

**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

\_\_\_\_\_  
(підпис) **Іван ГРИЦЕНКО**  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

\_\_\_\_\_  
(підпис) **Світлана  
МЕЛЬНИЧЕНКО**  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

## **БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**на тему: «Концептуальне обґрунтування апартамент-  
підприємства готельного господарства на 15 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**

**д.т.н, професор**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**Валентина БАНДУРА**

**Виконала**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**Вероніка КРАВЧЕНКО**

**КИЇВ – 2025**

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	9
<b>РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ</b> .....	12
1.1 Концепція готельно-ресторанного комплексу .....	12
<b>РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС</b> .....	23
2.1 Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office) .....	23
2.1.1. Приймально-вестибюльна група .....	24
2.1.2. Житлова .....	25
2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	27
2.2.1. Адміністративна.....	28
2.2.2. Господарська та виробничо-побутова .....	28
2.3. Сервіс (Service).....	29
2.3.1. Бронювання (Reservation). Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out).....	30
2.3.2. Хаузкіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning) .....	36
2.3.3. Велнес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес (Fitness).....	37
2.4. Заклади харчування.....	38
2.4.1. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &B)).....	39
2.5. Визначення загальної площі підприємства готельного господарства..	57
<b>РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН</b> .....	60
3.1 Об'ємно-планувальні рішення .....	60
3.2 Архітектурні рішення. Характеристика території .....	61
3.3 Характеристика будівлі .....	64
3.4 Інженерні системи підприємства готельного господарства .....	65
3.5 Дизайн.....	67
3.6 Кошторис.....	71
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	74
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	76
<b>ДОДАТКИ</b> .....	81

## ВСТУП

Розвиток індустрії гостинності в Україні в умовах євроінтеграційних процесів і зростаючого туристичного попиту зумовлює необхідність створення сучасних та конкурентоспроможних закладів розміщення. Одним з перспективних напрямів у сфері готельно-ресторанного бізнесу є проектування апартамент-готелів, які поєднують в собі функції готелю та житлового комплексу, задовольняючи потреби як короткострокових туристів, так і гостей, що планують тривале перебування.

Актуальність теми зумовлена зростанням попиту на апарт-готелі в курортних містах України, зокрема в Одесі, яка є привабливим туристичним і бізнес-центром. У зв'язку з цим виникає потреба у професійному підході до концептуального обґрунтування таких об'єктів, включаючи архітектурне планування, технологічні рішення, сервісну інфраструктуру та економічну ефективність.

Гіпотеза дослідження полягає в припущенні, що розроблення концептуального проєкту апартамент-готелю на 15 номерів, з урахуванням особливостей регіону, цільової аудиторії та інженерно-технічної інфраструктури, дозволить створити конкурентоспроможний об'єкт готельно-ресторанного господарства в місті Одеса.

Метою бакалаврської кваліфікаційної роботи є обґрунтування та розроблення концептуального проєкту апартамент-готелю на 15 номерів у місті Одеса.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- розробити концепцію проєктованого закладу розміщення, враховуючи особливості цільової аудиторії та потреби ринку;
- визначити склад та площі приймально-вестибюльної, житлової, спортивно-оздоровчої, адміністративної, господарських та виробничо-побутових груп приміщень апартамент-готелю;

- розробити технологію надання основних і деяких додаткових послуг та надати характеристику обладнанню, що застосовуватиметься для виконання сервісних процесів;

- розробити меню, скласти денну виробничу програму, визначити склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства при апартамент-готелі;

- дослідити наявну інженерну інфраструктуру в районі забудови, виявити можливість підключення будівлі закладу апартамент-готелю до наявних мереж;

- розробити архітектурні рішення та дизайн проектного підприємства;

- розрахувати кошторис проекту апартамент-готелю.

Об'єктом дослідження виступає проєкт апартамент-готелю на 15 номерів.

Предметом дослідження є процес проектування апартамент-готелю в умовах міста Одеса з урахуванням специфіки його розміщення, функціонального наповнення та сервісних особливостей.

Інформаційною базою дослідження є: законодавчі та нормативні акти України, статистичні матеріали Державної служби статистики України, наукові праці вітчизняних і зарубіжних фахівців, матеріали науково-практичних конференцій, результати обстеження підприємств готельно-ресторанної сфери, а також внутрішня звітність, плани забудови та власні аналітичні напрацювання.

Методологічною основою дослідження є використання таких методів: аналіз і синтез, системний підхід, порівняльний та структурно-логічний аналіз, економічне моделювання, прогнозування, графічне моделювання, а також розрахунково-аналітичні підходи до оцінки просторових і функціональних характеристик закладу.

Наукова новизна дослідження полягає у формуванні комплексної концепції апартамент-готелю, яка враховує сучасні тенденції у сфері

готельного сервісу, ефективне використання простору, поєднання готельних і житлових функцій, а також адаптацію до умов туристичного ринку Одеси.

Практична цінність роботи полягає в тому, що результати дослідження можуть бути використані при реальному проектуванні апартамент-готелів в інших туристично привабливих регіонах України. Запропоновані проектні рішення мають потенціал впровадження в діяльність підприємств сфери гостинності.

Апробація роботи є виступ на «Всеукраїнській науково-практичній студентській конференції». Результатами роботи апробації є опубліковані тези доповідей на тему: «Концептуальне обґрунтування апартамент-готелю»

Структура роботи. Бакалаврська кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 80 сторінок основного тексту. У роботі наведено 28 таблиць, 2 рисунки, 4 додатки. Список використаних джерел містить 57 найменувань.

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ

### 1.1 Концепція готельно-ресторанного комплексу

Концептуальне рішення готелю – це початковий етап проектування, на якому встановлюються функціональні характеристики об'єкта, визначаються його місія, цілі та напрямки господарської діяльності, що слугують фундаментом для подальшої розробки та успішної реалізації проекту [30].

«Royal Brise» – це апартамент готельно-ресторанний комплекс, розташований у мальовничому куточку Одеси – Київський район, Одеса, Одеська область, 65000, 46.384380, 30.748933. Комплекс створений для того, щоб надати гостям найвищий рівень сервісу, поєднуючи комфорт сучасного відпочинку з атмосферою розкоші та елегантності. Місія закладу – забезпечити гостям відчуття королівської розкоші, створивши оазис затишку і спокою, де кожен гість відчувається особливим [5].

Мета господарської діяльності полягає в тому, щоб запропонувати українським та іноземним туристам високоякісний сервіс у сфері гостинності. Ми прагнемо стати прикладом еталонного готельного сервісу в регіоні, відповідно до світових стандартів, і створити місце, куди гості забажають повертатися знову і знову.

Одеса – Перлина Чорного моря, місто з неповторним шармом, яке поєднує в собі багату історію, культурну спадщину та сучасний стиль життя. Відома своїми мальовничими пляжами, архітектурними шедеврами та унікальною атмосферою, Одеса є ідеальним місцем для відпочинку та розваг [39].

Готель розташований у тихому, проте стратегічно важливому місці Київського району Одеси, що дозволяє легко дістатися до центральних частин міста, морського узбережжя та головних визначних пам'яток. Віддаленість від шуму центральних вулиць робить комплекс ідеальним місцем для тих, хто шукає спокій та релакс. Крім того, близькість до транспортних шляхів

забезпечує зручний доступ для гостей, які подорожують як на автомобілі, так і іншими видами транспорту [55].

Кліматичні умови міста сприяють розвитку туризму протягом більшої частини року. М'яка зима і тепле літо дозволяють гостям насолоджуватися пляжним відпочинком, прогулянками по бульварам та відвідуванням численних місць відпочинку.

Природно-заповідні території та рекреаційні ресурси Одеси є ще одним важливим фактором, який приваблює туристів. Одеські катакомби, Приморський бульвар, Лузанівка – це лише деякі з місць, які варто відвідати. Крім того, Одеса славиться своїми виноградниками та виноробством, що створює додаткові можливості для організації дегустаційних турів. Історико-культурні ресурси міста є його невід'ємною частиною. Одеський оперний театр, Державна філармонія, історичний центр – все це свідчить про багату культурну спадщину міста. Індустрія розваг та відпочинку в Одесі представлена різноманітними закладами: від елітних ресторанів до демократичних кафе, від нічних клубів до тихих джаз-барів. Регулярно проводяться різноманітні фестивалі та культурні заходи, що роблять відпочинок в Одесі ще більш цікавим. Транспортна система міста забезпечує зручну мобільність. Громадський транспорт, таксі, а також розвинена мережа доріг дозволяють гостям легко дістатися в будь-яку точку міста [56].

Київський район Одеси – сучасний та затишний куточок міста біля моря це одна з найбільших і найзеленіших частин міста, що поєднує в собі сучасну інфраструктуру, мальовничі природні ландшафти та зручне розташування поблизу Чорного моря. Район приваблює туристів своїми пляжами, парками та можливістю насолодитися спокійнішим і менш метушливим відпочинком, порівняно з центральними частинами міста [55].

Туристична цінність Київського району:

1. Пляжі та набережні:

Аркадія – одна з головних туристичних зон не лише Київського району, а й всієї Одеси. Вдень це улюблене місце для пляжного відпочинку з чистим

піском, розвиненою інфраструктурою та численними кафе. А вночі Аркадія перетворюється на центр нічного життя завдяки численным клубам і ресторанам [54].

Чайка та Золотий берег – затишніші та менш людні пляжі, де можна насолодитися тишею і природою. Вони ідеально підходять для сімейного відпочинку або прогулянок уздовж моря.

## 2. Природа та парки:

Парк Перемоги – чудове місце для прогулянок і відпочинку. Парк вражає своїми озерами, зеленими алеями та сучасною інфраструктурою для активного відпочинку. Тут можна покататися на велосипедах, насолодитися пікніком або просто прогулятися в тіні дерев [40].

## 3. Сучасна архітектура та інфраструктура:

Київський район активно розвивається і пропонує безліч сучасних житлових комплексів, торгово-розважальних центрів і затишних кафе. Для туристів це означає комфорт і доступність усіх необхідних послуг - від ресторанів до магазинів та SPA-салонів.

## 4. Зручне розташування:

Київський район має гарну транспортну доступність до історичного центру Одеси. Всього за 15-20 хвилин на таксі або громадському транспорті ви можете опинитися на Дерibasівській вулиці, Приморському бульварі або біля Одеського оперного театру.

## 5. Наближеність до ключових туристичних об'єктів:

В Київському районі розташований Одеський дельфінарій «Немо» та Ботанічний сад – популярні місця серед туристів, де можна дізнатися більше про природу та отримати незабутні враження.

Поєднання комфорту сучасної міської інфраструктури та близькості до моря. Широкий вибір пляжів, як для активного, так і для спокійного відпочинку. Зелена зона, яка пропонує безліч можливостей для прогулянок і відпочинку на природі. Розмаїття кафе, ресторанів та торгових центрів робить цей район зручним і для короткого візиту, і для тривалого перебування.

Отже, Київський район – це ідеальний вибір для тих, хто хоче відчутти справжню одеську атмосферу, але при цьому залишатися ближче до природи та моря. Розташування в тихому але стратегічно важливому місці надає готелю унікальний колорит і дозволяє гостям поринути в атмосферу справжньої Одеси. Розвинена інфраструктура міста забезпечує зручний доступ до транспортних розв'язок, торгових центрів, ресторанів та інших об'єктів інфраструктури. Сприятливі кліматичні умови: дозволяють гостям насолоджуватися відпочинком протягом більшої частини року. Апартамент-готель-ресторанний комплекс «Royal Brise» має всі шанси стати одним з найпопулярніших місць для відпочинку в Одесі.

Одеса є популярним туристичним напрямком, що обумовлено її розташуванням на узбережжі Чорного моря, багатими культурними та історичними ресурсами, а також розвинутою інфраструктурою. Ринок готельних послуг тут різноманітний і включає як бюджетні варіанти, так і преміум-клас [32].

**Таблиця 1.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження %
Готель Grande Pettine	Маячний провулок, 8, Одеса, Одеська область, 65038	Курортний	4 зірки	90 номерів, ціни від 1200 грн до 5500 грн за ніч	Номери різних категорій, ресторан, конференц-зали, басейн, СПА-центр, приватний пляж, трансфер	70-80 %
REDLING HOTEL	Вулиця Дача Ковалевською, 71, Одеса, Одеська область, 65038	Курортний	4 зірки	30 номерів, ціни від 900 грн до 3500 грн за ніч	Ресторан, бар, басейн, конференц-зал, фітнес-центр, парковка, трансфер	60-70 %
Апарт Готель	Вулиця Золотий Берег, 31, Одеса, Одеська область, 65000	Апарт-готель	3 зірки	50 номерів, ціни від 1500 грн до 6000 грн за ніч	Апартаменти з кухнями, ресторан, пляжна зона, парковка, оренда авто, трансфер	75-85 %

Джерело: створено автором

Проаналізувавши вище зазначені підприємства, можна виділити такий ряд недоліків, як:

**Grande Pettine:** Віддаленість від центру міста, що може бути незручним для туристів, які хочуть досліджувати Одесу, висока вартість номерів у високий сезон, обмежена кількість паркувальних місць [47].

**REDLING HOTEL:** Невеликий номерний фонд, обмежені конференц-можливості для бізнес-туристів, відсутність прямого виходу до моря, можливі черги в ресторані у період високого сезону [49].

**Апарт Готель:** Високі ціни на апартаменти порівняно з іншими готелями, відсутність традиційного готельного сервісу (прибирання, харчування), обмежені розважальні програми для гостей, особливо для сімей з дітьми [57].

**Таблиця 1.2. – Функціональні характеристики підприємств готельного господарства м. Києва**

№ п/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірко вість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Grande Pettine, Маячний провулок, 8, Одеса, Одеська область, 65038	90	180	Готельний комплекс на узбережжі, ресторан, бар, конференц-зал, приватний пляж, паркінг
2	REDLING HOTEL, вулиця Дача Ковалевського, 71, Одеса, Одеська область, 65038	30	60	Бутик-готель, ресторан, тераса, фітнес-зона, трансфер, конференц-зал
3	Апарт Готель, вулиця Золотий Берег, 31, Одеса, Одеська область, 65000	50	100	Апартаменти з кухнею, ресторан, відкритий басейн, зона відпочинку, трансфер

Джерело: створено автором

**Таблиця 1.3 – Результати оцінки конкурентів підприємства готельного господарства, що проектується**

Показник	Назва підприємства готельного господарства		
	Grande Pettine	REDLING HOTEL	Апарт Готель
Місце розташування	Узбережжя Чорного моря, мальовнича локація	Спокійний район, близько до пляжу	Перша лінія, з видом на море
Транспортна доступність	Хороша, є парковка, доступ до громадського транспорту	Середня, віддаленість від центру міста, трансфер	Віддаленість від центру, зручний доступ до пляжу
Екстер'єр та інтер'єр	Сучасний фасад, класичний стиль номерів	Стильний дизайн, нові інтер'єри	Мінімалістичний стиль, сучасне обладнання

Продовження табл. 1.3

Якість обслуговування	Високий рівень, доброзичливий персонал	Високий рівень, індивідуальний підхід	Хороший рівень, але обмежене обслуговування
Асортимент додаткових послуг	Приватний пляж, конференц-зал, ресторан, паркінг	Тераса, фітнес-зона, трансфер	Басейн, ресторан, зона відпочинку
Рівень ресторанного обслуговування	Ресторан з широким меню	Ресторан середнього рівня	Наявність ресторану, але з обмеженим меню
Система бронювання	Онлайн-бронювання через сайт, OTA	Онлайн-бронювання, співпраця з агентствами	Онлайн-бронювання, пряма комунікація
Вартість проживання	Від 2 000 грн до 5 000 грн	Від 1 800 грн до 4 500 грн	Від 1 500 грн до 3 500 грн
Рівень безпеки туристів	Високий, відеоспостереження, охорона	Високий, контроль доступу	Середній, стандартні заходи безпеки
Середній бал	8,5/10	8,2/10	7,8/10

Джерело: створено автором

Найкраще з послуг та інфраструктури для нового готелю.

