

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
Економічний факультет**

**ПОГОДЖЕНО**

Декан  
Економічного факультету  
\_\_\_\_\_ **Андрій МУЗИЧЕНКО**  
(підпис)  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ**

Завідувачка кафедрою  
готельно-ресторанної справи та туризму  
\_\_\_\_\_ **Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО**  
(підпис)  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

**БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**на тему: «Концептуальне обґрунтування бутик-готелю на 40 місць у  
історичному центрі міста»**

Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**  
Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**  
Орієнтація освітньої програми **освітньо-професійна**

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**Лариса ГОПКАЛО**

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**Сергій НЕІЛЕНКО**

**Виконав**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**Максим СТЕЛЬМАХ**

**КИЇВ – 2026**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Економічний факультет**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувачка кафедрою

готельно-ресторанної справи та туризму

д.е.н., професор \_\_\_\_\_ Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

«27» жовтня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ**

**до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи  
здобувача вищої освіти**

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма: «Готельно-ресторанний бізнес»

Орієнтація освітньої програми: освітньо-професійна

**Тема кваліфікаційної роботи: «Концептуальне обґрунтування бутик-готелю на 40 місць у історичному центрі міста»**

затверджена наказом ректора НУБіП України від 22.10.2025 р. №2446 «С»

Термін подання завершеної роботи на кафедру 2026.27.05

Рік, місяць, число

Вихідні дані до бакалаврської кваліфікаційної законодавчі та нормативні акти, ДБН, збірник рецептур, ДСТУ, статистичні матеріали Державного комітету статистики України, наукові праці зарубіжних та вітчизняних авторів, матеріали науково-практичних конференцій.

*Мета роботи* створити концептуальний проект бутик-готелю 40 місць у історичному центрі міста, який відповідає сучасним ринковим потребам.

*Об'єкт дослідження* – проект бутик-готелю на 40 місць у історичному центрі міста.

*Предмет дослідження* – процес проектування бутик-готелю на 40 місць у історичному центрі міста.

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

- визначити концепцію бутик-готелю;
- провести розрахунки площі проекту, обрати правильну форму та здійснити розрахунок поверховості;
- розробити сервісний процес та змодельовати процес обслуговування в бутик-готелі;
- розробити спектр послуг, що будуть надаватися у бутик-готелі;
- розробити пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру бутик-готелю;
- визначити інженерно-будівельне рішення бутик-готелю

**Дата видачі завдання** «24» жовтня 2025 р.

**Керівник бакалаврської  
кваліфікаційної роботи**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**Сергій НЕІЛЕНКО**

**Завдання прийняв до виконання**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**Максим СТЕЛЬМАХ**

## ***КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН ПІДГОТОВКИ ТА ЗАХИСТУ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ***

| №<br>з/п | Етапи підготовки та захисту<br>кваліфікаційної роботи                                                                                                | Строк виконання етапів роботи             |          |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------|
|          |                                                                                                                                                      | За планом                                 | Фактично |
| 1.       | Вибір теми бакалаврської кваліфікаційної роботи, підготовка завдання, складання плану, консультації з проведення дослідження                         | 1 вересня –<br>30 вересня 2025 р.         | Виконано |
| 2.       | Оформлення і затвердження завдання на бакалаврську кваліфікаційну роботу                                                                             | 1 жовтня –<br>15 листопада 2025 р.        | Виконано |
| 3.       | Написання 1 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи                                                                                             | 20 листопада 2025 р. –<br>2 січня 2026 р. | Виконано |
| 4.       | Попередній захист 1 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи                                                                                     | 5 січня – 8 січня<br>2026 р.              | Виконано |
| 5.       | Написання 2 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи                                                                                             | 9 січня – 20 лютого<br>2026 р.            | Виконано |
| 6.       | Попередній 2 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи                                                                                            | 20–27 лютого<br>2026 р.                   | Виконано |
| 7.       | Підготовка 3 розділу роботи бакалаврської кваліфікаційної роботи                                                                                     | 2 березня – 17 квітня<br>2026 р.          | Виконано |
| 8.       | Попередній 3 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи                                                                                            | 20 – 24 квітня<br>2026 р.                 | Виконано |
| 9.       | Підготовка висновків, списку використаних джерел та додатків. Оформлення роботи відповідно до встановлених вимог, передача на перевірку керівникові. | 27 квітня – 8 травня<br>2026 р.           | Виконано |
| 10.      | Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень керівника                                                                                               | 11 – 15 травня<br>2026 р.                 | Виконано |
| 11.      | Перевірка роботи на академічний плагіат                                                                                                              | 18 травня 2026 р.                         | Виконано |
| 12.      | Отримання відгуку керівника роботи                                                                                                                   | 19 – 20 травня<br>2026 р.                 | Виконано |
| 13.      | Отримання зовнішньої рецензії                                                                                                                        | 21 – 22 травня<br>2026 р.                 | Виконано |
| 14.      | Подача роботи на кафедру                                                                                                                             | 25 травня 2026 р.                         | Виконано |
| 15.      | Підготовка доповіді і презентації. Попередній розгляд та захист на випусковій кафедрі                                                                | 25 – 26 травня<br>2026 р.                 | Виконано |
| 16.      | Допуск бакалаврської кваліфікаційної роботи до захисту завідувачем кафедри                                                                           | 27 травня – 29 травня<br>2026 р.          | Виконано |
| 17.      | Захист кваліфікаційної роботи перед екзаменаційною комісією                                                                                          | відповідно до<br>розкладу                 | Виконано |

## This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

---

*(nidnuc, dama)*

**Сергій НЕІЛЕНКО**

Бакалаврська кваліфікаційна робота студента Стельмаха М.Р.  
(прізвище, ініціали)

Стельмаха М.Р.  
(прізвище, ініціали)

---

(*nidnuc*)

**Лариса ГОПКАЛО**

---

(*nidnuc*)

«          »                                  2026 p.

## РЕФЕРАТ

**Стельмах М.Р. Концептуальне обґрунтування бутик-готелю на 40 місць у історичному центрі міста** – Рукопис кваліф. роботи: спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» / Стельмах Максим Романович / НУБіП України; кафедра готельно-ресторанної справи та туризму; керівник Неїленко С.М., к.т.н., доцент – Київ, 2026. – 80 с.

**Анотація.** У бакалаврській кваліфікаційній роботі розроблено концепцію та проєктні рішення функціонування бутик-готелю на 40 місць у історичному центрі міста, орієнтованого на впровадження сучасних підходів до організації готельного сервісу, створення унікального дизайнерського середовища та забезпечення високого рівня комфорту гостей. Обґрунтовано актуальність створення бутик-готелю в умовах розвитку туристичної інфраструктури, підвищення попиту на індивідуалізовані послуги розміщення та зростання ролі концептуальних закладів гостинності у формуванні туристичної привабливості історичних центрів міст. У роботі визначено концепцію бутик-готелю, досліджено сучасні тенденції розвитку підприємств готельного господарства, проаналізовано нормативно-правові вимоги щодо проєктування та функціонування засобів розміщення. Проведено розрахунок площі проєкту, обґрунтовано вибір архітектурно-планувальних рішень та визначено поверховість будівлі з урахуванням особливостей міської забудови історичного центру. Розроблено функціональну структуру Front Office та Back Office, змодельовано процеси бронювання, прийому, розміщення, обслуговування та виселення гостей. Визначено спектр основних і додаткових послуг бутик-готелю, зокрема послуг ресторанного обслуговування, дозвілля, concierge-service та організації культурно-туристичних активностей. Особливу увагу приділено формуванню концепції дизайну екстер'єру та інтер'єру бутик-готелю з урахуванням сучасних тенденцій дизайну, ергономічності, естетичності та гармонійного поєднання з архітектурним середовищем історичної частини міста. Запропоновано інженерно-будівельні рішення, спрямовані на забезпечення енергоефективності, функціональності та безпеки об'єкта.

**Ключові слова:** бутик-готель, готельне господарство, індустрія гостинності, сервіс, дизайн, історичний центр міста, Front Office, Back Office, готельні послуги.

**Stelmakh M.R. Conceptual Justification of a Boutique Hotel for 40 Guests in the Historic City Center** – Manuscript qualification thesis: specialty 241 “Hotel and Restaurant Business” / Maksym Romanovych Stelmakh / National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine; Department of Hotel, Restaurant Business and Tourism; supervisor Neilenko S.M., PhD in Technical Sciences, Associate Professor – Kyiv, 2026. – 80 p.

**Abstract.** The bachelor's qualification thesis develops the concept and design solutions for the operation of a boutique hotel for 40 guests located in the historic city center, focused on implementing modern approaches to hotel service organization, creating a unique design environment, and ensuring a high level of guest comfort. The relevance of establishing a boutique hotel is substantiated in the context of tourism infrastructure development, increasing demand for individualized accommodation services, and the growing role of conceptual hospitality establishments in enhancing the tourist attractiveness of historic urban areas. The thesis defines the concept of the boutique hotel, examines current trends in the development of hospitality enterprises, and analyzes regulatory requirements for the design and operation of accommodation facilities. The project area calculations have been carried out, architectural and planning solutions have been substantiated, and the number of floors has been determined considering the specifics of urban development in the historic city center. The functional structure of Front Office and Back Office operations has been developed, and the processes of reservation, reception, accommodation, guest service, and check-out have been modeled. The range of core and additional services of the boutique hotel has been determined, including restaurant services, leisure activities, concierge service, and cultural and tourism activities.

**Keywords:** boutique hotel, hospitality industry, hotel services, service, design, historic city center, Front Office, Back Office, accommodation facilities.

## ЗМІСТ

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ВСТУП.....                                                                                | 8  |
| РОЗДІЛ 1. АНАЛІТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ БУТИК-ГОТЕЛЮ В ІСТОРИЧНОМУ ЦЕНТРІ МІСТА..... | 12 |
| 1.1. Сучасні тенденції розвитку бутик-готелів в Україні та світі.....                     | 12 |
| 1.2. Аналіз туристичного потенціалу та конкурентного середовища міста.....                | 18 |
| 1.3. Обґрунтування концепції та позиціонування готелю.....                                | 21 |
| РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНОЇ СТРУКТУРИ ТА СЕРВІСНОЇ МОДЕЛІ.....      | 23 |
| 2.1. Функціонально-планувальна організація приміщень.....                                 | 23 |
| 2.2. Розробка сервісної моделі та стандартів обслуговування.....                          | 25 |
| 2.3. Організація ресторанного та додаткового сервісу.....                                 | 28 |
| 2.4. Цифровізація бізнес-процесів готелю.....                                             | 32 |
| 2.5. Розрахунок площ та техніко-технологічних показників.....                             | 39 |
| РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРНО-ДИЗАЙНЕРСЬКІ, ІНЖЕНЕРНІ ТА ЕКОНОМІЧНІ РІШЕННЯ.....                 | 41 |
| 3.1. Архітектурна інтеграція готелю в історичне середовище.....                           | 41 |
| 3.2. Дизайн-концепція та айдентика бутик-готелю.....                                      | 46 |
| 3.3. Інженерні системи та енергоефективність.....                                         | 49 |
| 3.4. Фінансово-економічне обґрунтування проєкту.....                                      | 54 |
| 3.5. Оцінка ризиків та стратегія мінімізації.....                                         | 64 |
| ВИСНОВКИ.....                                                                             | 69 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....                                                           | 73 |
| ДОДАТКИ.....                                                                              | 80 |

## ВСТУП

Актуальність створення бутик-готелю на 40 місць в історичному центрі міста зумовлена сучасними тенденціями розвитку туристичної індустрії та зміною споживчих пріоритетів у сфері гостинності. У світі та в Україні спостерігається стійкий попит на невеликі концептуальні засоби розміщення, що пропонують не стандартне проживання, а унікальний досвід, атмосферу автентичності та індивідуалізований сервіс. Бутик-готелі орієнтуються не на масовість, а на індивідуальність, дизайнерські рішення та неповторний стиль, що підвищує їхню конкурентоспроможність. Розташування такого готелю в історичному центрі міста підсилює його привабливість, оскільки туристи дедалі більше прагнуть автентичного культурного досвіду та занурення в місцеве середовище. Сучасні тенденції свідчать, що креативна концепція, заснована на історії та культурі місцевості, додає об'єкту цінності та сприяє формуванню унікального туристичного продукту.

Бутик-готелі особливо популярні серед іноземних туристів і культурно орієнтованих мандрівників, оскільки поєднують камерну атмосферу, авторський дизайн та локальну ідентичність. У таких туристичних центрах, як Київ, цей формат демонструє стабільний попит і активно використовується для підсилення туристичної привабливості міста. Крім того, невеликий формат (до 40 місць) відповідає сучасним вимогам персоналізованого сервісу, гнучкості управління та оптимізації операційних витрат. Правильно сформована концепція готелю є стратегічним фундаментом, що визначає його позиціонування, емоційний досвід гостей та ефективність маркетингового просування.

**Метою бакалаврської кваліфікаційної роботи** є обґрунтування та розроблення концептуального проєкту бутик-готелю на 40 місць в історичному центрі міста з урахуванням сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності, потреб цільових сегментів споживачів та принципів ефективного управління готельним підприємством.

Досягнення мети здійснювалось шляхом вирішення **наступних завдань:**

- проаналізувати сучасні тенденції розвитку butik-готелів в Україні та світі та визначити їх ключові конкурентні переваги;
- оцінити туристичний потенціал міста та дослідити конкурентне середовище засобів розміщення в історичному центрі;
- обґрунтувати концепцію та позиціонування butik-готелю з урахуванням культурної ідентичності та цільової аудиторії;
- розробити функціонально-планувальну структуру готелю та визначити оптимальну організацію приміщень;
- сформувати сервісну модель і стандарти обслуговування, орієнтовані на персоналізований гостьовий досвід;
- обґрунтувати організацію ресторанного господарства та додаткових сервісів як складових комплексного обслуговування;
- визначити напрями цифровізації бізнес-процесів готелю для підвищення ефективності управління та якості сервісу;
- здійснити розрахунок площ приміщень та техніко-технологічних показників проєкту;
- обґрунтувати архітектурну інтеграцію готелю в історичне середовище міста;
- розробити дизайн-концепцію та айдентику butik-готелю;
- визначити інженерні рішення та енергоефективні технології функціонування будівлі;
- здійснити фінансово-економічне обґрунтування доцільності реалізації проєкту;
- оцінити можливі ризики реалізації проєкту та запропонувати стратегії їх мінімізації.

**Об’єкт дослідження** – процес формування концептуального проєкту butik-готелю на 40 місць в історичному центрі міста як сучасного засобу

розміщення, орієнтованого на культурну автентичність, індивідуалізований сервіс та інтеграцію у туристичну інфраструктуру території.

**Предмет дослідження** – теоретичні, методичні та практичні підходи до обґрунтування концепції, функціонально-планувальної організації, сервісної моделі, архітектурно-дизайнерських, інженерних та економічних рішень проєктування бутик-готелю в історичному середовищі міста.

**Теоретичну основу бакалаврської кваліфікаційної роботи** становлять наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених

**Інформаційну базу** нормативно-правові акти та державні стандарти у сфері готельного господарства і будівництва, статистичні дані розвитку туризму, наукові праці вітчизняних і зарубіжних авторів, аналітичні матеріали професійних організацій, офіційні туристичні ресурси та результати власного аналізу туристичного потенціалу і конкурентного середовища міста.

**Методологічна база бакалаврської роботи** базується на використанні загальнонаукових і спеціальних методів дослідження, що забезпечують комплексне обґрунтування проєкту бутик-готелю. У роботі застосовано аналіз і синтез – для узагальнення теоретичних засад створення бутик-готелів; системний підхід – для розгляду готелю як цілісної функціональної системи; порівняльний та маркетинговий аналіз – для оцінки туристичного потенціалу міста та конкурентного середовища; методи проєктування і моделювання – для розроблення функціонально-планувальних і сервісних рішень; розрахунково-економічні методи – для визначення техніко-економічних показників і доцільності проєкту; узагальнення результатів – для формування висновків і практичних рекомендацій.

**Практичне значення одержаних результатів** полягає у можливості використання розробленого концепту бутик-готелю на 40 місць для проєктування та створення конкурентоспроможного засобу розміщення в історичному центрі міста. Запропоновані планувальні, сервісні та дизайнерські рішення можуть застосовуватися інвесторами, проєктантами й

управліннями готельного бізнесу, а також сприяти розвитку туристичної привабливості міста.

**Апробація результатів досліджень.** Кваліфікаційна робота апробована на XI Міжнародній науково-практичній дистанційній конференції «Modern Science: Trends, Challenges, Solutions», 4-6 червня 2026 р., м. Ліверпуль, Великобританія. Результатами роботи апробації є опубліковані тези доповідей на тему: «Innovative approaches to the design of a boutique hotel in the historic city center».

**Структура бакалаврської роботи** складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатку. Загальний обсяг бакалаврської роботи – 80 сторінок комп’ютерного тексту.

## **РОЗДІЛ 1. АНАЛІТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ БУТИК-ГОТЕЛЮ В ІСТОРИЧНОМУ ЦЕНТРІ МІСТА**

### **1.1. Сучасні тенденції розвитку бутик-готелів в Україні та світі**

Більшість бутик-готелів в Україні та світі розташовується в реконструйованих будівлях, що є однією з характерних особливостей цього сегменту. Реконструкція дозволяє зберегти унікальну архітектуру та історичну цінність будівлі, надаючи готелю автентичну атмосферу, яку важко відтворити у новобудові. Це особливо важливо для центрів великих міст, де земля є дорогою, і економічно вигідніше адаптувати існуючі споруди під готель. Крім того, відновлення старих будівель часто сприймається як більш екологічно відповідальне рішення, ніж нове будівництво, і підкреслює гіперлокальний контекст, інтегруючи готель у міське середовище та дозволяючи гостям відчувати автентичність міста. У світі у великих туристичних містах, таких як Париж, Барселона чи Відень, приблизно 70–80% бутик-готелів створюються шляхом реконструкції історичних будівель. Використання автентичних елементів інтер'єру, таких як цегляні стіни, дерев'яні балки або каміни, поєднується з сучасним дизайном та технологіями, створюючи унікальний досвід перебування для гостей. Реконструйовані бутик-готелі дозволяють поєднувати естетику, економічність і неповторність, що є ключовою цінністю цього сегменту [1, с. 323-325].

Головна особливість бутик-готелів полягає в створенні унікальної атмосфери, яка поєднує індивідуальний стиль, історичну цінність будівлі та високий рівень персоналізованого сервісу. Перевага віддається реконструйованим будівлям або об'єктам з характерними архітектурними та культурними елементами, що дозволяє підкреслити автентичність і забезпечити неповторний досвід перебування для гостей. При проектуванні сучасного інтер'єру бутик-готелю повинні враховуватися функціональність приміщень, комфорт гостей, локальні мотиви та стильові рішення, що відповідають концепції закладу. Сучасний дизайн проєкт бутик-готелю не

може бути «типовим», він має створювати унікальну ідентичність, яка відрізняє його від мережевих готелів і формує яскравий емоційний досвід для відвідувачів.

