

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ННІ неперервної освіти і туризму**

ПОГОДЖЕНО
Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

(підпис) **Іван ГРИЦЕНКО**

«____» _____ 2025 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

(підпис) **Світлана
МЕЛЬНИЧЕНКО**

«____» _____ 2025 р.

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Концептуальне обґрунтування готелю-капсули на 20 місць»

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

професор, д.т.н

(підпис)

Марина СЕРДЮК

Виконав

(підпис)

Юрій САМОЙЛЕНКО

КИЇВ – 2025

ЗМІСТ

ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ СЕРВІСУ	11
1.1. Концептуальне обґрунтування проєкту та вибір локації.....	11
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС	24
2.1 Групи приміщень. Фронт офіс (front office).....	24
2.1.1. Приймально-вестибюльна група	24
2.1.2. Житлова	27
2.2. Групи приміщень бек офіс (back office)	29
2.2.1. Адміністративна	30
2.2.2. Господарська та виробничо-побутова	31
2.3. Сервіс (service)	32
2.3.1. Бронювання (reservation). Реєстрація (check-in) розміщення (accomodation). Виселення (check-out)	33
2.3.2. Хаузкіпінг (housekeeping) клінінг (cleaning)	37
2.3.3. Велес (wellness), спа (spa), фітнес (fitness).....	38
2.4. Заклади харчування	40
2.4.1 Ресторани. Бари (food and beverage (f&b)).....	41
2.5. Визначення загальної площі підприємства готельного господарства	58
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	62
3.1. Об'ємно-планувальні рішення.....	62
3.2 Архітектурні рішення. Характеристика території.....	63
3.3 Характеристика будівлі.....	65
3.4 Інженерні системи підприємства готельного господарства.....	67
3.5 Дизайн.....	68
3.6 Кошторис	70
ВИСНОВКИ	74
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	76
ДОДАТКИ	78

ВСТУП

Індустрія гостинності є однією з найбільш динамічних та перспективних галузей світової економіки. З розвитком туризму, зростанням мобільності населення, активізацією бізнес-подорожей та популяризацією короткострокових поїздок виникає потреба в нових типах засобів розміщення, здатних оперативно адаптуватися до вимог сучасного споживача. На цьому тлі значного поширення набуває концепція готелів-капсул, які поєднують компактність, зручність, доступність і технологічність.

На відміну від традиційних готелів, капсульні готелі орієнтовані на клієнтів, які цінують функціональність, безпеку, мінімалізм і водночас - якісний сервіс. Цей формат вже давно довів свою ефективність у країнах Азії, зокрема в Японії, а нині стрімко інтегрується у готельну інфраструктуру європейських країн та США. В Україні ж цей напрям ще знаходиться на етапі становлення, що створює сприятливе підґрунтя для впровадження інноваційних підходів до проектування такого типу засобів розміщення з урахуванням локального контексту.

Актуальність теми дипломної роботи зумовлена необхідністю дослідження методичних і практичних аспектів створення капсульного готелю, здатного не лише задовольнити базові потреби гостей, а й забезпечити економічну ефективність, високий рівень комфорту, функціональне зонування, а також відповідність сучасним архітектурним та інженерним вимогам.

Мета – створити концептуальний проект готелю-капсули на 20 місць, який відповідає сучасним ринковим потребам.

Об’єкт дослідження – проект готелю-капсули на 20 місць.

Предмет дослідження – процес проектування готелю-капсули на 20 місць.

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

- визначити концепції новоствореного підприємства готельного господарства у відповідності до його категорії, типу та місткості;

- провести розрахунки площі проекту, обрати правильну форму та здійснити розрахунок поверховості;
- розробити сервісний процес та змоделювати процес обслуговування в підприємстві готельного господарства;
- розробити спектр послуг, що будуть надаватися в підприємстві;
- розробити пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру підприємства;
- визначити інженерно-будівельне рішення закладу.

У роботі використано нормативно-правову базу України, зокрема закони, державні стандарти, технічні регламенти, а також матеріали Державної служби статистики України, наукові праці вітчизняних і зарубіжних фахівців, матеріали конференцій, внутрішню звітність підприємств готельно-ресторанної галузі, що забезпечило комплексний підхід до вирішення досліджуваної проблеми.

Робота містить 8 рисунків, 23 таблиці та 7 додатків. Загальний обсяг роботи становить 79 сторінок.

Апробація результатів роботи: результати досліджень були представлені на Всеукраїнській науково-практичній студентській конференції “Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України”, Київ, НУБіП України, 12 березня 2025 р.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ СЕРВІСУ

1.1. Концептуальне обґрунтування проєкту та вибір локації

Сучасний ринок готельних послуг динамічно трансформується під впливом нових соціальних, економічних та технологічних викликів. Традиційні формати готелів усе частіше поступаються місцем інноваційним, економним і гнучким моделям, серед яких особливу увагу привертає формат готелів-капсул. Зародившись у Японії ще у 1970-х роках, сьогодні цей тип розміщення активно адаптується до урбаністичного контексту європейських міст, відповідаючи потребам XXI століття [16]. Готель-капсула являє собою компактний засіб розміщення, який на обмеженій площі забезпечує індивідуальний простір для сну, відпочинку та базових сервісів. При цьому зберігається повний функціональний набір для комфортного тимчасового проживання. Формат орієнтований на аудиторію з активним способом життя — туристів з обмеженим бюджетом, ділових мандрівників, фрілансерів, молодь, учасників заходів, а також на людей, які цінують не розкіш, а зручність, мобільність, чистоту та технологічність [9].

Концепція капсульного готелю базується на ідеї максимального використання простору без шкоди для комфорту. Кожна капсула оснащена базовим набором зручностей - системою вентиляції, індивідуальним освітленням, USB-зарядкою, ортопедичним матрацом, особистим сейфом і шумопоглинаючими матеріалами. Спільні зони передбачають санвузли, душові кімнати, лобі, зони відпочинку, коворкінг, а також, за можливості, автоматизований ресторан або торговельні апарати. Завдяки мінімізації площі на одного гостя значно знижуються витрати на утримання, енергоспоживання, обслуговування та персонал, що дає змогу пропонувати доступні ціни для широкого кола користувачів і позиціонуватися у бюджетному сегменті ринку [2].

Інноваційність концепції виявляється у впровадженні автоматизованих систем доступу, онлайн-бронювання, безконтактного заселення та виїзду, мобільного управління кліматом і освітленням. Інтеграція технологій Smart Hotel

підвищує рівень зручності для гостей і оптимізує витрати на операційну діяльність. Урбаністичний контекст готелю-капсули тісно пов'язаний з принципами «розумного міста» та екологічної відповідальності. Компактність забудови дає змогу раціонально використовувати міські ділянки, гармонійно вписуючись у існуюче середовище без шкоди для архітектурного ансамблю. Використання енергоефективних систем, екологічно чистих матеріалів і мінімальний вплив на довкілля підкреслюють сталий підхід до реалізації проекту.

Формат капсульного готелю має високу гнучкість: його легко масштабувати або адаптувати до різних умов, що відкриває перспективи для розвитку мережі або франчайзингової моделі. Це відповідає новому стилю життя молодих поколінь - міленіалів і покоління, які надають перевагу мінімалізму, екологічній відповідальності, технологічності та свободі пересування. Таким чином, концепція капсули є не тимчасовим трендом, а логічною відповіддю на трансформацію споживчих цінностей. Окрім соціально-культурної відповідності, капсульний готель має високий рівень комерційної привабливості. Невеликі інвестиції у будівництво, ефективне використання площі, оптимізація експлуатаційних витрат, стабільний попит серед туристів та локальних мешканців забезпечують швидке повернення вкладених коштів. Навіть з урахуванням сезонних коливань ринку проєкт зберігає стійкий грошовий потік і є привабливим об'єктом для інвестування.

Оболонський район Києва вирізняється високою туристичною цінністю завдяки вдалому поєднанню природного ландшафту, урбаністичної естетики та розвиненої інфраструктури. Це один із найпривабливіших напрямків для відпочинку в межах столиці, який пропонує не лише комфортні умови перебування, але й унікальний досвід поєднання мегаполісу з природою. Особливу увагу привертає Оболонська набережна - одна з найвідоміших і найулюбленіших локацій як серед киян, так і серед туристів. Простора пішохідна зона, велодоріжки, оглядові майданчики, сучасні лавки та ресторани створюють ідеальні умови для прогулянок, активного та сімейного дозвілля. У літній період

працюють чисті облаштовані пляжі, а зона відпочинку «Острів Оболонський» виступає особливим магнітом для прихильників екотуризму.

Природно-рекреаційний потенціал району посилюється наявністю озер Опечень, Йорданське, Вербне, а також паркових зон і бульварів, які формують розгалужену систему зелених просторів, зручну як для місцевих мешканців, так і для відвідувачів. Туристи мають змогу поєднати знайомство з містом із відпочинком на природі, що істотно розширює функціональність району з точки зору подорожуючого. Урбаністична забудова Оболоні є прикладом сучасного планування з високим рівнем комфорту. Житлові комплекси нового покоління, торгово-розважальні центри, зокрема Dream Town, спортивні клуби, кав'ярні, ресторани, а також широкий спектр послуг формують повноцінне середовище для відпочинку й проживання. Для туриста це означає якісний сервіс, безпеку та зручність у пересуванні [3].

Завдяки продуманому транспортному сполученню Оболонський район забезпечує легкий доступ до центральних частин Києва. Станції метро «Оболонь», «Мінська» та «Героїв Дніпра», численні автобусні маршрути, розвинена мережа велодоріжок і транспортна доступність з міжнародних аеропортів дозволяють легко дістатися до локації як внутрішньому, так і іноземному туристу. Важливою перевагою району є його близькість до історичних і культурних пам'яток. Оболонь межує з Подільським районом, де зосереджено значну кількість знакових туристичних об'єктів, таких як Андріївський узвіз, Конtrakтова площа, Київський фунікулер, музеї, храми та культурні центри. Це дає змогу гостям поєднувати спокійний відпочинок із пізнавальним туризмом, не витрачаючи час на тривалі переміщення.

Вибір Оболонської набережної як локації для реалізації проєкту є стратегічно вмотивованим. Територія поєднує привабливість для споживачів, зручне розташування, сформований позитивний імідж і високий інвестиційний потенціал. У межах запропонованої концепції готелю-капсули планується створення компактної, але функціонально повноцінної інфраструктури на 20 місць. Проєкт враховує ключові параметри сталого будівництва:

енергоефективність, ергономічне планування внутрішніх просторів, екологічну безпеку, впровадження сучасних технологій електронного бронювання та доступу, а також високий рівень автоматизації обслуговування, що знижує експлуатаційні витрати. Обраний формат ідеально відповідає вимогам сучасного готельного бізнесу, орієнтованого на мобільного, технологічного та економно мислячого споживача, і здатен забезпечити стабільний рівень попиту навіть за умов високої ринкової конкуренції (табл.1.1).

Таблиця 1.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Persian Palace	просп. Героїв Сталінграда, 246	Готель	3 зірки	35 номерів, від 1500 грн/ніч	Wi-Fi, ресторан, паркінг, трансфер, обслуговування номерів	65–70%
Висак	вул. Оболонська набережна, 17	Готель	4 зірки	45 номерів, від 3000 грн/ніч	Басейн, фітнес, SPA, конференц-зала, ресторан, охорона	60-65%
Ministerka Lake-House	вул. Набережно-Рибальська (біля озер)	Бутік-готель	-	15 номерів, 2200-3500 грн/ніч	Відпочинок на воді, прокат, кафе, парковка	50-60%
Osobnyak na Oboloni (апарт-готель)	вул. Прирічна, 5	Апарт-готель	-	20 апартаментів, 1000-2500 грн/ніч	Кухня в номері, Wi-Fi, самостійне заселення, кондиціонери	55-60%
Міні-готелі, орендні квартири (Airbnb/Booking)	Оболонська набережна та прилеглі вулиці	Приватні оселі	-	500–1800 грн/ніч	Самозаселення, кухня, Wi-Fi, гнучкі умови	40-50%

Аналіз існуючих підприємств у межах Оболонської набережної дозволяє виявити низку ключових недоліків, які стримують розвиток готельної інфраструктури в цьому районі. Перш за все, варто відзначити обмежену пропозицію у бюджетному сегменті. Переважають готелі середнього та вищого

класу, де вартість проживання коливається в межах від 1500 до 3000 гривень за добу.

Такий ціновий рівень не завжди прийнятний для широкої аудиторії - зокрема студентів, молоді, транзитних мандрівників і туристів з обмеженим бюджетом, що створює дисбаланс між попитом і наявною пропозицією.

Другою важливою проблемою є фактична відсутність готелів мікроформату. У районі бракує хостелів або капсульних готелів, які дозволяють максимально ефективно використовувати площу та забезпечують комфортне і доступне розміщення для індивідуальних гостей.

Така типологія закладів на сьогодні практично не представлена, що формує незаповнену нішу на ринку короткострокового житла. Додатково, варто звернути увагу на невисокий рівень автоматизації сервісу в наявних об'єктах розміщення.

У більшості з них відсутні мобільні застосунки для реєстрації, функції безконтактного заселення, інтегровані системи керування номером - усе це є стандартом для сучасного туриста, який очікує швидких і зручних цифрових рішень.

Ще одним недоліком є обмежений спектр додаткових послуг у сегменті доступного житла. У багатьох варіантах розміщення немає спільних зон для роботи або відпочинку, коворкінгів, ресторану самообслуговування, вендінгових автоматів - тих простих, але необхідних елементів інфраструктури, що підвищують рівень комфорту перебування.

Нарешті, актуальною проблемою залишається сезонність попиту та низький середній рівень завантаженості протягом року. Попри вигідне розташування і престиж району, середньорічне завантаження готелів тримається на рівні 50-65%, що свідчить про нерівномірність попиту та недоотримання прибутку через неефективне використання ресурсів.

Усі ці чинники свідчать про наявність потреби в альтернативному, економічно доцільному форматі розміщення, який би відповідав вимогам сучасного ринку (табл.1.2) (табл.1.3).