Сучасний елегантний дизайн: Важливо створити стильний, продуманий простір, який компенсує естетику, комфорт та новітні технології, відповідаючи очікуванням сучасних гостей.

SPA та wellness-зона: Включення сучасного SPA-комплексу з басейнами та саунами. Це значно підвищить привабливість для туристів, які прагнуть оздоровчого відпочинку.

Ресторан з терасою та панорамним видом: Варто передбачити ресторан з оригінальною кухнею та відкритою терасою для насолоди видом на місто або море.

Парковка та транспортні послуги: З огляду на брак парковки у деяких готелях, варто передбачити простору охоронювану парковку і послуги трансферу.

Отже, з огляду на вищезазначені фактори, можна зробити висновок, що на ринку готельних послуг Одеси є достатньо місця для нових гравців. Для успішного запуску нового готелю необхідно запропонувати гостям щось унікальне та незабутнє [24].

Вибір назви для будь-якого закладу – це не просто звукова комбінація, а інструмент, який формує перше враження у клієнта. «Royal Brise» – це

поєднання класичної елегантності і сучасних технологій. Будівля комплексу виконана в стилі сучасної європейської архітектури з акцентами на деталях, що підкреслюють королівську розкіш [6].

Концептуальні засади діяльності готелю «Royal Brise» Готель орієнтований на гостей, які цінують комфорт, технологічність та стиль. Цей простір, де сучасні рішення зустрічаються з сервісом високого класу, а кожен елемент підкреслює індивідуальність бренду та дух південного узбережжя Одеси [32].

Основні принципи концепції готелю можна визначити так:

Королівська розкіш і сучасний комфорт: «Royal Brise» пропонує високий рівень сервісу, що відповідає стандартам люксових готелів. Оформлення в класичному стилі з елементами королівської розкоші (використання дорогих матеріалів, витончена архітектура) поєднується з новітніми технологіями, що робить готель зручним як для туристів, так і для бізнес-подорожуючих. Це перегукується з історичною спадщиною Одеси як міста, що завжди було місцем розкоші й культури, де перетиналися інтереси європейських еліт [48].

Технологічні рішення для комфорту: Готель впроваджує новітні технології для забезпечення максимально комфортного перебування гостей: «розумні» номери, автоматизація обслуговування, екологічно чисті рішення в енергоспоживанні та системах кондиціонування. Це дозволяє забезпечити відповідність міжнародним стандартам та потребам сучасних мандрівників [5].

Місцевий колорит і культурна інтеграція: Одеса має багату історію, пов'язану з мореплавством, торгівлею та культурним розвитком, і готель «Royal Brise» прагне відобразити це у своїй діяльності. Ресторани готелю можуть пропонувати як класичні європейські страви, так і страви з одеськими морепродуктами. Крім того, планування культурних заходів і виставок, співпраця з місцевими митцями підсилює інтеграцію готелю з місцевою культурою.

Орієнтація на різні категорії гостей: Готель буде привабливим для сімейних пар, молоді та туристів, які шукають розкішного відпочинку з елементами сучасних технологій. Таким чином, «Royal Brise» поєднує різні аспекти, які роблять Одесу популярним туристичним і діловим центром [35].

Пляжний відпочинок і оздоровчі послуги: Київський район, де планується розташування готелю, відомий своїми пляжами та рекреаційними зонами. Готель має інтегрувати послуги wellness та SPA, що дозволить повною мірою використовувати потенціал району і відповідати високим очікуванням туристів, які приїжджають для пляжного відпочинку [31].

Взаємозв'язок з містом Одеса: Готель «Royal Brise» поєднує архітектурні традиції та сучасний розвиток, що відповідає образу Одеси як міста контрастів: з одного боку – це багатий культурний центр із класичною європейською спадщиною, з іншого – це сучасне місто з розвиненою інфраструктурою та прогресивними технологіями.

Основні послуги які надає готель: проживання, харчування, парковка, СПА-комплекс [4].

Щодо додаткових послуг: Тематичні вечори на різноманітні вечірки. Екскурсії по Одесі та найближчим туристично популярним місцям, прокат спортивного спорядження для активного відпочинку.

Працівниками готелю мають бути люди з гарними манерами, також мають знати історію Одеси, задля того щоб розповісти гостям про найкращі місця для відвідування та відпочинку та також до цього вміти спілкуватися з гостями різного віку. Крім української мови вітаються знання англійської та можливо ще декількох мов, для кращої комунікації з гостями [33].

Створення унікального іміджу готелю "Royal Brise" – це складний процес, який вимагає комплексного підходу. Важливо не тільки створити красивий інтер'єр та запропонувати широкий спектр послуг, але й створити атмосферу, яка буде асоціюватися саме з Одесою та її багатою історією [38].

**Таблиця 1.4 – Концептуальне рішення підприємства готельного господарства «Royal Brise», у місті Одеса**

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
<b>Характеристика місця розташування</b>				
Країна (місце) розташування		Україна		
Адміністративний вид території		Одеська область		
Адреса розташування підприємства готельного господарства		Київський район, м. Одеса		
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами		
Тип підприємства		Туристичний апартамент-готель		
Категорія		5 зірок		
Кадровий склад		1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал		
Система управління		Лінійно-функціональна		
Стиль управління		Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів		Туристи, іноземні туристи, туристи, які хочуть оздоровитися, бізнес-туристи, заможні клієнти, VIP-гості.		
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний		
<b>Розміщення</b>				
Вид		Апартамент-готель		
Рівень комфорту		*****		
Місткість		15 номерів, 50 місць		
Дизайнерський стиль		Європейський		
Категорія номерів	Стандарт	Дуплекс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	-	-	-	15
<b>Харчування</b>				
Тип закладів	Ресторан			
Організація харчування	Сніданки за типом «шведського столу» – ідеально для туристів і бізнес-гостей. A la carte – для гостей, які хочуть замовити особливі страви. Обслуговування в номерах – як додаткова VIP-послуга. Напівпансіон (НВ) – для тих, хто хоче включити їжу в помешкання.			
Кількість місць	50 місць			
Режим роботи	з 8:00 по 21:00			
Форма обслуговування	Сніданки – шведський стіл (зручно для туристів та бізнес-гостей). Обіди та вечері – обслуговування офіціантами (a la carte). Room Service – для VIP-гостей та тих, хто бажає приватності. Фуршетне обслуговування – для банкетів, корпоративів та заходів.			
Дизайнерський стиль	Європейський			
<b>Побутове обслуговування</b>				
Тип	Пральня, хімчистка			

Продовження табл. 1.4

Режим роботи	З 8:00 до 20:00		
Дизайнерський стиль	Мінімалізм		
<b>Рекреаційні послуги</b>			
Тип	Басейн	Фітнес-зал	SPA-зона
Режим роботи	З 7:00 до 22:00	З 7:00 до 22:00	З 10:00 до 21:00

Джерело: створено автором

Виходячи з даної таблиці, ми бачимо, що туристичний апартамент-готель «Royal Brise» надаватиме широкий спектр послуг, включаючи харчування в ресторані при готелі. Комплекс буде функціонувати цілорічно. При готелі працюватиме ресторан на 50 місць, де гості зможуть обирати між сніданками за типом «шведського столу», а la carte та room service. Ресторан працюватиме з 08:00 до 21:00, а обслуговування гостей здійснюватиметься офіціантами.

Крім того, комплекс «Royal Brise» надаватиме безкоштовні та платні додаткові послуги.

Безкоштовні послуги:

- Виклик швидкої допомоги;
- Користування медичною аптечкою;
- Доставка в номер кореспонденції по її одержанні;
- Будіння до певного часу;
- Виклик таксі;
- Надання окропу, голок, ниток, одного комплекту посуду і столових приладів.

Платні послуги:

- Екскурсійне обслуговування;
- Заовлення послуг гідів-перекладачів;
- Заовлення автотранспорту для гостей;
- Прокат автомобілів;
- Заовлення місць у ресторані;
- Покупка і доставка квітів;

В ресторані та барі буде використовуватися обслуговування офіціантами, а також room service для VIP-гостей. Вартість поданих страв і напоїв оплачуватиметься після обслуговування готівкою або кредитною карткою.

Крім того, Royal Brise пропонуватиме рекреаційні послуги, включаючи басейн (з 07:00 до 22:00), SPA-зону (з 10:00 до 21:00), фітнес-зал (з 07:00 до 22:00) та заняття йогою та пілатесом на терасі щоранку о 08:00 за попереднім записом.

Для культурного дозвілля гостям будуть доступні:

- Кінозал для гостей (сеанси о 18:00, 20:00, 22:00);
- Майстер-класи (кухонне мистецтво, живопис, handmade) – 2–3 рази на тиждень;
- Вечори живої музики (фортепіано, джаз-бенд, саксофон) – щоп'ятниці та суботи, 19:00 – 22:00;
- Винні дегустації – раз на тиждень, за попереднім записом.

Таким чином, «Royal Brise» забезпечує високий рівень комфорту для туристів, бізнес-гостей та VIP-клієнтів, пропонуючи широкий спектр послуг для відпочинку, оздоровлення та культурного дозвілля.

## РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС

### 2.1 Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Готельний комплекс "Royal Brise", розташований у місті Одеса, є туристичним апартамент-готелем категорії 5 зірок. Він включає різноманітні функціональні зони, серед яких приймально-вестибюльна група з просторою зоною ресепшену, лаунж-зоною, інформаційною стійкою, зоною очікування для гостей та консьєрж-сервісом. Житлова група представлена 15 номерами різних категорій, розрахованими на 50 гостей. Крім того, у комплексі передбачені культурно-дозвіллі приміщення, серед яких кіно-зал та анімаційна зона, а також фізкультурно-оздоровчі приміщення, включаючи wellness-зону, SPA-комплекс, фітнес-зал та басейн. До адміністративної зони входять кабінети керівництва, бухгалтерії, відділу маркетингу та бронювання. Також передбачені господарські та виробничо-побутові приміщення, такі як пральня, хімчистка та складські приміщення. Готель доповнюється рестораном на 50 місць, барною зоною та літньою терасою [30].

У "Royal Brise" передбачена високоякісна організація обслуговування гостей, що включає wellness, SPA та фітнес-комплекс, який пропонує широкий спектр послуг для релаксації та підтримки здоров'я, зокрема масажний кабінет, сауну та басейн. Для розваг і відпочинку гостей передбачено анімаційні заходи, кіноперегляди, виставки та дитячі програми. Ресторанний сервіс включає сніданки за типом "шведський стіл", обслуговування a la carte, room service, а також фуршети для заходів [24].

Проект передбачає зручну комунікацію між приміщеннями, забезпечуючи комфортне пересування гостей та персоналу. Блочна система організації дозволяє ефективно розподілити простір, що включає житлову зону, яка ізольована від культурно-дозвіллі та ресторанної групи, адміністративні приміщення, розташовані поруч із приймально-вестибюльною групою, та оздоровчі зони, що знаходяться у відокремленій

частині комплексу. Таким чином, проєктування "Royal Brise" враховує сучасні вимоги до комфорту та функціональності, забезпечуючи високий рівень сервісу для гостей [27].

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

Приймально-вестибюльна група є ключовою зоною готельного комплексу "Royal Brise", оскільки саме тут відбувається перший контакт гостей із закладом. До складу цієї групи приміщень входять: вестибюль, зона реєстрації (Front Office і Back Office), приміщення для зберігання та транспортування багажу, кімната охорони, санвузли для гостей, гардеробна та зона очікування [30].

Простір вестибюлю організований таким чином, щоб забезпечити зручний рух гостей та персоналу, розділяючи потоки відвідувачів. Функціональні зони розміщуються відповідно до принципів фронтального, поздовжнього або концентричного планування, що сприяє ефективній навігації у просторі. У структурі вестибюлю виокремлюють зони інтенсивного та екстенсивного пішохідного руху, а також зону для відпочинку та очікування, оснащену комфортабельними меблями.

Зона реєстрації є важливим елементом приймально-вестибюльної групи. Front Office розташований таким чином, щоб бути добре помітним при вході до готелю, а також забезпечувати повний огляд простору вестибюлю для персоналу. Back Office функціонує як внутрішня адміністративна зона, що знаходиться за реєстрацією та є недоступною для гостей [4].

Для зручності гостей у вестибюлі передбачено гардероб, де можна залишити верхній одяг, та приміщення для зберігання багажу, що забезпечує комфортне розміщення речей до моменту заселення або після виселення. Окремо передбачено кімнату охорони, яка розташована у прихованій зоні, щоб не порушувати естетичний вигляд простору, але при цьому забезпечувати контроль за безпекою готелю.

Ліфтові шахти розташовані таким чином, щоб забезпечити швидкий

доступ до житлових поверхів, мінімізуючи перетин потоків гостей і обслуговуючого персоналу. Санітарні приміщення розміщені поблизу основних зон обслуговування та мають зручний підхід.

Розрахунок площі кожного приміщення здійснюється відповідно до місткості та категорії готелю, з урахуванням нормативних вимог та стандартів комфорту для закладів рівня 5 зірок [27].

**Таблиця 2.1 – Розрахунок площі приміщень приймально-вестибюльної групи**

№	Найменування приміщення	Орієнтовна площа (м <sup>2</sup> )
1	Вестибюль	40
2	Рецепція (Front Office + Back Office)	25
3	Приміщення для зберігання багажу	10
4	Гардеробна	8
5	Санвузли для гостей	12
6	Приміщення охорони	10
7	Зона відпочинку та очікування	20
8	Ліфтовий хол	15
Разом:	Загальна площа	140 м <sup>2</sup>

Джерело: створено автором

Вестибюль виконує функцію основного простору для прийому гостей, його площа розрахована відповідно до місткості готелю. Рецепція включає Front Office (зона прийому гостей) та Back Office (робоча зона адміністрації). Приміщення для зберігання багажу дозволяє розмістити валізи гостей, які чекають на поселення або виселення [24].

Гардеробна передбачена для зберігання верхнього одягу гостей, а санвузли розраховані відповідно до нормативних вимог. Приміщення охорони розташоване в окремому секторі для забезпечення безпеки. Зона відпочинку та очікування оснащена зручними меблями для комфорту гостей. Ліфтовий хол спроектований з урахуванням оптимального розташування ліфтів для мінімізації пересічення потоків гостей і персоналу.

### **2.1.2. Житлова**

До приміщень житлової групи підприємства готельного господарства належать: номери, коридори, вітальні, загальні горизонтальні комунікації,

ліфтові або сходово-ліфтові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі, приміщення для чергового обслуговуючого персоналу. У структурі житлової групи приміщень площа номерів становить 50 – 70% [4].

Базові вимоги до організації номерного фонду повинні відповідати вимогам ДСТУ 4269 «Мінімальні вимоги до організації номерного фонду в готелях». Категорія номерів у проектованому закладі визначається як "Апартамент". Кожен номер обладнаний необхідними меблями, технічним оснащенням та засобами комфорту [17].

Коридори проєктуються у житловій зоні як важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом та іншими приміщеннями. Хол передбачає створення відкритого простору, який є комунікаційним вузлом між сходами і пасажирськими ліфтами.

Залежно від категорії та місткості підприємства готельного господарства, на поверхах проєктуються блоки приміщень для надання побутових послуг і підсобні приміщення. Приміщення для чистої та брудної білизни розташовують поряд із вантажно-пасажирським ліфтом [52].

**Таблиця 2.2 – Склад і площа житлової групи приміщень**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Кількість на поверсі	Загальна площа, м <sup>2</sup>
Номер категорії «Апартамент»	50	5	750
Коридори	50	1	150
Холи	30	1	90
Побутові приміщення	20	1	60
<b>Корисна площа приміщень</b>	—	—	<b>1050</b>

Джерело: створено автором

На основі проведеного аналізу житлової групи приміщень, було визначено, що загальна площа номерного фонду та допоміжних приміщень відповідає нормативним вимогам ДБН В.2.2-11 «Готелі». Співвідношення площі номерного фонду до загальної площі житлової групи становить понад 60%, що відповідає рекомендаціям нормативної документації. Коридори, холи та побутові приміщення спроектовані відповідно до вимог функціональності

та зручності для гостей. Загальна площа житлової групи складає 1050 м<sup>2</sup>, що забезпечує комфортне розміщення гостей у проєктованому готелі "Royal Brise" [11].

