

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

**ПОГОДЖЕНО**  
Директор  
ННІ неперервної освіти і туризму

\_\_\_\_\_ Іван ГРИЦЕНКО  
(підпис)

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2025 р.

**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ**  
Завідувачка кафедри готельно-  
ресторанної справи та туризму

\_\_\_\_\_ Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО  
(підпис)

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2025 р.

**БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему: “Концептуальне обґрунтування готелю в історичному центрі  
м. Львів”  
Спеціальність 241 “Готельно-ресторанна справа”  
Освітня програма “Готельно-ресторанний бізнес”  
Орієнтація освітньої програми освітньо-професійна

Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_

(підпис)

Лариса ГОПКАЛО

Керівник бакалаврської  
кваліфікаційної роботи

\_\_\_\_\_

(підпис)

Марина СЕРДЮК

Виконав

\_\_\_\_\_

(підпис)

Денис ПОГОРЛЕЦЬКИЙ

**КИЇВ – 2025**

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ.....	10
1.1 Концепція підприємства готельного господарства.....	10
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС .....	18
2.1 Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office) .....	18
2.1.1. Приймально-вестибюльна група .....	18
2.1.2. Житлова.....	19
2.1.3. Для надання побутових послуг, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча .....	24
2.2 Групи приміщень Бек Офіс (Back Office).....	25
2.2.1. Адміністративна .....	25
2.2.2. Господарська та виробничо-побутова.....	25
2.3 Сервіс (Service).....	26
2.3.1. Бронювання (Reservation). Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out).....	26
2.3.2. Клінінг (Cleaning).....	28
2.3.3. Велнес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес(Fitness) .....	29
2.3.4. Конференц-сервіс(Conference) .....	31
2.4 Заклади харчування .....	31
2.4.1 Ресторани. Бари (Foodand Beverage (F&B)).....	31
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН .....	44
3.1 Об'ємно-планувальні рішення .....	44
3.2 Архітектурні рішення. Характеристика території .....	45
3.3 Характеристика будівлі.....	46
3.4 Інженерні системи підприємства готельного господарства .....	46
3.5 Дизайн .....	51
3.6 Кошторис .....	54
ВИСНОВКИ .....	58
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	60
ДОДАТКИ .....	64

## ВСТУП

**Актуальність дослідження.** У сучасних реаліях туризм набуває дедалі більшого значення як рушійна сила економічного розвитку. Зокрема, туристична галузь активно впливає на інфраструктуру міст, створює нові робочі місця та сприяє підвищенню інвестиційної привабливості регіонів. Одним із пріоритетних напрямів у цьому контексті є розвиток готельного бізнесу, орієнтованого не лише на комфортне розміщення гостей, але й на запровадження інноваційних технологій та принципів сталого управління. Особливої актуальності набуває створення сучасних, екологічно відповідальних готельних закладів у таких туристичних центрах, як Львів.

Львів — це місто з унікальною історико-культурною спадщиною, яке щороку приваблює сотні тисяч туристів з України та з-за кордону. Його архітектура, атмосфера старого європейського міста, розвинене культурне життя та гостинність мешканців формують потужний туристичний магніт. У зв'язку з цим, відкриття нового готелю у Львові має велике значення не лише для забезпечення потреб зростаючого туристичного потоку, але й для розвитку всієї міської інфраструктури.

Новий готель може стати майданчиком для впровадження сучасних стандартів якості обслуговування, інновацій у сфері управління персоналом, використання «зелених» технологій, енергоефективних систем та роздільного збору відходів. Сучасні туристи дедалі частіше звертають увагу не лише на рівень комфорту, а й на екологічну політику закладу, його внесок у збереження довкілля та відповідальне ставлення до ресурсів.

Таким чином, поєднання історичної привабливості Львова з концепцією сталого готельного бізнесу може стати успішною моделлю для подальшого розвитку туристичної галузі. У світлі кліматичних викликів та глобального пошуку шляхів до сталого майбутнього, відкриття інноваційного готелю — це не лише актуальний крок, а й важлива інвестиція в майбутнє міста та країни загалом.

**Метою дослідження** було створити концептуальний проект готелю в

історичному центрі м. Львів, який відповідає сучасним ринковим потребам.

**Об'єктом дослідження** був проект готелю в історичному центрі м. Львів.

**Предмет дослідження** – процес проектування готелю в історичному центрі м. Львів.

**Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:**

- 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 змодельовати 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.

**Структура роботи.** Дослідження складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, який включає 45 пунктів та 3 додатки.

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ

### 1.1 Концепція підприємства готельного господарства

Львів – ключове місто Західної України, привабливе місце для туристів, які цікавляться культурою та мистецтвом. У минулому його називали «Флоренцією Півночі», і навіть сьогодні Львів не втратив своєї особливої чарівності. Архітектура міста охоплює стилі Відродження, бароко та класицизму.

У 2009 році Львів отримав статус Культурної столиці України. У місті розташовано 8 театрів, 47 музеїв, 17 галерей, 5 кінотеатрів та інші заклади, що сприяють розвитку культури, зокрема:

- \* Львівська опера (Міський театр);
- \* Театр Скарбковського;
- \* Польський національний театр;
- \* Палац Потоцьких;
- \* Палац латинських архієпископів;
- \* Львівський палац мистецтв у Стрийському парку;
- \* Національний музей імені Андрея Шептицького;
- \* Арсенал;
- \* Природничий музей імені Дзедушицького;
- \* Музей історії фармації.

Місто також зберігає численні сліди діяльності польських митців. Тут жили та працювали видатні діячі польської літератури: Александер Фредро, Северин Гоцинський, Леопольд Стафф, Ян Каспрович, Габріела Запольська, Марія Конопницька та інші. Львів також є місцем народження композитора Войцеха Кілара.

Сакральна спадщина міста представлена 19 церквами, 12 православними церквами, двома монастирями та найстарішим міським некрополем. Зокрема, до визначних об'єктів належать:

- \* Латинський кафедральний собор з каплицями Камп'янів та Боїмів;
- \* Вірменський кафедральний собор та квартал;
- \* Ансамбль Волоської церкви на вулиці Руській;
- \* Домініканський костел;
- \* Бернардинський костел з монастирем;
- \* Єзуїтський костел;
- \* Костел Святого Антонія;
- \* Личаківський цвинтар.

Львів має вигідне географічне розташування – близькість до польського кордону робить його легкодоступним для туристів з-за кордону.

Сьогодні місто активно розвиває свою туристичну інфраструктуру, покращуючи рівень обслуговування в готелях, ресторанах та кафе. Велика увага приділяється збереженню та відновленню архітектурної спадщини, що робить Львів ще привабливішим для гостей. Багато площ та вулиць міста внесено до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

У Львові регулярно проводяться культурні заходи та фестивалі, зокрема Фестиваль культури, Фестиваль кави, Львівський міжнародний джазовий фестиваль тощо. Такі заходи дають можливість глибше зануритися в атмосферу міста, відчувати його ритм та насолодитися творчістю.

Розвиток готельного сектору є одним із ключових напрямків покращення туристичної інфраструктури, що забезпечує комфорт туристам та підтримує економічне зростання регіону. У цьому контексті відкриття готелю в історичному центрі Львова цілком виправдане, адже місто має потужний туристичний потенціал та здатне приваблювати мандрівників з усього світу.

Історична автентичність львівських готелів є одним із головних чинників, що приваблює туристів, які цінують не лише комфорт, але й атмосферу, занурену в минуле. Цю автентичність формують, перш за все, архітектура будівель, у яких часто збережено елементи австрійського чи польського стилю. Багато готелів розташовані в колишніх міських кам'яницях, палацах або старовинних особняках, кожен з яких має свою унікальну історію.

Внутрішній дизайн таких закладів зазвичай продуманий до дрібниць: він поєднує автентичні меблі, старовинні деталі декору, картини, гравюри, а також сучасні елементи, що не порушують загальної стилістики.

Згідно з джерелами, за часів австрійського та польського правління у Львові працювало близько 25 готелів, з яких до наших днів збереглися лише два – «Жорж» та «Гранд Готель». Їхній зовнішній вигляд, оздоблення та атмосфера відображають культурну спадщину минулих епох і продовжують приваблювати гостей. Водночас ці заклади успішно адаптуються до сучасних вимог, впроваджуючи новітні технології та сучасний сервіс.

Проект готельно-ресторанного комплексу «Камениця Львівська» передбачає його розташування в історичному центрі міста, де поєднуються сучасні стандарти комфорту та збережена архітектурна та культурна спадщина Львова. Основна концепція – створити туристичний продукт, який відповідає потребам вітчизняних та міжнародних гостей, пропонуючи їм автентичну атмосферу, індивідуальний підхід та високоякісний сервіс.

Проект передбачає створення бутик-готелю на 50 номерів, що поєднує сучасний комфорт, елегантний дизайн та традиційну львівську атмосферу. Враховуючи розташування в історичному середовищі, архітектурні рішення базуються на гармонійному поєднанні традицій та інновацій. Готель орієнтований на індивідуальних мандрівників, ділових туристів, пари та невеликі туристичні групи, пропонуючи кілька категорій номерів – від стандартних до преміум-класу. Усі вони вирізнятимуться високим рівнем комфорту, вишуканим дизайном та високоякісною звукоізоляцією.

Важливою складовою комплексу є ресторан «Галицька Вежа» на 90 місць. Він буде не лише зручним для гостей готелю, але й привабливим гастрономічним місцем для мешканців міста та туристів. Меню буде базуватися на традиційній галицькій кухні з використанням місцевих продуктів, автентичних рецептів та сучасних кулінарних технік. Ресторан підтримуватиме місцевих фермерів, працюватиме із сезонними інгредієнтами та створюватиме унікальний гастрономічний досвід, що відповідає високим

стандартам обслуговування.

У табл. 1.1 проаналізуємо найближчих конкурентів готелю «Кам'яниця Львівська».

Таблиця 1.1. – Функціональні характеристики підприємств готельного господарства м. Львова

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Готель «Експо», 4*, вул. Князя Романа, 1	60	120	Готель бізнес-класу, конференц-зали, ресторан, лобі-бар, бізнес-центр
2	Готель «Джем», 3*, вул. Вороного, 9	40	80	Бутик-готель, ресторан, бар, зона для відпочинку
3	Готель «Деліс», 4*, вул. Шевченка, 8	50	100	Готель бізнес-класу, ресторан, конференц-зал, фітнес-центр

Оцінка наявності готельних послуг у досліджуваному регіоні свідчить про наявність достатньої кількості закладів розміщення різних категорій, які здатні задовольнити потреби туристів з різноманітними запитами та очікуваннями.

Далі проаналізуємо конкурентне середовище майбутнього підприємства (табл. 1.2).

Таблиця 1.2. – Результати оцінки конкурентів підприємства готельного господарства, що проектується

Показник	Готель «Експо»	Готель «Джем»	Готель «Деліс»
Місце розташування	4	3	4
Транспортна доступність	4	3	4
Екстер'єр та інтер'єр	4	4	4
Якість обслуговування	4	3	4
Асортимент додаткових послуг	4	3	4
Рівень ресторанного обслуговування	4	3	4
Система бронювання	4	3	4
Вартість проживання	3	4	3
Рівень безпеки туристів	4	3	4
Середній бал	3,8	3,2	3,8

Дослідження конкурентного середовища львівського готельного ринку

показує, що заклади Exro та Delis демонструють високі результати за більшістю ключових показників, що підтверджує їхню стабільну позицію в сегменті бізнес-класу. Обидва готелі мають однакові середні бали, що свідчить про їхнє прагнення надавати якісний сервіс, наявність розвиненої інфраструктури та широкого спектру додаткових послуг.