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     | Opera Hotel - Бутик-готель, 5*, вул. Богдана Хмельницького, центр                | 140               | 300             | Розташований у центрі Києва; конференц-зали, ресторан, бари, СПА/фітнес-зони; високий стандарт обслуговування |
| 2     | BURSA Hotel Kyiv - Бутик-готель, 3* (дизайн-готель), Поділ, вул. Костянтинівська | 33                | 60-66           | Історичний центр; арт-галерея, бібліотека, бар на даху, ресторан, бібліотека, камерний кінотеатр              |
| 3     | President Hotel Kyiv - Готель, 4*, вул. Госпітальна, Печерськ                    | 374               | 700             | Великий міський готель; ресторан, банкетні та конференц-зали, паркінг                                         |
| 4     | Hilton Kyiv - Готель, 5*, бул. Тараса Шевченка                                   | 262               | 520             | Частина міжнародного готельного бренду; ресторани та бари, фітнес-центр, бізнес-послуги                       |
| 5     | InterContinental Kyiv - Готель, 5*, вул. Велика Житомирська, центр               | 272               | 540             | Центр Києва; кілька ресторанів/барів, парковка, заходи/конференції                                            |

Джерело: [2-6]

Аналіз функціональних характеристик підприємств готельного господарства м. Києва за даними Таблиці 1.1 показує, що столичний ринок готельних послуг представлений як великими міжнародними мережевими готелями, так і невеликими бутик-готелями з унікальним дизайном та обмеженою кількістю номерів. Бутик-готелі, як Opera Hotel та BURSA Hotel Kyiv, вирізняються невеликою кількістю номерів та високим рівнем персоналізації сервісу. Вони розташовані в історичних або центральних частинах міста, що забезпечує гостям доступ до культурних та туристичних

об'єктів. Інфраструктура таких закладів орієнтована на створення унікального досвіду: арт-галереї, бібліотеки, бари на даху, камерні ресторани, СПА та фітнес-зони. Кількість місць у них пропорційно невелика, що дозволяє підтримувати високий рівень комфорту та індивідуального обслуговування.

Мережеві готелі високої категорії, як Hilton Kyiv, InterContinental та President Hotel Kyiv, мають значно більшу кількість номерів і місць, що дозволяє обслуговувати великий потік гостей і одночасно організовувати конференції, банкетні заходи, бізнес-події. Вони обладнані сучасними ресторанами, барами, паркінгами та бізнес-центрами. Міжнародні бренди орієнтовані на ділових туристів і гостей, які очікують стабільний сервіс та комплексні послуги [5,6].

Таблиця 1.2.

Результати оцінки конкурентів підприємства готельного господарства,  
що проектується

| Показник                           | Назва підприємства готельного господарства |                                            |                                             |                                                |                                                        |
|------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|                                    | Opera Hotel – Бутик готель, 5*, центр      | BURSA Hotel Kyiv – Бутик готель, 3*, Поділ | President Hotel Kyiv – Готель, 4*, Печерськ | Hilton Kyiv – Готель, 5*, бул. Тараса Шевченка | InterContinental Kyiv – Готель, 5*, Велика Житомирська |
| Місце розташування                 | 10                                         | 9                                          | 9                                           | 10                                             | 10                                                     |
| транспортна доступність            | 9                                          | 8                                          | 9                                           | 10                                             | 9                                                      |
| Екстер'єр та інтер'єр              | 10                                         | 9                                          | 8                                           | 9                                              | 9                                                      |
| Якість обслуговування              | 10                                         | 9                                          | 8                                           | 9                                              | 9                                                      |
| Асортимент додаткових послуг       | 9                                          | 8                                          | 8                                           | 9                                              | 9                                                      |
| Рівень ресторанного обслуговування | 9                                          | 8                                          | 8                                           | 9                                              | 9                                                      |
| Система бронювання                 | 10                                         | 9                                          | 8                                           | 10                                             | 9                                                      |
| Вартість проживання                | 8                                          | 7                                          | 8                                           | 9                                              | 9                                                      |
| Середній бал                       | 9,5                                        | 8,5                                        | 8,5                                         | 9,4                                            | 9,3                                                    |

Джерело: [2-6]

Оцінка конкурентного середовища готелю, що проєктується, здійснена із застосуванням бальної експертної методики. Кожен показник оцінювався за шкалою від 1 до 10 балів, де 10 балів означає найвищий рівень розвитку характеристики, а 1 бал - найнижчий. Оцінювання проводилося на основі аналізу відкритих джерел, офіційних сайтів готелів, відгуків гостей та узагальнених характеристик рівня сервісу. До важливих критеріїв аналізу віднесено місце розташування, транспортну доступність, рівень матеріально-технічної бази (екстер'єр та інтер'єр), якість обслуговування, асортимент додаткових послуг, рівень ресторанного сервісу, систему бронювання, вартість проживання та рівень безпеки гостей. Такий підхід дозволяє комплексно порівняти готелі різних категорій та форматів і визначити їх конкурентні позиції на ринку готельних послуг Києва.

Бутик-готелі, як Opera Hotel і BURSA Hotel Kyiv, отримали високі оцінки за унікальний інтер'єр, персоналізований сервіс і місце розташування, що дозволяє їм виділятися серед конкурентів. Мережеві готелі високої категорії, такі як Hilton і InterContinental, демонструють стабільно високі показники по всіх категоріях, особливо у сфері системи бронювання, безпеки та комплексних послуг, що робить їх привабливими для бізнес-туристів і великого потоку гостей. Результати таблиці дозволяють виявити сильні сторони конкурентів, а також визначити можливості для диференціації нового підприємства готельного господарства, наприклад, через унікальний дизайн, локальні послуги або підвищення рівня ресторанного обслуговування [2-6].

Таблиця 1.3.

#### Концептуальне рішення підприємства готельного господарства

##### «Відлуння», у місті Київ

| Ознаки концепції                  | Характеристика ознак                                                                 |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                 | 2                                                                                    |
| Характеристика місця розташування |                                                                                      |
| Країна (місце) розташування       | Україна                                                                              |
| Адміністративний вид території    | Міська зона, Оболонський район, з поєднанням житлової та рекреаційної інфраструктури |

## Продовження таблиці 1.3.

| 1                                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |      |                                     |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------|-------------------------------------|
| Адреса розташування підприємства<br>готельного господарства | м. Київ, вул. Алли Тарасової, 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |      |                                     |
| Система проживання і харчування                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |      |                                     |
| Тип підприємства                                            | Бутик-готель                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   |      |                                     |
| Категорія                                                   | 5*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                   |      |                                     |
| Кадровий склад                                              | Адміністратори, рецепція, покоївки, кухарі, офіціанти, бармени, працівники СПА та фітнес-зони, технічний персонал                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |      |                                     |
| Система управління                                          | Централізована система управління із чітким розподілом обов’язків між відділами (проживання, харчування, рекреаційні послуги, адміністрація)                                                                                                                                                                                                                                                          |                                   |      |                                     |
| Стиль управління                                            | Демократичний з елементами сервіс-орієнтованого підходу; акцент на комунікації з персоналом та гостями                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                   |      |                                     |
| Цільовий сегмент споживачів                                 | Туристи, сімейні пари, ділові гості, гості, які шукають релакс і усамітнення на природі поруч із містом                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                   |      |                                     |
| Спосіб організації та взаємозв’язку всіх груп приміщень     | Проживання: розташування номерів у центральній частині будівлі з виходом на внутрішній дворик або на набережну; харчування: ресторан і бар поруч із рецепцією, з легким доступом для гостей; рекреаційні приміщення (SPA, басейн, фітнес) відокремлені для забезпечення приватності та комфорту; адміністративні приміщення розташовані так, щоб не перешкоджали роботі готелю та перебуванню гостей. |                                   |      |                                     |
| Розміщення                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |      |                                     |
| Вид                                                         | Проживання в готельних номерах: стандартні, напівлюкси, люкси, апартаменти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |      |                                     |
| Рівень комфорту                                             | Високий (5); індивідуальний сервіс, сучасні меблі, якісна постіль, клімат-контроль, звукоізоляція                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |      |                                     |
| Місткість                                                   | До 20 номерів; загальна кількість місць – до 40 осіб                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                   |      |                                     |
| Дизайнерський стиль                                         | Сучасний мінімалізм із природними елементами: дерев’яні та кам’яні акценти, панорамні вікна, спокійна кольорова палітра, елементи рекреаційного і арт-декору для створення відчуття усамітнення та релаксу                                                                                                                                                                                            |                                   |      |                                     |
| Категорія номерів                                           | Стандарт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Дуплекс                           | Люкс | Апартамент                          |
| Кількість номерів                                           | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8                                 | 2    | 2                                   |
| Харчування                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |      |                                     |
| Тип закладів                                                | Ресторан                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Лобі-бар                          |      | Панорамний бар                      |
| Організація харчування                                      | комплексне меню з авторською кухнею                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | легкі закуски та напої для гостей |      | коктейлі та напої з видом на Дніпро |
| Кількість місць                                             | 40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 20                                |      | 25                                  |
| Режим роботи                                                | 07:00–22:00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 08:00–23:00                       |      | 12:00–24:00                         |
| Форма обслуговування                                        | a la carte і сніданки «шведський стіл»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | обслуговування офіціантом         |      | обслуговування барменом             |

## Продовження таблиці 1.3.

| 1                            |                                                                                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                             |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дизайнерський стиль          | Сучасний український стиль із натуральними матеріалами (дерево, камінь), декоративні елементи з етномотивами. Центральний акцент – скляна фігура-фонтан, що створює атмосферу спокою та релаксу.                    | Український модерн із елементами локального дизайну. Головний акцент – барна стійка з живим деревом, яка поєднує природу та сучасний комфорт.             | Сучасний мінімалізм із українськими мотивами: світлі меблі, легкі текстури, панорамне вікно з імітацією дощу, що створює ефект усамітнення та релаксації з видом на Дніпро. |
| Бізнес-послуги               |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                             |
| Тип                          | Зал для нарад                                                                                                                                                                                                       | Конференц-зал                                                                                                                                             | Бізнес центр                                                                                                                                                                |
| Режим роботи                 | 08:00–20:00                                                                                                                                                                                                         | 08:00–22:00                                                                                                                                               | 08:00–20:00                                                                                                                                                                 |
| Дизайнерський стиль          | Сучасний мінімалізм із українськими мотивами, великий екран, окремі столи на 1 особу, інтерактивна дошка, планшети для презентацій; м’які ергономічні крісла, достатнє освітлення та акустика для комфортної роботи | Поєднання сучасного бізнес-стилю з локальними акцентами; великий екран, мультимедійне обладнання, індивідуальні робочі місця, можливість відеоконференцій | Зони open-space і кабінети; сучасні меблі, швидкий Wi-Fi, планшети, зарядні станції, конференц-техніка для ділових зустрічей                                                |
| Побутове обслуговування      |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                             |
| Тип                          |                                                                                                                                                                                                                     | Солярій, салон краси                                                                                                                                      | Пральня, хімчистка                                                                                                                                                          |
| Режим роботи                 |                                                                                                                                                                                                                     | 08:00–20:00                                                                                                                                               | 08:00–18:00                                                                                                                                                                 |
| Дизайнерський стиль          |                                                                                                                                                                                                                     | Розовий стиль з хутовими акцентами, сучасні меблі, дзеркала з підсвіткою, затишна атмосфера для релаксу та догляду                                        | Мінімалістичний сучасний стиль, світлі тони, зручна організація простору для ефективної роботи та зберігання одягу, чітке зонування зон прийому та обробки білизни          |
| Культурно-дозвіллеві послуги |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                             |
| Тип                          |                                                                                                                                                                                                                     | Режим роботи                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                             |
|                              |                                                                                                                                                                                                                     | по днях                                                                                                                                                   | по годинах                                                                                                                                                                  |
| Інтерактивна бібліотека      |                                                                                                                                                                                                                     | 7 днів на тиждень                                                                                                                                         | 08:00–22:00                                                                                                                                                                 |
| Рекреаційні послуги          |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                             |
| Тип                          | Режим роботи                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                             |

Продовження таблиці 1.3.

| 1             |                      | 2                 |             |                |                               |
|---------------|----------------------|-------------------|-------------|----------------|-------------------------------|
|               | Басейн               | Тренажерна зала   | SPA - центр | Дитяча кімната | Кімната для медитації, і йоги |
| Режим роботи  | 07:00–21:00          | 06:00–22:00       | 09:00–20:00 | 08:00–20:00    | 07:00–21:00                   |
| Торгівля      |                      |                   |             |                |                               |
| Тип           | Призначення          | Режим роботи      |             |                |                               |
|               |                      | по днях           | по годинах  |                |                               |
| Магазин-бутик | Реалізація сувенірів | 7 днів на тиждень | 08:00–21:00 |                |                               |

Джерело: [7]

Готель «Відлуння» у м. Київ розроблений як бутик-готель, розташований в історичному центрі міста за адресою вул. Алли Тарасової, 5. Таке розміщення забезпечує інтеграцію об'єкта в культурно-архітектурне середовище столиці, близькість до визначних пам'яток, туристичних маршрутів та ділової інфраструктури. Локація підкреслює концепцію готелю як простору міського відпочинку, що поєднує комфорт сучасного проживання з атмосферою історичного Києва. Концепція передбачає до 20 номерів різних категорій (стандарт, дуплекс, люкс, апартаменти) з високим рівнем комфорту, дизайнерським українським сучасним стилем та панорамними видами на Дніпро. Система харчування включає ресторан, лобі-бар і панорамний бар з сучасним українським дизайном, акцентами на натуральні матеріали та інтерактивні елементи (скляний фонтан, барна стійка з живим деревом, вікна з імітацією дощу). Готель надає широкий спектр послуг для гостей.

## **1.2. Аналіз туристичного потенціалу та конкурентного середовища міста**

(SWOT, PEST-аналіз, аналіз попиту, портрет цільового гостя)

Цільовою аудиторією готелю є туристи та відпочивальники з Києва та інших регіонів України, сімейні пари, ділові гості та транзитні мандрівники, що подорожують трасою Київ–Житомир. Попит формується на основі

унікальної концепції усамітнення, поєднання природного оточення з сучасними комфортними номерами, високим рівнем сервісу та рекреаційними та культурними послугами [8].

Таблиця 1.4

## SWOT-аналізу для готелю «Відлуння»

| Показник       | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сильні сторони | Унікальне розташування в природно-міському середовищі Києва з панорамними видами на Дніпро, що формує високу рекреаційну привабливість; концепція бутик-готелю з індивідуалізованим сервісом та персоналізованим підходом до гостя; сучасний український дизайнерський концепт інтер'єрів, орієнтований на створення емоційного досвіду; впровадження цифрових сервісів (онлайн-бронювання, автоматизована взаємодія з клієнтом); гнучка структура номерного фонду для різних сегментів гостей (сімейні, ділові, транзитні). |
| Слабкі сторони | Обмежена місткість (до 20 номерів), що знижує потенціал масштабування доходів; висока собівартість функціонування через індивідуальний сервіс та підтримку преміальної інфраструктури; залежність від активного маркетингового просування для формування стабільного попиту; недостатня впізнаваність бренду порівняно з міжнародними готельними мережами.                                                                                                                                                                   |
| Можливості     | Зростання попиту на бутик- та емоційний туризм, орієнтований на унікальний досвід проживання; розвиток внутрішнього туризму та короткострокових подорожей (weekend-формати); розширення спектра додаткових послуг (тематичні події, гастро-вечері, майстер-класи); партнерство з локальними виробниками та креативними індустріями; активне використання digital-маркетингу для формування лояльності клієнтів.                                                                                                              |
| Загрози        | Військові ризики та нестабільна безпекова ситуація, що впливає на туристичні потоки; економічна нестабільність та зростання операційних витрат; висока конкуренція з боку міжнародних мережевих та центральних готелів Києва; сезонність попиту та нерівномірне завантаження номерного фонду; можливі зміни податкового та регуляторного середовища у сфері готельного бізнесу.                                                                                                                                              |

Джерело: [8]

Головними мотиваторами відвідування є якість обслуговування, дизайнерський стиль українського сучасного мінімалізму, можливість релаксу в SPA та басейні, авторська кухня та інтерактивні культурні пропозиції. Попит демонструє сезонну динаміку: вища завантаженість у весняно-літній період та святкові дати, стабільний потік бізнес-гостей протягом року. Підвищений інтерес спостерігається до інноваційних цифрових сервісів, онлайн-

бронювання, персоналізованих послуг і комбінації проживання з рекреаційними програмами.

PEST-аналіз концепції бутик-готелю на 40 місць в історичному центрі міста дозволяє оцінити ключові фактори зовнішнього середовища, що впливають на реалізацію проєкту. Політичні фактори характеризуються впливом воєнного стану в Україні, що формує підвищені вимоги до безпеки готельної інфраструктури та обмежує стабільність туристичних потоків. Водночас державна політика, спрямована на підтримку внутрішнього туризму та відновлення сфери гостинності, створює сприятливі передумови для розвитку малих і середніх готельних підприємств. Важливим також є нормативно-правове регулювання діяльності готелів, зокрема вимоги до сертифікації та стандартів якості обслуговування.

Економічні фактори визначаються загальною макроекономічною нестабільністю, інфляційними процесами та коливаннями валютного курсу, що впливає як на інвестиційну активність, так і на платоспроможність споживачів. Разом із тим спостерігається зростання попиту на внутрішній туризм та короткострокові поїздки, що підтримує розвиток бутик-готелів у середньому та преміальному сегментах. Обмежена місткість готелю на 40 місць дозволяє більш гнучко реагувати на коливання попиту та ефективніше управляти ціновою політикою [9, с. 721-729].

Соціальні фактори характеризуються зміною поведінки споживачів, які дедалі частіше надають перевагу персоналізованому сервісу, унікальному досвіду перебування та емоційній складовій подорожей. Зростає популярність бутик-форматів розміщення, які пропонують індивідуальний підхід і автентичну атмосферу. Розташування готелю в історичному центрі Києва посилює його привабливість, оскільки відповідає запиту на поєднання сучасного комфорту з культурно-історичним середовищем. Технологічні фактори відображають активну цифровізацію сфери гостинності. Використання онлайн-бронювання, автоматизованих систем управління клієнтським досвідом, CRM-систем та цифрових каналів маркетингу є

ключовими елементами ефективного функціонування готелю. Застосування сучасних технологій дозволяє підвищити рівень сервісу, оптимізувати операційні процеси та компенсувати обмежений масштаб діяльності.

Отож, реалізація концепції бутик-готелю на 40 місць в історичному центрі Києва відбувається в умовах поєднання як ризиків, так і можливостей зовнішнього середовища. Політичні та економічні фактори формують певні обмеження, однак соціальні та технологічні тенденції є сприятливими для розвитку проєкту. Загалом ринкові умови підтримують доцільність впровадження бутик-формату, орієнтованого на індивідуалізований сервіс та унікальний клієнтський досвід.

Цільовий гість готелю «Відлуння» – це переважно внутрішній турист віком 25–50 років, який шукає комфортний, спокійний та сучасний відпочинок поблизу Києва. Це люди з середнім і високим рівнем доходу, що цінують індивідуальний підхід, приватність і якість обслуговування. До аудиторії входять сімейні пари з дітьми, які потребують дитячих зон і рекреаційних послуг, ділові гості, що приїжджають для коротких зустрічей або конференцій, а також мандрівники, які цінують усамітнення та можливість релаксу в SPA, басейні, кімнатах для медитації та йоги. Гості цікавляться сучасним українським дизайном, локальною культурою, авторською кухнею та інтерактивними цифровими сервісами. В умовах воєнного стану більшість віддає перевагу безпечним локаціям з доступом до природи, легким транспортним під'їздом та організованими послугами, які дозволяють відпочивати і працювати одночасно.

### **1.3. Обґрунтування концепції та позиціонування готелю**

Готель «Відлуння» позиціонується як бутик-готель преміум-класу на виїзді з Києва, що поєднує сучасний комфорт, усамітнення та локальну культурну самобутність. Унікальна торгова пропозиція (USP) готелю «Відлуння» полягає в тому, що інтер'єр і простір готелю створюють атмосферу затишку та комфорту, яка переносить гостя у світ безпечної

самотності з можливістю відпочити від повсякденної метушні та зосередитися на власних думках і відчуттях. Кожен елемент дизайну, від панорамних вікон та натуральних матеріалів до інтерактивних цифрових сервісів і рекреаційних зон, спрямований на створення індивідуального, естетично гармонійного середовища, де гості можуть відчувати спокій, релакс і внутрішню рівновагу, не відмовляючись від сучасного комфорту та високого рівня обслуговування [10].

