

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

ПОГОДЖЕНО
Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
Завідувачка кафедрою
готельно-ресторанної справи та туризму

_____ **Іван ГРИЦЕНКО**
(підпис)
« _____ » _____ 2025 р.

_____ **Світлана
МЕЛЬНИЧЕНКО**
(підпис)
« _____ » _____ 2025 р.

**БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА
РОБОТА**

**на тему: «Концептуальне обґрунтування хостелу на 30 місць
у населеному пункті»**

Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
Освітня програма **«Готельно- ресторанный бізнес»**
Орієнтація освітньої програми **освітньо-професійна**

Гарант освітньої програми

к. е. н., доцент

Лариса ГОПКАЛО

(підпис)

**Керівник бакалаврської
кваліфікаційної роботи**

к.т.н., доцент

Сергій НЕІЛЕНКО

(підпис)

Виконала

Єлизавета ТВАРДОВСЬКА

(підпис)

КИЇВ – 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ.....	12
1.1. Концепція підприємства готельного господарства.....	12
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 група	20
2.1.3. Приміщення для побутового обслуговування, торгівлі, дозвілля та оздоровлення.....	22
2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)	24
2.2.1. Адміністративна група.....	24
2.2.2. Господарська та виробничо-побутова група приміщень.....	25
2.3. Сервіс.....	26
2.3.1. Бронювання (Reservation), Реєстрація (Check-In), Розміщення (Accommodation), Виселення (Check-Out)	27
2.3.2. Консьерж-сервіс.....	28
2.3.3. Хаузкіпінг і клінінг.....	28
2.3.4. Wellness. SPA. Fitness.....	29
2.3.5. Івент-сервіс. Конференц-сервіс.....	31
2.4. Заклади харчування.....	32
2.4.1. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &B)).....	32
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	44
3.1. Об'ємно-планувальні рішення підприємства готельного господарства ...	44
3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	45
3.3. Характеристика будівлі підприємства готельного господарства	47
3.4. Інженерні системи	48
3.5. Дизайн.....	50
3.6. Кошторис.....	52
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	57
ДОДАТКИ.....	60

ВСТУП

Актуальність роботи. Сучасний розвиток ринку гостинності в Україні вимагає переосмислення форматів розміщення туристів, зокрема в малих населених пунктах, які через обмежену інфраструктуру залишаються поза фокусом інвесторів. Водночас трансформація споживчих пріоритетів на користь мобільності, економічності та соціального досвіду зумовлює зростання попиту на компактні, гнучкі формати проживання – такі як хостели. Проте концепція хостелу як локалізованого об'єкта готельного господарства із визначеним ресурсним обсягом і культурною прив'язкою все ще недостатньо досліджена в межах вітчизняної науково-практичної бази. У цьому контексті зростає потреба у створенні проєктного рішення, яке поєднує нормативну коректність, просторову доцільність і економічну життєздатність.

У зарубіжній науковій літературі хостели розглядаються як інструмент демократизації доступу до туризму. Водночас в Україні, попри окремі праці таких авторів, як Мельниченко С.В., Бойко А.В. та Подоляк С.С., спостерігається брак концептуалізації цього формату на рівні повноцінного готельного господарства. Наявні моделі здебільшого не включають у себе інноваційні типології сервісу, адаптивні архітектурні рішення або сучасні підходи до зонування. Запропонована робота націлена на заповнення цієї прогалини шляхом розроблення повноцінного концептуального рішення для хостелу на 30 місць, орієнтованого на туристичні та локальні потреби конкретного населеного пункту.

Мета дослідження – розробити та обґрунтувати концепцію хостелу на 30 місць у вибраному населеному пункті, яка відповідатиме сучасним тенденціям розвитку бюджетного сегмента готельного бізнесу, забезпечить доступне, комфортне та функціональне розміщення для різних категорій туристів.

Об'єкт дослідження – процес концептуального обґрунтування створення хостелу як сучасного типу засобу тимчасового розміщення в структурі

індустрії гостинності.

Предмет дослідження – концептуальні підходи до організації хостелів, включаючи архітектурно-функціональне планування, вибір послуг і сервісів, моделі розміщення та взаємодію з цільовою аудиторією.

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

- дослідити світові та вітчизняні тренди розвитку хостелів, зокрема у сфері молодіжного, екологічного та подієвого туризму;
- вивчити вимоги до проектування хостелів (архітектурні, санітарні, протипожежні), зонування загальних, житлових і технічних приміщень;
- провести аналіз цільової аудиторії: мандрівники-бекпекери, внутрішні туристи, студенти, цифрові кочівники тощо;
- розробити функціональну структуру хостелу на 30 місць, з урахуванням спільних зон, кухні, коворкінгу, душових, пральні та додаткових сервісів;
- проаналізувати можливості впровадження сучасних технологій — електронного бронювання, безконтактного заселення, енергоефективного освітлення, повторного використання ресурсів;
- оцінити конкурентне середовище: вивчити аналогічні об'єкти у регіоні, їх сильні й слабкі сторони;
- здійснити попередній розрахунок інвестицій, витрат на будівництво та експлуатацію, а також прогноз можливих доходів від основних та додаткових послуг;
- визначити перспективи довготривалого функціонування хостелу в умовах розвитку туризму в обраному населеному пункті, включаючи сезонність, маршрутизацію та співпрацю з туроператорами.

Теоретичну основу склали праці вітчизняних дослідників у сфері готельно-ресторанного бізнесу (Мельниченко С.В., Гопкало Л.М.), а також зарубіжних авторів, що висвітлюють проблематику інноваційних типів розміщення. Особливу увагу приділено аналізу міжнародних стандартів, норм ДБН, ДСТУ 4269, досвіду європейських хостелів та екологічних готелів.

Інформаційна база дослідження включає статистичні звіти Державної служби статистики України, аналітичні дані щодо ринку гостинності, матеріали органів місцевого самоврядування, а також результати власних спостережень і польових досліджень.

Методи дослідження. В логіко-структурний аналіз, типологізація, просторове моделювання, порівняльний аналіз конкурентів, SWOT-аналіз, розрахунково-аналітичні методи проектування, методи економічного прогнозування.

Практичне значення одержаних результатів полягає у створенні концептуального макета малого закладу готельного господарства, який може бути використаний як прототип для реального будівництва в умовах обмежених ресурсів і туристичної локалізації. Запропоновані планувальні рішення, сервісна модель і економічні розрахунки можуть бути застосовані як у приватному секторі, так і в муніципальних програмах розвитку туризму.

Апробація результатів дослідження. Робота апробована на Всеукраїнській науково-практичній студентській конференції «Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України» 12 березня 2025 році в м. Києві. Результатами роботи апробації є опубліковані тези доповідей на тему: «Аналіз стану готельного ринку України»

Структура кваліфікаційної роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків і додатків. Перший розділ присвячено концепції закладу, другий – організації приміщень і сервісу, третій – архітектурно-дизайнерським рішенням, включно з кошторисом. Робота містить 2 рисунки, 12 таблиць та викладена на 63 сторінках.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ

1.1. Концепція підприємства готельного господарства

Проект хостелу «Джавеліна», розрахованого на 30 місць, передбачає створення ефективного формату бюджетного розміщення у Деснянському районі м. Києва. Обґрунтування доцільності його відкриття базується на результатах комплексного аналізу територіального попиту, функціональних характеристик конкурентів і сучасних тенденцій у сфері готельно-ресторанного господарства [37].

Основу концепції становить гнучке поєднання економічного розміщення, культурної ідентичності та функціональної універсальності. Передбачається забезпечення базових готельних послуг у поєднанні з розширеною інфраструктурою – рестораном, лаунж-зоною, коворкінгом та культурно-дозвіллевими ініціативами. Хостел відповідає критеріям категорії **3** зірки, що передбачає наявність низки обов'язкових сервісів: цілодобове обслуговування, щоденне прибирання, організація трансферу, Wi-Fi на території всього об'єкта тощо. Загальна кількість номерів – 15, у тому числі 5 приватних та 10 спільного користування [5].

У межах концепції було також сформовано неймінг – «Джавеліна». Назва виконує відразу кілька комунікаційних функцій: акцентує патріотичний підтекст, посилює диференціацію серед конкурентів і створює емоційно позитивне сприйняття бренду серед цільової аудиторії – молоді, студентів, мандрівників з активною громадянською позицією [22].

З метою системної оцінки середовища функціонування хостелу доцільно розпочати з характеристик туристичної інфраструктури району.

Таблиця 1.1 містить огляд функціональних характеристик підприємств готельного господарства, розташованих у місті Києві. Порівняння відбувається за кількістю номерів, місць та особливостями інфраструктури.

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства
м. Києва

№ п/п	Назва закладу, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика
1	Hostel «ZigZag», вул. Антоновича, 3а	20	60	Загальні номери, кухня, Wi-Fi, лаунж-зона
2	Hotel Bee Station, вул. Закревського, 61/2	15	45	Загальні та приватні кімнати, трансфер
3	Паномара-хостел, вул. Бальзака, 4А	10	35	Міні-маркет, зона відпочинку, трансфер

Наступним етапом є оцінка рівня конкурентоспроможності та ключових диференційних ознак між проєктованим хостелом «Джавеліна» та прямими конкурентами в межах району [14].

Таблиця 1.2 демонструє результати порівняльної оцінки за низкою релевантних критеріїв: розташування, якість сервісу, інтер'єр, система бронювання, ціноутворення, безпека тощо. Для кожного закладу виставлено умовний середній бал, що дозволяє побудувати рейтингову шкалу конкурентів.

