостачання, водовідведення, електропостачання, теплопостачання, газопостачання та телекомунікацій. Підключення до існуючих міських мереж є технічно можливим та економічно доцільним, з огляду на доступність основних комунікацій на вулиці Сагайдачного. При потребі можливе впровадження автономної вентиляції, пожежної сигналізації та альтернативного резервного енергопостачання.

Під'їзди до об'єкта забезпечуються існуючими міськими дорогами з твердим покриттям, є можливість організації тимчасових паркомісць для гостей та сервісного транспорту. Територія оточена історичними будівлями, частина з яких перебуває під охороною як пам'ятки архітектури. При проєктуванні

враховується необхідність збереження стилістичної відповідності нової забудови історичному середовищу [15].

Стан благоустрою вулиці Сагайдачного задовільний: є тротуари, ліхтарі, елементи озеленення та малі архітектурні форми. Безпосередня близькість до ландшафтного парку «Подільський», Набережної Дніпра та Поштової площі створює додаткову привабливість для туристів, які планують короткострокове проживання. Поряд із ділянкою розташовано об'єкти соціально-культурного призначення (кафе, театри, культурні простори), що дозволяє сформувати комфортне середовище для гостей хостелу. Архітектурне рішення фасаду, благоустрій прилеглої території та організація рекреаційних зон має гармонійно вписуватись у міський ландшафт [27].

Планувальне рішення орієнтоване на забезпечення зручного обслуговування гостей, раціонального переміщення потоків персоналу, клієнтів і ресурсів, мінімізацію холостого ходу та забезпечення логістичної чіткості. Всі функціональні зони чітко розділені та взаємопов'язані відповідно до технологічного процесу.

Житлова зона хостелу включає 18 номерів на 4 місця та 10 номерів на 2–3 місця, що дозволяє одночасно приймати до 100 осіб. Ресторанна частина має окремі зали для відвідувачів, виробничі та адміністративні приміщення, складські зони, що відповідає вимогам до закладів громадського харчування при готелі.

Запроектowana будівля є одноповерховою, що зумовлено зручністю експлуатації, економічною доцільністю та особливостями міської ділянки забудови. Загальна площа будівлі становить близько 2048 м<sup>2</sup>, з яких корисна – 1649 м<sup>2</sup>, а решта припадає на технічні приміщення, коридори та конструктивні елементи. Співвідношення сторін будівлі наближене до пропорції 2:1, а основні розміри прийнято кратними 6000 і 3000 мм, що відповідає модульному сітчастому плануванню і спрощує реалізацію конструктивних рішень.

### 3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований об'єкт це хостел на 100 місць з рестораном розміщується в окремо розташованій одноповерховій будівлі. Об'єкт передбачається звести у Подільському районі міста Києва, на вулиці Сагайдачного в одній з центральних історичних вулиць району. Це місце відоме своєю туристичною привабливістю, архітектурною спадщиною та активним пішохідним трафіком, що робить його надзвичайно вигідним для розташування закладу готельно-ресторанного типу. Дизайн прилеглої території передбачає створення функціонального та привабливого середовища, яке сприяє формуванню позитивного першого враження про заклад. Планується влаштування тротуарної плитки на пішохідних доріжках, облаштування міні-парку з лавками та освітленням, створення велосипедної стоянки та місць для відпочинку з елементами ландшафтного дизайну (клумбами, декоративними кущами, газонами). Територія буде огорожена та обладнана системою відеоспостереження, що підвищує рівень безпеки. Також буде забезпечено безбар'єрний доступ для маломобільних груп населення.

Архітектурне середовище району історична забудова, що формує компактне малоповерхове середовище з великою кількістю пам'яток архітектури, торгових об'єктів, культурних установ і громадських просторів. Забудова району має переважно 2–5 поверхів, виконана в стилі історизму, класицизму та еkleктики. Це вимагає обережного та адаптованого підходу до формування архітектурного вигляду нової будівлі, аби вона гармонійно вписалася в існуючий контекст [40].

Рельєф ділянки забудови рівнинний, з незначними перепадами висот. Тип ґрунтів суглинки, щільні, середньої вологості. Глибина промерзання ґрунтів у районі забудови становить приблизно 0,9 м. Геологічні умови сприятливі для влаштування стрічкового або плитного фундаменту.