Концепція бренду передбачає поєднання українського сучасного дизайну з натуральними матеріалами та етномотивами, що створює атмосферу домашнього комфорту та естетичної цілісності. Готель пропонує унікальні дизайнерські рішення в номерах та закладах харчування, інтегровані цифрові сервіси, рекреаційні та культурні активності, що забезпечують неповторний досвід перебування для гостей усіх категорій: сімей, ділових мандрівників та туристів, які цінують усамітнення та індивідуальний підхід.

Ціннісна пропозиція для гостей готелю «Відлуння» полягає в тому, що перебування в готелі дозволяє втекти від повсякденної метушні та стресу, спричиненого війною, і зануритися в атмосферу безпечного відпочинку, спокою та усамітнення. Гості отримують можливість відновити внутрішню рівновагу, насолоджуючись комфортними номерами з панорамними видами на природу, дизайнерським українським інтер'єром, рекреаційними програмами SPA, басейну та медитації, а також культурно-дозвілєвими активностями, які відволікають від негативних новин і створюють відчуття внутрішньої гармонії. Високий рівень сервісу, безпека та увага до деталей дозволяють кожному гостю відчувати повну свободу від буденності, тривоги та зовнішніх загроз, концентруючись на власному відпочинку та емоційному відновленні.

Готель «Відлуння» прагне зайняти позицію преміального butik-простору на українському ринку, де поєднуються сучасність, естетика та функціональність для гостей, що шукають відпочинок із високим рівнем комфорту та безпеки.

## РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНОЇ СТРУКТУРИ ТА СЕРВІСНОЇ МОДЕЛІ

### 2.1. Функціонально-планувальна організація приміщень

Номерний фонд спроектований із урахуванням принципів приватності, ергономіки та підвищеного рівня комфорту. Планувальне рішення передбачає зручні горизонтальні комунікації, наявність холів для відпочинку гостей та службових приміщень для персоналу, що забезпечують ефективне обслуговування поверхів. Готель має 20 номерів - 8 стандартних, 8 дворівневих (дуплекс), 2 люкси та 2 апартаменти. Площі номерів відповідають стандартам бутик-готелів преміального рівня та забезпечують підвищений комфорт проживання [11, с. 207-214].

Таблиця 2.1

Склад і площа житлової групи приміщень

| Приміщення                   | Площа, м <sup>2</sup> | Кількість на поверсі | Загальна площа, м <sup>2</sup> |
|------------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|
| Номер категорії «Апартамент» | 80                    | 1                    | 80                             |
| Номер категорії «Люкс»       | 60                    | 1                    | 60                             |
| Номер категорії «Дуплекс»    | 45                    | 4                    | 180                            |
| Номер категорії «Стандарт»   | 28                    | 4                    | 112                            |
| Коридори                     | —                     | —                    | 120                            |
| Холи                         | —                     | —                    | 40                             |
| Побутові приміщення          | —                     | —                    | 25                             |
| Корисна площа приміщень      |                       |                      | 617 м <sup>2</sup>             |

Джерело: [7]

Планувальна організація житлового поверху забезпечує чітке зонування: номери орієнтовані на максимальну тишу та приватність, холи створюють додатковий комфорт для гостей, а службові приміщення розміщені таким чином, щоб робота персоналу залишалася непомітною для відвідувачів. Рациональне співвідношення площ номерів і допоміжних приміщень сприяє ефективній експлуатації готелю та високому рівню сервісу.

Таблиця 2.2

Склад і площі приміщень побутового обслуговування, дозвілєво-анімаційних та спортивно-оздоровчих приміщень

| Приміщення                      | Площа, м <sup>2</sup> |
|---------------------------------|-----------------------|
| Побутові приміщення             | 45                    |
| Дозвілєво-анімаційні приміщення | 70                    |
| Спортивно-оздоровчі приміщення  | 180                   |
| Корисна площа приміщень         | 295                   |

Джерело: [7]

Площа побутових приміщень забезпечує повний цикл обслуговування гостей без залучення зовнішніх сервісів. Дозвілєво-анімаційна зона створює можливості для культурного відпочинку та сімейного дозвілля. Спортивно-оздоровчий блок є елементом концепції готелю, орієнтованої на відновлення фізичного та емоційного стану гостей [12, с. 236-238].

Таблиця 2.3

Склад і площа адміністративних приміщень

| Приміщення                               | Площа, м <sup>2</sup> |
|------------------------------------------|-----------------------|
| Кабінет директора                        | 18                    |
| Бухгалтерія                              | 16                    |
| Відділ управління та маркетингу          | 14                    |
| Кабінет менеджера з персоналу            | 12                    |
| Серверна / ІТ-приміщення                 | 8                     |
| Архів та кімната зберігання документації | 6                     |
| Корисна площа приміщень                  | 74 м <sup>2</sup>     |

Джерело: [7]

Передбачені приміщення забезпечують належні умови для управління готелем, ведення бухгалтерського обліку, маркетингової діяльності та цифрового адміністрування. Компактність адміністративного блоку відповідає концепції ефективного управління та використання сучасних інформаційних систем.

Таблиця 2.4

## Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

| Приміщення                                                        | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Гардероб для персоналу (роздягальня з душовою)                    | 18                    |
| Кімната відпочинку персоналу                                      | 12                    |
| Санітарні вузли для персоналу                                     | 10                    |
| Пункт дрібного ремонту предметів матеріально-технічної бази       | 8                     |
| Медичний пункт                                                    | 10                    |
| Складські приміщення (господарський інвентар, витратні матеріали) | 20                    |
| Склад білизни та текстилю                                         | 14                    |
| Камера зберігання харчових запасів                                | 12                    |
| Корисна площа приміщень                                           | 104 м <sup>2</sup>    |

Джерело: [7]

Адміністративні приміщення, наведені у таблиці 2.3, формують ефективне управлінське ядро готелю та забезпечують координацію всіх операційних процесів. Кабінет директора створює умови для стратегічного управління, бухгалтерія – для фінансового контролю та звітності, а приміщення управління і маркетингу підтримує просування послуг та комунікацію з ринком. Передбачені робочі простори для менеджменту персоналу та ІТ-інфраструктури забезпечують організаційну стабільність і цифрову підтримку діяльності готелю. Компактність адміністративного блоку відповідає масштабам бутик-готелю та сприяє оперативності управлінських рішень [13, с. 445-448].

Запроектований склад господарських і виробничо-побутових приміщень, поданий у таблиці 2.4, забезпечує безперебійну експлуатацію бутик-готелю «Відлуння» та створює належні санітарно-гігієнічні й виробничі умови для роботи персоналу. Наявність гардеробу, кімнати відпочинку та санітарних вузлів сприяє дотриманню вимог охорони праці та підвищує комфорт працівників. Медичний пункт і приміщення для дрібного ремонту дозволяють оперативно реагувати на виробничі потреби та підтримувати матеріально-

технічну базу у справному стані. Складські приміщення забезпечують раціональне зберігання інвентарю, білизни та запасів, що оптимізує внутрішню логістику та сприяє безперервності сервісних процесів.

## **2.2. Розробка сервісної моделі та стандартів обслуговування**

Сервісна модель готелю будується на персоналізації обслуговування, цифровій зручності та непомітній турботі персоналу. Гість взаємодіє з готелем через зручну систему онлайн-бронювання, попередній вибір послуг та можливість індивідуальних налаштувань проживання. Після прибуття його зустрічає спокійна атмосфера лобі-простору, швидка реєстрація без черг та супровід до номера. Протягом перебування сервіс реалізується через ненав'язливу присутність персоналу, швидке реагування на запити, високий рівень чистоти, доступність рекреаційних послуг та інформаційну підтримку через цифрові сервіси.

Guest journey map готелю «Відлуння» охоплює весь шлях гостя: від етапу пошуку та бронювання до післявиїзної комунікації. На етапі вибору готелю важливу роль відіграють візуальна естетика бренду, зручність онлайн-сервісів і чітка комунікація безпеки та комфорту. Під час заселення гість отримує перше емоційне враження через тишу простору, натуральні матеріали інтер'єру та привітність персоналу. Перебування супроводжується можливістю релаксації у SPA, басейні, кімнатах медитації, користування інтерактивною бібліотекою та авторською кухнею ресторану. Після виїзду підтримується контакт через подяку, персональні пропозиції та програми лояльності [14].

Емоційний сервіс є головним елементом концепції готелю. Його сутність полягає у створенні атмосфери безпечної усамітненості, де гість може відновити внутрішню рівновагу. Світлові сценарії, тиха фонова музика, природні текстури, ароматерапія у SPA-зоні та панорамні види формують відчуття спокою. Персонал проходить підготовку з емпатійної комунікації,

щоб відчувати настрій гостей і забезпечувати делікатну підтримку без нав'язливості. Стандарти обслуговування передбачають швидкість реагування на запити гостей, безперервну чистоту та гігієнічність приміщень, індивідуальний підхід, конфіденційність і безпеку. Особлива увага приділяється створенню середовища, яке дозволяє гостям відчути тимчасову ізоляцію від зовнішніх тривог, відновити сили та отримати гармонійний досвід перебування.

Організація оздоровчих та рекреаційних послуг у готелі «Відлуння» є ключовим елементом створення емоційного комфорту та відчуття безпеки для гостей. Простори SPA, Wellness та Fitness розробляються з урахуванням сучасних стандартів сервісу, ергономіки та психологічного відновлення. Планування включає окремі кабінети для масажу та аюрведичних процедур, солярій, роздягальні та санвузли, що забезпечує комфортну та приватну взаємодію гостя із послугами оздоровлення. Продумане зонування дозволяє одночасно обслуговувати кілька гостей без зниження якості сервісу [15].

Таблиця 2.5

Склад і площа приміщень для організації надання SPA, Wellness,  
Fitness послуг

| Приміщення              | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------|-----------------------|
| Солярій                 | 8                     |
| Масажний кабінет        | 12                    |
| Аюрведичного релаксу    | 14                    |
| Роздягальня             | 10                    |
| Санвузол                | 6                     |
| Корисна площа приміщень | 50                    |

Джерело: [7]

Загальна корисна площа оздоровчих приміщень дозволяє ефективно розмістити всі необхідні сервіси та забезпечити їх функціональну автономію. Рациональне планування приміщень сприяє високому рівню обслуговування та створенню унікального емоційного досвіду гостя, що відповідає концепції готелю як простору для відновлення і втечі від повсякденності. Приміщення

для івент-сервісу та конференц-сервісу створюють можливості для організації заходів різного масштабу – від бізнес-зустрічей до культурних та тематичних подій. Планування включає зал для активних заходів, концертний зал, конференц-зал, гардероб та санвузли, що забезпечує комплексний підхід до обслуговування гостей. Внутрішнє зонування дозволяє одночасно проводити декілька подій без перешкод для комфорту учасників [16].

Таблиця 2.6

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

| Приміщення                          | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Зал для активних тематичних заходів | 60                    |
| Концертний зал                      | 120                   |
| Конференц-зал                       | 80                    |
| Гардероб                            | 12                    |
| Санвузол                            | 10                    |
| Корисна площа приміщень             | 282                   |

Джерело: [7]

Корисна площа приміщень для івентів та конференцій забезпечує функціональність, комфорт і безпечне проведення заходів. Продумана організація цих зон підвищує привабливість готелю «Відлуння» для корпоративних клієнтів та гостей, які цінують сучасний, технологічно оснащений сервіс, і відповідає концепції унікального емоційного досвіду перебування.

### 2.3. Організація ресторанного та додаткового сервісу

Концепція Food & Beverage (F&B) у бутик-готелі «Відлуння» формується у стилі Texas гастрономії, яка поєднує атмосферу американського південного ранчо, культуру барбекю та сучасний ресторанний сервіс. Основна ідея полягає у створенні гастрономічного простору, де гості можуть відчувати атмосферу техаської кухні – ситної, ароматної та приготованої на відкритому

вогні. Центральним елементом концепції ресторану є відкрита BBQ-зона, де частина страв готується на грилі або в коптильні. Це створює ефект гастрономічного шоу та дозволяє гостям спостерігати за процесом приготування. Основний акцент робиться на повільному копченні м'яса за технологією low & slow, що є характерною рисою тexasької кухні. Для цього використовується спеціальний smoker-гриль, у якому м'ясо готується протягом кількох годин при невисокій температурі [17, с. 160-163].



Рис. 2.1 Ресторанний сервіс у butik-готелі «Відлуння»

Меню ресторану формується навколо м'ясних спеціалітетів, які є символом кухні Техасу. Наприклад, у меню можуть бути представлені такі страви як Texas brisket – яловича грудинка, копчена протягом 10–12 годин, подається з кукурудзяним хлібом і соусом BBQ; BBQ ribs – свинячі ребра з карамелізованим соусом, приготовлені на грилі; Smoked pulled pork – томлена свинина, подається в бургері або з салатом coleslaw; Texas steak – великий стейк із мармурової яловичини, обсмажений на відкритому вогні; Chicken wings Texas style - курячі крильця у гострому медово-перцевому соусі.



Рис. 2.2 BBQ ribs – свинячі ребра з карамелізованим соусом

Як гарніри пропонуються традиційні страви американського півдня: печена кукурудза на грилі, картопляні wedges, салат coleslaw, кукурудзяний хліб (cornbread), запечена квасоля з беконом. Частина інгредієнтів адаптована до локальних умов – м'ясо постачається від українських фермерських господарств, а сезонні овочі закупаються у місцевих виробників. Окремим елементом гастрономічної концепції є соус-бар, де гостям пропонується декілька видів авторських соусів – класичний техаський BBQ, медово-гірчичний, гострий чилі-соус, соус із копченої паприки та томатний smoky-соус. Це дозволяє гостям самостійно комбінувати смаки та створювати власні гастрономічні поєднання [18].

Барна карта також підтримує техаську тематику. У ній представлені крафтове пиво, бурбон, віскі, домашні лимонади та авторські коктейлі. Наприклад, гостям можуть пропонуватися коктейлі на основі бурбону з медом і цитрусами, smoky-коктейлі з нотками копченої вишні або класичний Texas Lemonade. До страв BBQ також добре підходить світле та темне крафтове пиво. Інтер'єр ресторану підтримує загальну концепцію: використовуються дерев'яні меблі, металеві елементи, відкриті полиці з соусами та спеціями, декоративні елементи у стилі ранчо. Освітлення тепле і м'яке, що створює затишну атмосферу. Частина залу може бути оформлена як невеликий бар із

високими стільцями, де гості можуть спостерігати за приготуванням страв на грилі.

Для гостей готелю ресторан пропонує кілька форматів обслуговування:

1. Texas breakfast - ситні сніданки з яйцями, беконом, кукурудзяним хлібом, ковбасками та овочами;
2. Lunch BBQ-сет - обідні комбінації зі стейком або ребрами та гарніром;
3. BBQ dinner experience - вечеря з дегустаційним сетом різних видів м'яса;
4. room-service з адаптованим меню бургерів, салатів та стейків.

Для ресторанного сервісу готелю «Відлуння» передбачено концепцію сучасної інтерпретації північноамериканської BBQ-гастрономії, адаптованої до європейського міського бутик-формату. Такий підхід обрано з метою створення впізнаваного гастрономічного бренду та формування у гостей яскравого емоційного досвіду перебування.

Для гостей готелю ресторан пропонує кілька форматів обслуговування, які логічно об'єднані в межах єдиної BBQ-концепції. Сніданки формату Texas breakfast включають ситні страви з яєць, бекону, кукурудзяного хліба, ковбасок та овочів як ранкову інтерпретацію американської кухні. Обідній формат Lunch BBQ-сет передбачає комбінації страв із м'яса (стейк або ребра) з гарнірами, що відповідає швидшому денному сервісу. Вечірній формат BBQ dinner experience реалізується як дегустаційний сет різних видів м'яса, орієнтований на гастрономічний досвід гостей. Додатково передбачено room-service з адаптованим меню, що включає бургери, салати та стейки, забезпечуючи безперервність сервісу в номерах.

Ресторан бутик-готелю розрахований на 40 посадкових місць, що відповідає камерному формату закладу. Планування передбачає основний зал для гостей, барну зону, кухонний блок та допоміжні приміщення для персоналу. Такий формат дозволяє забезпечити високий рівень персоналізованого обслуговування та створити комфортну атмосферу для

відвідувачів. Основою концепції F&V ресторану є поєднання сучасної європейської кухні з українськими гастрономічними традиціями [19].

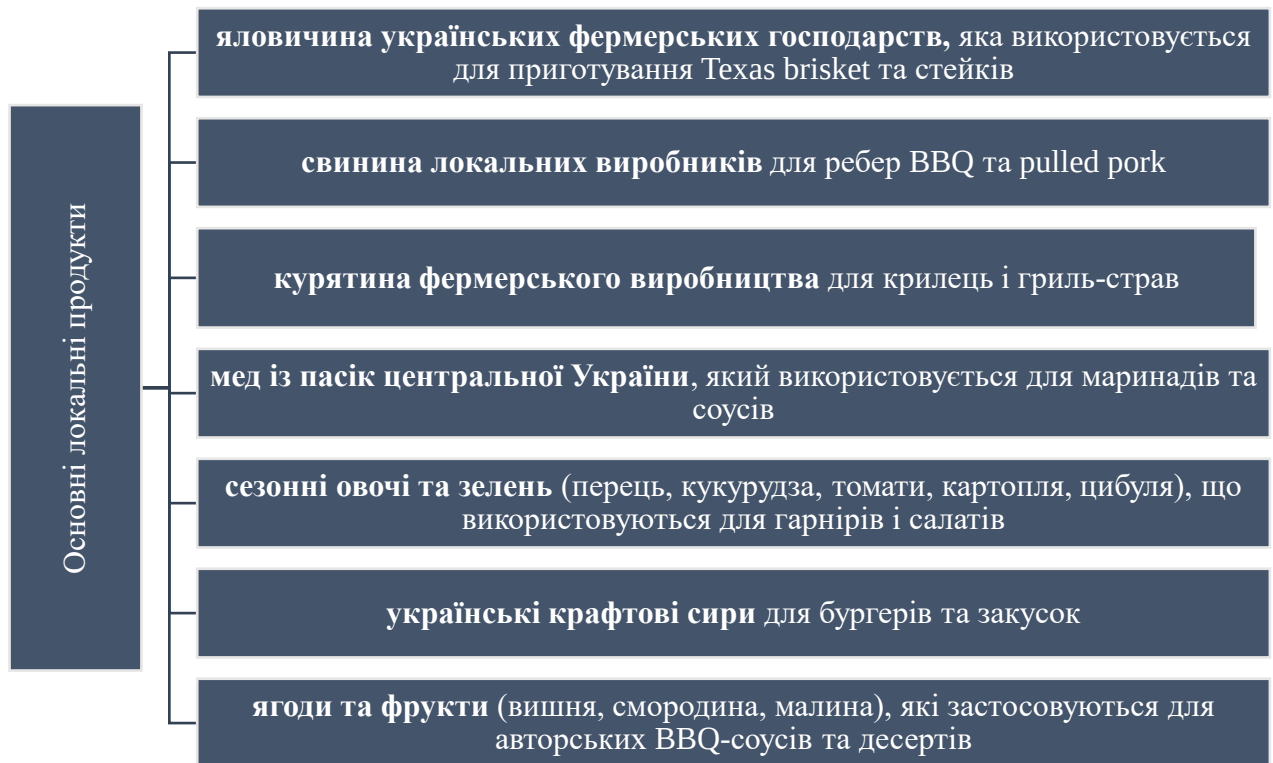


Рис. 2.3 Основні локальні продукти

У меню ресторану будуть представлені авторські страви такі як Texas brisket «Відлуння» (копчена яловича грудинка з медово-вишневим BBQ-соусом), BBQ ribs з карпатським медом (свинячі ребра з карамелізованою медово-гірчичною глазур'ю), бургер Ranch Echo (бургер з копченою яловичиною, крафтовим українським сиром та соусом із копченої паприки), кукурудза на грилі з вершковим маслом і зеленню, печена картопля з копченим беконом та сметаним соусом. Айдентика закладу також проявляється у стилі подачі страв. Для подачі використовуються дерев'яні дошки, металеві підноси, керамічний посуд ручної роботи та крафтовий папір – елементи, характерні для барбекю-ресторанів. Назви страв, меню та дизайн ресторану можуть містити елементи стилю «Texas ranch» - ковбойську символіку, натуральні матеріали, теплі кольори дерева та металу.