## **2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)**

Готельний комплекс «Royal Brise» також забезпечує функціональну організацію адміністративних приміщень, де зосереджена робота внутрішніх підрозділів, що забезпечує ефективне управління та високий рівень обслуговування. Бек офіс готелю розташований окремо від основних зон для гостей, що дозволяє оптимізувати робочі процеси без впливу на комфорт та приватність відпочиваючих [28].

До складу бек офісу входять кабінети для керівництва, бухгалтерії, відділу маркетингу, служби бронювання та інших внутрішніх підрозділів, які використовуються обслуговуванням та управлінням. Це приміщення оснащено сучасними офісними технологіями, включаючи комп'ютерну техніку, програмне забезпечення для автоматизації бізнес-процесів та зв'язку. Усі робочі зони організовані таким чином, щоб забезпечити максимальну ефективність та конфіденційність при виконанні службових завдань.

Крім того, в бек-офісі передбачені складські та допоміжні приміщення для зберігання необхідного обладнання та матеріалів, що забезпечують безперебійну роботу готелю. Усі внутрішні приміщення адаптовані до високих вимог безпеки та комфорту для персоналу [24].

Таким чином, бек офіс готелю «Royal Brise» - це важливий компонент, який сприяє безперешкодному функціональному комплексу, підтримуючи високий рівень обслуговування та оперативність на всіх етапах взаємодії з гостями.

### 2.2.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення проєктуються на надземних поверхах, забезпечуються природним освітленням, інтенсивність якого відповідає нормативним вимогам. Структура і кількість приміщень залежать від місткості, категорії та профілю діяльності підприємства готельного господарства. До адміністративної групи приміщень належать: дирекція, бухгалтерія, відділ кадрів, відділ постачання, планово-економічний та інженерно-технологічний відділи [4].

**Таблиця 2.3 – Склад і площа адміністративних приміщень**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	25
Бухгалтерія	30
Відділ кадрів	20
Відділ постачання	20
Планово-економічний відділ	25
Інженерно-технологічний відділ	25
<b>Корисна площа приміщень</b>	<b>145</b>

Джерело: створено автором

Проектування адміністративних приміщень є важливим етапом у створенні ефективної структури управління готельним комплексом "Royal Brise". Дотримання норм ДБН та ДСТУ забезпечує комфортні умови для працівників, сприяє ефективному управлінню готелем та високій якості надання послуг. Усі адміністративні приміщення розміщені відповідно до стандартів та з урахуванням оптимального використання простору [21].

### 2.2.2. Господарська та виробничо-побутова

До господарських та виробничо-побутових приміщень належать побутові приміщення персоналу: гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Приміщення господарського та складського призначення повинні мати окремий вхід [4].

**Таблиця 2.4 – Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень**

<b>Приміщення</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Гардероб для персоналу	20
Пункт дрібного ремонту предметів матеріально-технічної бази	15
Медичний пункт	25
Складські приміщення	40
<b>Корисна площа приміщень</b>	<b>100</b>

Джерело: створено автором

Проектування господарських та виробничо-побутових приміщень є невід'ємною частиною організації ефективної роботи готельного комплексу "Royal Brise". Дотримання норм ДБН та ДСТУ гарантує комфортні умови для персоналу та сприяє безперебійній роботі всіх служб готелю [12].

### **2.3. Сервіс (Service)**

Готельний комплекс Royal Brise, розташований у місті Одеса, Україна, належить до категорії п'ятизіркових апартаментних готелів преміум-класу. Він поєднує в собі риси розкішного готелю та елітного житла, пропонуючи гостям просторі дизайнерські номери з повноцінними кухонними зонами, що забезпечує максимальний комфорт та автономність проживання. Готель надає високий рівень сервісу та відповідає міжнародним стандартам гостинності [5].

Готель має 15 ексклюзивних номерів з індивідуальним оформленням, кожен з яких обладнаний сучасними технологіями та преміальними меблями. На території комплексу функціонує вишуканий ресторан з авторським меню від шеф-кухаря, відкритий басейн із зоною відпочинку, а також розкішна SPA та Wellness-зона для релаксації та оздоровлення. Гостям доступні професійні масажні процедури, сауна, джакузі та косметологічні послуги. Крім того, передбачені ексклюзивні VIP-зони, що гарантують конфіденційність та приватність для особливо вибагливих клієнтів [31].

Для зручності гостей готель пропонує персоналізовані послуги консьєржа, що включають бронювання столиків у ресторанах, організацію

дозвілля, підбір індивідуальних екскурсійних маршрутів, трансфер на автомобілях преміум-класу та оренду авто. Також надається послуга room-service 24/7, що дозволяє гостям замовляти ексклюзивні страви безпосередньо у номер [53].

Також готель пропонує індивідуальні послуги кейтерингу, організацію банкетів, весіль та святкових заходів на найвищому рівні. Гостям доступний ексклюзивний пляжний сервіс, що включає приватну зону відпочинку, шезлонги, рушники та обслуговування з бару просто на узбережжі. Завдяки вишуканому інтер'єру, бездоганному обслуговуванню та широкому спектру преміальних послуг, Royal Brise забезпечує гостям незабутній досвід проживання, орієнтований на комфорт, розкіш та індивідуальний підхід до кожного клієнта [2].

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

Для ефективного управління процесами бронювання, реєстрації та обслуговування гостей у готелі Royal Brise використовуватиметься сучасна автоматизована система управління готелем PMS (Property Management System), яка включає такі основні модулі: модуль онлайн-бронювання, модуль управління розміщенням, система обліку гостей та модуль автоматизованого виставлення рахунків. Гості матимуть можливість бронювати номери через офіційний сайт готелю, мобільний додаток або партнерські платформи, що інтегруються із загальною системою бронювання [1].

Реєстрація (Check-In) буде максимально автоматизованою завдяки використанню електронних ключів та мобільних додатків для доступу до номерів. Гості зможуть проходити онлайн-реєстрацію через спеціальний додаток, попередньо заповнивши необхідні дані, та отримувати цифровий ключ без необхідності звернення на рецепцію. Це суттєво скоротить час на поселення та підвищить рівень безпеки і приватності клієнтів [30].

Згідно з міжнародними та національними стандартами, час поселення в готель, як правило, починається з 14:00. У разі прибуття раніше гість може скористатися послугою раннього заїзду (early check-in) за додаткову плату або залишити багаж у спеціально облаштованому приміщенні [42].

Виселення (Check-Out) проводиться до 12:00 поточного дня. У разі необхідності пізнішого виїзду (late check-out), гість може заздалегідь звернутися до адміністрації та погодити відповідні умови.

Оплата за проживання та додаткові послуги може здійснюватися онлайн через мобільний додаток, що підтримує безконтактні методи оплати, включаючи Apple Pay, Google Pay, банківські картки тощо. Після завершення розрахунків клієнт автоматично отримує електронний рахунок-фактуру на свою електронну пошту.

Система обліку дозволить персоналу в режимі реального часу відстежувати статус номерного фонду, запити гостей та рівень заповнюваності готелю. Завдяки інтеграції зі службою консьєржа клієнти зможуть легко замовляти додаткові послуги, екскурсії, трансфер або замовлення у ресторан. Також готель передбачає функцію "експрес-виїзду" (express check-out), яка дозволяє здійснити виселення за декілька хвилин без черг та затримок [30].

Для комфортного спілкування з гостями передбачено використання смарт-дзеркал, голосових асистентів у номерах, а також інтеграція з чат-ботами у мобільному додатку, що дозволить клієнтам швидко отримувати відповіді на свої запити [5].

Консьєрж-сервіс у Royal Brise буде виконувати ключові функції, такі як організація трансферів, бронювання заходів, забезпечення екскурсійних програм та вирішення індивідуальних запитів гостей. Робоче місце консьєржа розташоване у просторій зоні лобі біля стійки адміністрації, що дозволить швидко реагувати на звернення клієнтів та координувати їх обслуговування [53].

Основні етапи циклу сервісного процесу та технологія надання послуг будуть представлені у вигляді схем, що відобразатимуть взаємодію між

гостем, службами готелю та інформаційними системами [50].

Зображення організаційної структури управління готелем допомагає візуалізувати ієрархію та підпорядкування, даючи всім співробітникам чітке розуміння ролей і обов'язків. Це дозволяє уникнути плутанини, оскільки кожен працівник бачить, хто кому підпорядковується та за що відповідає. Крім того, організаційна структура розподіляє відповідальність між відділами, що підвищує ефективність виконання завдань та запобігає дублюванню обов'язків. (Додаток А).

Наявність схеми також сприяє оптимізації внутрішніх процесів і ресурсів готелю. Вона допомагає керівництву побачити можливості для поліпшення та забезпечує баланс навантаження серед працівників. Структура забезпечує чіткі комунікаційні зв'язки між відділами, що зменшує ризик втрати інформації й покращує ефективність обміну даними. Водночас схема сприяє плануванню кар'єрного розвитку та підвищення кваліфікації, допомагаючи керівництву визначити потребу в навчанні та заповнити майбутні вакансії.

Для нових працівників структура є важливим орієнтиром, який допомагає швидше адаптуватися, оскільки вона демонструє, як функціонує управління готелем. Прозорість у відображенні організаційної структури також підвищує довіру серед персоналу та може створювати позитивне враження на гостей готелю, підкреслюючи ефективність і професійність управління.

Органіграма лінійно-функціонального типу в управлінні рекреаційною службою є важливим інструментом, що дозволяє ефективно розподілити обов'язки та зони відповідальності між співробітниками, а також налагодити ієрархічну структуру підпорядкування. Ця органіграма дає змогу наочно побачити, як взаємодіють між собою різні рівні управління, від керівників до виконавців, що допомагає уникнути дублювання функцій і знижує ризик конфліктів щодо компетенції [50].

Завдяки цій структурі кожен працівник, починаючи від менеджера рекреаційної служби до масажиста або інструктора з йоги, має чітке уявлення про свої функціональні обов'язки та про те, кому вони підзвітні. Такий підхід забезпечує оперативність і гнучкість у прийнятті рішень, адже виконавці отримують інструкції від безпосередніх керівників, які мають узгоджені цілі та стандарти обслуговування. Це сприяє підвищенню ефективності всієї команди, оскільки органіграма чітко відображає вертикальні лінії зв'язку для керування та горизонтальні – для координації між спеціалістами, що виконують споріднені функції.

У практиці рекреаційних служб, де поєднуються елементи обслуговування, оздоровлення та розваг, лінійно-функціональна органіграма дозволяє поєднати гнучкість з дисципліною. Це створює сприятливі умови для швидкого впровадження нових послуг, адаптації до запитів гостей і забезпечення високих стандартів якості обслуговування. (рис. 2.1).

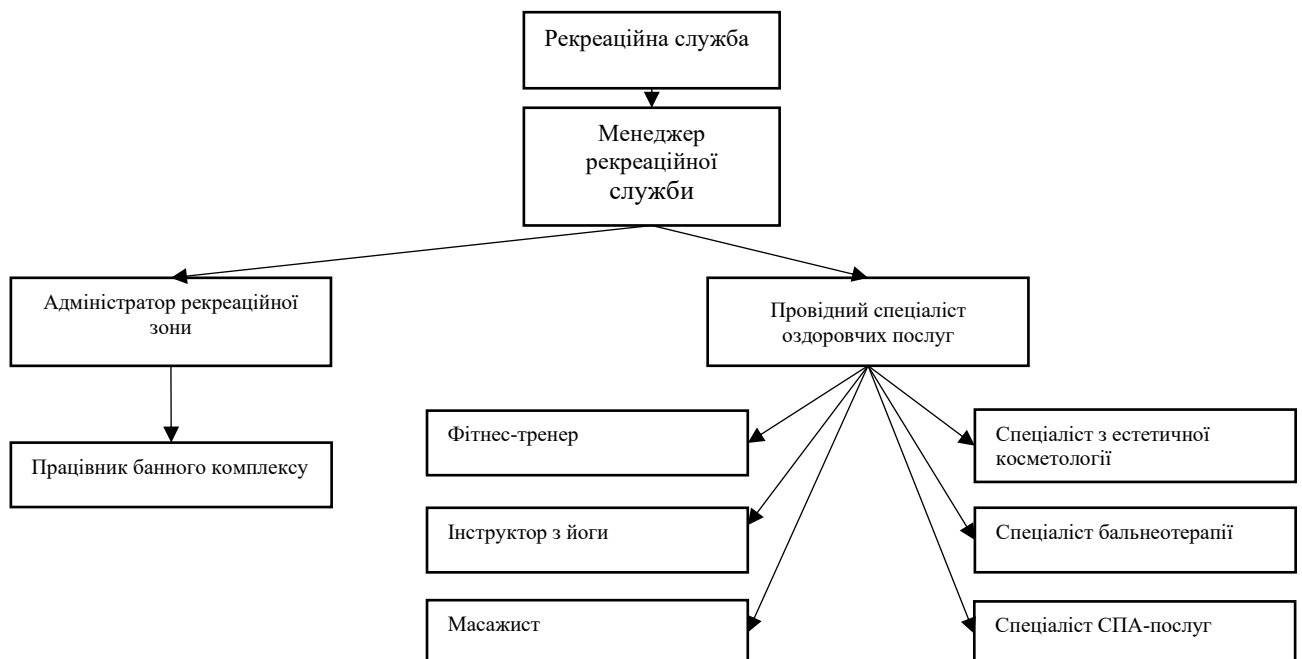


Рис.2.1 – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління рекреаційною службою

Функціональна схема готелю «Royal Brise» з технологічними зв'язками визначає, як різні відділи готелю співпрацюють між собою, забезпечуючи злагоджену роботу. Схема має показати всі служби та технологічні зв'язки між

ними, щоб оптимізувати потоки обслуговування і гарантувати високий рівень сервісу.

Ключові елементи функціональної схеми для «Royal Brise»:

1. Служба прийому та розміщення (Front Office) є центральною точкою контакту з гостями. Вона безпосередньо пов'язана з господарським відділом для координації прибирання номерів і підготовки кімнат до поселення. Зв'язки з відділом харчування та напоїв дозволяють швидко організувати доставку їжі в номер і забронювати місця в ресторанах.

2. Господарський відділ (Housekeeping) підтримує чистоту та порядок у номерах і загальних приміщеннях, а також взаємодіє з відділом обслуговування номерів. Це дозволяє швидко реагувати на запити гостей, як-от поповнення засобів гігієни або додаткове прибирання.

3. Відділ харчування та напоїв (Food & Beverage) координується з Front Office для врахування спеціальних побажань гостей щодо харчування і з адміністрацією для забезпечення належного рівня обслуговування під час заходів. Відділ також співпрацює з господарським відділом для підтримання чистоти та належного оснащення ресторанних зон.

4. Рекреаційна служба включає оздоровчий центр, SPA, фітнес-зону, басейни, а також зону відпочинку. Ця служба взаємодіє з Front Office для бронювання послуг та з господарським відділом для підтримки чистоти. Менеджери рекреаційної служби працюють над створенням індивідуальних програм для гостей, інтегруючи їх з іншими послугами готелю.

5. Відділ маркетингу та продажів співпрацює з усіма відділами для збору інформації щодо потреб гостей, що дозволяє адаптувати та розробляти пропозиції та акції. Зв'язки з Front Office допомагають організувати комунікацію з постійними клієнтами і налаштовувати програми лояльності.

6. Служба безпеки координує свою діяльність з усіма іншими службами, забезпечуючи безпечне середовище для гостей та персоналу. Вона контролює доступ до готелю, співпрацює з адміністрацією для планування заходів

безпеки під час масових заходів та має тісні зв'язки з рекреаційною службою для забезпечення безпеки на території басейнів та SPA.