Загальна кількість місць у готелі становить 100. Враховуючи нормативну потребу в площі земельної ділянки для розміщення готелів з розрахунку 28 м<sup>2</sup> на 1 місце (згідно з ДБН), розрахуємо площу ділянки:

Розрахуємо площу ділянки під будівництво (формула 3.1)

$$S_0 = n_3 \times N \quad (3.1)$$

де

$S_0$  – площа ділянки під будівництво, м<sup>2</sup>;

$n_3$  – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>/місце (28 м<sup>2</sup>);

$N$  – кількість місць у закладі, місць.

$$S_{діл} = 100 \times 28 = 2800 \text{ м}^2$$

Таким чином, орієнтовна площа земельної ділянки для розміщення будівлі хостелу повинна становити щонайменше 2800 м<sup>2</sup>. Це забезпечить необхідний простір для самої будівлі, благоустрою, під'їзних шляхів, пожежних проїздів та зон озеленення.

При розміщенні елементів озеленення не враховувано нормативи мінімальної відстані.

При плануванні території хостелу особливу увагу приділено організації озеленення, яке не лише виконує естетичну функцію, але й сприяє формуванню сприятливого мікроклімату та створює комфортні умови для перебування гостей. Висаджування дерев і кущів здійснюється з урахуванням санітарних, будівельних і протипожежних вимог.

Мінімальні допустимі відстані від будівель і споруд до елементів озеленення визначено згідно з чинними нормативами й наведено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2. – Мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення

Елементи будівель і споруд	Мінімальна відстань, м	
	до стовбура дерева	до куща
Від зовнішніх стін будівлі	5,0	1,5
Від краю проїжджої частини вулиці	2,0	1,0
Від краю тротуару чи садової доріжки	0,75	0,5

Площа забудови будівлі хостелу з рестораном становить приблизно **2048 м<sup>2</sup>**, з яких корисна площа — 1649 м<sup>2</sup>. Орієнтовна площа озеленення повинна займати не менше ніж 30% від площі ділянки:

$$S_{oz} = 2800 \times 0,3 = 840 \text{ м}^2$$

Ця площа буде включати декоративне озеленення, газони, клумби, малі архітектурні форми (лавки, ліхтарі) та, за можливості, зони для відпочинку гостей на відкритому повітрі. Планом передбачається організація привабливого фасадного входу з елементами ландшафтного дизайну та внутрішній дворик із зоною рекреації.

Під'їзди до об'єкта організовані з боку вулиці Сагайдачного, що має достатню пропускну здатність для легкового транспорту, туристичних автобусів та службових машин. Забезпечено місця для паркування тимчасового характеру.

### **3.3. Характеристика будівлі**

У внутрішньому просторі будівлі забезпечено чітке функціональне зонування яке враховує вимоги чинних будівельних і санітарних норм житловий блок що включає 18 чотиримісних номерів та 10 номерів для 2–3 осіб організовано як ізольовану частину з окремими входами до номерів розміщених у спокійній частині будівлі приміщення адміністративного та господарського призначення логічно пов'язані з обслуговуючими та виробничими зонами окремий вхід і блок виділено для ресторану що дозволяє забезпечити автономність його роботи навіть у випадках закритого обслуговування гостей або проведення заходів

У будівлі передбачено безбар'єрне середовище для людей з обмеженими фізичними можливостями завдяки пандусам із допустимим ухилом збільшеним дверним прорізам у номерах адаптованих санітарних вузлах у центральному вході встановлюються автоматичні двері або система механічного відкривання з фіксацією для забезпечення зручного входу передбачено одноповерхове

планування що виключає необхідність улаштування ліфтів але забезпечує повну доступність між усіма функціональними зонами

Площа поверху будівлі ( $S_n$ ) визначається за формулою 3.2:

$$S_{пов} = \frac{S_{заг}}{n} \quad (3.2)$$

де  $n$  - кількість поверхів.

$$S_{пов} = 2048 \text{ м}^2 / 1 = 2048 \text{ м}^2$$

Обираємо розміри будівлі 32x64 м. співвідношенню 2:1 і кратності крокам конструкції.

