

## **КОНЦЕПТУАЛЬНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ГОТЕЛЮ КАТЕГОРІЇ 5\* У М. КИЇВ**

**ЩЕПЕТНИЙ Денис,**

*здобувач освітнього ступеня «Бакалавр»*

*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*

*Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ*

Готельна індустрія є одним із ключових секторів туристичної та бізнес-економіки великих міст. Київ, як столиця України та важливий культурний, політичний і діловий центр, приваблює тисячі туристів і бізнесменів з усього світу. Однак, попри активний розвиток готельного сектору, на ринку все ще відчутний дефіцит висококласних готелів категорії 5\*, які відповідають міжнародним стандартам гостинності.

Київ – діловий і культурний центр Східної Європи, який після численні міжнародні форуми, виставки та конференції. Зростання в'їзного туризму та ділових поїздок створює попит на готель високого класу з розвиненою інфраструктурою та сервісами світового рівня [1]. Існує пропозиція

п'ятизіркових готелів у Києві й представлена відомими брендами, але демонструє потребу в інноваційних концепціях із локальною ідентифікацією та ексклюзивними послугами.

Власникам готельної індустрії слід пильно стежити за настроєм та інтересами потенційних відвідувачів і вчасно реагувати на їх зміни, створювати все нові способи здивувати своїх відвідувачів. Через велику кількість конкурентів на ринку кожному готелю слід мати своє власне обличчя, унікальну особливість, що відрізняє його від інших і робить його унікальним. саме з цієї причини готельні оператори створюють бренди, які доповнюють специфічними художніми композиціями, ефектним штучним освітленням, декоративними прийомами оздоблення, впроваджують інноваційні додаткові послуги, завдяки чому поширюють ідею концептуального проекту [3].

Створення нового 5-зіркового готелю в Києві є стратегічно важливим завданням, що сприятиме підвищенню туристичної привабливості міста, покращенню якості готельних послуг та залученню нових інвестицій. Враховуючи зростаючі вимоги клієнтів преміального сегмента, необхідно розробити концепцію готелю, яка відповідатиме сучасним тенденціям готельного бізнесу, інноваційним технологіям та екологічним стандартам [2].

Для готелю категорії 5\* доцільним є розміщення у центральній частині міста з зручною транспортною розв'язкою, близькістю до основних туристичних, ділових і культурних об'єктів (наприклад, район Печерськ або Поділ). Цільовою аудиторією даного готелю будуть бізнес-туристи, учасники конференцій і форумів, численні дипломатичні делегації та офіційні особи, а також туристи класу «люкс», які приїжджають для відпочинку, шопінгу, культурного туризму.

Авторська концепція готелю має базуватися на поєднанні сучасних технологій, сталого розвитку та локальної айдентики. Пропонується створити готельний простір, що об'єднує: Smart-рішення для автоматизації сервісу, використання екологічних матеріалів і систем енергоефективності [4].

Інтер'єр повинен відображати українську культуру через сучасний дизайн (автентичні мотиви, декоративно-ужиткове мистецтво, арт-об'єкти від українських митців).

Функціональне зонування закладу передбачає номери преміум-класу, люкси, апартаменти, наявність конференц-зони для проведення бізнес-заходів (на 200-500 осіб). Обов'язковим є SPA-комплекс та фітнес-центр і ресторани високої кухні з авторськими концепціями. На верхньому поверсі передбачено панорамний бар і арт-простір для виставок та культурних подій [5].

Даний заклад матиме конкретні конкурентні переваги, серед яких: використання найновіших готельних технологій, інтеграція української культурної спадщини в концепцію обслуговування, високий рівень безпеки та приватності для VIP-клієнтів і сертифікація за міжнародними екостандартами.

Створення такого готелю сприяє розвитку сталого туризму завдяки застосуванню енергоефективних технологій (будуть використані сучасні технологічні рішення в номерах, номери оснащені сучасною технікою, включаючи регулювання освітлення та клімату, телевізори з плоскими екранами, доступ до Wi-Fi, а також можливість замовлення послуг через інтерактивне меню.), зменшенню екологічного сліду та підтримці концепції «зеленої архітектури» [2]. Також значно посилиться конкурентоспроможність Києва серед інших європейських столиць щодо проведення міжнародних заходів, форумів, виставок і конференцій.

Отже, концептуально обґрунтований готельний комплекс преміум-класу стане не лише важливим гравцем на туристичному ринку, а й символом сучасного Києва, що динамічно розвивається, цінує свою історію та впевнено інтегрується у світову спільноту.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Белова, І. В. (2020). Розвиток готельного господарства в Україні: сучасні тенденції та перспективи. *Готельно-ресторанний бізнес*, 2(35), 12-18.
2. Діденко, Л. В. (2021). Концептуальні підходи до проектування готелів категорії п'ять зірок. *Вісник Київського національного університету будівництва і архітектури*, (4), 45-51.
3. Павленко, Г. М. (2022). Інноваційні технології в готельному бізнесі: світовий та український досвід. *Інноваційна економіка*, 13(1), 58-64.
4. Плахотнік, О. С. (2021). Використання локальної айдентики у формуванні інтер'єрних рішень готельних комплексів. *Архітектурні студії*, 7(1), 33-39.
5. Smith, R., & Henderson, K. (2019). Sustainable practices in luxury hotels: Balancing guest expectations and environmental responsibility. *International Journal of Hospitality Management*, 82, 205-214.

Науковий керівник: к. е. н., доцент Микицей Т. Д.

**Міністерство освіти і науки України**  
**Національний університет біоресурсів і природокористування України**  
**Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця**  
**Національний університет харчових технологій**  
**Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного**  
**Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу**  
**Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства**

# **ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ**

## **ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

### **ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**12 березня 2025 року, Київ**

**КИЇВ 2025**

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

*Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 20 березня 2025 р.)*

**Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України:** збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 350 с.

#### **Редакційна колегія:**

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

**Сердюк М. Є.** – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

**Олюніна С. Л.** – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2025

© НУБіП України, 2025