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів підприємства готельного господарства,
що проєктується

Показник	Ramada	Bee Station	Джавеліна
Місце розташування	Центр	Спальний район	Поруч із зеленою зоною
Транспортна доступність	Висока	Середня	Висока
Екстер'єр та інтер'єр	Стандартний	Мінімалістичний	Тематичний, патріотичний
Якість обслуговування	Висока	Середня	Висока
Асортимент послуг	Середній	Мінімальний	Розширений
Ресторанне обслуговування	Середнє	Відсутнє	Високий рівень
Система бронювання	Є	Є	Є
Ціни	Високі	Помірні	Доступні
Безпека	Висока	Середня	Висока
Середній бал (із 10)	7,8	6,1	9,2

Завершальним елементом концептуального обґрунтування виступає деталізація концептуальних ознак підприємства – формат, структура, дизайн, цільовий сегмент, функціональне навантаження ресторану, сервісна модель та атмосферна характеристика. Такий підхід дозволяє сформулювати комплексне бачення майбутнього об'єкта не лише як техніко-економічної одиниці, а як соціокультурного середовища. Таблиця 1.3 узагальнює ключові параметри концептуального рішення хостелу «Джавеліна» в логіці проектного планування [9].

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення хостелу «Джавеліна»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна, м. Київ
Адміністративний вид території	Деснянський район
Адреса розташування підприємства	вул. Милославська, 22-Б
Система проживання і харчування	ВВ (сніданки), НВ (сніданки + обід/вечеря)
Тип підприємства	Хостел із кафе
Категорія	3 зірки
Кадровий склад	15 осіб: адміністратори, хаузкіпери, технічний та охоронний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Оперативно-адаптивний
Цільовий сегмент споживачів	Молодь, студенти, внутрішні туристи, волонтери
Спосіб організації взаємозв'язку приміщень	Централізовано через рецепцію; CRM-система
Розміщення	
Вид	Спільні номери (дорм)
Рівень комфорту	Базовий із додатковими сервісами
Місткість	30 осіб
Дизайнерський стиль	Патріотичний мінімалізм із українськими орнаментами
Категорія номерів	4-місні номери
Кількість номерів	6
Харчування	
Тип закладу	Кафе
Організація харчування	Сніданки + замовлення з меню
Кількість місць	50
Режим роботи	08:00 – 23:00
Форма обслуговування	Офіціант, часткове самообслуговування
Дизайнерський стиль	Еко-урбан із елементами вторинних матеріалів
Бізнес послуги	
Тип	Конференц-зал
Режим роботи	За попереднім записом
Дизайнерський стиль	Сучасний офісний
Побутове обслуговування	
Тип	Пральня, сушарка, прасувальна зона, шафи
Режим роботи	24/7
Дизайнерський стиль	Техно-нейтральний

Культурно-дозвілєві послуги	
Тип	Коворкінг
Режим роботи (по днях)	7 днів на тиждень
Режим роботи (по годинах)	09:00 – 21:00
Рекреаційні послуги	
Тип	Масажний кабінет
Режим роботи	07:00 – 22:00
Торгівля	
Тип	Магазин-бутик
Призначення	Реалізація сувенірів, засобів гігієни
Режим роботи	09:00 – 21:00

Концептуальне рішення хостелу «Джавеліна» відображає збалансоване поєднання економічного формату розміщення, високого рівня обслуговування та виразного культурного позиціонування. Обране місце розташування у Деснянському районі м. Києва забезпечує оптимальний баланс між транспортною доступністю, екологічністю прилеглих територій і зручністю навігації. Використання базової системи проживання ВВ (bed and breakfast) із потенційним розширенням до НВ (half board) дозволяє ефективно задовольнити потреби гостей без істотного підвищення собівартості послуг. Архітектурний підхід, реалізований у стилі патріотичного мінімалізму, сприяє створенню впізнаваного іміджу закладу та інтеграції в локальне соціокультурне середовище. Для оптимізації внутрішніх процесів і покращення взаємодії з клієнтами використовується сучасна CRM-система, що відповідає актуальним вимогам готельного менеджменту. Організаційна модель управління адаптована до малого підприємства з гнучкою та швидкою реакцією на зміни зовнішніх умов. Цільова аудиторія охоплює не тільки молодь і студентів, а й соціально активних мандрівників, які шукають сучасне урбаністичне середовище для тимчасового проживання [9].

Номерний фонд хостелу сформований за принципом використання спільних номерів (дормів) на 4 та 6 місць, що відповідає потребам різних категорій гостей і дозволяє ефективно використовувати наявні площі. Загальна місткість – 30 місць – забезпечує комфортне перебування гостей, спрощує

обслуговування та сприяє формуванню персоналізованого підходу. Тематичний інтер'єр, заснований на українських орнаментах і національних мотивах, додатково підкреслює індивідуальність і посилює позитивний клієнтський досвід. Особливістю планувального рішення є чітке зонування простору з централізованою рецепцією, яка забезпечує логістичну прозорість і функціональну зв'язність між житловими, адміністративними та сервісними зонами. Завдяки такій організації простору підтримується ефективна комунікація персоналу та гостей, а також забезпечується швидке реагування на різноманітні запити клієнтів [46].

Особлива увага в концепції приділена харчовому блоку. Заклад громадського харчування представлений у форматі кафе на 50 місць із гнучким меню та комбінованим обслуговуванням (офіціант і самообслуговування), що дозволяє оптимізувати навантаження персоналу залежно від заповнюваності зали. Впровадження лобі-бару з цілодобовим доступом до напоїв і легких закусок створює додатковий простір для неформального спілкування гостей, що відповідає соціокультурній функції хостелу. Використання екологічних матеріалів і стилістичних рішень у форматі еко-урбан підкреслює орієнтацію на відповідальний і сучасний бізнес. Вдале розташування кафе поруч із рецепцією підвищує зручність навігації та логістичну ефективність, сприяючи комфортному перебуванню гостей і збільшенню середнього чеку завдяки залученню відвідувачів на більш тривалий період [30].

Концепцію доповнює інфраструктура для бізнесу, побутових і дозвіллевих сервісів. Наявність конференц-зали для ділових заходів, коворкінг-зони й інтерактивної бібліотеки підтримує гібридну модель взаємодії гостей, які поєднують перебування з робочими завданнями. Побутове обслуговування представлене цілодобовою пральнею із сушаркою та прасувальною зоною, що забезпечує автономність гостей. Культурно-дозвіллеві заходи інтегровані в графік роботи таким чином, щоб наповнювати простір у вечірні години, коли традиційна туристична активність знижується.

Це підтримує інтенсивність внутрішньої взаємодії та мотивує гостей до повторних візитів. Окрім того, рекреаційний модуль із масажним кабінетом і зоною аюрведичного релаксу забезпечує сучасні оздоровчі послуги, затребувані серед цільової аудиторії молодих гостей [1].

Завершальним елементом концепції є торгівельний сервіс у вигляді магазину-бутика, де реалізуються сувеніри, гігієнічні засоби, а також продукція партнерських брендів. Магазин виконує як комерційну, так і промоційну функцію, сприяючи інтеграції хостелу в місцеве соціокультурне середовище та створенню додаткових точок взаємодії з гостями. Принцип мінімального простору з максимальним функціональним наповненням є визначальним у реалізації всіх функціональних зон закладу. Такий підхід забезпечує ефективне використання ресурсів і створює цілісне та привабливе гостинне середовище.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС

2.1. Групи приміщень. Фронт-офіс (Front Office)

2.1.1. Приймально-вестибюльна група

Приймально-вестибюльна група хостелу «Джавеліна» виконує ключову організаційно-комунікативну функцію в структурі готельного підприємства. Вона забезпечує перший контакт гостя з закладом, координує пересування клієнтів, слугує центром інформаційної підтримки та безпеки. До складу цієї зони входять: вестибюль, стійка рецепції (Front Office), простір Back Office, камера схову багажу, кімната охорони, санвузли та прохідна зона з холлом. Загальна площа приміщень цієї групи становить **152 м²**, що відповідає нормам для об'єктів категорії 3 зірки при місткості до 50 осіб. Організація простору здійснювалась з урахуванням нормативів ДБН та принципів функціонального зонування – інтенсивного та екстенсивного пішохідного руху, зони очікування та відпочинку [49].

У таблиці 2.1 наведено деталізований склад приміщень приймально-вестибюльної групи із зазначенням площі кожного об'єкта. До неї входить вестибюль (45 м²), стійка рецепції (18 м²), службове приміщення Back Office (12 м²), камера схову (8 м²), кімната охорони (15 м²), санвузли для гостей (14 м²) та прохідна зона з холлом (40 м²).

Таблиця 2.1

Склад приміщень приймально-вестибюльної групи хостелу

«Джавеліна»

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	45
Стойка рецепції (Front Office)	18
Back Office	12
Камера схову багажу	8
Кімната охорони	15
Санвузли	14
Коридори	40
Разом	152

Проектування зони вестибюлю виконано за фронтально-концентричним принципом. Центральне місце займає рецепція, що має повний візуальний контроль над входом, зоною очікування й доступом до ліфтового холу. З лівого боку облаштовано зону відпочинку з м'якими меблями, інформаційним стендом і точкою wi-fi. Праворуч розміщено камеру схову багажу, технічне приміщення для охорони та санвузли для гостей. Служба прийому (Front Office) укомплектована двома робочими місцями, підключеними до CRM-системи, яка дозволяє здійснювати бронювання, реєстрацію, облік та зворотний зв'язок із клієнтами. Back Office, розміщений поза візуальним полем, обладнано сейфами, шафами для документів і серверною частиною.