Площа вестибюльної групи становить 135 м<sup>2</sup> що відповідає нормам розрахункової пропускної спроможності з урахуванням одночасного прибуття та обслуговування 60% гостей приміщення розраховане з урахуванням можливості організації зони очікування інфо-стійки зони зберігання багажу та охоронного посту будівля обладнана енергоощадними зовнішніми огорожувальними конструкціями з утепленням згідно з вимогами ДБН В2.6-31:2021 застосовано двокамерні склопакети у віконних прорізах система опалення передбачає встановлення автоматизованих вузлів регулювання споживання теплової енергії в залежності від погодних умов вентиляція реалізована через механічну припливно-витяжну систему з рекуперацією тепла

Усе проектне рішення виконується відповідно до вимог ДБН 360-92 «Містобудування.

Планування і забудова міських і сільських поселень» із урахуванням естетичних технічних санітарно-гігієнічних та екологічних норм рішення щодо об'ємно-планувальної структури передбачають збереження архітектурного образу району Подолу де проєктована будівля гармонійно вписується в існуюче середовище завдяки використанню сучасних але стриманих оздоблювальних матеріалів у стилістиці історичного центру столиці.

### 3.4. Інженерні системи

На основі визначеного місця будівництва проєктованого закладу - вулиця Сагайдачного, Поділ, м. Київ встановлено можливість підключення інженерних комунікацій підприємства до наявних міських мереж. Зокрема, передбачено підключення до систем водопостачання, каналізації, централізованого електро- та тепlopостачання, мереж зв'язку та телекомунікацій. Проведений аналіз наявної інженерної інфраструктури показав, що технічні умови дозволяють забезпечити стабільну та безперебійну роботу всіх інженерних систем, що гарантує відповідність проєктованого хостелу чинним санітарно-гігієнічним, архітектурним та протипожежним нормам. З метою забезпечення комфортного температурного режиму в будівлі хостелу передбачається влаштування системи водяного опалення згідно з нормативними документами. Тепlopостачання здійснюватиметься від міської централізованої теплової мережі. У разі потреби можливе облаштування індивідуального теплового пункту (ІТП), який забезпечить регулювання температурного режиму в системах опалення та гарячого водопостачання. [13]

В адміністративних, гостьових та житлових приміщеннях передбачено встановлення алюмінієвих радіаторів низького тиску з нижньою розводкою трубопроводів, що забезпечить рівномірне розподілення тепла. У приміщеннях ресторану та вестибюльної зони, які мають підвищену інтенсивність використання, допускається облаштування додаткових теплових приладів або повітряної системи опалення з автоматичним регулюванням температури й вологості повітря в межах 30 60%, що дозволить підтримувати комфортний мікроклімат у години пік.

Таким чином, передбачені інженерні рішення дозволяють забезпечити надійне функціонування хостелу на 100 місць з рестораном, урахувавши особливості кліматичних умов міста Києва, нормативні вимоги та сучасні стандарти енергоефективності. [18]

Для розміщення проєктованого хостелу на 100 місць із рестораном у

межах історичного району Поділ у місті Києві необхідно розрахувати площу земельної ділянки під забудову. Відповідно до ДБН, нормативна площа земельної ділянки на одне місце в готельному підприємстві становить 28 м<sup>2</sup>.

Загальні витрати електроенергії підприємством визначають за укрупненим показником (ДБН В.2.5-23-2010), який розраховують за формулою 3.3:

$$R_{жN}=(R_{ж}\cdot N+R_{рг}\cdot N1)\cdot T, \quad (3.3)$$

$G_{кал} N=100$  кількість місць у хостелі,

$R_{рг}=1,03$  кВт питоме навантаження ресторану,

$N1=60N$  місць у ресторані (припустимо, 60% від гостей користуються рестораном),

$T=365$  робочі дні на рік.

$$R_{жN}=(0,53\cdot 100+1,03\cdot 60)\cdot 365=41902 \text{ кВт/рік}$$

Розрахунок витрат тепла на опалення,  $G_{кал}$ , проводять за формулою 3.4:

$$Q=q_b\cdot V\cdot \Delta t\cdot Z \quad (3.4)$$

Де  $q_b=3,3\cdot 10^{-7}$  Гкал/(м<sup>3</sup>·°C) - питомі витрати тепла

$V=S_{заг}\cdot h=2048,06\cdot 3=6144,1$  м<sup>3</sup> - об'єм будівлі,

$\Delta t=42^\circ\text{C}$  - різниця температур (зовнішнє середовище  $-21^\circ\text{C}$ , внутрішнє  $+21^\circ\text{C}$ ),