У свою чергу, butik-готель Jam отримав дещо нижчі бали за деякими критеріями, що може бути пов'язано з його орієнтацією на певну аудиторію, яка цінує індивідуальний підхід та домашній затишок. Однак конкурентною перевагою цього закладу є більш доступна вартість проживання, що робить його привабливим для туристів з обмеженим бюджетом.

Загалом, львівський готельний ринок характеризується високим рівнем конкуренції, тому під час створення нового закладу доцільно враховувати сильні сторони існуючих готелів, зокрема якість обслуговування та різноманітність додаткових послуг. Також важливо враховувати можливість впровадження інноваційних підходів у сфері обслуговування клієнтів для зміцнення своїх позицій на ринку.

Обрані ознаки концепції закладу готельно-ресторанного комплексу «Кам'яниця Львівська» представимо у вигляді таблиці 1.3.

Таблиця 1.3. – Концептуальне рішення підприємства готельного господарства «Кам'яниця Львівська», у місті Львів

Ознаки концепції	Характеристика ознак
<b>Характеристика місця розташування</b>	
Країна (місце) розташування	Україна, м. Львів
Адміністративний вид території	Історичний центр міста
Адреса розташування підприємства готельного господарства	вул. Шевченка, 79
Система проживання і харчування	Розміщення в готельних номерах, харчування в ресторані, користування додатковими послугами
Тип підприємства	Бутик-готель
Категорія	3*
Кадровий склад	Досвідчений персонал, включаючи адміністраторів, кухарів, обслуговуючий персонал
Система управління	Централізована управлінська структура
Стиль управління	Демократичний, орієнтований на командну роботу
Цільовий сегмент споживачів	Бізнес-туристи, туристи, мешканці міста

Продовження таблиці 1.3

Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Гостьові номери, загальні зони, технічні приміщення, а також рекреаційні та обслуговуючі простори			
<b>Розміщення</b>				
Вид	Повносервісний			
Рівень комфорту	3*			
Місткість	Готель – 50 номерів, 84 місця; Ресторан – 60 місць; Бар – 30 місць			
Дизайнерський стиль	Індивідуальний дизайн			
Категорія номерів	Стандарт	Дуплекс	Люкс	Апартамент
Стандарт	Стандарт (одномісний, двомісний)	Немає	Є	Є
Кількість номерів	16/30	-	2	2
<b>Харчування</b>				
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар		
Організація харчування	Повний цикл виробництва, використання напівфабрикатів	Повний цикл виробництва.		
Кількість місць	60 місць	30 місць		
Режим роботи	Цілодобовий	Цілодобовий		
Форма обслуговування	Офіціантами, шведський стіл	Офіціантами, шведський стіл		
Дизайнерський стиль	Екостиль	Екостиль		
<b>Бізнес-послуги</b>				
Тип	Конференц-зал			
Режим роботи	Цілодобовий			
Дизайнерський стиль	Сучасний			
Ознаки концепції	Характеристика ознак			
<b>Побутове обслуговування</b>				
Тип	Салон краси	Пральня		
Режим роботи	Цілодобовий	Цілодобовий		
Дизайнерський стиль	Сучасний	Сучасний		
<b>Культурно-дозвілєві послуги</b>				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Інтерактивна бібліотека	-		-	
<b>Рекреаційні послуги</b>				
Тип	Сауна	Тренажерна зала	Масажний кабінет	
Режим роботи	10.00-22.00	10.00-23.00	10.00-19.00	
<b>Торгівля</b>				
Тип	Призначення	Режим роботи		
Магазин-бутік	Продаж сувенірів, товарів для туристів	по днях		по годинах
		Кожний день		09.00-22.00

Концепція готельного підприємства «Камениця Львівська» передбачає створення оригінального бутик-готелю в самому серці Львова, який поєднує комфорт, високий рівень обслуговування та широкий спектр послуг, орієнтованих як на ділових мандрівників, так і на туристів.

Заклад пропонуватиме комфортні умови як для відпочинку, так і для проведення ділових заходів, а також надаватиме гостям різноманітні розваги та додаткові послуги, що сприятимуть підвищенню загального рівня задоволення.

Ідея створення бутик-готелю є сучасною відповіддю на потреби ринку, оскільки цей формат вирізняється своєю нестандартністю, автентичністю та індивідуальним підходом.

Бутик-готелі зазвичай мають унікальну концепцію, особливий дизайн та обмежену кількість номерів, що дозволяє максимально персоналізувати обслуговування для кожного гостя.

Крім того, такі готелі часто розташовані в центральних районах міст або поблизу туристичних місць та пропонують ексклюзивні послуги – ресторани з оригінальним меню, спа-зони, а також можливість участі в культурних заходах. Це створює додаткові умови для комфортного та незабутнього перебування в місті.

Концепція готельного комплексу «Камениця Львівська» гармонійно поєднує унікальні риси Львова як одного з провідних культурних та туристичних центрів Західної України. Завдяки багатій історичній спадщині та численним архітектурним пам'яткам, Львів є привабливим місцем для мандрівників, які прагнуть пізнати культуру та мистецтво. У цьому контексті створення бутик-готелю в історичному центрі міста є цілком виправданим рішенням, яке відповідає сучасним вимогам туристичного ринку та очікуванням гостей, які шукають автентичного досвіду.

Проектований комплекс буде розташований у зручному та вигідному місці, що дозволить поєднати найновіші стандарти готельного бізнесу з культурною унікальністю Львова. Головна ідея проекту полягає у створенні

середовища, яке одночасно слугуватиме простором для відпочинку, ділового спілкування та естетичної насолоди. Комплекс включатиме 50 номерів, ресторан «Галицька вежа» та додаткові послуги, які задовольнять потреби найвибагливіших гостей. Орієнтація ресторану на традиції галицької кухні з використанням місцевих продуктів підкреслює важливість гастрономічної складової як частини загального туристичного досвіду.

Конкурентний аналіз показав, що на львівському готельному ринку вже існує багато різноманітних закладів, які можуть задовольнити потреби різних категорій відвідувачів. Зокрема, готелі Expro та Delis демонструють високу якість обслуговування та потужну інфраструктуру, що підкреслює необхідність впровадження креативних рішень у проекті «Кам'яниця Львівська» для збереження конкурентних позицій. Однією з ключових переваг майбутнього готелю буде індивідуальний підхід до кожного гостя, що є характерною рисою бутік-формату, а також здатність забезпечити винятковий комфорт.

Окрім основних послуг, концепція передбачає наявність конференц-залу, салону краси, фітнес-залу та інших послуг, які сприятимуть формуванню комплексного позитивного досвіду для гостей. Не менш важливою складовою є високий рівень безпеки, що є критичним фактором у сучасних умовах подорожей.

## РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС

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

#### 2.1.1. Приймально-вестибюльна група

До складу приміщень вестибюльної зони входять: сам вестибюль, зони прийому та розміщення гостей, приміщення для зберігання і транспортування багажу, гардеробна, бізнес-центр, санітарні кімнати, банківське відділення та інші допоміжні приміщення.

Вестибюль готелю повинен бути облаштований таким чином, щоб забезпечити комфортні умови для відпочинку гостей і проведення зустрічей.

У готелі має бути представлена вичерпна інформація щодо наявності, розташування та графіка роботи всіх служб і сервісів, включаючи перукарню, майстерню з ремонту годинників, фотосервіс, пункти прокату речей культурно-побутового призначення, кіоски з продажу друкованої продукції, сувенірів, книг тощо. Також повинні бути доступні рекламно-інформаційні матеріали — буклети, довідники, проспекти — мовами основних категорій туристів, які відвідують готель.

Усі пункти обслуговування та допоміжні служби мають бути оснащені зрозумілими візуальними засобами навігації: табличками, вивісками, покажчиками з позначенням назви та графіка роботи українською та англійською мовами.

Стійка служби розміщення обладнана зразками для заповнення реєстраційних документів, а також довідковими матеріалами та буклетами для гостей.

Камера схову розміщується у приміщенні без вікон, обладнана броньованими дверима, системою відеоспостереження, полицями для багажу та індивідуальними сейфами.

Кімната охорони спроектована таким чином, щоб бути непомітною для гостей. Вона має прохідну конфігурацію, а для зберігання зброї передбачено окремий сейф.

Гардероб, передзал та санвузли розташовуються при вході до ресторану, який також знаходиться на першому поверсі готелю.

Результати занесемо у таблицю 2.1.

Таблиця 2.1. – Приймально-вестибюльні приміщення готелю на 50 номерів

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1.	Вестибюль	80
2.	Служба прийому та реєстрації	12
3.	Пункт зв'язку	8
4.	Кімната чергового персоналу	8
5.	Службовий санітарно-технічний блок	8
6.	Швейцарська і приміщення носильників	8
7.	Камера схову	10
8.	Приміщення охорони	8
9.	Медпункт	10
	Разом	152

Таким чином, приміщення приймально-вестибюльної групи спроектовано загальною площею 152 кв. м.

### 2.1.2. Житлова

Житлова група приміщень готельного підприємства включає: гостьові номери, коридори, житлові зони, основні горизонтальні комунікації, холи з ліфтами або сходово-ліфтовими вузлами, побутові приміщення на поверхах, а також кімнати для чергового обслуговуючого персоналу. У загальній структурі житлової частини готелю саме номери займають переважну частку - від 50 до 70% від загальної площі.

Організація номерного фонду повинна відповідати положенням ДСТУ 4269 "Мінімальні вимоги до організації номерного фонду в готелях". В процесі

проектування необхідно чітко визначити категорії номерів у майбутньому готелі, надати їх характеристики за складом, технічним оснащенням, меблями та обладнанням інвентарем.

Коридори в межах житлової зони виконують функцію ключового комунікаційного елемента, забезпечуючи зв'язок між ліфтовими шахтами, сходами, номерами та іншими функціональними приміщеннями.

Зона вестибюля проектується як відкритий простір, що виконує роль комунікаційного вузла, поєднуючи сходові клітки з пасажирськими ліфтами.

Залежно від категорії готелю та його місткості, на житлових поверхах передбачаються блоки допоміжних приміщень для надання побутових послуг, а також службові кімнати.

Кімнати для чистої та використаної білизни розташовані в безпосередній близькості до вантажних та пасажирських ліфтів з метою оптимізації логістики та забезпечення ефективної роботи персоналу.

Склад і площу житлової групи приміщень проектного закладу розміщення представимо у вигляді табл. 2.2.