Таблиця 1.2 - Функціональні характеристики підприємств готельного господарства м. Києва

Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
Fairmont Grand Hotel Kyiv вул. Набережно-Хрещатицька, 1	258	500	Бізнес-готель преміум-класу, конференц-зали, ресторан, SPA-центр, фітнес, трансфер
CITYHOTEL вул. Б. Хмельницького, 56А	124	220	Центр міста, ресторани, фітнес, конференц-зали, безкоштовне паркування
Ibis Kyiv City Center бул. Т. Шевченка, 25	212	370	Бюджетний готель, ресторан, конференц-зона, Wi-Fi, цілодобовий бар
Dream Hostel Kyiv (хостел) вул. Андріївський узвіз, 2Д	28 номерів (50 капсул)	120	Капсули, кухня, лаунж-зона, коворкінг, івент-простір, формат для молоді
Ministerka Lake-House (бутик-готель) Оболонський район	15	30	Озеро, кемпінг-зона, відпочинок на природі, прокат спорядження, кафе
Русь вул. Госпітальна, 4	451	800	Великий конференц-центр, кілька ресторанів, спортзал, послуги трансферу

Таблиця 1.3 - Результати оцінки конкурентів підприємства готельного господарства, що проектується

Показник	Fairmont Grand Hotel Kyiv	Dream Hostel Kyiv	Ministerka Lake-House
Місце розташування	10	10	6
Транспортна доступність	10	9	6
Екстер'єр та інтер'єр	10	8	8
Якість обслуговування	10	7	8
Асортимент додаткових послуг	10	7	8
Рівень ресторанного обслуговування	10	5	7
Система бронювання	9	9	8
Вартість проживання	6	10	8
Рівень безпеки туристів	10	7	7
Середній бал	9,1/ 10	9,0/ 10	8,6/ 10

Капсульні готелі, попри свою компактність, базуються на ряді концептуальних засад, що суттєво відрізняють їх від традиційних засобів розміщення. Вони орієнтовані на максимальне використання простору, де кожна капсула розроблена так, аби забезпечити оптимальний комфорт на мінімальній площі. Це досягається через використання багатофункціональних меблів, вбудованих систем зберігання та розумного планування. Дизайн вирізняється мінімалізмом та функціональністю, що створює спокійну атмосферу, вільну від зайвих деталей, та значно полегшує догляд за приміщенням. Сучасні технології активно інтегруються у щоденне функціонування: автоматичне регулювання температури та освітлення, електронні замки, інтерактивні панелі управління - усе це підвищує рівень зручності для гостей. Капсули, хоча й розташовані щільно, забезпечують необхідну приватність завдяки конструктивним рішенням на кшталт звукоізоляції та затемнення. Крім того, концепція екологічності є важливою складовою - широко використовуються енергозберігаючі технології, натуральні матеріали, що відповідає принципам сталого розвитку [21].

Функціонування капсульних готелів базується на принципах самообслуговування, де гість самостійно здійснює заїзд та виїзд, користується пральною, прокатом речей, що дозволяє зменшити експлуатаційні витрати та зробити проживання доступнішим. Загальні зони - лаунж-простори, ресторан, коворкінги – виконують функцію соціалізації та відпочинку, дозволяючи гостям працювати, спілкуватися або просто проводити час у комфортному середовищі. У спектрі додаткових послуг сучасних капсульних готелів нерідко можна знайти трансфери, прокат велосипедів, організацію екскурсій, що розширює привабливість формату. Цінова політика таких закладів, як правило, орієнтована на бюджетний сегмент, але варіюється залежно від рівня комфорту, локації та наявності додаткових сервісів. Основні переваги капсульного формату - це доступна ціна, комфорт і приватність, високий рівень технологічності, екологічний підхід до організації простору, а також сприятливі умови для соціальної взаємодії. Водночас серед недоліків можна виокремити обмеженість простору, неповний набір звичних готельних послуг та специфічність цільової

аудиторії - передусім молодь і мандрівники, що цінують простоту та функціональність.

Капсульні готелі - це динамічний сегмент готельного бізнесу, що стрімко розвивається і стає все популярнішим у світі. Їхня привабливість значною мірою залежить від регіонального контексту. В Азії, зокрема в Японії, Китаї та Південній Кореї, де щільність населення висока, а темп життя інтенсивний, вони стали звичним явищем. У Японії, де ця концепція виникла, капсульні готелі забезпечують швидке та доступне ночівлю для працівників, туристів і транзитних пасажирів. У Китаї та Кореї їх розвиток пов'язаний із зростанням середнього класу та попиту на бюджетне комфортне розміщення у мегаполісах. Європейський ринок демонструє поступове зростання: у Німеччині капсульні готелі стають дедалі популярнішими, особливо серед молоді; у Великобританії та Франції вони лише починають займати своє місце, хоча попит помітно зростає. У Північній Америці капсульні готелі наразі залишаються нішевим продуктом - у США та Канаді лише деякі великі міста впроваджують подібний формат, однак інтерес до нього зростає. На попит впливають культурні особливості, рівень економічного розвитку, щільність туристичних потоків та вікова структура цільової аудиторії. Молоді мандрівники, студенти, цифрові кочівники особливо цінують доступність, технологічність і стиль компактного проживання [11].

Серед глобальних тенденцій варто відзначити поширення концепції капсульних готелів у нові регіони, адаптацію до локальних культур, персоналізацію сервісів, активне впровадження цифрових рішень та орієнтацію на екологічність. Формат капсульного готелю відповідає очікуванням нової генерації споживачів, які обирають гнучкість, самостійність та технології. Саме в такому контексті розроблена концепція URBAN POD KYIV - нового капсульного готелю для Києва.

Назва "URBAN POD KYIV" поєднує в собі риси мегаполісу та ідею персонального мікропростору. "Urban" підкреслює міську енергію та активність, близькість до ділового й культурного центру столиці, а "Pod" символізує капсулу

як компактне, індивідуальне місце для відпочинку. Назва коротка, легко запам'ятовується, має міжнародне звучання і чітко трансліює ідею нового покоління готелів. Концептуально URBAN POD KYIV орієнтується на функціональний мінімалізм, сучасний естетичний інтер'єр та зручне зонування спільних просторів. Кожна капсула забезпечує особисту автономію, має індивідуальне освітлення, вентиляцію, інтегровану мультимедійну систему, безконтактний доступ. Спільні зони - кухня, хол, коворкінг, лаунж – інтуїтивно зрозумілі й комфортні, сприяють роботі, спілкуванню та відпочинку. Для підвищення емоційної привабливості пропонується створення wellness-зони (фінська сауна, душі з ефектом тропічного дощу, зони релаксації), що дозволить відновити сили після дороги чи насиченого дня. Панорамна тераса з видом на Дніпро та гастропростір з легким меню, healthy-сніданками або кавовою зоною стане місцем соціалізації та приємного відпочинку. Особливу увагу приділено транспортній доступності: передбачається наявність охоронюваної парковки, зони для велосипедів, послуга трансферу до ключових транспортних вузлів. Сервіс URBAN POD KYIV буде максимально цифровізованим - бронювання, заселення, управління кліматом і освітленням через мобільний застосунок. Це знижує витрати на персонал і підвищує зручність. Команда має бути багатомовною, відкритою до спілкування, володіти англійською та базовими знаннями про Київ, що забезпечить якісну взаємодію з гостями.

Концепція готелю базується на поєднанні урбаністичної динаміки з комфортом приватного простору, технологій із людяністю. Завдяки цьому URBAN POD KYIV має всі шанси стати впізнаваним брендом і привабливим місцем для гостей міста (табл.1.4).

Таблиця 1.4 - Концептуальне рішення підприємства готельного господарства «URBAN POD KYIV», м. Київ

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	м. Київ
Адреса розташування підприємства готельного господарства	Оболонська набережна, Оболонський район, м. Київ

Продовження табл. 1.4.

Система проживання і харчування		Капсульне розміщення, легке харчування, wellness-сервіси		
Тип підприємства		Капсульний готель		
Категорія		5 зірок		
Кадровий склад		1. Менеджер готелю 2. Ресепціоніст 3. Обслуговуючий персонал (хаузкіпінг) 4. IT-адміністратор 5. Технічний персонал		
Система управління		Лінійно-функціональна		
Стиль управління		Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів		Молодь, транзитні туристи, digital-кочівники, бюджетні мандрівники		
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Модульно-блочна система		
Розміщення				
Вид		Капсульне розміщення		
Рівень комфорту		*****		
Місткість		20 капсул, 30 місць		
Дизайнерський стиль		Мінімалізм з урбан-елементами		
Категорія номерів	Стандарт	Комфорт	З вікном	Апартамент
Кількість номерів	10	6	4	-
Харчування				
Тип закладів	Ресторан, вендинг-зона, тераса,кава-зона			
Організація харчування	Сніданки за типом «шведського столу» - ідеально для туристів і бізнес-гостей. A la carte - для гостей, які хочуть замовити особливі страви.			
Кількість місць	30 місць (тераса + кава-зона)			
Режим роботи	Цілодобово (вендинг); 7:00 - 21:00 (кава-зона)			
Форма обслуговування	Сніданки - шведський стіл (зручно для туристів та бізнес-гостей). Обіди та вечері - обслуговування офіціантами (a la carte). Room service - обмежений			
Дизайнерський стиль	Індустріальний лофт			
Побутове обслуговування				
Тип	Пральня, хімчистка			
Режим роботи	З 8:00 до 20:00			
Дизайнерський стиль	Урбан-еко			
Рекреаційні послуги				
Тип	Коворкінг/Масаж	Душові/Басейн	Сауна/ SPA-зона	
Режим роботи	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00	

Капсульний готель URBAN POD KYIV передбачає впровадження інноваційного підходу до розміщення гостей у середовищі, що поєднує компактність із комфортом, а також сучасну, функціональну інфраструктуру. Об'єкт працюватиме цілодобово і цілорічно, що гарантує постійну доступність для широкого спектра гостей - туристів, ділових мандрівників та транзитних

відвідувачів столиці. Однією з ключових функціональних зон готелю стане ресторан з вендинговою зоною та відкритою терасою. Гості зможуть обрати найбільш зручний для себе формат харчування - швидкі сніданки у форматі to-go, снеки та напої з автоматів, а також замовлення страв і напоїв через мобільний застосунок. Ресторан працюватиме щодня з 07:00 до 21:00, а вендинг-зона буде доступна 24/7. Обслуговування здійснюватиметься у форматі самообслуговування, з опцією часткового room-service для гостей, що зупинилися в преміум-капсулах.

URBAN POD KYIV надаватиме широкий спектр додаткових послуг, як безкоштовних, так і платних. Серед безкоштовних - надання аптечки першої допомоги, безперешкодний доступ до Wi-Fi та коворкінг-зони, використання зарядних пристроїв, кип'ятку й базового набору посуду, функція електронного будильника, замовлення таксі або трансферу через адміністратора, а також консультації щодо маршрутів по Києву. До переліку платних послуг увійдуть індивідуальні екскурсії містом, послуги гідів і перекладачів, прокат велосипедів і самокатів, користування пральною та хімчисткою, а також замовлення доставки страв із партнерських закладів.

Для релаксації гостей передбачено створення wellness-зони, до якої увійдуть фінська сауна (що працюватиме з 10:00 до 22:00) та душові кабінки з функцією контрастного душу. Крім того, для дозвілля та створення неформальної атмосфери заплановано лаунж-простір із фоновою музикою та проведення тематичних вечорів - дегустацій кави, настільних ігор, зустрічей гостей [8].

URBAN POD KYIV - це не просто готель, а новітній багатofункціональний простір, спроектований відповідно до потреб сучасної мобільної людини, яка цінує зручність, приватність, якість сервісу та естетику. Завдяки гнучкості пропозицій і широкому впровадженню smart-технологій, готель має всі передумови для того, щоб стати унікальною точкою тяжіння для різних категорій відвідувачів - від молоді, що подорожує з рюкзаком, до бізнес-туристів, які шукають ефективне, комфортне і сучасне середовище для тимчасового

перебування у Києві.

У першому розділі бакалаврської кваліфікаційної роботи було розглянуто концепцію та основи організації сервісу капсульного готелю як інноваційної форми короткострокового розміщення. Визначено, що капсульні готелі є сучасним рішенням для задоволення потреб туристів, транзитних пасажирів, ділових мандрівників і молоді, які цінують приватність, зручність і доступну ціну.

Проведено огляд розвитку форм короткострокового проживання та систематизовано особливості готелів-капсул. Встановлено, що цей формат забезпечує високу функціональну ефективність на обмеженій площі, пропонуючи базовий набір послуг і комфорт за рахунок сучасних технологій та продуманої організації простору.

Проведено аналіз ринку засобів розміщення в Оболонському районі м. Києва. На основі порівняльної аналітичної таблиці конкурентів встановлено, що в районі переважають готелі традиційного типу та хостели. Пропозиція саме капсульного формату є недостатньо розвиненою, що свідчить про наявність вільної ринкової ніші та потенціал для впровадження даного типу закладу.

Таким чином, створення капсульного готелю в Оболонському районі є доцільним з огляду на сучасні тенденції в сфері гостинності, попит на бюджетне та функціональне житло, а також конкурентні переваги обраної концепції. Це обґрунтовує необхідність подальшого проектного та економічного аналізу для реалізації закладу нового типу.

Висновок до розділу 1

У першому розділі було проведено обґрунтування концепції створення капсульного готелю URBAN POD KYIV, як інноваційної форми розміщення у сфері міського готельного господарства. Обраний формат є відповіддю на сучасні запити молодіжної аудиторії, туристів, бізнес-мандрівників та цифрових кочівників, які шукають доступне, комфортне та функціональне житло у центрі великого міста.

Вибір локації - Оболонська набережна у місті Київ - є стратегічно обґрунтованим: район активно розвивається, має зручну транспортну інфраструктуру, привабливу рекреаційну зону та великий потенціал для залучення гостей. Враховуючи урбаністичну динаміку столиці, капсульний формат забезпечує оптимальне використання площі при високому рівні комфорту.

Запропонована концепція поєднує мінімалістичний дизайн, технологічність, екологічність та високий рівень персоналізованого сервісу. Вона також відповідає світовим тенденціям сталого розвитку в індустрії гостинності.

Таким чином, концептуальні та організаційні рішення, представлені у розділі, дозволяють створити ефективну бізнес-модель сучасного капсульного готелю, адаптовану до локальних умов та потреб цільової аудиторії, а також забезпечити потенціал для масштабування і подальшого розвитку.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС

2.1 Групи приміщень. Фронт офіс (front office)

Готель URBAN POD KYIV, розташований у місті Київ, на Оболонській набережній, є прикладом сучасного капсульного готелю з функціонально організованими просторами. Основу концепції становить Front Office - публічна частина готельного комплексу, яка забезпечує ефективну взаємодію з гостями, надає доступ до сервісів, інформації та послуг протягом усього перебування клієнта. Фронт офіс URBAN POD KYIV сформований з урахуванням принципів відкритості, технологічності та комфорту. У його межах функціонують простори для роботи з гостями, зони для неформального відпочинку, інформаційного супроводу та адміністративної координації. Структура Front Office передбачає зонування, яке дозволяє створити зручні умови як для персоналу, так і для відвідувачів готелю. Оскільки проєкт реалізується у форматі капсульного готелю, всі приміщення Front Office мають компактний, але ергономічний характер, із продуманим дизайном та чітким функціональним розмежуванням. Кожна зона виконує свою конкретну роль - від координації бронювань та інформаційного супроводу до інтеграції digital-сервісів, що забезпечують швидке заселення, отримання ключів, доступ до карт міста та замовлення послуг онлайн. Організація Front Office у готелі URBAN POD KYIV відповідає вимогам сучасного урбаністичного простору: мобільність, багатоцільовість та інтерактивність, що дозволяє забезпечити високий рівень сервісу навіть при обмеженій площі. Це рішення сприяє підвищенню ефективності роботи готелю, створює зручне середовище для гостей і формує позитивне перше враження про заклад.

2.1.1. Приймально-вестибюльна група

Приймально-вестибюльна група є ключовим функціональним простором у структурі капсульного готелю URBAN POD KYIV, оскільки саме тут формується

перше враження гостя про заклад. У цій зоні зосереджено основні сервіси початкового контакту, навігації та підтримки гостей.