$Z=180$  - опалювальний період (днів).

$$Q=3,3\cdot 10^{-7}\cdot 6144,1\cdot 42\cdot 180=15,3 \text{ Гкал/сезон}$$

Таким чином, теплова потреба будівлі на опалювальний період становить приблизно 15,3 Гкал.

$$V_{\sigma} = S_{\sigma} \times (n \times h_1 + n \times h_2 + h_3), \quad (3.5)$$

де;

$S_{\sigma}$  - площа і-го поверху будівлі, м<sup>2</sup>;

$n$  - кількість поверхів 2 ;

$h_1$  - висота поверху будівлі, 3,2.м;

$h_2$  - висота перекриття, 0,3м;

$h_3$  - висота покрівлі, 0,7м;

$h_3$  дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного 0,7;

$$V_6 = 1000 \cdot (2 \cdot 3,2 + 1 \cdot 0,3 + 0,7) = 7400 \text{ м}^3$$

$$Q_6 = q_6 \times V_6 \times T_o \times \Delta t \quad , \quad (3.6)$$

де  $q_6$  – питома теплові витрати на нагрівання 1 м<sup>3</sup> повітря для вентиляції на 1°C, Гкал/(м<sup>3</sup>×°C) ( $q_6 = 6,9819 \times 10^{-7} - 6,4832 \times 10^{-7}$  при збільшенні об'єму будівлі  $q_6 \rightarrow \max$ );

$V_6$  – будівельний об'єм будівлі, м<sup>3</sup>;

$T_o$  – тривалість опалювального періоду за рік, год.;

$\Delta t$  – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, °C.

$$Q_6 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 7400 \cdot 4440 \cdot 17 \cdot 1,17 = 229,87 \text{ Гкал}$$

Загальні витрати води комплексом, м<sup>3</sup>, визначають за формулою 3.7:

$$V_{\text{заг}} = (q \cdot N / 1000) T + V_n \quad (3.7)$$

де  $q$  – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

$N$  – кількість місць у готелі;

$T$  – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

$V_n$  – витрати води на поливання території.

$$V_{\text{заг}} = (300 \cdot 100 / 1000) \cdot 365 + 1200 = 12150 \text{ м}^3$$

$$\text{Витрати гарячої води на рік: } 100 \cdot 180 \cdot 365 / 1000 = 6570 \text{ м}^3$$

Характеристика зовнішніх інженерних мереж.

Трансформаторна підстанція ТП-10/0,4 кВ знаходиться на відстані близько 250 м від межі ділянки забудови, є технічна можливість підключення до існуючої мережі міського енергопостачання.

Міський водогін діаметром Ø400 мм проходить вздовж вулиці Сагайдачного, на відстані приблизно 150 м від ділянки. Забезпечується можливість підключення до системи централізованого водопостачання.

Центральний колектор діаметром Ø600 мм розташований на відстані 180 м, є можливість підключення за допомогою самоплинної каналізаційної мережі.

Поблизу проходить магістральна тепла мережа від міської ТЕЦ, можливе підключення через індивідуальний тепловий пункт або, за потреби, встановлення автономного джерела тепла (газовий котел).

Існуюча мережа газопроводу низького тиску Ø200 мм проходить по вулиці Сагайдачного, на відстані до 100 м, можливо підключення для потреб ресторану та автономного опалення.

Поруч проходять лінії оптоволоконного зв'язку провайдерів Київстар, Vodafone та Укртелеком, є можливість підключення до інтернету, телефонії, охоронної та пожежної сигналізації.

Ливова мережа міського колектора проходить вздовж вулиці, передбачено підключення з урахуванням локального очищення зливових вод перед скиданням.

Блискавкозахист будівлі виконано відповідно до РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будинку. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинку, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення

### **3.5 Дизайн**

Дизайнерські рішення підпорядковані цій концепції, охоплюючи зовнішню архітектурну композицію, інтер'єрні рішення, одяг персоналу, меблювання та технічне оснащення. Простота форм, використання натуральних матеріалів, стримана кольорова гама, поєднання дерева, металу, скла та бетону - характерні риси обраного стильового напрямку.