Таблиця 2.2. – Склад і площа житлової групи приміщень готелю

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Кількість на поверсі	Загальна площа, м <sup>2</sup>
Номер категорії «Апартамент»	40	2	80
Номер категорії «Люкс»	30	2	60
Номер категорії «Дуплекс»	-	-	-
Номер категорії «Стандарт одномісний»	10	16	160
Номер категорії «Стандарт двомісний»	14	30	420
Холи	60	1	60
Разом	154	51	840

Загальна площа житлової групи становить 840 м<sup>2</sup>. Це свідчить про достатній обсяг простору для забезпечення комфортного проживання гостей різних категорій. Найбільшу частину площі займають номери категорії «Стандарт двомісний» — 420 м<sup>2</sup>, що становить половину всієї житлової площі. Така пропорція свідчить про орієнтацію готелю на основний сегмент туристів

— пари або клієнтів, які подорожують удвох. Значну частку також займають «Стандарт одномісні» номери — 160 м<sup>2</sup>, що дозволяє ефективно обслуговувати індивідуальних мандрівників, у тому числі ділових гостей. Поряд з економними варіантами, у структурі номерного фонду присутні і покращені варіанти проживання: номери категорії «Апартамент» (80 м<sup>2</sup>) та «Люкс» (60 м<sup>2</sup>). Загальна площа цих приміщень становить 140 м<sup>2</sup>, що підтверджує прагнення готелю до задоволення потреб преміального сегмента клієнтів. Окремо слід відзначити наявність холу площею 60 м<sup>2</sup>, який виконує важливу функцію зони загального користування, забезпечуючи комфортне пересування та перебування гостей на поверсі. Загалом, структура житлової групи приміщень готелю є збалансованою та адаптованою до потреб різних груп споживачів, поєднуючи варіанти як економ-класу, так і підвищеного рівня комфорту.

Оснащеність номерів меблями та інвентарем надаємо у вигляді табл. 2.3. – 2.6.

Таблиця 2.3. – Оснащеність номеру типу стандарт (одномісний) бутік-готелю меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 90х200 см	1
2.		
3.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з на матрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко	1
4.	Кондиціонер	1
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	1
6.	Тумба при ліжкові	1
7.	Стіл	1
8.	Стілець	2
9.	Килим	1
10.	Штори-жалюзі	2

Одномісний номер стандартного типу у бутік-готелі має повний набір

меблів та інвентарю, необхідний для забезпечення комфортного проживання гостя. Основним елементом є односпальне ліжко розміром 90x200 см, що відповідає нормам для одномісного розміщення. Для створення комфортного мікроклімату передбачено кондиціонер, а для розваг і відпочинку – телевізор. Загалом, оснащення одномісного стандартного номеру відповідає сучасним вимогам готельного сервісу та враховує базові потреби постояльца, поєднуючи функціональність і приємну атмосферу перебування.

Таблиця 2.4. – Оснащеність номеру типу стандарт (двомісний) butik-готелю меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 90x200 см	2
2.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з на матрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко	2
3.	Кондиціонер	1
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	1
6.	Тумба при ліжкові	2
7.	Стіл	1
8.	Стілець	3
9.	Журнальний стіл	1
10.	Крісло	2
11.	Килим	1
12.	Штори-жалюзі	2

Стандартний двомісний номер у butik-готелі має повне функціональне оснащення, яке відповідає сучасним стандартам готельного сервісу. Основу інтер'єру складають два односпальні ліжка розміром 90x200 см, що забезпечує можливість комфортного проживання двох осіб. Оснащення стандартного двомісного номеру демонструє високий рівень комфорту, продуманість інтер'єру та орієнтацію на потреби гостей, що подорожують у парі або прагнуть більшого простору й зручності. Це робить номер привабливим як для туристів, так і для ділових відвідувачів.

Таблиця 2.5. – Оснащеність номеру типу люкс бутік-готелю меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 160x200 см	1
2.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з намотрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко	2
3.	Кондиціонер	2
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	2
6.	Тумба при ліжкові	1
7.	Стіл	1
8.	Стілець	2
9.	Крісло	2
10.	Журнальний столик	2
11.	Диван	1
12.	Килим	2
13.	Штори-жалюзі	4

Отже, оснащення номера «Люкс» відповідає високим вимогам до готельних апартаментів преміального рівня. Комплексне поєднання зручностей та декоративних елементів робить його ідеальним для вибагливих гостей, які цінують комфорт, простір і стильне оформлення інтер'єру.

Таблиця 2.6. – Оснащеність номеру типу апартаменти бутік-готелю меблями та інвентарем

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 160x200 см	1
2.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з намотрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко	2
3.	Килим	2
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	2
6.	Тумба при ліжкові	1

Продовження таблиці 2.6

7.	Стіл	1
8.	Стілець	2
9.	Крісло	2
10.	Журнальний столик	2
11.	Диван	1
12.	Килим	2
13.	Штори-жалюзі	4
14.	Міні-бар	1

Спроектувавши обладнання готельних номерів всіх типів, перейдемо до планування приміщень поверхового обслуговування.

### 2.1.3. Для надання побутових послуг, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Залежно від потужності готельного підприємства, до його структури включаються приміщення для обслуговування клієнтів, а їх проектування повинно відповідати нормам, викладеним у ДБН В.2.2-11 та ВСН 54. (табл. 2.7).

Таблиця 2.7. – Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Тип приміщення	Площа, м <sup>2</sup> , не менше як
Перукарський салон	0,25 на одного мешканця (від 50 номерів)
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування)	12 м <sup>2</sup> (за місткості 50 – 300 місць) 18 м <sup>2</sup> (за місткості 301 – 500 місць)
Каси квитків на транспорт	6 м <sup>2</sup> на одну тисячу мешканців
Каси театральні та інші культурні і спортивні заходи	6 м <sup>2</sup> на одну тисячу мешканців

Впровадження належної інфраструктури побутового обслуговування у готелі є важливою складовою якісного сервісу, що сприяє підвищенню рівня задоволеності клієнтів і конкурентоспроможності готельного закладу.

Склад і площі приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення заносимо до табл. 2.8.

Таблиця 2.8. – Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Побутові приміщення:	240
- Приймально-вестибюльні	156
- Адміністративно-побутові	64
- Перукарня	20
Дозвіллево-анімаційні приміщення:	72
- Конференц-зал	40
- Магазин-бутік	32
Спортивно-оздоровчі приміщення:	74
- Тренажерна зала	40
- Сауна	20
- Масажний кабінет	14
Корисна площа приміщень	386

Таким чином, площа складу і приміщень побутового обслуговування становить в 386 кв. м. структура та розподіл площ побутових приміщень відповідають сучасним стандартам комфорту й сервісу. Комплексне поєднання адміністративних, рекреаційних, оздоровчих і побутових функцій забезпечує гнучкість у задоволенні потреб як ділових, так і туристичних клієнтів, що підвищує рівень конкурентоспроможності бутік-готелю.

## 2.2 Групи приміщень Бек Офіс (Back Office)

### 2.2.1. Адміністративна

До адміністративної групи приміщень належать: кабінети управління, відділ кадрів, відділ логістики, бухгалтерія, каса, планово-економічний та інженерно-технічний відділи.

Побутові та технічні приміщення належать до господарської групи та були розглянуті в попередньому розділі.

Інформація про склад та площу адміністративних приміщень наведена в табл. 2.9.

Таблиця 2.9. – Склад і площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	18
Бухгалтерія	10
Відділ кадрів	10
Відділ постачання	12
Інженерно-технічний відділ	12
Разом	64

Таким чином, група адміністративних приміщень займатиме площу в 64 кв. м. Розподіл площі свідчить про раціональне планування адміністративної частини, що дозволяє ефективно координувати діяльність усіх служб закладу. Така організація сприяє підтриманню високого рівня управління, обслуговування та стабільної роботи готельного комплексу.

### 2.2.2. Господарська та виробничо-побутова

У проектуваному готелі передбачені такі підсобні приміщення:

- кімнати для побутового обслуговування,
- кімнати, призначені для ремонтних робіт,
- зони, де буде розміщено інженерне обладнання.

Крім того, плануються такі склади:

- склад для зберігання білизни та інвентарю,
- кімната для зберігання мийних та чистячих засобів,
- склад для меблів та обладнання,
- кімната для запасних частин та приладів.

Інформація про склад та площу підсобних та виробничих приміщень наведена в таблиці 2.10.

Таблиця 2.10. – Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Пральня	8
Електрощитова	8

Продовження таблиці 2.10

Бойлерна	8
Склад для білизни та інвентарю	10
Склад для мийних хімічних засобів	10
Склад для меблів та обладнання	50
Склад для запасних деталей та пристроїв	10
Разом	156

Таким чином, приміщення господарського та виробничого призначення займатимуть площу в 156 кв. м. Раціональний розподіл площі та наявність усіх необхідних господарських приміщень свідчить про продуману логістику внутрішньої інфраструктури готелю, що сприяє безперебійному обслуговуванню гостей і підтриманню високих стандартів чистоти, комфорту та технічної надійності.

## 2.3 Сервіс (Service)

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

Розглянемо процес організації прийому та розміщення гостей. У проєктованому готелі цим займається спеціалізована служба – служба прийому та розміщення.

Персонал цієї служби складається з кваліфікованих фахівців, які мають відповідну освіту та володіють принаймні однією іноземною мовою.

Основні завдання служби прийому та розміщення включають:

- реєстрацію гостей, які прибули для користування послугами готелю;
- розподіл номерного фонду;
- виписку довідок та проведення розрахунків з клієнтами;
- ведення картотеки гостей;
- передачі різної інформації тощо.

Служба також відповідає за реєстрацію осіб, запрошених мешканцями

номерів, у спеціальному журналі суворої звітності з видачею картки гостя на весь час їх перебування в готелі. Якщо гість залишається в номері після 22:00, він підписує спеціальну анкету, яка звільняє адміністрацію готелю від відповідальності за можливу втрату особистих речей, а також сплачує додатково 20 доларів США за користування обладнанням номера.

Для спрощення та пришвидшення обробки запитів клієнтів служба прийому та розміщення використовує спеціалізоване програмне забезпечення.

Таблиця 2.11. – Алгоритм операційного процесу обслуговування відвідувачів

Процес	Персонал	Документи	Оплата
1. Бронювання	Служба прийому та розміщення	заявка на бронювання, карта руху номерного фонду	Включається в рахунок при реєстрації
2. Реєстрація і розміщення гостя:			
– Зустріч гостя	Швейцар	-	чайові
– Реєстрація, супровід до номеру	Служба прийому, портьє, коридорні	анкета, дозвіл на поселення, рахунок, візитна картка	Відповідно розцінкам готелю
3. Надання основних та додаткових послуг	служба прийому, горничні, медичні працівники, інструктори, служба пральної, майстерні	рахунок	Відповідно розцінкам готелю
4. Кінцевий розрахунок і оформлення виїзду	адміністратор, касир	рахунок	Відповідно розцінкам готелю

Технологія прийому гостей включає етапи зустрічі, реєстрації, видачі ключів та супроводу до номера.

Для розміщення в гостьовому будинку гість повинен пред'явити паспорт або інший документ, що посвідчує особу, відповідно до правил користування закладом.

Реєстрація гостей відбувається під час їхнього прибуття. Після прибуття гостя слід повідомити, чи було місце заброньовано заздалегідь. За наявності бронювання, від імені гостя надсилається відповідний запит до відділу бронювання.

Після заповнення реєстраційної картки готель формує рахунок-фактуру, який буде оплачено гостем.

Після завершення оформлення документів гостю видається підтвердження оплати та пластикова картка-ключ з інформацією про ім'я, номер номера та термін проживання.

Час виїзду передбачено до 12:00 за місцевим часом, а заселення починається о 15:00. Виїзд після 12:00 можливий як додаткова послуга та залежить від наявності вільних номерів.

При розміщенні дітей віком від 2 до 12 років додаткове ліжко надається сплачено, а діти віком до 2 років проживають безкоштовно.