До складу групи входять: вестибюль, стійка реєстрації (Front Office), адміністративне приміщення (Back Office), зона зберігання багажу, кімната охорони, гардеробна, санвузол для відвідувачів і зона очікування. Кожен з елементів виконує важливу роль в оптимізації руху як гостей, так і персоналу, забезпечуючи безперебійне функціонування обслуговування.

Простір вестибюлю організовано з урахуванням принципів фронтального планування, що забезпечує зручне та логічне розташування зон: інформаційний кіоск, термінал для self check-in, мобільна точка доступу до готельних сервісів, а також зони інтенсивного та екстенсивного пішохідного руху.

Зона реєстрації (Front Office) розташована фронтально при вході, забезпечуючи максимальну візуальну доступність для відвідувачів. Тут гості можуть отримати загальну інформацію про готель, розміщення, сервісні послуги, доступ до туристичних довідників, маршрутів тощо. Back Office - адміністративна зона за реєстрацією - виконує функцію внутрішньої координації роботи персоналу та систем безпеки, доступ до якої мають лише працівники готелю.

Для зручності гостей передбачено компактну гардеробну, де можна залишити верхній одяг, та приміщення для зберігання багажу, що дозволяє зручно розмістити речі до заселення або після виселення. Кімната охорони, що інтегрована у приховану частину простору, виконує контрольну функцію без порушення естетичного вигляду вестибюлю.

Санвузли для гостей розміщені поблизу зони очікування та мають зручне розташування відповідно до логістики приміщення. При розробці приймально-вестибюльної групи враховано компактність формату капсульного готелю, ергономіку руху та максимальну функціональність.

Розрахунок площі кожного приміщення виконано з урахуванням нормативних вимог для готелів малого формату, місткості на 20 місць, а також стандартів сучасного міського дизайну. Комплексне планування з акцентом на

швидке обслуговування, автоматизацію процесів та візуальний комфорт дозволяє URBAN POD KYIV відповідати очікуванням сучасного мандрівника (табл.2.1).

Таблиця 2.1 - Розрахунок площі приміщень приймально-вестибюльної групи

№	Найменування приміщення	Орієнтовна площа (м ²)
1	Вестибюль	15
2	Рецепція (Front Office + Back Office)	10
3	Приміщення для зберігання багажу	4
4	Гардеробна	3
5	Санвузли для гостей	6
6	Приміщення охорони	4
7	Зона відпочинку та очікування	8
8	Ліфтовий хол / зона підйому (за потреби)	5
Разом:	Загальна площа	55 м ²

Вестибюль у структурі готелю URBAN POD KYIV виконує роль головного простору для зустрічі та орієнтації гостей. Його площу визначено з урахуванням компактного формату готелю та кількості капсул. Рецепційна зона об'єднує Front Office - простір безпосереднього контакту з відвідувачами, та Back Office - невелику адміністративну частину для внутрішньої координації роботи персоналу.

Приміщення для зберігання багажу дає змогу тимчасово розміщувати речі гостей, які очікують на заселення чи виселення, забезпечуючи зручність і безпеку зберігання. Гардеробна призначена для зберігання верхнього одягу в осінньо-зимовий період, що особливо актуально для міського готелю. Санітарні приміщення спроектовані згідно з чинними будівельними та санітарними нормами і доступні поруч із зоною очікування.

Кімната охорони розміщена в малопомітній частині приймально-вестибюльної групи, щоб не заважати естетичному сприйняттю простору, але при цьому забезпечувати контроль безпеки всередині готелю. Зона очікування обладнана м'якими меблями, розетками для зарядки гаджетів та доступом до швидкісного Wi-Fi, що дозволяє гостям зручно очікувати заселення або

трансфер.

Ліфтовий хол спроектовано з урахуванням мінімального перетину потоків персоналу та гостей, що дозволяє оптимізувати навігацію у готелі та підвищити рівень комфорту пересування [28], [2] .

2.1.2. Житлова

Житлова група у складі капсульного готелю URBAN POD KYIV виконує основну функцію забезпечення гостей комфортним і технологічно оснащеним місцем для відпочинку. Формат житлових приміщень реалізовано у вигляді індивідуальних капсул, які є сучасною альтернативою традиційним готельним номерам і дозволяють максимально ефективно використовувати простір.

Усього в складі готелю передбачено 20 капсул трьох категорій: стандарт - базова модель з усім необхідним для короткострокового перебування; комфорт - капсула з покращеним матрацом, додатковим освітленням та особистим міні-сейфом; капсула з вікном - варіант для гостей, які цінують природне освітлення або бажають мати візуальний контакт із зовнішнім середовищем. Незалежно від категорії, кожна капсула обладнана системою вентиляції та клімат-контролю, індивідуальним освітленням (нічник, основне світло, підсвітка), usb-портами, розетками, особистим сейфом, мультимедійною панеллю або можливістю трансляції контенту через смартфон, а також електронною системою входу - за допомогою картки або мобільного застосунку.

Житлова зона розміщується на одному поверсі й має поділ на чоловічий, жіночий і змішаний сегменти, що враховує потреби різних категорій гостей. У спільному просторі передбачено індивідуальні шафи-локери для багажу, що гарантують безпечне зберігання особистих речей. Санітарно-гігієнічні блоки винесено за межі капсульного простору. Душові та туалети розташовані поруч із житловою частиною, мають вільний доступ і функціонують із використанням системи електронного обліку, яка забезпечує контроль чистоти та безпеку.

Дизайн інтер'єру житлової групи витриманий у мінімалістичному стилі з

елементами урбан-естетики - використовуються нейтральні кольори, вбудовані led-підсвітки, шумоізоляція та функціональні меблі. Таке оформлення створює сприятливе середовище для сну та відпочинку, зберігаючи при цьому архітектурну виразність і ергономічну доцільність.

Таким чином, житлова група готелю URBAN POD KYIV повністю відповідає стандартам сучасного капсульного готелю: це ергономічний, функціональний і гнучкий простір, здатний адаптуватися до потреб різних типів гостей, забезпечуючи їм індивідуальний комфорт і високий рівень технологічного сервісу (табл.2.2).

Таблиця 2.2 - склад і площа житлової групи приміщень

Приміщення	Площа, м ²	Кількість на поверсі	Загальна площа, м ²
Капсули категорії «Стандарт»	2,5	10	25
Капсули категорії «Комфорт»	3,0	6	18
Капсули категорії «З вікном»	3,5	4	14
Коридори між капсулами	1,2 ширини	-	20
Холи/зона переходу	-	1	12
Побутова зона (шафи, локери)	-	1	10
Душові, санвузли	-	2	30
Корисна площа приміщень	-	-	129 м²

На основі проведеного аналізу житлової групи приміщень, було визначено, що загальна площа номерного фонду та допоміжних приміщень відповідає нормативним вимогам ДБН Б.2.2-12:2019 «Планування і забудова територій» [3]. Співвідношення площі відповідає рекомендаціям нормативної документації. Коридори, холи та побутові приміщення спроектовані відповідно до вимог функціональності та зручності для гостей. Загальна площа житлової групи складає 129 м², що забезпечує комфортне розміщення гостей у проектованому готелі " Urban Pod Kyiv ".

2.2. Групи приміщень бек офіс (back office)

У структурі капсульного готелю URBAN POD KYIV передбачено ефективну організацію бек-офісного простору, який забезпечує координацію внутрішніх процесів управління та безперервне функціонування сервісів. Ця частина готелю розміщується у спеціально відокремленій зоні, ізольованій від гостьових приміщень, що дозволяє уникнути перетину потоків персоналу і клієнтів та зберегти приватність для відвідувачів. Організація простору передбачає розміщення кабінету адміністратора або менеджера, технічного приміщення для обслуговуючого персоналу (хаузкіпінг), бухгалтерсько-розрахункової зони, яка водночас виконує функції бронювання, кімнати для персоналу з гардеробом, душем та санвузлом, а також комори для зберігання витратних матеріалів - постільної білизни, гігієнічних засобів, побутової хімії. Додатково передбачено серверну або технічну кімнату, яка забезпечує стабільну роботу автоматизованих систем і цифрової інфраструктури готелю.

Усі приміщення бек-офісу обладнані базовою комп'ютерною технікою, спеціалізованим програмним забезпеченням для готельного обліку та CRM-системами, а також засобами внутрішньої комунікації й системами безпеки. Робочі місця організовані відповідно до сучасних вимог ергономіки, охорони праці та захисту конфіденційної інформації. Бек-офіс готелю URBAN POD KYIV виконує ключові функції у щоденній експлуатації закладу: адміністрування бронювань, внутрішня логістика, забезпечення побутовими ресурсами, контроль якості сервісу, оперативне реагування на технічні або організаційні ситуації. Саме ця зона забезпечує неперервну й злагоджену роботу всіх служб, залишаючись «невидимою» для гостей, але критично важливою для загального рівня обслуговування. Таким чином, бек-офіс є важливою складовою функціональної структури готелю, яка підтримує ефективність персоналу, сприяє впорядкованому адмініструванню і забезпечує стабільну якість сервісу на всіх етапах перебування гостей в URBAN POD KYIV.

2.2.1. Адміністративна

Адміністративна група приміщень капсульного готелю URBAN POD KYIV відіграє ключову роль в організації управлінської діяльності та забезпеченні стабільного функціонування всього підприємства. З урахуванням формату закладу і його обмеженої місткості, адміністративні простори мають компактне, але повноцінне функціональне наповнення. Вони розміщуються на надземному поверсі, у спеціально визначеній зоні з обмеженим доступом для гостей, що дозволяє зберігати конфіденційність та забезпечує належні умови для щоденної роботи персоналу. Всі приміщення обладнані природним освітленням, згідно з чинними санітарно-будівельними нормами, що позитивно впливає на ефективність праці та створює комфортне робоче середовище.

До складу адміністративної частини входить кабінет керівника або менеджера готелю, простір для ведення бухгалтерського обліку (який за потреби може бути об'єднаний із зоною бронювання), робоче місце хаус-менеджера або старшого зміни, а також невеликий вузол зв'язку та технічного контролю, де розміщується серверне обладнання для підтримки цифрової інфраструктури. У залежності від обраної моделі експлуатації готелю, частина адміністративних функцій може бути передана зовнішнім підрядникам або інтегрована в багатофункціональні робочі місця, що дозволяє раціонально використовувати доступну площу та знижує експлуатаційні витрати.

Адміністративні приміщення обладнані всіма необхідними засобами для виконання службових обов'язків: комп'ютерною технікою, телефонним та інтернет-зв'язком, програмним забезпеченням для керування бронюваннями, фінансовим обліком і звітністю.

Організація робочих місць відповідає сучасним стандартам ергономіки, охорони праці та інформаційної безпеки. Завдяки продуманому функціональному наповненню адміністративна група забезпечує оперативне управління готелем, координацію внутрішніх процесів і своєчасне прийняття управлінських рішень (табл.2.3).

Таблиця 2.3 – Склад і площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора / адміністратора	10
Бухгалтерія / бронювання (об'єднано)	8
Відділ кадрів (часткове місце)	5
Відділ постачання	5
Планово-економічна функція (в рамках бухгалтерії)	-
Інженерно-технічна комірка	5
Корисна площа приміщень	33

Проектування адміністративних приміщень є важливою складовою формування ефективної системи управління в готелі URBAN POD KYIV. Врахування вимог чинних нормативних документів, зокрема ДБН та ДСТУ, дозволяє створити зручні та безпечні умови для роботи персоналу. Усі адміністративні приміщення розташовано з урахуванням компактності формату готелю, раціонального використання площі та забезпечення ефективної комунікації між функціональними підрозділами. Це сприяє стабільній організації управлінських процесів і підтриманню високої якості обслуговування гостей.

2.2.2. Господарська та виробничо-побутова

У складі капсульного готелю URBAN POD KYIV передбачено низку господарських та виробничо-побутових приміщень, необхідних для підтримки щоденної експлуатації закладу, забезпечення внутрішньої логістики та комфортних умов праці персоналу.

З метою забезпечення автономності обслуговування та уникнення перетину потоків персоналу та гостей, вхід до господарських приміщень організовано через окремий службовий доступ, розташований у технічній частині будівлі.

Це дозволяє проводити завантаження матеріалів або зміну персоналу без порушення приватності проживаючих (табл.2.4).

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

Приміщення	Площа, м ²
Гардероб для персоналу	6
Пункт дрібного ремонту	5
Медичний пункт / аптечка	4
Складські приміщення	10
Корисна площа приміщень	25

Проектування господарської групи приміщень здійснено з урахуванням вимог чинних ДБН та ДСТУ, що гарантує ефективну організацію праці, безперебійність внутрішніх процесів і дотримання стандартів безпеки для співробітників готелю.

2.3. Сервіс (service)

Капсульний готель URBAN POD KYIV, розташований у Києві на Оболонській набережній, є представником нового покоління міських готелів, орієнтованих на мобільних, активних мандрівників, які цінують комфорт, функціональність і технологічність. Заклад поєднує в собі переваги доступного розміщення та інноваційного сервісу, пропонуючи компактні, але повністю укомплектовані капсули для сну та відпочинку.

Готель розрахований на 20 індивідуальних капсул трьох категорій: стандарт, комфорт і з вікном. Кожна капсула обладнана індивідуальним освітленням, вентиляцією, шумоізоляцією, мультимедійною панеллю, сейфом, розетками та USB-портами. Капсули розміщені у спокійній зоні, ізольованій від активних приміщень готелю, що гарантує спокій і приватність кожному гостю.

На території готелю функціонує ресторан із терасою, вендингові автомати з напоями та закусками, зручна зона коворкінгу, а також невелика wellness-зона, яка включає фінську сауну, душ контрастного типу та простір для йоги. Гості можуть замовити індивідуальні послуги масажиста або відвідати тематичні вечори з дегустаціями, лекціями та переглядом кіно.

Персонал готелю пропонує цифровий сервіс - від електронного заселення

до інтерфейсу мобільного застосунку, де можна замовити трансфер, прокат велосипеда чи записатись на екскурсію містом. Гості мають можливість скористатись room-service, отримати рекомендації щодо найкращих ресторанів і культурних подій Києва, а також замовити послуги перекладача або гіда [26].

URBAN POD KYIV також надає простір для міських подій малого формату - бізнес-зустрічей, презентацій, камерних святкувань, які проводяться у лаунж-зоні або на відкритій терасі з видом на Дніпро. Зручне розташування поруч із набережною, парками та транспортною інфраструктурою робить готель ідеальним вибором як для туристів, так і для ділових гостей.

Завдяки поєднанню компактності, сервісу, високотехнологічності та локаційної привабливості, URBAN POD KYIV пропонує гостям не лише ночівлю, а новий досвід розміщення у дусі сучасного урбанізму, де кожна деталь працює на комфорт та свободу пересування.

2.3.1. Бронювання (reservation). Реєстрація (check-in) розміщення (accomodation). Виселення (check-out)

У капсульному готелі URBAN POD KYIV передбачено повністю автоматизовану систему бронювання, заселення та виселення, що відповідає сучасним технологічним трендам у готельному бізнесі. Основу функціонування становить інтегрована PMS-система (Property Management System), яка включає модулі онлайн-бронювання, реєстрації, обліку гостей, моніторингу заповненості та обліку платежів.

Бронювання здійснюється через офіційний сайт, мобільний застосунок або OTA-платформи (Booking, Airbnb, Hostelworld тощо), що інтегруються з PMS. Після бронювання гість отримує код доступу до капсули або електронний ключ через мобільний застосунок.