Пояснення технологічних зв'язків: Така схема дозволяє готелю «Royal Brise» забезпечувати безперервний і плавний процес обслуговування, оскільки всі служби працюють у злагодженому режимі. Відділи швидко передають один одному інформацію про потреби гостей, забезпечуючи максимальну оперативність і комфорт. Злагоджена взаємодія підвищує ефективність роботи персоналу і дозволяє швидко вирішувати будь-які питання, що виникають під час перебування гостей у готелі. (рис.2.2)



Рис.2.2 – Функціональна схема засобу розміщення

Висновок щодо моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства полягає в тому, що добре спланована модель забезпечує оптимальну організацію всіх етапів обслуговування та взаємодії між відділами готелю. Завдяки чіткій структурі обслуговування можна досягти високого рівня ефективності, що безпосередньо впливає на задоволеність гостей і

конкурентоспроможність готелю. У моделі враховуються всі основні етапи сервісного процесу – від бронювання та поселення до надання додаткових послуг і від'їзду гостей, що дозволяє налаштувати гнучку, але систематизовану роботу всіх відділів [24].

Така модель допомагає швидко адаптуватися до запитів гостей, забезпечує персоналізований підхід і ефективний контроль якості. Таким чином, моделювання сервісно-виробничого процесу є фундаментальним для побудови системи обслуговування, яка відповідає високим стандартам та очікуванням гостей.

### 2.3.2. Хаузкіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Для забезпечення високого рівня чистоти та комфорту в Royal Brise функціонує служба хаузкіпінгу, яка здійснює щоденне прибирання номерів, загальних зон та території готелю. Оптимальна кількість працівників підрозділу визначається відповідно до стандартів п'ятизіркових готелів та рівня заповнюваності [30].

**Таблиця 2.5 – Кількість персоналу служби хаузкіпінгу**

Посада	Кількість працівників
Керівник служби хаузкіпінгу	1
Старший покоївка	1
Покоївки	6
Фахівці з клінінгу (загальні зони)	3
Технічний персонал з прання та догляду за текстилем	2

Джерело: створено автором

Функції служби хаузкіпінгу включають регулярне прибирання номерів, зміну постільної білизни, підтримку чистоти у загальних приміщеннях, а також спеціалізовані послуги, такі як антиалергенна обробка приміщень та ароматизація.

Клінінгове обладнання включає професійні пилососи, пароочисники, автоматизовані швабри, а також екологічно чисті засоби для прибирання.

### **2.3.3. Велнес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес (Fitness)**

У готелі "Royal Brise" передбачено створення сучасної та функціональної wellness-зони, яка стане невід'ємною частиною загального комплексу послуг закладу. Концепція wellness-простору відповідає актуальним світовим тенденціям, орієнтованим на оздоровлення, релаксацію, фізичну активність та психологічне відновлення гостей. Комплекс включає фітнес-зал, SPA-зону, відкритий басейн, терасу для йоги, а також універсальний простір для проведення кіносеансів або вечірок.

Фітнес-зал розташований на першому поверсі, має панорамні вікна з видом на басейн і природне освітлення. Він обладнаний сучасними кардіо- та силовими тренажерами, зонами функціонального тренінгу та розтяжки. SPA-зона включає кілька окремих приміщень: масажні кабінети з класичними і релаксаційними масажами, аювердичний кабінет для процедур з використанням натуральних олій, а також солярій для підтримання бронзової засмаги в будь-яку пору року.

Важливою частиною wellness-простору є роздягальні з окремими шафками для зберігання речей, а також санвузли, обладнані відповідно до санітарно-гігієнічних норм. Усі зони оздоблені у світлих природних тонах з використанням екологічних матеріалів, що сприяє розслабленню і відчуттю гармонії.

Відкритий басейн з підігрівом працює цілий рік, має зону з джакузі та шезлонгами. Біля басейну знаходиться простора тераса, яка вранці використовується для занять йогою, а ввечері – як майданчик для кінопереглядів на великому екрані або проведення тематичних вечірок. Це дозволяє створити багатофункціональний простір для активного та пасивного відпочинку гостей, підвищуючи рівень сервісу готелю та задовольняючи потреби найвибагливіших клієнтів.

**Таблиця 2.6 - Склад і площа приміщень для організації надання SPA, Wellness Fitness послуг**

<b>Приміщення</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Солярій	12
Масажний кабінет	18
Аювердичного релаксу	15
Роздягальня	20
Санвузол	12
Фітнес-зал	60
SPA-хол (зона відпочинку)	25
Тераса для йоги та вечірок	50
Технічні та підсобні	15
<b>Корисна площа</b>	<b>227</b>

Джерело: створено автором

#### **2.4. Заклади харчування**

Проектування закладів ресторанного господарства готельного підприємства включає в себе розробку концепції закладу, планування приміщень, вибір обладнання та меблів, розробку меню, організацію кухні та обслуговування гостей. Важливо враховувати потреби цільової аудиторії, технологічні вимоги та стандарти якості обслуговування [3].

Організація харчування споживачів готельних послуг: короткий огляд. Організація харчування в готелях - це комплекс заходів, спрямованих на забезпечення гостей якісними та різноманітними стравами та напоями. Це важлива складова готельного бізнесу, оскільки від рівня харчування значною мірою залежить задоволеність клієнтів та репутація закладу [34].

Основні форми організації харчування в готелях: Повний пансіон: передбачає триразове харчування (сніданок, обід, вечеря). Напівпансіон: включає сніданок та вечерю або обід. Сніданок: найпоширеніша форма, яка пропонує широкий вибір страв на сніданок. А-ля карт: гості можуть обирати страви з меню за індивідуальними вподобаннями. Шведський стіл: гості самостійно складають собі тарілку з запропонованих страв. All Inclusive: всі напої та страви включені у вартість проживання.

Ключові аспекти організації харчування в готелях: Меню: воно має бути різноманітним та відповідати смаковим вподобанням різних категорій гостей.

Кухня: обладнання кухні має бути сучасним, а персонал - висококваліфікованим. Сервіс: обслуговування гостей має бути швидким, якісним та привітним. Контроль якості: необхідно постійно контролювати якість продуктів та страв. Маркетинг: важливо інформувати гостей про особливості харчування в готелі [34].

Фактори, які впливають на організацію харчування в готелях: Рівень готелю: в готелях різного рівня пропонуються різні форми харчування та асортимент страв. Сезонність: меню може змінюватися залежно від сезону. Національні особливості: в різних країнах та регіонах існують свої традиції харчування. Потреби гостей: важливо враховувати побажання та потреби різних категорій гостей (діти, вегетаріанці, люди з алергією тощо).

Важливість організації харчування для готельного бізнесу. Правильно організоване харчування є важливим інструментом для залучення та утримання гостей. Воно допомагає: Збільшити прибуток готелю: додаткові послуги харчування приносять готелю додатковий дохід. Підвищити рівень задоволеності гостей: смачна їжа та якісний сервіс залишають позитивні враження у гостей. Сформувати позитивний імідж готелю: гарна репутація в сфері харчування приваблює нових клієнтів [3].

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

Апартамент-готель "Royal Brise" у місті Одеса – це стильний і сучасний заклад, що пропонує високоякісний сервіс для гостей, які цінують комфорт та вишуканість. Готель включає 15 елегантно оформлених номерів і ресторан, який стане ідеальним місцем для задоволення гастрономічних потреб мешканців і відвідувачів.

Основна мета ресторану:

Надання широкого спектру страв та напоїв, які відповідають різним уподобанням і потребам клієнтів, з акцентом на вишукану кухню та бездоганне обслуговування.

Особливості ресторану "Royal Brise":

- **Різноманітність меню:** Асортимент включає як класичні страви європейської кухні, так і унікальні одеські гастрономічні шедеври, доповнені сезонними та авторськими пропозиціями шеф-кухаря.
- **Гурманські пропозиції:** Фірмові страви, що поєднують інноваційні кулінарні підходи з локальними традиціями, дозволяють гостям відчутти неповторний смак регіону.
- **Меню для особливих потреб:** Передбачено спеціальні страви для гостей із дієтичними обмеженнями або іншими індивідуальними побажаннями.
- **Індивідуальний підхід:** Кожен гість може скористатися послугою персоналізованого меню, розробленого з урахуванням його вподобань та потреб.

**Талиця 2.7 Загальна схема організації роботи ресторану**

Відділ харчування та напоїв Food & Beverage	Відповідає за загальну організацію та контроль роботи відділу. Планує стратегію, розробляє меню разом із шеф-кухарем, контролює витрати та слідкує за досягненням фінансових показників. Також директор F&B відповідає за якість обслуговування, стандарти здоров'я та безпеки, співпрацює з постачальниками.	Директор з харчування та напоїв F&B Director
	Відповідальний за всі аспекти роботи кухні, включаючи розробку меню, управління закупівлями продуктів, організацію роботи кухонного персоналу, а також контроль за якістю приготування страв. Шеф-кухар також працює над вдосконаленням страв і забезпеченням високих стандартів кухні	Шеф-кухар Executive Chef
	Допомагає шеф-кухарю в управлінні кухнею, контролює якість приготування їжі, відповідає за виконання замовлень та слідкує за дотриманням санітарних норм. Су-шеф також навчає персонал кухні та координує їхню роботу під час змін.	Су-шеф Sous Chef
	Відповідає за обслуговування гостей у ресторані, контролює роботу офіціантів та інших працівників ресторану, забезпечує дотримання стандартів обслуговування. Менеджер ресторану також займається управлінням резервувань, організацією подій та забезпечує комфорт гостей під час відвідування ресторану.	Менеджер ресторану Restaurant Manager
	Організовує роботу бару, займається підбором напоїв та створенням коктейлів, контролює запаси бару і забезпечує дотримання стандартів обслуговування. Барменеджер також навчає персонал бару, контролює якість напоїв та працює над підвищенням рівня обслуговування клієнтів.	Барменеджер Bar Manager

Продовження табл. 2.7

	Відповідає за вибір вин, проводить дегустації та допомагає гостям з підбором напоїв до страв. Сомельє контролює запаси вина, проводить навчання для персоналу ресторану щодо асортименту напоїв та працює над підвищенням рівня обслуговування вин	Сомельє Sommelier
	Керує роботою офіціантів, розподіляє обов'язки, забезпечує дотримання стандартів обслуговування. Також слідкує за задоволенням гостей, допомагає вирішувати будь-які питання, які виникають під час обслуговування.	Старший офіціант Head Waiter
	Безпосередньо обслуговує гостей, приймає замовлення, подає страви і напої, слідкує за потребами гостей протягом відвідування ресторану. Офіціанти забезпечують високий рівень обслуговування та відповідають за створення комфортної атмосфери для гостей	Офіціант Waiter Waitress
	Організовує та координує банкетні події, взаємодіє з клієнтами та постачальниками, забезпечує якісне обслуговування під час заходів. Також слідкує за дотриманням графіку та якістю обслуговування на банкетах.	Адміністратор банкетів Banquet Coordinator
	Підтримують чистоту на кухні, готують інгредієнти, допомагають кухарям під час приготування страв, забезпечують належний рівень обслуговування на кухні.	Кухонний персонал Kitchen Staff включаючи помічників кухаря, пекарів і кондитерів

Джерело: створено автором

Відділ харчування та напоїв становить структуру управління та організації роботи в ресторанному бізнесі, зокрема, в частині харчування та обслуговування напоїв. Вона деталізує роль і відповідальність ключових осіб в організації роботи ресторану, а також визначає ієрархічну структуру відділу харчування та напоїв, описуючи взаємодію між іншими ланками управління. Таблиця показує важливість кожної ланки в організації роботи ресторану та взаємодію між ними для досягнення високого рівня сервісу та ефективної роботи ресторанного відділу. Вона підкреслює, як кожен працівник, від директора до кухонного персоналу, має свою особливу роль і впливає на загальний результат [3].

Організація харчування:

Ресторан функціонує як основний пункт харчування для гостей апартамент-готелю. В залежності від обраного тарифу, гостям пропонуються:

- Сніданки за системою "шведський стіл" або з вибором із меню.
- Ланчі та вечери з різноманітними гастрономічними варіаціями.

– Сервіс обслуговування у номерах із доставкою замовлень.

"Royal Brise" не тільки задовольняє базові потреби у харчуванні, але й дарує своїм гостям унікальний гастрономічний досвід, гармонійно поєднуючи атмосферу затишку та розкішного відпочинку у серці Одеси.

Організація харчування в готелях - це складний процес, який вимагає професійного підходу та постійного вдосконалення [34].

**Таблиця 2.8 - Меню ресторану "Royal Brise"**

Холодні страви та закуски	
	Асорті сирів з медом та горіхами
	Салат із свіжих овочів з оливковою олією та бальзамовим оцтом
	Мариновані тигрові креветки з авокадо і кінзою
	Тартар з тунця з авокадо та лаймом
	Салат з кіноа, гранатом і м'ятою
	Овочеve асорті зі свіжими сезонними продуктами
	Карпачо з телятини з трюфельним маслом
Гарячі закуски	
	Хрусткі креветки в темпурі з соусом з авокадо
	Теплий салат з качиною грудкою та ягідним соусом
	Гратен з морепродуктів із вершковим соусом
	Соте з курки у вершково-гірчичному соусі
	Запечені баклажани з козячим сиром і медом
	Крокети з трюфельною олією та пармезаном
Перші страви	
	Крем-суп із гарбузом з вершками та обсмаженим маслом гарбуза
	Французький цибулевий суп з грінками та сиром Грюйер
	Гаспачо з томатів із базиліком і огірками
	Рибний бульйон з морськими делікатесами
	Суп-пюре з броколі та шпинату з пармезаном
	Одеська юшка з рапанами та креветками
	Бульйон з домашньої курки з овочами та прянощами
Основні страви	
	Філе дорадо на грилі з лимоном та прямими травами
	Стейк із телятини на кістці з овочами гриль та винним соусом
	Куряче філе під соусом із білого вина та базиліку
	Баранина в медово-розмариновому маринаді, запечена на повному вогні
	Рататуй із сезонних овочів з томатним соусом
	Овочі на грилі (цукіні, баклажани, перці) з травами Провансу
	Телятина з розмарином та картопляним пюре
Солодкі страви	
	Панакотта з ванільним соусом і свіжими ягодами
	Тірамісу з яким і нижнім кремом Маскарпоне

## Продовження табл. 2.8

	Сирники з домашнього сиру з ягідним соусом і медом
	Шоколадний фондан з рідким центром і ванільним морозивом
	Млинці з карамелізованими яблуками та корицею
	Лимонний тарт з безе та лимонним курдом
Гарячі напої власного виробництва	
	Імбірний чай з медом та лаймом
	Лавандовий чай з лимоном і м'ятою
	Гарячий шоколад із додаванням білого шоколаду
	Какао на мигдальному молоці з корицею
	Корицевий чай із додаванням чебрецю та розмарину
	Фірмовий глінтвейн на червоному вині з фруктами і спеціями
Холодні напої власного виробництва	
	Лимонад з м'ятою та базиліком
	Морс із журавлини та брусниці
	Овочевий фреш із моркви, селерою та яблуком
	Смузі з огірка, авокадо та шпинату
	Компот із сушених яблук та груш
	Фреш із апельсинів та грейпфрута
Хліб	
	Домашній білий хліб з оливковою олією
	Житній хліб з розмарином та часником
	Цільнозерновий хліб з насінням гарбуза
	Булочки з цільнозернової муки та медом
	Свіжі французькі багети з трюфельним маслом
Хлібобулочні та кондитерські вироби	
	Круасани з шоколадом та мигдалем
	Булочки з корицею та глазур'ю
	Пиріг з малиною і маскарпоне
	Тарталетки з лимонним кремом і свіжими ягодами
	Кекси з бананом та волоськими горіхами

Джерело: створено автором

## Таблиця 2.9 - Меню алкогольних напоїв

Вино	
Червоне вино (сухе)	
	Каберне Совіньйон (Франція, Україна)
	Мерло (Італія, Іспанія)
Біле вино (сухе)	
	Совіньйон Блан (Нова Зеландія, Україна)
	Шардоне (Франція, Італія)
Рожеве вино	-
	Піно Нуар (Франція, Італія)
	Зінфандель (США)

Продовження табл. 2.9

Ігристі вина	
	Шампанське Брют (Moët & Chandon, Франція)
	Просекко (Італія)
	Карпатське шампанське (Україна)
Крафтові алкогольні напої	
	Медовий напій із травами (медовуха)
	Горілка на основі місцевих трав
	Домашній глінтвейн із червоним вином
Коктейлі	
	Мохіто з м'ятою та лаймом
	Апероль Шприц із легкими нотами цитрусових
	Коктейль "Бриз" з лимончелло та грейпфрутовим соком
	Сангрія з фруктами на основі червоного вина.