Камера схову багажу забезпечує індивідуальне зберігання речей гостей до моменту заселення чи після виїзду. Систему обліку реалізовано на основі електронних ключів із автоматизованим записом часу передачі. Кімната охорони функціонує як центр моніторингу та технічного контролю за всіма зонами хостелу й розміщується у віддаленій частині від рецепції, без прямого контакту з гостями. Санітарно-гігієнічна група для відвідувачів поділена на жіночий та чоловічий блоки, відповідає стандартам безбар'єрності та обладнана сучасною антивандальною сантехнікою. Рівень освітлення, індекс відбивання світла, колірна гама і вибрані матеріали інтер'єру відповідають стилістиці патріотичного урбан-мінімалізму, що визначає загальний емоційний настрій об'єкта [18].

Завдяки оптимальному плануванню, приймально-вестибюльна зона забезпечує швидку орієнтацію гостей, зручний доступ до основних сервісів і підтримує стабільний ритм обслуговування навіть у пікові години прибуття та виїзду. Така структура сприяє не лише підвищенню операційної ефективності, а й формує позитивний клієнтський досвід з перших хвилин перебування в хостелі.

2.1.2. Житлова група

Житлова група хостелу «Джавеліна» формує основу просторової організації закладу та забезпечує реалізацію його ключової функції – розміщення гостей. Враховуючи характер міні-хостелу на 30 місць, концепція житлової зони базується на використанні номерів спільного типу з ефективним зонуванням допоміжних приміщень. Така модель забезпечує оптимальний баланс між доступністю проживання, рівнем комфорту та економічною доцільністю утримання об'єкта.

Номерний фонд представлено шістьма 4-місними кімнатами площею по 20 м² та однією 6-місною кімнатою площею 30 м². Кожен номер обладнано двоярусними ліжками з індивідуальними елементами конфіденційності (шторки, розетки, локальне освітлення), шафами для особистих речей, вішалками, вентиляційною решіткою та системою контролю температури. Сучасні електронні замки з індивідуальними картками доступу інтегровані в систему безпеки. Формат спільних кімнат забезпечує можливість гнучкого розміщення туристів, студентів, волонтерів та інших мобільних категорій клієнтів [7].

Коридори (загальна площа – 112 м²) формують просторову зв'язність між житловими кімнатами та іншими функціональними зонами. Вони запроєктовані згідно з нормами ДБН В.2.2-11:2014: ширина – 1,8 м, безперешкодний доступ до аварійних виходів, відсутність порогів і перепадів висоти. В оздобленні застосовано зносостійкі матеріали: керамічна плитка на підлозі, стінові панелі з ПВХ, підвісні стелі з LED-освітленням. Хол кожного поверху (по 38 м²) виконує функцію місця короткотривалого відпочинку та орієнтації, обладнаний вказівниками, інформаційними панелями, лавами та відеоспостереженням [33].

Для забезпечення базових побутових потреб облаштовано дві кімнати загального користування (по 12 м²) із пральними машинами, сушарками, столиками для прасування, інвентарем і шафами для мийних засобів. Це

дозволяє гостям самостійно обслуговувати себе без залучення персоналу. Крім того, передбачено компактне приміщення для чергового персоналу (10 м²), яке слугує технічним пунктом контролю та диспетчеризації внутрішніх процесів: видача білизни, фіксація побутових запитів, реагування на технічні несправності. Доступ до CRM-системи забезпечується через планшет або ПК, розміщений у цьому пункті [45].

Уся житлова інфраструктура відповідає нормам інклюзивності. Наявність тактильної навігації, маркованих поверхонь, зручних дверних прорізів і безперешкодного доступу до коридорів та холів забезпечує доступність для осіб з інвалідністю. У будівлі функціонує система пожежного оповіщення, аварійного освітлення та евакуаційних виходів. У житлових кімнатах встановлено системи вентиляції, кондиціонування, опалення з індивідуальним регулюванням. Усі поверхні, меблі й покриття відповідають вимогам зносостійкості, вологостійкості та санітарної безпеки [12].

У таблиці 2.2 нижче подано склад і площу житлової групи приміщень хостелу «Джавеліна», включаючи всі складові елементи. Вона є базою для подальшого техніко-економічного обґрунтування ефективності використання площ.

Таблиця 2.2

Склад і площа житлової групи приміщень хостелу «Джавеліна»

Приміщення	Площа, м ²	Кількість одиниць	Загальна площа, м ²
Спільний номер (4-місний)	20	6	120
Спільний номер (6-місний)	30	1	30
Коридори	112	—	112
Хол поверху	38	2	76
Побутове приміщення (пральня, сушарка)	12	2	24
Кімната чергового персоналу	10	1	10
Разом			372

Таким чином, житлова група є функціональною опорою хостелу, що формує комфорт, приватність і сервісну якість перебування. Ретельно

спроєктовані простори, ефективне планування і дотримання стандартів дозволяють забезпечити надійність експлуатації та високий рівень задоволеності гостей.

2.1.3. Приміщення для побутового обслуговування, торгівлі, дозвілля та оздоровлення

Функціональна структура хостелу «Джавеліна» передбачає наявність приміщень для побутового обслуговування, торговельного сектора та дозвіллено-робочої інфраструктури. Враховуючи загальну місткість хостелу — 30 осіб — проектування відповідних приміщень здійснювалося в межах раціонального просторового розподілу згідно з вимогами ДБН В.2.2- 11:2014, ВСН 54-87 та положеннями щодо об'єктів обслуговування в малих закладах розміщення. Сформована структура забезпечує базові потреби гостей, комфорт щоденного перебування та додаткові можливості для побутового самообслуговування й неформальної взаємодії [26].

Приміщення побутового обслуговування згруповано у компактний сервісний блок загальною площею 20 м². До його складу входить пральна машина, сушарка, прасувальна зона та шафа для зберігання мийних засобів. Простір організовано у форматі вільного доступу для гостей, що дозволяє підтримувати автономність побутових дій під час короткотривалого або транзитного перебування. Усі матеріали та прилади відповідають гігієнічним, пожежним та експлуатаційним вимогам, що висуваються до побутових зон закладів тимчасового розміщення [43].

Торговельна інфраструктура реалізована у вигляді магазину-бутика площею 18 м², що спеціалізується на продажу гігієнічних засобів, дорожніх наборів, сувенірів і брендваної продукції хостелу. Приміщення обладнано стелажми відкритого доступу, зоною касового обслуговування та вітринами. Режим роботи — з 09:00 до 21:00. Внутрішнє оздоблення, освітлення та

система охорони організовані відповідно до стандартів безпеки, з урахуванням функціонального зонування і доступності для всіх категорій відвідувачів.

У межах дозвіллевої інфраструктури передбачено коворкінг-простір площею 25 м², який функціонує як багатофункціональна зона для самостійної роботи, спілкування та проведення мікроподій. Простір обладнано ергономічними столами, точками підключення, Wi-Fi, освітленням із регульованою інтенсивністю та елементами акустичної ізоляції. Таке технічне та функціональне забезпечення дає змогу організовувати індивідуальні заняття, міні-презентації або групові творчі ініціативи з урахуванням потреб цільової аудиторії [10].

В усіх приміщеннях цієї групи реалізовано сучасні вимоги до доступності, температурно-вологісного контролю, візуального орієнтування, пожежної безпеки та ергономіки. Інтер'єр витримано в стилі мінімалістичного урбан-дизайну з акцентом на функціональність, зручність та можливість гнучкого переоблаштування залежно від сезонної змінності попиту. У таблиці 2.3 нижче наведено структуровану характеристику всіх приміщень побутового, торговельного та дозвіллевого призначення з урахуванням їх площ.

Таблиця 2.3

Склад і площі приміщень побутового, торговельного, дозвіллевого та оздоровчого обслуговування \

Група приміщень	Назва приміщення	Площа, м ²
Побутові приміщення	Пральня, сушарка, прасувальна, шафи	20
Торговельна інфраструктура	Магазин-бутик із засобами гігієни та сувенірами	18
Дозвіллево-робоча зона	Коворкінг	25
Разом		63

Таким чином, сервісна інфраструктура хостелу «Джавеліна» інтегрує побутові, соціокультурні, комерційні та оздоровчі компоненти, що дозволяє реалізувати концепцію «гостинного середовища повного циклу» навіть у

межах об'єкта обмеженої місткості. Такий підхід забезпечує високу функціональну насиченість простору, сприяє диверсифікації доходів і зміцненню ринкової позиції хостелу.

2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

2.2.1. Адміністративна група

Адміністративна група хостелу «Джавеліна» розміщена на другому поверсі та поєднує два функціональні сектори: офіс-простір і архів. Просторове рішення забезпечує ізоляцію робочої зони від житлової частини, застосовуючи звукоізоляційні перегородки та розташування вікон на зовнішній стіні для оптимального природного освітлення (коефіцієнт освітленості $\geq 1,5 \%$) [13].

Офіс-простір (20 м²) поділено на чотири робочі модулі:

- зона керівника із регульованим по висоті столом та ергономічним кріслом;
- зона адміністратора рецепції з високошвидкісним доступом до мережі та планшетом для CRM;
- робоче місце менеджера з логістики з можливістю контролю поставок через локальну мережу;
- бухгалтерська станція із двома робочими місцями та доступом до електронної звітності.

Клімат-контроль забезпечують фанкойли з регулюванням температури в межах 20–24 °С та вологості 40–60 %, відповідно до санітарно-гігієнічних норм [42]. Проживання електроніки підтримує джерело безперебійного живлення (UPS) з часом автономної роботи до 15 хв, а кабельне (RJ-45) та бездротове (Wi-Fi) підключення гарантують пропускну здатність понад 200 Мбіт/с.