Реєстрація (Check-In) відбувається дистанційно: гість завчасно заповнює дані в додатку, верифікує документи онлайн і отримує цифровий ключ. У зоні ресепції також встановлено кіоск самообслуговування, що дозволяє пройти

check-in без контакту з персоналом.

Розміщення (Accommodation) організоване за допомогою smart-систем. Кожна капсула має індивідуальний доступ, освітлення, вентиляцію, локер для багажу, а також доступ до додаткових сервісів (коворкінг, душ, зона відпочинку). Заїзд починається з 14:00, ранній check-in доступний за доплатою або за умови наявності вільних місць.

Виселення (Check-Out) відбувається до 12:00. Завдяки функції express check-out, гість може завершити перебування в один клік у мобільному застосунку або через термінал. Електронний чек автоматично надсилається на електронну пошту.

Оплата послуг - безконтактна: банківські картки, Apple Pay, Google Pay. Замовлення послуг (трансфер, додатковий час у капсулі, прокат спорядження) також здійснюється онлайн. Підключення до системи дозволяє адміністратору в реальному часі контролювати завантаження, реагувати на запити та координувати обслуговування.

Для зручності гостей запроваджено чат-бот підтримки, інтегрований у Telegram/Viber, який надає довідки, бронює трансфери, відповідає на часті питання. У капсулах також можливе використання смарт-дзеркал для замовлення послуг або перевірки стану бронювання.

У готелі працює консьєрж-сервіс нового формату - digital concierge, доступний у застосунку, який виконує запити на бронювання екскурсій, рекомендації закладів, навігацію по місту та індивідуальну підтримку гостей.

Для ефективного управління всіма процесами передбачена лінійно-функціональна організаційна структура, що забезпечує чіткий розподіл обов'язків та вертикаль підпорядкування. Органіграма (див. Додаток А) відображає взаємозв'язки між адміністрацією, технічними службами, сервісним персоналом та блоком обслуговування гостей.

Цей підхід дозволяє досягти високої ефективності управління, забезпечити швидку адаптацію персоналу, оптимізувати внутрішню логістику та покращити взаємодію між відділами, зберігаючи компактний і водночас продуктивний

формат роботи.

Функціональна схема URBAN POD KYIV з технологічними зв'язками відображає логіку взаємодії між службами готелю для досягнення максимальної ефективності обслуговування та безперервного функціонування всіх процесів у межах концепції капсульного розміщення. Основною метою є створення скоординованої системи, у якій кожен підрозділ виконує свої завдання у тісному зв'язку з іншими, що забезпечує оперативність, комфорт і високий рівень сервісу для гостей (рис. 2.1).

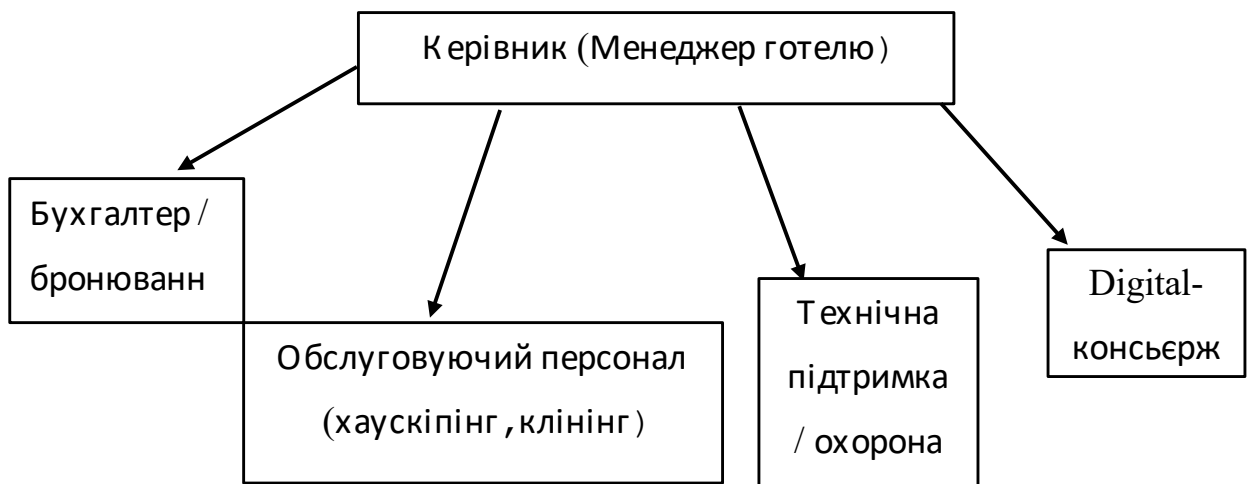


Рис.2.1. Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління рекреаційною службою.

Центральним елементом є служба прийому та розміщення (Front Desk), яка виконує функцію комунікаційного вузла між усіма іншими підрозділами. Вона безпосередньо пов'язана з відділом прибирання (housekeeping), передаючи інформацію про прибуття або виїзд гостей, що дозволяє організувати своєчасне прибирання капсул і спільних зон. Одночасно служба прийому координує дії з технічною службою, передаючи запити на усунення несправностей в капсулах або загальних приміщеннях - таких як поломки електроприладів, проблеми з клімат-контролем або замками.

Відділ прибирання забезпечує санітарний стан усіх приміщень, включаючи душові, туалети та лаунж-зони, і підтримує постійний зв'язок із Front Desk для швидкої організації робіт відповідно до графіка заселення та виїзду. Технічна

служба, своєю чергою, виконує всі роботи з технічного обслуговування інженерних систем і тісно взаємодіє як з адміністративною частиною, так і зі службами прибирання та розміщення.

Служба безпеки контролює доступ до готелю, здійснює моніторинг спільних просторів, гарантує дотримання правил перебування та співпрацює з іншими службами в разі інцидентів або технічних неполадок, які можуть впливати на безпеку гостей. Її взаємодія з технічним відділом, ресепцією та адміністрацією забезпечує превентивні заходи та оперативне реагування на будь-які порушення.

Відділ маркетингу та продажів підтримує постійний інформаційний обмін зі службою прийому та розміщення, що дозволяє адаптувати комунікаційні стратегії, формувати персоналізовані пропозиції для гостей, аналізувати попит та розробляти акційні програми. Така взаємодія є важливою для просування послуг готелю на ринку, формування лояльності клієнтів і підвищення заповнюваності.

Функціональна схема URBAN POD KYIV формує чітку систему горизонтальних і вертикальних зв'язків між службами, що дозволяє швидко обмінюватися інформацією, приймати рішення в режимі реального часу та реагувати на потреби гостей без затримок. Такий підхід до організації внутрішніх процесів відповідає сучасним стандартам міського готелю нового покоління й забезпечує стабільну якість сервісу в умовах інтенсивної експлуатації капсульного простору. (рис. 2.2).

Висновок щодо моделювання сервісно-виробничого процесу в капсульному готелі URBAN POD KYIV полягає в тому, що чітко структурована функціональна схема забезпечує ефективну взаємодію всіх підрозділів готелю та оптимізує кожен етап обслуговування гостей.

Така модель дає змогу грамотно розподілити потоки персоналу, ресурсів і гостей, мінімізуючи можливі затримки в обслуговуванні та підвищуючи загальну швидкість реакції на запити клієнтів.

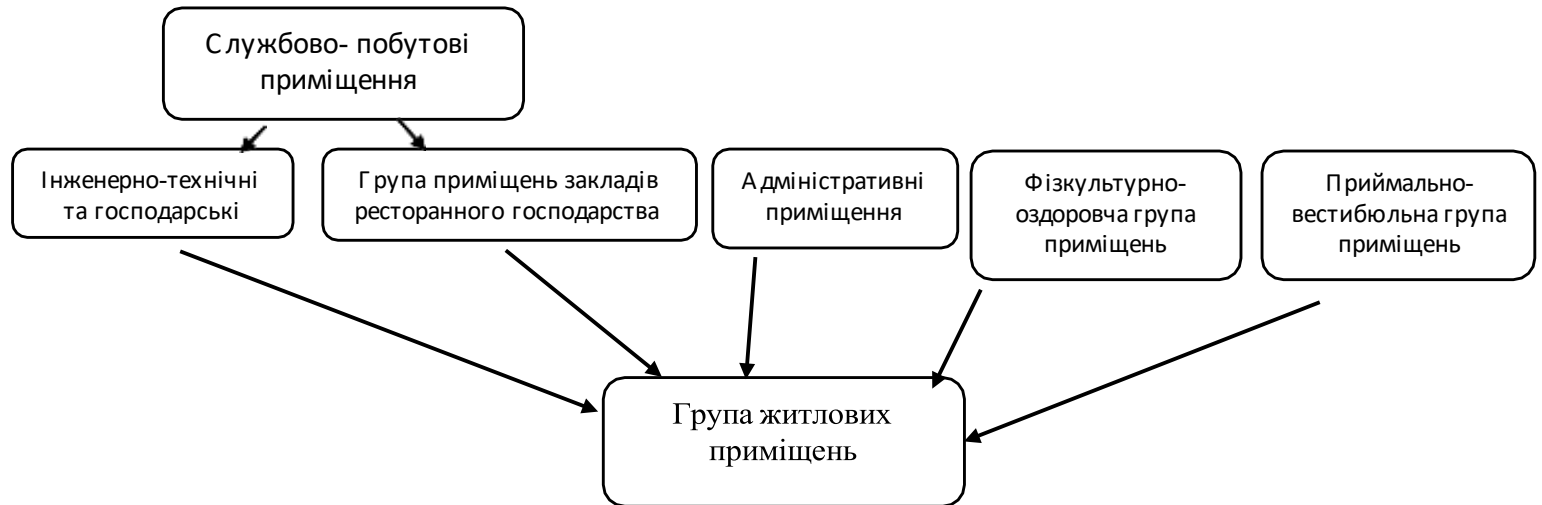


Рис. 2.2. Функціональна схема засобу розміщення.

Функціональне зонування дозволяє створити гнучку, але впорядковану структуру, яка легко адаптується до змін у завантаженні готелю або до специфічних потреб різних категорій гостей. Завдяки застосуванню сучасних сервісних рішень (цифрова реєстрація, онлайн-керування послугами, розумні капсули) URBAN POD KYIV здатен забезпечити високий рівень комфорту, оперативність, безпеку та персоналізований підхід до кожного відвідувача.

Така модель є ключовим інструментом для досягнення високої конкурентоспроможності готелю на ринку міських засобів розміщення нового покоління.

2.3.2. Хаузкіпінг (housekeeping) клінінг (cleaning)

У капсульному готелі URBAN POD KYIV служба хаузкіпінгу є ключовим елементом підтримки чистоти, порядку та гігієни в усіх приміщеннях, враховуючи обмежений простір і високу інтенсивність обороту гостей. Формат готелю вимагає компактної, але ефективної організації праці персоналу, здатного швидко реагувати на зміну статусу капсул та потреби відвідувачів.

Щоденні обов'язки служби хаузкіпінгу включають прибирання

індивідуальних капсул, дезінфекцію контактних поверхонь, зміну постільної білизни (за запитом), підтримання чистоти в душових, санвузлах, зонах загального користування (коворкінг, лаунж, кухня), а також обслуговування побутових приміщень персоналу.

У пікові періоди служба також виконує експрес-прибирання, ароматизацію приміщень, антибактеріальну обробку та контроль втрат (інвентаризація рушників, текстилю тощо) (табл.2.5).

Таблиця 2.5 - Кількість персоналу служби хаузкіпінгу

Посада	Кількість працівників
Менеджер служби хаузкіпінгу	1
Покоївка / фахівець із капсульного обслуговування	2
Спеціаліст із клінінгу (загальні зони)	1
Асистент з технічного догляду за білизною	1
Разом	5

Для обслуговування використовуються професійні мобільні засоби: ручні пирососи, пароочисники, безконтактні дозатори миючих засобів, мікрофібра, а також автоматизовані системи обліку запасів. Усі засоби сертифіковані та відповідають вимогам екологічної безпеки, що є особливо важливим для гостей з алергіями або чутливістю до хімічних речовин.

Служба хаузкіпінгу працює за змінним графіком - ранкові та денні чергування забезпечують постійну готовність капсул і спільних приміщень до прийому нових гостей. У разі підвищеного навантаження можливе залучення додаткового персоналу за погодженням з адміністратором готелю.

2.3.3. Велес (wellness), спа (spa), фітнес (fitness)

У готелі URBAN POD KYIV передбачено створення компактної, сучасної та багатофункціональної wellness-зони, яка є важливою складовою системи послуг, орієнтованої на комфорт і психологічний баланс гостей. Концепція простору відповідає актуальним європейським і світовим трендам, що поєднують фізичне оздоровлення, ментальний релакс і культурно-дозвіллієві

елементи.

З огляду на обмежений простір, wellness-зона розроблена як трансформована і універсальна. В одному комплексі розміщено фітнес-зону з базовими кардіо-тренажерами (бігова доріжка, велотренажер, орбітрек), зоною функціональних вправ і місцем для розтяжки; SPA-хол, оформлений у мінімалістичному стилі зі скандинавськими акцентами, для відпочинку після процедур чи тренувань; масажний кабінет із послугами класичного, точкового та релаксаційного масажу; терасу, що вранці використовується для йоги, а ввечері перетворюється на майданчик для кінопереглядів або міні-вечірок під відкритим небом. Оздоблення wellness-зони виконане у світлих природних тонах із застосуванням екологічно чистих матеріалів - дерева, текстилю, живих рослин. Атмосфера створює відчуття затишку та гармонії, сприяючи ментальному відновленню після напруженого міського ритму. Функціонально передбачено роздягальні з особистими шафками, санвузли, душові кабінети та підсобні приміщення для зберігання інвентарю й витратних матеріалів. Комплекс обладнаний вентиляцією, кондиціонуванням і оптимальним рівнем інсоляції. Освітлення м'яке, розсіяне, з регулюванням яскравості залежно від виду активності - релакс чи фізичні вправи [5].

Простір розрахований на невеликі групи або індивідуальні заняття. За попереднім записом можливе проведення сеансів масажу, занять йогою, консультацій wellness-коуча або замовлення SPA-сету з чаєм, аромомаслами та відпочинком у тихій зоні (табл.2.6).

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

Приміщення	Площа, м ²
Масажний кабінет	10
Мала зона релаксу / SPA-хол	12
Фітнес-зона (базова)	20
Душ / санвузол	8
Роздягальня	10
Тераса для йоги та кіно	25
Підсобні / технічні приміщення	5
Корисна площа	90 м²

Запропонований склад і площа приміщень для SPA, Wellness та Fitness-зони забезпечують ефективне використання обмеженого простору готелю URBAN POD KYIV, створюючи комфортні умови для фізичного та ментального оздоровлення гостей. Компактність і функціональність зон відповідають сучасним вимогам міського капсульного готелю та сприяють підвищенню рівня сервісу.

2.4. Заклади харчування

Проектування ресторанного господарства в готелі URBAN POD KYIV передбачає створення сучасного, функціонального та технологічного простору, який відповідає очікуванням молоді, бізнес-мандрівників та гостей, що цінують якісний сервіс у компактному форматі.

