УДК 338.48(477.83)

КОНЦЕПТУАЛЬНО ОБҐРУНТУВАННЯ ТУРИСТИЧНОГО КОМПЛЕКСУ У М. СХІДНИЦЯ ЛЬВІВСЬКА ОБЛАСТЬ

Олег Попович,
здобувач ОС Бакалавр,
спеціальність «Готельно – ресторанння справа»
Валентина Бандура,
доктор технічних наук, професор
Національний університет біоресурсів та природокористування України

Місто Східниця, розташоване у Львівській області, володіє значним туристичним потенціалом завдяки своїм природним ресурсам, зокрема мінеральним водам, які мають лікувальні властивості. Ураховуючи потреби сучасного ринку та зростаючий попит на бальнеологічний та екологічний туризм, розробка концептуального проекту туристичного комплексу на 30 номерів у цьому регіоні є актуальним і перспективним завданням. Такий комплекс здатний стати важливим елементом туристичної інфраструктури Східниці, що сприятиме розвитку місцевої економіки та збільшенню потоку туристів [1].

Основними категоріями цільових клієнтів, які можуть зацікавитися туристичним комплексом, є відпочивальники, що шукають можливості для лікування та оздоровлення, а також любителі активного відпочинку на природі. Враховуючи тенденції розвитку туризму в Україні та світі, попит на еко-туризм, відпочинок в горах та лікування природними засобами, зокрема мінеральними водами, зростає. Тому важливо розробити концепцію, яка б враховувала потреби цієї аудиторії, пропонуючи не тільки комфортне розміщення, але й цілу низку оздоровчих та відпочинкових послуг.

Проект туристичного комплексу передбачає наявність 30 номерів, що забезпечить зручне розміщення для гостей різних категорій.

Цей розподіл забезпечить максимальний комфорт для відпочивальників та ефективну роботу персоналу закладу

Розробка технології надання основних та додаткових послуг включає визначення необхідного обладнання для кожної з функціональних зон. Серед основних послуг будуть проживання, харчування, спа-процедури, тренування в спортивному залі, а також організація екскурсій по околицях Східниці [2].

Для забезпечення високого рівня сервісу в готелі будуть використовуватися сучасні технології та обладнання, такі як системи автоматизації для бронювання номерів, електронні замки, системи контролю за

кліматом, а також професійне обладнання для спа-послуг, басейну та тренажерного залу.

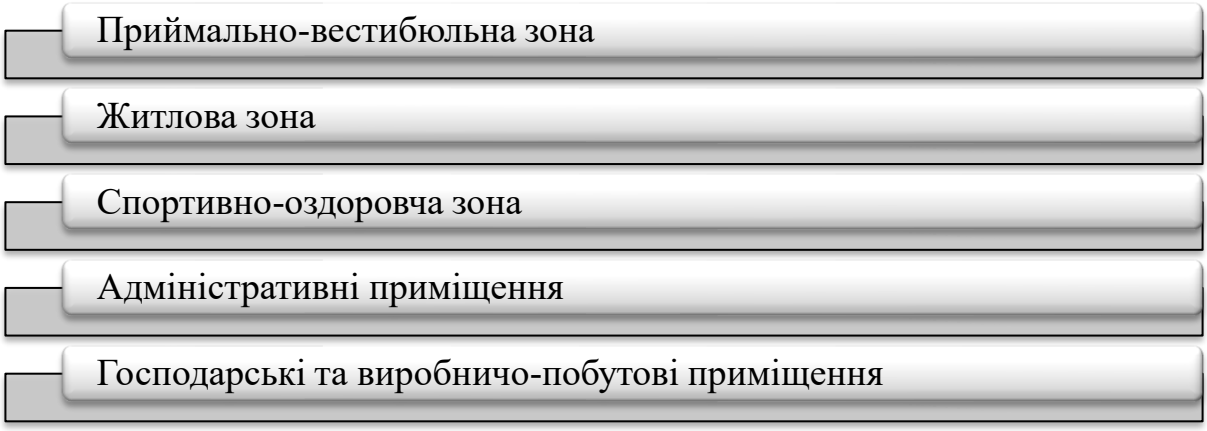


Рис. 1. Основні групи розподілу приміщень для ефективної організації функціональних зон

Меню буде складатися з традиційних страв української кухні, а також міжнародних страв для іноземних туристів. Особливу увагу буде приділено стравам, які підкреслюють локальні смаки та продукти Львівщини. Для організації харчування будуть розроблені програми, що включають як сніданки, так і обіди та вечері для гостей, з можливістю обслуговування в номерах та проведення банкетів.