Архівне приміщення (5 м²) обладнано металевими стелажми з індивідуальним контролем мікроклімату (18–22 °С, 45–55 % вологості) та

інтегрованою пожежною сигналізацією. Доступ регламентовано через електронну систему контролю з картками співробітників. Для захисту документації передбачено щоденне цифрове сканування з автоматичним резервним копіюванням у зашифрованому хмарному сховищі (AES-256) (див. табл. 2.4) [36].

Таблиця 2.4

Склад і площа адміністративних приміщень хостелу «Джавеліна»

Приміщення	Площа, м ²
Офіс-простір (4 робочі місця з ергономічними меблями, клімат-контроль, UPS, LAN/Wi-Fi)	20
Архів (стелажі з контролем мікроклімату, пожежна сигналізація, система доступу)	5
Разом	25

Адміністративна група гарантує безперебійну координацію внутрішніх процесів, оперативне реагування на запити гостей і партнерів, а також надійне зберігання документації в умовах малого формату закладу.

2.2.2. Господарська та виробничо-побутова група приміщень

Господарські та виробничо-побутові приміщення хостелу «Джавеліна» забезпечують функціонування всіх допоміжних сервісів, які не пов'язані безпосередньо з прийманням гостей, проте критично важливі для підтримання безперебійної діяльності підприємства. До цієї групи належать гардеробні та санітарно-гігієнічні кімнати для персоналу, складські приміщення та медичний пункт. Вони спроектовані з урахуванням ДБН В.2.2-11:2014 і мають окремий вхід, що дозволяє уникати перетину персоналу з гостьовими потоками, а також підвищити рівень гігієни та санітарного контролю [11].

Приміщення гардеробу персоналу розділено на зони для зберігання верхнього одягу й спецодягу, має площу 12 м² і розміщується біля службового

входу. Душові кімнати та санвузли для персоналу займають 10 м² і забезпечують необхідний санітарний режим для всіх змін. Медичний пункт (25,4 м²), відповідно до санітарних норм, виконує функцію тимчасового нагляду за станом здоров'я як персоналу, так і гостей у разі потреби. Складські приміщення загальною площею 22 м² поділені на дві частини – для зберігання побутових матеріалів та господарського інвентарю.

Нижче в таблиці 2.5 наведено структуру господарських і виробничо-побутових приміщень хостелу.

Таблиця 2.5

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Гардероб для персоналу	12
Душові та санітарні кімнати для персоналу	10
Медичний пункт	25,4
Складські приміщення (матеріально-технічні ресурси)	22
Разом	79,4

Таке планування забезпечує ефективну логістику, ізоляцію технічних і адміністративних потоків, а також гарантує відповідність об'єкта нормам безпеки та охорони праці.

2.3. Сервіс

Система сервісного обслуговування в хостелі «Джавеліна» сформована згідно з вимогами до підприємств категорії 3 зірки. Основна концепція передбачає інтеграцію цифрових сервісів у процес бронювання, поселення, інформаційного супроводу та клінінгу. Обслуговування здійснюється за принципом багатофункціонального підходу, коли кожен співробітник володіє кількома сервісними навичками, що дає змогу скоротити витрати на персонал і забезпечити високий рівень персоналізації послуг [32].

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

Система бронювання базується на хмарному сервісі **Cloudbeds**, який інтегрує CRM, модуль онлайн-бронювання через сайт, автоматичний облік номерного фонду та аналітику завантаженості. Всі операції проводяться через електронну систему з мобільним додатком для гостей. Гости мають змогу здійснити бронювання, сплатити аванс, обрати номер і надіслати документи через застосунок. На рецепції використовується сканер ID-документів, планшети з підписом угоди та система самостійного заселення (self check-in kiosk). Для комунікації застосовуються месенджери WhatsApp, Viber та чат-бот у Telegram, що підключено до CRM-системи.

Основні етапи сервісного циклу виглядають так:

1. Онлайн-бронювання.
2. Підтвердження заявки та автоматичне виставлення рахунку.
3. Заселення з ідентифікацією через електронний документ.
4. Отримання номера ключ-карти через стійку або термінал.
5. Щоденний супровід через чат-підтримку.
6. Чек-аут з оплатою через термінал або онлайн-систему.

Додаткові послуги, що інтегровані в сервісну модель:

- бронювання квитків на культурні події через партнерську платформу;
- організація трансферу з вокзалів/аеропортів;
- запис на майстер-класи, лекції, йога-сесії через мобільний застосунок [20].

Підсумовуючи, сервісна модель хостелу «Джавеліна» ґрунтується на інтеграції цифрових інструментів і автоматизованих рішень, що забезпечують повний цикл обслуговування – від моменту бронювання до завершення перебування. Завдяки використанню хмарної платформи Cloudbeds, усі процеси взаємодії з гостями здійснюються у єдиному цифровому середовищі, що підвищує точність, оперативність та персоналізацію сервісу. Застосування мобільного додатку, системи self check-in, онлайн-комунікацій та цифрового

документообігу дозволяє мінімізувати контактний час і зробити обслуговування зручним для гостей. Інтеграція додаткових послуг – таких як трансфер, бронювання квитків і запис на події – у цифровий інтерфейс зміцнює сервісну цінність пропозиції. У результаті реалізовано сервісну стратегію, орієнтовану на технологічну ефективність, адаптивність до запитів клієнтів і зниження витрат на людський ресурс без втрати якості обслуговування.

2.3.2. Консьєрж-сервіс

У хостелі «Джавеліна» функції консьєржа виконує адміністратор рецепції, який працює за цілодобовим графіком. До його обов'язків належить надання інформації про культурні, розважальні та спортивні події в місті, організація бронювання столиків у ресторанах, допомога в замовленні таксі, а також консультування гостей щодо транспортної логістики, включаючи громадський транспорт, маршрути та трансфери. Робоче місце консьєржа облаштовано безпосередньо за стійкою рецепції, де зосереджено всі технічні засоби – персональний комп'ютер із доступом до CRM-системи, принтер, бази даних закладів-партнерів, телефон і засоби швидкої комунікації з іншими підрозділами. Такий формат роботи дозволяє поєднувати інформативно-довідкові функції з оперативним реагуванням на запити гостей, не втрачаючи контролю над процесами поселення та обслуговування.

2.3.3. Хаузкіпінг і клінінг

Організація підрозділу хаузкіпінгу у хостелі «Джавеліна» передбачає трьох працівників, які працюють у двозмінному режимі. Один із них відповідає за прибирання місць загального користування, тоді як двоє інших обслуговують номерний фонд. Щоденний клінінг проводиться відповідно до регламенту, що включає дезінфекцію контактних поверхонь, заміну білизни

(кожні три дні або за запитом), а також контроль за технічним станом меблів, сантехніки й електрообладнання. У процесі прибирання використовуються пилососи з HEPA-фільтрами, пароочисники для санвузлів та сертифіковані мийні засоби серії Ecolab, що забезпечують безпечну і гігієнічну експлуатацію приміщень.

У таблиці 2.7 представлено чисельність персоналу, задіяного у підрозділі хаузкіпінгу:

Таблиця 2.7

Кількість персоналу підрозділу хаузкіпінгу

Посада	Кількість
Хаузкіпер (обслуговування номерів)	2
Хаузкіпер (зони загального користування)	1

Цикл обслуговування стандартного номеру передбачає декілька етапів: провітрювання приміщення, збір використаної білизни, вологе прибирання поверхонь, заміну рушників та гігієнічних засобів, візуальний огляд на наявність технічних несправностей і фіксацію дефектів у внутрішній системі. Після завершення процедур працівник передає інформацію про готовність номеру через мобільний застосунок, синхронізований із системою управління. Такий підхід дозволяє автоматизувати контроль якості та забезпечити своєчасне реагування на запити адміністраторів [44].

Загалом, реалізована модель сервісу поєднує стандартизовану якість, цифрову інтеграцію, функціональну гнучкість персоналу та гігієнічну безпеку, що дозволяє відповідати потребам сучасних гостей молодіжного й мобільного сегменту.

2.3.4. Wellness. SPA. Fitness

Проектування зони оздоровлення в хостелі «Джавеліна» реалізовано через інтеграцію трьох функціональних компонентів – фітнес-простору, SPA-

блоку та кімнат для wellness-процедур. Така структура відповідає сучасним тенденціям розвитку індустрії гостинності, в якій пріоритет надається не лише базовому розміщенню, а й покращенню фізичного й емоційного стану гостей. Оздоровчі послуги орієнтовані на молодіжну та мобільну аудиторію, яка цінує короткотривалі, але регулярні відновлювальні практики. Комплекс розміщено на першому поверсі будівлі з окремим входом із житлової зони, що дозволяє уникнути перетину основних потоків клієнтів.

Функціональне ядро wellness-зони становить масажний кабінет, площею 10 м², призначений для проведення базових процедур (класичний, спортивний, лімфодренажний масаж), а також сеансів аювердичного релаксу. Поруч розміщено окрему кімнату для аювердичних процедур – 8 м², де реалізуються відновлювальні практики за допомогою ефірних олій і медитативних програм. Солярій представлений компактною кабіною вертикального типу площею 5 м², яка відповідає нормам безпеки та має систему вентиляції. Також передбачено окрему роздягальню з індивідуальними шафами (7 м²) та санвузол (6 м²) для відвідувачів зони SPA. Оздоровчий простір підтримує комфортний мікроклімат за рахунок локального клімат-контролю та ізольованої акустики (див. табл. 2.8).