Зовнішня архітектурна композиція хостелу узгоджується з архітектурним контекстом Подолу. Будівля гармонійно інтегрується в існуючу забудову завдяки стриманій кольоровій палітрі фасаду - відтінки білого, сірого, графітового та натуральної цегли. Фасади оформлено з використанням

натуральної штукатурки, декоративної цегли та металевих елементів, включно з вертикальними жалюзі, перилами та підсвіткою. Панорамне скління першого поверху формує відкриту взаємодію із міським простором. У дворику, передбаченому в глибині ділянки, облаштовано невелику садово-паркову зону відпочинку для гостей, яка включає зелені насадження у контейнерах, лави зі світлим деревом, вуличні ліхтарі сучасного дизайну, велосипедні стійки та декоративні елементи благоустрою.

Внутрішній інтер'єр виконано у світлій гамі, з домінуванням білого кольору, теплих відтінків дерева, сіро-бетонних поверхонь і чорних металевих акцентів. У хостелі передбачено просторе лобі, зону рецепції, коворкінг-простір, ресторан із відкритою кухнею, кімнати на 4-6 осіб, санвузли на поверсі, зону відпочинку та пральню. Інтер'єрні рішення базуються на принципах мінімалізму, функціонального зонування та гнучкого використання простору. Меблі трансформуються за потребами гостей, а зонування реалізується як фізично (за допомогою перегородок, меблів), так і візуально (зміна кольору, текстури підлоги та освітлення).

Одяг персоналу узгоджено зі стилем закладу - це уніфіковане smart casual оформлення у вигляді світло-сірої сорочки або футболки з логотипом хостелу, темно-синіх джинсів або штанів та фартуха із натуральної тканини. Такий зовнішній вигляд підкреслює демократичність, відкритість і сучасність сервісу.

Благоустрій території передбачає встановлення сучасного огороження з металу з дерев'яними вставками, вимощення підходів та під'їздів плиткою сірого та графітового кольору, озеленення у вигляді вертикальних зелених стін, контейнерних зелених зон та дерев у дворі. Освітлення реалізується через LED-ліхтарі з сенсорами руху та декоративне підсвічування фасаду й вхідної групи. Зовнішня реклама буде представлена у вигляді стриманої неонові вивіски, інтегрованої у фасад будівлі.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів проектованого хостелу розроблено як єдина композиція, що гармонійно поєднує громадські зони та житлові кімнати, створюючи комфортне та сучасне середовище для

гостей. Вхідна зона представлена просторим вестибюлем, виконаним у світлих пастельних тонах із використанням натуральних матеріалів — дерева та металу. Загальне освітлення вхідної зони забезпечується великою кількістю вітринних вікон, які наповнюють простір природним денним світлом, доповненим м'яким штучним освітленням у вигляді точкових світильників із регульованою яскравістю.

Зона приймання та реєстрації відокремлена від вестибюля скляною перегородкою з матовим декором, що не порушує візуальної цілісності простору, і оздоблена у тому самому стилі, що і вестибюль, із використанням натурального дерева і металу. Особливу увагу в рецепції приділено організації світла - застосовано спрямоване світло, яке акцентує робоче місце персоналу, а також поєднується з використанням природних матеріалів, таких як дерево і камінь, та сучасних оздоблювальних елементів, що створюють атмосферу затишку та професіоналізму.

Ліфтові холи виконані у теплих пастельних тонах із застосуванням матових декоративних панелей та плитки нейтральних відтінків, що додає простору затишку і водночас легкості. Освітлення в цих зонах загальне, розсіяне, що забезпечує рівномірне світло без створення різких тіней.

Житлові кімнати оформлені у стилі сучасного мінімалізму із використанням світлих, заспокійливих кольорів - білий, світло-сірий, бежевий, із акцентами у вигляді насиченого синього та зеленого. Для оздоблення стін застосовані екологічно чисті матеріали - фарба на водній основі, декоративні дерев'яні панелі та текстильні вставки. Підлога у житлових приміщеннях покрита ламінатом світлого відтінку, що поєднується з натуральним виглядом меблів. Меблі обрані функціональні та ергономічні -ліжка з місткими ящиками для зберігання речей, компактні робочі столи, вішалки та полиці. Кожна кімната обладнана індивідуальним освітленням, що дозволяє гостям регулювати яскравість.

