

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

ННІ неперервної освіти і туризму

ПОГОДЖЕНО

Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

Іван ГРИЦЕНКО

_____ (підпис)

« ____ » _____ 2025 р.

Світлана

МЕЛЬНИЧЕНКО

_____ (підпис)

« ____ » _____ 2025 р.

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Концептуальне обґрунтування бази відпочинку на 100 номерів»

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

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

Орієнтація освітньої програми **освітньо-професійна**

Гарант освітньої програми

к. е. н., доцент

(підпис)

Лариса ГОПКАЛО

Керівник бакалаврської

кваліфікаційної роботи

к.е.н., доцент

(підпис)

Валентина БАНДУРА

Виконала

(підпис)

Анастасія КУДЛІК

КИЇВ – 2025

Національний університет біоресурсів і природокористування України
Інститут неперервної освіти і туризму

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

_____ Світлана Мельниченко

« _____ » _____ 202__ р.

ЗАВДАННЯ

на кваліфікаційну роботу студентів

Кудлік Анастасії Володимирівні

_____ (повністю прізвище, ім'я, по батькові)

Тема кваліфікаційної роботи: «Концептуальне обґрунтування бази відпочинку на 100 номерів»

Затверджена наказом ректора від «29» жовтня 2024 р. № 1935 С.

Строк здачі студентом закінченої роботи: «23» травня 2025 р.

Цільова установка та вихідні дані до роботи

Мета роботи – створити концептуальне обґрунтування бази відпочинку _____

Об'єкт дослідження – концепція проекту бази відпочинку _____

Предмет дослідження – процес створення концептуального обґрунтування бази відпочинку _____

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

- визначити концепції новоствореної бази відпочинку;
- провести розрахунки площі проекту, обрати правильну форму та здійснити розрахунок поверховості;
- розробити сервісний процес та змодельовати процес обслуговування в бази відпочинку;
- розробити спектр послуг, що будуть надаватися в базі відпочинку;
- розробити меню, скласти денну виробничу програму, визначити склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства при базі відпочинку;
- дослідити наявну інженерну інфраструктуру в районі забудови, виявити можливість підключення будівлі закладу господарства до наявних мереж;
- розробити архітектурні рішення та дизайн проектного підприємства;
- розрахувати кошторис проекту бази відпочинку.

Календарний план виконання та захисту кваліфікаційної роботи:

№ з/п	Етапи підготовки та захисту кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1.	Вибір теми бакалаврської кваліфікаційної роботи, підготовка завдання, складання плану, консультації з проведення дослідження	2 вересня – 30 вересня 2024 р.	Виконано
2.	Оформлення і затвердження завдання на бакалаврську кваліфікаційну роботу	1 жовтня – 15 листопада 2024 р.	Виконано
3.	Написання 1 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи	20 листопада 2024 р. – 2 січня 2025 р.	Виконано
4.	Попередній захист 1 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи	3 січня – 8 січня 2025 р.	Виконано
5.	Написання 2 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи	9 січня – 21 лютого 2025 р.	Виконано
6.	Попередній 2 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи	24–28 лютого 2025 р.	Виконано
7.	Підготовка 3 розділу роботи бакалаврської кваліфікаційної роботи	3 березня – 18 квітня 2025 р.	Виконано
8.	Попередній 3 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи	21 – 24 квітня 2025 р.	Виконано
9.	Підготовка висновків, списку використаних джерел та додатків. Оформлення роботи відповідно до встановлених вимог, передача на перевірку керівникові.	25 квітня – 9 травня 2025 р.	Виконано
10.	Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень керівника	12 – 15 травня 2025 р.	Виконано
11.	Перевірка роботи на академічний плагіат	16 травня 2025 р.	Виконано
12.	Отримання відгуку керівника роботи	19 – 20 травня 2025 р.	Виконано
13.	Отримання зовнішньої рецензії	21 – 22 травня 2025 р.	Виконано
14.	Подача роботи на кафедру	23 травня 2025 р.	Виконано
15.	Підготовка доповіді і презентації. Попередній розгляд та захист на випусковій кафедрі	23 – 26 травня 2025 р.	Виконано
16.	Допуск бакалаврської кваліфікаційної роботи до захисту завідувачем кафедри	27 травня – 1 червня 2025 р.	Виконано
17.	Захист кваліфікаційної роботи перед екзаменаційною комісією	відповідно до розкладу	Виконано

Дата видачі завдання «_____» _____ 2025 р.

Керівник кваліфікаційної роботи _____ Валентина БАНДУРА _____
(підпис) (ім'я, прізвище)

Гарант освітньої програми _____ Лариса ГОПКАЛО _____
(підпис) (ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання студент _____ Анастасія КУДЛІК _____
(підпис) (ім'я, прізвище)

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ	12
1.1 Концепція бази відпочинку.	12
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС	27
2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)	27
2.1.1. Приймально-вестибюльна група	27
2.1.2. Житлова	29
2.1.3. Для надання побутових послуг, торговельна, дозвілєво-анімаційна, лікувально-оздоровча, спортивна група	32
2.2 Групи приміщень Бек Офіс (Back Office)	35
2.2.1. Адміністративна	35
2.2.2. Господарська та виробничо-побутова інфраструктура	36
2.3 Сервіс (Service)	38
2.3.1. Бронювання (Reservation). Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)	38
2.3.2. Хаузкіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)	39
2.3.3. Велес (Wellness), СПА (SPA), Фітнес (Fitness), спорт (SPORT)	41
2.3.4. Івент-сервіс (Event Service).	43
2.4 Заклади харчування	44
2.4.1 Ресторани. Бари (Food and Beverage (F&B))	44
2.4.2. Рум-сервіс (Room Service)	58
2.5. Визначення загальної площі бази відпочинку	59
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	64
3.1 Об'ємно-планувальні рішення	64
3.2 Архітектурні рішення. Характеристика території	66
3.3 Характеристика будівлі	69
3.4 Інженерні системи	71
3.5 Дизайн	74
3.6 Кошторис	79
ВИСНОВКИ	82
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	84
ДОДАТКИ	87

ВСТУП

Львів є одним із найпопулярніших туристичних центрів України, відомим своїм культурним, історичним та архітектурним спадком. Кожного року приваблює все більше відвідувачів з України та інших країн, що формує значний запит на послуги розміщення. Проте, через обмежену кількість сучасних і доступних баз відпочинку, цей попит часто не вдається повністю задовольнити. Проектування нової бази відпочинку на 100 номерів є місцем кроком для розвитку туристичної інфраструктури Львова.

Сучасний об'єкт розміщення здатний надати комфортні умови для відпочинку різних категорій туристів – від родини до бізнес-мандрівників. Це також сприяє збільшенню тривалості перебування гостей у Львові, стимулюючи розвиток малого та середнього бізнесу, який обслуговує туристів, зокрема заклади харчування, розвага та екскурсійні агентства. Додатково, проект є першим з погляду економічного розвитку міста. Побудова нової бази відпочинку сприяє створенню робочих місць, а також поповненню місцевого бюджету через податкові надходження від діяльності готельного бізнесу. Проектування також враховує сучасні вимоги енергоефективності та екологічності, що робить його не лише економічно, але й соціально значущим у контексті сталого розвитку міста.

Крім того, Львівський регіон відомий багатством природних ресурсів, наявністю парків, лісів, водойм, які можуть бути використані для організації активного відпочинку та оздоровлення. Це відкриває широкі можливості для розробки туристичних і оздоровчих програм у співпраці з місцевими турагентствами, спортивними клубами та центрами реабілітації.

Проектування нової бази відпочинку також сприятиме диверсифікації туристичних потоків, дозволяючи частково розвантажити історичний центр міста та перенаправити туристів у нові зони, де створено всі умови для комфортного перебування. Це відповідає сучасній концепції

поліцентричного розвитку туристичної інфраструктури, що враховує інтереси як гостей, так і місцевого населення.

Таким чином, створення бази відпочинку у Львові відповідає нагальним потребам міста в розширенні туристичної інфраструктури, сприянню розвитку економіки регіону, забезпеченню зростання інвестицій та робочих місць, а також підтримує високі стандарти комфорту й енергоефективності в галузі гостинності.

Об'єктом дослідження є база відпочинку на 100 номерів у місті Львів.

Предметом дослідження є архітектурні, технічні, технологічні та економічні аспекти проектування бази відпочинку, що впливають на ефективність функціонування об'єкта в умовах сучасного туристичного ринку.

Метою дипломної роботи є розробка проекту сучасної бази відпочинку на 100 номерів у місті Львів, яка відповідає вимогам комфорту, енергоефективності та екологічності, здатна задовольнити зростаючий попит на послуги розміщення та сприяти розвитку туристичної інфраструктури міста.

Завдання, які необхідно вирішити для досягнення поставленої мети:

- розробити концепцію бази відпочинку на 100 номерів;
- визначити основні групи приміщень, включаючи приймально-вестибюльну групу, житлову, приміщення для надання побутових, торговельних, дозвілєво-анімаційних, лікувально-оздоровчих та спортивних послуг;
- проаналізувати структуру бек-офісу, що включає адміністративні, господарські та виробничо-побутові приміщення;
- дослідити сервіси, які надаватиме комплекс, включаючи бронювання, реєстрацію, розміщення та виселення, хаузкіпінг, клінінг, wellness-послуги, SPA, фітнес, спорт та івент-сервіс;
- охарактеризувати заклади харчування комплексу, зокрема ресторани, бари та рум-сервіс;

- визначити загальну площу бази відпочинку;
- розробити об'ємно-планувальні рішення та архітектурні рішення, з урахуванням характеристик території;
- описати особливості інженерних систем бази відпочинку;
- розробити дизайнерську концепцію внутрішнього оформлення та екстер'єру;
- виконати розрахунок кошторису проекту.

Апробація роботи є виступ на «Всеукраїнській науково-практичній студентській конференції». Результатами роботи апробації є опубліковані тези доповідей на тему: «Концептуальне обґрунтування бази відпочинку на 100 номерів»

Структура роботи. Бакалаврська кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 82 сторінок основного тексту. У роботі наведено 17 таблиць, 3 рисунки, 12 додатків. Список використаних джерел містить 54 найменувань.

Результати дослідження дадуть змогу сформулювати ефективну концепцію бази відпочинку на 100 номерів у місті Львів, яка відповідає сучасним вимогам комфорту, енергоефективності, екологічності та якості обслуговування у сфері гостинності. Запропоновані архітектурні, інженерно-технічні, технологічні та економічні рішення забезпечуватимуть комфортні умови для перебування туристів різних категорій, сприятимуть розширенню туристичної інфраструктури Львова, підвищенню інвестиційної привабливості регіону та стимулюватимуть розвиток місцевої економіки в умовах сталого урбаністичного зростання.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ

1.1. Концепція бази відпочинку

Львів є популярним туристичним містом, яке приваблює велику кількість відвідувачів протягом усього року. Відтак, база відпочинку повинна розташовуватися в зоні, зручній для туристів, що дозволяє їм легко відвідувати як центр міста, так і популярні туристичні місця, такі як Оперний театр, Ратуша, Личаківський цвинтар, Собор святого Юра тощо. Локація повинна забезпечити короткий та зручний маршрут від об'єкта до визначених місць.

Наявність гарного транспортного сполучення, поблизу ключових шляхів міського та міжміського транспорту (зупинки громадського транспорту, таксі, доступ до залізничного вокзалу та аеропорту), сприяє зручності гостей. Знижує час на логістику, що є перевагою для відвідувачів, які подорожують іншими видами транспорту.

Для підвищення якості відпочинку варто уникати зон, близьких до промислових об'єктів, транспортних вузлів із високим рівнем шуму та забруднення.

Наявність поблизу природних об'єктів, таких як ліси, парки, води, створює сприятливі умови для відпочинку. Зелені зони сприяють релаксації та підвищують привабливість території, особливо для тих, хто шукає спокійний відпочинок на природі.

Локація повинна мати хороший стан повітря та води. Проведення екологічної експертизи дозволить перевірити відповідність місця санітарно-гігієнічним нормам, оскільки екологічна чистота важлива для здоров'я та комфорту відвідувачів.

При виборі ділянки необхідно використовувати сезонні особливості: можливість паводків, засух, зимових заметів або сильних вітрів. Це важливо

для уникнення ризиків, пов'язаних із екстремальними погодними умовами, які можуть бути включені в експлуатацію об'єкта.

Для бази відпочинку на 100 номерів необхідно врахувати не лише площу, необхідну для будівництва, але й для додаткових об'єктів, таких як ресторани, басейн, спортзал, ігрові майданчики, зелена зона, зона для барбекю тощо. Це дозволяє надати комплексний відпочинок з доступом до широкого спектру зручностей.

Оптимальним вибором є рівна ділянка, крім цього значно зменшує витрати на підготовку території для будівництва. Проте якщо місцевість має схил або нерівності, це можна обіграти архітектурними рішеннями, наприклад, змінити тераси з видом на мальовничі ландшафти.

База відпочинку на природі стає привабливішою за рахунок вартості дерев, клубів, газонів. Якщо ділянка вже має природні зелені насадження, це може зменшити витрати на ландшафтне оформлення та підвищити її цінність.

Територія повинна мати доступ до базових комунікацій (електроенергетика, водопостачання, каналізація, газопостачання, інтернет). Вартість підключення комунікацій може бути значною, тому доцільно вибрати місце з уже наявною інфраструктурою або поблизу неї.

Наявність поблизу медичних закладів, аптек, магазинів і банків сприяє забезпеченню додаткового комфорту для гостей. Також це радує безпеку, оскільки гості та персонал мають доступ до невідкладної допомоги та основних товарів.

Львів має вологий клімат з прохолодною зимою і значною кількістю опадів протягом року. Це потрібно врахувати при виборі та облаштуванні бази, забезпечуючи належну систему водовідведення, наявність добре утеплених приміщень та зону для зимового відпочинку.

Місце має забезпечити комфортний відпочинок як влітку, так і взимку. Це важливо для підвищення заповнюваності номерів протягом усього року.

Доречно продумати зони для зимових видів спорту або криті рекреаційні зони, які дозволяють залучати гостей і в холодні сезони.

Орієнтовні координати для будівництва бази відпочинку на 100 місць – (49°47'23.3"N 23°58'40.9"E)

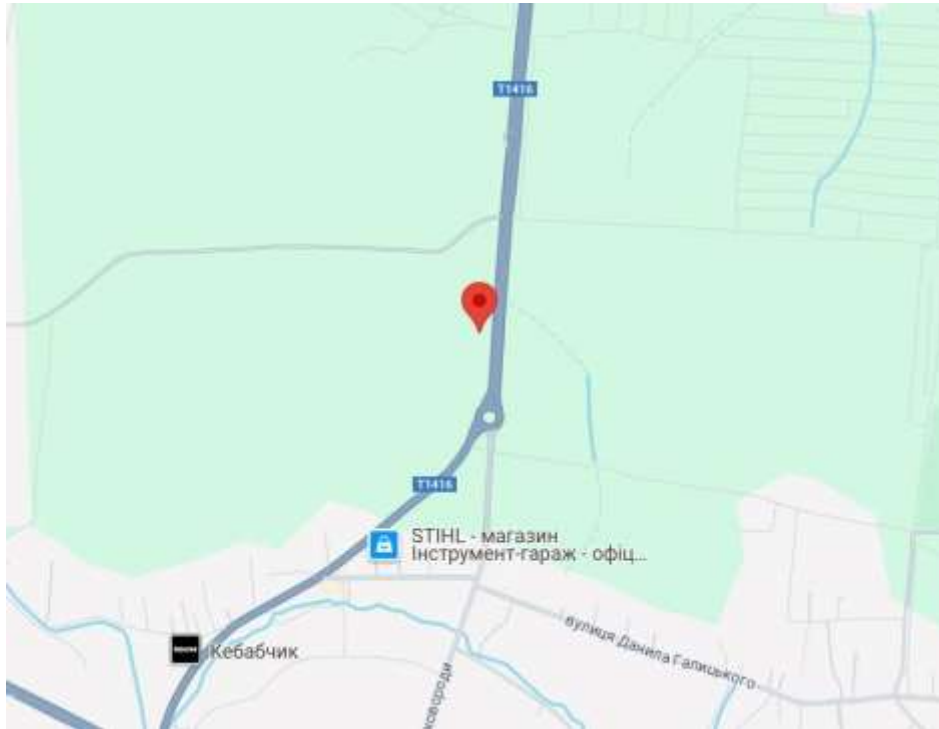


Рис. 1.1 Місце розташування обраної ділянки під будівництво бази відпочинку

Важливо провести дослідження наявних баз відпочинку поблизу прилеглих ділянок. Це допоможе виявити недоліки або прогалини в послугах конкурентів, які можна компенсувати на новій базі відпочинку. Наприклад, якщо сусідні об'єкти орієнтовані на сімейний відпочинок, варто відмовитися від можливості створення бази для молодіжного або спортивного відпочинку.