### **2.3.2. Клінінг (Cleaning)**

Основною функцією обслуговування номерів готелю є забезпечення належного рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану як у готельних номерах, так і в місцях загального користування – холах, вестибюлях, переходах та коридорах.

Технологічні цикли прибирання в житлових зонах готелю включають такі види прибирання: поточне прибирання номерів, проміжне прибирання, прибирання після виїзду гостей та генеральне прибирання.

Перед початком роботи покоївка перевіряє заброньовані номери, які були прибрані напередодні, оцінюючи якість прибирання в номерах та ванних кімнатах, справність освітлювальних приладів, телевізорів, холодильників, телефонів, радіоприймачів, а також наявність рекламних та довідкових матеріалів.

Прибирання починається з номерів, які були звільнені після виїзду гостей. Після завершення роботи покоївка негайно передає підготовлені до заселення номери службі рецепції та розміщення. Потім проводиться щоденне поточне прибирання номерів, зайнятих гостями, а за необхідності – проміжне прибирання. Генеральне прибирання проводиться за планом –

один раз на 10 днів або при звільненні номера після виїзду гостя.

Технологічний цикл «Поточне щоденне прибирання» в готелі включає такі операції:

- прибирання житлової кімнати;
- прибирання санітарного вузла;
- завершення прибирання кімнати;
- надання побутових послуг;
- допоміжна операція – контроль технічного стану кімнати.

Під час експлуатації житлового поверху готелю також використовуються технології прибирання «Проміжне прибирання», «Прибирання після виїзду гостя» та «Загальне прибирання кімнати».

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

Велнес-програми готелю будуть спрямовані на покращення фізичного та емоційного стану гостей. До послуг увійдуть:

- Програми для різних рівнів підготовки, включно з індивідуальними тренуваннями під керівництвом персонального тренера.
- Заняття йогою, пілатесом, аеробікою та іншими фітнес-напрямами, які сприяють розвитку гнучкості, сили і витривалості.
- Консультації дієтологів із рекомендаціями щодо здорового харчування та складання персоналізованих раціонів для підтримки збалансованого способу життя.

СПА-послуги готелю створять атмосферу релаксації і відновлення. Основні пропозиції включатимуть:

- Традиційну фінську сауну або парову баню, що допомагають розслабити м'язи, покращити кровообіг та вивести токсини.
- Різноманітні види масажу — класичний, релаксаційний, спортивний, терапевтичний, із підбором індивідуальних технік відповідно до потреб клієнта.

- Обгортання, пілінги, догляд за обличчям і тілом із застосуванням натуральних засобів, а також процедури з аромотерапією, гідротерапією та іншими методами для підвищення комфорту і самопочуття.

Фітнес-програми орієнтовані на підтримку активного способу життя та фізичної форми гостей. Вони включатимуть:

- Індивідуальні тренування з урахуванням фізичного стану та цілей клієнта.
- Заняття йогою, зумбою, кросфітом та іншими напрямками під керівництвом кваліфікованих інструкторів.
- Проведення спортивних турнірів, змагань із йоги, фітнесу та інших видів спорту для гостей готелю.

Склад і площі приміщень для надання послуг SPA, Wellness та Fitness наведені у таблиці 2.12.

Таблиця 2.12. – Склад і площа приміщень для організації надання SPA, Wellness Fitness послуг

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Тренажерна зала	40
Сауна	20
Масажний кабінет	14
Разом	74

Таким чином, загальна площа приміщень для організації надання SPA, Wellness Fitness послуг становитиме 74 м кв.

#### **2.3.4. Конференц-сервіс (Conference)**

Конференц-сервіс готелю відіграє важливу роль у залученні ділової аудиторії та створенні позитивного іміджу закладу. Він забезпечує всебічну підтримку для організації та проведення бізнес-заходів різного масштабу — від невеликих переговорів до масштабних семінарів і конференцій. Така послуга є особливо актуальною для сучасних туристів, які поєднують подорожі з робочими поїздками.

Завдяки наявності сучасного технічного обладнання – мультимедійних проєкторів, аудіосистем, швидкісного інтернету та презентаційного оснащення – готель зможе забезпечити високий рівень технічної підтримки заходів. Організація конференц-сервісу буде здійснюватися командою кваліфікованих працівників, які допоможуть у плануванні та координації подій, що гарантує професійний підхід і високу якість обслуговування. У межах готелю планується створення конференц-залу площею 40 м<sup>2</sup>, який дозволить комфортно розміщувати до 30 учасників. Це приміщення буде оснащено всім необхідним для ефективної роботи та створення сприятливої атмосфери для прийняття важливих рішень, налагодження партнерських контактів і обміну досвідом.

## **2.4 Заклади харчування**

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

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства.

Визначившись з основними показниками готелю, проектуємо ресторан в його складі. Це буде повносервісний ресторан з місткістю 60 посадкових місць – кількість місць у ресторані обираємо 70% місткості готелю –

$$84 * 70\% = 58,8 - \text{округлюємо до } 60.$$

Ресторан буде надавати послуги харчування цілодобово, формати виробництва – напівфабрикати, кухня – українська.

Складемо поелементну структурно-технологічну схему виробничого процесу у закладі ресторанного господарства (рис. 2.1).



Рис 2.1 Структурно-технологічна схема виробничого процесу ресторану

Задоволення попиту – головна мета ресторану, тому його діяльність має бути спрямована на обслуговування обраної категорії споживачів.

Наша цільова аудиторія – це звичайні люди, які віддають перевагу європейській кухні.

Обслуговування ресторану здійснюється за участю адміністратора, який відповідає за прийом та розсадження гостей, а також офіціантів.

Окрім обслуговуючого персоналу, до штату ресторану входять шеф-кухар, його помічники, посудомийники, прибиральники та вантажники.

Крім того, до адміністративного персоналу закладу входять генеральний директор, його заступник, директор з персоналу, директор з маркетингу та реклами, менеджер з зв'язків з громадськістю, а також бухгалтери, включаючи головного бухгалтера.

Таблиця 2.13. – Поелементна структурно-технологічна схема надання ресторанних послуг butik-готелю на 50 номерів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- вестибюль - гардероб - санвузол	- м'які меблі - гардеробна стійка - стійка адміністратора - елементи інтер'єру	Відвідувачі Гардеробник Прибиральник Адміністратор
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування і відпочинку	- торгова зала ресторану та бару	- меблі та обладнання - столовий посуд та набори - столова білизна - більярдні столи та шафи - елементи інтер'єру	Адміністратор Офіціант Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- роздаткова - сервізна - мийна посуду - приміщення офіціантів - підсобні приміщення - адміністративні приміщення	- торговельно-технологічне устаткування - устаткування для організації дозвілля – музичне та світлове обладнання, анімаційні приладдя	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач

Обслуговування споживачів закладу ресторанного господарства здійснюють за меню («а ля карт», «табльдот», «шведський стіл», циклічне меню).

До асортименту страв меню включаються фірмові, авторські страви, що відповідають і найбільш ефективно відображають концепцію закладу.

Наступним етап є визначення кількості споживачів закладу ресторанного господарства за прийомами їжі.

На цій стадії розроблення дипломного проекту необхідно використати результати переддипломної практики.

Динаміка завантаженості торговельної зали за день обґрунтовується у табл. 2.14.

Таблиця 2.14. – Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 60 місць

Години роботи, год.	Оборотність місця, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість споживачів, Осіб
	$\eta$	$K_3$	$N_T$
8 <sup>00</sup> – 12 <sup>00</sup>	Шведська лінія	60	
12 <sup>00</sup> – 13 <sup>00</sup>	1,8	0,1	11
13 <sup>00</sup> – 15 <sup>00</sup>	1,5	0,4	36
15 <sup>00</sup> – 16 <sup>00</sup>	1,0	0,1	6
16 <sup>00</sup> – 17 <sup>00</sup>	0,7	0,2	8
17 <sup>00</sup> – 18 <sup>00</sup>	0,5	0,2	6
18 <sup>00</sup> – 19 <sup>00</sup>	0,5	0,7	21
19 <sup>00</sup> – 20 <sup>00</sup>	0,4	0,9	22
20 <sup>00</sup> – 21 <sup>00</sup>	0,4	0,7	17
21 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	0,5	0,5	15
22 <sup>00</sup> – 23 <sup>00</sup>	0,7	0,3	13
23 <sup>00</sup> – 24 <sup>00</sup>	1,0	0,1	6
23 <sup>00</sup> – 02 <sup>00</sup>	1,0	0,1	6
02 <sup>00</sup> – 06 <sup>00</sup>	1,0	0,1	6
06 <sup>00</sup> – 08 <sup>00</sup>	1,0	0,1	6
Разом			178

Кількість відвідувачів за годину роботи залу визначаємо за формулою:

$$N_T = P * \eta * K_3, \text{ чол.} \quad (2.1)$$

де  $N_T$  - кількість споживачів за години роботи, чол.;

$P$  - кількість місць в залі;

$\eta$  - оборотність місця, разів;

$K_3$  - коефіцієнт завантаження залу за години роботи.

Оборотність місця за день визначається за формулою:

$$\eta = N/P, \text{ раз} \quad (2.2)$$

де  $N$  - кількість споживачів за день, чол.;

$P$  - кількість місць в залі;

$$\eta = 178/60 \approx 3 \text{ рази}$$

Прогноз щоденного обсягу продажів продукції з меню вільного вибору розраховується на основі визначення кількості страв, що споживаються за

одне відвідування закладу, та прогнозованої кількості споживачів за зміну залу:

Таблиця 2.15. – Прогнозована динаміка завантаженості бару на 30 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
10 <sup>00</sup> – 12 <sup>00</sup>	60	1,0	0,1	3
12 <sup>00</sup> – 13 <sup>00</sup>	60	1,0	0,1	3
13 <sup>00</sup> – 14 <sup>00</sup>	60	1,0	0,2	6
14 <sup>00</sup> – 15 <sup>00</sup>	60	1,0	0,3	9
15 <sup>00</sup> – 16 <sup>00</sup>	60	1,0	0,1	3
16 <sup>00</sup> – 17 <sup>00</sup>	90	0,7	0,2	4
17 <sup>00</sup> – 18 <sup>00</sup>	90	0,7	0,5	11
18 <sup>00</sup> – 19 <sup>00</sup>	120	0,5	0,6	9
19 <sup>00</sup> – 20 <sup>00</sup>	120	0,5	0,8	12
20 <sup>00</sup> – 21 <sup>00</sup>	120	0,5	0,9	14
21 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	120	0,5	0,9	14
22 <sup>00</sup> – 23 <sup>00</sup>	120	0,5	0,8	12
23 <sup>00</sup> – 24 <sup>00</sup>	90	0,7	0,6	13
00 <sup>00</sup> – 01 <sup>00</sup>	90	0,7	0,3	6
01 <sup>00</sup> – 02 <sup>00</sup>	90	0,7	0,3	6
02 <sup>00</sup> – 06 <sup>00</sup>	60	1,0	0,1	3
06 <sup>00</sup> – 08 <sup>00</sup>	60	1,0	0,1	3
08 <sup>00</sup> – 10 <sup>00</sup>	60	1,0	0,1	3
Разом відвідувачів за добу				133
Оборотність місця за добу, разів				4,43

$$n = N \times m, \quad (2.3)$$

Де  $n$  – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

$N$  – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали, чол.;

$m$  – коефіцієнт споживання страв, порцій/чол.