Громадські приміщення, такі як лаунж-зона, коворкінг-простір та ресторан, виконані в одному стилістичному напрямку - сучасний індустріал з

елементами скандинавського мінімалізму. Тут переважають поєднання металу, натурального дерева, бетону та текстилю, які надають простору індивідуальності і затишку одночасно. Підлога у громадських зонах виконана з зносостійкої плитки світло-сірого кольору, що легко очищається і довго зберігає свій вигляд. Меблі - легкі, мобільні, з м'якими сидіннями та натуральними дерев'яними поверхнями, що сприяють створенню дружньої атмосфери для спілкування і роботи.

У проєкті передбачено додаткові зони обслуговування: невелика ігрова кімната для відпочинку гостей, обладнана настільними іграми та комфортними м'якими меблями, а також зал для проведення майстер-класів та лекцій із сучасним технічним оснащенням. Ці приміщення оформлені у стилі, що підтримує основну дизайнерську концепцію, з акцентом на функціональність та комфорт.

Основні показники проєкту зведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3. – Паспорт проєкту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, $S_0$	м <sup>2</sup>	2800
2.	Площа будівлі закладу, $S_{зак}$	м <sup>2</sup>	2048.06
3.	Коефіцієнт забудови, $K_з$	-	0,81
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	м <sup>2</sup>	840
5.	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$	-	0,36
6.	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м <sup>2</sup>	1896.35
7.	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м <sup>2</sup>	1649
8.	Будівельний об'єм будівлі, $V_б$	м <sup>3</sup>	7400
9.	Капітальні витрати на проєкту, $V_{А+Б}$	тис. грн.	19491
Питомі капітальні витрати			
10.	Вартість 1 місця	тис. грн.	232
11.	Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі	тис. грн.	10,0
12.	Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі	тис. грн.	1,4

#### Висновок по таблиці

Аналіз основних показників, наведених у паспорті проєкту, дозволяє зробити висновок про ефективність просторово-планувального, інженерного та економічного обґрунтування будівництва хостелу на 100 місць. Площа ділянки під забудову становить 2800 м<sup>2</sup>, з яких 2048,06 м<sup>2</sup> займає безпосередньо будівля,

що свідчить про досить високий коефіцієнт забудови (0,81), характерний для щільної міської забудови. Водночас площа озеленення складає 840 м<sup>2</sup>, що забезпечує коефіцієнт озеленення 0,36, що відповідає нормативним вимогам до громадських закладів міського типу.

Розрахункова корисна площа закладу становить 1649 м<sup>2</sup>, а робоча — 1896,35 м<sup>2</sup>, що свідчить про ефективне використання внутрішнього простору з урахуванням логістики переміщення персоналу та гостей. Загальний будівельний об'єм будівлі визначено на рівні 7400 м<sup>3</sup>, що забезпечує оптимальні умови для функціонування всіх структурних елементів закладу.

### 3.6. Кошторис

Попередню вартість будівництва готельного комплексу розраховують за укрупненими показниками вартості загально-будівельних робіт (формула 3.8):

$$B_{збр} = S_{заг} \times Y \times K_T \times I_K \times I_P, \quad (3.8)$$

де  $B_{збр}$  – вартість загально-будівельних робіт, тис. грн.;

$S_{заг}$  – загальна площа готельного комплексу, м<sup>2</sup>;

$Y$  – норматив питомої вартості загально-будівельних робіт на одиницю потужності, у.о.

$K_T$  – територіальний поправочний коефіцієнт;

$I_K$  – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$;

$I_P$  – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ( $I_P=0,77$ ).

$$B_{збр} = 2048,06 \times 120 \times 1,15 \times 39,5 \times 0,77 = 8175,52 \text{ тис. грн}$$

Зведений кошторис по проекту створимо у табл. 3.3.

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	1-2 від вартості будівництва за главою 2	122,63

2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1.	Загальнобудівельні роботи	56-60	8175,52
<b>Продовження таблиці 3.3.</b>			
2.2.	Електротехнічні роботи	6-8	490,53
2.3.	Сантехнічні роботи	5-6	408,78
2.4.	Зв'язок та сигналізація	2-3	163,51
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	27-30	245,27
<i>Разом за главою 2</i>		100	9 606,24
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 від глави 2	81,76
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 від глави 2	40,88
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5 від глави 2	-
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2-12 від глави 2	163,51
7.	Благоустрій і озеленення території	1-5 від глави 2	122,63
<i>Разом за главами 1-7</i>			408,78
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5 від глав 1-7	40,88
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9 від глав 1-7	286,14
<i>Разом за главами 1-9</i>			327,02
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	19,15
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7 від глав 1-9	4,79
12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8 від глав 1-7	19,15
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			10385,13
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60 від глав 1-9	773,33
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8 від суми базисної вартості (розділ А)	77,33
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			850,79
<b>ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), <math>V_{A+B}</math></b>			11235,79

Отже, капітальні вкладення на будівництво хостелу «CmfVibe» на 100 місць складають 11235,79 тис. грн.