Оцінка ринкового попиту в обраній локації дозволяє краще зрозуміти потреби ефективних гостей і правильно спланувати послуги та інфраструктуру.

Розташування в привабливій місцевості може значно підвищити ціну ділянки, але водночас закінчити її ринкову вартість та попит на послуги бази відпочинку.

Земельний податок, екологічні збори та інші платежі також впливають на фінансовий складовий проект. Якщо ділянка знаходиться в зоні, що потребує розвитку, можливе надання державних субсидій або пільг, що зменшить витрати.

Вигляд з вікон номерів або терас на мальовничий пейзаж є фактором, що впливає на привабливість бази відпочинку. Вид на гори, річку або озеро значно зменшує вартість проживання та інтереси гостей.

Якщо місцевість має характерні природні елементи, їх можна використовувати як елементи архітектурного дизайну, створивши гармонійне поєднання з ландшафтом. Це додатково зробити базою пропонується та привабливою для гостей, які цінують незвичайні локації для відпочинку

Локація повинна мати хороший стан повітря, ґрунту та води. Проведення екологічної експертизи дозволить перевірити відповідність місця санітарно-гігієнічним нормам, оскільки екологічна чистота важлива для здоров'я та комфорту відвідувачів.

Для розуміння конкурентного середовища було проведено дослідження наявних баз відпочинку в регіоні (радіус 2-3 км від місця будівництва). Результати наведені в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Конкурентні характеристики підприємств готельного господарства в м. Львів

№ п/п	Назва закладу (розміщення, категорія, зірковість), дареса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктура та послуги
1	Готель «Княжий двір» ***, вул. Лесі Українки, 17	10	20	Інфраструктура: ресторан, бар, дитячий майданчик, зона для барбекю. Послуги: розміщення, харчування, організація активного відпочинку.

Продовження табл. 1.1

2	Готель «Панська Гора» ***, вул. Зубрівська, 2	53 + 9 окремих котеджів		Інфраструктура: ресторан, спортзал, дитячий майданчик, зона для барбекю, альтанки біля озера. Послуги: розміщення, харчування, організація активного відпочинку, тенісний корт.
3	Готель «Адвенус» ***, вул. Щирецька, 36	25	50	Інфраструктура: 2 ресторани, дитячий центр, зона для барбекю, спа-центр, 2 спортивні центри. Послуги: розміщення, харчування, організація активного відпочинку, консультації в медичному центрі, розваги для дітей, послуги з обслуговування та миття автомобілів.
4	Готель «Супутник» ****, вул. Княгині Ольги, 116	202	398	Інфраструктура: ресторани, 2 бари, сауна, тренажерський зал, салон краси, парковка, конференц-зали, Послуги: розміщення, харчування, організація активного відпочинку, організація ділових зустрічей, банкетів, послуги косметологічного кабінету, трансфер, організація екскурсій, прання одягу, автостоянка.
5	Готель «Navaria Village» ****, вул. вулиця Чайковського Малечковичі, Львівська область,	19	38-40	Інфраструктура: 2 ресторана, дитячий майданчик, парковка. Послуги: розміщення, харчування, організація активного відпочинку, трансфер, екскурсії, організація заходів, святкувань.

Існуючі бази відпочинку в цьому регіоні здебільшого пропонують середній рівень комфорту та послуг. Найбільш популярними є заклади середнього рівня (категорії 3–4 зірки), які мають обмежений спектр додаткових послуг, що знижує їхню привабливість для туристів, які шукають якісний оздоровчий відпочинок за доступною ціною.

Недоліки наявних баз відпочинку:

1. Відсутність закладів з розширеною інфраструктурою для оздоровлення : основна база орієнтована на активний відпочинок, але бракує закладів із спа-комплексами та медичними послугами.

2. Невелика кількість сімейних номерів та спеціальних пропозицій для сімей: малобазовий відпочинок, що пропонує сімейні номери та дитячі клуби, спеціальні програми для сімейного відпочинку.

3. Недостатня кількість пропозицій у форматі "все включено" : відпочивальники часто обирають такі закладки, потім вони передають фіксовану ціну та весь необхідний набір послуг.

У м. Львів функціонує розгалужена мережа засобів розміщення різного рівня сервісу, що охоплює як центр міста, так і передмістя, задовольняючи потреби широкого кола туристів – від бізнес-мандрівників до сімейних відпочивальників.

Львів, як одне з провідних туристичних і культурних міст України, характеризується високим рівнем розвитку готельної інфраструктури. Тут активно функціонують як компактні бутік-готелі, що приваблюють гостей своєю автентичністю та затишком, так і великі готельні комплекси з розгалуженою інфраструктурою, орієнтовані на конференц-сервіс, організацію святкових заходів, оздоровлення та активний відпочинок.

Більшість готелів Львова поєднують у собі розміщення, ресторани послуги, оздоровчі функції (сауни, тренажерні зали, косметологічні кабінети), дитячу інфраструктуру, а також можливість трансферу, організації екскурсій та ділових зустрічей. Це створює досить високий рівень конкуренції на ринку гостинності, особливо у сегменті закладів зі спортивно-оздоровчим ухилом.

Серед актуальних прикладів конкурентних об'єктів варто виокремити готелі:

– «Панська Гора», відома своєю природною локацією та рекреаційними послугами;

- «Альвенус», орієнтований на сімейний та оздоровчий туризм;
- «Navaria Village», популярний серед гостей, які шукають відпочинок за містом з розвиненою інфраструктурою.

Таким чином, проєктування бази відпочинку у Львові повинно враховувати як сильні сторони конкурентів, так і можливі ніші для вдосконалення сервісу. Це дозволить сформувати унікальну пропозицію на ринку, яка відповідатиме актуальним запитам цільової аудиторії.

Із метою визначення основних аспектів концепції проєктованої бази відпочинку визначимо основні характеристики основних конкурентів за відгуками споживачів на спеціалізованих онлайн-платформах Booking.com, Hotels24.ua. (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів, що проєктується

Показник	Назва підприємства готельного господарства		
	Панська Гора	Альвенус	Navaria Village
Місце розташування	5	4	4
Транспортна доступність	4	4	3
Екстер'єр та інтер'єр	4	5	5
Якість обслуговування	5	5	5
Асортимент додаткових послуг	4	5	5
Рівень ресторанного обслуговування	5	5	5
Система бронювання	4	4	4
Вартість проживання	4	4	4
Рівень безпеки	4	5	5
Середній бал	4,3	4,6	4,5

За результатами аналізу, найвищий середній бал отримав готель «Альвенус» (4,6), завдяки потужному оздоровчому блоку та якості обслуговування. «Navaria Village» посів друге місце (4,5), де гості особливо

цінують затишну атмосферу та гнучкість сервісу. «Панська Гора» (4,3) має добру локацію, але дещо поступається конкурентам у рівні додаткових послуг. Всі три заклади підтверджують високий рівень конкуренції у рекреаційному сегменті міста.

У зв'язку з цим, будівництво сучасної бази відпочинку у Львові на 100 номерів з акцентом на wellness та активний туризм є стратегічно доцільним. Орієнтація на категорію 4 зірки дозволить досягти оптимального співвідношення між ціною і якістю, приваблюючи як туристів, так і місцевих мешканців.

Потенційними споживачами стануть - мешканці Львова та області, які шукають якісний короткотривалий відпочинок;

- туристи з інших регіонів України;
- сім'ї з дітьми, що цінують оздоровлення та дозвілля на природі;
- прихильники wellness-програм, SPA і активного способу життя;
- корпоративні клієнти для проведення тренінгів та заходів;
- особи середнього і старшого віку, що потребують відновлення здоров'я в екологічному середовищі.


Архітектурна концепція базуватиметься на гармонійному поєднанні сучасного дизайну з природними мотивами. Основні матеріали – дерево, камінь, скло. Просторі панорамні вікна підкреслять красу львівських околиць.

Комплекс під умовною назвою «Lviv Wellness Park» включатиме: зони активного дозвілля (спортивні майданчики), wellness-зони (сауна, масаж, басейн), ресторан із локальною кухнею, дитячий простір, зону відпочинку біля води та простір для культурних заходів.

Таким чином, база відпочинку стане не лише конкурентним гравцем на ринку, а й інноваційною відповіддю на зростаючий попит на якісний оздоровчий туризм у межах міста.

Таблиця 1.3

**Концептуальне рішення бази відпочинку «Lviv Wellness Park»
у місті Львів**

Ознаки концепції 1	Характеристика ознак 2
Країна	Україна
Адміністративний вид території	Місто Львів
Адреса розташування підприємства готельного господарства	Вулиця Затишна, Сокільники, Львівська область,
Система проживання і харчування	Проживання за системою ВВ (Bed & Breakfast), можливість вибору НВ (Half Board) та ФВ (Full Board) у ресторані комплексу
Тип підприємства	База відпочинку
Назва	«Lviv Wellness Park»
Логотип	
Категорія	**** (планується сертифікація відповідно до вимог ДСТУ)
Кадровий склад	Формування кадрового складу базуватиметься на принципах професійності, доброзичливості та мотивації персоналу. Штат включатиме адміністративну групу (керівник, адміністратори, ресепшн); фахівців з обслуговування (покоївки, технічний персонал); кухарів і офіціантів ресторанного комплексу; аніматорів та інструкторів з активного дозвілля; медичного консультанта та wellness-спеціалістів (масажист, спа-майстер); спеціаліста з маркетингу та роботи з клієнтами.
Система управління	Централізована система управління з елементами автоматизації.
Стиль управління	Демократичний стиль управління — із залученням співробітників до прийняття рішень, формування корпоративної культури та мотивації.
Цільовий сегмент споживачів	Молоді пари, сім'ї з дітьми, прихильники активного відпочинку, корпоративні клієнти, учасники конференцій, wellness-туристи.

Продовження табл. 1.3

Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Планування комплексу передбачає функціональне зонування з чіткою логікою переміщення відвідувачів: ресепшн та адміністративний блок біля головного входу, житлова зона з котеджами та основним корпусом у тихій частині, wellness-зона з панорамним виглядом у центрі території, ресторанний блок із терасою, дитяча зона в безпечній частині, зони активного дозвілля (прогулянкові маршрути, велодоріжки) по периметру, технічні приміщення винесені за межі основного простору для комфорту гостей		
Розміщення			
Вид розміщення	100 номерів		
Рівень комфорту	Високий (****)		
Місткість	218		
Дизайнерський стиль	Сучасний еко-етностиль з елементами мінімалізму. Використано натуральні матеріали (дерево, камінь), світлі тони, панорамні вікна та етнодеталі Львівщини.		
Категорія номерів	Стандарт	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	86	10	4
Харчування			
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар	Поверховий бар
Організація харчування кількість місць	110	26	26
Режим роботи	8.00-0.00	8.00-0.00	9.00 – 22.00
Форма обслуговування	Офіціантами, барменами	Офіціантами, барменами	Офіціантами, барменами
Дизайнерський стиль	Сучасна інтерпретація карпатської етностетики: дерев'яні стелі з балками, ткани елементи декору, авторські світильники ручної роботи, меблі з натурального дерева. Акцент на теплу атмосферу, локальні мотиви та	Оформлений у стилі еко-лофт: поєднання натурального дерева, каменю та металевих акцентів, м'яке зональне освітлення, сучасні крісла та дивани, декоративні елементи, що нагадують про львівське мистецтво	У стилі скандинавського мінімалізму з локальними акцентами: світлі відтінки, компактні меблі, живі рослини, дерев'яні полиці з місцевими напоями та сувенірами.

Продовження табл. 1.3

	природну палітру кольорів.		
Бізнес-послуги			
Тип		Конференц-зал	Зал для нарад
Режим роботи		За розкладом заходів	За розкладом заходів
Дизайнерський стиль		У стилі скандинавського мінімалізму з локальними акцентами	У стилі скандинавського мінімалізму з локальними акцентами
Побутове обслуговування			
Тип		Пральня	
Режим роботи		Щодня 8:00-20:00	
Дизайнерський стиль		Еко-стиль	
Культурно-дозвілєві послуги			
Тип		Тип	
		Режим роботи	Режим роботи
Універсальна зала		За розкладом заходів	За розкладом заходів
Дитяча ігрова кімната		щодня	10.00-20.00
Кінозал		щодня	12.00-23.00
Конференц-зала		За розкладом заходів	За розкладом заходів
Рекреаційні послуги			
Тип		Режим роботи	
		по днях	по годинах
Масажний кабінет		щодня	10.00-20.00
Сауна		щодня	10.00-23.00
Парова лазня		щодня	10.00-23.00
SPA		щодня	10.00-20.00
Плавальний басейн		щодня	10.00-23.00
Спортивна зала		щодня	10.00-23.00
Тренажерна зала		щодня	10.00-23.00
Зала групових занять		щодня	10.00-20.00
Лаунж-зона		щодня	цілодобово

Для будівництва бази відпочинку «Lviv Wellness Park» була обрана ділянка, розташована за адресою: вулиця Затишна, село Сокильники, Львівська область. Географічні координати об'єкта: 49°47'23.3"N 23°58'40.9"E. Площа території складає приблизно 2,5 га, що дозволяє розмістити різні функціональні зони та забезпечити комфортне перебування відвідувачів.

Ділянка має вигідне розташування відносно ключових транспортних вузлів: до головного залізничного вокзалу Львова – близько 6 км, до міжнародного аеропорту – орієнтовно 3 км, а до історичного центру міста – лише 8,5 км. Завдяки такій локації комплекс стане зручним для туристів, бізнес-мандрівників та місцевих жителів, які шукають відпочинку поблизу міста.

Також, до ділянки веде асфальтована дорога, що забезпечує зручний під'їзд як для легкового транспорту, так і для туристичних автобусів. Це особливо важливо для об'єкта рекреаційного типу, який розрахований на масове відвідування.

На обраній ділянці відсутні значні капітальні споруди, що потребують знесення. Це дає можливість розпочати будівельні роботи без тривалих підготовчих процесів, але може знадобитися очищення території від чагарників, бур'янів, побутових відходів або залишків старих малих архітектурних форм. Особливу увагу буде приділено збереженню існуючих зелених насаджень, які гармонійно інтегруються в концепцію еко-етностилю комплексу. Реалізація проекту передбачає облаштування повноцінних інженерних комунікацій - систем водопостачання, водовідведення, електропостачання, опалення, вентиляції та інтернет-зв'язку. Будівлі комплексу проектуватимуться з дотриманням чинних будівельних норм, санітарно-гігієнічних та екологічних вимог. Особливу увагу буде приділено енергоефективності, утилізації відходів та збереженню навколишнього середовища, що є невід'ємною частиною концепції сталого розвитку.

Перед початком будівництва буде проведено геологічне дослідження ґрунтів та техніко-економічне обґрунтування, які підтвердять технічну можливість реалізації проекту на даній території.

Архітектурно-планувальна концепція комплексу передбачає чітке функціональне зонування території з урахуванням потреб гостей, логіки пересування та збереження приватності. Біля центрального входу

розміщений адміністративний блок із рецепцією. Неподалік розташовано ресторан та лобі-бар, які є доступними для всіх відвідувачів комплексу.

У більш віддаленій, тихій частині ділянки спроектовано житлову зону - як готельний корпус, так і окремі котеджі. У самому центрі території, з мальовничим панорамним виглядом, знаходиться wellness-зона. Вона включає SPA-комплекс, басейн, масажні кабінети, сауни та зали для групових занять. Для наймолодших гостей передбачена безпечна дитяча зона. Уздовж периметра ділянки прокладено прогулянкові маршрути та велодоріжки. Технічні приміщення винесено за межі основної території, що забезпечує тишу й комфорт для гостей.