У межах готелю передбачено ресторан на 30 місць, зону самообслуговування з вендинговими апаратами, послугу room-service для гостей, які бажають харчуватися у приватному просторі капсули, а також літню терасу, що використовується як open-air кав'ярня в теплу пору року. Меню орієнтоване на інтернаціональну та здорову кухню, включає сніданкові сети, супи, легкі обіди, каву, десерти та напої, з урахуванням харчових обмежень, зокрема вегетаріанських та безглютенових позицій [25].

Кухонна зона оснащена сучасною технікою і має розділення на гарячий і холодний цехи, а також барну частину. Обслуговування здійснюється за системою напівсамообслуговування з можливістю замовлення офіціантом або через QR-меню. Для підтримки інтересу гостей регулярно проводяться тематичні вечори, дегустації та акції, орієнтовані на резидентів URBAN POD.

При плануванні простору враховано компактність, поєднання ресторану, лаунжу та коворкінгу, сезонність меню з окремими літніми позиціями для тераси, а також використання сучасних технологій - безконтактної оплати, мобільного меню і швидкого зворотного зв'язку.

Правильно організований сервіс харчування дозволяє підвищити

прибутковість готелю за рахунок продажу страв, напоїв і room-service, формувати позитивний імідж закладу, що цінує гастрономічну культуру, а також збільшувати лояльність гостей, які, навіть перебуваючи в капсульному готелі, очікують повноцінного рівня сервісу, де якісна їжа є одним із ключових факторів повернення [23].

2.4.1 Ресторани. Бари (food and beverage (f&b))

Ресторан при капсульному готелі URBAN POD KYIV - це сучасний гастропростір, створений для задоволення щоденних потреб гостей у смачному, збалансованому та якісному харчуванні. Заклад працює у форматі ресторану з елементами самообслуговування, що ідеально відповідає динамічному ритму мегаполісу та очікуванням цільової аудиторії - мобільних мандрівників, молоді та бізнес-гостей.

Метою ресторану є забезпечення різноманітного, доступного та комфортного харчування, яке поєднує якість, швидкість обслуговування та можливість індивідуального вибору. Заклад виконує не лише функцію місця прийому їжі, а й соціальної точки взаємодії гостей, пропонуючи зручний простір для спілкування, відпочинку чи роботи.

Меню ресторану різнопланове і включає легкі сніданки, сендвічі, боули, веганські сети, супи, страви дня та десерти. Пропонуються як класичні позиції, так і сезонні новинки від шеф-кухаря. Особливістю є локальні акценти - інтерпретації українських та київських страв, наприклад, борщ у стакані, вареники у вуличному стилі, міні-закуси на основі регіональних продуктів.

Для гостей з особливими дієтичними потребами передбачено вегетаріанські, безглютенові та лактозофрі варіанти. Через мобільний додаток можна заздалегідь вказати свої уподобання та алергії.

Формат обслуговування поєднує а-ля карт, сніданки за системою “шведський стіл”, room-service для гостей капсул, а також мобільне замовлення через QR-коди або застосунок [9].

Ресторан також виконує функцію культурного простору - тут проводяться тематичні події, дегустації, кулінарні майстер-класи та вечори живої музики у лаунж-зоні.

Таким чином, ресторан URBAN POD KYIV не лише задовольняє гастрономічні потреби гостей, а й формує додану цінність для готелю, створюючи продуманий, затишний і технологічний простір із сучасним підходом до харчування (табл.2.7).

Таблиця 2.7 – Загальна схема організації роботи ресторану URBAN POD KYIV

Посада / Відділ	Опис функціональних обов'язків
Менеджер ресторану (F&B Manager)	Загальне управління рестораном, координація роботи персоналу, контроль закупівель, бюджетування.
Шеф-кухар (Executive Chef)	Розробка меню, приготування фірмових страв, управління кухонним процесом.
Кухар (Cook)	Безпосереднє приготування страв згідно з меню, дотримання санітарних норм.
Бариста / Бармен	Приготування кавових напоїв, коктейлів, обслуговування барної стійки.
Офіціант-універсал (Waiter/Runner)	Прийом замовлень, подача страв, прибирання столів, консультування гостей.
Digital-супорт (QR-меню / моб. замовлення)	Обслуговування гостей через онлайн-інтерфейси, супровід бронювання, допомога з додатком.
Асистент з банкетів / подій	Організація невеликих івентів у лаунжі, на терасі, допомога під час заходів.
Технічний персонал (кухня, санітарія)	Підтримка чистоти, допомога з підготовкою продуктів, прибирання після змін.

Відділ харчування та напоїв (Food & Beverage) у готелі URBAN POD KYIV виконує ключову роль у забезпеченні гостей якісним гастрономічним сервісом. Цей підрозділ є невід'ємною частиною операційної структури готелю і відповідає за організацію приготування та подачі страв і напоїв, обслуговування в залі, на терасі, у капсулах (room-service), а також за планування і проведення подій у ресторані.

Команда F&B складається з компактного, але функціонально гнучкого колективу, який тісно співпрацює з адміністрацією, технічними та сервісними службами готелю. Організація праці побудована за лінійно-функціональним

принципом, де кожен працівник має конкретні обов'язки та зону відповідальності. Такий підхід забезпечує безперервність роботи, швидке реагування на запити гостей і підтримання високої якості послуг навіть в умовах невеликого масштабу [15].

У структурі відділу F&B ключову роль виконує менеджер, який координує роботу кухні та залу, контролює дотримання стандартів НАССР, управляє закупівлями та витратами. Кухонний персонал займається приготуванням страв згідно з меню, підготовкою продуктів і дотриманням санітарних норм. Бариста та офіціанти-універсали забезпечують обслуговування гостей у ресторані, на терасі та через room-service. Digital-супорт допомагає гостям через мобільні додатки, приймає онлайн-замовлення і координує бронювання.

Організація харчування в URBAN POD KYIV включає різні формати: сніданки у вигляді “шведського столу” або готових сетів, ланчі та вечері з авторськими і класичними стравами за системою a la carte, сервіс доставки їжі до капсул (room-service), вендингові автомати для швидких перекусів у будь-який час доби, а також open-air харчування на терасі з вечірніми подіями та фуд-сетами. Особливу увагу приділено індивідуальним потребам гостей з дієтичними чи релігійними обмеженнями [22].

Таким чином, система харчування URBAN POD KYIV є оптимізованою, адаптивною та багатоформатною. Вона не лише задовольняє базові харчові потреби гостей, а й створює високоякісний гастрономічний досвід. Завдяки продуманій організації F&B навіть у компактному готелі вдається досягти високого рівня задоволеності клієнтів, забезпечити стабільний дохід і зміцнити репутацію закладу як комфортного простору, де поєднуються урбаністичний мінімалізм і турбота про гостя (табл.2.8, табл.2.9).

Таблиця 2.8 – Меню ресторану URBAN POD KYIV

Категорія	Страви та напої	Вихід страви, г/порція
Холодні страви та салати	Салат «Овочево асорті» з сезонними овочами і зеленню	180
	Класичний салат «Олів'є» з домашнім майонезом	220
	Закуска з курячого філе з сиром та мікрогрінном	230

Продовження табл. 2.8.

	Домашня смажена риба з лимонним соусом	200
Гарячі страви	Філе курки у сметанному соусі з кропом	230
	Гуляш з телятини з овочами	250
	Овочі гриль з прованськими травами	190
	Смажена риба з хрусткою скоринкою	200
Перші страви	Крем-суп із броколі з вершками	300
	Овочевий суп з куркою	320
	Солянка м'ясна	350
	Український борщ зі сметаною та пампушками	350
Десерти	Сирний пиріг з карамельною скоринкою	150
	Медовик з вершковим кремом	160
Напої	Чай (чорний / зелений / трав'яний)	0,25
	Кава (еспресо / капучино / фільтр)	0,2
	Компот із сушених фруктів	0,3
	Натуральний лимонад	0,4
	Вода (газована / негазована)	0,5
	Пиво світле	0,5

Таблиця 2.9 – Алкогольні напої ресторану URBAN POD KYIV

Категорія	Асортимент
Червоне вино (сухе)	Каберне Совіньйон, Мерло (Франція, Італія, Україна)
Біле вино (сухе)	Совіньйон Блан, Шардоне (Франція, Україна)
Ігристі вина	Просекко, Карпатське шампанське
Крафтові напої	Медовуха, настоянка на травах, глінтвейн з фруктами
Фірмові коктейлі	Мохіто, Апероль Шприц, «URBAN POD» з лимончелло, Сангрія

Розрахунок кількості відвідувачів є важливим етапом у плануванні роботи ресторану при капсульному готелі URBAN POD KYIV. Він дозволяє чітко визначити не лише потребу у кількості персоналу, а й обсяг необхідних закупівель, оптимальну завантаженість залу та можливості щоденного обслуговування гостей. У межах сучасної урбаністичної концепції готель орієнтується на ефективну, точну та прогнозовану організацію харчування.

Основою такого розрахунку є кількість посадкових місць у залі ресторану, яка становить 30. З урахуванням графіка роботи - сніданки, обіди та вечері - ресторан функціонує в активному режимі протягом усього дня, дозволяючи організувати обслуговування у кілька змін. Завдяки цьому забезпечується ритмічна робота як кухні, так і обслуговуючого персоналу, що, в свою чергу, впливає на якість сервісу та швидкість обробки замовлень. URBAN POD KYIV використовує сучасні технологічні рішення - електронне замовлення страв, самообслуговування через QR-коди, мобільні застосунки, що дозволяє зменшити навантаження на персонал і водночас покращити клієнтський досвід [21].

Факторами, які безпосередньо впливають на кількість відвідувачів ресторану, є місце розташування готелю (популярний туристичний район поблизу Оболонської набережної), загальна завантаженість номерного фонду, конкуренція в найближчому радіусі, сезонність, а також маркетингова активність закладу. Крім цього, важливим чинником є структура пропозиції - зрозуміле, сучасне меню, наявність позицій для сніданку, обіду, вечері, опція харчування у номері (room-service), а також вендингові зони, що працюють цілодобово.

Правильна побудова системи прогнозування дає змогу оптимізувати витрати, уникати надмірного закупівельного балансу або, навпаки, дефіциту продуктів. Також це дозволяє більш точно планувати графік змін персоналу та рівень завантаження кухні, уникати пікових перевантажень та зберігати високий стандарт обслуговування. Ресторан URBAN POD KYIV - це приклад ефективного поєднання компактного простору з продуманою гастрономічною логістикою, яка сприяє досягненню балансу між сервісом, витратами та задоволенням потреб сучасного гостя.

Графік роботи ресторану при готельному комплексі URBAN POD KYIV сформований з урахуванням ритму життя сучасних мандрівників, туристів та ділових гостей, а також особливостей капсульного формату проживання, який передбачає активне використання спільних сервісів. Години обслуговування розроблені так, щоб максимально задовольнити щоденні потреби мешканців у сніданку, обіді та вечері, а також забезпечити зручний доступ до закладу

протягом усього дня.

Ресторан працює щодня з 08:00 до 21:00, розподіляючи обслуговування на три основні часові блоки. Перший - сніданок, що триває з 08:00 до 10:00. У цей період гостям пропонуються сніданкові сети або страви за форматом «шведський стіл», які можна споживати як у лаунжі, так і у форматі "to go" або через room-service. Другий часовий блок - обід, з 12:00 до 14:00. Меню орієнтоване на легкі основні страви, супи, салати та напої, що є зручним варіантом для бізнес-гостей та резидентів, які перебувають у місті вдень. Вечірній блок, з 18:00 до 21:00, передбачає повне обслуговування з подачею гарячих страв, десертів, винної карти та фірмових коктейлів. У теплу пору року також працює тераса, що розширює можливості для відпочинку [19].

Між основними прийомами їжі функціонує зона вендингу та легких закусок, яка дозволяє гостям замовити каву, десерт або снеки у будь-який час доби. Такий графік роботи створює гнучку модель харчування, що легко адаптується до змін у потоці гостей та їх індивідуальних потреб, забезпечуючи комфорт та різноманітність послуг (табл.2.10, табл.2.11).

Таблиця 2.10 - Графік завантаження обідньої зали

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
9-10	2,0	30	18
10-11	2,0	20	12
11-12	2,0	40	24
12-13	1,5	50	22
13-14	1,5	40	18
14-15	1,5	30	14
15-16	1,0	20	6
16-17	0,8	20	5
17-18	0,8	20	5
18-19	0,6	20	4
19-20	0,6	20	4
20-21	0,6	20	4
21-22	0,4	10	2
22-23	0,4	10	2
ВСЬОГО			140

Денна оборотність місця $\eta = \text{НПзаг} = 140/30 \approx 4,6$ разів.

Розраховуємо кількість страв, якщо оборотність приймемо рівним 3.

140*3=420 порцій

Таблиця.2.11.- Розподіл страв за групами (відсоткове співвідношення)

Група страв	Відсоткове співвідношення, %	Кількість страв, шт.
Холодні страви та закуски:	30	126
рибні	25	31
м'ясні	25	31
салати	50	64
Гарячі страви:	35	147
рибні	30	44
м'ясні	50	74
овочеві	20	29
Супи:	20	84
прозорі	25	21
заправні	75	63
Десерти:	15	63
Сирний пиріг	50	32
Медовик	50	31
ВСЬОГО	100	420

Асортимент сніданків у ресторані готельного комплексу URBAN POD KYIV розроблений з урахуванням запитів сучасних гостей, які очікують не лише смачну, а й збалансовану та швидко ранкову пропозицію. Меню охоплює різноманітні категорії страв - від легких холодних закусок і салатів до ситних гарячих сніданків, що включають омлети, м'ясні сети, каші, та випічку власного виробництва. Це дозволяє задовольнити потреби як активних туристів, так і ділових клієнтів, які цінують комфорт та ефективність.

У складі сніданкових пропозицій також представлені класичні напої - кава, чай, фруктові соки, компот та питна вода, що забезпечують повноцінне завершення трапези. Особливу увагу приділено натуральним молочним продуктам, джемам, меду та фруктовим доповненням - усе це дозволяє персоналізувати сніданок відповідно до смаків кожного гостя [27].

Завдяки грамотному плануванню та гнучкому складу страв, кухня ресторану здатна оперативно адаптуватися до поточного завантаження, забезпечуючи стабільну якість і приємний гастрономічний досвід. У таблиці подано узагальнений перелік базових позицій, які щодня доступні для гостей URBAN POD KYIV у форматі сніданків. Ця таблиця також використовується як

практичний інструмент для планування харчового циклу, організації технологічних процесів і контролю якості продукції, яка подається на сніданковий блок (табл.2.12).