Для забезпечення належної якості послуг необхідно провести аналіз наявної інженерної інфраструктури в районі забудови. Це включає перевірку можливості підключення до електричних, водопостачальних та водовідвідних мереж, а також організацію системи опалення та кондиціонування.

Архітектурний проект туристичного комплексу повинен бути втіленням сучасного стилю та органічно вписуватися в природне середовище Східниці. Особливу увагу слід приділити екологічним аспектам будівництва, використанню природних матеріалів та збереженню ландшафту. Дизайн інтер'єрів має бути комфортним, функціональним та стильним, відповідати вимогам якості та сучасним трендам у готельно-ресторанній сфері [2].

Розрахунок кошторису проекту туристичного комплексу на 30 номерів включатиме витрати на будівництво, оздоблення, закупівлю необхідного обладнання та меблів, а також на організацію інфраструктури та підключення до інженерних мереж. Важливо передбачити фінансування на реалізацію кожного етапу проекту та визначити строки виконання робіт.

Розробка концептуального проекту туристичного комплексу на 30 номерів у м. Східниця є важливим кроком до створення сучасної туристичної інфраструктури, яка відповідає вимогам ринку та потребам потенційних відпочивальників. Такий комплекс сприятиме розвитку туризму в регіоні,

створенню нових робочих місць та поліпшенню економічної ситуації в місті та області в цілому.

Список використаної літератури

1. Бондаренко Л.В., Інструменти підвищення якості туристичних послуг в умовах конкуренції. Вип. 13, 2021, С. 167 - 173 . Електронне наукове фахове видання. Ефективна економіка. Київ, 2021. № 1. – URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2021_1_42.
2. Глушко В. Просування туристичних послуг. Науковий журнал київського національного торговельно-економічного університету. Київ, 2018. № 1. С. 86–96. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt_2018_1_9



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВАРШАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ НАУК ПРО ЖИТТЯ, М. ВАРШАВА, ПОЛЬЩА
ГДАНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, М. ГДАНСЬК, ПОЛЬЩА
АЙОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, США
ЗАХІДНОЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ, ЧЕХІЯ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЛУЛЕО, ШВЕЦІЯ
ШКОЛА ГУМАНІТАРНИХ НАУК ЛОНДОНСЬКОГО СТОЛИЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ, ВЕЛИКА БРИТАНІЯ
АКАДЕМІЯ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ “МЕРКУР”, СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«ГОСТИННІСТЬ І ТУРИЗМ МАЙБУТНЬОГО: НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ ГОРИЗОНТИ»

30 квітня - 01 травня 2025 року, м. Київ

КИЇВ – 2025

УДК 338.48 “40”

Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей IV-ої міжнародної науково-практичної конференції (30 квітня - 1 травня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 243 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С.В. – доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Бандура В.М. – доктор технічних наук, професорка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Мосіюк С.І. – кандидат економічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції висвітлюються результати наукових досліджень з питань глобального, національного та регіонального розвитку туризму і сфери гостинності, соціокультурного виміру туризму та реалізації концепції сталого розвитку, маркетингу туристичних дестинацій та діджиталізації бізнес-процесів суб’єктів туристичної діяльності, інноваційних технологій та еко-трендів в туристичному і готельно-ресторанному бізнесі.

Видання розраховане для студентів бакалаврату та магістратури, аспірантів, докторантів, дослідників, викладачів, суб’єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. Відповідальність за зміст і достовірність тез доповідей несуть автори. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редколегії збірника.

© Колектив авторів, 2025
© НУБіП України, 2025