База відпочинку функціонуватиме цілодобово та цілий рік. Час реєстрації заїзду гостей складатиме 14:00, а виїзду – 12:00. Готельна частина працює без перерв, забезпечуючи безперервне обслуговування клієнтів. Ресторанний блок обслуговує гостей з 8:00 до 00:00, лобі-бар до 00:00 та поверхові бари – до 22:00. Wellness-зона (SPA, масажі, басейн, сауна тощо) працює щодня з 10:00 до 23:00. Дитяча кімната працює щодня з 10:00 до 23:00, а кінозал- з 12:00-23:00. Бізнес-зони (конференц-зал, зала для нарад) функціонують за попереднім записом або згідно з графіком проведення заходів. Такий режим роботи дозволяє максимально задовольнити потреби різних груп відвідувачів - від сімей із дітьми до корпоративних клієнтів.

У комплексі запроектовано 100 номерів різних категорій, що дозволяє розмістити до 218 гостей одночасно. Найбільшу частку становлять стандартні номери – 86 одиниць, розраховані на одну-дві особи. Для гостей, які цінують простір і додатковий комфорт, пропонуються 10 номерів категорії "люкс" та 4 апартаменти, які можуть вміщувати до чотирьох осіб і мають власну кухню. номери оформлені відповідно до стандартів чотиризіркового готелю, обладнані всім необхідним для комфортного перебування – сучасними меблями, технікою, системами кондиціонування, індивідуальними санвузлами тощо.

Дизайнерська концепція полягає у поєднанні сучасного стилю з елементами української етноестетики, що особливо притаманна Львівщині. У готельних номерах домінує еко-етностиль, який виявляється у використанні натуральних матеріалів – дерева, каменю, льону. Панорамні вікна, теплі кольори, жива зелень і лаконічний декор створюють атмосферу затишку та єднання з природою. Ресторанний простір оформлено у сучасній інтерпретації карпатського стилю: дерев'яні балки на стелі, ткані доріжки, меблі з масиву дерева, авторські світильники та тепле м'яке освітлення. Атмосфера максимально автентична, але водночас – легка та сучасна. Лобі-бар витриманий у стилі еко-лофт – з поєднанням дерева, каменю та металу. У зоні поверхових барів – скандинавський мінімалізм, акценти на простоті, світлій палітрі, натуральних текстурах. У декорі використано живі рослини, місцеві сувеніри, пляшки з локальними напоями. Wellness-зона, салон краси, пральня, бізнес-приміщення витримані в одному стилі – сучасний мінімалізм із локальними акцентами. Простір організовано так, щоб сприяти відпочинку, релаксації та зниженню стресу.

Отже, в результаті проведеного аналізу було визначено, що місто Львів має сприятливі передумови для розміщення сучасної бази відпочинку з акцентом на оздоровлення, wellness та активний туризм. Обрана ділянка володіє низкою переваг, зокрема вдалим транспортним сполученням, екологічно чистим середовищем, близькістю до природних об'єктів та туристичних маршрутів. Це забезпечує комфортні умови для гостей упродовж усього року.

Конкурентне середовище у регіоні характеризується наявністю переважно середньорівневих готелів категорій 3–4 зірки з обмеженим спектром оздоровчих послуг. Аналіз конкурентів виявив ряд незаповнених ніш, таких як відсутність повноцінних wellness-комплексів, пропозицій у форматі «все включено» та спеціальних умов для сімейного відпочинку. Це створює можливість для реалізації проєкту, який би комплексно задовольняв запити цільової аудиторії.

Планована база відпочинку на 100 номерів дозволить сформувати конкурентну та унікальну пропозицію на ринку готельних послуг, поєднуючи природну естетику, архітектурну привабливість та функціональність. Таким чином, концепція бази є обґрунтованою з огляду на ринкову ситуацію, місце розташування та перспективи розвитку туристичної інфраструктури Львова.

У контексті сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності особливого значення набуває інтеграція екологічного підходу, локальної культури та цифрових рішень. Запроєктована база відпочинку на 100 номерів цілком відповідає цим принципам, адже поєднує природне оточення з архітектурною адаптивністю, а локальні особливості регіону — з вимогами міжнародного туриста.

Цифровізація процесів стане невід'ємною частиною функціонування комплексу. Передбачається впровадження систем онлайн-бронювання, електронного чек-іну, мобільного додатку для гостей, через який можна буде замовити послуги, отримати інформацію про розваги, зареєструватися на SPA-процедури чи обрати страву з меню ресторану. Такі технології покращать клієнтський досвід і оптимізують роботу персоналу.

Крім того, передбачається впровадження соціально відповідальних ініціатив, таких як співпраця з місцевими виробниками продуктів, підтримка народних ремесел через продаж сувенірів ручної роботи, а також проведення тематичних подій, присвячених українській культурі, гастрономії та музиці.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС

2.1 Групи приміщень Фронт Офіс (Front Office)

Фронт-офіс є важливою функціональною частиною бази відпочинку «Lviv Wellness Park», адже саме з нього розпочинається перше враження гостей від перебування у закладі. Він виконує не лише адміністративну, а й сервісну та іміджеву функцію, оскільки саме тут формується первинний рівень довіри, комфорту та взаємодії зі споживачем.

Front Office розташований у безпосередній близькості до головного входу комплексу, що забезпечує швидкий доступ як для нових відвідувачів, так і для гостей, які вже проживають у комплексі. Поруч із ресепшн передбачена затишна лаунж-зона з м'якими диванами, еко-оформленням та ароматами ефірних олій, що створює атмосферу спокою та привітності з перших хвилин перебування.

2.1.1. Приймально-вестибюльна група

У «Lviv Wellness Park» категорії **** передбачається створення зручної, естетично привабливої та функціональної приймально-вестибюльної групи. Вона стане своєрідним «обличчям» комплексу, формуючи перше враження та забезпечуючи основні сервіси для зустрічі, реєстрації й інформування гостей.

Формування простору здійснюється згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008, із урахуванням сучасних вимог до екологічного та інклюзивного проектування. До складу даної групи входять:

- просторий вестибюль із лаунж-зоною;
- ресепшн-зона (Front Office), зручно розташована навпроти центрального входу;
- камери схову для багажу, гардероб;

- санвузли для гостей, зокрема інклюзивні;
- службові приміщення для персоналу, охорони та чергового адміністратора.

Приймально-вестибюльна група поділяється на два основні функціональні сегменти:

- Front Office – простір взаємодії з клієнтом: рецепція, довідкова служба, бюро бронювання. Робоче місце адміністратора спроектоване таким чином, щоб забезпечити візуальний контроль над усім вестибюлем;
- Back Office – закрита від відвідувачів частина, де розміщуються приміщення для службового персоналу, документообігу, зберігання речей і здійснення адміністративної роботи.

З метою забезпечення комфорту переміщення та швидкої навігації гостей у зоні входу організовано:

- пандус та розсувні двері для маломобільних осіб;
- простору вхідну зону із навісом від дощу/сонця;
- розміщення служби носильників і швейцара біля входу;
- зону відпочинку з дитячим куточком, де гості можуть зручно розміститися в очікуванні заселення.

Для зручності гостей також передбачено:

- кімнату матері та дитини;
- приміщення для зберігання багажу та візків;
- кімнату чергового адміністратора неподалік від рецепції;
- службовий санвузол і комору прибирального інвентарю, розташовані у технічній зоні, що не перетинається з потоком гостей.

Для забезпечення безпеки гостей та об'єкта загалом передбачено непомітно вбудоване приміщення охорони, звідки відкривається зручний огляд входу та прилеглої території. У віддаленій зоні, захищеній від стороннього доступу, розташовується сейфова кімната. Також планується пункт швидкого зв'язку для гостей, кімната чергового адміністратора та медпункт, який забезпечує оперативне реагування у разі потреби надання

першої медичної допомоги.

Службові приміщення – санітарні блоки, комори для інвентарю, кімнати для персоналу – проєктуються в частині, відокремленій від гостьових потоків. Це дозволяє зберігати естетику простору, забезпечити належну гігієну та створити комфортні умови для щоденного обслуговування комплексу.

Оформлення приймально-вестибюльної групи має не лише функціональну, а й емоційну складову. Інтер'єр формує перше враження, тому в проєкті Lviv Wellness Park акцент зроблено на поєднанні природних матеріалів, м'яких текстур, етнічних декоративних елементів і сучасного освітлення. Це створює атмосферу довіри, затишку та гармонії з природою – ідеальну для wellness-відпочинку.

2.1.2. Житлова

До приміщень житлової групи бази відпочинку «Lviv Wellness Park» належать усі типи номерів, коридори, холи, приміщення поверхового побутового обслуговування, а також допоміжні приміщення громадського призначення. Житлова зона розміщується у головному корпусі та частково у котеджах, що сформовані у тихішій, північній частині території комплексу.

Загальна місткість бази – 218 осіб, що розміщуються у 100 номерах трьох категорій:

Таблиця 2.1

Склад і площа житлової групи приміщень бази відпочинку «Lviv Wellnes Park» на 100 номерів категорії ****

Приміщення	Площа, м ²	Кількість на поверсі	Загальна площа, м ²
1	2	3	4
Третій поверх			
Номер категорії Стандарт двомісний	20,55	31	642
Номер категорії Люкс двомісний	42,75	4	171
Номер категорії «Апартамент» чотирьохмісний	61,25	0	

Продовження табл. 2.1

Коридор	80	1	80
Хол	30	1	30
Площа приміщень третього поверху			923
1	2	3	4
Четвертий поверх			
Номер категорії Стандарт двомісний	20,55	23	477
Номер категорії Люкс двомісний	42,75	5	213
Номер категорії «Апартамент» чотирьохмісний	61,25	2	123
Коридор	80	1	80
Хол	30	1	30
Площа приміщень четвертого поверху			923
1	2	3	4
П'ятий поверх			
Номер категорії Стандарт двомісний	20,55	31	648
Номер категорії Люкс двомісний	42,75	1	42,8
Номер категорії «Апартамент» чотирьохмісний	61,25	2	123
Коридор	80	1	80
Хол	30	1	30
Площа приміщень п'ятого поверху			923,8
Разом площа житлових приміщень			2769,8

Окремо передбачено номер для гостей з обмеженими фізичними можливо-стями, розташований на першому поверсі, відповідно до вимог ДБН В.2.2-17 та ДСТУ 4269. Він обладнаний спеціальними меблями, ширшими дверними прорізами, санвузлом зі збільшеною площею, вертикальними та горизонтальними поручнями. Загальна площа такого номеру збільшена на 20 %, що становить близько 24,6 м².

Площі номерів визначаються за рекомендованими нормами:

- Стандарт (2-місний) – 20,55 м²;
- Люкс – 42,75 м²;
- Апартамент – 61,25 м².

До загальної площі номеру входять: житлова частина, санвузол, вітальня (для люксів та апартаментів), передпокій, вбудовані шафи. Всі номери обладнані системою кондиціонування, Wi-Fi, телевізором, сейфом

та міні-баром.

Розраховуємо загальну площу номерів з урахуванням нежитлових приміщень за формулою:

$$S_{\text{розр.ж.н.}} = S_{\text{ж.п.}} + S_{\text{с.в.}} + S_{\text{п.}}$$

де: $S_{\text{розр.ж.н.}}$ – розрахункова площа житлового номеру, м^2 ;

$S_{\text{ж.п.}}$ – площа житлового приміщення (приймається залежно від типу та категорії номеру), м^2 ;

$S_{\text{с.в.}}$ – площа санвузла основного (приймаємо $S_{\text{с.в.}} = 3 \text{ м}^2$);

$S_{\text{п.}}$ – площа передпокою (приймаємо $S_{\text{п.}} = 0,55 \text{ м}^2$).

Отже, розрахункові площі номерів складають:

Площа апартамента:

$$S_{\text{роз. ап.}} = 57,7 + 3 + 0,55 = 61,25 \text{ м}^2.$$

Площа номеру люкс:

$$S_{\text{роз. л.}} = 39,2 + 3 + 0,55 = 42,75 \text{ м}^2.$$

Площа номеру «Стандарт» (2-місний):

$$S_{\text{роз. стандарт}} = 17 + 3 + 0,55 = 20,55 \text{ м}^2.$$

Загальна площа номерного фонду:

$$S_{\text{загальна}} = (86 \times 20,55) + (10 \times 42,75) + (4 \times 61,25) = 1767,3 + 427,5 + 245 = 2439,8 \text{ м}^2.$$

Житлова група розміщена з 3 по 5 поверх головного корпусу. На кожному житловому поверсі розміщено хол з лаунж-зоною, що виконує функції неформального спілкування, місця для короткочасного очікування або відпочинку. Холи обладнані м'якими меблями, журнальними столиками, декоративними елементами з локальним етнохарактером, а також робочим місцем чергової покоївки.

Коридори у житловій частині шириною 1,8 м, покриті звукоізоляційним та неслизьким покриттям. Стіни, стеля і підлога виконані з вогнестійких

матеріалів. Коридори мають природне освітлення завдяки великим вікнам у торцевих частинах будівлі.

Приміщення поверхового обслуговування включають:

- комори для чистої та брудної білизни;
- приміщення для зберігання прибирального інвентарю;
- прасувальну кімнату з дошками, раковиною, вішалками;
- кімнату для персоналу з робочими місцями, міні-кухнею, системою зв'язку;
- технічні вузли – вентиляційні шафи, щитові.

Приміщення обслуговуючого персоналу розташовані біля ліфтового холу. Наявність ліфтів забезпечує зручний доступ для гостей на інвалідних візках на всі поверхи комплексу. Також передбачено евакуаційні виходи та аварійне освітлення. Уся житлова інфраструктура гармонійно інтегрована в загальну концепцію сучасного еко-етностилю, з використанням натуральних матеріалів, збереженням локальної ідентичності та високим рівнем комфорту для всіх груп споживачів.

2.1.3. Для надання побутових послуг, торговельна, дозвілєво-анімаційна, лікувально-оздоровча, спортивна група

Побутове обслуговування є невід'ємною частиною концептуального рішення бази відпочинку «Lviv Wellness Park», який передбачає надання широкого спектру послуг для різних цільових груп: від сімей з дітьми до корпоративних клієнтів і wellness-туристів. Загальна концепція передбачає створення сучасного курорту європейського зразка, орієнтованого на wellness-туризм, активний сімейний відпочинок, корпоративний та івент-сегмент. Організація комплексу приміщень для побутового обслуговування, дозвілля, торгівлі та рекреації проєктується відповідно до вимог ДБН В.2.2-11, ВСН 54, а також ДБН В.2.2-23:2009.

Таблиця 2.2

Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м ² ,
Перукарський салон	52
Комплексний приймальний пункт	12
Каси квитків на транспорт	6
Каси театральні та інші культурні і спортивні заходи	6
Корисна площа приміщень, м ²	76

Побутове обслуговування у «Lviv Wellness Park» спрямоване на задоволення повсякденних потреб мешканців та відвідувачів комплексу. Відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008, площа та функціональне призначення побутових приміщень забезпечують належний рівень комфорту та зручності.

У комплексі створено багатофункціональний простір для організації активного та змістовного дозвілля гостей різного віку. Група дозвіллевих приміщень включає: універсальну залу, кінозал, більярдна зала, дитяча ігрова кімната, поділена на ігрові зони для дітей різного віку. Приміщення дозвіллево-анімаційного блоку розміщуються в центральній частині комплексу біля рекреаційної зони, з урахуванням принципів ергономіки, безбар'єрності та логіки руху відвідувачів.

У складі комплексу передбачено wellness-зону, що включає:

- Масажні кабінети, кабінети гідротерапії та фізіотерапії, обладнані сучасною технікою (електротерапія, магнітотерапія, ультразвук).
- SPA-комплекс із зонами ароматерапії, трав'яним баром та зонами релаксації з шезлонгами.

- Термальну зону, до складу якої входять: сауни (у т.ч. інфрачервона), парові лазні, контрастні купелі. Вона розташована у безпосередній близькості до басейну.
- Плавальний басейн із підігрівом води, системою очищення та безпечним покриттям.
- Спортивну та тренажерну зали, оснащені силовими і кардіотренажерами, зонами для функціонального тренінгу та дзеркалами.
- Зали групових занять, де проводяться заняття з йоги, пілатесу, фітнесу.
- Лаунж-зону, що працює цілодобово і забезпечує відпочинок після процедур.