Результати розрахунку прогнозованої кількості страв наводимо у табл.

2.16.

Таблиця 2.16. – Прогнозована кількість страв закладу

Група страв	Ресторан		Бар		Разом
	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій	
<b>Холодні закуски</b>	1,9	302	0,28	37	339
молоко, кисломолочні продукти	0,05	15	0,2	7	23

Продовження таблиці 2.16

Бутерброди:					
рибні	0,4	121	0	0	121
м'ясні	0,3	91	0,2	7	98
овочеві, салати і вінегрети	0,25	76	0,6	22	98
<b>Перші страви</b>	0,18	29	0,13	17	46
заправні	0,5	14	0	0	14
м'ясні	0,5	7	0	0	7
рибні	0,5	7	0	0	7
овочеві	0	0	0	0	0
прозорі	0,5	14	1	17	32
холодні, молочні	0	0	0	0	0
супи-пюре	0	0	0	0	0
<b>Другі страви</b>	1,2	191	1,05	140	330
рибні	0,4	76	0	0	76
м'ясні	0,5	95	0,7	98	193
з овочевим гарніром	0	0	0,8	112	112
з крупами, овочами, бобовими	0	0	0,2	28	28
овочеві	0,03	6	0,1	14	20
круп'яні та борошняні	0,04	8	0	0	8
з яєць та молочні	0,03	6	0,2	28	34
<b>Солодкі страви</b>	0,4	64	0,9	120	183
жельовані	0	0	0	0	0
гарячі	0,05	3	0,2	24	27
холодні	0,95	60	0,8	96	156
<b>Гарячі напої</b>	0,2	32	0,65	86	118
молоко гаряче	0	0	0	0	0
чай з цукром	0,4	13	0,4	35	47
кава	0,4	13	0,6	52	65
какао	0,2	6	0	0	6
<b>Холодні напої</b>	0,3	48	0,3	40	88

## Продовження таблиці 2.16

фруктові води	0,3	14	0	0	14
мінеральні води	0,3	14	0	0	14
власного приготування	0,1	5	0,2	8	13
соки	0,3	14	0,8	32	46
<b>Борошняні та кондвироби</b>	0,5	80	0	0	80
<b>Пиріжки та булочки</b>	0	0	0,44	59	59
булочки	0	0	0,5	29	29
пиріжки смажені	0	0	0,2	12	12
пиріжки печені	0	0	0,3	18	18
<b>Морозиво</b>	0,2	32	0	0	32
<b>Хліб (кг/чол)</b>					
пшеничний	0,1	16	0,1	13	29
житній	0,05	8	0,075	10	18
Пиво (л)	0,05	8	0,1	13	21
Вино (л)	0,1	16	0,075	10	26
Горілка (л)	0,05	8	0	0	8
Шампанське (л)	0,1	16	0	0	16
Коньяк (л)	0,02	3	0	0	3
Лікери (л)	0,02	3	0	0	3

На основі таблиці 2.17 складається виробнича програма закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.17. – Виробнича програма закладу ресторанного господарства при готелі.

Назва страв та напоїв	А-ля карт		Шведська лінія		Бар		Разом, шт.
	Вихід, г	Кількість, шт.	Вихід, г	Кількість, шт.	Вихід, г	Кількість, шт.	
<b>Гарячі напої</b>							
Кава еспресо	100	2	100	11	100	52	65
Чай чорний з лимоном	170	2	170	5	170	20	27
Какао з молоком	200	0	200	6	200	0	6
Чай фруктовий	180	1	180	5	180	14	20

Продовження таблиці 2.17

Холодні напої							
Сік	200	10	200	4	200	32	46
Мінеральна вода	200	14	200	0	200	0	14
Компот	200	1	200	13	200	0	14
Смузі	200	5	200	0	200	8	13
Холодні страви і закуски							
Салат з свіжих овочів	150	15	150	7	150	11	33
Салат «Оселедець під шубою»	120	15	120	0	120	0	15
Салат «Столичний»	150	15	150	0	150	0	15
Асорті м'ясне	40/40/40	15	40/40/40	10	40/40/40	10	35
Асорті рибне	40/40/40	100	40/40/40	21	40/40/40	0	121
Салат Європейський	270	10	270	0	270	10	20
Салат «Міміза»	200	10	200	0	200	10	20
Салат «Літній»	180	10	180	0	180	10	20
Салат грибний	150	5	150	0	150	10	15
Салат «Цезар»	200	5	200	0	200	10	15
Салат з куриним філе	170	5	170	0	170	10	15
Салат «Буряковий»	180	5	180	0	180	10	15
Гарячі страви і закуски							
Бульйон м'ясний	100	10	100		100	10	20
Бульйон рибний	295	4	295		295	7	11
Борщ український з пампушками	200	5	200		200	0	5
Юшка грибна з галушками	305	5	305		305	0	5
Борщ холодний з квасолею	300	5	300		300	0	5
Гриби тушковані в сметані	340	23	340		340	0	23
Риба відварна	125	25	125		125	3	28
Риба, тушкова з цибулею і помідорами	280	4	280		280	5	9
Короп фарширований	300	12	300		300	5	17
Січеники рибні українські	300	17	300		300	5	22
Битки київські	220	11	220		220	5	16
Завиванець по-гуцульськи	350	30	350		350	5	35
Печеня із хріном	340	15	340		340	5	20
М'ясо, запечене по-домашньому	310	9	310		310	5	14

Продовження таблиці 2.17

Котлета "Лісова пісня"	350	13	350		350	5	18
Печінка, шпигована салом	340	9	340		340	5	14
Курчата з яблуками в сметані	250	8	250		250	5	13
Перець фарширований домашньому	270	7	270		270	5	12
Картопля, запечена з сиром	150	3	150		150	5	8
Капуста, тушкова з грибами	190	10	190		190	5	15
Квасоля домашньому	100	3	100		100	5	8
Капуста тушена	100	7	100		100	5	12
Котлети натуральні рублені	200	6	200		200	5	11
Грудинка фарширована	100	7	100		100	5	12
М'ясо, смажене крупним куском	430	10	430		430	5	15
Риба, смажена у фритюрі	220	3	220		220	5	8
Борошняні страви							
Вареники, запечені в сметані	200	5	200	5	200	0	10
Пиріжки печені з дріжджового тіста з м'ясом і цибулею	100	0	100	5	100	6	11
Пиріжки печені з дріжджового тіста з м'ясом і яйцем	100	0	100	5	100	6	11
Ватрушки з дріжджового тіста	100	0	100	5	100	0	5
Пиріжки печені з дріжджового тіста з повидлом	100	0	100	5	100	6	11
Пельмені сибірські	200	5	200		200		5
Пельмені Українські	200	5	200		200		5
Пельмені «Сатурн»	200	5	200		200		5

Продовження таблиці 2.17

Пельмені вегетаріанські	200	5	200		200		5
Пельмені Білоцерківські	200	5	200		200		5
Вареники з м'ясом	200		200	5	200		5
Вареники з капустою	200		200	5	200		5
Вареники з сиром	200		200	5	200		5
Вареники з вишнями	200		200	5	200		5
Вареники з картоплею і грибами	200		200	5	200		5
Розтягай	200	5	200		200		5
Солодкі страви							
Сирники з родзинками	250	4	250	3	250	0	7
Фруктовий салат	150	2	150	3	150	0	5
Крем полуничний	100	5	100	0	100	5	10
Крем шоколадний	100	5	100	0	100	5	10
Тістечко «Наполеон»	200	2	200	2	200	10	14
Тістечко «Празьке»	200	15	200	2	200	5	22
Морозиво	100	6	100	0	100	10	16

Організація сервісу в підприємстві ресторанного господарства. У табл. 2.18 представимо площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторани та барі.

Таблиця 2.18. – Площа приміщень для здійснення обслуговування в підприємствах ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	
	Ресторан	Лоббі-бар
Вестибюль	18	-
Гардероб	15	-
Аванзала	-	-
Туалетні кімнати	16	-
Торговельна зала	120	80
Приміщення для офіціантів та адміністратора	16	-
Корисна площа приміщень	185	80

Для визначення кількості офіціантів, які будуть обслуговувати ресторан, використаємо формулу:

$$N_{\text{оф}} = P/N1 \quad (2.4)$$

де:

$N_{\text{оф}}$  – кількість офіціантів,

$P$  – місткість зали (в нашому випадку 60 місць),

$N1$  – кількість місць на одного офіціанта (візьмемо середнє значення 17,5).

Застосуємо формулу:

$$N_{\text{оф}} = 60/17,5 \approx 3,43$$

Округлюємо до найближчого цілого числа, отже, потрібно 4 офіціанти.

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу підприємства ресторанного господарства наведемо у табл. 2.19.

Таблиця 2.19. – Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу підприємства ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість	Ресторан	Лоббі-бар
Адміністратор залу	4	1	1	-
Офіціант	4	6	4	2
Гардеробник	5	1	1	-
Бармен-касир	5	1	-	1
Мийник столового посуду	3	1	1	-
Прибиральник залів	3	1	1	-
Паркувальник	3	1	-	1
Разом		11	8	4

Отже, структура персоналу є логічно побудованою, з розподілом функцій відповідно до особливостей кожного підрозділу підприємства ресторанного господарства.

## 2.5 Визначення загальної площі підприємства ресторанного господарства

Корисну площу закладу визначають як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за винятком технічних (табл. 2.20).

Таблиця 2.20. – Склад і площа приміщень закладу

№, з/п	Найменування приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>
<b>Приміщення для відвідувачів</b>		
1.	Хол	18
2.	Зала ресторану	120,0
3.	Зала бару	80,0
4.	Вбиральні	16,0
5.	Гардероб	15,0
<b>Складські приміщення</b>		
6.	Охолоджувана камера напівфабрикатів м'яса і риби	10,0
7.	Охолоджувана камера молочних продуктів та гастрономії	10,0
8.	Комора із звичайною температурою – для овочів, фруктів, зелені	10,0
9.	Комора із звичайною температурою – для напоїв	12,0
10.	Комора із звичайною температурою для сипучих продуктів	10,0
11.	Приміщення комірника	4,0
12.	Буфет	13,0
13.	Сервізна	16,0
14.	Комора для інших ЗМЗ	9,0
15.	Комора для харчових відходів	9,0
16.	Комора та мийна тари	9,0
17.	Завантажувальна	18,0
<b>Виробничі приміщення</b>		
18.	Доготівельний цех обробки напівфабрикатів	24,0
19.	Гарячий, холодний та борошняний цехи	82,6
20.	Мийна кухонного посуду	8,0
21.	Мийна столового посуду	13,0
22.	Роздавальна	12,0
<b>Службові приміщення (для персоналу)</b>		
23.	Кімната відпочинку персоналу	10,0
24.	Гардероб персоналу	32,5
25.	Душові кабінки, 2 шт.	6,0
26.	Вбиральні для персоналу, 2 шт.	8,0
27.	Комора прибиральниць	5,0
28.	Білизняна	4,0
<b>Адміністративні приміщення</b>		
29.	Кабінет генерального директора	6,0
30.	Адміністрація	35,0

У цьому розділі наведено детальний аналіз організації приміщень та послуг у проєктованому бутік-готелі «Камениця Львівська». Розглянуто різні групи приміщень, їх площі та функціональне призначення. Зона рецепції та вестибюля, що включає вестибюль, службу рецепції та реєстрації, камери схову та інші допоміжні приміщення, призначена для забезпечення

комфортного прийому гостей та їх розміщення. Проектування цієї групи приміщень відповідає сучасним вимогам готельного бізнесу, передбачаючи створення інформаційних пунктів, гардеробів та бізнес-центрів для зручності відвідувачів.