Таблиця 2.8

Склад і площа приміщень для організації надання SPA, Wellness,
Fitness послуг

Приміщення	Площа, м ²
Масажний кабінет	10
Кімната аювердичного релаксу	8
Солярій	5
Роздягальня	7
Санвузол	6
Разом	36

Цей формат надання SPA- і wellness-послуг дозволяє поєднати оздоровчу функцію з естетичним відпочинком, забезпечити комфортне середовище для короткотривалих відновлювальних програм та

диференціювати сервісну пропозицію хостелу в межах середньобюджетного сегмента.

2.3.5. Івент-сервіс. Конференц-сервіс

Конференц-сервіс хостелу «Джавеліна» створено для проведення ділових зустрічей, навчальних семінарів та презентацій із залученням до 15 учасників. Приміщення розташоване поряд з рецепцією на першому поверсі, що забезпечує зручний доступ, і обладнане мультимедійною станцією з проектором високої роздільної здатності, стаціонарним екраном та акустичною системою з регульованими налаштуваннями гучності. Ергономічні стільці з підлокітниками та мобільні столики дозволяють міняти конфігурацію простору залежно від формату заходу, а продумане розташування точок живлення та інтернет-роз'ємів гарантує безперебійне під'єднання ноутбуків і мобільних пристроїв [11].

Технічне обслуговування спрощено завдяки виділеному серверному вузлу та бездротовому маршрутизатору з пропускнуною спроможністю 200 Мбіт/с. Онлайн-система бронювання інтегрована з CRM-платформою хостелу, що дозволяє узгоджувати час сесій у реальному часі та автоматично надсилати учасникам електронні запрошення. Доступ до конференц-зали контролюється електронними картками, а простір оснащено системою відеоспостереження та аварійного освітлення. Для комфорту гостей передбачено окрему гардеробну кімнату та безбар'єрний санвузол.

У таблиці 2.9 наведено склад і площу приміщень, що входять до складу конференц-сервісу хостелу «Джавеліна».

Як видно з таблиці 2.9, загальна площа приміщень, відведених під конференц-сервіс, становить 29 м², що відповідає масштабам хостелу з місткістю до 30 осіб. Конференц-зал із показником у 18 м² дозволяє організовувати формальні та напівформальні зустрічі до 15 учасників без

перенавантаження простору, а додаткові зоні гардеробу (5 м²) і санвузла (6 м²) гарантують комфорт під час короткотривалих заходів.

Таблиця 2.9

Склад і площа приміщень конференц-сервісу

Приміщення	Площа, м ²
Конференц-зал	18
Гардеробна	5
Санвузол	6
Разом	29

Така конфігурація сприяє раціональному використанню площі закладу й одночасно забезпечує необхідний рівень обслуговування ділових і освітніх подій. Завдяки інтеграції системи електронного бронювання та технічного оснащення з існуючими сервісами хостелу «Джавеліна» досягається баланс між оперативністю організації заходів і мінімізацією експлуатаційних витрат.

2.4. Заклади харчування

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

Туристична діяльність і підприємництво можуть включати будь-яку діяльність, що відповідає законодавству України.

Відсутність сторонніх запахів є обов'язковою. Інтер'єр витриманий у строгому стилі без зайвого декору для зручності прибирання. Усі використані матеріали відповідають стандартам безпеки. Особливість ресторану «Джавеліна» — широкий вибір страв складного приготування й високий рівень сервісу. Меблі естетичні, надійні та практичні. Ресторан пропонує додаткову послугу — доставку їжі до номерів. Є спеціалізовані цехи: овочевий, м'ясний, рибний, гарячий і холодний.

В закладах ресторанного господарства можуть використовуватися різні види меню: з вільним вибором страв; меню комплексних сніданків, обідів і вечері; банкетне меню; меню денного раціону.

Ресторанно-барна інфраструктура хостелу «Джавеліна» спроектована з урахуванням поєднання гастрономічної автентичності, європейських стандартів обслуговування та технологічної ефективності.. У структурі харчування передбачені фірмові страви, холодні та гарячі закуски, основні страви, десерти, напої та хлібобулочні вироби власного виробництва. Склад і вага страв наведені у таблиці 2.10 яка фіксує базове розрахункове меню основного залу ресторану.

Таблиця 2.10

Меню хостелу «Джавеліна»

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Смажена риба під маринадом	160
згідно ТК	Філе птиці під майонезом	135
згідно ТК	Асорті м'ясе	140
згідно ТК	Салат столичний	150
згідно ТК	Салат з морепродуктів	150
Основні страви		
згідно ТК	Овочі відварні	150
згідно ТК	Салат «Літній»	100
згідно ТК	Суп молочний з макаронами	300
згідно ТК	Омлет звичайний з зеленню	150/15/15
Солодкі страви		
згідно ТК	Лимонний мусс	100
згідно ТК	Суфле шоколадне	300
згідно ТК	Яблука печені	80/30
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай з вершками	175/25/15
згідно ТК	Кава чорна з молоком	100/15/25
згідно ТК	Какао з молоком	200
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Вершковий прохолодний напій	180
згідно ТК	Сік-фреш	180
Хлібобулочні вироби власного виробництва		
згідно ТК	Хліб білий	25
згідно ТК	Хліб житній	25

Денна кількість відвідувачів встановлюється за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховують:

- режим роботи зали;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);
- приблизну завантаженість (у відсотках) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.

Для точного прогнозування навантаження на ресторанну залу, а також для розрахунку обсягу закупівель і трудових ресурсів, здійснено побудову графіка завантаження на основі часових інтервалів, інтенсивності обслуговування та оборотності місць. Методика побудови враховує режим функціонування ресторану, середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем, коефіцієнт заповнення та допустиму оборотність. Вихідні дані зведено у таблицю 2.11, яка демонструє динаміку відвідуваності за годинами протягом дня для залу на 150 місць.

Таблиця 2.11

Графік завантаження обідньої зали ресторану на 150 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів
08.30-11.00	-	-	179
11.00-12.00	-	-	-
12.00-13.00	1,5	50	90
13.00-14.00	1,5	80	144
14.00-15.00	1,5	80	144
15.00-16.00	1,5	60	108
16.00-17.00	1,5	50	90
17.00-18.00	Перерва	-	-
18.00-19.00	0,6	70	126
19.00-20.00	0,6	70	126
ВСЬОГО відвідувачів за день (пзаг)	-	1007	-
Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг}/N$, раз	6,71	-	-

На основі аналітичних даних про середньодобове навантаження ресторану сформовано розрахунок добового обсягу закупівель продукції, яка реалізується під час сніданків. У таблиці 2.12 узагальнено перелік ключових

категорій продуктів, їх кількісні нормативи та загальний обсяг закупівель на одну зміну сніданку.

Таблиця 2.12

Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на $n_{снід}$ відвідувача
1	2	3	4
Гарячі напої	л	0,25	45
Холодні напої:	л	0,25	45
мінеральна вода		0,125	23
натуральний сік		0,125	23
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,10	18
житній		0,05	9
пшеничний		0,05	9
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,7	125
Фрукти	кг	0,07	12

Для уточнення потреб у продуктах, що споживаються протягом усього дня, укладено повну модель закупівельної логістики для ресторану. Вона охоплює як основні харчові категорії (напої, хліб, фрукти, кондитерські вироби), так і супровідні позиції (солодощі, алкоголь, вода). Результати обчислень подано в таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Розрахунок закупівельної продукції ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на снід 179 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,05	9
Фруктова вода	л	0,05	9
Мінеральна вода	л	0,08	14
Сік	л	0,02	4
Власного виробництва	л	0,1	18
Житній хліб	кг	0,05	9
Пшеничний хліб	кг	0,05	9
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,5	90
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,02	4
Фрукти	кг	0,05	9
Вино-горілчані вироби	л	0,1	18
Пиво	л	0,025	5

На підставі розробленого меню та даних табл. 2.10 - 2.13 складається денна виробнича програма (розрахункове меню) майбутнього закладу, в табл. 2.14

Таблиця 2.14

Меню континентального розширеного сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/мл
1	Брускетта з яйцем пашот (багет, яйце, панчета, пармезан)	120/50
2	Зелений салат з рукколою (мікс листу салату: фрізе, руккола, лоло росо, рідіччо, томати черрі, огірок, сир пармезан, кедрові горішки)	170
3	Фріттата з цукіні і спаржею (спаржа, перець болгарський, цибуля, цукіні, яйця, вершки, зелень, сир пармезан)	180
4	Вівсяна каша з ягодами (вівсянка, молоко, чорниця, малина, полуниця, масло вершкове, чорна порічка, цукор)	150
5	Домашній йогурт з фруктами (йогурт 3,2%, банан, ківі, апельсин, манго)	150
6	Чай (чорний, зелений)	150 мл
7	Еспресо	30 мл
8	Амерікано	120 мл
9	Капучино	120 мл
10	Бонаква (газ., не газ.)	250 мл
11	Соки «RICH» (в асортименті)	250 мл
12	Багет	50
13	Хліб український	30
14	Хліб пшеничний	30

З метою забезпечення додаткової гнучкості й орієнтації на гостей з нестандартними запитами в ресторані впроваджено меню вільного вибору. Воно охоплює фірмові страви, піцу, перші й другі страви, закуски, солодкі вироби та напої. При складанні даного меню враховано сучасні гастрономічні тренди, включаючи італійську кухню, легкі середземноморські салати,

авторські десерти. Структуру меню, а також вихід кожної страви подано в таблиці 2.15, що ілюструє високий рівень гастрономічного наповнення ресторану першого класу.