Комплекс включає конференц-залу та зал для нарад, оформлені в стилі скандинавського мінімалізму з локальними акцентами. Приміщення обладнані мультимедійними засобами, проекторними системами та ергономічними меблями. Вони розташовані поруч із житловими корпусами для зручності корпоративних клієнтів.

Усі приміщення громадського призначення спроектовані з урахуванням комфортного зонування, логістики потоків, сучасних дизайнерських рішень та потреб гостей. Їх розміщення на території «Lviv Wellness Park» дозволяє забезпечити комплексний підхід до відпочинку, рекреації, оздоровлення та бізнес-заходів.

Таблиця 2.3

Склад і площа приміщення громадського призначення

Приміщення	Площа, м ²
Побутові приміщення	
Комплексний приймальний пункт	12,0
Дозвіллієво-анімаційні приміщення	
Дитяча ігрова кімната	40,0
Спортивно-оздоровчі приміщення	
Масажний кабінет	20,0

Продовження табл. 2.3

Сауна	25,0
Парова лазня	20,0
SPA	80,0
Плавальний басейн	150,0
Спортивна зала	100,0
Тренажерна зала	80,0
Зала групових занять	60,0
Лаунж-зона	40,0
Корисна площа приміщень	627,0 м ²

2.2 Групи приміщень Бек Офіс (Back Office)

До групи приміщень бек офісу (Back Office) належать адміністративно-господарські приміщення, що забезпечують ефективне функціонування підприємства готельного господарства, контроль над усіма виробничими, обслуговуючими та технічними процесами. Ці приміщення не є публічними і використовуються виключно персоналом для організації внутрішньої діяльності комплексу «Lviv Wellness Park». Їх наявність створює умови для безперервного обслуговування гостей, технічного забезпечення та адміністративного управління. Адміністративно-господарські приміщення розміщуються в окремій частині комплексу з обмеженим доступом для гостей. Вони мають бути облаштовані відповідно до норм охорони праці, протипожежної безпеки, інженерної інфраструктури та гігієни.

2.2.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення проєктують у надземних поверхах, як правило, забезпечують природним освітленням, інтенсивність якого має відповідати нормативним вимогам. Структура і кількість приміщень

залежить від місткості, категорії, профілю діяльності підприємства готельного господарства. До адміністративної групи приміщень належать: дирекція, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, планово-економічний, інженерно-технологічний відділи. Склад і площу адміністративних приміщень представлено в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Склад і площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	20,0
Бухгалтерія	12,0
Відділ кадрів	30,0
Корисна площа приміщень	62,0

2.2.2. Господарська та виробничо-побутова інфраструктура

Господарська та виробничо-побутова інфраструктура бази відпочинку «Lviv Wellness Park» створює умови для безперебійної роботи всіх структурних підрозділів, сприяє підтриманню чистоти, збереженню матеріальних ресурсів і виконанню поточних ремонтів. До її складу входять

технічні вузли, приміщення для персоналу, складські зони та ремонтні майстерні, що забезпечують злагоджену та ефективну діяльність комплексу.

Важливою складовою системи безпеки є пожежний пост, що забезпечує швидке реагування у разі виникнення надзвичайних ситуацій. Вузол зв'язку, який включає радіовузол і майстерню для ремонту обладнання, забезпечує надійну координацію між службами та стабільну роботу комунікаційної інфраструктури.

Центральна білизняна виконує функції з сортування, зберігання, ремонту та видачі білизни для всіх підрозділів. Вона оснащена окремими зонами для чистої і брудної білизни, оброблювальними приміщеннями та майстернею для дрібного ремонту. Для дотримання санітарних норм передбачено окремі шлюзи для збору та видачі білизни.

Служба прибирання території має спеціально облаштовані приміщення для зберігання інвентарю й матеріалів, а також побутову кімнату для персоналу, що дозволяє ефективно організувати прибирання і забезпечити належний санітарний стан території.

Ремонтні майстерні здійснюють технічне обслуговування інженерних мереж і приміщень комплексу. До їх складу входять електротехнічна, сантехнічна, столярна, малярна, слюсарна майстерні, а також цех контрольно-вимірювальних приладів та автоматики.

Складські приміщення розподілені за типами зберігання і включають зони для білизни, меблів, текстильних виробів, деревини, матеріально-технічних ресурсів та витратних матеріалів. Це дозволяє ефективно управляти запасами і забезпечити стабільну роботу комплексу.

Окремо функціонують пральня та допоміжні господарські приміщення, які задовольняють санітарно-гігієнічні потреби. Побутові приміщення для персоналу створюють комфортні умови для відпочинку, переодягання та особистої гігієни працівників.

З метою дотримання гігієнічних вимог у шлюзових зонах передбачені санвузли з умивальниками.

Таблиця 2.5

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Гардероб для персоналу	25
Пункт дрібного ремонту предметів матеріально-технічної бази	20
Медичний пункт	25
Складські приміщення	80
Корисна площа приміщень	150

Таким чином, виробничо-побутова інфраструктура бази відпочинку «Lviv Wellness Park» є основою для злагодженої роботи всіх служб,

належного санітарного стану, оперативного технічного обслуговування та раціонального використання ресурсів.

2.3. Сервіс

Сервіс у базі відпочинку «Lviv Wellness Park» відіграє ключову роль у забезпеченні зручності та приємних вражень для гостей. Якісне обслуговування формує позитивне сприйняття комплексу, зміцнює довіру клієнтів і заохочує їх повертатися знову.

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

У сучасних умовах розвитку індустрії гостинності одним із ключових чинників ефективної організації сервісного процесу є впровадження інформаційних технологій для бронювання, реєстрації, розміщення та виселення гостей. База відпочинку «Lviv Wellness Park» активно впроваджує сучасні цифрові рішення для підвищення якості обслуговування та створення комфортного середовища для своїх відвідувачів.

Зокрема, планується використання онлайн-системи бронювання, яка дозволить гостям резервувати номери напряму через офіційний веб-сайт або мобільний застосунок. Така система надаватиме:

- доступ до актуальної інформації про наявні номери, їх характеристики, вартість і супутні послуги;
- можливість здійснення бронювання в режимі реального часу;
- широкий вибір способів оплати (банківські картки, електронні гаманці, онлайн-перекази);
- автоматичне надсилання підтвердження бронювання на електронну пошту або через SMS.

Для внутрішнього управління буде впроваджено програмне забезпечення типу PMS (Property Management System), яке забезпечить централізоване ведення обліку гостей, автоматизацію фінансових операцій, контроль за станом номерного фонду та оперативне управління процесами. Система включатиме інтегровані модулі для реєстрації, бронювання, оплати, аналітики та формування звітності.

Використання зазначених технологій дозволить значно підвищити оперативність, точність і зручність сервісного обслуговування, що сприятиме задоволенню потреб клієнтів і зміцненню конкурентних переваг комплексу.

2.3.2. Хаузкіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)

У «Lviv Wellness Park» служба хаузкіпінгу відіграє ключову роль у створенні комфортного, безпечного та гігієнічного середовища для гостей і персоналу. Її основна функція полягає в системному прибиранні всіх приміщень, підтриманні порядку, санітарних норм, а також у грамотному управлінні ресурсами: миючими засобами, інвентарем та технікою.

Для забезпечення ефективної роботи даного підрозділу передбачається чітка організація праці з урахуванням кваліфікації працівників. У таблиці 2.6 наведено штатний розклад і функціональний розподіл обов'язків серед співробітників.

Таблиця 2.6

Склад служби хаузкіпінгу та розподіл функцій

Посада	Кількість	Основні обов'язки
Менеджер служби хаузкіпінгу	1	Загальна координація діяльності, контроль якості, складання звітності
Інспектор поверхів	1	Організація роботи покоївок, перевірка чистоти та стану номерів
Покоївка	10	Прибирання житлових номерів, заміна білизни, поповнення гігієнічних засобів
Менеджер з клінінгу	1	Керування процесами прибирання спільних зон, закупівля матеріалів та техніки

Продовження табл. 2.6

Прибиральник	10	Очищення коридорів, вестибюлів, СПА-зони, спортивних залів, технічних приміщень
Сервісний технік	1	Обслуговування обладнання, що використовується під час клінінгових робіт

Основні завдання служби хаузкіпінгу включають:

1. Обслуговування житлових номерів: щоденне прибирання, дезінфекція поверхонь, заміна постільної білизни та рушників, підготовка номерів до заселення.
2. Прибирання загальних приміщень: підтримання чистоти у вестибюлях, коридорах, санвузлах, сходових маршах.
3. Моніторинг якості: регулярний огляд виконаних робіт, усунення недоліків, навчання персоналу.
4. Господарське забезпечення: контроль за запасами матеріалів, їх зберігання, своєчасне оновлення.
5. Обробка спеціалізованих зон: використання професійного обладнання для чистки СПА, фітнес-зон, саун.



Рис. 2.1. Схематичне зображення процесу клінінгу житлового номеру

2.3.3. Велес (Wellness), СПА (SPA), Фітнес (Fitness), спорт (SPORT)

Формування зон оздоровлення, релаксації та фізичної активності у складі бази відпочинку «Lviv Wellness Park» базується на принципах інтеграції фізичного, психоемоційного й естетичного добробуту відвідувачів. Концепція об'єднує сучасні wellness-практики, методики SPA-догляду, фітнес-програми та спортивні заняття, що відповідають міжнародним тенденціям у сфері здорового способу життя.

Особливий акцент у проектуванні зони велнесу робиться на створенні персоналізованих умов для відновлення й підтримки гармонії тіла та розуму. Зростаючий попит на індивідуалізацію послуг зумовив впровадження ряду функціональних рішень:

- Індивідуальні програми оздоровлення: розроблені відповідно до стану здоров'я, фізичних особливостей і побажань клієнтів. Програми включають тренування, процедури релаксації, рекомендації з харчування.
- Використання екологічних засобів догляду: для всіх SPA-процедур використовуються натуральні, органічні засоби, які не містять шкідливих компонентів.
- Технологічна підтримка здоров'я: клієнти мають доступ до цифрових систем моніторингу стану організму, застосунків зі штучним інтелектом для фітнесу, смарт-обладнання у тренажерному залі.
- Комплексний підхід: поєднання фізичних навантажень із методиками розслаблення – йога, медитація, арома- і хромотерапія – забезпечує відновлення не лише тіла, а й психоемоційного стану.

Внутрішній простір зони wellness та SPA умовно поділений на декілька функціональних блоків:

- Масажні кабінети – призначені для надання послуг класичного, аромомасажу, тайського, спортивного та лікувального масажу.
- Зали фізіотерапії – обладнані інноваційними апаратами для

ультразвукової, електро- та магнітотерапії, що сприяють регенерації тканин та підтримці опорно-рухового апарату.

– Кабінет гідротерапії – оснащений душами Шарко, циркулярними душами, гідромасажними ваннами, що позитивно впливають на тонус шкіри, кровообіг і м'язове розслаблення.

– Термічний блок – включає інфрачервону сауну, хаммам і фінську парну. Кожна з цих зон створює сприятливе середовище для очищення організму від токсинів, покращення циркуляції та імунітету.

– SPA-зона догляду за тілом – пропонує процедури обгортань, пілінгів, водоростевих масок, аромаванн, скрабів із натуральних інгредієнтів.

– Басейн – розділений на секції для спортивного плавання, аквааеробіки та зону джакузі з гідромасажем. Передбачена також дитяча чаша з безпечною температурою.

– Фітнес-простір – складається з тренажерного залу з кардіо- та силовим обладнанням, студії для групових занять (йога, зумба, пілатес) і залу функціонального тренінгу.

– Зали для командних ігор – придатні для міні-футболу, волейболу, баскетболу. Простір може трансформуватись під потреби спортивних турнірів.

– Сервісні приміщення – роздягальні з індивідуальними шафками, душовими, зонами відпочинку, кімната інструктора, кабінет медичного супроводу.

– Лаунж-зона – комфортна територія для відновлення після занять, де пропонуються детокс-напої, фрукти, зручні місця для відпочинку.

Завдяки поєднанню функціональності, естетики й ергономічності, wellness-інфраструктура «Lviv Wellness Park» спрямована на задоволення широкого спектру потреб – від активного фізичного розвитку до глибокого розслаблення та психоемоційного відновлення.

2.3.4. Івент-сервіс (Invent Service)

У базі відпочинку «Lviv Wellness Park» велика увага приділяється розвитку івент- та конференц-сервісу, що дає змогу проводити події найрізноманітнішого формату – від розважальних до ділових. Такий сервіс формує унікальну атмосферу комплексу, підвищуючи його привабливість для різних цільових груп.

Івент-сервіс передбачає організацію простору та забезпечення технічних ресурсів для проведення:

- культурних і тематичних заходів;
- корпоративів;
- спортивних турнірів;
- приватних святкувань.

Для цього у «Lviv Wellness Park» спроектовано такі основні приміщення:

- Мультифункціональна зала — універсальний простір, який можна адаптувати під різні події: банкети, фуршети, концерти, презентації. Оснащена професійним світло- і звуковим обладнанням, сценою, мобільними меблями для трансформації простору.
- Lounge-клуб — зона для неформального відпочинку з барною стійкою, караоке, танцмайданчиком і зручним зонуванням для вечірніх подій.
- Дитяча кімната — безпечна ігрова територія з інтерактивними зонами, м'якими конструкціями та творчими куточками. Оснащена камерами відеоспостереження для безпеки дітей.

Конференц-сервіс у «Lviv Wellness Park» представлений сучасною конференц-залою, яка дозволяє проводити:

- семінари;
- тренінги;
- бізнес-зустрічі;
- презентації.

Приміщення оснащено всім необхідним: мультимедійною

апаратурою, екраном для проєкцій, системою зв'язку, зручними ергономічними меблями та звукоізоляцією.

Окрім цього, туристично-інформаційна зона (екскурсійне бюро) забезпечує організацію активного дозвілля для гостей комплексу, пропонуючи екскурсійні маршрути, індивідуальні тури та консультації щодо відвідування пам'яток регіону.

Усі приміщення проєктовано з урахуванням ергономіки, естетики та комфортності для користувачів, а також високих стандартів обслуговування, включно з гнучким реагуванням на індивідуальні побажання клієнтів.

2.4 Заклади харчування

Харчування відіграє важливу роль у загальній концепції бази відпочинку «Lviv Wellness Park», адже правильний раціон є основою відновлення, енергії та здоров'я відвідувачів. Система громадського харчування комплексу покликана забезпечити гостей не лише смачними, а й збалансованими та корисними стравами, які відповідають сучасним вимогам здорового способу життя.

Усі підприємства харчування будуть орієнтовані на надання якісного сервісу та створення затишної атмосфери, що сприяє релаксації та соціалізації після тренувань, процедур або активного дозвілля. У меню переважатимуть страви, розроблені з урахуванням енергетичних витрат людей, які активно займаються спортом, проходять програми оздоровлення або просто прагнуть зберегти здоров'я.

2.4.1 Ресторани та бари (Food and Beverage (F&B))

Комплекс харчування включає декілька типів закладів, розрахованих на різну кількість гостей. Проєктна місткість визначена відповідно до вимог

пункту 6.3.2 ДБН В.2.2-20:2008 [37] та розрахункової кількості проживаючих – 218 осіб.

З огляду на ефективність використання простору та оптимізацію обслуговування, сформовано наступну структуру харчових підприємств:

- Основний ресторан на 110 місць;
- Лобі-бар на 26 місць;
- Міні-бари на житлових поверхах – загалом на 26 місць.

Ресторан функціонуватиме як заклад вищого класу, що поєднує в собі формат сніданків типу «шведський стіл» (з 08:00 до 10:00) та обслуговування по меню протягом дня (до 23:00). Основу меню складатимуть страви української та європейської кухонь, із акцентом на корисність і сезонність продуктів.

Бари забезпечуватимуть обслуговування з 10:00 до 23:00 у форматі напівсамообслуговування через барну стійку. У меню – асортимент гарячих і холодних напоїв, легкі страви, десерти та готова продукція. Основна мета – швидке обслуговування та комфорт для гостей, які не потребують повноцінного прийому їжі.

Організаційна структура підприємств харчування передбачає наявність п'яти основних груп приміщень (див. рис. 2.3):

- Торговельна зона – включає зали для споживачів і барні стійки;
- Виробничі приміщення – кухні, гарячі й холодні цехи, мийні;
- Складська частина – зони для зберігання продуктів та інвентарю;
- Адміністративно-побутові приміщення – для персоналу;
- Технічні приміщення – для допоміжного обладнання, вентиляції тощо.