Житлова частина, що включає номери різних категорій, коридори та допоміжні приміщення, спроектована відповідно до норм ДСТУ 4269. Номери обладнані сучасними меблями та обладнанням, що відповідають вимогам комфорту та естетики. Особлива увага приділяється дотриманню санітарно-гігієнічних норм, що важливо для створення приємної атмосфери для гостей.

У розділі також розглядається організація побутових, адміністративних та виробничих приміщень, що забезпечують безперебійну роботу готелю. Підсобні приміщення – пральня, електрощитова, камери схову – спроектовані з урахуванням потреб ефективного управління ресурсами та надання якісних послуг. Адміністративна зона забезпечує належну організацію управлінських процесів, що є важливим фактором успішного функціонування готелю.

Сервісна складова включає процеси бронювання, реєстрації, прибирання, оздоровчих програм та конференц-обслуговування, що дає змогу задовольнити різноманітні потреби гостей. Обслуговування організовано таким чином, щоб забезпечити високий рівень комфорту та задоволеності клієнтів. Впровадження сучасних технологій, таких як автоматизовані системи бронювання та управління номерами, сприятиме підвищенню ефективності роботи закладу.

Заклади громадського харчування – ресторан та бар – покликані забезпечити гостей високоякісними стравами та напоями. Ресторан працюватиме за концепцією української кухні, яка підкреслює автентичність готелю та його зв'язок з місцевою культурою. Прогнозована заповнюваність залів ресторану та бару свідчить про їхній потенціал для залучення відвідувачів, що підтверджується розробленими виробничими програмами.

## РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

### 3.1 Об'ємно-планувальні рішення

Визначення загальної площі об'єкту та поверховості будівлі бутик-готелю «Кам'яниця Львівська».

Таблиця 3.1. – Склад і площі приміщень готелю «Кам'яниця Львівська»

№	Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2	3
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
1	Приймально-вестибюльні	152
2	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	74
3	Приміщення культурно-дозвільного призначення	40
4	Житлові приміщення	720
5	Приміщення поверхового обслуговування	120
6	Господарсько-виробничі	52
7	Складські приміщення	80
8	Адміністративно-побутові	62
9	Технічні приміщення	24
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
1	Приміщення для відвідувачів	249,0
2	Складські приміщення	130,0
3	Виробничі приміщення	139,6
4	Службові приміщення	65,5
5	Адміністративні приміщення	41
	Разом площа закладу	1949,1

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень закладу, за виключенням технічних.

Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою 3.1

$$S_p = S_k * K_1 \quad (3.1)$$

де  $S_k$  – корисна площа закладу

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,10 \div 1,25$  (для невеликих закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу  $K_1 \rightarrow \max$ , для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів з кількома поверхами  $K_1 \rightarrow \min$ ).

$$S_p = 1949,1 * 1,12 = 2063,2 \text{ кв.м.}$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) визначають загальну площу закладу формула 3.2.

$$S_{заг} = S_p \times k_2 \quad (3.2)$$

де

$S_{роб}$  – робоча площа закладу;

$k_2$ – коефіцієнт збільшення площі  $k_2=1,03 \div 1,15$  (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу  $k_2 \rightarrow \min$ , для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів з кількома поверхами  $k_2 \rightarrow \max$ ).

$$S_{заг} = 2063,2 * 1,1 = 2269,52 \text{ кв. м.}$$

### 3.2 Архітектурні рішення. Характеристика території

Проектований об'єкт — готель на 50 номерів та ресторан — буде розташований в окремій триповерховій будівлі. Земельна ділянка під будівництво розташована в Шевченківському районі Києва.

Архітектурний стиль мікрорайону, де розташована ділянка, відповідає класичним тенденціям, при цьому місцевість забудована переважно 9- та 16-поверховими будівлями.

Рельєф ділянки рівнинний та спокійний; ґрунти алювіальні (підзолисті, суглинні тощо), а глибина їх промерзання становить 0,9 метра.

Далі площа ділянки під будівництво буде розрахована за формулою 3.1.

$$S_0 = n_3 \times N, \quad (3.5)$$

де

$S_0$  – площа ділянки під будівництво, м<sup>2</sup>;

$n_3$  – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>/місце (28 м<sup>2</sup>);

$N$  – кількість місць у закладі, місць.

$$S_0 = 84 * 28 = 2400 \text{ кв.м.}$$

Площа озеленення:

$$S_{оз} = 866,7 \text{ кв. м.}$$

Таким чином, проект враховує архітектурні, містобудівні, інженерно-геологічні та екологічні чинники, що робить його доцільним, функціональним та економічно обґрунтованим для реалізації в умовах сучасного міста.

### 3.3 Характеристика будівлі

Визначення кількості поверхів будівлі.

Кількість поверхів залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (площа земельної ділянки та її конфігурація, тип закладу за місцем розташування тощо);
- тип та місткість закладу. Площа поверху будівлі ( $S_n$ ) визначається за формулою:

$$S_{нов} = \frac{S_{заг}}{n} \quad (3.3)$$

де  $n$  - кількість поверхів.

$$S_{пов} = 2269,52/2 = 1134,76 \text{ кв. м.}$$

Враховуючи розміри стін, балконів та оздоблювальних елементів, приймаємо площу поверху рівною 1250 кв. м.

Обираємо розміри будівлі прямокутної форми 25x50 м.

### 3.4 Інженерні системи підприємства готельного господарства

Загальні витрати електроенергії підприємством визначають за укрупненим показником (ДБН В.2.5-23-2010), який розраховують за формулою 3.4:

$$P_{жN} = (P_{ж} N + P_{зрг} N_1 + P_{р.т} S_{р.т} + P_{в} N_2 + P_{а} S_{а} + P_{г} N_{г}) T, \quad (3.4)$$

де  $P_{ж}$  – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю,

кВт (табл.3.4);

$N$  – кількість місць у готелі;

$P_{зрг}$  – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт;

$N_1$  – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

$P_{р.т}$  – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібною торгівлі, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{р.т}$  – площа підприємств роздрібною торгівлі, м<sup>2</sup>;

$P_в$  – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт;

$N_2$  – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

$P_a$  – питоме навантаження від функціонування аптек, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_a$  – площа аптеки, м<sup>2</sup>;

$P_г$  – питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу, кВт;  $S_г$  - кількість місць у гаражі;

$T$  – кількість робочих днів готельного комплексу на рік.

$$P_{жN} = (0,53 \cdot 84 + 1,03 \cdot 60) \cdot 365 = 38806,8 \text{ кВт}$$

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, проводять за формулою:

$$Q_0 = q_б \times V_б \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (3.5)$$

де

$q_б$  – питома витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м<sup>3</sup>×°C); ( $q_б = 3,5254 \times 10^{-7} \div 3,2674 \times 10^{-7}$  при збільшенні об'єму будівлі  $q_б \rightarrow \min$ );

$V_б$  – будівельний об'єм будівлі, м<sup>3</sup>, визначений за формулою 3.6:

$$V_б = S_б \times (n \times h_1 + n \times h_2 + h_3), \quad (3.6)$$

де;

$S_б$  – площа і-го поверху будівлі, м<sup>2</sup>;

$n$  – кількість поверхів

$h_1$  – висота поверху будівлі, .....м;

$h_2$  – висота перекриття, .....м;

$h_3$  – висота покрівлі, .....м;

$h_3$  дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі ( $h_3=0,4-0,6$ м). За наявності технічного поверху  $h_3=1/2$  висоти технічного поверху ( $h_3=0,8-0,9$ м), при наявності горіщного поверху –  $1/3$  висоти поверху в гребені ( $h_3\approx 1,7$ м);

$R_1$  – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

$T_0$  – тривалість опалювального періоду за рік, год;

$\Delta t$  – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С.

$$V_6 = 1250 \cdot (2 \cdot 3,2 + 2 \cdot 0,3 + 0,7) = 13532,7 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 13532,7 \cdot 4440 \cdot 17,0 \cdot 1,17 = 421,32 \text{ Гкал}$$

*Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховують за формулою:*

$$Q_v = q_v \times V_6 \times T_0 \times \Delta t, \quad (3.7)$$

де  $q_v$  – питома теплові витрати на нагрівання  $1 \text{ м}^3$  повітря для вентиляції на  $1^\circ\text{C}$ , Гкал/( $\text{м}^3 \times ^\circ\text{C}$ ) ( $q_v = 6,9819 \times 10^{-7} - 6,4832 \times 10^{-7}$  при збільшенні об'єму будівлі  $q_v \rightarrow \max$ );

$V_6$  – будівельний об'єм будівлі,  $\text{м}^3$ ;

$T_0$  – тривалість опалювального періоду за рік, год.;

$\Delta t$  – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, °С.

$$Q_v = 6,9819 \cdot 10^{-7} \cdot 13532,7 \cdot 4440 \cdot 17,0 = 713,16 \text{ Гкал}$$

*Розрахунок витрат води.*

Загальні витрати води комплексом,  $\text{м}^3$ , визначають за формулою 3.8:

$$V_{\text{заг}} = (q \cdot N / 1000) T + V_{\text{п}} \quad (3.8)$$

де  $q$  – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

$N$  – кількість місць у готелі;

$T$  – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

$B_n$  – витрати води на поливання території.

$$V_{\text{заг}} = (300 \cdot 84 / 1000) \cdot 365 + 1200 = 10398 \text{ м}^3.$$

$$\text{Гарячої води: } 84 \cdot 180 \cdot 365 / 1000 = 5518,8 \text{ м}^3$$

Електропостачання району здійснюється трансформаторною станцією, розташованою за 500 метрів від об'єкта, з можливістю підключення до неї.

Мережа водопостачання представлена міським водопроводом діаметром 400 мм, який проходить за 300 метрів від межі будівельного майданчика.

Система каналізації включає районний колектор діаметром 600 мм, розташований за 400 метрів від території забудови. Злизова каналізація з приймачем дощової води розташована за 500 метрів від будівельного майданчика.

Тепломережа забезпечується міським теплопроводом діаметром 300 мм від ТЕЦ-№ 2, який проходить за 700 метрів від межі забудови.

Об'єкт має систему опалення відповідно до СНиП 2.04.05-91 для підтримки оптимального температурного режиму. Теплопостачання буде забезпечено від внутрішнього джерела - опалювального котла Euridin ZW\ZS 23 KE\AE, з температурою теплоносія на вході 80–90°C. Для розподілу тепла та нагріву гарячої води передбачено тепловий пункт, обладнаний теплообмінниками, водонагрівачами та бойлером, які оснащені пуском, керуванням та автоматичним регулюванням кількості та температури теплоносія для опалення та гарячого водопостачання.

Внутрішня система опалення використовує воду (або пару) з температурою 60–70°C.

У виробничих та торгових приміщеннях використовується центральне опалення низьконапірними алюмінієвими радіаторами марки TermaI з верхнім розташуванням труб. В адміністративно-побутових приміщеннях – місцеве опалення з використанням променевих панелей. Виробничі приміщення обладнані системою повітряного опалення з автоматичним регулюванням, яка

підтримує робочі параметри температури та вологості повітря в межах 30–60%.