Таблиця 2.15

Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
<i>Фірмові страви</i>		
згідно з ТК	Салат з лосося та авокадо (авокадо, лосось, салат фризе, бальзамічний соус, оливкова олія, квітковий мед, соєвий соус)	180
згідно з ТК	Плато м'ясних делікатесів (брезаола, коппа, пармська шинка, алямі, мортаделла)	170
згідно з ТК	П'ято антипасті(прошутто, сир грана падано, овочі на грилі, свіжі гриби, оливки, моцарелла, і песто з базиліком.)	200
<i>Холодні страви і закуски</i>		
згідно з ТК	Брускетто	130
згідно з ТК	Салат «Цезар» з куркою (листя салату айсберг, огірки, томати чері, пармезан, часникові сухарики під соусом «Цезар»)	200/320
згідно з ТК	Салат «Грецький»(овочевий салат з сиром фета та оливками каламата. подається з хрусткою чабататою та яйцем)	300
згідно з ТК	Асорті сирне (сир пармезан, сир проволоне, сир горгонзола, сир пекоріно , виноград, груша, мед, соус малиновий	25/30/20/20/40/50/50/15
<i>Гарячі закуски</i>		
згідно з ТК	Лазанья з кабачків та куркою (кабачок, курка, вершкове масло,молоко, сир рикотта, яйце)	170
згідно з ТК	Фріттата з цукіні і спаржею	180
<i>Перші страви</i>		
280	Бульйон курячий (курка, цибуля, морква,зелень),гілочка розмарину,лавровий лист)	100
згідно ТК	Суп мінестроне (кабачок цукіні, цибуля ріпчаста, картопля, морква, помідори, перець болгарський)	310
<i>Другі страви</i>		
згідно з ТК	Папардепе з білими грибами (паста з італійськими травами та білими грибами у вершковому соусі. Прикрашається пармезаном, цибулею-шніт і руколою)	340
згідно з ТК	Куряча грудка з баклажанами (куряча грудка обсмажена на грилі. Подається на баклажанах фрі зі свіжими томатами та зеленню)	280
згідно з ТК	Прайм ріб (Стейк із яловичини,маринований в розмарині. Подається зі смаженою картоплею та соусом на основі перцю та гірчиці)	250/100/50
<i>Піца</i>		
згідно з ТК	Маргаріта (перетерті томати, моцарела, базилік.)	360
згідно з ТК	Базилік (томати, моцарела, пармезан, базилік, соус песто)	430
згідно з ТК	Реджіо Еміліо (моцарела, білі гриби, рикота, пармезан)	460
згідно з ТК	Мілано (перетерті томати, моцарела, саямі Мілано)	430

Продовження таблиці 2.15

згідно з ТК	Меркатіно	540
згідно з ТК	Ліберта	530
<i>Напої власного виробництва</i>		
згідно з ТК	Чай(чорний, зелений)	150мл
згідно з ТК	Чай чорний з молоком або вершками	200
згідно з ТК	Еспресо	30мл
згідно з ТК	Амерікано	120мл
згідно з ТК	Капучино	120мл
згідно з ТК	Узвар	200мл
<i>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</i>		
згідно з ТК	Тістечко медове	250
згідно з ТК	Тістечко Тірамісу	200
згідно з ТК	Тістечко Наполеон	140
згідно з ТК	Тістечко заварне	110
згідно з ТК	Кекс ванільний	60
згідно з ТК	Тістечко з шоколадом	255

У закладі ресторанного господарства реалізуються винно-горілчані вироби, слабоалкогольних і безалкогольні напої, тому складається карта напоїв (табл.2.16).

Площа приміщень для здійснення обслуговування в кафе хостелу «Джавеліна» визначалась з урахуванням місткості закладу (до 60 відвідувачів), формату обслуговування та типового розподілу простору між зоною для гостей та службовою частиною. Компонівка зони харчування передбачає чітке поділення на основні функціональні блоки: зал для прийому їжі, гардероб, вестибюль, санвузол, допоміжне приміщення для офіціантів і адміністратора. Кожен елемент спроектовано з дотриманням норм ергономіки, санітарно-гігієнічних вимог та технології руху потоків персоналу й гостей.

Просторове зонування дозволяє уникнути перехрещення маршрутів обслуговування, оптимізує логістику та створює комфортне середовище для відвідувачів. Торговельна зала розрахована на розміщення 15 столів на 2–4 особи з проходами не менше 1,2 м, що відповідає вимогам чинного ДБН. Допоміжне приміщення для персоналу забезпечує підтримку якісного обслуговування за рахунок окремого розміщення POS-систем, місця для зберігання посуду, чеків, меню тощо (табл. 2.16).

Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, л
1	2
Алкогільні напої	
Вино-горілчані вироби	
Горілка	
Горілка «Фінляндія» (Фінляндія)	0,5
Горілка «Цельсій» (Україна)	0,5
Горілка «Козацька рада» (Україна)	0,5
Горілка «Неміров» (Україна)	0,5
Виноградні вина	
Вино біле «Токай» (Угорщина)	0.75
Вино біле «Шаблі» (Франція)	0.75
Вино біле «Бордо» (Франція)	0.75
Шампанське	
Шампанське напівсолодке «Артемівське» (Україна)	0.75
Шампанське напівсухе «Ореанда» (Україна)	0.75
Коньяк	
Коньяк «Закарпатський» (Україна)	0.5
Коньяк «Шабський» (Україна)	0.5
Коньяк «Георгіївський» (Україна)	0.5
Пиво	
«Гіннес» (Ірландія)	0.33
«Будвайзер» (Чехія)	0.33
«Крушовіце» (Чехія)	0.33
«Міллер» (США)	0.33
Безалкогольні напої	
Фруктові води	
«Оранж»	0.33
«Лимон»	0.33
«Фанта»	0.33
«Спрайт»	0.33
Мінеральні води	
Мінеральна вода «Евіан»	0.5
Мінеральна вола «Поляна Квасова»	0.5
Соки «Садочок» в асортименті	
апельсиновий	0,2
яблучний	0,2
томатний	0,2
виноградно-яблучний	0,2
мультивітамін	0,2
Молоко та кисломолочні напої	
Молоко коров'яче 2,5%	0,2
Кефір нежирний 1%	0,2
Йогурт питний в асортименті	0,2

Площа приміщень для здійснення обслуговування в підприємствах
ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м ²
Кафе-зона з обслуговуванням гостей	75
Лобі-бар (самообслуговування, кавовий куточок)	28
Вестибюль	20
Гардероб	6
Туалетні кімнати	10
Торговельна зала (15 столів)	48
Приміщення для офіціантів та адміністратора	8
Корисна площа приміщень	195

Для забезпечення якісного й безперервного обслуговування гостей кафе при повному заповненні торговельної зали проведено розрахунок необхідної кількості обслуговуючого персоналу. Виходячи з нормативу 1 офіціант на 18 посадкових місць, при загальній кількості до 60 гостей кафе потребує щонайменше 4 офіціантів. Така кількість дозволяє дотримуватись оптимального рівня навантаження на працівника під час години пік і забезпечити швидке реагування на запити відвідувачів.

Окрім офіціантів, у персональний склад включено адміністратора зали, бармена-касира, мийника столового посуду та прибиральника залів. Усі функціональні ролі сформовані відповідно до виробничо-обслуговуючої структури міні-кафе при закладі тимчасового розміщення, з урахуванням мультифункціонального використання персоналу в умовах змінного графіка.

Таким чином, загальна кількість працівників, необхідних для функціонування ресторанного сегменту хостелу, становить 8 осіб. Така конфігурація персоналу дозволяє підтримувати стабільний сервіс, розподіл обов'язків і оперативне реагування на зміну навантаження впродовж дня.

У результаті сума площі, відведеної під обслуговування, становить 195 м². Для розрахунку робочої площі підприємства застосовується коефіцієнт $K_1 = 1,2$ (відповідає закладам малого формату з підвищеним рівнем сервісу):

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{кор}} \times K_1 = 195 \times 1,2 = 234 \text{ м}^2$$

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу кафе хостелу
«Джавеліна»

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор зали	–	1
Офіціант	4	4
Бармен-касир	5	1
Мийник столового посуду	–	1
Прибиральник залів	–	1
Усього	–	8

З урахуванням площі, зайнятої конструктивними елементами, за коефіцієнтом $K_2 = 1,05$:

$$S_{\text{зал}} = S_{\text{роб}} \times K_2 = 234 \times 1,05 = 245,7 \text{ м}^2$$

Таким чином, загальна площа поверху становить:

$$S_{\text{поверху}} = 245,7 \text{ м}^2$$

При співвідношенні сторін 2:1 розміри будівлі становитимуть:

$$a = 22 \text{ м}, b = 11,2 \text{ м}, \text{ оскільки } 22 \times 11,2 = 246,4 \text{ м}^2 \approx 245,7 \text{ м}^2.$$

Такий підхід забезпечує оптимальну функціональну щільність, комфортну логістику переміщення персоналу і гостей, а також відповідає нормам проектування для підприємств ресторанного господарства сезонного або змішаного типу. Якщо потрібно – можу оформити ці розрахунки у вигляді вставних формул або подати окремо таблицю площ поверху.

У другому розділі обґрунтовано планувальну структуру хостелу «Джавеліна», що охоплює приймально-вестибюльну, житлову, адміністративну, виробничо-господарську та сервісну групи приміщень, а також заклад ресторанного господарства. Визначено корисну, робочу та загальну площу закладу, підтверджено доцільність одноповерхового компонування. Сервісна модель побудована на базі цифрової платформи Cloudbeds з інтеграцією мобільного додатку, чат-ботів, self check-in та

автоматизованої системи обслуговування. Розраховано кількість обслуговуючого персоналу, графік завантаження залу та щоденні обсяги закупівель. Загальна організаційно-функціональна концепція забезпечує ефективне використання простору, відповідність нормативам і високу якість послуг для цільової аудиторії.