Таблиця 2.12 - Асортимент сніданків у готелі URBAN POD KYIV

Назва сніданку	Особливості
Сніданкове асорті з овочами	Свіжі сезонні овочі, подані з зеленню, оливковою олією та мікросалатом
Курячі котлети «по-київськи» (ранковий сет)	Міні-версія класичної страви, подається з картопляним пюре та вершковим соусом
Омлет з овочами та сиром	Легкий омлет зі шпинатом, томатами, болгарським перцем і м'яким сиром
Сирники з медом і ягідним варенням	Домашні сирники з карамелізованим цукром, медовою поливкою і соусом з чорниці
Пиріг сирний класичний	Ніжна сирна випічка, подається зі сметаною або ягідним соусом
Вівсяна каша на кокосовому молоці	Збагачена волоськими горіхами, бананом і краплями меду
Круасани та булочки з корицею	Свіжоспечені вироби з французького тіста, з вершковим маслом або джемом
Напої до сніданку	Чай (трав'яний/чорний), кава (еспreso/капучино), компот з сухофруктів, вода негазована

Таблиця денної виробничої програми сніданку для ресторану URBAN POD KYIV є важливим елементом організації ефективної та злагодженої роботи кухні у ранковий період. Вона дозволяє заздалегідь визначити необхідну кількість порцій основних позицій меню, що подаються під час сніданку, відповідно до прогнозованого числа гостей готелю. Такий підхід забезпечує точне планування обсягів приготування, раціональне використання сировини та мінімізацію харчових втрат.

Ця таблиця також сприяє рівномірному розподілу навантаження серед кухонного персоналу, дозволяє оптимізувати роботу змін та уникнути перевантаження у пікові години. Завдяки дотриманню виробничої програми досягається стабільна якість страв, збереження темпів обслуговування, а також задоволення очікувань гостей, що особливо важливо для капсульного готелю, орієнтованого на динамічних мандрівників та бізнес-туристів.

У таблиці подано перелік основних сніданкових позицій із зазначенням

кількості порцій, що рекомендовано до приготування протягом стандартного сніданкового блоку. Цей інструмент є базовим для внутрішнього контролю якості, логістики продуктів та ефективного управління кухонними процесами (табл.2.13).

Таблиця 2.13 - Денна виробнича програма сніданку для ресторану
URBAN POD KYIV

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г/порція
згідно ТК	Сніданкове асорті з овочами	25	140
згідно ТК	Курячі котлети «по-київськи» (ранковий сет з пюре)	20	200
згідно ТК	Омлет з овочами та сиром	28	180
згідно ТК	Сирники з медом і ягідним варенням	22	170
згідно ТК	Пиріг сирний класичний	18	150
згідно ТК	Вівсяна каша на кокосовому молоці з бананом і горіхами	20	200
згідно ТК	Круасани та булочки з корицею	30	100
згідно ТК	Напої сніданкові (чай, кава, компот, вода) - узагальнено	60	-250 мл/порція

Денна виробнича програма основного меню ресторану URBAN POD KYIV є ключовим інструментом для щоденного планування кухонної діяльності. Вона дозволяє точно визначити обсяги приготування кожної позиції основного меню, що подається протягом дня, включаючи гарячі страви, супи, гарніри, закуски та десерти. Цей підхід сприяє раціональному використанню сировини, ефективному завантаженню кухні, скороченню харчових відходів і забезпеченню стабільної якості страв [9].

Завдяки цій програмі можливо оперативно адаптувати виробничий процес відповідно до попиту, підтримуючи баланс між різними категоріями страв. Вона також допомагає контролювати витрати, формувати закупівельні плани, координувати дії кухонного персоналу і забезпечувати доступність

найпопулярніших позицій у будь-який момент обслуговування.

У таблиці наведено перелік основних страв основного меню URBAN POD KYIV із розрахованою кількістю порцій та стандартною вагою порції відповідно до технологічних карт. Це дозволяє забезпечити прогнозовану роботу закладу й підтримувати високий рівень гастрономічного сервісу для гостей (табл.2.14).

Таблиця 2.14 - Денна виробнича програма ресторану URBAN POD KYIV
(основне меню)

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г/порція
згідно ТК	Салат «Асорті овочеве»	35	180
згідно ТК	Салат «Олів'є» з куркою та домашнім майонезом	32	220
згідно ТК	Риба смажена у паніровці з лимоном	28	200
згідно ТК	Філе куряче в сметанному соусі	26	230
згідно ТК	Гуляш з телятини зі спеціями	30	250
згідно ТК	Овочі гриль з пряними травами	30	190
згідно ТК	Суп-пюре з броколі з вершками	22	300
згідно ТК	Овочевий суп з куркою	25	320
згідно ТК	Солянка м'ясна	24	350
згідно ТК	Борщ український зі сметаною	26	350
згідно ТК	Пиріг сирний домашній	18	150
згідно ТК	Медовик з горіхами та карамеллю	18	160

Денна виробнича програма основного меню ресторану URBAN POD KYIV є важливим інструментом у щоденному управлінні роботою кухні. Вона дозволяє чітко визначити обсяг приготування кожної страви з основного меню, враховуючи очікувану кількість гостей та попит на конкретні позиції. Це сприяє не лише раціональному використанню сировини, а й зменшенню харчових втрат, що є критично важливим у рамках сталого ресторанного менеджменту.

Програма також дозволяє формувати точні закупівельні замовлення,

забезпечуючи наявність усіх інгредієнтів у потрібній кількості, без перевищення запасів. Вона оптимізує робочий процес на кухні, рівномірно розподіляючи навантаження протягом дня, що позитивно впливає на якість обслуговування і задоволеність гостей.

Завдяки такому підходу URBAN POD KYIV підтримує стабільність гастрономічного сервісу, постійну доступність популярних страв у меню та високу ефективність щоденної кухонної роботи. Таблиця відображає оптимізований добовий обсяг приготування страв основного меню, сформований з урахуванням поточних харчових уподобань гостей готелю (табл.2.14).

Таблиця 2.15 - Денна виробнича програма ресторану URBAN POD KYIV
(напої)

Назва напою	Кількість порцій, шт.	Ємність порції, л
Чай (чорний / зелений / трав'яний)	45	0,25
Кава (еспресо / капучино / фільтр)	50	0,2
Компот із сушених фруктів	35	0,3
Натуральний лимонад	30	0,4
Вода (газована / негазована)	40	0,5
Пиво світле	25	0,5
Каберне Совіньйон / Мерло	15	0,1
Совіньйон Блан / Шардоне	15	0,1
Просекко / Карпатське шампанське	10	0,2
Медовуха / Трав'яна настоянка	12	0,1
Глінтвейн з фруктами	10	0,25
Коктейль «Мохіто»	12	0,25
Коктейль «Апероль Шприц»	10	0,25
Коктейль «URBAN POD» (з лимончелло)	10	0,25
Сангрія з червоного вина	10	0,3

Розрахунок добової кількості сировини, напівфабрикатів, продуктів та закупівельних товарів.

Одним із ключових елементів ефективного управління рестораном URBAN POD KYIV є точне визначення добової потреби закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах. Цей розрахунок

виконується з урахуванням планової кількості порцій за кожною позицією меню та стандартних технологічних карт. Він є основою для формування замовлень, контролю обсягів постачань та дотримання технологічного процесу [9].

Точне планування дозволяє уникнути нестач або надлишків продукції, зменшує ризик псування сировини, оптимізує товарообіг і сприяє зменшенню витрат. Раціональний підхід до управління запасами дає змогу забезпечити безперервну роботу кухні та постійну доступність усіх страв меню, що напряду впливає на якість обслуговування гостей і рентабельність ресторану.

Щоб забезпечити правильні умови зберігання та обліку продуктів, важливим є визначення оптимальної площі складських приміщень ресторану. У ресторані URBAN POD KYIV склади мають відповідати вимогам до зберігання різних товарних груп - сухих продуктів, охолодженої та замороженої продукції, напоїв та побутових товарів.

Розрахунок здійснюється на основі добових обсягів закупівель та номенклатури продукції, з урахуванням температурного режиму, вологості та частоти постачань. Це дозволяє не лише дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог, а й забезпечує зручну логістику всередині кухні, швидкий доступ до інгредієнтів та ефективне використання площі.

Таким чином, системний підхід до формування запасів і зберігання продукції є запорукою стабільної роботи ресторану та високої якості гастрономічного сервісу (табл.2.16).

Таблиця 2.16 – Розрахунок площі складських приміщень для ресторану
URBAN POD KYIV

Сировина	Добова кількість, кг	Строк зберігання, доба	Кількість для зберігання, кг	Питоме навантаження на 1 м ² , кг/м ²	Коефіцієнт маси тари	Площа, яку займатиме, м ²
М'ясо, птиця, субпродукти	30,5	3	31	200	1,2	0,558
Риба та морепродукти	18,0	2	18	150	1,2	0,288
Молоко, молочні та жирові продукти	15,2	2	16	250	1,1	0,176

Овочі та зелень	90,0	3	90	300	1,1	0,99
Фрукти та ягоди	8,5	5	11	300	1,1	0,168
Бакалійні товари	50,0	7	50	350	1,1	1,143
Напої (алко / безалко / слабоалкогольні)	22,0	5	25	400	1,1	0,343
Хлібобулочні вироби	1,0	3	1,1	100	1,1	0,012

Загальна площа складських приміщень $\approx 3,59 \text{ м}^2$

Розрахунок та визначення технічних характеристик складського обладнання є ключовим етапом у проектуванні ефективної логістики та збереження продукції ресторану URBAN POD KYIV. Обладнання для зберігання має забезпечувати не лише відповідні температурні та санітарно-гігієнічні умови, а й відповідати високим вимогам до енергоефективності, функціональності та довговічності [10].

У закладі передбачено використання сучасних холодильних і морозильних камер, які дозволяють підтримувати окремі температурні режими для м'яса, риби, молочних продуктів, овочів, фруктів, напоїв і напівфабрикатів. Для сухих бакалійних товарів передбачено металеві стелажі з антикорозійним покриттям, що витримують значні навантаження.

Також планується впровадження модульних шаф та контейнерних систем для оптимального зберігання хлібобулочних виробів і щоденно використовуваних інгредієнтів. Окрема увага приділяється вентиляції, вологостійкості, легкості в очищенні та ергономічності розміщення - для забезпечення швидкого доступу до продуктів і мінімізації трудових витрат.

Раціонально підібране складське обладнання дозволяє не тільки зменшити втрати продукції внаслідок неправильного зберігання, а й суттєво покращити організацію щоденної роботи кухні. Це сприяє збереженню високого рівня сервісу, скорочує час на підготовку замовлень, і, зрештою, підвищує конкурентоспроможність ресторану (табл.2.17), (табл.2.18).

Таблиця 2.17 - Розрахунок та технічні характеристики складського обладнання

Сировина	Площа яку займатиме сировина, м ²	Вид та марка обладнання	Габаритні розміри обладнання, мм	Площа яку займатиме обладнання, м ²	Кількість обладнання, шт
М'ясо, птиця, субпродукти	0,785	Комбінована холодильна камера КХ-1.5	1500x800x2000	1,2	1
Риба та морепродукти	0,399	Холодильна шафа ШХ-0.5	600x700x2000	0,42	1
Овочі та зелень	1,381	Овочерізка МОК-300	600x600x850	0,36	1
Фрукти та ягоди	0,207	Виробничий стіл СТ-1200/600/850	1200x600x850	0,72	1
Бакалійні товари	1,452	Виробничий стіл СТ-1500/600/850	1500x600x850	0,9	1
Напої алкогольні, безалкогольні та слабоалкогольні	0,410	Холодильна шафа ШХ-0.5	600x700x2000	0,42	1
Хлібобулочні вироби	0,025	Мийна ванна МВН-1500/700/850	1500x700x850	1,05	1

Таблиця 2.18 - Розрахунок та технічні характеристики складського обладнання

Сировина	Площа, яку займатиме сировина, м ²	Вид та марка обладнання	Габаритні розміри обладнання, мм	Площа, яку займатиме обладнання, м ²	Кількість обладнання, шт.
Овочі, зелень	1,381	Стелаж СТ-1500/600/850	1500x600x850	0,9	1
Фрукти, ягоди	0,207	Контейнери пластикові	600x400x300	0,24	1

Визначення сумарної площі прийнятого до встановлення устаткування:

$$S_{обл} = (0,9 \times 1) / 0,45 + (0,24 \times 1) / 0,45 = 2,5 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.19 - Площа приміщень для здійснення обслуговування в ресторані

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	12
Гардероб	6
Аванзал	15
Туалетні кімнати	8
Торговельна зала (обідня зона на 30 місць)	60
Приміщення для офіціантів та адміністратора	12
Бар	12
Корисна площа приміщень	125

Склад приміщень закладу ресторанного господарства підбирається відповідно до вихідних даних за допомогою ДБН В.2.2-20:2017 «Будинки і споруди. Заклади готельного типу» [1]. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» (табл.2.19), (табл.2.20).

Таблиця 2.20 - Склад і площі приміщень ресторану на 30 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Виробничі	
Овочевий цех	18
Складські	
Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені	8
Корисна площа	26

Проектування площ приміщень ресторану в готелі здійснюється з урахуванням загальної концепції готельного комплексу, що орієнтований на індивідуальний, комфортний та функціональний сервіс. Ресторанна частина готелю розрахована на 30 посадкових місць, що визначає особливості розміщення виробничих, обслуговуючих та допоміжних приміщень. Компактний формат ресторану, як і самого апарт-готелю, передбачає раціональне використання площ без шкоди для технологічного процесу й комфорту гостей.

До складу виробничої зони входить овочевий цех площею 18 м², який забезпечує первинну обробку овочів, зелені та фруктів для приготування страв щоденного меню. В умовах компактного ресторану цей цех поєднує в собі функції базової заготовки для холодного та гарячого виробництва.

Охолоджувальна камера для зберігання овочів, фруктів та зелені площею 8 м² дозволяє підтримувати необхідні температурні режими для коротко- та середньострокового зберігання сировини.

Це є критично важливо для дотримання санітарно-гігієнічних норм та збереження якості інгредієнтів.

Загальна корисна площа виробничих та складських приміщень ресторану становить 26 м², що відповідає технологічним потребам невеликого ресторанного господарства при готелі на 30 місць.

Для врахування площ, які займають коридори, проходи, технічні зони, комунікації та конструктивні елементи будівлі, застосовується відповідна система коефіцієнтів.

Мінімально рекомендована площа для відвідувачів ресторану на 30 місць - 97,8 м² (у перерахунку з нормативного показника 3,26 м² на 1 посадкове місце).

Мінімально рекомендована площа виробничих приміщень на сировині - 84 м², що дозволяє забезпечити приготування страв згідно з усіма санітарними та технологічними вимогами.

Площа приміщень приймання та зберігання продуктів - 48 м², включаючи охолоджувальні та сухі склади, необхідні для підтримки безперебійного виробничого процесу. ДБН В.2.2-20:2017 «Будинки і споруди. Заклади готельного типу» [1].

Площа службово-побутових приміщень - 28,8 м², що включає гардероб для персоналу, санітарні кімнати, зону відпочинку та адміністративні приміщення (табл.2.21), (табл.2.22), (табл.2.23).