Важливою складовою гастрономічної айдентики є авторські соуси ресторану «Відлуння» - соус BBQ з української вишні, медово-гірчичний соус з карпатського меду, гострий соус із копченої паприки, томатний smokey-соус із фермерських томатів. Крім того, ресторан пропонує напої, що підкреслюють гастрономічну концепцію – українське крафтове пиво, настоянки на ягодах, домашні лимонади та коктейлі на основі бурбону. Таким чином, використання локальних продуктів та формування гастрономічної айдентики дозволяє ресторану бутик-готелю «Відлуння» створити оригінальний гастрономічний стиль, у якому поєднуються техаська культура барбекю та українська продуктова база. Це сприяє формуванню впізнаваного бренду ресторану та підвищує його привабливість для гостей готелю і відвідувачів міста.

#### **2.4. Цифровізація бізнес-процесів готелю**

У першу чергу для організації роботи готель «Відлуння» використовуватиме PMS-систему (Property Management System), наприклад Cloudbeds або Opera PMS.

Дана система є основою цифрового управління готелем, оскільки дозволяє автоматизувати ключові операційні процеси: управління номерним фондом, реєстрацію гостей, контроль заселення та виселення, ведення обліку платежів і формування звітності. PMS-система забезпечує доступ до актуальної інформації про завантаженість номерів у режимі реального часу, що значно спрощує роботу адміністратора та зменшує ймовірність помилок під час бронювання. Використання цієї системи є пріоритетним, оскільки саме вона забезпечує ефективне функціонування основних бізнес-процесів готелю [20].

У другу чергу готель використовуватиме систему онлайн-бронювання, інтегровану з офіційним вебсайтом готелю та міжнародними платформами бронювання. Така система дозволяє потенційним гостям самостійно здійснювати бронювання номерів у режимі реального часу, переглядати доступність номерів, обирати тип проживання та оплачувати послуги онлайн.

Це суттєво розширює канали продажу номерів, підвищує заповнюваність готелю та забезпечує зручність для гостей.

|                                  |                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Планування меню                  | •Формування меню Texas BBQ: Texas brisket, BBQ ribs, стейки, бургери, кукурудза на грилі, картопля wedges, салат coleslaw, авторські соуси BBQ.        |
| Закупівля локальної сировини     | •Закупівля фермерської яловичини для brisket і стейків, свинини для ребер, курятини для крилець, сезонних овочів, меду, спецій, кукурудзи та картоплі. |
| Приймання і зберігання продуктів | •Контроль якості м'яса та овочів, зберігання у холодильних камерах, розподіл продуктів між м'ясним, овочевим і холодним цехами.                        |
| Підготовка сировини              | •Маринування м'яса у спеціях і соусах BBQ, нарізання овочів, підготовка соусів (медово-гірчичний, smoky BBQ, гострий чилі).                            |
| Термічна обробка                 | •Копчення brisket у smoker-грилі (6–12 годин), приготування ребер на грилі, обсмаження стейків, запікання кукурудзи та картоплі.                       |
| Порціонування та оформлення      | •Нарізання brisket, формування порцій м'яса, подача на дерев'яних дошках або металевих підносах з соусами та гарнірами.                                |
| Прийом замовлення                | •Офіціант приймає замовлення, консультує щодо страв BBQ, пропонує напої (крафтове пиво, бурбон, лимонади).                                             |
| Передача замовлення на кухню     | •Замовлення передається кухарям через POS-систему, визначається черговість приготування.                                                               |
| Подача страв гостям              | •Офіціант подає готові страви: BBQ сет, стейки, бургери, гарніри та соуси, забезпечує сервіс під час споживання.                                       |
| Розрахунок із гостями            | •Формування рахунку, оплата готівкою або банківською картою через POS-термінал.                                                                        |
| Завершення обслуговування        | •Прибирання столу, миття посуду, підготовка столів до прийому наступних гостей                                                                         |

Рис. 2.4 Етапи виробничого процесу Texas BBQ бутик-готелю «Відлуння»

У третю чергу для підвищення якості обслуговування та побудови довгострокових відносин з клієнтами у готелі «Відлуння» використовуватиметься CRM-система (Customer Relationship Management).

Вона дозволяє формувати базу даних гостей, зберігати інформацію про їхні попередні візити, уподобання та особливі запити. Завдяки цьому персонал може пропонувати індивідуальні послуги, спеціальні пропозиції або бонуси для постійних клієнтів, що сприяє підвищенню рівня лояльності гостей.

У четверту чергу готель планує застосовувати інструменти revenue management, які допомагають оптимізувати цінову політику. Ці системи аналізують попит на номери, сезонність, завантаженість готелю та події у місті, що дозволяє встановлювати найбільш ефективні тарифи на проживання. Використання таких аналітичних інструментів сприяє збільшенню доходів готелю та більш раціональному управлінню номерним фондом [21, с. 180-187].

Для забезпечення ефективної роботи ресторану Texas BBQ бутик-готелю «Відлуння» важливим є прогнозування відвідуваності та оцінка завантаженості торговельного залу.

Таблиця 2.7

Прогнозована динаміка відвідування ресторану Texas BBQ бутик-готелю «Відлуння» на 40 місць

| Години роботи                                          | Оборотність місця за 1 годину, раз | Коефіцієнт заповнення залу | Кількість споживачів, осіб | Всього відвідувачів за період |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 11–12                                                  | 1,5                                | 0,2                        | 12                         | 12                            |
| 12–13                                                  | 1,5                                | 0,3                        | 18                         | 18                            |
| 13–14                                                  | 1,5                                | 0,9                        | 54                         | 54                            |
| 14–15                                                  | 1,5                                | 0,7                        | 42                         | 42                            |
| 15–16                                                  | 1,5                                | 0,4                        | 24                         | 24                            |
| 16–17                                                  | 1,5                                | 0,3                        | 18                         | 18                            |
| 17–18                                                  | 1,5                                | 0,4                        | 24                         | 24                            |
| 18–19                                                  | 0,4                                | 0,5                        | 8                          | 8                             |
| 19–20                                                  | 0,4                                | 1,0                        | 16                         | 16                            |
| 20–21                                                  | 0,4                                | 0,9                        | 14                         | 14                            |
| 21–22                                                  | 0,4                                | 0,8                        | 13                         | 13                            |
| 22–23                                                  | 0,4                                | 0,4                        | 6                          | 6                             |
| Всього за день (пзаг)                                  |                                    |                            |                            | 249 осіб                      |
| Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг} / N$ , раз |                                    |                            |                            | 6,23 рази                     |

Аналіз таблиці 2.7 показує, що відвідуваність ресторану Texas BBQ бутик-готелю «Відлуння» має чітку динаміку протягом робочого дня. Найвищий наплив гостей припадає на обідні години з 13:00 до 15:00, коли

коефіцієнт заповнення залу досягає 0,9–0,7, а кількість споживачів на годину становить 54 та 42 особи відповідно. Це відповідає типовим піковим періодам роботи ресторанів, коли більшість гостей відвідує заклад під час обіду. У ранкові години з 11:00 до 12:00 та 12:00–13:00 зал заповнений на 20–30%, що зумовлює відносно невеликий потік споживачів – 12 і 18 осіб відповідно. У післяобідні години спостерігається помірне зниження відвідуваності, особливо з 16:00 до 18:00, коли кількість споживачів на годину коливається від 18 до 24 осіб, а коефіцієнт заповнення знижується до 0,3–0,4.

Вечірні години (18:00–23:00) характеризуються меншими потоками гостей у порівнянні з обідніми піками, що пояснюється характером роботи закладу та переважними звичками відвідувачів. Коефіцієнт заповнення коливається від 0,4 до 1,0 залежно від години, а кількість споживачів на годину становить від 6 до 16 осіб. Така динаміка дозволяє планувати роботу кухні та персоналу, оптимізуючи завантаження на пікові години і знижуючи витрати у періоди мінімальної відвідуваності. Загальна денна кількість відвідувачів становить 249 осіб, що при 40 місцях у залі забезпечує денну оборотність місця на рівні 6,23 рази. Це свідчить про високу інтенсивність використання залу та ефективне планування обслуговування гостей. Динаміка відвідування дозволяє прогнозувати необхідну кількість страв і напоїв, а також забезпечує основу для формування графіку роботи персоналу та виробничої програми ресторану [22, с. 72-80].

Сніданок є важливим елементом гастрономічного сервісу бутик-готелю «Відлуння» і формує перше враження гостей про заклад. Асортимент сніданків розроблено з урахуванням різних вподобань відвідувачів: від класичних ситних страв до легких дієтичних варіантів. Основна мета – забезпечити високу якість продуктів, використання локальних інгредієнтів та задовольнити потреби гостей у ситному та збалансованому харчуванні. Таблиця 2.8 відображає основний асортимент сніданків, що пропонується у ресторані готелю, та їхні особливості.

Таблиця 2.8

## Асортимент сніданків у готелі «Відлуння»

| Назва сніданку     | Особливості                                                                                                                                                                                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Англійський        | Традиційний англійський сніданок: смажені яйця, бекон, сосиски, квасоля в томатному соусі, помідори на грилі, тости; використовується локальна фермерська яловичина та свинина, свіжі овочі. |
| Американський      | Омлет або яєчня з додаванням овочів та сиру, картопляні деруни або хашбрауни, панкейки з медом або ягодами, свіжообсмажена кава.                                                             |
| Дієтичний          | Легкі страви: овсяна каша на молоці або воді, фруктові салати, йогурти, смузі зі свіжих ягід та фруктів, мінімум жирів і цукру, локальні фрукти та ягоди.                                    |
| Техаський сніданок | Омлет з копченим беконом, кукурудзяним хлібом, смажена кукурудза, соус BBQ на основі карпатського меду, авторські спеції; підкреслює гастрономічну айдентику ресторану Texas BBQ.            |
| Вегетаріанський    | Салати зі свіжих овочів, запечені овочі, омлет з тофу, хумус, свіжі соки та смузі, використання локальної зелені та сезонних овочів.                                                         |

Отже, аналіз асортименту сніданків у бутик-готелі «Відлуння» показує, що ресторан пропонує різноманітні варіанти харчування, які задовольняють потреби різних категорій гостей. Класичні англійський та американський сніданки забезпечують ситне та повноцінне харчування, дієтичні та вегетаріанські варіанти орієнтовані на гостей, які віддають перевагу легким і здоровим стравам. Включення авторського техаського сніданку підкреслює гастрономічну айдентику ресторану Texas BBQ, поєднуючи локальні українські продукти з характерними елементами техаської кухні, такими як кукурудзяний хліб, копчений бекон та соуси BBQ. Розробка різноманітного асортименту сніданків дозволяє забезпечити індивідуальний підхід до гостей, підвищити рівень задоволеності клієнтів та сформувати унікальний гастрономічний стиль готелю, що позитивно впливає на імідж закладу та його конкурентоспроможність [23, с. 447-453].

Для ефективного функціонування ресторану Texas BBQ бутик-готелю «Відлуння» важливе правильне планування та розподіл приміщень. Таблиця 2.9 відображає площу ключових сервісних приміщень, які забезпечують повноцінне обслуговування гостей: ресторан, лобі-бар, вестибюль, гардероб,

аванзалу, туалетні кімнати, торговельну залу та робочі приміщення персоналу. Визначення корисної площі дозволяє оптимізувати використання простору, забезпечити комфорт для відвідувачів і ефективність роботи обслуговуючого персоналу.

Таблиця 2.9

Площа приміщень для здійснення обслуговування Texas BBQ бутик-готелю «Відлуння»

| Приміщення                                  | Площа, м <sup>2</sup> | Примітки                                                                      |
|---------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Ресторан                                    | 120                   | Основний зал для гостей, включає столики, проходи та місця для обслуговування |
| Лобі-бар                                    | 25                    | Зона для відпочинку та подачі напоїв                                          |
| Вестибюль                                   | 40                    | Простір для прийому та зустрічі гостей                                        |
| Гардероб                                    | 15                    | Місце для верхнього одягу та особистих речей гостей                           |
| Аванзала                                    | 20                    | Зона очікування перед рестораном та баром                                     |
| Туалетні кімнати                            | 15                    | Для гостей ресторану та лобі-бару                                             |
| Торговельна зала                            | 10                    | Невелика зона для продажу десертів або напоїв                                 |
| Приміщення для офіціантів та адміністратора | 25                    | Робочі приміщення персоналу, зберігання посуду та інвентарю                   |
| Корисна площа приміщень                     | 270 м <sup>2</sup>    | Підсумкова площа, виділена для обслуговування гостей та роботи ресторану      |

Аналіз площ приміщень показує, що найбільшу частину корисної площі займає ресторан – 120 м<sup>2</sup>, що забезпечує розміщення гостей та комфортну організацію обслуговування. Лобі-бар, вестибюль і аванзала створюють додаткові зони відпочинку та очікування, а гардероб і туалетні кімнати забезпечують базовий комфорт відвідувачів. Приміщення для офіціантів і адміністратора сприяють ефективній роботі персоналу. Загальна корисна площа сервісних приміщень становить 270 м<sup>2</sup>, що дозволяє раціонально використовувати простір, організувати високоякісне обслуговування гостей та підтримувати стандарт роботи ресторану Texas BBQ у форматі бутик-готелю.

Для забезпечення високого рівня обслуговування у ресторані Texas BBQ бутик-готелю «Відлуння» важливим є визначення оптимального складу обслуговуючого персоналу, як за кількістю, так і за кваліфікацією. Таблиця

2.10 відображає якісний та кількісний склад співробітників, які безпосередньо забезпечують обслуговування гостей у ресторані та пов'язаних сервісних зонах [24, с. 197-199].

$$Noф = 40/18 = 2,2 \text{ ос. Округляємо – 3 офіціанти.}$$

Таблиця 2.10

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу підприємства  
ресторанного господарства

| Посада                  | Розряд | Кількість | Примітки                                                            |
|-------------------------|--------|-----------|---------------------------------------------------------------------|
| Адміністратор залу      | 5      | 1         | Відповідає за координацію роботи персоналу та обслуговування гостей |
| Офіціант                | 4      | 3         | Закріплені за столиками, забезпечують подачу страв і напоїв         |
| Гардеробник             | 3      | 1         | Обслуговування гардеробної зони гостей                              |
| Бармен-касир            | 5      | 1         | Підготовка та подача напоїв, робота з касою                         |
| Мийник столового посуду | 2      | 1         | Забезпечує чистоту посуду та кухонного інвентарю                    |
| Прибиральник залів      | 2      | 1         | Підтримує чистоту залу та санітарні стандарти                       |
| Паркувальник            | 3      | 1         | Організація паркувальних місць для гостей                           |
| Разом                   | —      | 9         | Загальна чисельність обслуговуючого персоналу                       |

Аналіз якісного та кількісного складу обслуговуючого персоналу ресторану Texas BBQ бутик-готелю «Відлуння» показує, що організація роботи відповідає стандартам високоякісного обслуговування. Основну роль у процесі обслуговування відіграють офіціанти, кількість яких розрахована з урахуванням місткості залу та нормальної кількості місць на одного працівника. Додатковий персонал, включаючи адміністратора залу, бармена-касира, гардеробника, мийника посуду та прибиральника, забезпечує безперебійну роботу ресторану та комфорт для гостей. Загальна чисельність обслуговуючого персоналу становить 9 осіб, що дозволяє ефективно розподілити обов'язки, оптимізувати робочі процеси і гарантувати високий рівень сервісу у всіх зонах обслуговування.

## 2.5. Розрахунок площ та техніко-технологічних показників

Корисна площа закладу  $S_{кор} = 617 + 270 = 887 \text{ м}^2$

Робоча площа з урахуванням коридорів та технічних зон

$S_{роб} = S_{кор} * K_1 = 887 * 1,20 = 1064,4 = 1065 \text{ м}^2$

Загальна площа з урахуванням конструктивних елементів:

Вибираємо коефіцієнт  $K_2 = 1,05$

$S_{заг} = S_{роб} * K_2 = 1065 * 1,05 = 1118,25 = 1118 \text{ м}^2$

Площа поверху  $S_{пов} = S_{заг} / n = 1118 / 1 = 1118 \text{ м}^2$

Геометричні розміри будівлі (довжина до ширини = 2:1)

$b = \sqrt{2S_{пов}} = \sqrt{1118/2} = \sqrt{559} = 23,6 = 24 \text{ м}$

$a = 2 * b = 2 * 24 = 48 \text{ м}$

Тобто будівля приблизно  $48 \text{ м} * 24 \text{ м}$ .

Таблиця 2.11

Склад і площа приміщень закладу

| № пор.                                                   | Назва приміщення                          | Площа приміщень, м <sup>2</sup> | Примітки                                           |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>ГОТЕЛЬ</b>                                            |                                           |                                 |                                                    |
| 1                                                        | Приймально-вестибюльна група              | 40                              | Вестибюль, ресепшн                                 |
| 1.1                                                      | Вестибюль                                 | 40                              | Простір для зустрічі гостей                        |
| 2                                                        | Житлова група                             | 432                             | Номери «Апартамент», «Люкс», «Дуплекс», «Стандарт» |
| 2.1                                                      | Апартаменти та Люкс                       | 140                             | 1*80 + 1*60 м <sup>2</sup>                         |
| 2.2                                                      | Дуплекси та Стандарти                     | 292                             | 4*45 + 4*28 м <sup>2</sup>                         |
| 3                                                        | Адміністративна група                     | 25                              | Дирекція та офіс персоналу                         |
| 3.1                                                      | Дирекція                                  | 25                              | Робочі кабінети керівництва                        |
| 4                                                        | Група приміщень побутового обслуговування | 25                              | Прання, побутові потреби                           |
| 4.1                                                      | Побутові приміщення                       | 25                              |                                                    |
| <b>ПІДПРИЄМСТВО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ</b> |                                           |                                 |                                                    |
| 5                                                        | Приміщення для відвідувачів               | 120                             | Ресторан, лобі-бар, аванзала                       |
| 6                                                        | Виробничі приміщення                      | 100                             | Кухня та допоміжні зони                            |
| 7                                                        | Складські приміщення                      | 50                              | Для зберігання продуктів та інвентарю              |
| Корисна площа закладу, $S_k$                             |                                           | 887                             | Сума всіх корисних площ                            |

Джерело: [1]

|                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| Робоча площа                | $S_{роб} = 1065 \text{ м}^2$ |
| Загальна площа              | $S_{заг} = 1118 \text{ м}^2$ |
| Геометричні розміри будівлі | $a * b = 48 * 24 \text{ м}$  |

Аналіз складу і площ приміщень бутик-готелю «Відлуння» та ресторану Texas BBQ показує, що простір розподілено раціонально з урахуванням функціонального призначення кожної зони. Житлова група займає більшу частину корисної площі готелю, забезпечуючи комфортне розміщення гостей у номерах різних категорій. Приймально-вестибюльна група та адміністративні приміщення створюють умови для ефективної організації роботи персоналу і зустрічі гостей. Приміщення ресторану, включаючи зону для відвідувачів, виробничі та складські приміщення, спроектовані так, щоб забезпечити безперебійну роботу закладу та комфортне обслуговування гостей. З урахуванням коридорів, технічних зон та конструктивних елементів будівлі, робоча площа закладу становить  $1065 \text{ м}^2$ , а загальна площа –  $1118 \text{ м}^2$  [25, с. 117-122].