### **Висновки до розділу 3**

У третьому розділі курсового проєкту було детально опрацьовано архітектурні, планувальні та дизайнерські рішення, що лягли в основу створення

хостелу на 100 місць у місті Київ на вулиці Сагайдачного. На підставі визначеної концепції проєкту розроблено об'ємно-планувальну структуру будівлі, забезпечено функціональність приміщень, ефективну організацію внутрішнього простору та дотримання вимог санітарних і пожежних норм.

Проаналізовано розташування об'єкта на ділянці, визначено склад елементів благоустрою, озеленення, освітлення та малих архітектурних форм, що сприяють формуванню комфортного середовища для гостей. Описано архітектурні особливості будівлі, її фасади, композиційне вирішення та відповідність історичному середовищу Подолу.

Хостел оснащений сучасними інженерними системами електропостачання, водопостачання, каналізація, вентиляція та опалення з урахуванням можливостей існуючої міської інфраструктури.

В рамках дизайнерської частини було визначено основний стиль оформлення інтер'єру поєднання сучасного функціоналізму з елементами затишного скандинавського мінімалізму, що проявляється у виборі меблів, оздоблювальних матеріалів, палітри кольорів, одягу персоналу та оформленні житлових і громадських зон.

На основі розрахунків сформовано паспорт проєкту з основними техніко-економічними показниками та зведений кошторис витрат на будівництво. Результати свідчать про економічну доцільність реалізації проєкту з урахуванням сучасних будівельних нормативів та ринкових умов.

## ВИСНОВКИ

У результаті виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи було комплексно розглянуто процес формування концептуального проєкту хостелу на 100 місць, що передбачав дослідження ринку, обґрунтування концепції, проєктування просторово-планувальних рішень, розробку сервісної моделі, меню, денних виробничих програм, а також архітектурних, дизайнерських і інженерних рішень. Об'єктом дослідження став хостел "CmfVibe", розташований у туристично привабливому районі Подолу в місті Київ.

Під час дослідження проаналізовано поточний стан готельно-ресторанної сфери, а також конкурентне середовище в межах обраного регіону. Проведено сегментацію потенційної аудиторії, що дозволило сформувати унікальну концепцію закладу, орієнтовану на молодь, бюджетних туристів та фрилансерів.

Розроблено об'ємно-планувальне рішення з урахуванням чинних нормативів і стандартів, визначено функціональні групи приміщень хостелу, здійснено їх зонування. Запроєктовано житлові номери різної категорії, вестибюльну зону, приміщення побутового та адміністративного призначення, рекреаційні простори та їдальню з кухнею. Застосовано архітектурно-дизайнерські рішення у стилі лофт з використанням сучасних матеріалів та енергоефективних технологій.

У роботі розроблено інженерні системи закладу, що забезпечують комфортне та безпечне функціонування підприємства. Визначено можливість підключення до наявної міської інфраструктури.

Складено меню для їдальні хостелу, денну виробничу програму сніданків, прораховано кількість порцій і вихід страв, а також здійснено техніко-економічні розрахунки. Сформовано паспорт проєкту та зведений кошторис, який включає капітальні витрати на будівництво, інженерне забезпечення, утримання персоналу та резервні фонди. Таким чином, реалізація запропонованого проєкту хостелу "CmfVibe" є економічно обґрунтованою та функціонально доцільною, враховуючи потреби сучасного туриста, особливості