Джерело: створено автором

Розрахунок кількості відвідувачів для ресторану – це важливий етап планування його роботи. Він допомагає визначити необхідну кількість персоналу, обсяг закупівель продуктів та оптимальну завантаженість закладу [34].

Основні методи розрахунку:

Історичні дані: Аналіз даних про кількість відвідувачів за попередні періоди дозволяє прогнозувати майбутню завантаженість.

Середній чек: Визначається шляхом ділення загальної суми виторгу на кількість чеків. Цей показник допомагає оцінити потенційний дохід від одного відвідувача.

Оборотність місця: Показує, скільки разів одне місце в ресторані змінює «власника» за певний період. Розраховується шляхом ділення загальної кількості відвідувачів на кількість місць.

Прогнозування: Використовуються різні методи прогнозування, такі як лінійна регресія, експоненціальне згладжування тощо. Вони дозволяють врахувати сезонність, тренди та інші фактори, що впливають на кількість відвідувачів.

Фактори, що впливають на кількість відвідувачів:

Місце розташування: Центр міста, спальний район, бізнес-центр – кожне місце має свої особливості.

Конкуренція: Кількість і рівень інших закладів харчування в районі.

Цінова політика: Відношення цін у ресторані до середніх цін по ринку.

Асортимент страв: Різноманітність меню та наявність унікальних пропозицій.

Сервіс: Швидкість обслуговування, якість страв, атмосфера в закладі.

Маркетингові активності: Реклама, акції, спеціальні пропозиції.

Сезонність: Кількість відвідувачів може змінюватися залежно від пори року.

Дні тижня: Вихідні та святкові дні зазвичай приносять більше відвідувачів.

Чому важливо правильно розрахувати кількість відвідувачів:

Оптимізація витрат: Завдяки точним розрахункам можна уникнути надлишків або нестачі продуктів, а також правильно спланувати роботу персоналу.

Підвищення ефективності роботи: Правильне планування дозволяє уникати пікових навантажень і забезпечувати високий рівень сервісу.

Прийняття управлінських рішень: Дані про кількість відвідувачів допомагають приймати обґрунтовані рішення щодо розширення меню, проведення маркетингових кампаній тощо.

Важливо розуміти, що точний прогноз кількості відвідувачів зробити складно. На кількість клієнтів впливає безліч факторів, які важко передбачити. Тому розрахунки слід регулярно переглядати та коригувати.

Для більш детального розрахунку можна використовувати спеціальні програмні продукти. Вони дозволяють автоматизувати багато процесів і отримати більш точні результати.

Розрахунок базується на кількості місць у ресторані і середньому коефіцієнті завантаження.

Кількість місць у ресторані:

Для ресторану комплексу "Royal Brise" передбачається зал на 50 місць.

Графік роботи ресторану:

Сніданок: 8:00 - 10:00

Обід: 12:00 - 14:00

Вечеря: 18:00 - 21:00

**Таблиця 2.10 - Графік завантаження обідньої зали ресторану**

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8-9	2,0	40	40
9-10	2,0	60	60
12-13	1,5	50	38
13-14	1,5	70	53
18-19	0,6	70	21
19-20	0,6	100	30
20-21	0,6	80	24
ВСЬОГО відвідувачів за день ( $n_{\text{заг}}$ )			266
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$ , раз			5,3

Вихідні дані:

1. Кількість відвідувачів під час сніданку:

- 8-9: 40 осіб
- 9-10: 60 осіб
- Всього:  $n_{\text{снід}} = 40 + 60 = 100$  осіб

2. Коефіцієнт споживання страв:

- Сніданок:  $k_{\text{снід}} = 1.5$  (середнє значення для сніданку)
- Загальний коефіцієнт  $k = 3.5$  (з урахуванням обіду і вечора)

Розрахунок окремих страв:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} \cdot k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} \cdot k \quad (2.1)$$

$$N_{\text{стр}} = 100 \cdot 1.5 + 266 \cdot 3.5 = 150 + 931 = 1081 \text{ страв за день}$$

Асортимент сніданків у ресторані зазвичай включає різні категорії страв, щоб задовольнити смаки широкого кола гостей. До холодних закусок належать різноманітні нарізки з сирів, ковбас, паштетів, свіжих овочів і фруктів, що дозволяє гостям почати ранок зі свіжих продуктів. Гарячі страви,

як-от омлети, яєчня, варені яйця, млинці, оладки й каші (вівсяна, рисова, гречана), додають ситності та забезпечують збалансоване харчування [34].

Також популярна свіжа випічка, яка включає круасани, багети, булочки та різні види хліба. Сніданкові напої зазвичай представлені класичною кавою, чаєм, фруктовими соками, молоком і водою. Молочні продукти, як-от йогурти, кефір, масло і сметана, забезпечують поживність та різноманіття. Для завершення сніданку гостям пропонують солодощі й джеми: мед, варення, горіхи та джеми, що додають приємного солодкого завершення до ранкового прийому їжі. Такий асортиментний склад дозволяє забезпечити сніданки, які є збалансованими, різноманітними і підходять для гостей із різними харчовими уподобаннями.

Асортимент сніданків у ресторані «Royal Brise» формується з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій, смакових уподобань гостей і концепції закладу. Включення різноманітних холодних та гарячих страв, а також десертів, дозволяє задовольнити потреби як прихильників класичних сніданків, так і гостей, які віддають перевагу вишуканим кулінарним поєднанням.

В таблиці 2.11 міститься перелік основних позицій сніданкового меню закладу, опис їхніх особливостей і складових компонентів. Вона є важливим інструментом для планування закупівель, організації процесів на кухні та забезпечення стабільної якості страв, що пропонуються гостям. Завдяки детальній розробці асортименту ресторан може забезпечити високий рівень обслуговування та відповідати очікуванням навіть найвибагливіших клієнтів.

**Таблиця 2.11 - Асортимент сніданків у готелі “Royal Brise”**

Назва сніданку	Особливості
Асорті сирів з медом та горіхами	Вишукане поєднання витриманих сирів, натурального меду та відбірних горіхів.
Тартар з тунця з авокадо та лаймом	Свіжий тунець з кремовим авокадо, заправлений лаймовим соком і спеціями.

## Продовження табл. 2.11

Теплий салат з качиною грудкою та ягідним соусом	Ароматна качина грудка, подана з міксом салатного листя та ягідним соусом.
Крокети з трюфельною олією та пармезаном	Ніжні картопляні крокети з ароматом трюфеля та витриманим пармезаном.
Сирники з домашнього сиру з ягідним соусом і медом	Традиційні сирники з натурального сиру, подані з ягідним соусом і медом.
Млинці з карамелізованими яблуками та корицею	Тонкі млинці, доповнені ніжними карамелізованими яблуками з ароматом кориці.

Джерело: створено автором

Таблиця денної виробничої програми сніданку для ресторану «Royal Brise» необхідна для ефективного планування та контролю обсягів страв, які потрібно приготувати протягом сніданкових годин. Вона дозволяє чітко визначити кількість порцій кожної позиції меню, контролювати витрати інгредієнтів, уникати перевитрат і оптимізувати час роботи персоналу. Така таблиця також допомагає забезпечити рівномірне навантаження на кухню, підтримувати високий рівень обслуговування та мінімізувати залишки, що покращує загальну ефективність роботи ресторану й забезпечує стабільність сніданкового меню для гостей (табл. 2.12) [28].

**Таблиця 2.12 - Денна виробнича програма сніданку для ресторану «Royal Brise»**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г, порція
<b>Холодні страви та закуски</b>			
згідно ТК	Асорті сирів з медом та горіхами	22	146
згідно ТК	Тартар з тунця з авокадо та лаймом	23	152
<b>Гарячі страви</b>			
згідно ТК	Теплий салат з качиною грудкою та ягідним соусом	37	200
згідно ТК	Крокети з трюфельною олією та пармезаном	38	180
<b>Солодкі страви</b>			

## Продовження табл. 2.12

згідно ТК	Сирники з домашнього сиру з ягідним соусом і медом	15	170
згідно ТК	Млинці з карамелізованими яблуками та корицею	15	172

Джерело: створено автором

Денна виробнича програма основного меню ресторану «Royal Brise» призначена для розрахунку обсягу страв, що потрібно приготувати для основного меню за день. Вона дозволяє визначити необхідну кількість інгредієнтів, розрахувати витрати та забезпечити оптимальні запаси, аби задовольнити запланований попит на різні страви. Завдяки такій програмі можна рівномірно розподілити навантаження на кухню, уникати перевитрат і мінімізувати залишки. Це також забезпечує постійну доступність популярних страв у меню, допомагає дотримуватись стандартів якості та підвищує загальну ефективність обслуговування гостей (табл. 2.13) [3].

**Таблиця 2.13 - Денна виробнича програма ресторану "Royal Brise" (основне меню)**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г, порція
Холодні страви та закуски			
згідно ТК	Асорті середньоморських сирів з медом та горіхами	17	146
згідно ТК	Мариновані тигрові креветки з авокадо і кінзою	50	152
згідно ТК	Карпачо з телятини з трюфельним маслом	74	
згідно ТК	Салат зі свіжих овочів з оливковою олією та бальзамовим оцтом	57	207
згідно ТК	Тартар з тунця з авокадо та лаймом	51	152
згідно ТК	Салат з кіноа, гранатом і м'ятою	74	222
Гарячі закуски			
згідно ТК	Хрусткі креветки в темпурі з соусом з авокадо	9	260
згідно ТК	Гратен з морепродуктів та із вершковим соусом	9	250
згідно ТК	Соте з курки у вершково-гірчичному соусі	9	300

Продовження табл. 2.13

згідно ТК	Теплий салат з качиною грудкою та ягідним соусом	9	223
згідно ТК	Запечені баклажани з козячим сиром і медом	9	142
згідно ТК	Крокети з трюфельною олією та пармезаном	9	370
Перші страви (супи)			
згідно ТК	Крем-суп із гарбуза з вершками та обсмаженим маслом гарбуза	38	495
згідно ТК	Гаспачо з томатів із базиліком і огірками	38	422
згідно ТК	Одеська юшка з рапанами та креветками	39	333
згідно ТК	Французький цибулевий суп з грінками та сиром Грюєр	39	350
згідно ТК	Рибний бульйон з морськими делікатесами	39	350
згідно ТК	Суп-пюре з броколі та шпинату з пармезаном	39	300
згідно ТК	Бульйон з домашньої курки з овочами та прянощами	39	350
Інші гарячі страви			
згідно ТК	Філе дорадо на грилі з лимоном та травами	46	223
згідно ТК	Рататуй із сезонних овочів з томатним соусом	46	233
згідно ТК	Стейк із телятини на кістці з овочами гриль та винним соусом	46	368
згідно ТК	Телятина з розмарином та картопляним пюре	46	315
згідно ТК	Куряче філе під соусом із білого вина та базиліку	47	250
згідно ТК	Баранина в медово-розмариновому маринаді, запечена на повному вогні	47	250
згідно ТК	Овочі на грилі (цукіні, баклажани, перці) з травами Провансу	47	200
Солодкі страви			
згідно ТК	Панакотта з ванільним соусом і свіжими ягодами	18	162
згідно ТК	Сирники з домашнього сиру з ягідним соусом і медом	18	170
згідно ТК	Млинці з карамелізованими яблуками та корицею	18	172
згідно ТК	Шоколадний фондан з рідким центром і ванільним морозивом	18	175

## Продовження табл. 2.13

згідно ТК	Тірамісу з ніжним кремом маскарпоне	18	170
згідно ТК	Лимонний тарт з безе та лимонним курдом	18	170

Джерело: створено автором

Денна виробнича програма основного меню ресторану «Royal Brise» призначена для розрахунку обсягу страв, що потрібно приготувати для основного меню за день. Вона дозволяє визначити необхідну кількість інгредієнтів, розрахувати витрати та забезпечити оптимальні запаси, аби задовольнити запланований попит на різні страви. Завдяки такій програмі можна рівномірно розподілити навантаження на кухню, уникати перевитрат і мінімізувати залишки. Це також забезпечує постійну доступність популярних страв у меню, допомагає дотримуватись стандартів якості та підвищує загальну ефективність обслуговування гостей. (табл. 2.14)

**Таблиця 2.14 - Денна виробнича програма ресторану "Royal Brise" (напої)**

Назва напою	Кількість пляшок або порцій, шт.	Ємність пляшки або розмір порції, л
<b>Вино-горільчані вироби</b>		
Каберне Совіньйон (Франція, Україна)	27	0,1
Совіньйон Блан (Нова Зеландія, Україна)	27	0,1
<b>Мінеральні води</b>		
Мінеральна вода лікувально-столова	21	0,5
<b>Фруктові води</b>		
Лимонад з м'ятою та базиліком	13	0,5
Смузі з огірка, авокадо та шпинату	13	0,5
<b>Гарячі напої</b>		
Імбірний чай з медом та лаймом	13	0,2
Фірмовий глінтвейн на червоному вині	13	0,2

Джерело: створено автором

Розрахунок добової кількості сировини, напівфабрикатів, продуктів та закупівельних товарів

Визначення добової потреби закладу ресторанного господарства у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах та порядку розрахунку складського господарства. (Додаток Б)

Розрахунок добової потреби закладу в сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами необхідний для точного планування постачання. Це дозволяє визначити оптимальні обсяги закупівель для безперервного функціонування закладу, уникнути надлишків або нестачі інгредієнтів, а також зменшити втрати та витрати. Такий розрахунок допомагає ефективно використовувати ресурси, дотримуватися стандартів якості та забезпечувати стабільний рівень обслуговування для гостей (Додаток В) [3].

Розрахунок площі складських приміщень для ресторану «Royal Brise» необхідний для оптимального зберігання всіх видів продукції, що забезпечує безперебійність роботи закладу. Правильно визначені площі дозволяють організувати зручне розміщення запасів відповідно до їх особливостей (температурний режим, вологість, доступність), що допомагає уникнути псування, зменшити втрати та забезпечити швидкий доступ до потрібних товарів. Такий розрахунок також сприяє ефективному використанню приміщень, оптимізації витрат на утримання складів та дотриманню санітарних стандартів (табл. 2.15) [3].