Таблиця 2.21 - Рекомендовані мінімальні площі технічних приміщень, м²

Технічні приміщення	Кількість місць у закладі
	до 30
Електрощитова	7 (2,5x3)
Теплопункт	10 (2,5x4)
Венткамера припливна	6 (2 × 3)
Венткамера витяжна	6 (2x3)

Таблиця 2.22 - Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу підприємства ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість
Ресторан		
Адміністратор залу	-	1
Офіціант	3	3
Гардеробник	-	1
Бармен-касир	3	1
Мийник столового посуду	-	2
Прибиральник залів	-	1
Паркувальник	-	1
Разом	-	10

Таблиця 2.23 - Склад і площа приміщень закладу

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
ГОТЕЛЬ		
	Приймально-вестибюльна група	55
	Вестибюль	15
	Рецепція (Front Office + Back Office)	10
	Приміщення для зберігання багажу	4
	Гардеробна	3
	Санвузли для гостей	6
	Приміщення охорони	4
	Зона відпочинку та очікування	8
	Ліфтовий хол	5
	Житлова група	129
	Капсули категорії «Стандарт»	25
	Капсули категорії «Комфорт»	18
	Капсули категорії «З вікном»	14
	Коридори	20
	Холи	12
	Побутові приміщення	10
	Душові, санвузли	30
	Адміністративна група	33
	Кабінет директора / адміністратора	25
	Бухгалтерія / бронювання (об'єднано)	8
	Відділ кадрів (часткове місце)	5
	Відділ постачання	5
	Інженерно-технічна комірка	5
	Група приміщень побутового обслуговування	25
	Гардероб для персоналу	6
	Пункт дрібного ремонту предметів матеріально-технічної бази	5
	Медичний пункт / аптечка	4
	Складські приміщення	10
	SPA, Wellness, Fitness	90
	Масажний кабінет	10
	Роздягальня	10

Продовження табл. 2.23

	Душ / санвузол	8
	Фітнес-зона (базова)	20
	SPA-хол (зона відпочинку)	12
	Тераса для йоги та кіно	25
	Підсобні / технічні приміщення	5
ПІДПРИЄМСТВО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ (РАЗОМ З БАРОМ)		
Приміщення для відвідувачів		
	Торговельна зала	60
	Бар	12
	Аванзал	15
Виробничі приміщення		
	Вестибюль	12
	Гардероб	6
	Туалетні кімнати	8
	Приміщення для офіціантів та адміністратора	12
	Овочевий цех	18
Складські приміщення		
	Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені	8
	Корисна площа закладу, Sk	830

2.5. Визначення загальної площі підприємства готельного господарства

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

$$S_{роб} = S_{кор} \times K_1$$

де:

$S_{кор}$ – корисна площа закладу, рівна 830 м²

K_1 .- коефіцієнт збільшення площі =1.25 (оскільки підприємство має до 30 місць у ресторані, обираємо максимальне значення коефіцієнта)

$$S_{роб} = 830 \times 1.25 = 1037,5 \text{ м}^2$$

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

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2$$

де:

$$S_{роб} = 1037,5 \text{ м}^2$$

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

$$S_{заг} = 1037,5 \times 1.03 = 1068,63 \text{ м}^2$$

Отже, робоча площа підприємства становить 1037,5 м², а загальна площа підприємства - 1068,63 м².

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

$$S_{\text{пов}} = S_{\text{заг}} / n$$

де:

$$S_{\text{заг}} = 1068,63 \text{ м}^2$$

n=2 (кількість поверхів у готелі)

$$S_{\text{пов}} = 1068,63 / 2 = 534,32$$

Отже, площа одного поверху становить 534,32 м².

4. Розрахунок геометричних розмірів будівлі (довжина та ширина)

$$a \times b = S_{\text{пов}}$$

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

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

$$(2b) \times b = 534,32$$

$$2b^2 = 534,32$$

$$b^2 = 534,32 / 2 = 267,16$$

$$b \approx 16,35 \text{ м}, a = 2b = 32,7 \text{ м}$$

Площа одного поверху капсульного готелю становить 534,32 м², що відповідає орієнтовним геометричним розмірам будівлі: довжина = 32,7 м, ширина = 16,35 м (з округленням до стандартних будівельних кроків, наприклад, 33 м × 16 м).

Організація просторового забезпечення сервісного процесу в капсульному готелі URBAN POD KYIV передбачає раціональне розподілення приміщень відповідно до їх функціонального призначення, що забезпечує зручність для гостей та ефективність роботи персоналу [16].

Розподіл приміщень у готелі здійснювався відповідно до вимог стандарту ДБН В.2.2-25:2009 з урахуванням специфіки сучасного капсульного формату. В процесі планування були виділені основні функціональні групи: приймально-вестибюльна зона, житлова група, адміністративна частина, господарські та

виробничо-побутові приміщення, а також простори для ресторанного господарства.

Таке зонування забезпечує ефективну організацію руху як персоналу, так і гостей, що позитивно впливає на загальний комфорт і підвищує якість надання послуг. Розрахунок площі приміщень показав, що загальна площа закладу становить 1068,63 м², а площа одного поверху при дворівневій структурі будівлі - 534,32 м². Геометричні розміри будівлі були визначені з урахуванням будівельних стандартів і мають орієнтовні значення: довжина = 32,7 м, ширина = 16,35 м.

У ресторані передбачено обслуговування офіціантами. Оптимальне співвідношення місць до офіціантів (10 місць на одного офіціанта) дозволяє забезпечити якісний сервіс. Для цього необхідно 3 офіціанти на зміну, враховуючи загальну місткість ресторану на 30 місць.

Визначено склад приміщень ресторану, включаючи торговельну залу на 30 місць, бар, лаунж-зону, а також виробничі приміщення для забезпечення якісного обслуговування. Денна виробнича програма розроблена з урахуванням ефективного контролю за обсягами приготування страв, що мінімізує залишки продуктів і оптимізує 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 капсульному готелі URBAN POD KYIV.

Висновки до розділу 2.

У другому розділі було розглянуто функціонально-просторову організацію капсульного готелю URBAN POD KYIV на 20 місць. Згідно з сучасними підходами до готельного проектування, було сформовано чітке зонування приміщень на фронт-офіс, бек-офіс, житлову частину, сервісні зони та зони харчування.

Особлива увага приділялась компактності, ергономіці та функціональності кожного блоку, з огляду на специфіку капсульного формату. Приймально-вестибюльна зона розташована на вході та забезпечує логічний і зручний рух гостей. Житлова група представлена капсулами, які дозволяють оптимізувати використання площі без втрати комфорту.

Організація бек-офісу включає адміністративні, господарські та виробничо-побутові приміщення, що забезпечують безперебійну роботу готелю. У сервісній частині були розроблені сценарії взаємодії персоналу з гостями (бронювання, заселення, хаузкіпінг), а також передбачено зони для wellness- та SPA-послуг, що відповідає сучасним тенденціям готельного бізнесу.

Заклади харчування в межах готелю розраховані на обслуговування проживаючих гостей - з урахуванням інтенсивності завантаження, складено денну виробничу програму ресторану та розраховано необхідні площі.

Загалом, сформована функціональна структура готелю повністю відповідає нормам ДБН та потребам потенційного цільового сегменту, поєднуючи інноваційний формат проживання з високим рівнем сервісу.

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

3.1. Об'ємно-планувальні рішення

Капсульний готель URBAN POD KYIV розташований на Оболонській набережній в Оболонському районі м. Київ - одній із найпрестижніших локацій столиці з розвиненою інфраструктурою. Будівля комплексу спроектована як сучасний багатофункціональний простір, що поєднує комфорт для гостей, ефективне використання площі та естетичний дизайн. Об'ємно-планувальне рішення готелю забезпечує гармонійне поєднання гостьових, ресторанних та рекреаційних зон, що створює оптимальні умови для відпочинку, роботи та розваг.

На першому поверсі готелю розташоване стильне фойє з ресепшн-зоною, лаунж-зоною та сучасним рестораном, де гості можуть насолодитися сніданками, обідами та вечерями. Відкрита кухня дозволяє відвідувачам спостерігати за процесом приготування страв, створюючи атмосферу прозорості та відкритості. Також на цьому рівні передбачені адміністративні приміщення, технічні зони та складські приміщення для забезпечення безперебійної роботи готелю.

Гостьові капсули, розміщені на верхніх поверхах, обладнані сучасними технологіями, включаючи системи клімат-контролю, смарт-освітлення, електронні ключі та мультимедійні панелі для максимально комфортного перебування. Дизайн капсул враховує як індивідуальні, так і загальні потреби гостей, пропонуючи простір для відпочинку та роботи.

Особливу увагу в плануванні приділено рекреаційним зонам. Для відпочинку гостей передбачені лаунж-зони з панорамним видом на Дніпро, ресторан з терасою та зелений куточок для релаксації.

Для комфорту гостей передбачена зручна паркувальна зона перед будівлею готелю, обладнана системою відеоспостереження та контролю доступу для безпеки автомобілів. Також облаштовано місця для зарядки електромобілів, що

відповідає сучасним екологічним стандартам.

Архітектурне рішення URBAN POD KYIV поєднує сучасні технології, функціональність та екологічність. Фасад будівлі виконаний із використанням скляних панелей, натуральних матеріалів та зелених елементів, що підкреслює статус закладу та його екологічну спрямованість.

Комплекс оснащений енергоефективними системами освітлення, водопостачання та клімат-контролю, що мінімізує витрати ресурсів. Система "розумний готель" автоматизує процеси бронювання, обслуговування та контролю комфорту гостей, забезпечуючи високий рівень сервісу та зручності.

URBAN POD KYIV розроблений відповідно до сучасних тенденцій гостинності, що гарантує комфортне перебування, високу якість послуг та інноваційний підхід до обслуговування гостей. Це сучасний простір, що поєднує стиль, технологічність та функціональність, створюючи ідеальні умови для відпочинку та ділових подорожей.

3.2 Архітектурні рішення. Характеристика території

Архітектурно-інженерні рішення капсульного готелю URBAN POD KYIV на Оболонській набережній м. Київ орієнтовані на поєднання сучасного дизайну з енергоефективними технологіями, що забезпечують комфорт для гостей та економічну ефективність експлуатації. Концепція передбачає створення стильного, функціонального та екологічно відповідального простору, який задовольняє потреби короткострокових гостей, туристів і бізнес-подорожуючих.

Архітектурні рішення базуються на принципах ефективного зонування простору. Капсули розміщені так, щоб забезпечити максимальну приватність і шумоізоляцію, водночас створюючи умови для спілкування та відпочинку в загальних зонах, таких як лобі, лаунж-зони, ресторани та відкриті тераси. Дизайн фасаду поєднує сучасні матеріали, такі як скло, метал та натуральний камінь, що підкреслює сучасність готелю, забезпечуючи при цьому енергоефективність будівлі.

Характеристика території та розрахунок площі забудови. Загальна площа території, що передбачена для розміщення готелю, яка розраховується за формулою:

$$S_d = n_z \times N$$

де:

n_z - норматив площі земельної ділянки на 1 місце (55 м²/місце, згідно з будівельними нормами для готелів до 50 місць),

N - кількість місць у готелі (20 місць).

$$S_d = 55 \times 20 = 1100 \text{ м}^2$$

Зонування території комплексу включає:

1. Зона забудови, Спов;

Будівля готелю двоповерхова, має прямокутну форму з орієнтовними пропорціями 2:1, що включає гостьові капсули, ресторан, адміністративні приміщення та технічні зони. Загальна площа будівлі 1068,63 м². Площа одного поверху 534,32 м². Висоту кожного поверху приймемо 3м. Об'єм будівлі: 1068,63*3=3205,89 м³.

2. Озеленена територія

Відповідно до нормативів, не менше 40% території має бути озеленено.

$$S_{oz} = 1100 \times 0,4 = 440 \text{ м}^2$$

Ця зона включає газони, алеї, клумби та майданчики для відпочинку на свіжому повітрі [17].

3. Рекреаційна зона

На території розміщено відкриті лаунж-зони, тераси для йоги та вечірок. Загальна площа таких зон становить 150 м².

4. Паркінг

Гостьова стоянка розрахована на 10 машиномісць з урахуванням площі одного машиномісця 24 м²:

$$S_{ст} = 10 \times 24 = 240 \text{ м}^2$$

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

5. Внутрішні проїзди

Для забезпечення зручного доступу до головного входу, технічних приміщень і паркінгу передбачено внутрішні під'їзні шляхи довжиною 80 м і шириною 3,5 м.

$$S_{н.п.} = 80 * 3,5 = 280 \text{ м}^2.$$

6. Технічна та допоміжна інфраструктура

До цієї групи належать майданчики для збору твердих побутових відходів, технічні склади та місця для утримання інвентарю. Загальна площа - приблизно 60 м².

Архітектурні рішення території спрямовані на створення привабливого простору, який забезпечує високий рівень комфорту для гостей і відповідає сучасним стандартам естетики та функціональності.

3.3 Характеристика будівлі

Проект URBAN POD KYIV - це сучасний капсульний готель, розташований на окремій земельній ділянці площею 1100 м² на Оболонській набережній в одному з найперспективніших районів Києва. Його архітектурна концепція та функціонально-просторове рішення орієнтовані на забезпечення комфортного короткострокового проживання, відпочинку та харчування гостей. Об'єкт поєднує в собі сучасний дизайн, високі стандарти сервісу та впровадження інноваційних технологій [2].

Капсульний готель класифікується як громадська будівля, що призначена для тимчасового розміщення осіб, і належить до об'єктів міського значення. Він органічно інтегрується в наявну міську інфраструктуру, що робить його зручним як для туристів, так і для ділових гостей столиці. Завдяки використанню високоякісних будівельних матеріалів, споруда віднесена до I ступеня довговічності з розрахунковим терміном експлуатації понад 100 років. За вогнестійкістю вона також належить до I ступеня - конструкції виконано з монолітного залізобетону, металевих каркасів та оздоблено вогнестійкими

матеріалами, що гарантує високу безпеку. Будівля є малоповерховою - вона включає два надземні поверхи, збудовані за повнокаркасною схемою, яка забезпечує гнучкість планування та високу несучу здатність.

Проект відповідає вимогам ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських і сільських поселень», а також чинним нормативам у сфері проектування громадських споруд. Просторова організація внутрішніх приміщень побудована за функціональним зонуванням, що включає приймально-вестибюльну групу, житлову частину з капсулами, адміністративно- господарські приміщення, зони технічного забезпечення та обслуговування, а також приміщення ресторанного господарства. Це дозволяє чітко розмежовувати гостьовий і службовий потоки, підвищуючи загальний рівень комфорту й безпеки.

У структурі готелю передбачено також фізкультурно-оздоровчі приміщення - фітнес-залу, масажну кімнату та зону релаксації, які інтегровані в основний корпус і забезпечують легкий доступ для всіх відвідувачів. Проект реалізовано з урахуванням принципів інклюзивності: передбачено пандуси, широкі дверні отвори, спеціально обладнані санвузли, автоматизовані входні двері, а також сучасні ліфти - пасажирський та вантажопасажирський - для зручного вертикального переміщення [3].

Центральну функціональну роль відіграє приймально-вестибюльна зона загальною площею 55 м², яка включає рецепцію, зону очікування, гардероб, пост охорони, санвузли та ліфтовий хол. Простір спроектовано з урахуванням максимальної пропускної здатності готелю, який розраховано на 20 гостьових місць.

Однією з ключових особливостей URBAN POD KYIV є його енергоефективність. У конструкції будівлі застосовано утеплені вентильовані фасади, енергозберігаючі склопакети та ефективну теплоізоляцію даху. Такі технічні рішення мінімізують тепловтрати взимку, забезпечуючи стабільну температуру в приміщеннях, та запобігають перегріванню влітку.

У підсумку URBAN POD KYIV - це сучасний готельний об'єкт, що відповідає актуальним будівельним нормам, вимогам до енергоефективності, безпеки й інклюзивності. Раціональна організація простору, використання якісних матеріалів та сучасних технологій створюють комфортні умови для гостей і забезпечують ефективну експлуатацію об'єкта.