Цей підхід до організації харчування у «Lviv Wellness Park» дозволяє ефективно задовольняти гастрономічні потреби гостей, забезпечуючи при цьому високий рівень якості обслуговування та підтримку оздоровчої концепції комплексу.

Таблиця 2.7

Загальна структура виробництва

№	Зона	Призначення
1	Складська зона	Приймання та зберігання сировини (холодильні, морозильні, сухі склади)
2	Заготівельні цехи	Первинна обробка продуктів (м'ясо, риба, овочі, холодні заготовки)
3	Виробничі цехи	Приготування основних страв (гарячий, холодний, кондитерський)
4	Експедиція (видача)	Видача готових страв офіціантам або до фітнес-бару
5	Зал обслуговування	Обідній зал, ресторан, кафе, фітнес-бар
6	Мийна зона	Миття посуду, кухонного інвентарю, тари

Організаційна структура виробництва закладу ресторанного господарства, що функціонує в межах бази відпочинку, включає низку функціональних зон, кожна з яких виконує свою специфічну роль у забезпеченні безперервного та якісного харчування відвідувачів.

Першою ланкою виробничого процесу є складська зона. Саме сюди надходять продукти харчування та сировина від постачальників. Залежно від фізико-хімічних властивостей продукти зберігаються у відповідних умовах: це можуть бути холодильні або морозильні камери, а також спеціально обладнані приміщення для сухих продуктів. Основне завдання цієї зони – забезпечити збереження якості та безпечність продуктів до моменту їх подальшої обробки.

Наступний етап – заготівельні цехи, які є важливим підрозділом виробничого комплексу. У цих цехах здійснюється первинна обробка сировини, зокрема миття, чищення, нарізання, порціонування м'яса, риби, овочів та інших інгредієнтів. Кожен вид сировини обробляється у відповідному спеціалізованому цеху, що сприяє дотриманню санітарно-гігієнічних норм та запобігає перехресному забрудненню.

Після завершення заготівельних операцій продукти передаються до виробничих цехів, які забезпечують основне приготування страв. Серед них – гарячий цех (де відбувається варіння, смаження, тушкування), холодний

цех (приготування салатів, холодних закусок, бутербродів) та кондитерський цех (випічка, десерти). Ці підрозділи оснащені сучасним тепловим та холодильним обладнанням, що дає змогу дотримуватись технологічних вимог до приготування їжі.

Далі страви надходять до експедиційної зони, яка слугує своєрідним буфером між кухнею та залом обслуговування. Тут проводиться контроль зовнішнього вигляду, температури й комплектації страв перед подачею.

Зал обслуговування, залежно від призначення, може працювати як у форматі обслуговування офіціантами, так і у форматі self-service.

Завершує цикл мийна зона, де проводиться очищення та дезінфекція використаного посуду, кухонного інвентарю та тари. Цей підрозділ важливий для підтримання санітарного стану підприємства та запобігання поширенню бактерій.

Таблиця 2.8

Технологічна схема виробничого процесу

Етап	Назва процесу	Короткий опис
1	Постачання продуктів	Закупівля, приймання за якістю, документальна перевірка
2	Зберігання	Продукти розміщують у відповідних складах (температурний режим)
3	Заготівля	Овочевий, м'ясний, рибний, холодний цехи: чищення, нарізка, маринування
4	Теплова обробка	Варіння, смаження, тушкування у гарячому цеху
5	Формування і оформлення страв	Подача на тарілку, упаковка (для доставки або фітнес-бару)
6	Видача	Через вікно експедиції в зал, кафе чи фітнес-бар
7	Сервіс	Обслуговування гостей офіціантами або самообслуговування
8	Збір використаного посуду	З поверненням на мийку
9	Миття та санітарна обробка	Мийна зона: дезінфекція, сортування, сушіння посуду

Технологічна схема організації виробничого процесу в закладі ресторанного господарства спортивно-оздоровчого комплексу базується на послідовному виконанні логічно структурованих етапів, які забезпечують

ефективне приготування страв відповідно до вимог раціонального, дієтичного та спортивного харчування.

Початковим етапом є приймання та постачання сировини, яке здійснюється відповідно до затверджених договірних умов і стандартів якості. Під час приймання перевіряється відповідність продукції супровідним документам, стан упаковки, маркування, терміни придатності, а також здійснюється органолептична оцінка.

Наступним кроком є зберігання продуктів у спеціалізованих приміщеннях. Залежно від температурного режиму продукти розміщуються у холодильних, морозильних або сухих складах. Ретельне дотримання умов зберігання гарантує збереження харчової цінності, мікробіологічної безпеки та органолептичних властивостей продуктів до моменту їх використання.

Подальший етап – первинна обробка сировини, яка виконується у відповідних заготівельних цехах. До цього етапу входить очищення, миття, подрібнення, маринування, порціонування та інші підготовчі дії, необхідні для подальшого кулінарного опрацювання. Виконання цих операцій окремо для різних видів сировини (м'ясної, рибної, овочевої тощо) дозволяє забезпечити санітарно-гігієнічну безпеку виробництва.

Після підготовки інгредієнтів вони передаються до виробничих (кухонних) цехів, де проводиться теплова обробка. У гарячому цеху страви варяться, смажаться, запікаються, тушкуються, готуються на пару. Водночас у холодному цеху здійснюється приготування холодних закусок, салатів, бутербродів, а в кондитерському цеху – десертів і випічки.

Після завершення кулінарної обробки здійснюється формування порцій та оформлення страв. Це включає естетичне викладення страв на посуд або в упаковку (у разі takeaway-формату), перевірку температурного режиму перед подачею, а також доповнення страв соусами чи гарнірами відповідно до рецептури.

Готова продукція надходить у зону експедиції, яка забезпечує короткочасне зберігання і передачу страв у зал обслуговування. Тут працює

вікно видачі офіціантам або видавальна лінія для самообслуговування. На цьому етапі також проводиться фінальний контроль зовнішнього вигляду та комплектності страв.

Наступна фаза – обслуговування відвідувачів. На базі відпочинку це може бути організовано як через ресторанне обслуговування, так і через бар або буфет. Усі ці формати мають на меті задовольнити харчові потреби гостей відповідно до їхнього режиму фізичного навантаження та дієтичних вподобань.

Після споживання страв використаний посуд транспортується до мийної зони, де проводиться його механічне очищення, миття із застосуванням миючих і дезінфікуючих засобів та сушіння. Це забезпечує підтримання санітарного стану всього виробництва на відповідному рівні.

Процес реалізації готової продукції у ресторані бази відпочинку складається з декількох послідовних етапів, кожен з яких є критично важливим для забезпечення високої якості обслуговування та задоволення потреб споживачів.

Важливою складовою завершального етапу є контроль і аналіз якості виробничо-обслуговуючого процесу, який проводиться адміністрацією та відповідальними особами (технологом, шеф-кухарем, менеджером залу). Такий контроль охоплює відповідність готової продукції технологічним картам, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, своєчасність обслуговування клієнтів, а також збір зворотного зв'язку від гостей комплексу.

Для забезпечення високого рівня безпеки харчування у спортивно-оздоровчому комплексі застосовуються принципи системи НАССР (аналіз небезпечних факторів і контроль критичних точок). Це дозволяє запобігати виникненню харчових ризиків на кожному етапі — від постачання сировини до подачі страв.

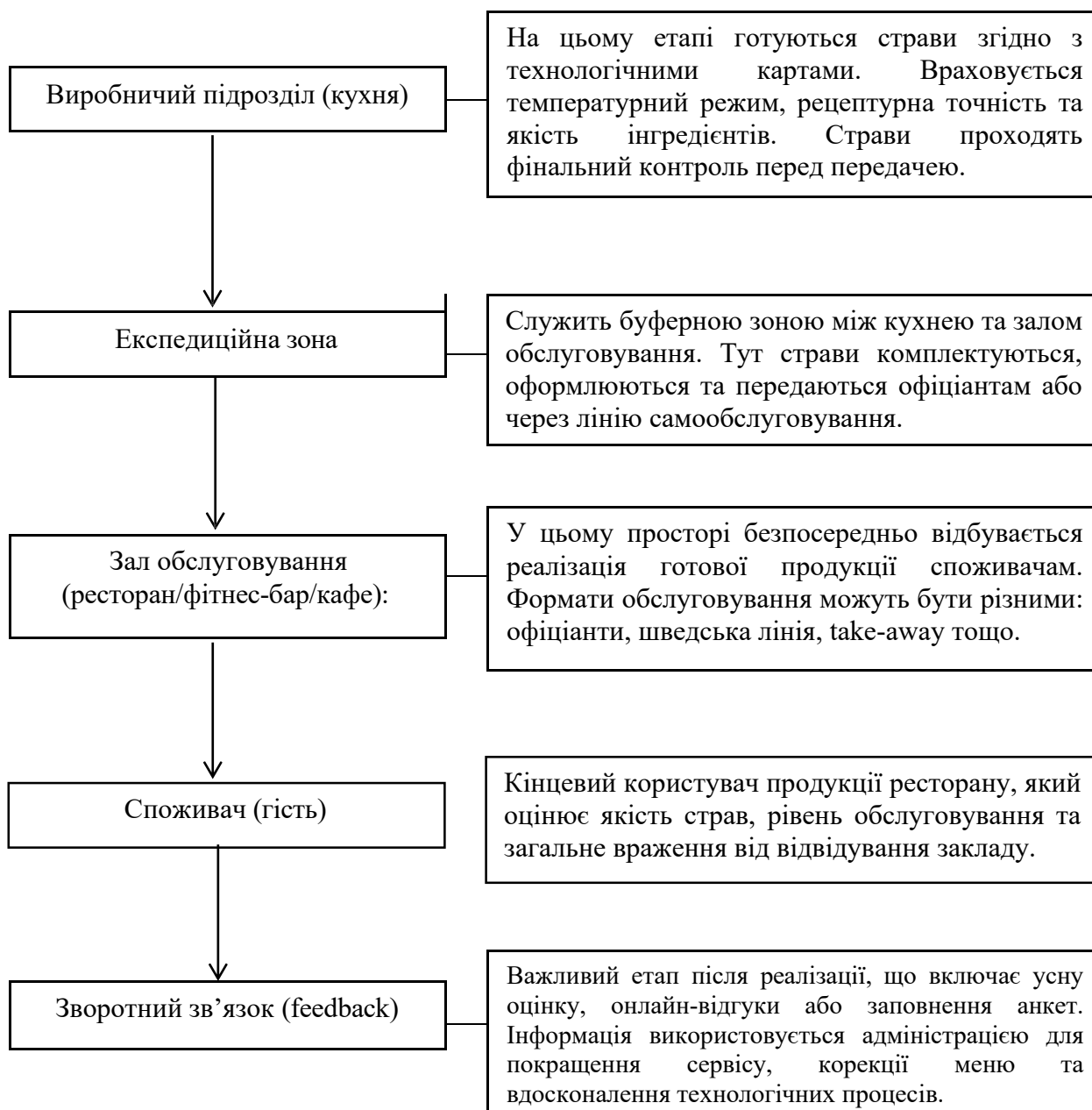


Рисунок 2.2 – Структура процесу реалізації готової продукції в ресторані

Уся структура побудована за принципом «вхід → обробка → видача → споживання → зворотній зв'язок», що дозволяє не лише ефективно реалізовувати готову продукцію, а й оперативно реагувати на потреби гостей закладу.

Процес реалізації готової продукції в закладі ресторанного господарства бази відпочинку спрямування є багатоступеневою системою, яка охоплює виробничу, логістичну, сервісну та управлінську складові.

Кожен етап цього процесу виконує конкретні функції та взаємодіє з іншими структурними елементами закладу.

Починається цей процес із виробничого підрозділу, де здійснюється безпосереднє приготування страв згідно з технологічними картами. На цьому етапі забезпечується дотримання стандартів якості, санітарно-гігієнічних вимог та рецептурної точності. Готові страви проходять візуальний контроль та перевірку температури перед передачею далі.

Наступною ланкою є експедиційна зона, яка виконує функцію логістичного вузла між кухнею та залом обслуговування. У цій зоні страви формуються у порції, комплектуються відповідно до замовлень, та передаються офіціантам або безпосередньо до лінії роздачі у разі самообслуговування. Це дозволяє уникнути плутанини в замовленнях і забезпечити оперативність подачі.

Після цього готова продукція надходить до залу обслуговування, де безпосередньо відбувається її реалізація споживачу. У бази відпочинку формат обслуговування може бути різним: класичне ресторанне обслуговування з офіціантами, швидке обслуговування в зоні бару або take-away для відвідувачів, які поспішають. Важливо, щоб у цьому просторі було враховано не лише швидкість і комфорт, а й відповідність подачі концепції закладу.

Кінцевим споживачем є гість закладу, який оцінює не лише смакові характеристики страв, а й якість сервісу, атмосферу в залі та відповідність послуг власним очікуванням. Його досвід впливає на формування репутації закладу, повторні візити та рівень лояльності.

Важливою складовою завершального етапу є зворотний зв'язок, який може бути виражений усною оцінкою, письмовими відгуками або анкетуванням. Отримана інформація передається адміністрації та керівництву виробничого підрозділу для аналізу й оперативного реагування на виявлені недоліки. Такий підхід забезпечує гнучке управління якістю та дозволяє вдосконалювати як технологічні процеси, так і модель сервісу.

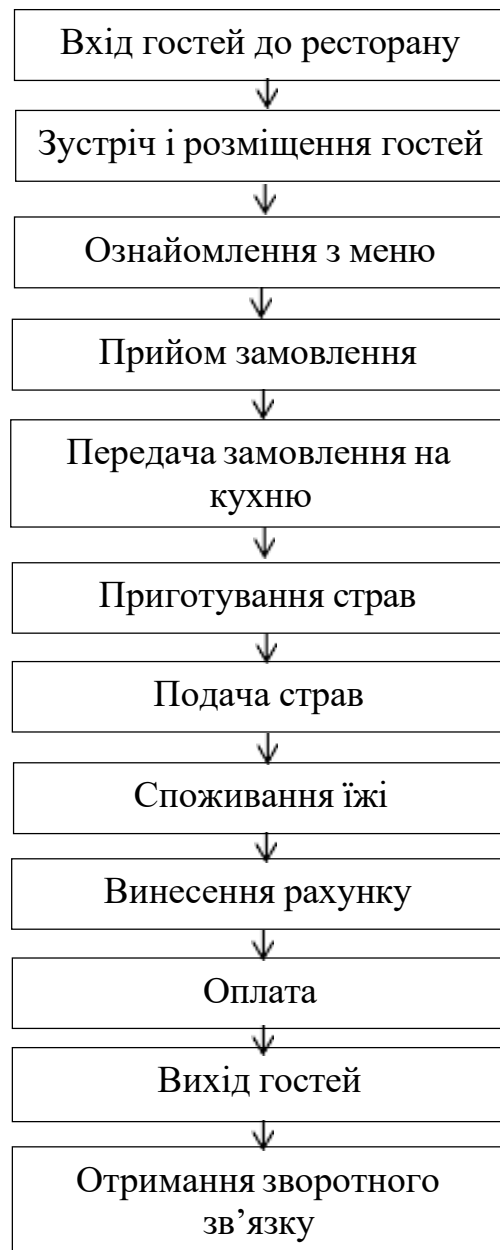


Рис. 2.3 – Структура процесу організації споживання в ресторані

У ресторані передбачені як готівкові, так і безготівкові форми розрахунку. Безготівкова оплата здійснюється за допомогою банківських пластикових карток .

Планування виробничої програми здійснюється, виходячи з прогнозованої щоденної кількості відвідувачів, яку визначають на основі графіка завантаження залу.

Під час його складання враховується встановлений режим роботи закладу: ресторан функціонує з 8:00 до 00:00. Сніданки подаються з 8:00 до

10:00, після чого, з 10:00 до 11:00, відводиться час на прибирання приміщення та підготовку до подальшого обслуговування гостей.

Для того щоб обґрунтувати виробничу програму, формується графік завантаження зали, розрахований за відповідною формулою.

$$n = \frac{N * \eta * k}{100} \quad (2.2)$$

де N – кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз (Приймаємо η для сніданку 2,0, обіду – 1,5, вечері – 0,6 [40, дод. Є]);

k – середнє завантаження залу, % [дод. Є];

Результати розрахунків зводимо у табл. Б.2 (дод. Б) Упродовж дня ресторан обслуговує 989 особи. З них 110 гостей харчуються під час сніданку, який організовано у форматі «шведський стіл», а решта 879 особи відвідують заклад на обід та вечерю з обслуговуванням за меню а-ля карт.