Обґрунтування площових параметрів хостелу «Джавеліна» здійснено з урахуванням функціонального зонування, місткості та характеру сервісних послуг. У таблиці 2.18 подано актуальні значення площ основних груп приміщень, які утворюють єдину просторову структуру об'єкта.

Таблиця 2.18

Склад функціональних груп приміщень і їх площа

Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
Приймально-вестибюльна група	20
Житлова група	372
Адміністративна група	50
Господарські та виробничо-побутові приміщення	34
Фізкультурно-оздоровча група приміщень	35
Група приміщень побутового обслуговування	20
Культурно-дозвіллеві приміщення	79
Заклад ресторанного господарства при хостелі	195
Разом (корисна площа), Sk	805

На основі зведених даних розраховано показники робочої та загальної площі. Робочу площу будівлі ($S_{роб}$) визначено з урахуванням функціональних втрат і логістичних маршрутів персоналу. Застосовано коефіцієнт $K_1 = 1,2$, що відповідає рівню сервісу в закладах малого формату:

$$S_{роб} = S_k \times K_1 = 805 \times 1,2 = 966 \text{ м}^2$$

Ураховуючи конструктивні особливості будівлі (товщина стін, перегородки, технічні ніші), для переходу до загальної площі забудови застосовано коефіцієнт $K_2 = 1,05$:

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2 = 966 \times 1,05 = 1014,3 \text{ м}^2$$

Конфігурація будівлі вибрана прямокутною зі співвідношенням сторін 2:1. Виходячи з отриманої площі забудови, геометричні розміри фасаду становлять:

$$a = 45 \text{ м, } b = 22,5 \text{ м, де } a \times b \approx 1014,3 \text{ м}^2$$

Запропонована конфігурація забезпечує просторову компактність, функціональну логіку зонування та відповідність будівельним нормам щодо навантаження на земельну ділянку. Одноповерхове планування є доцільним з погляду мобільності обслуговування та мінімізації вертикальних переміщень.

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

3.1. Об'ємно-планувальні рішення підприємства готельного господарства

Проектування хостелу «Джавеліна» здійснюється відповідно до принципів функціональної логіки, нормативних вимог і локальних містобудівних умов. Заклад розміщено на рівнинній території із зручною інженерною доступністю та сприятливою інсоляцією, у зоні змішаної житлової та рекреаційної забудови. Обрана ділянка забезпечує доступ до основних інфраструктурних ресурсів – централізованого водо- та електропостачання, каналізації, а також має зручні пішохідні й транспортні підходи. Планувальна структура хостелу передбачає одноповерхове компонування з компактним внутрішнім подвір'ям, яке виконує функцію зони для рекреації та соціальної взаємодії гостей.

Об'ємна структура будівлі є прямокутною з пропорціями 2:1, що дозволяє ефективно організувати приміщення за поздовжньо-осьовим принципом. Вестибюльна група розміщена в центральній частині, забезпечуючи прямий доступ до житлової зони, адміністративних приміщень, ресторану та сервісного блоку. Така структура дозволяє мінімізувати транзитні навантаження, підвищити ергономіку переміщення та забезпечити логічну послідовність сервісного циклу. Окремий вхід передбачено до ресторанного комплексу, що дозволяє його автономне функціонування, включно з можливістю проведення подій для зовнішніх клієнтів.

Приміщення згруповані відповідно до їх функціонального призначення: житлові номери зосереджено у двох симетричних крилах, що з'єднуються центральним холлом, у зоні рекреації розташовані фітнес-зал і СПА-блок, адміністративна частина винесена у фронтальний сегмент для швидкої комунікації з клієнтом і персоналом. Площа поверху становить орієнтовно 260 м², що дозволяє розмістити до 30 місць у межах встановлених санітарно-

будівельних нормативів. Усі функціональні елементи плану пов'язані короткими комунікаційними маршрутами та обслуговуються з єдиного господарського блоку, що забезпечує оптимізацію внутрішньої логістики.

Окрему увагу приділено візуальному вирішенню фасаду – архітектурний образ базується на поєднанні монохромних оздоблювальних матеріалів, натурального дерева та металевих декоративних вставок, що створює сучасний і впізнаваний візуальний код закладу. Функціональність поєднується з естетикою: панорамне скління в громадських зонах покращує інсоляцію та створює відкриту атмосферу. Енергоефективність забезпечується завдяки утепленню зовнішніх стін, влаштуванню світлопрозорих конструкцій з низькоемісійним склом і використанню LED-освітлення в усіх приміщеннях.

Отже, запропоноване об'ємно-планувальне рішення хостелу «Джавеліна» враховує нормативні вимоги, специфіку цільової аудиторії, функціональні зв'язки між приміщеннями та містобудівне середовище, формуючи архітектурно-організаційну модель, адаптовану до сучасних умов ринку готельного господарства.

3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Архітектурне вирішення хостелу «Джавеліна» базується на концепції створення компактного, функціонально раціонального об'єкта готельно-ресторанного господарства, що гармонійно інтегрується в існуюче міське середовище. Заклад проектується як окрема одноповерхова будівля місткістю на 30 місць, розташована у південній частині населеного пункту (вул. Центральна, 45), у мікрорайоні зі сформованою переважно малоповерховою забудовою з елементами рекреації. Архітектурний стиль району – сучасний, з елементами функціоналізму, що зумовило вибір стриманої, лаконічної архітектури з використанням світлих фасадних рішень, панорамного скління та дерев'яних акцентів.

Рельєф ділянки спокійний, із незначним ухилом 5% у напрямку центральної вулиці, що дозволяє ефективно організувати водовідведення та транспортування. Тип ґрунтів – супіщані, глибина промерзання у регіоні становить 0,9 м.

Земельна ділянка, призначена для розміщення хостелу «Джавеліна», має нормативну площу, розраховану за формулою:

$$S_d = 35 \text{ м}^2 \times 30 \text{ місць} = 1050 \text{ м}^2$$

Цього простору достатньо для повноцінного розміщення всіх необхідних функціональних зон з урахуванням вимог містобудівного та санітарного законодавства. Архітектурно-планувальна структура території передбачає раціональний розподіл площі між основними зонами, що наведено нижче.

Площа забудови:

$S_{пов} = 240 \text{ м}^2$ (включає житлову, адміністративну, рекреаційну та сервісну частини хостелу в межах одноповерхової будівлі)

Майданчик перед входом: $S_{ум} = 0,15 \text{ м}^2 \times 30 = 4,5 \text{ м}^2$ (простір для очікування й короткотривалого перебування гостей біля головного входу)

Автостоянка на 3 машино-місця: $S_{ас} = 3 \times 24 = 72 \text{ м}^2$ (з урахуванням нормативу 10–15 паркомісць на 100 ліжко-місць)

Зона озеленення (40% від загальної площі ділянки): $S_{оз} = 0,40 \times 1050 = 420 \text{ м}^2$ (насадження з трав'яним покривом, кущами, декоративними деревами)

Внутрішні проїзди (довжина – 40 м, ширина – 3 м): $S_{п} = 40 \times 3 = 120 \text{ м}^2$ (доступ для транспорту технічного та обслуговуючого призначення)

Господарські та технічні споруди:

$S_{гтс} = 20 \text{ м}^2$ (бойлерна, комора, майданчик для сміттєвих контейнерів)

Розворотний майданчик: $S_{рм} = 7 \times 7 = 49 \text{ м}^2$ (для безпечного маневрування транспорту)

Пішохідні доріжки: $S_{тк} = 75 \text{ м}^2$ (включають основну доріжку шириною 2 м і додаткові стежки шириною 1 м)

Малі архітектурні форми: $S_{\text{маф}} = 2 \times 5 = 10 \text{ м}^2$ (дві альтанки по 5 м^2 , лавки, декоративні елементи)

Сумарна площа усіх функціональних зон:

$$S_{\text{заг}} = 240 + 4,5 + 72 + 420 + 120 + 20 + 49 + 75 + 10 = 1010,5 \text{ м}^2$$

Резервна площа (буферна зона):

$S_{\text{рез}} = 1050 - 1010,5 = 39,5 \text{ м}^2$ (може бути використана для розширення озеленення або додаткових доріжок)

Таким чином, планувальна модель забезпечує компактне, логічно структуроване зонування території хостелу з дотриманням ергономічних вимог і балансом між забудовою, інфраструктурою й рекреаційною складовою. Усі параметри відповідають протипожежним і санітарно-будівельним нормам, що дозволяє інтегрувати об'єкт у міське середовище без перевантаження простору.

3.3. Характеристика будівлі підприємства готельного господарства

Проектований хостел «Джавеліна» є новою громадською будівлею локального (міського) значення, призначеною для короткотермінового розміщення туристів, відвідувачів міста й учасників подій ділового чи культурного спрямування. За класифікацією містобудівного регламенту об'єкт належить до малоповерхових споруд – одноповерхова будівля з ефективним функціональним зонуванням. Будівля виконується за каркасно-збірною конструктивною схемою з частковим монолітним армуванням фундаменту, що забезпечує її довговічність II ступеня. За показниками вогнестійкості передбачено використання негорючих конструкцій і матеріалів, що відповідає I ступеню вогнестійкості відповідно до вимог ДБН В.1.1-7:2016.

Формування внутрішнього простору хостелу здійснюється з урахуванням вимог санітарно-гігієнічної, ергономічної та функціональної ізоляції основних приміщень. Група житлових номерів ізолювана від зон громадського користування та побутового обслуговування. Просторове

компонування дозволяє об'єднати фізкультурно-оздоровчий блок із житловим корпусом, водночас забезпечуючи незалежний доступ до кожної функціональної зони. Вестибюльно-приймальна група приміщень організована з урахуванням пікової пропускної здатності, можливості охорони та контролю вхідного потоку.