розміщення та вимоги до готельного господарства. Проект може бути використаний як приклад для подальшого розвитку готельно-ресторанної інфраструктури України, а також як навчальна модель для підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанної справи.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Hotel Industry Everything you need to know about hotels! / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.revfine.com/hotel-industry/>
2. Hostelling International. Annual Report 2022. London: International Youth Hostel Federation (IYHF), 2023. 60 p.
3. World Tourism Organization (UNWTO). Tourism Trends and Policies 2022. Madrid: UNWTO, 2022. 178 p.
4. Міністерство економіки України. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2030 року. Київ: Мінекономіки України, 2021. 48 с.
5. ДСТУ 4268:2021. *Туристичні послуги. Засоби розміщення. Загальні вимоги.* — Київ: Мінекономіки України, 2021.
6. Тищенко Н. В. Сучасні тенденції розвитку хостелів як форми бюджетного розміщення. *Індустрія гостинності: науковий журнал.* 2022. №2. С. 45–50.
7. Департамент економіки та інвестицій КМДА. Аналітичний звіт про розвиток туризму в місті Києві. Київ: КМДА, 2021. 36 с.
8. ЛУН. Аналітика цін на нерухомість у Києві по районах. 2023. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://lun.ua>
9. Державне агентство розвитку туризму України. (2021). *Аналітичний зв'язок про стан та тенденції розвитку туристичної галузі в Україні.* Київ: ДАРТ. 2023. 58 с 62 с.
10. Проектування закладів готельно-ресторанного господарства: методичні рекомендації до виконання курсового проекту для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Мельниченко С.В., Бандура В.М., Сердюк М.Є. – Київ: НБІП, 2024. – 126 с.
11. Гречко, І. М., Бондарчук, О. В. (2021). Менеджмент агротуризму. Київ: Видавництво НУБіП України.

12. ДБН В.2.5-28:2006. Готельні підприємства. Загальні вимоги до проектування. Київ: Мінрегіонбуд України.
13. ДБН В.2.2-11:2021 «Будинки і споруди. Готелі». – Київ: Мінрегіон України, 2021.
14. ДБН В.2.2-25:2020 «Підприємства харчування». – Київ: Мінрегіон України, 2020.
15. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
16. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення»
17. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення»
18. ГОСТ 12.2.007.12-88. Система стандартів безпеки праці. Вентиляція. Загальні вимоги.
19. ГОСТ 12.2.003-91. Безпека праці. Вентиляційні системи. Загальні вимоги до проектування і монтажу.
20. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-ХІІ.
21. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
22. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
23. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
24. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
25. Крушинська А.В. Оцінка інвестиційної привабливості готельного господарства / А.В. Крушинська / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.nbu.gov.ua/portal](http://www.nbu.gov.ua/portal).
26. Управління бізнес-процесами в туризмі. Монографія / С.В. Мельниченко, К.А. Шесенкова. – К.: - КНТЕУ – 256 с

24. Особливості та перспективи розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2016/1/2.pdf>
28. Офіційний сайт Державної служби статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
29. Офіційний сайт Державної служби статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
30. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://www.google.com.ua/maps/preview>
31. ДБН В.2.2-23:2009 «Підприємства торгівлі»
32. Готельно-ресторанна справа: навч. посіб. / ЗНУ. – Запоріжжя: ЗНУ, 2021. – 300 с.
33. Бойко А. В. Організаційна структура управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу // *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки.* – 2021. – Вип. 45. – С. 82–87.
34. Сердюк В. Г., Сидоренко В. І. Організація управління підприємствами готельно-ресторанного господарства // *Вісник Київського національного торговельно-економічного університету.* – 2021. – №3. – С. 45–53.
35. Сергієнко І. В. Сучасні цифрові інструменти управління підприємствами готельного господарства // *Індустрія туризму та готельного господарства.* – 2021. – № 1 (31). – С. 45–49.
36. Пономаренко Т. В. Організація клінінгового обслуговування у підприємствах готельно-ресторанного господарства // *Індустрія гостинності.* – 2021. – № 3(17). – С. 72–76.
37. Коваль Л. А. Тенденції розвитку wellness і SPA-послуг у готельному господарстві України // *Індустрія гостинності.* – 2020. – № 2(14). – С. 55–60.
38. Ткаченко Т. І. Сучасні форми івент-менеджменту в закладах гостинності // *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм.* – 2021. – Вип. 4. – С. 87–92.

39. Мельник Я. В., Грицай Н. В. Організація харчування в закладах розміщення туристів: інноваційні підходи // *Індустрія гостинності і туризму: науковий журнал*. – 2021. – № 1(22). – С. 104–109.

40. Смирнов І., Любіцева О. Козацьке бароко в сакральній архітектурі Києво-Подолу: геотуристичний потенціал // *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Географія*. – 2023. – Вип. 1/2 (86/87)