Загальна кількість страв, що реалізується протягом дня, розраховується за формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} \times k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} \times k,$$

де:

$n_{\text{снід}}$ — кількість осіб, які снідають,

$n_{\text{заг}}$ — кількість відвідувачів, що обідають і вечеряють,

$k_{\text{снід}}$ — середній коефіцієнт споживання страв на сніданок (приймаємо 7),

k — коефіцієнт споживання страв за обслуговування а-ля карт (приймаємо 3).

Відповідно:

Таблиця 2.9

Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 110 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8 – 9	2	25	55

Продовження табл. 2.9

9 – 10	2	30	66
10 – 11	перерва		
11 – 12	1,5	40	66
12 – 13	1,5	50	83
13 – 14	1,5	75	125
14 – 15	1,5	70	115
15 – 16	1,5	65	107
16 – 17	1,5	50	83
17 – 18	1,5	30	50
18 – 19	0,6	70	46
19 – 20	0,6	90	59
20 – 21	0,6	80	53
21 – 22	0,6	70	46
22 – 23	0,6	55	36
ВСЬОГО відвідувачів за день (n_{заг})			990
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			9

Під час сніданку реалізується: $121 \times 7 = 847$ страв.

За обід і вечерю — $879 \times 3 = 2607$ страви.

Таким чином, усього протягом дня реалізується 3454 страв.

Таблиця 2.10

Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		782
рибні		25	196
м'ясні		10	78
салати		50	391
кисломолочні продукти		15	117
Гарячі закуски	5		130
Супи:	25		652

Продовження табл. 2.10

прозорі заправні молочні, холодні, солодкі		25 75	163 489
Другі гарячі страви:	30		782
рибні		25	196
м'ясні		50	391
овочеві		10	78
круп'яні		15	117
яечні, сирні			
Солодкі страви	10		261
Всього	100		2607

Для подальшого формування виробничої програми закладу виконується деталізований розподіл загальної кількості страв за групами, зокрема, холодними, гарячими, солодкими, а також за основними видами продуктів: м'ясними, рибними, овочевими тощо. Цей розподіл здійснюється з урахуванням встановленого процентного співвідношення окремих категорій страв у загальному асортименті продукції ресторану, результати чого відображено у таблицях Б.3–Б.6 додатку Б.

Сніданкове меню ресторану (табл. Б.7) включає широкий вибір страв: різноманітні холодні закуски, гарячі страви та гарніри, солодкі позиції, напої (гарячі й охолоджені), а також борошняні кондитерські вироби. У процесі розробки меню було враховано принципи збалансованого харчування та потребу в різноманітності, що дозволяє задовольнити гастрономічні вподобання різних категорій гостей.

Меню вільного вибору, яке представлено в табл. Б.8, гармонійно поєднує традиційні страви української та європейської кухонь, що забезпечує широкий вибір страв, приготованих із натуральних інгредієнтів за класичними й авторськими рецептурами. Особлива увага приділена включенню до асортименту популярних та традиційних страв, зокрема з елементами автентичної гуцульської кухні. Меню вирізняється різноманітністю як продуктового складу, так і способів кулінарної обробки.

При відборі постачальників пріоритет надавався регіональним виробникам, які постачають органічну продукцію.

У рамках проектування ресторану бази відпочинку передбачено ефективну організацію простору обслуговування, яка одночасно забезпечує комфортні умови для відвідувачів і сприяє раціональній роботі персоналу.

Вестибюль розташовуємо біля входу, для зручного переміщення відвідувачів. Виділимо для приміщення достатню площу для створення простору для очікування гостей. Це забезпечить комфортний вхід та ефективний прийом гостей на самому початку їхнього перебування в ресторані.

Туалетні кімнати розташовуємо поблизу з основними зонами ресторану для забезпечення комфорту і доступності для усіх відвідувачів. Для цього виділяємо 6 м² на кожні 30 місць. Це дозволить нам уникнути чергі дасть гостям швидко і зручно користуватися приміщенням.

Гардеробну розташовуємо неподалік від входу, що дозволить гостям швидко і зручно залишати верхній одяг. Аванзал налагоджуємо як зону для очікування, де гості чекатимуть перед основним залом.

Залу ресторану проектуємо таким чином, щоб гостям було затишно і комфортно під час прийому їжі. При цьому врахуємо розташування столів і проходів між ними, що дозволить гостям вільно пересуватися і не завжати іншим, а персоналу ефективно обслуговувати гостей.

Лоббі-бар розмістимо неподалік вестибюля, але за межами основного потоку людей, що дозволить нам створити функціональний простір, але при цьому не порушуючи основний потік гостей. Бар буде розташований так, щоб забезпечити зручний доступ як для персоналу так і гостей.

При проектуванні площ для обслуговування керуємось вимогами ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. (Заклади ресторанного господарства)». Площі господарства наводимо у таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

**Площа приміщень для здійснення обслуговування в підприємствах
ресторанного господарства**

Приміщення	Площа, м2		
	Ресторан на 110 місць	Лоббі-бар на 26 місць	Поверховий бар на 26 місць
Вестибюль	37,5		
Гардероб	12		
Аванзала	25		
Туалетні кімнати	24		7
Торгівельна зала	230	50	48
Приміщення для офіціантів і адміністратора	15		
Корисна площа приміщень	343,5	50	55

Таким чином, загальна площа корисних приміщень для обслуговування відвідувачів становить 448,5 м2. В ресторані застосовуємо форму обслуговування офіціантами, яка забезпечить індивідуальний підхід до кожного гостя. За кожним офіціантов закріплена певна кількість столів, яка обслуговується ним за кожним етапом. Для визначення необхідної кількості офіціантів в ресторані на 110 місць використовуємо формулу [42, с. 58]:

$$N_0 = \frac{P}{N_1} \quad (2.5)$$

N_0 – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні;

P – місткість зали (кількість місць у залі);

N_1 – кількість місць на одного офіціанта (від 15 до 20).

Кількість обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства наводимо у табл. 2.12.

Таблиця 2.12

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу підприємства
ресторанного господарства**

Приміщення	Розряд	Кількість		
		Ресторан на 110 місць	Лоббі-бар на 26 місць	Поверховий бар на 26 місць
Адміністратор залу		2		
Офіціант	3	1		
Офіціант	4	3		
Офіціант	5	3		
Гардеробник		2		
Бармен-касир	5	1	3	3
Мийник столового посуду		1		
Прибиральник		1		
Разом		14	3	3

Розрахунок загальної площі закладу ресторанного господарства наводимо у додаток Б (табл. Б.9).

2.4.2. Рум-сервіс (Room Service)

Рум-сервіс у базі відпочинку включає в себе безпосередньо обслуговування гостей в їх номерах, яка є важливою складовою їх комфортного перебування під час відпочинку. Цей сервіс доступний 24/7, що дозволить задовольнити будь які потреби гостей в незалежності від часу.

Меню рум-сервісу включає в собі стислий , але різноманітний асортимент страв і напоїв на двох мовах(українська та англійська).

Процес обслуговування замовлень буде організовано з акцентом на якість і оперативність. Після оформлення замовлення гостем страви готуються на окремій кухні, спеціально призначеній для рум-сервісу. Для

збереження оптимальної температури їжі під час транспортування використовуються термоконтейнери. Доставку до номерів здійснюють кур'єри у фірмовій уніформі, що гарантує професійний підхід та своєчасне виконання.

До складу персоналу рум-сервісу входять менеджер, кухарі та кур'єри, кожен із яких виконує чітко визначені функції. Менеджер відповідає за координацію замовлень, контроль їхнього приготування та доставки. Кухарі готують страви відповідно до встановлених стандартів, а кур'єри доставляють замовлення безпосередньо гостям, одночасно підтримуючи з ними зворотний зв'язок щодо якості обслуговування [35, с. 135].

Рум-сервіс працює цілодобово, що дозволяє задовольняти різні побажання гостей у будь-який час. Водночас деякі позиції меню можуть бути доступні лише у визначені години, що сприяє підтриманню свіжості та високої якості страв. Гнучка система обробки замовлень також дає змогу адаптувати час доставки відповідно до типу запиту, забезпечуючи максимальний комфорт під час перебування гостей.

Рум-сервіс є важливою складовою отримання задоволення від перебування на базі відпочинку.

2.5. Визначення загальної площі бази відпочинку

Склад приміщень та їх розміщення визначаємо відповідно діючих нормативів (ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»).

Корисна площа закладу ресторанного господарства визначається як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних і становить m^2 .

Робочу площу визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{роб} = S_k * K_1, m^2 \quad (2.4)$$

де K_1 - коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\dots 1,25$ [40, с. 78].

Таблиця 2.13

Склад і площа приміщень закладу

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
ГОТЕЛЬ		
	Приймально-вестибюльна група	52,0
	Вестибюль	40,0
	Комплексно приймальний пункт	12,0
	Житлова група	2769,80
	Номер категорії «Апартамент»	245,0
	Номер категорії «Люкс»	427,5
	Номер категорії «Стандарт»	1767,3
	Коридори	240,0
	Холи	90,0
	Адміністративна група	62,0
	Дирекція	20,0
	Кабінет директора	20,0
	Бухгалтерія	12,0
	Відділ кадрів	30,0
	Група приміщень побутового обслуговування	150,0
	Гардероб для персоналу	25,0
	Пункт дрібного ремонту предметів матеріально-технічної бази	20,0
	Медичний пункт	25,0
	Складські приміщення	80,0
	SPA, Wellness, Fitness	615,0
	Дозвілєво-анімаційні приміщення	40,0
	Дитяча ігрова кімната	40,0
	Спортивно-оздоровчі приміщення	575,0
	Масажний кабінет	20,0
	Сауна	25,0
	Парова лазня	20,0
	SPA	80,0

Продовження табл. 2.13

	Плавальний басейн	150,0
	Спортивна зала	100,0
	Тренажерна зала	80,0
	Зала грапових занять	60,0
	Лаунж зона	40,0
ПІДПРИЄМСТВО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ(РАЗОМ З ЛОББІ-БАРОМ І ПОВЕРХОВИМ БАРОМ)		
Приміщення для відвідувачів		
	Торгівельна зала	328,0
	Аванзала	25,0
Виробничі приміщення		
	Вестибюль	37,5
	Гарндероб	12,0
	Туалетні кімнати	24,0
	Приміщення для офіціантів і адміністратора	15,0
Складські приміщення		
	Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені	20,0
	Корисна площа закладу, Sk	4 110,3

1. Розрахунок робочої площі підприємства ($S_{роб}$):

$$S_{роб} = S_{кор} \times K_1, \quad (2.7)$$

де:

$S_{кор}$ – корисна площа закладу, рівна 4110,3 м²

K_1 – коефіцієнт збільшення площі =1.18 (оскільки підприємство високого класу та має більше 200 місць, беремо середнє значення коефіцієнта)

$$S_{роб} = 4110,3 * 1.18 = 4850,2 \text{ м}^2.$$

2. Розрахунок загальної площі підприємства ($S_{заг}$)

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2, \quad (2.8)$$

де:

$$S_{\text{роб}}=4850,2 \text{ м}^2$$

K_2 – коефіцієнт збільшення площі =1.15, (оскільки у нас великий 5 поверховий заклад на понад 200 місць, беремо максимальне значення коефіцієнта)

$$S_{\text{заг}}=4850,2 \times 1.15=5577,8 \text{ м}^2$$

Отже, робоча площа підприємства рівна 4850.2 м², загальна площа підприємства – 5577,8 м².

3. Розрахунок площі поверху будівлі ($S_{\text{пов}}$)

$$S_{\text{пов}}=S_{\text{заг}}/n \quad (2.9)$$

де:

$$S_{\text{заг}}=5577,8 \text{ м}^2$$

$n=5$ (кількість поверхів у базі відпочинку)

$$S_{\text{пов}}=5577,8/5= 1115,6$$

Отже, площа одного поверху становить 1115,6 м².

4. Розрахунок геометричних розмірів будівлі (довжина та ширина)

$$a \times b = S_{\text{пов}} \quad (2.10)$$

Співвідношення довжини і ширини має наближатися до 2:1, тобто $a \approx 2b$

Позначимо ширину як b , тоді довжина $a=2b$

$$(2b) \times b = 1115,6(2b)$$

$$2b^2 = 1115,6^2$$

$$b^2 = 1115,6/2 = 557,8$$

$$b \approx 23,6 \text{ м}, a = 2b = 47,2 \text{ м}$$

Висновки: площа одного поверху: 1115,6 м², тому приблизні розміри будівлі: довжина $\approx 47,2$ м, ширина $\approx 23,6$ м (з округленням до стандартних будівельних кроків, наприклад, 50 м \times 25 м).

Отже, у цьому розділі було розглянуто організацію виробничого процесу в закладі ресторанного господарства бази відпочинку «Lviv Wellness Park». Побудована технологічна схема забезпечує ефективне

функціонування закладу на всіх етапах: від приймання сировини до обслуговування споживача та отримання зворотного зв'язку.

Проаналізовано процес реалізації готової продукції, що охоплює логістичну, виробничу й сервісну частини. Значна увага приділена сервісу — як у залі ресторану, так і через формат рум-сервісу, який працює цілодобово. Ретельно розроблене меню для сніданків і харчування за системою а-ля карт дозволяє задовольнити різноманітні гастрономічні потреби гостей.

Рационально спроектована структура приміщень забезпечує зручну логістику персоналу, комфортне перебування гостей і належний санітарно-гігієнічний рівень. Передбачено окремі зони зберігання, підготовки та приготування страв, а також чіткий поділ функціональних зон у залі ресторану. Обґрунтовано графік завантаження залу, що дає змогу ефективно планувати роботу підприємства.

Таким чином, організація виробничо-обслуговувального процесу в ресторані бази відпочинку є логічно вивіреною, функціонально обґрунтованою і відповідає концепції високоякісного сервісу, який сприяє оздоровленню, релаксації та гастрономічному задоволенню гостей комплексу.

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

3.1. Об'ємно-планувальні рішення

Проектування бази відпочинку «Lviv Wellness Park» передбачає створення сучасного, функціонального та архітектурно виваженого комплексу, який відповідає актуальним вимогам індустрії гостинності. Планувальні рішення спрямовані на забезпечення зручного, безпечного і комфортного середовища як для гостей, так і для персоналу.

Комплекс розташовується на ділянці площею 2,5 га у рекреаційній зоні, оточеній природним ландшафтом, що гармонійно поєднується з архітектурою будівлі. Загальна площа забудови становить близько 4720 м². Основна будівля має витягнуту прямокутну форму з розмірами у плані 20 на 50 метрів, що дозволяє ефективно організувати внутрішній простір та забезпечити логічну послідовність функціональних зон.

П'ять наземних поверхів будівлі логічно поділено відповідно до їхнього призначення. На першому поверсі розташовані громадські приміщення – вестибюль з рецепцією, зона очікування, адміністративні приміщення, а також ресторан із виробничими та підсобними приміщеннями. Передбачено два входи до ресторану: один – з боку вулиці для відвідувачів, які не проживають у комплексі, інший – з боку вестибюлю, для гостей готелю. Це рішення дозволяє обслуговувати різні категорії споживачів, не створюючи взаємних незручностей. Адміністративні приміщення та зони для персоналу спроектовані таким чином, щоб не перетинатися з гостьовими потоками, що сприяє ефективній організації сервісного процесу.

Другий поверх відведено під оздоровчо-рекреаційні та дозвілєві функції. Тут розміщено СПА-зону з басейном, саунами, масажними та процедурними кабінетами, а також тренажерні зали, фітнес-студії, зали для

йоги, конференц-залу, дитячу кімнату та лаунж-простори. Така організація дозволяє задовольнити потреби гостей у фізичному й емоційному відновленні. Оздоровчі послуги доступні не лише постояльцям, а й стороннім відвідувачам, для чого передбачено окремий вхід зі сторони парку.

Житлові номери розміщені на третьому, четвертому та п'ятому поверхах. Усього запроектовано 100 номерів, що включають стандартні, сімейні, напівлюкси та люкси з розширеними зонами відпочинку. Кожен номер має індивідуальний санвузол, мебльовану зону для сну, робочу частину та місце для відпочинку. Частина номерного фонду адаптована для гостей з інвалідністю, що відповідає принципам інклюзивного середовища.