**Таблиця 2.15 - Розрахунок площі складських приміщень для ресторану «Royal Brise»**

Сировина	Добова кількість	Строк зберігання, доба	Кількість сировини для зберігання, кг	Питоме навантаження на 1 м <sup>2</sup> площі підлоги, кг/м <sup>2</sup>	Коефіцієнт що враховує масу тари	Площа яку займатиме сировина, м <sup>2</sup>
М'ясо, птиця, Субпродукти	43,640	3	44,0	200	1,2	0,785
Риба та Морепродукти	24,97	2	25,0	150	1,2	0,399
Молоко, молочні та жирові продукти	23,277	2	24,0	250	1,1	0,204
Овочі та зелень	125,565	3	125,0	300	1,1	1,381
Фрукти та ягоди	11,29	5	14,0	300	1,1	0,207
Бакалійні товари	66,008	7	66,0	350	1,1	1,45
Напої алкогольні, безалкогольні та слабоалкогольні	29,805	5	30,0	400	1,1	0,410
Хлібобулочні вироби	0,78	3	0,1	100	1,1	0,025

Джерело: створено автором

Загальна площа складських приміщень:

$$S_{\text{заг}}=0,785+0,399+0,204+1,381+0,207+1,45+0,410+0,025=4,86\text{м}^2 \quad (2.2)$$

Розрахунок та визначення технічних характеристик складського обладнання необхідні для забезпечення належного зберігання продуктів у відповідних умовах, що відповідають вимогам ресторану «Royal Brise». Це дозволяє підібрати обладнання з потрібною місткістю, температурним режимом, стійкістю до навантажень і економічним споживанням енергії, що оптимізує витрати на зберігання. Такий підхід забезпечує безпечне зберігання, дотримання санітарних норм і зручність у доступі до запасів, що є важливим для безперервної роботи ресторану та підтримки якості обслуговування [3].

**Таблиця 2.16 - Розрахунок та технічні характеристики складського обладнання**

Сировина	Площа яку займатиме сировина, м <sup>2</sup>	Вид та марка обладнання	Габаритні розміри обладнання, мм	Площа яку займатиме обладнання, м <sup>2</sup>	Кількість обладнання, шт
М'ясо, птиця, Субпродукти	0,785	Морозильні шафи або камери, низькотемпературні вітрини Liebherr	Морозильна шафа: 600x600x2000 мм. Морозильна камера: 1200x1200x2000 мм	0,36 м <sup>2</sup>  1,44 м <sup>2</sup>	3
Риба та Морепродукти	0,399	Морозильні ларі, холодильні камери з ґратчастими полицями UBC Group	Морозильний ларь: 800x600x850 мм. Холодильна камера: 1400x1200x2000 мм.	0,48 м <sup>2</sup>  1,68 м <sup>2</sup>	1
Молоко, молочні та жирові продукти	0,204	Холодильні шафи, вітрини з вітражами Foster	Холодильна шафа: 600x700x2000 мм. Вітрина: 1200x700x1400 мм.	0,42 м <sup>2</sup>  0,84 м <sup>2</sup>	1
Овочі та зелень	1,381	Овочеві холодильники з контейнерами для підтримки вологості Liebherr	700x800x2000 мм	0,56 м <sup>2</sup>	3
Фрукти та ягоди	0,207	Холодильники з підтриманням вологості, контейнерні холодильники Liebherr	700x700x1900 мм.	0,49 м <sup>2</sup>	1

Продовження табл. 2.16

Бакалійні товари	1,452	Сухі стелажі, шафи для зберігання. Metro	Стелаж: 900x500x1800 мм. Шафа для зберігання: 800x600x1800 мм.	0,45 м <sup>2</sup> 0,48 м <sup>2</sup>	6
Напої алкогольні, безалкогольні та слабоалкогольні	0,410	Холодильні вітрини, винні шафи з регулюванням температури Liebherr	Вітрина для напоїв: 600x700x2000 мм. Винна шафа: 600x600x1800 мм.	0,42 м <sup>2</sup> 0,36 м <sup>2</sup>	2
Хлібобулочні вироби	0,025	Стелажі для зберігання хліба, шафи для підтримки оптимальної вологості Rational,	Стелаж для хліба: 900x500x1600 мм. Шафа для зберігання хліба: 800x600x1700 мм	0,45 м <sup>2</sup> 0,48 м <sup>2</sup>	1

Джерело: створено автором

**Таблиця 2.17 - Розрахунок та технічні характеристики складського обладнання**

Сировина	Площа, яку займатиме сировина, м <sup>2</sup>	Вид та марка обладнання	Габаритні розміри обладнання, мм	Площа, яку займатиме обладнання, м <sup>2</sup>	Кількість обладнання, шт.
Овочі, зелень	1,381	Стелаж СТ1	1500x800x2000	1,2	2
Фрукти, ягоди	0,207	Контейнери пластикові	600x400x300	0,24	1

Джерело: створено автором

Визначаємо сумарну площу прийнятого до встановлення устаткування

$$S_{\text{обл}} = (1,2 * 2) / 0,45 + (0,24 * 1) / 0,45 = 5,8 \text{ м}^2 \quad (2.3)$$

**Таблиця 2.18 - Площа приміщень для здійснення обслуговування в ресторані "Royal Brise"**

Приміщення	Ресторан, м <sup>2</sup>
Вестибюль	20
Гардероб	10
Аванзал	25
Туалетні кімнати	12
Торговельна зала	100
Приміщення для офіціантів та адміністратора	20
Бар	20
<b>Корисна площа приміщень</b>	<b>207</b>

Джерело: створено автором

Склад приміщень закладу ресторанного господарства підбирається відповідно до вихідних даних за допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і

споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [12].

**Таблиця 2.19 - Склад і площі приміщень ресторану на 50 місць**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<i>Виробничі</i>	
Овочевий цех	14,0
<i>Складські</i>	
Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені	5,8
<b>Корисна площа закладу</b>	<b>19,8</b>

Джерело: створено автором

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства харчування,  $S_{роб}$ , м<sup>2</sup>

$$S_{роб} = 19,8 * 1,1 = 21,78 \text{ м}^2 \quad (2.4)$$

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

$$S_{заг} = 21,78 * 1,03 = 22,43 \text{ м}^2 \quad (2.5)$$

Мінімально рекомендована площа 163 м<sup>2</sup> для відвідувачів ресторану на 50 місць.

Мінімально рекомендована площа виробничих приміщень на сировині ресторану становить 140 м<sup>2</sup>.

Мінімально рекомендована площа приміщень приймання та зберігання продуктів на сировині для ресторану становить 80 м<sup>2</sup>.

Мінімально рекомендована площа службово-побутового приміщення ресторану становить 48 м<sup>2</sup> [24].

**Таблиця 2.20 - Рекомендовані мінімальні площі технічних приміщень, м<sup>2</sup>**

Технічні приміщення	Кількість місць у закладі
	до 50
Електрощитова	7 (2,5x3)
Теплопункт	10 (2,5x4)
Венткамера припливна	місцева вентиляція
Венткамера Витяжна	6 (2x3)

Мінімально рекомендований показник розрахункової та загальної площі ресторану на 50 місць становить  $9,5\text{м}^2$

Розрахунок кількості офіціантів

Місткість ресторану  $P=50$  місць

Кількість місць на одного офіціанта  $N_1 = 15$

$$N_{\text{оф}} = P/N_1 = 50/15 = 3,3 \quad (2.6)$$

Таким чином, для якісного обслуговування у ресторані має працювати 3-4 офіціанти одночасно.

**Таблиця 2.21 - Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу підприємства ресторанного господарства**

Посада	Розряд	Кількість
		Ресторан
Адміністратор залу	-	1
Офіціант	4	4
Гардеробник	-	1
Бармен-касир	5	1
Мийник столового посуду	-	2
Прибиральник залів	-	1
Паркувальник	-	1
<b>Разом</b>	-	<b>11</b>

Джерело: створено автором

**Таблиця 2.22 - Склад і площа приміщень закладу**

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщень, $\text{м}^2$
<b>ГОТЕЛЬ</b>		
	<b>Приймально-вестибюльна група</b>	<b>140</b>
	Вестибюль	40
	Рецепція (Front Office + Back Office)	25
	Приміщення для зберігання багажу	10
	Гардеробна	8
	Санвузли для гостей	12
	Приміщення охорони	10
	Зона відпочинку та очікування	20
	Ліфтовий хол	15
	<b>Житлова група</b>	<b>1050</b>
	Номер категорії «Апартамент»	50
	Коридори	50
	Холи	30
	Побутові приміщення	20
	<b>Адміністративна група</b>	<b>145</b>
	<b>Дирекція</b>	<b>25</b>
	Кабінет директора	25
	Бухгалтерія	30
	Відділ кадрів	20

Продовження табл. 2.22

	Відділ постачання	20
	Планово-економічний відділ	25
	Інженерно-технологічний відділ	25
	<b>Група приміщень побутового обслуговування</b>	<b>100</b>
	Гардероб для персоналу	20
	Пункт дрібного ремонту предметів матеріально-технічної бази	15
	Медичний пункт	25
	Складські приміщення	40
	<b>SPA, Wellness, Fitness</b>	<b>227</b>
	Солярій	12
	Масажний кабінет	18
	Аювердичного релаксу	15
	Роздягальня	20
	Санвузол	12
	Фітнес-зал	60
	SPA-хол (зона відпочинку)	25
	Тераса для йоги та вечірок	50
	Технічні та підсобні	15
<b>ПІДПРИЄМСТВО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ (РАЗОМ З БАРОМ)</b>		
<b>Приміщення для відвідувачів</b>		
	Торговельна зала	100
	Бар	20
	Аванзал	25
<b>Виробничі приміщення</b>		
	Вестибюль	20
	Гардероб	10
	Туалетні кімнати	12
	Приміщення для офіціантів та адміністратора	20
	Овочевий цех	14
<b>Складські приміщення</b>		
	Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені	6
	Корисна площа закладу, Sk	1889

Джерело: створено автором

## 2.5. Визначення загальної площі підприємства готельного господарства

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

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

де:

$S_{\text{кор}}$  – корисна площа закладу, рівна 1889 м<sup>2</sup>

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі =1.25 (оскільки підприємство високого класу та має до 50 місць у ресторані, беремо максимальне значення коефіцієнта)

$$S_{\text{роб}}=1662 \times 1.25=2361,25 \text{ м}^2 .$$

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

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

де:

$$S_{\text{роб}}=2361,25 \text{ м}^2$$

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі =1.03 (для невеликого закладу високого класу беремо мінімальне значення коефіцієнта)

$$S_{\text{заг}}=2361,25 \times 1.03=2432 \text{ м}^2$$

Отже, робоча площа підприємства рівна 2361,25 м<sup>2</sup>, загальна площа підприємства – 2432 м<sup>2</sup>.

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

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

де:

$$S_{\text{заг}}=2432 \text{ м}^2$$

$n=3$  (кількість поверхів у готелі)

$$S_{\text{пов}}=2432/3= 810,6$$

Отже, площа одного поверху становить 810,6 м<sup>2</sup>.

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  $a=2b$

$$(2b) \times b = 810,6(2b)$$

$$2b^2 = 810,6^2$$

$$b^2 = 810,6/2 = 405,3$$

$$b \approx 20,13 \text{ м}, a = 2b = 40,26 \text{ м}$$

Висновки: площа одного поверху: 810,6 м<sup>2</sup>, тому приблизні розміри будівлі:

довжина  $\approx 40,26$  м, ширина  $\approx 20,13$  м (з округленням до стандартних будівельних кроків, наприклад,  $40 \text{ м} \times 20 \text{ м}$ ) [24].

Організація просторового забезпечення сервісного процесу в готельно-ресторанному комплексі «Royal Brise» передбачає раціональне розподілення приміщень відповідно до функціонального призначення, що забезпечує зручність для гостей та ефективність роботи персоналу.

Розподіл приміщень здійснювався відповідно до стандартів ДБН В.2.2-11:2004, враховуючи особливості апартамент-готелю категорії 5 зірок. Виділено основні групи приміщень: приймально-вестибюльна зона, житлова група, адміністративна група, господарські та виробничо-побутові приміщення, приміщення ресторанного господарства. Таке зонування дозволяє забезпечити оптимальний рух персоналу та гостей, підвищуючи рівень комфорту та обслуговування [11].

Розрахунок площі приміщень показав, що загальна площа закладу становить  $2432 \text{ м}^2$ , а площа одного поверху при трирівневій структурі будівлі –  $810,6 \text{ м}^2$ . Геометричні розміри будівлі були визначені з урахуванням будівельних стандартів та мають орієнтовні значення: довжина  $\approx 40,26$  м, ширина  $\approx 20,13$  м.

У ресторані передбачено обслуговування офіціантами, для чого було розраховано необхідну кількість персоналу. Оптиміальне співвідношення місць до офіціантів (15 місць на одного офіціанта) дозволяє забезпечити якісний сервіс. Для цього необхідно 3-4 офіціанти на зміну.

Визначено склад приміщень ресторану, включаючи торговельну залу на 50 місць, бар, аванзал та виробничі приміщення. Денна виробнича програма розрахована для ефективного контролю за обсягами приготування страв, що дозволяє мінімізувати залишки продуктів та оптимізувати процеси на кухні.

Таким чином, розроблена концепція просторового забезпечення сервісного процесу дозволяє створити комфортні умови для гостей, ефективно організувати роботу персоналу та підтримувати високі стандарти обслуговування у готельно-ресторанному комплексі «Royal Brise».

## РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

### 3.1 Об'ємно-планувальні рішення

Готельний комплекс "Royal Brise" розташований у Київському районі міста Одеса, в зручній локації з розвинуеною інфраструктурою. Будівля готелю спроектована як сучасний триповерховий комплекс, що поєднує функціональність та естетику. Об'ємно-планувальне рішення передбачає гармонійне поєднання готельних, ресторанних та рекреаційних зон, що забезпечує високий рівень комфорту для гостей та ефективність експлуатації об'єкта [24].

На першому поверсі передбачено просторе фойє з ресепшн-зоною, лаунж-зоною та лобі-баром. Окрім цього, на першому рівні розміщується ресторан, який пропонує гостям сніданки, обіди та вечері. Відкрита кухня дозволяє відвідувачам спостерігати за процесом приготування страв. Також на цьому рівні передбачені адміністративні приміщення, зони технічного забезпечення та складські приміщення.

Другий і третій поверхи відведені під гостьові номери. Кожен номер оснащений сучасною технікою, системою клімат-контролю, смарт-освітленням, електронними ключами та мультимедійною системою. Усі номери мають балкони або панорамні вікна з видом на басейн або паркову зону. Просторове зонування дозволяє створити комфортні умови для відпочинку та роботи гостей.

Особливу увагу в плануванні приділено зоні відпочинку. На території готелю розміщується відкритий басейн з підігрівом, шезлонгами та лаунж-зоною. Біля басейну облаштовано бар, де гості можуть насолоджуватися освіжаючими напоями та легкими закусками. Окремо передбачена SPA-зона з сауною, масажними кабінетами та фітнес-залом, що сприяє релаксації та оздоровленню відвідувачів.

Для зручності гостей передбачена простора паркувальна зона, яка

розташовується перед будівлею готелю. Парковка обладнана системою відеоспостереження та контролю доступу, що забезпечує безпеку автомобілів гостей. Враховано місця для електромобілів з можливістю зарядки, що відповідає сучасним екологічним стандартам.

Об'ємно-планувальне рішення передбачає раціональне використання простору та функціональне зонування території. Архітектурний стиль будівлі поєднує сучасні тенденції з класичними елементами, що дозволяє гармонійно вписати готель у навколишній ландшафт. Фасад виконаний із використанням скляних панелей, натурального каменю та дерева, що підкреслює статус закладу та його екологічну спрямованість. Всі рішення відповідають чинним державним будівельним нормам та стандартам енергоефективності [24].

Окрему увагу приділено організації простору таким чином, щоб забезпечити максимальну зручність гостей і персоналу. Широкі коридори та сучасні ліфти сприяють комфортному переміщенню між поверхами. Готель оснащений енергоефективними системами освітлення та водопостачання, що мінімізує витрати ресурсів і відповідає сучасним екологічним стандартам. Також передбачено систему "розумний готель", яка дозволяє автоматизувати процеси бронювання, обслуговування та контролю комфорту гостей [24].

Готельний комплекс "Royal Brise" розроблений з урахуванням найсучасніших тенденцій гостинності, що гарантує комфортне перебування гостей та високу якість послуг. Це сучасний заклад, що поєднує розкішний дизайн, функціональність та екологічну ефективність, створюючи ідеальні умови для відпочинку та бізнес-подорожей.