Обрана одноповерхова будівля з геометричними розмірами  $48 \times 24 \text{ м}$  дозволяє оптимально використовувати земельну ділянку та забезпечити зручну організацію всіх функціональних зон. Таке планування сприяє ефективності обслуговування, комфортності для гостей та зручності роботи персоналу.

## РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРНО-ДИЗАЙНЕРСЬКІ, ІНЖЕНЕРНІ ТА ЕКОНОМІЧНІ РІШЕННЯ

### 3.1. Архітектурна інтеграція готелю в історичне середовище

У межах досліджуваної території (Оболонська набережна, м. Київ) простежується сформоване урбаністичне середовище з поєднанням житлових, готельних і комерційних об'єктів, що мають сучасну архітектурну стилістику. Серед об'єктів, що формують архітектурне середовище, варто виділити готельно-ресторанні та сервісні заклади. Готель Sonata Hotel & Spa представлений сучасною багатоповерховою будівлею з елементами неомодернізму. Архітектура характеризується використанням світлих фасадів, великих віконних прорізів та симетричної композиції. Наявність скляних елементів і балконів створює відчуття відкритості та зв'язку з навколишнім середовищем. Будівля гармонійно інтегрується у житлову забудову, водночас виконуючи функцію акцентного об'єкта в районі [26, с. 114-122].

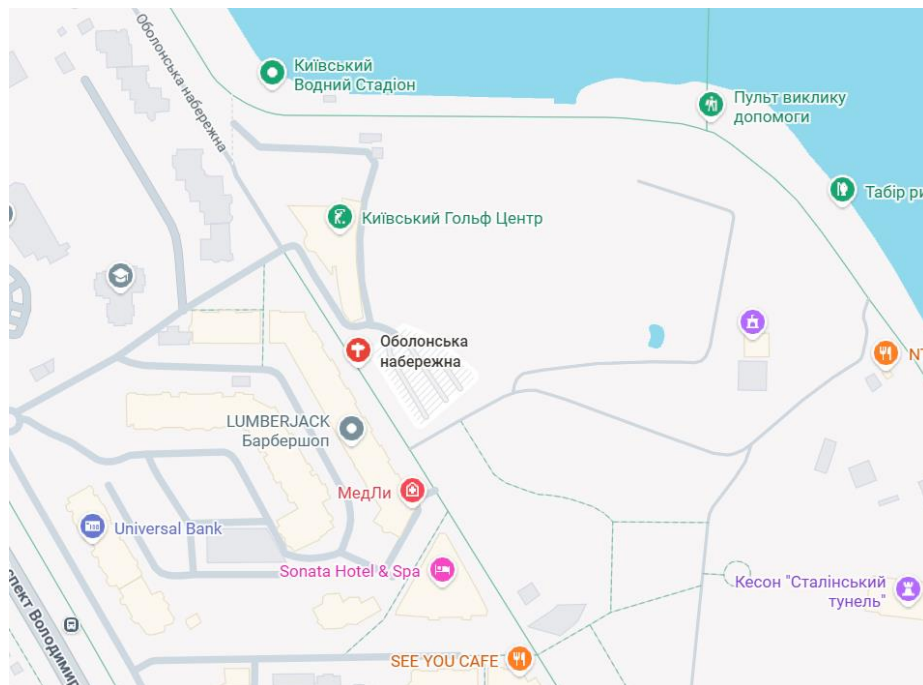


Рис. 3.1 Місце розташування бутик-готелю «Відлуння» та ресторану Texas BBQ

Поруч розташовані заклади харчування, зокрема SEE YOU CAFE та NTLK Food Point, які мають більш легку та відкриту архітектуру. Для них характерні панорамні вікна, літні тераси, використання скла та металу. Такі об'єкти орієнтовані на рекреаційний формат і активно взаємодіють із пішохідним простором набережної. Фінансову інфраструктуру представляє Universal Bank, будівля якого виконана у стриманому сучасному стилі. Архітектура відзначається функціональністю, чіткою геометрією та мінімалістичним оформленням фасаду, що відповідає діловому призначенню об'єкта. Житлова забудова, яка оточує територію, представлена багатоповерховими комплексами з типовими рисами сучасної міської архітектури: прямолінійність форм, поєднання штукатурки та скляних фасадів, наявність балконів. Водночас внутрішньоквартальні простори мають озеленення та елементи благоустрою [27, с. 311-316].



Рис. 3.2 Бутик-готель «Відлуння»

Бутик-готель «Відлуння» запроєктований як унікальний архітектурний об'єкт, що поєднує естетику старовинного замку з сучасними вимогами комфорту та функціональності. Концепція будівлі базується на ідеї «відлуння часу», де минуле і сучасність взаємодіють у єдиному просторі. Зовнішній вигляд готелю нагадує стилізований середньовічний замок, інтерпретований у сучасному виконанні. Будівля має чітко виражену композицію з акцентом на вертикальні елементи: вежі, арочні вікна та декоративні виступи фасаду. Використання фактурного каменю або його імітації надає споруді масивності та автентичності, створюючи асоціацію з історичною архітектурою.

Фасад вирішений у глибокій кольоровій гамі: домінують відтінки темно-синього, фіолетового та сірого. Синій символізує спокій і глибину, асоціюється з водою Дніпра, фіолетовий підкреслює елітарність і загадковість, а сірий надає стриманості та архітектурної цілісності. Поєднання цих кольорів створює атмосферу камерності, витонченості та легкого містицизму. Особливу роль у концепції відіграє символіка «відлуння». Вона реалізується через хвилеподібні декоративні елементи фасаду, повторювані арки, ритмічність вікон та світлові ефекти. У вечірній час підсвітка будівлі створює ефект м'якого світлового «відгуку», що підсилює ідею назви готелю. Світло плавно переходить від холодних синіх до теплих фіолетових відтінків, формуючи динамічний візуальний образ [28, с. 286-298].

Вхідна група оформлена у вигляді масивного порталу з елементами готичної стилістики – стрілчасті арки, декоративні металеві деталі, стилізовані ліхтарі. Водночас використання скла у дверях і вікнах забезпечує сучасність і відкритість простору. Архітектура готелю також передбачає інтеграцію з навколишнім середовищем: з боку набережної відкриваються панорамні вікна та тераси, що дозволяє поєднати «замкову» естетику з рекреаційною функцією території. Таким чином, будівля не виглядає ізольованою, а органічно вписується у міський ландшафт.

Будівля бутик-готелю «Відлуння» розташована на Оболонській набережній у безпосередній близькості до річки Дніпро, що дозволяє

максимально використати природні панорами та види на воду. Архітектура будівлі враховує масштаби та ритм навколишньої забудови: висотність готелю не перевищує сусідні історичні та житлові будинки, а фасади орієнтовані так, щоб не створювати візуального дисонансу з набережною та зеленими зонами. При проєктуванні враховані природно-кліматичні чинники: основні житлові та громадські приміщення орієнтовані на південний та східний боки для оптимального сонячного освітлення у першій половині дня, а панорамні вікна та тераси на захід забезпечують мальовничі види заходу сонця над річкою. Вітер і мікроклімат території враховані при плануванні відкритих терас, зон відпочинку та озеленення, щоб створити комфортний простір для гостей у будь-яку пору року. Завдяки такому розташуванню та орієнтації будівля гармонійно інтегрується в історичний контекст набережної, підкреслюючи її унікальність, при цьому не порушуючи цілісність існуючого ландшафту та забезпечуючи високий рівень комфорту для гостей [29, с. 234-246].

Рельєф ділянки спокійний, з ухилом близько 5% у бік вулиці Набережної Дніпра, що забезпечує природний відтік опадів та зручне розташування інженерних мереж. Ґрунти ділянки – намивні, суглинкові, придатні для будівництва з урахуванням вимог щодо глибини фундаментів та гідрологічних умов. Глибина промерзання ґрунту становить 1,2 м, що враховано при проєктуванні фундаментів і підземних інженерних мереж.

Площа земельної ділянки під будівництво визначається за формулою:

$S_d = n_z \cdot N$ , де  $n_z = 20 \text{ м}^2/\text{місце}$  – нормативна площа на одне місце,  $N = 40$  – кількість місць у готелі.  $S_d = 20 \cdot 40 = 800 \text{ м}^2$ . Таким чином, для розміщення бутик-готелю «Відлуння» необхідна земельна ділянка площею  $800 \text{ м}^2$ , що дозволяє організувати повноцінну будівлю з усіма сервісними зонами та прилеглою територією для відпочинку і озеленення [30, с. 210].

Зона під будівництво, Спов – основна площа для розміщення будівлі готелю із житловими номерами, рестораном Texas BBQ, лобі-баром та технічними приміщеннями. Площа зони визначається відповідно до нормативів та проектної потужності готелю. Упорядковий майданчик перед

входами,  $S_{ум}$  – територія перед житловими і господарськими входами, призначена для комфортного доступу гостей, організації зон відпочинку та озеленення. Згідно з нормативами, площа  $S_{ум}$  повинна становити не менше  $0,2 \text{ м}^2$  на одного мешканця.

$$\text{Для 40 гостей } S_{ум}=40*0,2=8 \text{ м}^2$$

Майданчик для стоянки легкових автомобілів,  $S_{ас}$  – для забезпечення зручного паркування відвідувачів готелю. Нормативна площа одного машиномісця –  $24 \text{ м}^2$ . Розрахунок кількості місць виконується за правилом: 10–15 машиномісць на 100 місць у закладі.

$$\text{Для готелю на 40 місць } N_{авт}=40*10/100= 4 \text{ машиномісця (мінімум)}$$

$$\text{Площа майданчика: } S_{ас}=4*24=96 \text{ м}^2$$

Відстань від автостоянки до будівлі не перевищує 50 м, що забезпечує зручний доступ гостей. В якості альтернативи може використовуватись існуюча парковка за адресою: вул. Набережна Дніпра, 4, яка розташована безпосередньо поруч із будівлею готелю. Таке зонування дозволяє забезпечити ефективну організацію території, комфортний доступ гостей до готелю та ресторану, а також дотримання містобудівних норм та санітарно-гігієнічних вимог [31, с. 143-146].

Внутрішні проїзди,  $S_{н.п}$  – забезпечують доступ до головного та службового входів, пожежні під'їзди та наскрізні маршрути для обслуговуючого транспорту. Площа визначається за формулою  $S_{н.п}=L*3,5 \text{ м}^2$ , де  $L$  – сумарна довжина проїздів на ділянці. Для ділянки готелю, враховуючи під'їзд до входів і пожежні маршрути,  $L = 50 \text{ м}$ , тоді:  $S_{н.п}=50*3,5=175 \text{ м}^2$

Господарські та технічні споруди,  $S_{гтс}$  – окремо розташовані будівлі та майданчики для бойлерів, трансформаторних підстанцій, складів тари, сміттєзбірників. Площа визначається за потребами оснащення закладу та вимогами безпеки. Для готелю «Відлуння»  $S_{гтс} = 40 \text{ м}^2$ . Розворотний майданчик,  $S_{рм}$  – призначений для маневрування автомобілів, включаючи вантажні та службові авто. Рекомендовані розміри  $6*6 \text{ м}$  –  $12*12 \text{ м}$ . Для готелю прийнято розмір  $8*8 \text{ м}$ .  $S_{рм}=8*8=64 \text{ м}^2$ .

Пішохідні комунікації,  $S_{тк}$  – включають основний підхід до готельного комплексу та внутрішні доріжки між зонами. Основний підхід шириною 3 м, пішохідні доріжки 1,5 м, загальна протяжність = 60 м. Площа  $S_{тк}=60*1,5=90\text{ м}^2$ . Малі архітектурні форми,  $S_{маф}$  – альтанки, літні майданчики ресторану, павільйони та декоративні елементи, площа яких визначається проектом  $S_{маф}=50\text{ м}^2$ . Будівлі наявної забудови – площа існуючих споруд на ділянці або поруч, з урахуванням протипожежних відстаней 10–15 м. Для ділянки готелю прийнято  $S_{заб} = 30\text{ м}^2$ .

### **3.2. Дизайн-концепція та айдентика бутик-готелю**

Основний об'єм будівлі виконаний у стилі старовинного замку з елементами символіки «луна», декоративними колотами у синьо-фіолетових тонах та акцентами сріблястого кольору. Комплекс доповнює садово-паркова зона відпочинку, що включає зелені насадження, декоративні клумби та газони для відпочинку гостей. Простір зонований малими архітектурними формами – альтанки, лавки, фонтанчики, літні тераси ресторану Texas BBQ, що створюють комфортну атмосферу відпочинку. Зовнішня візуальна реклама виконана у стриманому, елегантному стилі, включає логотип готелю «Відлуння» на фасаді та на входних конструкціях, гармонійно вписуючись у архітектурний ансамбль та не порушуючи історичний контекст району [32].

Заходи благоустрою території включають огородження території декоративним металевим парканом із кам'яними стовпами у стилі замкового фасаду, вимощення підходів, під'їздів, доріжок та тротуарів гранітною плиткою, що поєднує естетику та довговічність, озеленення території, яке передбачає висадку декоративних дерев (липи, клени), кущів та квіткових композицій у клумбах, штучне освітлення території, яке забезпечує безпечний рух гостей у вечірній час, акцентує архітектурні деталі будівлі та підсвічує елементи садово-паркової зони. Таким чином, архітектурна композиція готелю «Відлуння» створює гармонійне поєднання будівлі, зеленої зони та

малих архітектурних форм, забезпечуючи високий рівень естетики, комфорту та безпеки для відвідувачів [33, с. 128-137].

Таблиця 3.1

## Основні показники проекту бутик-готелю

| №  | Показник                                  | Одиниця виміру | Значення показника |
|----|-------------------------------------------|----------------|--------------------|
| 1  | Площа ділянки під будівництво, $S_d$      | м <sup>2</sup> | 2 400              |
| 2  | Площа будівлі закладу, $S_{заг}$          | м <sup>2</sup> | 617                |
| 3  | Коефіцієнт забудови, $K_z$                | —              | 0,26               |
| 4  | Площа озеленення, $S_{оз}$                | м <sup>2</sup> | 1 200              |
| 5  | Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$           | —              | 0,50               |
| 6  | Робоча площа закладу, $S_{роб}$           | м <sup>2</sup> | 617                |
| 7  | Корисна площа закладу, $S_{кор}$          | м <sup>2</sup> | 617                |
| 8  | Будівельний об'єм будівлі, $V_b$          | м <sup>3</sup> | 3 500              |
| 9  | Капітальні витрати на проект, $BA+B$      | тис. грн.      | 50 000             |
| 10 | Вартість 1 місця                          | тис. грн.      | 1 250              |
| 11 | Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі | тис. грн.      | 81                 |
| 12 | Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі  | тис. грн.      | 14,3               |

Аналіз основних показників проекту бутик-готелю «Відлуння» показав, що обрана земельна ділянка площею 2400 м<sup>2</sup> дозволяє комфортно розмістити 40 гостьових місць з урахуванням будівлі, озелених територій та об'єктів благоустрою. Загальна площа будівлі становить 617 м<sup>2</sup>, що відповідає потребам корисної та робочої площі закладу. Коефіцієнт забудови (0,26) і коефіцієнт озеленення (0,50) свідчать про збалансоване співвідношення забудови та відкритих зелених зон, що створює комфортне середовище для гостей і відповідає нормам містобудування.

Будівельний об'єм готелю орієнтовно становить 3500 м<sup>3</sup>, а капітальні витрати на реалізацію проекту дозволяють забезпечити високий рівень оснащення та архітектурну естетику будівлі. Вартість одного місця у закладі складає 1 250 тис. грн., що є прийнятним показником для бутик-готелю класу 5\*. Загалом, розроблені показники підтверджують економічну та технологічну доцільність проекту, забезпечують комфорт та ефективне функціонування готелю, а також сприяють його інтеграції в історичне середовище Оболонської набережної [34, с. 210].

Вхідна зона готелю представлена вишуканим вестибюлем, виконаним у стилі старовинного замку з елементами середньовічної архітектури. Стіни оздоблені декоративною штукатуркою сіро-фіолетових відтінків, акценти підкреслено синім мармуром та елементами кованої сталі. Загальне освітлення забезпечується через великі вітринні вікна та декоративні люстри, що створюють м'яке, розсіяне світло, а також спрямовані світильники підкреслюють зону реєстрації. Зона приймання та реєстрації відокремлена легкими перегородками з тонованого скла та кованого металу, що зберігає прозорість простору. Реєстрація виконана з натурального темного дерева з декоративними вставками синього та фіолетового кольорів, що відповідає символіці готелю «Відлуння». При організації освітлення використовуються природні джерела світла та штучні світильники з регульованою яскравістю.

Ліфтові холи оформлені у теплих пастельних тонах кремового та бежевого кольору, що створює затишну атмосферу. Освітлення розсіяне, стельові світильники та декоративні бра забезпечують комфортну орієнтацію гостей. Підлога виконана з полірованого мармуру та керамічної плитки, з декоративними вставками у вигляді старовинних гербів та символів «луни». Громадські приміщення ресторану та лобі-бару оформлені у стилі Texas BBQ з елементами замкового інтер'єру: дерев'яні балки на стелі, кам'яні акценти, шкіряні меблі темно-синього та фіолетового кольору, столики з масиву дуба. Підлога ресторану виконана з натурального дерева, додатково встановлені м'які килими в зонах відпочинку. Меблі включають столики на 2–6 осіб, зручні крісла та дивани для зон очікування, барна стійка з дерев'яною обробкою і кованими деталями [35, с. 302].

Житлові кімнати (номер категорії «Стандарт», «Дуплекс», «Люкс» та «Апартамент») оформлені у спокійній гамі сірого та фіолетового кольорів із синіми акцентами. Використано натуральні матеріали: дерев'яні підлоги, текстильні штори та меблі з масиву дерева. Ліжка з високими узголів'ями, робочі та туалетні столи, зручні крісла, шафи для зберігання речей. Освітлення поєднує загальне та точкове для комфортного читання і роботи. Місця

додаткового обслуговування, передбачені проектом, включають невеликий дансинг на 20 м<sup>2</sup>, кімнату для ігор та настільного тенісу, оформлені у тій же кольоровій палітрі, з м'яким підсвічуванням та підлогою з паркету.

### **3.3. Інженерні системи та енергоефективність**

Теплопостачання підприємства готельного господарства «Відлуння» у місті Київ передбачається від зовнішнього джерела теплової енергії або автономного внутрішнього опалення. У разі підключення до зовнішньої мережі теплофікації готель отримуватиме тепло від ТЕЦ-6 Київської міської енергосистеми, яка входить до загальноміської мережі централізованого опалення та гарячого водопостачання. Тепло передається до готелю через магістральну мережу з регульованими підвідними трубопроводами, що забезпечує стабільну температуру теплоносія на рівні 95–70°C в опалювальний сезон.

При автономному опаленні передбачено встановлення водогрійного котла Viessmann Vitomax 200, потужністю 500 кВт, який забезпечує одночасно опалення приміщень та гаряче водопостачання. Котел працює на природному газі та оснащений сучасною автоматикою для підтримки заданої температури теплоносія, що дозволяє економно витратити енергоресурси та гарантувати стабільний комфорт у всіх приміщеннях готелю [36, с. 39].

У разі необхідності розділення мереж опалення та гарячого водопостачання проектується центральний тепловий пункт, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу DHW Heat Exchanger VTA-500, які забезпечують ефективну передачу теплової енергії від котла до гарячого водопостачання. Теплопункт включає опалювальний ввід з можливістю підключення додаткового котла на 300 кВт для резервного або пікового навантаження, що забезпечує безперервну роботу системи навіть у разі аварійного відключення зовнішньої подачі тепла.

Вся система оснащена пусковою апаратурою, приладами автоматичного управління та регулювання, датчиками температури та тиску теплоносія, що

дозволяє автоматично підтримувати оптимальні параметри для опалення та гарячого водопостачання. Така конфігурація гарантує енергетичну ефективність, безперебійну роботу та комфортний мікроклімат для гостей готелю протягом всього року.