Конструктивна схема будівлі – повний монолітний каркас, що забезпечує надійність, довговічність та гнучкість у переплануванні у разі потреби. Фундаменти проєктуються як стрічкові з додатковими стовпами для рівномірного розподілу навантаження. Зовнішні стіни виконуються з цегли з ефективним утепленням, внутрішні перегородки – з легких конструкцій. Покрівля – плоска, з утепленням та гідроізоляцією, пристосована до кліматичних умов регіону.

У будівлі передбачено два сходових марші, пасажирський та вантажний ліфти. Всі елементи вертикального сполучення відповідають нормам безпеки, пожежного захисту та зручності пересування. Особлива увага приділена інклюзивності: наявні пандуси, ліфти з доступним керуванням, розширені дверні прорізи, а також спеціально облаштовані санвузли на загальних поверхах.

Функціональне зонування приміщень сприяє логічній організації внутрішнього руху. Основний вестибюль об'єднує функції прийому, очікування та інформаційного супроводу. Окремо виділені приміщення для конференцій, бізнес-зустрічей і тематичних заходів, що мають власні входи та гардеробні.

Згідно з чинними нормативами протипожежної безпеки, будівля має два евакуаційні виходи на кожному поверсі. Двері відкриваються у напрямку евакуації, ширина проходів відповідає нормам для масових заходів.

Однією з ключових вимог проекту стало досягнення високого рівня енергоефективності. Це реалізується шляхом використання теплоізоляційних матеріалів, багатокамерних вікон з енергозберігаючим склом, систем автоматичного регулювання мікроклімату, зонального освітлення та енергоощадного обладнання. Всі інженерні мережі (опалення, вентиляція, водопостачання, електропостачання) продумані з урахуванням зменшення експлуатаційних витрат і підвищення надійності.

Таким чином, об'ємно-планувальні рішення бази відпочинку «Lviv Wellness Park» спрямовані на створення інфраструктури, яка поєднує комфорт, сучасний сервіс, естетику простору та енергоефективність. Продумане функціональне зонування, якісна конструктивна база та сучасні інженерні рішення дозволяють забезпечити високий рівень зручності для відпочинку, оздоровлення, роботи та дозвілля.

3.2. Архітектурні рішення. Характеристика території

Для розміщення бази відпочинку «Lviv Wellness Park» була виділена земельна ділянка площею 2,5 га (25 000 м²) у селі Сокільники Львівської області. Вигідне розташування поблизу Львова (6 км до залізничного вокзалу, 3 км до аеропорту, 8,5 км до історичного центру) забезпечує легкий доступ для гостей різних категорій. Ділянка має зручний під'їзд асфальтованою дорогою, що дозволяє комфортно дістатися як легковим автомобілем, так і туристичним автобусом.

Територія комплексу структурована за принципом функціонального зонування:

- біля центрального входу розташований адміністративний блок із рецепцією, рестораном та лобі-баром;
- у віддаленій частині - житлова зона (готельний корпус і котеджі);
- у центрі - wellness-зона (SPA-комплекс, басейн, масажні кабінети, сауни, зали для занять);
- для дітей - безпечний ігровий майданчик;
- вздовж периметра - прогулянкові маршрути та велодорижки;
- технічні приміщення винесені за межі основної території для акустичного комфорту.

Розрахунок площі основних елементів благоустрою

1. Майданчики перед входами

Відповідно до нормативу (0,2 м² на особу) та максимальної місткості комплексу (218 гостей), мінімальна площа майданчиків становить:

$$218 \times 0,2 = 43,6 \text{ м}^2$$

2. Паркування

Для гостей комплексу передбачено паркування з розрахунку 25% від кількості номерів (100 номерів):

$$100 \times 0,25 = 25 \text{ машино - місце}$$

Площа паркінгу (24 м² на одне місце):

$$25 \times 24 = 600 \text{ м}^2$$

Паркувальний майданчик розташований біля виїзду, відстань до головного корпусу - близько 80 м.

3. Озеленення

Озеленення займає не менше 55% території:

$$25000 \times 0,55 = 13750 \text{ м}^2$$

Збережено існуючі дерева, додатково висаджено декоративні рослини: дуби, липи, ялини, гортензії, самшит, туї, а також багаторічники для створення затінку та естетики.

4. Внутрішні проїзди та майданчики

– Внутрішні проїзди (орієнтовно):

$$130 \text{ м (довжина)} \times 3,5 \text{ м (ширина)} = 455 \text{ м}^2$$

– Майданчик для розвороту:

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

5. Пішохідні доріжки

– Основний підхід (2,5 м × 30 м):

$$2,5 \times 30 = 75 \text{ м}^2$$

– Додаткові доріжки (1,5 м × 200 м):

$$1,5 \times 200 = 300 \text{ м}^2$$

– Загальна площа пішохідних доріжок:

$$75 + 300 = 375 \text{ м}^2$$

6. Малі архітектурні форми

– Альтанки, літні тераси, павільйони:

$$\approx 500 \text{ м}^2$$

7. Дитячі та спортивні майданчики

– Дитячий майданчик:

$$250 \text{ м}^2$$

– Спортивні майданчики:

$$600 \text{ м}^2$$

– Зона outdoor-тренажерів:

$$120 \text{ м}^2$$

8. Велопарковка

– 20 місць, площа:

$$60 \text{ м}^2$$

9. Загальна площа забудови основної будівлі

– Готельний корпус (4 поверхні + підвал):

$$\approx 3\,500 \text{ м}^2$$

10. Пожежна безпека

– Відстань між будівлями:

$$\geq 15 \text{ м}$$

11. Інженерна інфраструктура

Комплекс оснащується сучасними мережами: централізованим водопостачанням, каналізацією, електропостачанням, системами опалення, вентиляції, швидкісним інтернетом. Передбачено автоматизований полив, роздільний збір та утилізація відходів.

12. Енергоефективність

Використання теплоізоляційних матеріалів, енергоощадного скління, автоматизованих систем регулювання мікроклімату.

3.3. Характеристика будівлі

Головна будівля комплексу - це сучасний готельний корпус на 100 номерів, розрахований на розміщення до 218 гостей. Основна частина номерного фонду - стандартні номери (86 одиниць), а також 10 номерів категорії «люкс» і 4 апартаменти з власною кухнею для сімей або компаній. Усі номери відповідають стандартам чотиризіркового готелю: забезпечені сучасними меблями, технікою, системами кондиціонування, індивідуальними санвузлами, мають панорамні вікна з видом на ландшафтний парк.

Розрахунок площі житлової зони: відповідно до ДБН, нормативна площа житлових приміщень для закладів відпочинку становить не менше 4,5 м² на одне місце:

$$218 \times 4,5 = 981 \text{ м}^2$$

Фактична площа житлової частини більша, що забезпечує підвищений рівень комфорту.

Конструктивні особливості:

– Будівля спроектована за сучасною понад каркасною технологією, що забезпечує гнучкість планування, довговічність (перший ступінь, експлуатація 100 років) та високу вогнестійкість (перший ступінь).

- Комплекс має чотири надземні поверхні та підвал для технічних і побутових приміщень.
- Площа забудови готельного корпусу - приблизно 3 500 м².

Планувальні рішення:

- Вестибюльна зона - простір, з місцями для очікування, рецепцією, інформаційними табличками.
- Ліфти - 3 пасажирські та 1 вантажний, обладнані для людей з інвалідністю (занижені панелі, тактильні позначки, звуковий супровід).
- Номери категорій, адаптовані для маломобільних груп населення (широкі двері, інші пороги, спеціальні санвузли).
- Зони загального користування: ресторан, бари, конференц-зал, дитяча кімната, SPA-центр, фітнес-зали, пральня, бізнес-приміщення.

Доступність та інклюзія:

- Пандуси з протиковзким покриттям, поручні, автоматичні двері.
- Санітарно-гігієнічні приміщення для людей з інвалідністю на кожному поверсі.
- Інформаційна навігація зі шрифтом Брайля, візуальні та тактильні системи.
- Персонал проводить навчання з інклюзивного сервісу.

Енергоефективність та екологічність

- Використання енергоощадних матеріалів, сучасного утеплення, енергоефективних вікон.
- Автоматизовані системи регулювання мікроклімату.
- Системи збору та очищення дощової води, сортування та утилізації відходів.

Інтер'єри виконані в сучасній еко-етності з використанням натуральних матеріалів (дерево, камінь, льон), панорамних вікон, живої зелені та локальних декоративних елементів. Ресторан оформлений у сучасній інтерпретації карпатського стилю, лобі-бар - у стилі еко-лофт, поверхові бари - у скандинавському мінімалізмі. Wellness-зона та бізнес-приміщення - у сучасному мінімалізмі з локальними акцентами.

Архітектурно-планувальні рішення «Lviv Wellness Park» забезпечують комфорт, безпеку, функціональність та естетичну привабливість, відповідають сучасним вимогам сталого розвитку та інклюзивності, а також враховують усі нормативні показники для успішного функціонування рекреаційного комплексу.

3.4. Інженерні системи

Інженерні системи відпочинку «Lviv Wellness Park» розроблені на основі сучасних стандартів комфорту, енергоефективності, безпеки та екологічної відповідальності. Завдяки підключенню до міських комунікацій та впровадженню резервних рішень комплекс забезпечує безперебійну роботу протягом усього року, незалежно від сезонних завантажень.

Опалення комплексу організовано відповідно до кліматичних умов Львівщини та нормативних вимог до об'єктів такого типу. Джерелом тепла є підключення до міської теплової мережі через власний теплопункт, який оснащений сучасними теплообмінниками та автоматизованою системою регулювання температури.

Для основної будівлі, загальна опалювана площа якої становить близько 3 500 м², було проведено розрахунок теплового навантаження із застосуванням питомого показника 90 Вт/м²:

$$3500 \text{ м}^2 \times 90 \text{ Вт} / \text{м}^2 = 315000 \text{ Вт} = 315 \text{ кВт}$$

З урахуванням пікових навантажень, роботи wellness-зони та можливих тепловтратів, проектна потужність теплопункту становить 350 кВт.

У житлових номерах, ресторанах та громадських зонах використовується водяна система центрального опалення з алюмінієвими радіаторами низького тиску, які розташовані під віконними прорізами для рівномірного розподілу тепла. Для просторих приміщень холу, конференц-залів та ресторану передбачено додаткове повітряне освітлення, що дозволяє

швидко підтримувати комфортну температуру навіть при значних коливаннях зовнішньої температури.

У номерах категорії «люкс» та апартаментах, а також в зонах відпочинку передбачена можливість локального відключення за допомогою електричних панелей, що дає можливість гостям індивідуально регулювати мікроклімат.

Гаряче водопостачання здійснюється централізовано від теплопункту через бойлери-накопичувачі загальною ємністю 10 м³, що забезпечує безперервну подачу гарячої води навіть при максимальному завантажувальному комплексі.

Для підтримки оптимального мікроклімату у всіх приміщеннях комплексу застосовано комбінацію природної та механічної вентиляції. У коридорах, санвузлах і технічних приміщеннях використовується природна вентиляція, яка забезпечує постійний рух повітря за рахунок різниці температури і тиску.

У ключових приміщеннях, таких як басейн, SPA-зона, фітнес-зали, ресторан і кухня, впроваджено механічну припливно-витяжну вентиляцію. Для ресторану на 100 місць, відповідно до норми 30 м³/год на людину, обсяг повітрообміну становить:

$$100 \times 30 = 3000 \text{ м}^3/\text{год}$$

Додатково для басейну, тренажерного залу та SPA-зони передбачено ще 5 000 м³/год. Загальна продуктивність системи вентиляційного комплексу становить не менше 10 000 м³/год.

У великих приміщеннях встановлюються системи кондиціонування з рециркуляцією, які працюють цілорічно та забезпечують підтримку оптимальної температури й вологості, а також фільтр повітря. В адміністративних приміщеннях і кабінетах персоналу встановлені окремі кондиціонери для створення комфортного робочого мікроклімату.

Водопостачання комплексу створено з міської мережі. На вході встановлено сучасний водомірний вузол для контролю споживання.

Проектом передбачено об'єднану тупикову систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам СНіП 2.04.01-85 і забезпечує стабільний тиск у всіх приміщеннях.

Розрахунок добового споживання води виконано за нормативом 250 л/добу на одного гостя:

$$218 \times 250 = 54\,500 \text{ л/добу} = 54,5 \text{ м}^3/\text{добу}$$

З урахуванням персоналу та ресторану – до 70 м³/добу.

Система водопостачання поділяється на три склади:

1. Протипожежна – із встановленням пожежних кранів на ключових ділянках, виконана з оцинкованих труб.
2. Господарсько-побутова – для забезпечення житлових і службових приміщень чистою водою.
3. Виробнича – для технологічного обладнання (кухня, пральня, SPA).

Для обслуговування та ремонту передбачено запірну арматуру в колодязях і перед підключенням основного обладнання.

Каналізація комплексу складається з внутрішньої та зовнішньої частин. Внутрішня система розподіляється на побутову (стоки з душових, санвузлів, пралень) і виробничу (стоки з кухонь, SPA). Для очищення стічних вод перед їх скиданням у міську каналізацію використовують локальні очисні споруди: пісковловлювачі, жироловлівачі, трапи у виробничих цехах ресторану.

Зовнішня каналізація відводить стоки до міської мережі, а також включає дощову каналізацію для збору та очищення дощових вод з території. Для контролю та обслуговування системи встановлюються оглядові колодязі на відстані до 50 м від стояків.

Електропостачання комплексу створено від власної трансформаторної підстанції потужністю 400 кВА, підключеної до міської мережі. Середня потужність на готельний номер становить 2,5 кВт, на 100 номерів:

$$100 \times 2,5 = 250 \text{ кВт}$$

Додатково для ресторану, SPA та технічних приміщень – ще 100 кВт. Загальне навантаження – 350 кВт, з резервом – 400 кВт.

Освітлення організовано за допомогою енергоощадних LED-ламп з автоматичним керуванням та датчиками руху в коридорах і на території. Для безпеки передбачено систему блискавкозахисту: металеве покриття, заземлені спуски по периметру, зовнішній контур заземлення згідно з вимогами РД 34.21.122-87.

У комплексі впроваджено сучасні системи пожежної та охоронної сигналізації: датчики встановлені у всіх приміщеннях, сигнал при спрацьовуванні надходить на центральний пост охорони та до пожежної частини. По периметру та в громадських зонах встановлено відеоспостереження.

Для комфорту гостей і персоналу передбачено міський телефонний зв'язок, Wi-Fi, супутникове телебачення, а також систему міського радіотрансляції. Телефонні лінії підключені до адміністративних приміщень, спортивних залів і номерів, що забезпечують безпечний внутрішній і зовнішній зв'язок.

Особлива увага приділяється енергоефективності: застосовано сучасні теплоізоляційні матеріали, енергоощадне скління, автоматизовані системи регулювання мікроклімату. Для поливу зелених зон (13 750 м²) впроваджено автоматизовану систему поливу. Організовано роздільний збір і утилізація відходів, встановлено контейнери для сортування пластику, скла, паперу та органіки.

3.5. Дизайн

Дизайн бази відпочинку «Lviv Wellness Park» розроблений як гармонійне поєднання сучасних тенденцій у сфері гостинності з глибокою повагою до локальної культурної спадщини та природного оточення. Кожна функціональна зона комплексу має власний характер, але всі простори

об'єднані спільною ідеєю – створюють атмосферу затишку, автентичності та природної гармонії.



Рисунок 3.1 – Будівля бази відпочинку

В основі дизайну – сучасна інтерпретація карпатської етностетики. Дерев'яні стелі з відкритими балками, меблі з масиву дуба чи сосни, авторські світильники ручної роботи, тканинні елементи декору, кераміка та вироби місцевих майстрів – усе це створює атмосферу справжньої української гостинності. Палітра кольорів витримана в природних тонах: відтінки дерева, м'який беж, сіро-зелений, охра, бордо та гірчичний. Акцент зроблено на теплій, домашній атмосфері, яка сприяє відпочинку та релаксації.