Вентиляція в закладі організована природним шляхом, а також встановлено механічну припливну вентиляцію.

Для створення комфортних умов у залах ресторану встановлені локальні цілорічні рециркуляційні системи кондиціонування повітря. Аналогічні системи кондиціонування повітря працюють як у житлових, так і в адміністративних приміщеннях.

Заклад забезпечується водою з міського водопроводу. На вході встановлено водомірний вузол з лічильником. Система водопостачання організована за тупиковою схемою з верхнім трубопровідним розведенням відповідно до вимог СНиП 2.04.01-85.

Гаряче водопостачання централізоване, подається від перегрівача в тепловому пункті по оцинкованих трубах діаметром 15 мм.

Каналізація складається із зовнішньої та внутрішньої систем. Внутрішня система включає побутову та промислову каналізацію, спроектовану відповідно до вимог СНиП 2.04.01-85. Внутрішня каналізація складається з приймальних пристроїв, відгалужень з чавунних труб діаметром 50 мм та стояків аналогічного діаметра. Стояки можуть розміщуватися відкрито біля стін або приховано в борознах та шахтах. Відведення побутових та промислових стічних вод здійснюється окремо до вуличної мережі.

Зовнішня каналізація включає систему видалення твердих побутових відходів та зливову каналізацію, підключену до внутрішньоквартальної мережі.

Електропостачання здійснюється від внутрішньомайданчикової трансформаторної підстанції потужністю 4000 кВт, підключеної підземною кабельною мережею до головного районного розподільчого пункту.

Від підстанції до головного розподільчого щита в електроциті об'єкта прокладено чотирипровідну кабельну лінію напругою 380/220 В. Електроцит розташований на першому поверсі та містить загальний вимикач, лічильники

електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники та вимикачі для живлення групових щитів.

Електричні мережі поділяються на силові (380 В) та освітлювальні (220 В). Групові щити для кожної мережі виготовляються окремо, силові щити розташовуються біля споживачів з вільним доступом. Освітлювальна мережа підключається головним колом, силова мережа - радіальним колом.

Холодильне обладнання підключається до окремих групових щитів радіальним колом.

Блискавкозахист будівлі виконано відповідно до РД 34.21.122-87 шляхом заземлення металевого даху, який виконує роль громовідводу. По периметру будівлі передбачені заземлені токовідводи, підключені до зовнішнього заземлювального кола.

### **3.5 Дизайн**

Дизайн готелю відіграє роль ефективного рекламного інструменту, який за допомогою фотографій в Інтернеті, рекламних брошур або позитивних вражень гостей приваблює численних туристів і фактично є «обличчям» закладу. Готель з привабливим інтер'єром, зручними меблями, гармонійним поєднанням елементів дизайну та приємною обстановкою користується особливою популярністю серед мандрівників, адже створення комфортних умов для проживання вважається надзвичайно важливим.

Оздоблення віталень та інших приміщень суттєво впливає на загальне враження від готелю. Раніше більшість номерів оформлялися за стандартними шаблонами, тоді як сьогодні все частіше використовуються ексклюзивні дизайнерські рішення як для інтер'єрів, так і для фасадів будівель.

Ідеї дизайнерів інтер'єрів різноманітні та залежать, перш за все, від побажань власника готелю. Велику роль у виборі стилю відіграють розташування готелю, країна, її культурна спадщина та менталітет. Всі елементи інтер'єру та меблі повинні бути гармонійно узгоджені, щоб створити

єдиний стиль та підкреслити індивідуальність закладу. При цьому іноді використовуються контрастні прийоми, коли різні елементи інтер'єру спеціально виділяються, щоб підкреслити креативні ідеї дизайнерів.

Інтер'єр готелю – це своєрідний витвір сучасного мистецтва, який може бути виконаний у стилях мінімалізм, хай-тек або ретро, часто поєднуючи кілька напрямків, що доповнюють один одного під професійним керівництвом дизайнера.

Важливою складовою інтер'єру є меблі – їх колір, матеріали, стиль та розміщення в приміщенні. Головною метою дизайну є забезпечення функціональності обстановки, комфорту та естетичної привабливості. Вибір меблів та їх розташування визначаються призначенням приміщення та специфікою його використання. При цьому враховуються анатомічні особливості людини та норми площ, що регулюють комфортне пересування та зручність перебування.

У великих готельних комплексах меблі у вестибюлях, стійках обслуговування та інших багатофункціональних приміщеннях підбираються за зонами, щоб створити відчуття простору. Меблеві групи можуть розташовуватися біля стін або в центрі залів симетрично або довільно, але завжди дотримуючись певного ритму та балансу, які досягаються за допомогою кольорів, пропорцій та обсягів. Розбіжність між цими принципами робить інтер'єр незавершеним та неспокійним.

Найбільша увага приділяється меблюванню віталень, де головним завданням є забезпечення максимального комфорту при мінімальному просторі. Для цього використовуються спеціальні готельні меблі – вбудовані, трансформовані, блочні або настінні, що зменшують займаний простір, покращують естетичне сприйняття та полегшують прибирання.

Проектування просторової композиції інтер'єру передбачає створення цілісної стилістичної системи, де всі елементи органічно поєднуються. Особливу увагу слід приділити внутрішньому оздобленню, оскільки саме воно формує перше враження про готель.

Вестилла – це перше місце, яке бачить гість, і саме тут формується перше емоційне сприйняття. Архітектура та дизайн приміщення, а також ввічливість персоналу від швейцара до гардеробника впливають на оцінку рівня обслуговування. Вестибюль обладнаний дзеркалами, зручними меблями та журнальними столиками, поруч розташовані гардеробна та санвузли. Обов'язковим елементом є курильна кімната, обладнана м'якими меблями, низькими столиками з попільничками та потужною вентиляцією для видалення диму.

Гості можуть відпочити в передпокої, яка також має зручні меблі та художнє оздоблення у вигляді картин та скульптур. Основним торговим простором є зал ресторану, дизайн якого визначає атмосферу, сприяє приємному спілкуванню або веселій вечірці. Гармонійний інтер'єр створює затишок, комфорт та формує естетичний смак відвідувачів.

Гардероб розташований біля входу до ресторану та служить для зберігання верхнього одягу гостей. Його місткість перевищує кількість місць у залах на 10%, а площа та дизайн відповідають нормативним вимогам, забезпечуючи зручність та порядок.

У вестибюлі створені всі умови для зустрічей та відпочинку туристів. Готель повинен надавати повну інформацію про наявність, місцезнаходження та години роботи послуг - перукарень, ремонтних майстерень, прокату культурно-побутових предметів, магазинів та рекламних матеріалів різними мовами. Всі служби оснащені візуальними вивісками українською та англійською мовами.

Номери оснащені фірмовими буклетами, інструкціями, посібниками з обслуговування та пам'ятками з пожежної безпеки різними мовами. Якість підготовки номерів, справність обладнання та наявність необхідних матеріалів регулярно контролюються адміністрацією, що гарантує високий рівень сервісу, безпеку та комфорт для гостей протягом усього періоду їхнього перебування в готелі.

Основні технічні та конструктивні показники наведено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2. - Паспорт проекту

З/П	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, $S_0$	м <sup>2</sup>	2600,0
2	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	м <sup>2</sup>	1250
3	Коефіцієнт забудови, $K_з$		4,4
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м <sup>2</sup>	866,7
5	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		3,0
6	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м <sup>2</sup>	2269,52
7	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м <sup>2</sup>	1949,76
8	Будівельний об'єм будівлі, $V_б$	м <sup>3</sup>	13532,7
9	Капітальні витрати на проект, $V_{А+Б}$	тис. грн.	70 086,2
	Питомі капітальні витрати		
10	Вартість 1 місяця	тис. грн.	1401,72
11	Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі	тис. грн.	34,0
12	Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі	тис. грн.	5,18

У представленому паспорті проекту готелю наведені ключові показники, що характеризують основні параметри будівництва закладу. Загальна площа ділянки під будівництво становить 2600,0 м<sup>2</sup>, що забезпечує достатню територію для розміщення будівлі та озеленення. Площа самої будівлі готелю складає 1250 м<sup>2</sup>, що свідчить про оптимальне використання земельних ресурсів.

### 3.6 Кошторис

Попередню вартість будівництва готельного комплексу розраховують за укрупненими показниками вартості загально-будівельних робіт (формула 3.14):

$$V_{збр} = S_з \times Y \times K_T \times I_K \times I_P, \quad (3.9)$$

де  $V_{збр}$  – вартість загально-будівельних робіт, тис. грн.;

$S_{заг}$  – загальна площа готельного комплексу, м<sup>2</sup>;

$Y$  – норматив питомої вартості загально-будівельних робіт на одиницю потужності, у.о.

$K_T$  – територіальний поправочний 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 ( $I_P=0,77$ ).

$$B_{зБР} = 2269,52 * 2000 * 1 * 38,02 * 0,77 / 1000 = 28030 \text{ тис. грн.}$$

Зведений кошторис по проекту створимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3. – Зведений кошторис

№з/п	Найменування показника	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис.грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1	Підготовка території будівництва	1,5	280,3
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1	Загальнобудівельні роботи	58	28030,00
2.2	Електротехнічні роботи	7	1962,1
2.3	Сантехнічні роботи	5	1401,5
2.4	Зв'язок та сигналізація	3	560,6
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27	8409
<i>Разом за главою 2</i>		<i>100</i>	<i>31987,40</i>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4 від глави 2	1401,50
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,5 від глави 2	280,30
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3 від глави 2	84,09
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	6 від глави 2	840,90
7	Благоустрій і озеленення території	3 від глави 2	280,30
<i>Разом за главами 1-7</i>			<i>43 530,59</i>
8	Тимчасові будівлі та споруди	1 від глав 1-7	280,30
9	Інші роботи та витрати	5 від глав 1-7	560,6
<i>Разом за главами 1-9</i>			<i>44 371,49</i>
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	560,6
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,5 від глав 1-9	56,06
12	Проектні та вишукувальні роботи	5 від глав 1-7	1121,2
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			<i>46 109,35</i>
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	50 від глав 1-9	23 054,68
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	5 від суми базисної вартості (розділ А)	922,19
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			<i>23 976,86</i>
<b>Загалом сума витрат на будівництво (капітальні вкладення)</b>			<b>70 086,2</b>

Отже, капітальні вкладення на будівництво готельно-ресторанного комплексу «Кам'яниця Львівська» на 50 місць складають 70 086,2 тис. грн.

### **Висновок до розділу 3**

У цьому розділі було розглянуто об'ємно-планувальні рішення, архітектурні особливості, інженерні комунікації та дизайн бутік-готелю «Кам'яниця Львівська». Загальна площа будівлі становить 1250 м<sup>2</sup>, що дозволяє раціонально використовувати територію, тоді як земельна ділянка площею 2600 м<sup>2</sup> забезпечує достатній простір для комфортного перебування гостей і благоустрою з озелененням.

Розраховані показники площ демонструють, що корисна площа готелю становить 1949,76 м<sup>2</sup>, а робоча – 2269,52 м<sup>2</sup>. Це свідчить про ефективне планування простору для якісного функціонування закладу. Загальна площа з урахуванням конструктивних елементів також дорівнює 2269,52 м<sup>2</sup>, що відповідає сучасним стандартам готельного проектування. Будівля передбачає три поверхи, що дозволяє максимально ефективно використати доступну площу.