### **3.2 Архітектурні рішення. Характеристика території**

Архітектурно-інженерні рішення апартамент-готелю «Royal Brise» у Київському районі Одеси орієнтовані на поєднання сучасного дизайну з енергоефективними технологіями для забезпечення як комфорту, так і економічної ефективності. Концепція передбачає створення стильного,

функціонального та екологічно відповідального простору, який задовольняє потреби як короткострокових, так і довгострокових гостей [25].

Архітектурні рішення ґрунтуються на принципах зонування простору. Апартаменти розміщуються так, щоб забезпечити максимальну приватність і шумоізоляцію для гостей, водночас створюючи умови для взаємодії в загальних зонах, таких як лобі, лаунж-зони та тераси. Дизайн фасаду поєднує сучасні матеріали, такі як скло, метал і натуральні камені, що підкреслює естетику розкоші й водночас зберігає енергоефективність будівлі.

Характеристика території та розрахунок площі забудови:

Готельний комплекс Royal Brise розташований у Київському районі міста Одеси, на ділянці з площею 2432 м<sup>2</sup>, що відповідає сучасним вимогам до організації готельних об'єктів у міських умовах. Ділянка характеризується рівнинним рельєфом, зручним транспортним під'їздом та оточенням житлової і рекреаційної забудови, що сприяє привабливості розміщення готелю [4].

Загальна площа території, що передбачена для розміщення готелю, яка розраховується за формулою:

$$S_d = n_z \times N, \quad (3.1)$$

де:

$n_z$  – норматив площі земельної ділянки на 1 місце (прийнято 55 м<sup>2</sup>/місце, згідно з будівельними нормами для готелю 25-100 місць),

$N$  – кількість місць у готелі (прийнято 50 місць).

$$S_d = 55 \times 50 = 2\,750 \text{ м}^2$$

Зонування території комплексу включає:

1. Зона забудови,  $S_{\text{пов}}$ ;

Будівля готелю триповерхова, має прямокутну форму з наближеними пропорціями 2:1, що включає готельні номери, ресторан, SPA-центр, адміністративні приміщення, займає 2432 м<sup>2</sup>. Даний комплекс складається з 3-х поверхів з розмірами 20\*40м. Площа одного поверху буде складати 810,6 м<sup>2</sup>. Площа 3-х поверхів 2432 м<sup>2</sup>. Висоту кожного поверху приймемо 3м. Тому об'єм буде складати 2432\*3=7296м<sup>3</sup>.

## 2. Озеленена територія

Згідно з нормативами, не менше 40% території повинно бути озеленено.

$$S_{\text{оз}} = 2750 \times 0,4 = 1100 \text{ м}^2 . \quad (3.2)$$

Ця зона включає ландшафтне озеленення, алеї, газони, декоративні клумби та майданчики для відпочинку на відкритому повітрі.

## 3. Рекреаційна зона

На території розміщено відкритий басейн із підігрівом, лаунж-зона з шезлонгами та тераса для проведення йога-сесій і вечірніх заходів. Загальна площа – 227 м<sup>2</sup>.

## 4. Паркінг

Гостьова стоянка передбачає 10 машиномісць, відповідно до нормативу 10–15 місць на 100 ліжкомісць. Враховуючи, що площа одного машиномісця становить 24 м<sup>2</sup>, загальна площа стоянки дорівнює:

$$S_{\text{ст}} = 10 \times 24 = 240 \text{ м}^2 . \quad (3.3)$$

Враховано також місця для електромобілів із зарядними станціями. Парковка розміщена на відстані не менше 10 м від основної будівлі.

## 5. Внутрішні проїзди

Внутрішні під'їзні шляхи забезпечують доступ до головного входу, технічних приміщень та паркінгу. Довжина доріг прийнята 120 м, ширина – 3,5 м.

$$S_{\text{н.п.}} = L * 3,5 \text{ м}^2 , \quad (3.4)$$

де:

L – сумарна довжина внутрішніх доріг (прийнято 120 м). Отже:

$$S_{\text{н.п.}} = 120 * 3,5 = 420 \text{ м}^2$$

## 6. Технічна та допоміжна інфраструктура

До цієї групи належать майданчики для збору твердих побутових відходів, технічні склади, місця для утримання інвентарю та персоналу. Загальна площа – приблизно 90 м<sup>2</sup>.

Загалом архітектурні рішення території «Royal Brise» спрямовані на створення привабливого простору, який буде зручним для відвідувачів, і

водночас відповідатиме високим стандартам естетики та функціональності.

### 3.3 Характеристика будівлі

Проектоване підприємство готельного господарства "Royal Brise" є новим об'єктом, який споруджується на окремій земельній ділянці площею 2432 м<sup>2</sup> у Київському районі м. Одеса. Комплекс призначений для тимчасового проживання, відпочинку, оздоровлення та харчування гостей.

Будівля відповідає наступним класифікаційним ознакам:

- За призначенням – громадська будівля;
- За містобудівними вимогами – об'єкт міського значення;
- За довговічністю – I ступінь (будівля з розрахунковим терміном експлуатації понад 100 років);
- За вогнестійкістю – I ступінь (всі конструкції виконані з вогнестійких матеріалів: монолітний залізобетон, кам'яна кладка, вогнестійке оздоблення);
- За поверховістю – малоповерховий (три надземні поверхи);
- За конструктивною схемою – будівля з повним каркасом, що забезпечує гнучкість у плануванні внутрішніх приміщень та високу несучу здатність конструкцій.

Готельний комплекс "Royal Brise" проєктовано з дотриманням усіх вимог ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських і сільських поселень», а також чинних нормативів, які регулюють проєктування громадських будівель [7].

У плануванні внутрішнього простору враховані наступні вимоги:

Заблокованість приміщень забезпечена відповідно до функціонального зонування: житлова група номерів повністю ізольована від адміністративно-господарських, ресторанних та SPA-приміщень.

Фізкультурно-оздоровчі приміщення (фітнес-зал, SPA-зона, масажні кабінети) інтегровані в основний корпус будівлі, що забезпечує зручність

доступу для гостей.

У будівлі передбачено безперешкодний доступ осіб з обмеженими можливостями: облаштовані пандуси, зручні входи, спеціально обладнані санвузли, ширина коридорів відповідає нормам для вільного пересування візків.

Система дверей централізованого входу спроектована з автоматичним відкриванням, фіксацією у відкритому положенні та достатньою шириною для проходу осіб з інвалідністю.

Встановлено один пасажирський ліфт та один вантажопасажирський ліфт, які забезпечують вертикальні переміщення між поверхами з урахуванням вимог до доступності.

Приймально-вестибюльна група (140 м<sup>2</sup>) спроектована з урахуванням максимальної пропускної спроможності готелю (50 місць), включає рецепцію, зону очікування, гардероб, охорону, санвузли та ліфтовий хол.

При проектуванні зовнішніх огорожувальних конструкцій передбачено використання сучасних енергоефективних матеріалів (утеплені вентильовані фасади, енергозберігаючі склопакети, дахове утеплення), що мінімізує втрати тепла взимку та перегрівання влітку.

Таким чином, готельний комплекс "Royal Brise" відповідає сучасним стандартам якості, безпеки, енергоефективності та інклюзивності, що є основою його ефективного функціонування та привабливості для гостей [24].

### **3.4 Інженерні системи підприємства готельного господарства**

Охорона навколишнього середовища:

Проектований готельний комплекс Royal Brise розташовується в одному з найчистіших районів м. Одеса – у Київському районі, що не має поруч діючих промислових підприємств. Екологічна ситуація в районі сприятлива для створення рекреаційного об'єкта, призначеного для оздоровлення, відпочинку й тимчасового проживання. Озеленення території комплексу, яке

займає щонайменше 40% площі ділянки, сприяє підтриманню екологічного балансу й формуванню комфортного середовища.

#### Санітарно-гігієнічні норми:

Комплекс проєктується з дотриманням санітарних розривів до житлових та господарських об'єктів, що забезпечує безпечне розташування будівлі згідно з вимогами ДБН. Для забезпечення санітарної безпеки передбачається підключення до централізованої каналізаційної системи міста, а також встановлення сучасних систем очищення та водовідведення. Усі внутрішні приміщення відповідають нормам інсоляції, вентиляції та мікроклімату [14, 24].

#### Протипожежні вимоги:

У проєкті передбачено повноцінну систему протипожежного захисту: автоматичну пожежну сигналізацію, систему оповіщення та управління евакуацією, внутрішній та зовнішній протипожежний водогін, а також вогнестійкі конструкції. Будівля має необхідну кількість евакуаційних виходів, що забезпечують швидкий і безпечний вихід відвідувачів і персоналу у разі надзвичайної ситуації. Планувальні рішення відповідають 1-й категорії вогнестійкості та враховують вимоги щодо зонування і доступності під'їзду для пожежних автомобілів [9,15].

Таким чином, проєкт готелю Royal Brise повністю відповідає технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним та протипожежним вимогам, що створює безпечне, комфортне й ефективне середовище для його експлуатації.

1.Мережа електрозабезпечення, трансформаторна підстанція ЛЕП 110 кВ розташована на відстані 650 метрів від межі території забудови. Підключення до цієї підстанції забезпечить необхідне живлення для готелю.

2.Мережа водопостачання, міський водогін: трубопровід проходить вздовж вулиці в 300 метрів від забудови. Підключення до цієї мережі забезпечить необхідне водопостачання для готелю [14].

3.Мережа каналізації, районний колектор: колектор діаметром 600 мм проходить по межі території забудови. Підключення до цього колектора забезпечить відведення стічних вод в готелі [14].

Дощова каналізація: приймач дощових вод розташований на відстані 100 метрів від забудови.

4. Мережа теплофікації міський теплопровід від “Одеська ТЕЦ” діаметром 500 мм.

5. Система газопостачання підключення об’єкта буде реалізоване через трубопровід високого тиску з виходом на газорегуляторний пункт (ГРП) №3.

Інженерні дослідження та аналіз інфраструктури підтверджують можливість будівництва апартамент-готелю “Royal Brise”. Підключення до міських мереж, сприятливі природні умови та дотримання санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог роблять цей проект технічно можливим і перспективним для реалізації [10].

### 3.5 Дизайн

У проектуванні готельно-ресторанного комплексу Royal Brise, що розташований у Київському районі м. Одеса, було прийнято дизайнерський стиль – сучасний європейський мінімалізм, який повністю відповідає сучасним тенденціям у сфері гостинності та концепції закладу.

Обрана стилістика поєднує лаконічність форм, функціональність та елегантну простоту, створюючи атмосферу витонченого спокою та простору. В оформленні фасадів переважають світлі природні відтінки (білий, сірий, бежевий), скляні панелі, дерев’яні та металеві елементи, що підкреслюють прозорість і легкість архітектурних рішень. Панорамні вікна та тераси дозволяють максимально відкрити внутрішній простір до навколишнього середовища та наповнити його природним світлом [24].

Інтер’єр готелю та ресторану витримано в стилі європейського мінімалізму: використано натуральні матеріали, чисті лінії, мінімум декору,

але з акцентом на якість кожного елемента. Освітлення – комбіноване, з м'якими теплими відтінками, зоноване за функціональністю. Меблі – функціональні, ергономічні, виконані з натурального дерева, металу та текстилю у нейтральній кольоровій гамі [37].

Форма та колір одягу персоналу гармонійно підтримують загальний стиль – лаконічний крій, приглушені кольори (білий, сірий, графітовий), якісний матеріал, що поєднує комфорт і презентабельний вигляд.

Технічне оснащення також відповідає сучасним європейським стандартам: розумні системи клімат-контролю, безконтактні технології заселення, енергозберігаюче обладнання, що підкреслює прагнення до екологічності та комфорту [43].

Загалом, стильові рішення комплексу Royal Brise спрямовані на створення функціонального, естетично привабливого простору, що формує у гостей відчуття спокою, простору і вишуканої простоти.

#### Зовнішня архітектурна композиція

Зовнішня архітектурна композиція готельно-ресторанного комплексу Royal Brise у Київському районі м. Одеса формує сучасний естетичний простір, який гармонійно поєднується з навколишнім міським середовищем та відповідає загальній дизайнерській концепції – європейський мінімалізм.

Архітектурну основу композиції становить триповерхова будівля у сучасному стилі з лаконічними геометричними формами, панорамним склінням, натуральними матеріалами оздоблення (фактурна штукатурка, декоративні панелі з дерева та каменю) та плоским дахом із терасою для відпочинку. Композиційний акцент створює фасадна зона з елементами підсвічування, яка ввечері слугує не лише декоративним елементом, а й важливою частиною навігації для гостей.

Навколо будівлі організована ландшафтно-паркова зона, яка включає зони відпочинку з лавками, перголами, озеленими майданчиками для прогулянок, а також терасу для йоги та вечірніх заходів, яка є частиною SPA-зони. В композиції присутні малі архітектурні форми, такі як декоративні

вазони, вуличні меблі, ліхтарі та навіси, що доповнюють загальну естетику комплексу.

Заходи благоустрою території включають:

– Огородження території сучасною металевою секційною огорожею зі стилізованим логотипом готелю, що поєднує естетику та безпеку.

– Вимощення підходів, під'їздів та тротуарів виконане із бетонної плитки світлих відтінків із неслизькою поверхнею, що забезпечує комфортне пересування в будь-яку пору року.

– Озеленення передбачено шляхом висадження декоративних кущів, квітників, дерев місцевих порід, газонів, а також вертикального озеленення фасадних зон.

– Штучне освітлення території забезпечується енергоощадними LED-світильниками, які вбудовані в доріжки, фасади та малі архітектурні форми. Освітлення має автоматичну систему увімкнення за таймером та реагує на рух у вечірній і нічний час.

Таке архітектурно-дизайнерське рішення створює комфортне, привабливе та функціональне середовище для гостей, що відповідає високому рівню сервісу, передбаченому концепцією Royal Brise [36].

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів готелю "Royal Brise"

Інтер'єр готелю Royal Brise реалізовано в єдиному стилістичному напрямі, що об'єднує як громадські приміщення, так і житлові. Для створення елегантної, сучасної та комфортної атмосфери використовуються матеріали високої якості, спокійна кольорова гама та стильний дизайн, що підкреслює концепцію мінімалізму з європейськими елементами [38].

Вхідна зона та вестибюль: Вхідна зона представлена вестибюлем, який має відкритий простір, з мінімалістичними формами та світлими відтінками в оздобленні. Для підкреслення простору використано великі вітринні вікна, що забезпечують природне освітлення в денний час. Вхідна зона органічно поєднується з зоною приймання та реєстрації, що відокремлена за допомогою

легкої скляної перегородки, що дозволяє створити відчуття простору та водночас забезпечує приватність для процесу реєстрації гостей. На рецепції акцент зроблений за допомогою спрямованого світла, що підсвічує стійку реєстрації, а також використано натуральні матеріали (дерево та камінь) для оздоблення стійки та підлоги. Відповідно до концепції мінімалізму, колірна гамма витримана в теплих відтінках бежевого, сірого та білих тонів, що створює відчуття затишку і стилю.

Ліфтові холи: Ліфтові холи вирішено в теплих пастельних тонах. Стіни облицьовані натуральним деревом, що додає тепла і елегантності. Підлога виконана з матового каменю або керамограніту, що забезпечує довговічність і легкість у догляді. Освітлення в ліфтових холах розсіяне, завдяки чому створюється м'яке і комфортне освітлення для гостей.

Інтер'єр житлових кімнат: Інтер'єр житлових кімнат розроблений з акцентом на елегантність та функціональність. Всі кімнати мають світлі тони в оздобленні стін і меблів, використовуючи переважно білі, світло-сірі та бежеві відтінки. Для підлоги вибрано високоякісне дерево або ламінат світлого кольору, що створює відчуття простору і затишку. В кімнатах присутні меблі в мінімалістичному стилі з чистими лініями, виготовлені з натуральних матеріалів (дерево, метал, скло). Ліжка з великими зручними матрацами, робочі столи, комфортні крісла та шафи з вбудованими системами зберігання забезпечують максимальний комфорт для гостей.