У приміщеннях готелю «Відлуння», таких як номери стандартного та люксового класу, коридори і адміністративні зони, передбачається використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів Kermi FKO низького тиску, які забезпечують ефективний теплообмін при оптимальному розподілі теплової енергії. Система трубопроводів реалізується з верхньою розводкою, що дозволяє рівномірно подати теплоносії до кожного радіатора і забезпечує зручність у монтажі та обслуговуванні [37].

У приміщеннях вітальні бутик-номерів та лаунж-зони готелю планується використання місцевого опалення за рахунок променевих панелей на електричному або газовому живленні, а в деяких зонах, наприклад у зоні відпочинку біля камінів, додатково передбачено камінні опалювальні елементи для створення декоративного та теплового ефекту. У приміщеннях ресторану, конференц-залів та рецепції буде влаштована повітряна система опалення, що забезпечує примусову подачу теплого повітря. Система обладнана автоматичною системою управління, яка підтримує розрахункову температуру 22–24°C у робочий час і відносну вологість повітря в межах 40–60%, що забезпечує комфортні мікрокліматичні умови для гостей та персоналу готелю. Всі опалювальні системи інтегруються із загальною мережею теплопостачання готелю, підключеною до ТЕЦ-6 або автономного котла Viessmann Vitomax 200, з автоматичним регулюванням подачі теплоносія залежно від температури та режиму роботи приміщень.

Систему вентиляції закладу готельного господарства «Відлуння» необхідно проєктувати відповідно до чинних нормативних документів, санітарно-технічних вимог та стандартів ДБН і ДСТУ. Для забезпечення якісного повітрообміну в приміщеннях передбачено механічну припливну вентиляційну систему, яка подаватиме свіжий повітряний потік у такі зони, як

номери стандартного та люксового класу, коридори, лобі, ресторани та конференц-зали. Одночасно проектується витяжна вентиляція, яка видалятиме забруднене повітря з приміщень, де присутні газоподібні домішки, дим або пар, зокрема з кухні, технічних приміщень, пральні та котельні. У приміщеннях, де передбачено встановлення теплового устаткування з високим виділенням тепла та газоподібними забруднювачами повітря, таких як кухня ресторану, котельня та зона обслуговування камінів у лаунж-зоні, необхідно передбачити місцеві вентиляційні відсоси, які забезпечують локальне видалення шкідливих домішок та надлишкового тепла без впливу на загальний мікроклімат приміщень [38].

При встановленні газового обладнання, включаючи кухонні плити, котли та нагрівачі води, передбачаються аварійні витяжні системи та системи контролю вмісту газу у повітрі, що забезпечують автоматичне відключення газопостачання у разі перевищення допустимого рівня концентрації газу та спрацьовування аварійної сигналізації. Для створення комфортних умов перебування гостей у всіх приміщеннях передбачено місцеві кондиціонери Daikin серії FTX для номерів і лобі, а також рециркуляційні системи кондиціонування централізованого типу Mitsubishi Electric для ресторанів, конференц-залів та коридорів. Системи кондиціонування підтримують оптимальні параметри мікроклімату, зокрема температуру повітря 22–24°C, відносну вологість 40–60%, а також забезпечують фільтрацію та часткову очистку повітря від пилу та алергенів.

Додатково системи кондиціонування рециркуляційного типу передбачено в адміністративних приміщеннях, таких як офіс керівництва, бухгалтерія та службові кабінети персоналу, а також у приміщеннях технічного блоку та серверної кімнати, що забезпечує стабільні робочі умови для персоналу та безперебійну роботу обладнання [39].

Система водопостачання підприємства готельного господарства «Відлуння» передбачає водозабезпечення від міського водогону Київводоканалу або від автономного джерела – резервного підземного

водозабірному вузла з насосною станцією Grundfos для забезпечення резервного водопостачання. На вводі системи у будівлю встановлюється водомірний вузол з лічильником Woltman DN50, який дозволяє точно контролювати обсяг спожитої води та вести облік водоспоживання. На підприємстві організовується об'єднана тупикова система водопостачання з верхньою розводкою трубопроводів, яка забезпечує рівномірний розподіл холодної води по всіх приміщеннях і відповідає санітарно-технічним вимогам ДБН та ДСТУ [40].

Система водопостачання поділяється на три основні підсистеми. Протипожежна система, обладнана пожежними кранами та гідрантами, що забезпечує швидкий доступ до води для гасіння пожежі на всіх поверхах будівлі, включаючи номери готелю, коридори, ресторан та технічні приміщення. Господарсько-побутова система, що підключається до змішувачів, умивальників, душових кабін, кухонного обладнання ресторану та кімнат обслуговування персоналу, забезпечуючи постійне подання холодної води для потреб гостей і працівників готелю. Виробнича (технологічна) система, призначена для подачі води до кухонного обладнання ресторану, прального обладнання, кавових машин та барних стійок, що вимагають високої витрати води для приготування їжі та напоїв.

Система гарячого водозабезпечення передбачається централізованою, з водонагрівом у тепlopункті за допомогою водонагрівачів теплообмінного типу VTA-500, які отримують тепло від автономного котла Viessmann Vitomax 200 або від зовнішньої ТЕЦ-6. Гаряча вода подається до всіх санітарних вузлів готелю, кухонного обладнання ресторану, пральні та адміністративних приміщень, забезпечуючи стабільну температуру теплоносія на рівні 60–65°C і відповідність санітарно-гігієнічним нормам [41].

Система каналізації в готелі «Відлуння» проектується як комбінована – роздільна, з окремими трубопроводами для стічних вод побутового призначення та дощових/талих вод. Каналізаційні мережі будівлі виконуються

з поліпропіленових або поліетиленових труб високої міцності, з ухилом відповідно до санітарно-технічних норм для забезпечення самопливу.

Система поділяється на три підсистеми: господарсько-побутова, виробнича та протипожежна. Господарсько-побутова каналізація забезпечує відведення води від санвузлів номерів, душових, кухні ресторану та адміністративних приміщень. Виробнича підсистема відводить стоки від кухонного і прального обладнання, барів і технічних зон. Дощова каналізація збирає воду з дахів, терас та відкритих територій, відводячи її в міську мережу або в накопичувальний резервуар для подальшого використання в технічних цілях.

Електропостачання готелю забезпечується від мережі 0,4/10 кВ Київської міської електромережі з організацією двох вводів для резервування. В середині будівлі встановлюється розподільчий щит АВВ із автоматичними вимикачами та системою резервного живлення. Для безперебійного забезпечення критичних споживачів, таких як серверна, ліфти, системи вентиляції та охорони, передбачено дизель-генератор Cummins потужністю 150 кВт та акумуляторну батарею для ІБП [42].

У готелі проектується комбінована система сигналізації, що відповідає вимогам ВБН В.2.5-78.11.01-2003, та включає пожежну та охоронну сигналізацію. Датчики охоронної сигналізації встановлюються на всіх вікнах, дверях, складових елементах будівлі, а спрацювання датчика передається на центральний пост служби охорони готелю для оперативної реакції. Датчики пожежної сигналізації розміщуються у залах, коридорах, коморах сухих продуктів, кухні та технічних приміщеннях. У разі спрацювання сигналізації сповіщення автоматично передається на центральний пост районної пожежної частини, що забезпечує швидке реагування. Для забезпечення зв'язку та телекомунікацій у будівлі передбачено: підключення до міської телефонної мережі, створення внутрішньої системи внутрішнього зв'язку (ІР-телефонія) між адміністративними і службовими приміщеннями, підключення до

супутникового та ретрансляційного телебачення, а також високошвидкісного Інтернету з Wi-Fi покриттям у всіх громадських зонах і номерах готелю.

### **3.4. Фінансово-економічне обґрунтування проєкту**

Фінансово-економічне обґрунтування проєкту готельно-ресторанного господарства «Відлуння» включає аналіз капітальних вкладень, витрат на будівництво та облаштування приміщень, а також кошторис на закупівлю обладнання, меблів і технологічного устаткування. Основою для розрахунків є зведений кошторис, який враховує базисну вартість будівництва, додаткові витрати, пов'язані з ринковими умовами проведення робіт, а також резервні фонди. Зведений кошторис дозволяє визначити загальні капітальні вкладення у створення підприємства, а також спрогнозувати потребу у фінансуванні та обґрунтувати економічну доцільність реалізації проєкту [43].

У таблиці 3.2 наведено основні статті витрат, рекомендовані пропорції їх вартості та розрахований розмір витрат у тис. грн.

Зведений кошторис витрат на створення готельно-ресторанного господарства «Відлуння» відображає структуру капітальних вкладень на будівництво та облаштування об'єкта. У розділі А, який включає базисну вартість будівництва, підготовка території займає 1,5% від загальної вартості розділу, що становить 1500 тис. грн. Ця стаття включає роботи з очищення і вирівнювання ділянки, облаштування тимчасових під'їздів і майданчиків для будівельної техніки. Незважаючи на невелику питому вагу, ці роботи є необхідною умовою для подальшого проведення основних будівельних робіт.

Основні об'єкти будівництва складають 100% вартості розділу 2 і включають кілька ключових статей витрат. Загальнобудівельні роботи становлять найбільшу частку, 58% або 58000 тис. грн, і охоплюють зведення будівель, стін, перекриттів, дахів, фасадів, внутрішніх перегородок та інших конструктивних елементів готелю. Висока питома вага цієї статті відображає капіталомісткість та складність робіт. Електротехнічні роботи займають 7% вартості розділу, або 7000 тис. грн, і включають прокладання електричних

мереж, монтаж розподільчих щитів, підключення освітлення, систем енергопостачання та резервного живлення, що забезпечує безперебійну роботу об'єкта [44].

Таблиця 3.2

## Зведений кошторис

| № глав                                                                                        | Стаття витрат                                                                             | Рекомендовані співвідношення вартості, % | Розмір витрат, тис. грн |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|
| Розділ А. Базисна вартість будівництва                                                        |                                                                                           |                                          |                         |
| 1                                                                                             | Підготовка території будівництва                                                          | 1,5                                      | 1 500                   |
| 2                                                                                             | Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:                                                      |                                          |                         |
| 2.1                                                                                           | Загальнобудівельні роботи                                                                 | 58                                       | 58 000                  |
| 2.2                                                                                           | Електротехнічні роботи                                                                    | 7                                        | 7 000                   |
| 2.3                                                                                           | Сантехнічні роботи                                                                        | 5,5                                      | 5 500                   |
| 2.4                                                                                           | Зв'язок та сигналізація                                                                   | 2,5                                      | 2 500                   |
| 2.5                                                                                           | Устаткування, меблі та інвентар                                                           | 28                                       | 28 000                  |
| Разом за главою 2                                                                             |                                                                                           | 100                                      | 101 000                 |
| 3                                                                                             | Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення                                          | 5                                        | 5 050                   |
| 4                                                                                             | Об'єкти енергетичного господарства                                                        | 1                                        | 1 010                   |
| 5                                                                                             | Об'єкти транспортного господарства та зв'язку                                             | 0,35                                     | 353                     |
| 6                                                                                             | Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання | 7                                        | 7 070                   |
| 7                                                                                             | Благоустрій і озеленення території                                                        | 3                                        | 3 030                   |
| Разом за главами 1-7                                                                          |                                                                                           | 117,85                                   | 117 513                 |
| 8                                                                                             | Тимчасові будівлі та споруди                                                              | 1                                        | 1 175                   |
| 9                                                                                             | Інші роботи та витрати                                                                    | 6                                        | 7 051                   |
| Разом за главами 1-9                                                                          |                                                                                           | 124,85                                   | 125 739                 |
| 10                                                                                            | Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд         | 2                                        | 2 515                   |
| 11                                                                                            | Підготовка експлуатаційних кадрів                                                         | 0,5                                      | 628                     |
| 12                                                                                            | Проектні та вишукувальні роботи                                                           | 5                                        | 6 285                   |
| ВСЬОГО за розділом А                                                                          |                                                                                           |                                          | 135 167                 |
| Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва |                                                                                           |                                          |                         |
| 1                                                                                             | Обов'язкові платежі (податки та збори)                                                    | 50                                       | 67 584                  |
| 2                                                                                             | Резервний компенсаційний фонд замовника                                                   | 5                                        | 6 758                   |
| ВСЬОГО за розділом Б                                                                          |                                                                                           |                                          | 74 342                  |
| ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), ВА+Б                               |                                                                                           |                                          | 209 509                 |

Сантехнічні роботи становлять 5,5% або 5500 тис. грн і включають монтаж водопровідних і каналізаційних мереж, установку сантехнічного

обладнання та водонагрівачів, що забезпечує водопостачання та гаряче водопостачання для гостей і персоналу. Зв'язок та сигналізація займають 2,5% вартості розділу, що становить 2500 тис. грн, і включають встановлення систем пожежної та охоронної сигналізації, телефонного та інтернет-зв'язку, супутникового телебачення та інших комунікацій. Хоча питома вага цих витрат менша, вони є критично важливими для безпеки та комфорту. Устаткування, меблі та інвентар займають 28% від базисної вартості розділу, або 28000 тис. грн, що відображає значні витрати на облаштування номерів, ресторану, адміністративних і технічних приміщень, включно з сучасним меблюванням та технологічним обладнанням, які забезпечують високий рівень комфорту для гостей готелю категорії 5 зірок.

Загалом, витрати на основні об'єкти будівництва складають 101000 тис. грн, що становить 100% вартості розділу. Структура кошторису свідчить про те, що найбільший обсяг фінансів спрямовується на капітальне зведення будівлі та оснащення її обладнанням і меблями, тоді як інфраструктурні та комунікаційні роботи займають меншу питому вагу, проте є важливими для функціонування закладу та забезпечення комфортних умов для гостей [45].

Витрати на об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення складають 5% від базисної вартості будівництва, що відповідає 5 050 тис. грн. Ця стаття включає споруди та приміщення, які обслуговують основну функцію готелю, зокрема пральню, технічні та складські приміщення, кімнати персоналу і господарські блоки. Хоча питома вага витрат порівняно невелика, ці об'єкти забезпечують безперебійну роботу закладу і комфортну експлуатацію основних приміщень. Об'єкти енергетичного господарства становлять 1% або 1010 тис. грн. Витрати включають монтаж та підключення систем електропостачання, розподільчих щитів, резервного живлення, а також енергетичного обладнання, необхідного для стабільної роботи готелю. Незважаючи на невелику питому вагу, ці роботи критично важливі для забезпечення безперебійного функціонування всіх систем готелю.

Об'єкти транспортного господарства та зв'язку займають 0,35% вартості розділу, що становить 353 тис. грн. Вони включають внутрішні транспортні комунікації, під'їзди, шляхи для технічного обслуговування та системи зв'язку, що забезпечують організацію логістики та безпечну експлуатацію території. Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання становлять 7% або 7070 тис. грн. Ця стаття охоплює підключення до міських мереж, прокладання трубопроводів, встановлення насосного і котельного обладнання, а також систем контролю та безпеки. Витрати на ці роботи забезпечують належне функціонування комунікацій і відповідають санітарно-технічним вимогам [46].

Благоустрій і озеленення території займають 3% від базисної вартості, що становить 3030 тис. грн. Сюди входять озеленення, посадка дерев і кущів, облаштування зон відпочинку, доріжок і декоративних елементів, що створюють естетичне та комфортне середовище для гостей. Загалом, сума витрат за главами 1–7 складає 117,85% від базисної вартості будівництва, або 117513 тис. грн. Така структура показує, що найбільший обсяг фінансів спрямовується на основні будівельні роботи та зовнішні комунікації, тоді як об'єкти підсобного, енергетичного та транспортного призначення займають меншу питому вагу, але залишаються необхідними для безперебійної роботи готелю та забезпечення комфорту гостей.

Витрати на тимчасові будівлі та споруди складають 1% від базисної вартості, що відповідає 1175 тис. грн. Ця стаття включає монтаж тимчасових майстерень, складів для будівельних матеріалів, побутових приміщень для робітників та службових приміщень, необхідних на період будівництва. Витрати на ці споруди відносно невеликі, однак вони забезпечують організацію будівельного процесу і підвищують ефективність виконання основних робіт. Інші роботи та витрати становлять 6% або 7051 тис. грн. До цієї категорії входять додаткові будівельні роботи, транспортні витрати, оплата тимчасових сервісів, а також непередбачені витрати, що виникають у

процесі будівництва. Включення цієї статті дозволяє забезпечити фінансову гнучкість і уникнути перевитрат у процесі реалізації проєкту.

Загальна сума витрат за главами 1–9 становить 124,85% від базисної вартості, або 125739 тис. грн. Це свідчить про те, що значна частина коштів спрямовується на основні та допоміжні будівельні роботи, а також на супровідні послуги, необхідні для забезпечення безперебійного виконання проєкту. Витрати на утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд складають 2%, або 2515 тис. грн. Ця стаття включає оплату технічного нагляду за ходом будівництва, контроль якості виконання робіт і дотримання проєктних рішень, що забезпечує точне виконання проєктної документації та дотримання стандартів безпеки [47].

Підготовка експлуатаційних кадрів займає 0,5% від базисної вартості, що становить 628 тис. грн. Ці витрати пов'язані з навчанням персоналу готелю, включаючи адміністраторів, обслуговуючий персонал і технічний персонал, що забезпечує готовність закладу до повноцінної експлуатації після завершення будівництва. Проєктні та вишукувальні роботи займають 5% або 6285 тис. грн і включають підготовку детальної проєктної документації, виконання геодезичних і інженерних вишукувань, а також розробку кошторисів і технічних рішень для будівництва. Ця стаття витрат забезпечує якісну основу для реалізації проєкту та мінімізує ризики під час будівництва. Загалом витрати за розділом А становлять 135167 тис. грн. Така структура кошторису демонструє, що основний обсяг фінансових ресурсів спрямовується на будівельні роботи та обладнання об'єкта, тоді як супровідні послуги, навчання персоналу та контроль виконання робіт займають меншу, але важливу частину бюджету, забезпечуючи якість і готовність готелю до експлуатації.

Розділ Б зведеного кошторису включає кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва. До цієї категорії належать обов'язкові платежі, такі як податки, збори та інші регламентовані державою платежі, які становлять 50% від базисної вартості розділів 1–9, або

67584 тис. грн. Витрати на обов'язкові платежі забезпечують дотримання нормативних вимог і легальність фінансових операцій у процесі будівництва, а також гарантують можливість безперешкодного введення об'єкта в експлуатацію. Резервний компенсаційний фонд замовника займає 5% від базисної вартості, що становить 6 758 тис. грн. Цей фонд призначений для покриття непередбачених витрат, коливань ринкових цін на будівельні матеріали, обладнання та роботи, що дозволяє знизити фінансові ризики та забезпечити стабільність реалізації проєкту.

Загальні витрати за розділом Б становлять 74342 тис. грн. У сумі з розділом А, який включав базисну вартість будівництва та супровідні роботи, загальна сума витрат на будівництво (капітальні вкладення) складає 209509 тис. грн. Така структура фінансування свідчить про значну частку ресурсів, спрямованих на основні будівельні роботи та обладнання об'єкта, а також про обов'язкове врахування податків, зборів і резервних коштів для мінімізації ризиків, що гарантує ефективну і безперебійну реалізацію проєкту готельно-ресторанного господарства «Відлуння». Загалом, фінансово-економічне обґрунтування показує, що основні капітальні вкладення спрямовані на створення основної будівельної та інженерної інфраструктури, забезпечення комфорту та безпеки гостей, а також на дотримання нормативних і ринкових умов, що робить проєкт економічно обґрунтованим і підготовленим до експлуатації.