3.4 Інженерні системи підприємства готельного господарства

Проект капсульного готелю URBAN POD KYIV передбачає розміщення в одному з найчистіших районів столиці - на Оболонській набережній, в екологічно сприятливому середовищі, віддаленому від промислових об'єктів. Це створює належні умови для короткотривалого перебування, відпочинку й оздоровлення гостей. Озеленення щонайменше 40% площі ділянки сприяє підтриманню екологічного балансу та формуванню комфортного міського середовища.

Усі рішення проекту відповідають діючим санітарно-гігієнічним нормам. Забезпечено відповідні санітарні розриви до навколишньої забудови згідно з вимогами ДБН. Комплекс підключається до централізованої каналізаційної мережі міста, а також оснащується сучасними системами очищення стічних вод. Внутрішні приміщення проєктуються з дотриманням вимог щодо інсоляції, вентиляції та мікроклімату, що гарантує безпечне та комфортне перебування для гостей і персоналу.

Особливу увагу приділено протипожежному захисту. У готелі буде встановлено систему автоматичної пожежної сигналізації, систему оповіщення та управління евакуацією, протипожежні водогони, а також вогнестійкі конструкції. Планувальні рішення відповідають першій категорії вогнестійкості й забезпечують достатню кількість евакуаційних виходів, а також належні умови для доступу пожежної техніки [1].

Забезпечення готелю URBAN POD KYIV інженерними мережами також відповідає усім технічним вимогам. Електропостачання здійснюватиметься через трансформаторну підстанцію потужністю 110 кВ, розташовану на відстані

близько 650 метрів, що гарантує стабільну подачу електроенергії. Водопостачання буде організоване за рахунок підключення до міського водогону, що проходить за 300 метрів від ділянки. Система водовідведення передбачає підключення до районного колектора діаметром 600 мм, який проходить безпосередньо на межі території, а також включає систему дощової каналізації з приймачем на відстані 100 метрів.

Теплопостачання готелю здійснюється через підключення до магістрального теплопроводу діаметром 500 мм, що забезпечує надійне функціонування опалювальних систем у зимовий період. Газопостачання передбачає під'єднання до високотискового газопроводу через газорегуляторний пункт, що гарантує безперебійне постачання ресурсу для потреб об'єкта.

Результати інженерних вишукувань підтверджують технічну доцільність реалізації проєкту URBAN POD KYIV. Сприятливі природні умови, наявна міська інфраструктура та дотримання усіх нормативних вимог забезпечують комплексну готовність території до будівництва та функціонування сучасного капсульного готелю з високим рівнем комфорту й безпеки

3.5 Дизайн

У процесі проєктування URBAN POD KYIV, що розташовується на Оболонській набережній у Києві, було обрано стиль сучасного європейського мінімалізму, який повністю відповідає концепції капсульного готелю, орієнтованого на молодих мандрівників, бізнес-туристів і цифрових кочівників. Такий стиль підкреслює функціональність, комфорт і стриману естетику, які цінує сучасний гість.

Архітектурна композиція будівлі вирізняється лаконічними геометричними формами, панорамним склінням і використанням натуральних матеріалів, серед яких дерево, метал і скло. Фасад оформлений у природних, спокійних тонах - білому, сірому та бежевому, що дозволяє будівлі гармонійно

інтегруватися в навколишній урбаністичний ландшафт Оболонської набережної. Вечірнє архітектурне підсвічування не лише додає естетичної виразності, а й виконує роль орієнтиру для гостей у темний час доби [29].

Простір навколо готелю спроектовано як комфортна та функціональна зона відпочинку. Тут розміщено лавки, декоративне озеленення й малі архітектурні форми, що формують атмосферу затишку. Доріжки викладені плиткою зі спеціальним антиковзким покриттям світлих відтінків, що робить пересування безпечним у будь-яку пору року. Освітлення території реалізоване за допомогою енергоощадних LED-світильників із автоматичним регулюванням інтенсивності, що забезпечує раціональне використання енергії.

Внутрішній простір готелю вирізняється чистотою ліній, відсутністю зайвого декору та використанням нейтральної палітри. Натуральні матеріали й продумане зонування формують атмосферу спокою та гармонії. Кожна капсула обладнана ортопедичним матрацом, індивідуальним освітленням, системою вентиляції, персональними розетками та USB-портами. Для створення відчуття приватності передбачені щільні шторки blackout. Загальні приміщення — лаунж, коворкінг і кухня - спроектовані з урахуванням потреб сучасного мандрівника, забезпечуючи зручність для відпочинку, роботи й спілкування.

Технологічне наповнення URBAN POD KYIV відповідає найсучаснішим вимогам комфорту та безпеки. Система безконтактного заселення, електронні ключі, швидкісний Wi-Fi, енергозберігаюче обладнання - усе це спрямоване на забезпечення максимальної зручності для гостей, підкреслюючи водночас екологічну та інноваційну спрямованість проєкту.

Уніформа персоналу доповнює загальну концепцію мінімалізму: вона створена з якісних тканин, витримана в приглушених відтінках і розроблена з урахуванням ергономіки та презентабельного вигляду. Усе це створює єдину візуальну ідею URBAN POD KYIV - сучасного простору для комфортного, ефективного й технологічного перебування у великому місті.

Загалом, дизайн URBAN POD KYIV спрямований на створення функціонального, естетично привабливого та комфортного простору, що відповідає сучасним вимогам індустрії гостинності (табл.3.1).

Таблиця 3.1 - Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	1100
2	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	м ²	1068,63
3	Коефіцієнт забудови, K_z		0,33
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	440
5	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0,4
6	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м ²	1037,5
7	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м ²	830
8	Будівельний об'єм будівлі, V_b	м ³	3205,89
9	Капітальні витрати на проекту, $V_{А+Б}$	тис. грн.	21372,6
Питомі капітальні витрати			
1	Вартість 1 місяця	тис. грн.	427,45
1	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	20,0
1	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	6,67

3.6 Кошторис

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення підприємства готельно-ресторанного господарства розраховуються за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт, ВЗБР, тис. грн., які визначаються за формулою

$$B_{ЗБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P$$

де N - потужність проектного 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).

Вартість загальнобудівельних робіт, , тис. грн., є витратами за статтею 16 зведеного кошторисного розрахунку (табл.3.2).

$$V_{ЗРБ}=20 \times 427450 \times 1,1 \times 0,77 = 7241000$$

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	1,5% від вартості будівництва за главою 2	187 260
2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1.	Загальнобудівельні роботи	58	7 240 900
2.2.	Електротехнічні роботи	7	874 000
2.3.	Сантехнічні роботи	6	749 000
2.4.	Зв'язок та сигналізація	2,5	312 000
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	26,5	3 308 000
<i>Разом за главою 2</i>		100	12 484 000
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 від глави 2	624 000
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 від глави 2	125 000
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5 від глави 2	44 000
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	2-12 від глави 2	624 000
7.	Благоустрій і озеленення території	1-5 від глави 2	374 000
<i>Разом за главами 1-7</i>			13 432 260
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5 від глав 1-7	134 323
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9 від глав 1-7	671 613
<i>Разом за главами 1-9</i>			14 238 196
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	268 645
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7 від глав 1-9	71 191
12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8 від глав 1-7	537 290
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			15 115 322
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	від глав 1-9	7 119 098
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	5 від суми базисної вартості (розділ А)	755 766
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			7 874 864
ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), V_{A+B}			22 990 186

На основі розрахованого зведеного кошторису можна зробити висновок, що будівництво готельно-ресторанного закладу Urban Pod Kyiv потребує значних, але помірно збалансованих капіталовкладень - загальна сума витрат становить 22,99 млн грн. Основна частина бюджету припадає на загальнобудівельні роботи, які є інфраструктурним фундаментом об'єкта. Водночас вагома частка інвестицій спрямована на обладнання, меблі та інвентар, що підтверджує прагнення до забезпечення високого рівня сервісу, комфорту та сучасного оформлення простору.

Окремими статтями передбачені витрати на енергетичне забезпечення, транспортну інфраструктуру, благоустрій території та зовнішні мережі, що свідчить про комплексний підхід до створення функціонального середовища. Також передбачено фінансування тимчасових споруд, технічного та авторського нагляду, підготовки персоналу та проектно-вишукувальних робіт, що відповідає державним будівельним нормам та підкреслює продумане стратегічне планування [7].

Витрати, пов'язані з ринковими умовами - обов'язкові податки, збори та резервні фонди - становлять суттєву частку бюджету, що свідчить про адаптацію проекту до сучасного економічного середовища. Загалом, сформований кошторис є реалістичним, деталізованим та фінансово обґрунтованим, що створює надійну базу для ефективного реалізації проекту Urban Pod Kyiv.

Висновок до розділу 3

У третьому розділі було детально опрацьовано архітектурно-планувальні, інженерні та дизайнерські аспекти проєктування капсульного готелю URBAN POD KYIV. Об'ємно-планувальні рішення забезпечують раціональне використання обмеженої ділянки в умовах щільної міської забудови Оболонського району м. Києва. Будівля має компактну структуру та логічне функціональне зонування, що відповідає концепції швидкого, комфортного та доступного розміщення.

Архітектурні рішення адаптовані до специфіки міського середовища, враховано природне освітлення, інсоляцію, шумозахист та естетичну інтеграцію фасадів у навколишнє середовище. Характеристика території підтвердила доцільність розміщення капсульного готелю саме в обраному районі, з огляду на його транспортну доступність і туристичну привабливість.

Характеристика будівлі відображає відповідність готелю сучасним стандартам безбар'єрного простору та енергоефективності. У розділі також визначено склад і специфіку інженерних систем (вентиляція, опалення, водопостачання, каналізація, електропостачання, пожежна безпека), які забезпечують безперебійну і комфортну експлуатацію об'єкта.

Дизайнерські рішення орієнтовані на створення лаконічного, технологічного й естетично привабливого середовища, яке відповідає очікуванням молоді, мобільної аудиторії. Особливу увагу приділено ергономіці інтер'єру, застосуванню сучасних оздоблювальних матеріалів та інтеграції smart-рішень.

Фінальним етапом розділу став розрахунок зведеного кошторису, який підтверджує економічну доцільність і рентабельність реалізації проєкту в межах заданих капітальних вкладень.

ВИСНОВКИ

У результаті виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи на тему «Концептуальне обґрунтування капсульного готелю URBAN POD KYIV на 20 місць» було проведено комплексне дослідження теоретичних, методичних та практичних аспектів проектування сучасного готельного підприємства в умовах розвитку туристичного потенціалу м. Київ.

У ході дослідження було обґрунтовано доцільність створення капсульного готелю в динамічному урбаністичному середовищі столиці, що характеризується високим попитом на зручне, сучасне та технологічне розміщення. Проект розроблений з урахуванням цільової аудиторії, особливостей регіонального ринку та архітектурно-планувальних рішень, що забезпечують ефективне використання простору.

Було визначено склад основних функціональних зон готелю, включаючи приймально-вестибюльну, житлову, адміністративну, господарсько-побутову та рекреаційну зони. Особливу увагу приділено організації ресторанного підрозділу, який пропонує гостям різноманітне меню, що враховує переваги сучасних споживачів. Розроблено план технологічного процесу обслуговування, визначено необхідне обладнання для забезпечення високого рівня сервісу.

Також проаналізовано інженерну інфраструктуру району забудови, можливості підключення до міських мереж електро-, водо- та теплопостачання, що підтверджує технічну доцільність реалізації проекту.

Проведений аналіз свідчить про перспективність реалізації концепції капсульного готелю URBAN POD KYIV як інноваційного рішення для міського середовища, що забезпечує високу ефективність використання простору, енергоефективність та комфорт для гостей.

Пропозиції:

Впровадити проєкт URBAN POD KYIV як приклад сучасного капсульного готелю, адаптованого до умов мегаполісу.

Використовувати результати дослідження для підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи як навчальний кейс.

Застосовувати розроблену концепцію для інвестиційного обґрунтування нових проєктів у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-20:2017 «Будинки і споруди. Заклади готельного типу»
2. ДСТУ 4268:2021 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
3. ДБН Б.2.2-12:2019 «Планування і забудова територій».
4. ДСТУ EN ISO 18513:2016 «Туризм. Послуги. Засоби розміщення. Терміни і визначення».
5. Наказ Держтуризмкурортів №19 від 17.03.2004 р. «Про затвердження Правил користування готелями».
6. Балабанова Л. В., Пономарьова І. С. Готельний і ресторанний бізнес. - Х.: 2022.
7. Кураж О. В. Організація готельного господарства. - Київ: 2021.
8. Харченко Н. В. Основи готельної справи: навч. посіб. - Київ: Центр учбової літератури, 2020.
9. Федорченко В. К. Готельне господарство: сучасні тенденції розвитку. - Київ: 2023.
10. Кузьменко О. М. Капсульні готелі як альтернатива традиційному розміщенню. // Вісник КНУТД, 2023.
11. Трофименко С. І. Тренди розвитку готельного бізнесу у постковідний період. // Туризмознавчі студії, 2022.
12. Федорченко В. К., Папірян Г. А. Основи туризмології. Київ: Альтерпрес, 2021.
13. Дзюбенко А. І. Дослідження капсульних готелів як об'єктів мікроархітектури. // Артпростір, 2024.
14. Юхименко С. К. Просторові трансформації в готельному дизайні: кейси капсульного формату. // Архітектон, 2023.
15. Рожко О. В. Інновації у сфері готельного сервісу. // Економіка та суспільство, 2023.

16. Yamaguchi, T. (2021). Capsule Hotels in Urban Japan: Functionality, Design, and User Perception. // Journal of Urban Design.
17. Smith, R. (2022). Hospitality Trends 2022: Compact Living & Capsule Concepts. // International Journal of Hospitality Management.
18. Chang, L. (2020). Smart capsule hotels: A new trend in Asian hospitality industry. // Tourism Economics.
19. Liu, H. (2023). The rise of pod hotels: Economic and environmental perspectives. // Sustainable Tourism Review.
20. Deloitte Ukraine. Hospitality Industry Overview 2023. [Аналітичний звіт].
21. Colliers Ukraine. Готельний ринок Києва: аналітика і прогнози 2023.
22. CBRE. Hospitality Market Review Kyiv 2022.
23. World Tourism Organization (UNWTO). Global Report on Urban Accommodation Trends 2022.
24. Booking.com. Категорія «Капсульні готелі» в м. Київ. URL: <https://www.booking.com>
25. Hotelier.pro - портал готельного бізнесу. URL: <https://hotelier.pro/>
26. HVS Global Hospitality Services. Capsule Hotels: The Future of Urban Budget Hospitality. URL: <https://www.hvs.com/>
27. Forbes.ua – Аналітика туристичної індустрії в Україні після COVID-19. URL: <https://forbes.ua>
28. Ляхович О. М. Сучасні архітектурні підходи до проєктування малогабаритних житлових об'єктів. // Архітектурний вісник, 2022.
29. Гончарова В. М. Дизайн інтер'єру готелів капсульного формату: приклади світової практики. // Дизайн. Архітектура. Мистецтво, 2023.
30. ArchDaily.com - Capsule Hotel Case Studies (2021–2024). URL: <https://www.archdaily.com>