Архітектурне вирішення виконано в класичному стилі, який гармонійно поєднується з навколишньою забудовою Шевченківського району Києва, де домінують багатоповерхові будинки. Рівнинний рельєф ділянки полегшує проведення будівельних робіт. Окрему увагу приділено інженерним системам: системам електропостачання, опалення та водопостачання, які проектувалися з урахуванням специфіки готелю та потреб майбутніх гостей.

Дизайн готелю виконує важливу функцію у формуванні його впізнаваності та привабливості. Інтер'єр житлових номерів і спільних зон спроектовано відповідно до актуальних тенденцій, що дозволяє створити приємну атмосферу для відпочинку. Добір оздоблювальних матеріалів, меблів і декоративних елементів сприяє формуванню індивідуального стилю готелю.

Кошторис реалізації проєкту становить 70 086,2 тис. грн і охоплює всі необхідні витрати, включаючи будівельні роботи, інженерні мережі та

благоустрій прилеглої території. Це свідчить про ретельний підхід до фінансового планування та ефективного управління ресурсами.

У підсумку, проєкт butik-готелю «Кам'яниця Львівська» комплексно охоплює всі ключові вимоги сучасного готельного господарства, поєднуючи функціональність, комфорт і естетичну привабливість. Його реалізація сприятиме розвитку туристичної сфери столиці, підвищенню якості послуг та збереженню культурного обличчя регіону.

## ВИСНОВКИ

Концепція готельного комплексу «Камениця Львівська» ґрунтується на ідеї відтворення культурно-історичної атмосфери Львова та задоволенні потреб сучасних туристів у автентичному досвіді. Проєкт реалізується в історичному центрі міста, що забезпечує архітектурну цінність і високу логістичну доступність.

Готель передбачає розміщення 50 номерів різних категорій, ресторану на основі галицької кухні, конференц-зони та спектра супутніх послуг, орієнтованих на відпочинок і бізнес-туризм. Особлива увага приділяється персоналізованому сервісу, що відповідає концепції бутик-готелю та дозволяє підвищити конкурентоспроможність на насиченому готельному ринку Львова.

Архітектурно-планувальні рішення передбачають раціональне функціональне зонування, відповідність нормативній базі та естетичну інтеграцію в історичне середовище. Організація житлової, адміністративної та сервісної зон забезпечує комфортне перебування гостей і ефективну експлуатацію об'єкта.

Система обслуговування включає автоматизоване бронювання, інфраструктуру для бізнес-подій, заклади харчування, зони релаксації, що відповідає вимогам сучасного гостя. Ресторан готелю виконує не лише гастрономічну, а й іміджеву функцію, популяризуючи регіональну кухню та локальні продукти.

Будівля проєкту «Камениця Львівська» має загальну площу 1250 м<sup>2</sup> та корисну площу 1949,76 м<sup>2</sup>, що забезпечує ефективне використання простору для реалізації готельної концепції. Архітектурний стиль витримано в класичній естетиці з використанням сучасних енергоефективних інженерних систем. Загальний бюджет реалізації проєкту становить 70 086,2 тис. грн і охоплює будівельно-монтажні, інженерні та оздоблювальні роботи. Фінансова модель розроблена з урахуванням ринкових умов та потенційних ризиків.

Особливу увагу в концепції приділено використанню локальних

продуктів, що підкреслюють регіональну ідентичність і автентичність готелю. У процесі функціонування «Камениці Львівської» передбачено активне залучення товарів і послуг місцевих виробників, що дозволить знизити логістичні витрати й водночас підтримати розвиток малого та середнього бізнесу Львівщини.

До локальних продуктів належать продукти харчування (сири, м'ясні вироби, випічка, мед, сезонні овочі й фрукти, традиційні страви галицької кухні), напої (кава від львівських обсмажувальників, крафтове пиво, вина, настоянки), натуральна косметика на основі карпатських трав, декор і предмети інтер'єру (меблі, кераміка, текстиль, вироби з дерева) та сувенірна продукція, створена місцевими майстрами.

Таким чином, реалізація проєкту сприятиме розвитку туристичної інфраструктури Львова, підвищенню якості сервісу, збереженню культурної спадщини регіону й посиленню позицій міста як провідного туристичного центру України.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про охорону праці : Закон України // ВВР №50. 2011.
2. Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України // ВВР, N 2-3. – 2012.
3. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі.
4. ДБН В.2.2-17 Доступність будинків і споруд для мало мобільних груп населення.
5. ДНАОП 7.1.30–1.02–96 «Правила охорони праці для підприємств ресторанного господарства».
6. СНиП II-Л.8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования.
7. Міждержавні будівельні норми СНиП 21-01-97 «Будівельні норми і правила: пожежна безпека будівель і споруд».
8. Міждержавні будівельні норми МСН 2.02-01-97 «Будівельні норми і правила: пожежна безпека будівель і споруд».
9. Міждержавні будівельні норми СНиП 23-05-95 «Природне і штучне освітлення»
10. Міждержавні будівельні норми СНиП 2.04.05-91 (2000) «Опалення, вентиляція і кондиціонування»
11. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
13. Антонюк А. А. Аналіз теоретичних підходів до оцінки ефективності маркетингової діяльності на підприємстві. *Держава та регіони*. 2016. № 5. С. 11-16.
14. Антонюк Л.Л., Ільницький Д.О., Лігоненко Л.О., Денісова О.О. Цифрова акселерація інноваційних проєктів // I Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційна економіка: перспективи та технології»: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 5 жовтня

2023 р.). К.: НАУ, 2023. – стр. 6-9

15. Бабчинська О. І. Ключові аспекти сучасної парадигми управління підприємством / О. І. Бабчинська. // Ефективна економіка. - 2019. - № 5. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2019\\_5\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_5_17). (дата звернення 10.12.2022)

16. Білецька І. М. Формування економічної моделі стратегічного управління туристичним підприємством. URL: [http://www.nbuv.gov.ua/PORTAL/natural/Nvuu/Ekon/2010\\_28\\_2/statti/4.htm](http://www.nbuv.gov.ua/PORTAL/natural/Nvuu/Ekon/2010_28_2/statti/4.htm) (дата звернення 10.12.2022)

17. Бондаренко С. М. Сучасні підходи до управління конкурентоспроможністю підприємства / С. М. Бондаренко, Є. С. Бодько // Теорія та практика управління в державному, муніципальному та корпоративному секторах : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 28 грудня 2020 року. – Київ : ТОВ "ВІПО", 2020. – С. 7-9.

18. Гончаров Ю. В., Бондаренко С. М. Наноіндустрія як засіб підвищення якості життя людей та конкурентоспроможності національної економіки. *Економіст*. 2018. № 3. С. 26-30.

19. Давидова О. Ю. Готельний бізнес як один з найперспективніших напрямків розвитку України. *Коммунальное хозяйство городов*. 2018. №83. С.391-396.

20. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 600 с.

21. Кайлюк Є. М. Стратегічний менеджмент. Харків: ХНАМГ, 2010. 279 с.

22. Касич А. О., Глущенко Д. О. Теоретичні та практичні аспекти управління конкурентоспроможністю підприємства. *Економіка та держава*. 2016. № 11. С. 65-70.

23. Круль, Г. & Заячук, О. (2025). Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства (на прикладі м. Чернівці). Наукові записки

Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Географія, 1(58), 175-182. <https://doi.org/10.25128/2519-4577.25.1.18>;

24. Любинський Д. SPA в готелі від «А» до «Я». URL: [http://www.starpool.com.ua/uploads/Publications/AlfaSPA\\_Hotel\\_business\\_7.pdf](http://www.starpool.com.ua/uploads/Publications/AlfaSPA_Hotel_business_7.pdf) (дата звернення 10.11.2022).

25. Мальська М. П., Жук Ю.І., Лемега Н.М. /ПРОБЛЕМИ ВПРОВАДЖЕННЯ ПЕРСОНАЛІЗОВАНОГО СЕРВІСУ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ // Т 88 Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи : матер. VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (16 травня 2024 р., м. Черкаси). — Черкаси : Видавчиня Юлія Чабаненко, 2024. — 286 с

26. Мальська М., Зінько Ю. ТУРИЗМОЛОГІЯ ЯК НАУКА: ОСНОВНІ МОДЕЛІ СТАНОВЛЕННЯ //Міждисциплінарні інтеграційні процеси у системі географічної, туризмологічної та екологічної науки: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції , присвяченої 30-літтю утворення кафедри географії України і туризму у Тернопільському національному педагогічному університеті імені Володимира Гнатюка, 4-5 жовтня 2022 р.: електронний варіант. ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2022. –119 с

27. Основні маркетингові інструменти просування у сфері HoReCa. URL: <https://leosvit.com/for/horeca> (дата звернення: 10.11.2022).

28. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посіб. Київ: Центр навч. літ., 2007. 344 с.

29. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. підруч. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

30. Редько В. Є., Ваніна С. В. Вплив корпоративної культури на якість готельного сервісу. *Ефективна економіка*. 2018. № 11. – URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6667> (дата звернення 10.12.2022)

31. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник. Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. 432 с.

32. Скiбiцький О. М. Органiзацiя бiзнесу: менеджмент пiдприємницької дiяльностi. Киiв: Кондор, 2011. 912 с.
33. Сокол Т.Г. Органiзацiя обслуговування в готелях i туристичних комплексах. Киiв: Альтерпрес, 2009. 447 с.
34. Сучаснi види iнновацiйного маркетингу URL: [http://studme.com.ua/1951110515080/marketing/traditsionnye\\_sposoby\\_prodvizheniya\\_produktsii\\_internete.html](http://studme.com.ua/1951110515080/marketing/traditsionnye_sposoby_prodvizheniya_produktsii_internete.html) (дата звернення: 10.12.2022).
35. Ткаченко Т.І. Економiка готельного господарства i туризму: навч. посiб. Киiв: Киiв. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 345 с.
36. Тультаев Т. А. Маркетинг услуг. Москва: Инфра-М, 2012. 301 с.
37. Bainbridge J. The rise of discreet luxury and a new consumer elite. *Marketing magazine*. 2014. Vol. 15(1). P. 45-50.
38. Dudovskiy J. Hilton Hotels Marketing Mix. *Research Methodology*. 2013. Vol. 4 (2). P. 56-59.
39. Ehrlich K. Top 10 Things You Can do to Market Your Hotel in Today's Economy. *Social Media and Internet Marketing Strategies*. 2012. Vol. 10 (5). P. 48-52.
40. Fenard E. Spa Marketing: 10 Effective Methods in Creating Buzz. *Hotel Business Review*. 2013. Vol. 12 (3). P. 28-34.
41. Jane A. 5 Effective Ways to Promote Your Hotel, Restaurant or Bar. *YFS MAGAZINE*. 2014. Vol. 6 (4). P. 36-38.
42. Lamb R. Top 10 luxury marketing ideas in 2011. *Luxury Daily*. 2013. Vol. 11 (4). P. 33-37.
43. Parr C. Luxury Hotels & Social Media: Four Seasons Hotels and Resorts. *PURSUITIST*. 2014. Vol. 7 (3). P. 24-29.
44. Rache E. Amenity Design – Evolution or Obsolescence. *Architecture & Design*. 2014. Vol. 5 (3). P. 88-94.
45. Sturman M. The Operational and Market Value of Hotel Sustainability. *Discussions on Emerging Growth Markets*. 2014. Vol. 8 (1). P. 12-16.