Фінансово-економічне обґрунтування проєкту готельно-ресторанного господарства «Відлуння» передбачає визначення обсягів інвестиційних витрат, необхідних для будівництва, оснащення та введення підприємства в експлуатацію. Розрахунок інвестицій здійснюється на основі зведеного кошторису, що включає витрати на будівельні роботи, інженерні системи, обладнання, а також супровідні витрати, пов'язані з проєктуванням і ринковими умовами реалізації будівництва. Аналіз структури інвестицій дозволяє визначити найбільш витратні напрями фінансування, оцінити капіталомісткість проєкту та сформулювати основу для подальших розрахунків

ефективності, зокрема прогнозу доходів, прибутку, точки беззбитковості та строку окупності [48].

Таблиця 3.3

Інвестиційні витрати на створення готельно-ресторанного господарства  
«Відлуння»

| Стаття витрат                               | Розмір витрат,<br>тис. грн | Частка від загальних<br>інвестицій, % |
|---------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| Будівельні роботи та облаштування приміщень | 135 167                    | 64,6                                  |
| Обладнання та меблі                         | 28 000                     | 13,4                                  |
| Інженерні мережі та комунікації             | 15 000                     | 7,2                                   |
| Проектні та вишукувальні роботи             | 6 285                      | 3,0                                   |
| Резервний фонд та податки                   | 74 342                     | 35,5                                  |
| ВСЬОГО інвестицій                           | 209 509                    | 100                                   |

У результаті проведеного фінансово-економічного обґрунтування встановлено, що реалізація проєкту готельно-ресторанного господарства «Відлуння» потребує значних капітальних вкладень у розмірі 209509 тис. грн. Найбільшу частку в структурі інвестицій займають будівельні роботи та облаштування приміщень, що свідчить про високу капіталомісткість проєкту та складність його реалізації. Значні кошти також спрямовуються на придбання обладнання, меблів та створення інженерної інфраструктури, що забезпечує належний рівень комфорту та функціонування закладу. Водночас суттєву частку витрат становлять резервний фонд та обов'язкові платежі, що пов'язані з ринковими умовами будівництва та необхідністю врахування фінансових ризиків. Це підвищує надійність реалізації проєкту та забезпечує можливість його завершення навіть за умов зміни вартості ресурсів [49, с. 152].

Розрахунок доходів здійснюється з урахуванням основних напрямів діяльності закладу, зокрема надання послуг проживання, організації харчування, додаткових сервісів та супутніх послуг. Отримані дані слугують базою для визначення прибутковості, точки беззбитковості та строку окупності інвестицій.

Таблиця 3.4

## Прогноз доходів підприємства на перший рік роботи

| Джерело доходів                         | Очікуваний обсяг   | Ціна / тариф, грн | Дохід, тис. грн |
|-----------------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------|
| Проживання у номерах                    | 20 000 місць/днів  | 2 500             | 50 000          |
| Харчування та ресторанні послуги        | 50 000 відвідувань | 500               | 25 000          |
| Додаткові послуги (SPA, конференц-зали) | 10 000 користувань | 1 000             | 10 000          |
| Інші доходи (паркінг, прокат)           | 5 000 послуг       | 200               | 1 000           |
| Загальний прогнозований дохід           |                    |                   | 86 000          |

$$20000 \cdot 2500 = 50000000$$

$$50000 \cdot 500 = 25000000$$

$$10000 \cdot 1000 = 10000000$$

$$5000 \cdot 200 = 1000000$$

$$50000 + 25000 + 10000 + 1000 = 86000$$

Аналіз структури доходів показує, що найбільшу частку виручки підприємства формують послуги проживання у номерах, які становлять 50000 тис. грн, або понад половину загального доходу. Це пояснюється тим, що основною функцією готелю є надання місць для тимчасового проживання, а також високим рівнем цінової політики, характерним для закладів категорії 5 зірок. Значний обсяг доходів від цієї діяльності свідчить про орієнтацію проєкту на стабільний попит з боку туристів та ділових відвідувачів. Другим за значенням джерелом доходів є харчування та ресторанні послуги, які забезпечують 25000 тис. грн. Це становить суттєву частину загальної виручки та вказує на важливість ресторанного комплексу як невід'ємної складової готельного бізнесу. Доходи формуються за рахунок обслуговування як мешканців готелю, так і сторонніх відвідувачів, що підвищує загальну ефективність використання ресторанних потужностей [50, с. 416].

Додаткові послуги, включаючи SPA-зону та конференц-зали, приносять 10000 тис. грн, що свідчить про значну роль сервісної складової у формуванні доходів. Наявність таких послуг підвищує конкурентоспроможність готелю, дозволяє залучати нові категорії клієнтів і збільшувати середній чек на одного

відвідувача. Інші доходи, до яких належать паркінг, прокат обладнання та супутні послуги, становлять 1000 тис. грн і займають найменшу частку в структурі доходів. Незважаючи на це, вони забезпечують додатковий грошовий потік та сприяють більш повному використанню інфраструктури готелю. Загальний прогнозований дохід підприємства становить 86000 тис. грн, що свідчить про достатньо високий рівень потенційної виручки. Така структура доходів є збалансованою, оскільки поєднує основні та додаткові джерела надходжень, що підвищує фінансову стійкість підприємства та зменшує ризики залежності від одного виду діяльності. Це створює передумови для ефективного функціонування готелю та досягнення стабільного прибутку в майбутньому.

Розрахунок точки беззбитковості є важливим етапом фінансово-економічного обґрунтування проєкту, оскільки дозволяє визначити мінімальний обсяг доходу, за якого підприємство покриває всі свої витрати, але ще не отримує прибутку. Даний показник дає змогу оцінити рівень фінансової стійкості готельно-ресторанного господарства «Відлуння», а також визначити межу безпечної діяльності в умовах можливих коливань попиту.

Таблиця 3.5

## Розрахунок точки беззбитковості

| Показник                              | Значення |
|---------------------------------------|----------|
| Постійні витрати, тис. грн            | 40 000   |
| Змінні витрати, тис. грн              | 30 000   |
| Загальний дохід, тис. грн             | 86 000   |
| Прибуток до сплати податків, тис. грн | 16 000   |
| Точка беззбитковості, тис. грн        | 61444    |

$$3000/86000=0,349$$

$$1-0,349=0,651$$

$$40000/0,651=61444 \text{ тис грн - точка беззбитковості.}$$

Згідно з наведеними розрахунками, постійні витрати підприємства становлять 40000 тис. грн, що включає витрати, які не залежать від обсягу наданих послуг, зокрема адміністративні витрати, амортизацію, оренду та

утримання персоналу. Змінні витрати складають 30000 тис. грн і прямо залежать від обсягів діяльності, таких як витрати на продукти харчування, енергоносії та обслуговування клієнтів. Загальний дохід підприємства прогнозується на рівні 86000 тис. грн, що значно перевищує суму сукупних витрат у розмірі 61444 тис. грн. Це дозволяє отримати прибуток до оподаткування у розмірі 16000 тис. грн, що свідчить про ефективність обраної бізнес-моделі та доцільність реалізації проєкту. Точка беззбитковості визначена на рівні 61444 тис. грн, тобто саме при такому обсязі доходу підприємство повністю покриває свої постійні та змінні витрати. Фактичний прогнозований дохід перевищує цей показник на 16000 тис. грн, що формує запас фінансової міцності. Це означає, що навіть у разі зниження доходів підприємство зможе залишатися рентабельним у певних межах.

Оцінка строку окупності інвестицій є завершальним етапом фінансово-економічного обґрунтування проєкту, що дозволяє визначити період часу, необхідний для повного повернення вкладених коштів. Розрахунок здійснюється шляхом співвідношення загального обсягу інвестицій до величини щорічного чистого прибутку підприємства [51, с. 220].

$$209509 / 16000 = 13,09 \text{ років}$$

Після округлення отримуємо 13,1 року.

У даному випадку для визначення строку окупності використано загальну суму капітальних вкладень у розмірі 209509 тис. грн та прогнозований щорічний чистий прибуток у розмірі 16000 тис. грн. У результаті поділу інвестицій на річний прибуток отримано строк окупності на рівні 13,1 року, що характеризує тривалість повернення вкладених фінансових ресурсів.

Таблиця 3.6

#### Розрахунок окупності інвестицій

| Показник                           | Значення |
|------------------------------------|----------|
| Загальні інвестиції, тис. грн      | 209 509  |
| Щорічний чистий прибуток, тис. грн | 16 000   |
| Окупність, роки                    | 13,1     |

Отриманий строк окупності інвестицій свідчить про те, що проєкт готельно-ресторанного господарства «Відлуння» належить до довгострокових інвестиційних проєктів, що є характерним для сфери готельного бізнесу, яка потребує значних початкових вкладень. Період окупності на рівні 13,1 року можна вважати економічно обґрунтованим, враховуючи масштаб проєкту, його категорію та рівень очікуваних доходів. Разом із тим, стабільний прогнозований прибуток та наявність запасу фінансової міцності створюють передумови для поступового повернення інвестицій і подальшого отримання чистого прибутку. У довгостроковій перспективі реалізація проєкту є доцільною, оскільки забезпечує не лише відшкодування вкладених коштів, а й формування стійкого джерела доходів, що підвищує інвестиційну привабливість підприємства.

Фінансово-економічне обґрунтування проєкту базується на розрахунку ключових показників ефективності діяльності готелю, до яких віднесено прогноз завантаженості номерного фонду, очікувані доходи та термін окупності інвестицій. Завантаженість готелю визначається як співвідношення фактично реалізованих номеро-днів до загальної кількості доступних номеро-днів за рік і є основним фактором формування доходів підприємства. На основі прогнозних даних сформовано очікуваний дохід у розмірі 86 000 тис. грн на перший рік діяльності. Оцінка ефективності інвестицій підтверджується розрахованим терміном окупності, який становить 13,1 року, що дозволяє зробити висновок про довгостроковий характер повернення вкладених коштів.

### **3.5. Оцінка ризиків та стратегія мінімізації**

Найбільш суттєвим є ринковий ризик, який полягає у недостатньому рівні завантаженості номерного фонду. Для готелю на 40 місць критично важливим є підтримання високого рівня заповнюваності, оскільки навіть незначне зниження кількості гостей суттєво впливає на дохід. Умови конкуренції в місті Київ, особливо серед готелів високої категорії, підсилюють

цей ризик. Його мінімізація досягається через чітке позиціонування закладу як бутик-готелю преміум-класу, формування унікальної концепції (дизайн, атмосфера, індивідуальний сервіс), активну присутність у міжнародних системах бронювання, а також співпрацю з туристичними агентствами та корпоративними клієнтами [42, с. 141].

Фінансовий ризик для даного проєкту пов'язаний із високими початковими інвестиціями та тривалим строком окупності. При відносно невеликій кількості номерів рівень доходів має обмеження, тоді як витрати на утримання 5-зіркового сервісу залишаються значними. Для зниження цього ризику необхідно забезпечити жорсткий контроль витрат, оптимізацію чисельності персоналу без втрати якості обслуговування, а також впровадження додаткових джерел доходу, таких як SPA-послуги, оренда конференц-залів і організація заходів.

Локаційний ризик пов'язаний із розміщенням готелю в Оболонському районі, який не є класичним туристичним центром міста Київ. Незважаючи на привабливість набережної Дніпра, можливе зниження потоку туристів у порівнянні з центральними історичними районами. Зменшення цього ризику досягається за рахунок орієнтації не лише на туристів, а й на ділових клієнтів, організацію трансферу до центру міста, створення привабливої внутрішньої інфраструктури, яка компенсує віддаленість від основних туристичних об'єктів. Операційний ризик у бутик-готелі має особливе значення, оскільки клієнти очікують високого рівня персоналізованого сервісу. Будь-які недоліки в обслуговуванні можуть призвести до втрати репутації. Для його мінімізації необхідно впроваджувати стандарти обслуговування рівня 5\*, проводити регулярне навчання персоналу, забезпечувати контроль якості послуг та активно працювати з відгуками клієнтів [53, с. 325].

Інженерно-технічні ризики пов'язані з безперебійною роботою систем теплопостачання, вентиляції, кондиціонування, водопостачання та енергозабезпечення, що особливо важливо для готелю високої категорії. Перебої у роботі цих систем можуть призвести до втрати клієнтів. Їх

мінімізація передбачає встановлення сучасного обладнання, резервних джерел енергії, а також регулярне технічне обслуговування. Правові та регуляторні ризики пов'язані з необхідністю дотримання вимог до готелів категорії 5\*, санітарних норм, пожежної безпеки та інших нормативів. Для їх уникнення необхідно забезпечити повну відповідність проєкту чинному законодавству, своєчасне отримання всіх дозволів і залучення кваліфікованих спеціалістів на етапі проєктування та експлуатації.

Воєнний ризик проявляється передусім у можливому зниженні туристичних потоків, особливо з боку іноземних відвідувачів, що є важливим сегментом для готелів категорії 5\*. Крім того, нестабільна безпекова ситуація може впливати на ділову активність, що призводить до зменшення кількості корпоративних клієнтів і проведення заходів. У таких умовах існує ймовірність недозавантаження номерного фонду та зниження доходів підприємства. Окремо слід враховувати ризики пошкодження інфраструктури або перебоїв у роботі систем енергопостачання, водопостачання та зв'язку, що особливо актуально для готелю високого рівня сервісу. Такі фактори можуть негативно впливати на якість обслуговування та репутацію закладу.

Мінімізація воєнних ризиків передбачає впровадження комплексу організаційних, технічних і економічних заходів. Передусім доцільно орієнтуватися не лише на міжнародний, а й на внутрішній ринок, зокрема на ділових клієнтів, представників бізнесу, волонтерських організацій та державних установ. Це дозволить частково компенсувати зниження туристичного потоку. Важливим заходом є забезпечення безпеки гостей і персоналу. У готелі необхідно передбачити укриття або доступ до нього, розробити плани евакуації, встановити системи оповіщення та забезпечити персонал відповідними інструкціями дій у надзвичайних ситуаціях.

Для забезпечення безперебійної роботи доцільно встановити резервні джерела енергопостачання, зокрема дизельні генератори, а також передбачити резерви води та альтернативні канали зв'язку. Це дозволить підтримувати функціонування готелю навіть у разі аварійних відключень. Фінансова

стратегія мінімізації ризиків включає створення резервного фонду, гнучке управління витратами, можливість тимчасового скорочення операційних витрат та адаптацію цінової політики відповідно до поточної ситуації на ринку.

Стратегія мінімізації воєнних ризиків для butik-готелю «Відлуння» у місті Київ повинна базуватися на принципах безпеки, гнучкості управління та диверсифікації джерел доходів. Основною метою є забезпечення безперервності діяльності підприємства навіть в умовах нестабільного зовнішнього середовища та зниження негативного впливу воєнних факторів на фінансові результати. У першу чергу стратегія передбачає зміну ринкової орієнтації закладу.



Рис. 3.3 Оцінка ризиків та стратегія мінімізації

Оскільки потік іноземних туристів може бути обмеженим, доцільно зосередитися на внутрішньому ринку, зокрема на ділових клієнтах, представниках компаній, державних установ, міжнародних організацій та

волонтерських місій, які продовжують діяльність у місті Київ. Додатково варто розвивати напрям короткострокового проживання для мешканців інших регіонів України. Важливим елементом стратегії є забезпечення високого рівня безпеки. У готелі необхідно облаштувати укриття або забезпечити швидкий доступ до найближчих захисних споруд, впровадити чіткі інструкції для персоналу щодо дій під час повітряної тривоги, а також встановити сучасні системи оповіщення.

Інформування гостей про заходи безпеки підвищує рівень довіри та конкурентоспроможність закладу. Для зниження ризиків перебоїв у роботі інженерних систем стратегія передбачає впровадження резервних технічних рішень. Зокрема, необхідно встановити дизельний генератор для автономного електропостачання, передбачити запаси води, використання альтернативних джерел інтернет-зв'язку та регулярне технічне обслуговування обладнання. Це дозволяє забезпечити безперервне функціонування готелю навіть у кризових ситуаціях. Фінансова складова стратегії полягає у створенні резервного фонду, який дозволить покривати витрати у періоди зниження доходів. Одночасно доцільно впроваджувати гнучку систему управління витратами, що передбачає оптимізацію операційних витрат, енергозбереження та адаптацію обсягів послуг до поточного рівня попиту. Додатково важливим напрямом є диверсифікація джерел доходів. Окрім основних послуг проживання, готель може активно використовувати конференц-зали, організовувати бізнес-заходи.

## ВИСНОВКИ

1. Готель «Відлуння» у м. Київ розроблений як бутик-готель, розташований в історичному центрі міста за адресою вул. Алли Тарасової, 5. Таке розміщення забезпечує інтеграцію об'єкта в культурно-архітектурне середовище столиці, близькість до визначних пам'яток, туристичних маршрутів та ділової інфраструктури. Локація підкреслює концепцію готелю як простору міського відпочинку, що поєднує комфорт сучасного проживання з атмосферою історичного Києва. Використання реконструйованих будівель дозволяє зберегти історичну цінність та унікальну архітектуру, створюючи автентичну атмосферу, важливу для гостей, які цінують індивідуальність і естетику приміщень. Крім того, такий підхід економічно вигідний для центрів міст, де земля є дорогою, та сприяє екологічній відповідальності проекту.

2. Організаційна структура готелю забезпечує чітке розподілення обов'язків між відділами, що дозволяє ефективно координувати роботу персоналу та надавати високий рівень сервісу. Демократичний стиль управління з акцентом на комунікацію з гостями та персоналом підвищує якість обслуговування та задоволеність клієнтів. Готель орієнтований на різні цільові сегменти: туристів, сімейні пари, ділових гостей та тих, хто шукає релакс у поєднанні з природою. Приміщення організовані так, щоб забезпечити комфорт, приватність і легкий доступ до всіх видів послуг. Номерний фонд налічує до 20 номерів різних категорій, а рівень комфорту відповідає стандартам 5-зіркового обслуговування.

3. Ресторани, бари та рекреаційні зони спроектовані з урахуванням зручності та естетики, поєднуючи сучасний мінімалізм із локальними та природними елементами. Бізнес-послуги, культурно-дозвіллеві та рекреаційні зони організовані для комфортної роботи і відпочинку, забезпечуючи різноманітність пропозицій для гостей. Концепція Food & Beverage у бутик-готелі «Відлуння» базується на стилі Texas гастрономії, що поєднує атмосферу американського південного ранчо, культуру барбекю та сучасний ресторанний сервіс. Головна ідея – створення гастрономічного простору, де гості можуть

відчути автентичність техаської кухні через відкриту BBQ-зону та демонстрацію приготування страв на грилі і в коптильні. Меню ресторану зосереджене на м'ясних спеціалітетах (Texas brisket, BBQ ribs, Smoked pulled pork, Texas steak, Chicken wings Texas style) із гарнірами традиційного південного стилю та локальних інгредієнтів від українських фермерів. Особливу увагу приділено соус-бару та барній карті з крафтовим пивом, бурбоном, віскі та авторськими коктейлями, що дозволяє гостям самостійно створювати поєднання смаків. Інтер'єр ресторану відповідає загальній концепції – дерев'яні меблі, металеві елементи, декоративні акценти в стилі ранчо та тепле м'яке освітлення створюють затишну атмосферу.

4. Ресторанний простір розрахований на 40 посадкових місць і передбачає камерне розташування залу, барну зону, кухонний блок та допоміжні приміщення, що забезпечує персоналізоване обслуговування гостей. Різноманітність форматів – Texas breakfast, Lunch BBQ-сет, BBQ dinner experience та room-service – дозволяє задовольнити потреби різних категорій відвідувачів і підкреслює унікальність гастрономічного досвіду у готелі.