Рисунок 3.2 – Дизайн номеру люкс бази відпочинку

Житлові номери оформлені в сучасному етно-стилі з використанням натуральних матеріалів. Дерев'яні стелі з балками, екологічно чисті підлоги з паркетної дошки, меблі з масиву дерева, зручні ортопедичні матраці, натуральний текстиль (льон, бавовна) – усе це підкреслює екологічність простору. Декоративні елементи – тканинні доріжки, гобелені, подушки з етнічними візерунками, кераміка ручної роботи – створюють домашній затишок. Панорамні вікна відкривають краєвид на ландшафтний парк, а живі рослини у горщиках надають природної свіжості.

У кожному номері передбачені функціональні зони: спальну, робочу, лаунж-зону для відпочинку. Освітлення багаторівневого: центральне, локальне (бра, торшери) та декоративне підсвічування для створення різного настрою. Для зручності гостей встановлено сучасну кліматичну техніку, систему «розумний номер» (керування освітленням і температурою з панелі), сейф, міні-бар, телевізор із Smart TV.



Рисунок 3.3 – Дизайн зони прийому та оформлення

Зона рецепції та лобі виконана в стилі еко-лофт, де натуральне дерево поєднується з каменем і металевими акцентами. Дерев'яні балки на стелі, декоративна цегла, великі м'які дивани та крісла з натуральної тканини створюють атмосферу гостинності та спокою. Авторські світильники, виготовлені місцевими майстрами, надають індивідуальності. Декор

доповнюють картини львівських художників, кераміку, вироби з металу, що відсилають до мистецького традиційного регіону.

Ресторанний простір оформлено в сучасній інтерпретації карпатського стилю: масивні дерев'яні столи, стільці з різьбленням, тканинні серветки, живі квіти на столах. Освітлення – м'яке, зонування, з акцентом на теплі відтінки, що створює затишну атмосферу для сімейних вечорів і святкувань. У ресторані використовуються відкриті політики з локальними продуктами, колекцією вин та сувенірами.

Барні зони та лаунж на поверхнях витримані у скандинавському мінімалізмі з локальними акцентами. Тут переважають світлі відтінки стін, компактні меблі з натурального дерева, відкриті полиці з колекцією місцевих напоїв, сувенірів та книг. Живі рослини, лаконічний декор, велика кількість природного світла та панорамні вікна створюють відчуття легкості та простору. Для гостей обмежено зони для неформального спілкування, читання, настільних ігор.



Рисунок 3.4 – Дизайн ресторану бази відпочинку

Wellness-зона, салон краси, пральня, бізнес-приміщення оформлені в сучасному мінімалістичному стилі з використанням натуральних матеріалів та локальних декоративних акцентів. В інтер'єрах переважають нейтральна палітра кольорів, плавні лінії меблів, мінімум зайвих деталей. Для SPA-зони характерні приглушене освітлення, натуральний камінь, дерев'яні панелі, ароматерапія, живі рослини. У бізнес-залах – ергономічні меблі, сучасна мультимедійна техніка, акустичні панелі для комфортної роботи.

У всіх цих просторах панує атмосфера спокою, чистоти, сучасності й турботи про людину. Дизайн сприяє зниженню стресу, підвищенню ефективності роботи персоналу і комфорту гостей. Відсутність зайвих деталей, плавні лінії меблів, натуральні матеріали та ретельно продумане освітлення створюють простір, у якому хочеться перебувати довго й повертатися знову.



Рисунок 3.5 Wellness-зона

Особливу увагу приділено ландшафтному дизайну. Територія комплексу оформлена з використанням природних матеріалів: дерев'яних настилів, декоративного каменю, клумб із багаторічними рослинами, живих огорож.

Відкриті зони для відпочинку забезпечені альтанками, лавками, гамаками, арт-об'єктами в сучасному українському стилі.



Рисунок 3.6 Зона для відпочинку

Для освітлення території використовуються енергоощадні LED-ліхтарі з датчиками руху, що створюють м'яке, ненав'язливе світло у вечірній час. Декоративний фонтан у центрі wellness-зони не тільки прикрашає простір, а й покращує мікроклімат.

Усі приміщення спроектовані з урахуванням принципів ергономіки та універсального дизайну. Для людей з інвалідністю передбачено безбар'єрний доступ: пандуси, широкі дверні прорізи, ліфти з тактильними кнопками, спеціально забезпечені санвузли.

3.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для зведення бази відпочинку розраховуємо за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт, $V_{ЗБР}$, тис. грн., за формулою [40]:

$$Z_{БР} = N \times Y \times K_{т} \times I_{К} \times I_{р} \quad (3.1)$$

де N – потужність проектованого закладу, місць;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на

одиницю потужності, у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт (приймаємо для Львову $K_T=2,2$);

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$ (станом на 21.03.25 $I_K=41,57$);

IP – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ($IP=0,77$) [40]. Отже, вартість будівництва становитиме:

$$Z_{БР} = 100 \times 13300 \times 2,2 \times 41,57 \times 0,77 = 93\,658 \text{ тис. грн.},$$

Вартість загальнобудівельних робіт, $V_{ЗБР}$, тис. грн., є витратами за статтею зведеного кошторисного розрахунку. Зведений кошторис проекту наводимо у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Зведений кошторис

№з/п	Найменування показника	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис.грн.
	<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>		
1	Підготовка території будівництва	1,5	1 404,87
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1	Загальнобудівельні роботи	58	54 321,64
2.2	Електротехнічні роботи	7	6 556,06
2.3	Сантехнічні роботи	5	4 682,9
2.4	Зв'язок та сигналізація	3	2 809,74
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27	25 287,66
	<i>Разом за главою 2</i>	<i>100</i>	<i>93 658,00</i>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4 від глави 2	3 746,32
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,5 від глави 2	468,29
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3 від глави 2	280,97
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	6 від глави 2	5 619,48
7	Благоустрій і озеленення території	3 від глави 2	2 809,74
	<i>Разом за главами 1-7</i>		<i>107 987,67</i>
8	Тимчасові будівлі та споруди	1 від глав 1-7	1 079,88

Продовження табл. 3.1

9	Інші роботи і витрати	5 від глав 1-7	5 399,38
<i>Разом за главами 1-9</i>			114 466,85
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	2 159,75
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,5 від глав 1-9	572,33
12	Проектні та вишукувальні роботи	5 від глав 1-7	5 399,38
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			122 598,31
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	50 від глав 1-9	57 233,43
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	5 від суми базисної вартості (розділ А)	6 129,91
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			63 363,34
ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ)			185 961,65

Отже, капітальні вкладення на будівництво бази відпочинку «Lviv Wellness Park» на 100 місць категорії 4* складають **185961,65 тис. грн.**

Отже, у результаті розробки архітектурно-планувальних, інженерних та дизайнерських рішень для проєкту «Lviv Wellness Park» сформовано цілісну, функціонально обґрунтовану та естетично привабливу концепцію сучасного відпочинкового комплексу. Запропонована структура території забезпечує логічне зонування та зручні комунікації між об'єктами, що сприяє комфортному перебуванню гостей. Архітектурне рішення поєднує сучасні тенденції з елементами локальної ідентичності, гармонійно вписуючи забудову у природне оточення. Особливу увагу приділено сталості проєкту, енергоефективності споруд та екологічному благоустрою — із максимальним збереженням природного ландшафту, використанням натуральних матеріалів та впровадженням інженерних систем нового покоління.

Таким чином, розділ формує підґрунтя для створення унікального простору, що задовольняє сучасні вимоги до оздоровчої інфраструктури, туризму та відпочинку, а також підвищує привабливість регіону для внутрішніх і міжнародних відвідувачів.

ВИСНОВКИ

Проектування бази відпочинку у місті Львів на 100 номерів є економічно доцільним рішенням, зважаючи на зростаючий попит на туристичні послуги в регіоні. Реконструкція або будівництво нових засобів дозволяє задовольнити потреби внутрішнього та міжнародного туризму, підвищити конкурентоспроможність у сфері гостинності та сприяти економічному розвитку міста. Наявність додаткових номерів сприяє збільшенню обсягів наданих послуг та зростанню прибутковості підприємства. Доцільність прийнятих технічних та технологічних рішень. Прийняти технічні рішення, включаючи механічну припливно-витяжну вентиляцію, аварійну вентиляцію, місцеві вентиляційні відсоси та сучасні системи кондиціонування, вимогам чинних нормативів та забезпечують комфортні умови для гостей. Це рішення є раціональним з погляду експлуатації, забезпечення енергоефективності, зниження рівня шуму та підвищення якості повітря в приміщеннях. Усі заходи враховують різні режими роботи об'єкта та застосовані для різних сезонів, що створює комфорт для відвідувачів і покращує умови праці персоналу.

Для підвищення конкурентоспроможності бази відпочинку та привабливості для клієнтів доцільно відзначити подальші заходи з розширення інфраструктури:

- Додаткові послуги : впровадження спа-зони, фітнес-центру, дитячих розважальних зон та бізнес-центрів. Це дозволяє залучити різні категорії відвідувачів, збільшити тривалість перебування гостей і відповідно дохід.
- Зелена енергетика : використання відновлених джерел енергії, таких як сонячні панелі та системи збереження тепла, що зменшить витрати на енергоносії та підвищить екологічність підприємства.
- Діджиталізація процесів : впровадження цифрових технологій для зручності гостей, таких як онлайн-бронювання, мобільні додатки для сервісів 70 готелю, системи безконтактної реєстрації та розумне управління енергоспоживанням.

Пропозиції: впровадження системи енергоефективності для зниження експлуатаційних витрат, включаючи автоматизацію систем вентиляції та кондиціонування. Підвищення екологічності об'єкта за допомогою сучасних фільтрів та систем очищення повітря, що сприяє покращенню якості повітря, особливо в умовах інтенсивного туризму. Розширення маркетингової діяльності з призначення популяризації бази відпочинку, в тому числі співпраця з туристичними агентствами, участь у місцевих та міжнародних виставках, впровадження програми лояльності для повторних відвідувачів. Дослідження та адаптація до тенденцій ринку розробки та пропозиції додаткових послуг, які приваблюють більше клієнтів і сприяють розвитку підприємства як сучасного розміщення з високим рівнем сервісу.

Особливу увагу варто приділити створенню унікального досвіду для гостей через емоційне оформлення простору, впровадження локальних елементів і культурної автентики, організацію подій, що базуються на регіональних традиціях, кухні, ремеслах. Це сприятиме підвищенню туристичної привабливості не лише комплексу, а й регіону загалом.

У довгостроковій перспективі доцільним є також налагодження партнерств із навчальними закладами, локальними виробниками, wellness-фахівцями, тревел-платформами, що дозволить підсилити якість послуг, підтримати локальну економіку та забезпечити сталість у розвитку бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Грицюк, Л. С. Проєктування закладів харчування : навч. посібник / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський. – Львів : Вид-во Львівської політехніки, 2018. – 181 с.
2. Державна служба статистики. URL: [www/ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua) (дата звернення: 19.03.2025)
3. Ногеса: готельно-ресторанний бізнес в Україні. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://horeca.ua/> (дата звернення: 20.03.2025).
4. Booking.com. Рейтинг готелів Львівської області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.booking.com> (дата звернення: 20.03.2025).
5. Наказ МОЗ України № 415 від 15.12.2003 Про затвердження державних санітарних норм і правил для закладів громадського харчування.
6. Концептуальні рішення сучасних wellness-комплексів / Наук. журнал Гостинність та сервіс. – 2022.
7. Методичні рекомендації до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи / уклад.: С. В. Мельниченко, Л. М. Гопкало. – Київ : НУБіП України, 2024. – 67 с.
8. Організація готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / за заг. ред. В. Я. Брича. – Київ : Ліра-К, 2020. – 484 с.
9. Коренець Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. – 162 с.
10. Арпуль О. В., Абрамова А. Г. Готельна справа: навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.
11. Парфіненко Т. О. Концепція wellness як інноваційний напрямок організації роботи готельних підприємств. Економіка та суспільство. – 2023. – Т. 48. – С. 9.
12. Проєктування готелів та ресторанів: практикум для здобувачів ступеня

- вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» /В. Подяка, Н. Малько – Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – 129с.
13. Андрієнко Л. Дизайн сучасних готелів: європейський досвід. Київ: Видавництво архітектури, 2022. – 144 с.
 14. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування у ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ книг, 2021. – 657 с.
 15. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ : Кондор, 2024. – 636 с.
 16. Рябенська М. О., Мазуркевич І. О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інтелект XXI. – 2020. – № 1. – С. 75–80.
 17. Соколенко А. С., Баландіна І. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 120 с.
 18. Стамат В. М., Скорук А. Ю. Сегментація цільової аудиторії як важливий етап маркетингу на ринку готельно-ресторанного бізнесу. Modern Economics. – 2022. – Т. 35. – С. 112–117.
 19. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. – Київ : Ліра-К, 2020. – 480 с.
 20. Закон України «Про екологічну безпеку» № 2879-ХІІ. Відомості ВР України.1992. № 38.
 21. Закон України «Про курорти» № 2026-ІІІ. Відомості ВР України. 2000.№ 50.
 22. Закон України «Про містобудівну діяльність» № 3038-VІ. Відомості ВР України. 2010.№ 9.
 23. Закон України «Про туризм» № 1282-ХІІ (ред. 2023 р.). Відомості ВР України.1995. № 31.
 24. Інновації в готельно-ресторанному бізнесі: зб. наук. ст. Харків: Укр. тур. ун-т, 2023. – 174 с.
 25. Звіти науково-дослідних установ щодо розвитку курортно-туристичної

- діяльності в Карпатах. Львів: НДІ туризму, 2023. – 88 с.
26. Коркуна О. В. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур – Львів: Видавництво «Добра справа», 2019. – 224 с.
27. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги. [Чинний від 31.10.2016]. Вид. офіц. Київ Мінрегіонбуд України, 2009. – 24 с.
28. ДСТУ 9243.4:2023. Система проєктної документації для будівництва. Основні вимоги до проєктної та робочої документації [Чинний від 01.04.2024]. – Київ : Мінрегіон України, 2023.
29. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування та забудова територій. [Чинний від 2019-10-01]. Вид. офіц. Київ: Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с.
30. ДСТУ 9243.4:2023. Система проєктної документації для будівництва. Основні вимоги до проєктної та робочої документації [Чинний від 01.04.2024]. – Київ : Мінрегіон України, 2023.
31. Мельниченко С. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. – Київ: Видавництво НУБіП, 2023. – 152 с.
32. Міністерство економіки України. Стан та перспективи розвитку туризму в Україні. Київ: Мінекономіки, 2024. – 100 с.
33. Туризм та економіка : наук. журн. Вип. 2020–2024. Київ: Держтуризм, 2024.
34. Яковенко О. Стратегічне управління туристичним бізнесом. Дніпро: Бізнесстудія, 2024. – 140 с.
35. Сталий розвиток туристичних комплексів у природоохоронних територіях: монографія. Львів: Укртурнаука, 2022. – 166 с.
36. Studfile. Організація роботи Room Service. URL: <https://studfile.net/preview/5436979/page:67> (дата звернення: 23.03.2025).

37. Studfile. Склад та площа приміщень приймально-вестибюльної групи.
URL: <https://studfile.net/preview/7808430/page:4/> (дата звернення: 25.03.2025)
38. Екотуризм як перспектива розвитку Карпат: матеріали наукового семінару. Львів, 2023р. 3 березня 2023р Львів: Еко-Простір, 2023. – 97 с.
39. Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка, 2021. – 39 с.
40. Бандура В. Стратегічний розвиток туристичних комплексів в Україні. Львів: Наукове видавництво, 2022. – 136 с.
41. Цукренко І., Семенюк В., Скриннік В. Роль дизайну у проектуванні та іміджі закладів готельно-ресторанного господарства. *Universum*. – 2023. – № 1. – С. 29–34.
42. Лях О. М. Сервісна діяльність у готельно-ресторанній сфері: навчальний посібник. — Київ: Центр учбової літератури, 2019. — 224 с.
43. Даниленко В. Організація рекреаційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі. Львів: Туристичне видавництво, 2023. – 112 с.
44. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: підручник / Л. І. Нечаюк. – Київ: Центр навчальної літератури, 2019. – 346 с.
45. Європейський досвід організації SPA-комплексів. Брюссель: Інститут курортології, 2023. – 106 с.
46. Фінансування проєктів готельного бізнесу. Львів: Видавництво «Бізнес», 2022. – 134 с.