Громадські приміщення: Громадські приміщення, такі як ресторан і лобі, виконані в стилі європейського мінімалізму з елементами природного освітлення, сучасними меблями та використанням натуральних матеріалів. У ресторані розміщені столи з дерева, які оточують стильні стільці з оббивкою з еко-шкіри, підсвічені м'яким освітленням. У лобі встановлені комфортні м'які меблі для відпочинку гостей, а також сучасні декор елементи, такі як металеві підставки для рослин і декоративні вази.

Місця додаткового обслуговування: У готелі передбачено також зони для відпочинку та активного дозвілля. Так, танцювальний зал втілює

елегантний мінімалізм із великими дзеркалами на стінах та м'яким підлоговим покриттям для зручності гостей. Ігрові зали обладнані сучасними тренажерами та зонами для настільних ігор, де також використано меблі у стилі мінімалізм – прості лінії, відсутність зайвих деталей, з акцентом на функціональність.

Всі приміщення готелю виконані у єдиному дизайнерському стилі, що забезпечує комфорт та затишок для кожного гостя [38].

**Таблиця 3.1 - Паспорт проекту**

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, $S_{\partial}$	м <sup>2</sup>	2 750
2.	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	м <sup>2</sup>	2 432
3.	Коефіцієнт забудови, $K_з$		0,33
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	м <sup>2</sup>	1100
5.	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0,4
6.	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м <sup>2</sup>	2 361,25
7.	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м <sup>2</sup>	1 889
8.	Будівельний об'єм будівлі, $V_{б}$	м <sup>3</sup>	7 296
9.	Капітальні витрати на проекту, $V_{А+Б}$	тис. грн.	92 432 502
Питомі капітальні витрати			
10.	Вартість 1 місця	тис. грн.	1 200
11.	Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі	тис. грн.	24,7
12.	Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі	тис. грн.	8,2

Джерело: створено автором

### 3.6 Кошторис

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення підприємства готельно-ресторанного господарства розраховуються за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт,  $V_{ЗБР}$ , тис. грн., які визначаються за формулою 3.5.:

$$V_{ЗБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P, \quad (3.5)$$

де  $N$  – потужність проєктованого закладу, місць;

$Y$  – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о.;

$K_T$  – територіальний поправковий коефіцієнт;

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

$I_P$  – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ( $I_P=0,77$ ) [24].

Вартість загальнобудівельних робіт,  $V_{ЗБР}^{заг}$ , тис. грн., є витратами за статтею 16 зведеного кошторисного розрахунку.

$$V_{ЗБР} = 50 \times 1200000 \times 1,1 \times 0,77 = 50820000 \text{ грн.}$$

**Таблиця 3.2 – Зведений кошторис**

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис. грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1.	Підготовка території будівництва	1-2 від вартості будівництва за главою 2	508 200
2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1.	Загальнобудівельні роботи	56-60	30 492 000
2.2.	Електротехнічні роботи	6-8	3 049 200
2.3.	Сантехнічні роботи	5-6	2 541 000
2.4.	Зв'язок та сигналізація	2-3	1 016 400
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	27-30	13 721 400
<i>Разом за главою 2</i>			50 820 000
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 від глави 2	2 541 000
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 від глави 2	508 200
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5 від глави 2	254 100
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2-12 від глави 2	1 016 400
7.	Благоустрій і озеленення території	1-5 від глави 2	2 541 000
<i>Разом за главами 1-7</i>			58 098 900
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5 від глав 1-7	580 989
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9 від глав 1-7	2 904 945
<i>Разом за главами 1-9</i>			61 584 834
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	1 161 978
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7 від глав 1-9	307 924
12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8 від глав 1-7	1 452 472
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			64 507 208
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60 від глав 1-9	24 699 934

Продовження табл. 3.2

2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8 від суми базисної вартості (розділ А)	3 225 360
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			27 925 294
<i>ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), <math>V_{A+B}</math></i>			92 432 502

Джерело: створено автором

На основі розрахунків кошторису можна зробити висновок, що будівництво готельно-ресторанного комплексу потребує значних капіталовкладень – загальна сума витрат становить 92,43 млн. грн. Основна частка бюджету припадає на загальнобудівельні роботи, що логічно, оскільки саме вони формують інфраструктурну основу майбутнього комплексу. Водночас суттєві витрати закладено і на обладнання, меблі та інвентар, що свідчить про орієнтацію на високий рівень комфорту та якісне обслуговування. Окремо виділені витрати на енергетичне, транспортне господарство, благоустрій території та зовнішні мережі, що вказує на комплексний підхід до створення сучасного та функціонального простору. Витрати на тимчасові будівлі, технічний нагляд, експлуатаційні кадри та проектні роботи підтверджують дотримання вимог державних будівельних норм та стратегічне планування процесу. Окремою категорією виступають витрати, пов'язані з ринковими умовами, а саме – податки, збори та резервні фонди, які становлять майже третину бюджету, демонструючи адаптацію проекту до чинного економічного середовища. Загалом, детальний і збалансований кошторис є надійною основою для успішної реалізації проекту і свідчить про його фінансову спроможність та обґрунтованість інвестицій.

## ВИСНОВКИ

У результаті виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи на тему: «Концептуальне обґрунтування апартамент-готелю на 15 номерів» було здійснено комплексне дослідження теоретичних, методичних і практичних аспектів проєктування сучасного готельного підприємства в умовах розвитку туристичного потенціалу міста Одеса.

На основі аналізу літературних джерел, законодавчої та нормативної бази, практичного досвіду функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства, було обґрунтовано доцільність створення апартамент-готелю в курортному місті з активним розвитком інфраструктури, підвищеним попитом на комфортне розміщення та зростаючими вимогами до якості сервісу. У роботі було сформовано концепцію апартамент-готелю «Royal Brise» на 15 номерів, яка враховує цільову аудиторію, потреби регіонального ринку, локальні ресурси та архітектурно-планувальні особливості забудови.

Визначено склад основних функціональних зон готелю, зокрема приймально-вестибюльної, житлової, господарсько-побутової, адміністративної, ресторанної та оздоровчої. Запропоновано просторове зонування з урахуванням сучасних стандартів ергономічності, зручності для гостей, енергозбереження та естетичної привабливості. Розроблено схему технології надання послуг, визначено необхідне устаткування для забезпечення високого рівня сервісного обслуговування.

Визначено функціональне зонування та площі основних груп приміщень. Загальна площа підприємства становить 2 745 м<sup>2</sup>, з яких житлова група займає 1 050 м<sup>2</sup>, адміністративна – 145 м<sup>2</sup>, приймально-вестибюльна – 140 м<sup>2</sup>, господарська та виробничо-побутова – 100 м<sup>2</sup>, спортивно-оздоровча зона – 120 м<sup>2</sup>. У проєкті також передбачено технічні та допоміжні приміщення згідно з вимогами ДБН.

Особливу увагу в роботі приділено ресторанному підрозділу:

розроблено зразкове меню, складено виробничу програму, визначено склад приміщень закладу ресторанного господарства. Також було досліджено інженерну інфраструктуру району забудови та можливості підключення апарт-готелю до мереж водопостачання, водовідведення, електропостачання тощо. Розроблено меню ресторану готелю, що включає сніданки «шведський стіл», обіди та вечері з елементами a la carte. Складено денну виробничу програму на 50 посадкових місць, що охоплює 9 найменувань страв на сніданок, 12 на обід, 10 на вечерю, 5 видів напоїв. Визначено площі ресторанного підрозділу: зала – 120 м<sup>2</sup>, кухня – 65 м<sup>2</sup>, складські та допоміжні приміщення – 30 м<sup>2</sup>.

Сформовано кошторис проєкту, який включає витрати на будівництво, інженерію, оздоблення, технічне оснащення та запуск готелю. Загальна вартість проєкту становить 92 432 502 грн. Найбільшими статтями витрат є: загальнобудівельні роботи – 30,5 млн грн, меблі та обладнання – 13,7 млн грн, благоустрій території – 2,5 млн грн, податки та резерв – 27,9 млн грн. Питомі капітальні витрати складають 1,2 млн грн на 1 номер, або 24,7 тис. грн/м<sup>2</sup> загальної площі. Проведене дослідження підтверджує гіпотезу про необхідність створення сучасних апарт-готелів у прибережних регіонах України як одного з ефективних напрямів розвитку готельно-ресторанного господарства. Запропонована концепція може бути адаптована для інших міст і включена до стратегій розвитку туристичної інфраструктури.

Пропозиції:

1. Доцільно впровадити проєкт «Royal Brise» у місті Одеса, як приклад сучасного функціонального апарт-готелю.
2. Застосовувати отримані розробки в процесі підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи як навчальний кейс.
3. Результати дослідження можуть бути використані для інвестиційного обґрунтування в проєктах розвитку туристичної інфраструктури регіонів України.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Апартамент-готелі в Україні. Співпраця девелопера й оператора. Ribas Hotels Group Blog, 2024. URL: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/apart-goteli-v-ukrayini-spivpratsya-developera-j-operatora> (дата звернення: 15.04.2025).
2. Артемова О. М., Козлова В. А. Основи гостинності та туризму. URL: <https://infotour.in.ua/artemova9-7.htm> (дата звернення: 16.04.2025).
3. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2019. 382 с.
4. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Київ : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
5. Давиденко І., Скрипкару А. Апартамент-готелі як інноваційна форма організації готельних підприємств. Економіка і суспільство. 2018. Т. 18. С. 6.
6. Дарчук В. Г., Крижко О. В. Наймінг в системі формування бренду. Економіка. Менеджмент. Бізнес. 2019. № 1. С. 92–96.
7. ДБН 360-92. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень. Київ : Держбуд України, 1993. 60 с.
8. ДБН А.3.1-5:2016. Організація будівельного виробництва. – Київ : Мінрегіон України, 2016. 34 с.
9. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги. – Київ : Мінрегіон України, 2016. 77 с.
10. ДБН В.1.2-14:2018. Загальні принципи забезпечення надійності та конструктивної безпеки будівель і споруд. Київ : Мінрегіон України, 2018. 41 с.
11. ДБН В.2.2-11:2004. Будівлі і споруди. Готелі. Київ : Держбуд України, 2005. 61 с.
12. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 78 с.

13. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будівлі та споруди. Основні положення. Київ : Мінрегіон України, 2018. 84 с.
14. ДБН В.2.5-20:2017. Водопостачання та каналізація. Київ : Мінрегіон України, 2017. 152 с.
15. ДБН В.2.5-56:2014. Системи протипожежного захисту. Київ : Мінрегіон України, 2014. 107 с.
16. ДСТУ 3291:95. Послуги туристично-екскурсійні. Готельні послуги. Загальні вимоги. Київ : Держспоживстандарт України, 1995. 15 с.
17. ДСТУ 4269:2003. Туристичні послуги. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Київ : Держспоживстандарт України, 2003. 17 с.
18. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Технічні умови. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
19. ДСТУ EN ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюга. Київ : ДП "УкрНДНЦ", 2019. 46 с.
20. ДСТУ ISO 14001:2015. Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо їх застосування. Київ : ДП "УкрНДНЦ", 2015. 38 с.
21. ДСТУ ISO 45001:2019. Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування. Київ: ДП "УкрНДНЦ", 2019. 45 с.
22. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги. Київ : ДП "УкрНДНЦ", 2015. 37 с.
23. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л. та ін. Проектування готелів : навчальний посібник. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2012. 340 с.
24. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. та ін. HoReCa : навчальний посібник. У 3 т. Т. 1 : Готелі. 2-ге вид., виправл. і допов. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 412 с.

25. Мендела Є. Архітектура як основний фактор формування іміджу готельного підприємства. *International Science Journal of Engineering and Agriculture*. 2022. Vol. 1(3). С. 183–189.
26. Методичні рекомендації до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи, уклад.: С. В. Мельниченко, Л. М. Гопкало. Київ : НУБіП України, 2024. 67 с.
27. Новічкова Т. П., Новічков В. К., Солоницька І. В. та ін. Організація готельного і ресторанного господарства : конспект лекцій з дисципліни для студентів спец. 242 «Туризм». Одеса : ОНАХТ, 2021. 205 с.
28. Олабоді О. В., Фесун Т. П. Організація готельно-ресторанної справи. Київ : Національний університет харчових технологій, 2021. 213 с.
29. Олійник О. М. Фактори успішності готельно-ресторанних комплексів. *Молодий вчений*. 2017. № 10. С. 389–392.
30. Організація готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
31. Парфіненко Т. О. Концепція wellness як інноваційний напрямок організації роботи готельних підприємств. *Економіка та суспільство*. 2023. Т. 48. С. 9.
32. Паска М., Графська О., Запісоцький А. Концептуальні засади розвитку закладів готельного господарства в інноваційному форматі. *Економіка та суспільство*. 2025. № 71. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-125>
33. Рябенька М. О., Мазуркевич І. О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. *Інтелект XXI*. 2020. № 1. С. 75–80.
34. Соколенко А. С., Баландіна І. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.

35. 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.
36. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ : Ліра-К, 2020. 480 с.
37. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. Київ : Ліра-К, 2018. 400 с.
38. Цукренко І., Семенюк В., Скриннік В. Роль дизайну у проєктуванні та іміджі закладів готельно-ресторанного господарства. *Universum*. 2023. № 1. С. 29–34.
39. Dekimnata. Перлина Чорного моря: Українська культура в Одесі. URL: <https://surl.li/lkhukx> (дата звернення: 16.04.2025).
40. Dityvmisti. Парк Перемоги. URL: <https://odesa.dityvmisti.ua/park-peremogy> (дата звернення: 16.04.2025).
41. ISO 14001:2015. Environmental management systems. Requirements with guidance for use. Geneva : ISO, 2015. 44 p.
42. ISO 18513:2003. Tourism services. Hotels and other types of tourism accommodation. Terminology. Geneva : ISO, 2003. 18 p.
43. ISO 21401:2018. Tourism and related services. Sustainability management system for accommodation establishments. Requirements. Geneva : ISO, 2018. 24 p.
44. ISO 22000:2018. Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain. Geneva : ISO, 2018. 36 p.
45. ISO 45001:2018. Occupational health and safety management systems. Requirements with guidance for use. Geneva : ISO, 2018. 38 p.
46. ISO 9001:2015. Quality management systems. Requirements. Geneva : ISO, 2015. 32 p.
47. Nochi. Grande Pettine Hotel, Одесса. URL: <https://grand-pettine-hotel-odessa.nochi.com.ua> (дата звернення: 16.04.2025).

48. Pravdop. Категорії та класи готелів та ресторанів: вимоги та умови отримання. URL: <https://surl.lt/rqbsle> (дата звернення: 16.04.2025).
49. Redling-hotel. URL: <https://redling-hotel.com.ua> (дата звернення: 16.04.2025).
50. Studfile. Лінійно-функціональна організаційна структура управління. URL: <https://studfile.net/preview/12529320/page:3> (дата звернення: 23.04.2025).
51. Studfile. Організація роботи Room Service. URL: <https://studfile.net/preview/5436979/page:67> (дата звернення: 23.04.2025).
52. Studfile. Склад та площа приміщень приймально-вестибюльної групи. URL: <https://studfile.net/preview/7808430/page:4> (дата звернення: 23.04.2025).
53. Tourlib. Специфіка функціонування служби консьєржів у готелях як складова менеджменту популяризації. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/zemlina2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/zemlina2.htm) (дата звернення: 22.04.2025).
54. Wikipedia. Аркадія. URL: <https://w.wiki/E4Kr> (дата звернення: 16.04.2025).
55. Wikipedia. Київський район (Одеса). URL: <https://w.wiki/E4KL> (дата звернення: 16.04.2025).
56. Wikipedia. Одеські катакомби. URL: <https://w.wiki/E4Kc> (дата звернення: 16.04.2025).
57. Zruchno.travel. Апартамент-готель "Золотий Берег-31". URL: <https://zruchno.travel/ObjectEntity/ObjectEntity?idCrm=a2c305d6-ad38-49ed-b3c3-ad67cc2bf376&lang=ua> (дата звернення: 16.04.2025).