5. Прогнозована динаміка відвідування ресторану Texas BBQ у бутик-готелі «Відлуння» показує, що заклад із камерним форматом на 40 місць здатен обслуговувати до 249 осіб на день, що забезпечує високу денну оборотність місця – 6,23 рази. Така відвідуваність враховує пікові години та різні коефіцієнти заповнення, що дозволяє оптимізувати роботу персоналу та планування обслуговування. Площа приміщень ресторанного блоку та супутніх зон (корисна площа 270 м<sup>2</sup>) у поєднанні з житловою групою готелю (617 м<sup>2</sup>) формує загальну корисну площу закладу 887 м<sup>2</sup>. З урахуванням коридорів, технічних зон та конструктивних елементів робоча площа досягає 1065 м<sup>2</sup>, а загальна площа будівлі становить 1118 м<sup>2</sup>. Геометричні розміри будівлі – 48 м на 24 м – забезпечують раціональне розміщення всіх функціональних груп: житлового фонду, адміністративних приміщень, зон побутового обслуговування та ресторанного блоку.

6. Аналіз території у місті Київ показує сформоване урбаністичне середовище з поєднанням житлових, готельних і комерційних об'єктів, що характеризуються сучасною архітектурною стилістикою. Готельно-ресторанні заклади та сервісні об'єкти гармонійно інтегруються в пішохідний простір, забезпечуючи комфортну взаємодію з навколишньою інфраструктурою. Бутик-готель «Відлуння» вирізняється як унікальний архітектурний об'єкт, що поєднує історичну естетику та сучасні стандарти комфорту. Стилізація під середньовічний замок із вертикальними акцентами, арковими вікнами та декоративними елементами фасаду створює автентичний образ, при цьому панорамні вікна, тераси та відкриті простори забезпечують функціональність і інтеграцію з рекреаційною зоною набережної.

7. Використання глибоких синьо-фіолетових відтінків із додаванням сірого, а також декоративні хвилеподібні елементи та підсвітка підкреслюють концепцію «відлуння часу», створюючи камерну, витончену та впізнавану візуальну айдентику. Загалом будівля органічно вписується у міський ландшафт, стає акцентним об'єктом району та забезпечує високий рівень привабливості як для гостей готелю, так і для відвідувачів набережної..

8. Рельєф та ґрунтові умови ділянки для будівництва бутик-готелю «Відлуння» є сприятливими: ухил у бік вулиці Набережної Дніпра забезпечує природний відтік опадів, а суглинкові намівні ґрунти дозволяють будівництво з урахуванням глибини промерзання 1,2 м. Розрахунки площі земельної ділянки показують, що для розміщення готелю на 40 місць необхідна територія 800 м<sup>2</sup>, що дозволяє ефективно організувати всі функціональні зони та прилеглу територію для відпочинку й озеленення. Зонування території враховує нормативні вимоги та практичні потреби: основна площа під будівлю, упорядковий майданчик, паркувальні місця, внутрішні проїзди, господарські та технічні споруди, розворотний майданчик, пішохідні комунікації та малі архітектурні форми. Запроектовані розміри забезпечують комфортний доступ гостей до готелю і ресторану, зручність обслуговування та безпеку руху, водночас інтегруючи об'єкт у міське середовище.

9. Зведений кошторис будівництва бутик-готелю «Відлуння» демонструє чітку структурованість витрат та відповідність планованих інвестицій до потреб проекту. Розділ А, який охоплює базисну вартість будівництва, показує, що найбільша частка коштів спрямована на основні об'єкти будівництва, зокрема загальнобудівельні роботи (58 тис. грн), устаткування, меблі та інвентар (28 тис. грн), а також електротехнічні та сантехнічні роботи. Це свідчить про комплексний підхід до створення високоякісного та функціонального об'єкта, який відповідає стандартам преміального бутик-готелю. Додатково враховано витрати на тимчасові споруди, підготовку кадрів та авторський нагляд, що гарантує контроль за виконанням робіт та готовність об'єкта до експлуатації.

10. Розділ Б відображає кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами, зокрема податки та збори, а також резервний фонд замовника. Це дозволяє забезпечити фінансову стабільність проекту та передбачити можливі коливання ринкових цін під час будівництва. Загалом, капітальні вкладення у розмірі 209 509 тис. грн забезпечують комплексне фінансування проекту, включаючи будівельні роботи, оснащення, інженерні мережі, податкові зобов'язання та резервні кошти, що створює надійну основу для успішного функціонування бутик-готелю та ресторанного комплексу Texas BBQ.

11. Аналіз ризиків для бутик-готелю «Відлуння» дозволяє виділити ключові загрози для ефективної діяльності та сформулювати конкретні заходи мінімізації. Ринкові ризики, фінансові та операційні загрози, а також технічні й правові аспекти контролюються завдяки чіткій стратегії: активний маркетинг, оптимізація витрат і персоналу, впровадження стандартів обслуговування преміум-класу та регулярне технічне обслуговування. Локаційні та воєнні/безпекові ризики компенсуються внутрішньою інфраструктурою, системами оповіщення, страхуванням та диверсифікацією доходів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Булгакова Т., Шиян М. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру бутик-готелів в Україні. *Актуальні проблеми сучасного дизайну. IV Міжнародна науково-практична конференція «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ»*. Київ, КНУТД, 27 квітня 2022 р. С. 197–199.
2. Готель Опера Київ: Офіційна сторінка. URL: <https://www.opera-hotel.com/uk>
3. BURSA Hotel Kyiv: Офіційна сторінка. URL: <https://bursa.cc/>
4. President Hotel Kyiv: Офіційна сторінка. URL: <https://president-hotel.kievhotel.net/uk/#main>
5. Hilton Kyiv: Офіційна сторінка. URL: [https://www.hilton.com/en/hotels/kbphihi-hilton-kyiv/?SEO\\_id=GMB-EMEA-HI-KBPHIH](https://www.hilton.com/en/hotels/kbphihi-hilton-kyiv/?SEO_id=GMB-EMEA-HI-KBPHIH)
6. InterContinental Kyiv: Офіційна сторінка. URL: [https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/gb/en/kyiv/kbpha/hoteldetail?cm\\_mmc=GoogleMaps-\\_-IC-\\_-UA-\\_-KBPHA](https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/gb/en/kyiv/kbpha/hoteldetail?cm_mmc=GoogleMaps-_-IC-_-UA-_-KBPHA)
7. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. URL: [https://e-construction.gov.ua/laws\\_detail/3199654438578947875?doc\\_type=2](https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199654438578947875?doc_type=2)
8. Галасюк С. С., Будніков О. В. Сутність та специфічні ознаки концепції «бутикготель». URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/185669577.pdf> (дата звернення 21.02.2026).
9. Пересічна С., Чирва П. Тенденції розвитку трендових бутик-готелів в Україні. *Scientific Collection «InterConf+»*. 2022. №18 (95). С. 721-729.
10. Ущাপовський А. О. Особливості роботи готелю в умовах сьогодення та шляхи його удосконалення. *ScientificWorldJournal*. 2023. Issue 19. С. 113–118.
11. Шикіна О. В., Фадєєва Г. І. Теоретичні основи діяльності концептуальних готелів та їх класифікація. *Східна Європа : економіка, бізнес та управління*. 2017. № 6 (11). С. 207–214.

- 12.Шикіна О., Ремігайло І. Бутик-готелі як інноваційний напрям розвитку готельного господарства. Інноваційний розвиток та безпека підприємств в умовах неоіндустріального суспільства. *Волинський національний університет ім. Лесі Українки*. 2020. С. 236–238.
- 13.Wang Y. Marketing Analysis and Strategies of High-quality Hotels. 2019 5th International Conference on Economics, Management and Humanities Science (ECOMHS 2019). Bangkok, Thailand. P. 445–448.
- 14.АГЛУЛЛІН Р., ГОРОБЕЦЬ Д. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ У ФОРМУВАННІ ІНТЕР'ЄРУ БУТІК-ГОТЕЛІВ. *АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ» VI Міжнародна науково-практична конференція*. Київ, КНУТД, 25 квітня 2024. URL: [https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/28500/1/APSD\\_2024\\_V3\\_P093-096.pdf](https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/28500/1/APSD_2024_V3_P093-096.pdf) (дата звернення 17.03.2026).
- 15.Галасюк С., Будніков О. Сутність та особливості в Концепція «бутик-готель». *Ринкова інфраструктура*. Одеса: ПНІ економіки і Інновація, 2018. Т. 25. С. 218-223
- 16.Жовква О.І. Особливості проектування boutique hotels (особливих готелів). Київ : Департамент містобудування та архітектури КМДА, 2018.
- 17.Булгакова Т, Бабенко В. Принципи використання етнічних мотивів в сучасному інтер'єрі готелів. *Міжнародна науково-практична конференція Актуальні проблеми сучасного дизайну*. Київ : КНУТД, 2020. С 160-163.
- 18.В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с. . URL: <https://www.tkfk.te.ua/wp-content/uploads/2024/02/%D0%92.%D0%93.-%D0%97%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%BAB2%D0%B0.pdf> (дата звернення 17.03.2026).
- 19.Food & Beverage (F&B) : Офіційна сторінка. 2026. URL: <https://thaifex-anuga.com/editorials/food-and-beverage-industry-guide/> (дата звернення 17.03.2026).

20. Безугла Л. С., Куваєва Т. В., Язіна В. А. ПЕРСОНАЛІЗАЦІЯ МАРКЕТИНГОВИХ КОМУНІКАЦІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ІНСТРУМЕНТИ ПІДВИЩЕННЯ ЛОЯЛЬНОСТІ КЛІЄНТІВ. *Economics Bulletin of Dnipro University of Technology*, 2024, №4. [https://ev.nmu.org.ua/docs/2024/4/EV20244\\_162-169.pdf](https://ev.nmu.org.ua/docs/2024/4/EV20244_162-169.pdf)
21. Драницький Ю. Дизайн інтер'єрів сучасних готельних комплексів України: концептуальні підходи до проектування. *Вісник Львівської національної академії мистецтв*. 2015. Вип. 26. С. 180-187.
22. Кондратенко Н. О., Оболенцева Л. В. Аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку готельного бізнесу в регіонах України. *Проблеми економіки*. 2019. № 4 (42). С. 72–80.
23. Кукліна Т. С., Гурова Д. Д., Цвілій С. М., Журавльова С. М., Михайлик Д. П. *Організація громадського харчування в сучасних умовах. Science and innovation of modern world. Proceedings of the 1st International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. London, United Kingdom. 2022. Pp. 447–453. URL: <https://sciconf.com.ua/i-mizhnarodnanaukovo-praktichna-konferentsiya-science-and-innovationof-modern-world-28-30-09-2022-london-velikobritaniya-arhiv/> (дата звернення 17.03.2026).*
24. Булгакова Т. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру butik-готелів в Україні. *Актуальні проблеми сучасного дизайну : збірник матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції*, м. Київ, 27 квітня 2022 року. В 2-х т. Т. 2. Київ : КНУТД, 2022. С. 197-199. URL: [https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/21144/1/APSD\\_2022\\_V2\\_P197-199.pdf](https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/21144/1/APSD_2022_V2_P197-199.pdf) <https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/f5f4c0a6-04a0-461c-920c-438f52b94af5/content> (дата звернення 17.03.2026).
25. Нездоймінов С. Г., Княжковська Г. О. Заходи забезпечення ефективності господарської діяльності готельного підприємства. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 41. С. 117–122.
26. Огінок С. В., Дика Б. М. Особливості організації готельного бізнесу на умовах франчайзингу. *Соціальна економіка*. 2021. № 61. С. 114–122.

27. Остапенко Я. О., Параниця Н. В., Макаренко О. Я. Статистичний аналіз і тенденції розвитку готельного господарства в Україні. *Приазовський економічний вісник*. 2020. Вип. 1 (18). С. 311–316.
28. Ховрак І. Управління сталим розвитком закладів готельного бізнесу: статистичний та економетричний аналіз. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2020. Т. 3. № 2. С. 286–298.
29. Жадан Т. А. Сучасні тенденції та основні проблеми розвитку підприємств готельного господарства в Україні. *Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва*. 2022. Вип. 101, ч. 2. С. 234–246.
30. Якимчук Д. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. *Авторська програма навчальної дисципліни підготовки бакалавра напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа*. Херсон, 2017. 11 с.
31. Абрамова А. Г. Перспективи проектування готельних підприємств із застосуванням смарт-технологій. *Молодий вчений*. 2019. № 6 (2). С. 143–146.
32. Безус П. І. Проектування кількісних параметрів об'єктів готельно-ресторанного господарства. *Вчені записки Таврійського національного університету ім. В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління*. 2018. Т. 29 (68), № 5. С. 31–33.
33. Неїленко С. М. Особливості проектування сучасних приміщень культурнодозвілєвого призначення в закладах ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2018. Вип. 2. С. 128–137
34. Завальний О. В. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства = Design of Hotel and Restaurant Facilities : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2020. – 210 с. . URL: [https://eprints.kname.edu.ua/64854/1/2023\\_РЕПОЗ\\_1П.pdf](https://eprints.kname.edu.ua/64854/1/2023_РЕПОЗ_1П.pdf) (дата звернення 17.03.2026).
35. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с. . URL: [https://learn.ztu.edu.ua/pluginfile.php/311351/mod\\_resource/content/1/%D0%9](https://learn.ztu.edu.ua/pluginfile.php/311351/mod_resource/content/1/%D0%9)

[D%D0%B0%D0%B2%D1%87.%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1.%20-%20%D0%9F%D0%9F%20%D0%93%D0%A0%D0%91.pdf](#)

(дата звернення 17.03.2026).

- 36.Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельноресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. 2022. 39 с. URL: <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/Hamkalo-Manko-Proektuvannia-zakl-HRB-book-2022.pdf> (дата звернення 17.03.2026).
- 37.ДБН В.2.2-9 Громадські будинки та споруди. Основні положення URL: <http://dnaop.com/html/32507/doc> (дата звернення 17.03.2026).
- 38.Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. «Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу»: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЄТ, 2020. 162 с.
- 39.Карпов В.В. Антропологічне осмислення архітектурної форми сучасності. Архітектура та екологія. *Матеріали ХІМіжнародної науково-практичної конференції*. К.: НАУ, 2020. С. 5 – 8.
- 40.Олійник О.В., Тарасюк Г.М., Климчук А.О., Любченко В.В., Каленська В.П., Горшкова Л.О., Ярмолук Д.І., Жабровець Л.Л., Тишко Д.Ф. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. Житомир. 2024. –535 с. URL: [https://library.ztu.edu.ua/page\\_lib.php](https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php) (дата звернення 17.03.2026).
- 41.Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с. . URL: [https://library.ztu.edu.ua/page\\_lib.php](https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php) (дата звернення 17.03.2026).
- 42.Безручко Л., Білоус С., Філь М. Готельне господарство України в умовах війни: сучасний стан та перспективи розвитку. *Економіка та суспільство*. 2023. № 47. . URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-43> (дата звернення 17.03.2026).

43. Круль Г., Заячук О.К Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
44. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : *Постанова Кабінету Міністрів України* від 29.07.2009 № 803. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/803-2009-%D0%BF> (дата звернення 17.03.2026).
45. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : *Постанова Кабінету Міністрів України* від 15.03.2006 № 297. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/297-2006-%D0%BF> (дата звернення 17.03.2026).
46. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання послуг : *Наказ Держтурадміністрації України* від 16.03.2004 № 19. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#> (дата звернення 17.03.2026).
47. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : *Наказ Мінекономіки, європ. інтеграції* від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03> (дата звернення 17.03.2026).
48. Журило І. В., Гаврилова Н. В., Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі. Кропивницький, 2024. <https://dspace.kntu.kr.ua/server/api/core/bitstreams/bea5789d-15ef-49e6-b72c-056f158dda65/content> (дата звернення 17.03.2026).
49. Блага Н.В. Управління проєктами: навч. посібник. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ. 2021. 152 с. URL: <https://dspace.lvduvs.edu.ua/bitstream/1234567890/3870/1/%D0%B1%D0%B%D0%B0%D0%B3%D0%B0%20%D1%83%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80>

%D0%BE%D1%94%D0%BA%D1%82%D0%B0%D0%BC%D0%B8.pdf

(дата звернення 17.03.2026).

- 50.Микитюк П. П., Брич В. Я., Микитюк Ю. І., Труш І. М. Управління проектами: підручник. [для студ. вищ. навч. закл.]. Тернопіль, 2021. 416 с.URL:  
<https://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/45133/3/%D0%92%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%82%D0%BA%D0%B0.pdf> (дата звернення 17.03.2026).
- 51.Сазонець І. Л., Сазонець О. М. Управління проектами та ризиками в туризмі: навч. посіб. Київ: Вид. «Центр учбової літератури», 2023. 220 с
- 52.Угоднікова О.І. Управління проектами в туризмі: навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 141 с.
- 53.Шинкарук Л.В., Дєліні М.М., Суханова А.В., Алексеєва К. А. Управління бізнес-проектами: навчальний посібник для студентів. Київ : НУБіП, 2021. 325 с.

**Меню**

| Назва страви                   | Опис                                                                                                                 | Вихід страви, г |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Реберця BBQ холодного копчення | Копчені свинячі реберця подаються охолодженими, з авторським соусом Texas BBQ на основі карпатського меду та спецій. | 150 г / 50 г    |
| Салат “Cowboy”                 | Салат зі свіжих овочів, кукурудзи, квасолі, бекону та сиром чеддер, заправлений соусом з бурбону та меду.            | 180 г           |
| Чіз-платтер                    | Асорті локальних сирів (chedder, брі, козиний) з горіхами, медом та виноградом.                                      | 150 г / 40 г    |
| Техаські чіпси з гуакамолє     | Домашні кукурудзяні чіпси з соусом гуакамолє, авокадо змішується з томатами, цибулею, часником та лимонним соком.    | 150 г / 50 г    |
| Texas BBQ салат                | Салат з копченим курячим філе, овочами гриль та кукурудзяними зернами, заправлений оливковою олією.                  | 200 г           |
| “Ranch Style”                  | Свіжі овочі, мариновані огірки та перець, сир чеддер, кукурудзяні чіпси, соус ранч.                                  | 250 г           |
| Крем-суп з кукурудзи та бекону | Нижній суп-пюре з кукурудзи та локального бекону, злегка гострий, подається з грінками.                              | 250 г           |
| Солянка “Ranch”                | Ситна м'ясна солянка зі свинини, яловичини та курки, з маринованими огірками, оливками та лимоном.                   | 350 г           |
| Texas Brisket                  | Тонко нарізана яловичина, довго копчена у smoker-грилі, подається з соусом BBQ та кукурудзяним хлібом.               | 300 г / 50 г    |
| BBQ Ribs                       | Свинячі реберця, обсмажені на грилі з авторським соусом Texas BBQ.                                                   | 300 г / 50 г    |
| Курячі крильця Buffalo         | Мариновані курячі крильця, обсмажені на грилі та подані з гострим соусом Buffalo та свіжими овочами.                 | 250 г           |
| Стейк з яловичини з демі-глас  | Стейк обсмажується до бажаної прожарки, подається з соусом демі-глас та овочами гриль.                               | 300 г / 50 г    |
| Банаш з овочами та беконом     | Кукурудзяна каша з локального борошна, ароматний бекон та овочі гриль.                                               | 250 г           |
| Овочі гриль                    | Суміш цукіні, баклажанів, перців та помідорів, обсмажених на грилі з олією та спеціями.                              | 300 г           |
| Рис з овочами                  | Варений рис, обсмажений з морквою, горошком та цибулею, приправлений локальними травами.                             | 150 г           |
| Кускус з овочами               | Кускус з обсмаженими овочами та оливковою олією, приправлений спеціями.                                              | 200 г           |
| Крафтове пиво                  | В асортименті локальні сорти темного та світлого пива.                                                               |                 |
| Лимонади та смузі              | Свіжовичавлені лимонади та смузі з локальних фруктів та ягід.                                                        |                 |
| Бурбон та коктейлі             | Класичні коктейлі та бурбон, подані з авторськими соусами та закусками.                                              |                 |