Особливу увагу приділено безбар'єрному доступу: центральний вхід обладнано автоматичною системою відчинення дверей, похилим пандусом, а санвузли адаптовані для користування особами з інвалідністю. За проєктом передбачено наявність одного пасажирського ліфта з підвищеним рівнем енергозбереження, що здатен також виконувати функцію вантажного при необхідності переміщення меблів чи господарських одиниць.

Огороджувальні конструкції будівлі мають високі теплоізоляційні характеристики: зовнішні стіни утеплені мінераловатними плитами товщиною 150 мм, покрівля – екструдованим пінополістиролом, вікна обладнані склопакетами з низькоемісійним покриттям. Системи енергозабезпечення адаптовані до концепції енергоефективності – застосовується LED-освітлення з датчиками руху, зональне опалення та погодозалежне регулювання температури в приміщеннях.

Таким чином, характеристика будівлі хостелу «Джавеліна» повністю відповідає сучасним вимогам до громадських споруд туристичного призначення, передбачає гнучке функціонування, забезпечує нормативну безпеку, енергоефективність і комфортне перебування гостей у межах заданого архітектурного та містобудівного контексту.

3.4. Інженерні системи

Інженерне забезпечення хостелу «Джавеліна» передбачає комплексну інтеграцію всіх основних інженерних мереж для гарантування безперебійного, санітарно-безпечного та енергоефективного функціонування будівлі

відповідно до чинних норм. На основі аналізу розташування об'єкта, обрано можливість підключення до існуючих міських комунікацій.

Система опалення закладу реалізується від автономного газового котла потужністю 30 кВт, розміщеного в теплогенераторній. Опалення організовано через алюмінієві радіатори низького тиску з нижньою розводкою труб, обладнаних терморегуляторами. У зонах рецепції, кухні й санвузлах застосовується додаткове повітряне опалення із системою автоматичного регулювання температури й вологості. Температурний режим приміщень підтримується в межах 20–22 °С, з допустимою вологістю 40–60 %.

Система вентиляції передбачає встановлення припливно-витяжної механічної вентиляції у санвузлах, кухні, господарських приміщеннях та технічних блоках. У кімнатах розміщення використовується природна вентиляція, підсилена вентканалами. У кухонних цехах встановлено витяжні парасолі з жируловлювачами. У котельні та складських приміщеннях проєктом передбачена аварійна вентиляція та система контролю газу. У залі ресторану, адміністративних кабінетах і рецепції встановлено настінні інверторні кондиціонери рециркуляційного типу.

Водопостачання здійснюється від централізованої міської мережі. На вводі розміщується водомірний вузол з лічильником марки "Zenner ETKD". Передбачено тупикову систему з верхньою розводкою труб для холодного та гарячого водопостачання. Останнє реалізується через накопичувальний бойлер у технічному приміщенні. Водопровідна система поділяється на господарсько-питну, протипожежну й виробничу гілки з відповідним підключенням до кранів, змішувачів, мийних ванн і технологічного обладнання.

Каналізація хостелу включає дві автономні системи – побутову та виробничу. Побутові стоки від санвузлів і душових надходять через вертикальні стояки до колектора. У виробничій зоні кухні передбачено встановлення піско- та жируловлювачів для попереднього очищення стоків. Зливні води перед надходженням до міської каналізації проходять через

оглядові колодязі, розташовані на відстані до 12 м від будівлі. Дошова каналізація направляється до внутрішньоквартальної мережі. Каналізація твердих відходів облаштована герметичними контейнерами з бетонованою основою.

Енергопостачання закладу передбачене від районного РП за підземною кабельною лінією, підключеною до трансформаторної підстанції потужністю 100 кВт. Головний розподільчий щит розміщено в електрощитовій приміщенні, він обладнаний вимикачами, автоматичними запобіжниками, лічильниками та контролерами. Мережа поділяється на освітлювальну 220 В та силову 380 В з автономними груповими щитами. Освітлення реалізується за магістральною схемою, силова частина – радіально. Блискавкозахист виконано через заземлення покрівельного покриття й встановлення громовідводів.

Система зв'язку і сигналізації передбачає окремі канали для охоронної сигналізації (датчики на дверях і вікнах, вихід на пульт охорони) та пожежної безпеки (датчики диму й тепла, вихід на пульт пожежної служби). Заклад оснащено системами IP-телефонії, Wi-Fi, локальної мережі, супутникового телебачення. Для підтримки цифрових сервісів хостелу реалізовано внутрішній сервер зі сховищем даних.

Інженерні системи автоматизовані – впроваджена система диспетчеризації через локальний сервер у технічному блоці, що контролює показники температури, вологості, споживання електроенергії, стан охоронної та пожежної сигналізації. Всі інженерні рішення відповідають нормативам ДБН, спрямовані на забезпечення сталого функціонування хостелу, підтримку енергозбереження та високого рівня комфорту для гостей.

3.5. Дизайн

Проектна концепція хостелу «Джавеліна» передбачає реалізацію інтер'єрно-архітектурних рішень у стилі неомінімалізму з елементами

урбаністичної естетики, що логічно доповнює молодіжну концепцію закладу. Обраний стиль підкреслює функціональність, простоту форм, стриману кольорову гаму з акцентами на деталях та технологічність. Усі архітектурні, інтер'єрні й функціональні рішення відповідають єдиному дизайнерському коду, який посилюється уніфікованим форменим одягом персоналу, фірмовими елементами бренду, а також оздобленням зовнішніх і внутрішніх поверхонь. Конструктивні й візуальні елементи покликані створити комфортне середовище без надмірностей, але з чітким візуальним ритмом.

Зовнішня композиція будівлі підтримує стриману геометрію фасаду з використанням натуральних матеріалів – бетон, дерево, скло. Серед елементів благоустрою – озеленення (газон, декоративні кущі, клумби), вимощення з плитки навколо основних підходів і в'їздів, сучасне вуличне LED-освітлення на сонячних панелях. На території розміщено мінімалістичні лави, урни та навіси біля головного входу. Додатково передбачено облаштований відпочинковий майданчик із перголами та місцями для читання.

Інтер'єр вхідної групи – просторий вестибюль із зоною реєстрації, виконаний у сірій, чорній і теракотовій палітрі, з декоративними панелями з фанери, бетонними фактурами та LED-підсвіткою.

Номери хостелу – уніфіковані по стилю, кольоровій палітрі та компонованню меблів. Використано сірі, білі та гірчичні кольори, мінімум декору, вбудовані шафи, двоярусні ліжка з локальним освітленням і USB-портами, столики з металевими каркасами. На підлозі – ламінат з антиковзким покриттям. У санвузлах – плитка з імітацією каменю, душові з прозорими перегородками. Оздоблення стін і стелі витримано в єдиному стилі з інтер'єрами спільних зон.

Громадські простори – лаунж-зона, їдальня, коворкінг – оформлені в відкритому плануванні з поділом на функціональні блоки за допомогою меблів і освітлення. Меблі – модульні, виготовлені з ламінованого ДСП і металу. Для створення візуального зонування використано декоративні дерев'яні панелі, мобільні перегородки, напівпрозорі штори. У зоні харчування передбачено

барну стійку, стелажі з продукцією локального виробництва та самосервісні автомати.

Паспорт проєкту представлено у вигляді таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Паспорт проєкту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	1050
2	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	м ²	1014,3
3	Коефіцієнт забудови, $K_z = S_{заг} / S_d$	–	0,97
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	420
5	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз} = S_{оз} / S_d$	–	0,40
6	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м ²	966
7	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м ²	805
8	Будівельний об'єм будівлі, $V_b = S_{заг} \times h$ (висота $\approx 3,5$ м)	м ³	3550,05
9	Капітальні витрати на проєкт, ВА+Б	тис. грн.	17200
10	Вартість 1 місця (30 місць)	тис. грн.	573,3
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	16,96
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	4,85

Таким чином, дизайнерські рішення сприяють посиленню бренду «Джавеліна», забезпечують функціональність простору, зручність логістики та естетичну привабливість як для гостей, так і для персоналу.

3.6. Кошторис

Розрахунок витрат на реалізацію проєкту готельно-ресторанного підприємства «Джавеліна» здійснено на основі укрупненого показника вартості загальнобудівельних робіт з урахуванням потужності закладу, нормативів та економічних коефіцієнтів. Згідно з формулою:

$$ВЗБР = N \times Y \times K_t \times I_k \times I_r$$

де:

N — кількість місць: 30

Y — вартість одного місця: 950 у.о./місце

K_t — коефіцієнт технічної складності: 1,12

I_k — курс гривні до долара США: 41 грн/у.о.

I_r — регіональний коефіцієнт: 0,77

Підставляємо:

$$\text{ВЗБР} = 30 \times 950 \times 1,12 \times 41 \times 0,77 \approx 584,47 \text{ тис. грн}$$

Результати розрахунку систематизовано в зведеній таблиці 3.2 «Кошторис витрат на будівництво».

Таблиця 3.2

Зведений кошторис

№	Стаття витрат	Частка, %	Сума, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість			
1	Підготовка території (1,5 % глави 2)	–	15,12
2.1	Загальнобудівельні роботи	58,0	584,47
2.2	Електротехнічні роботи	7,0	70,54
2.3	Сантехнічні роботи	5,5	55,42
2.4	Зв'язок і сигналізація	2,5	25,19
2.5	Устаткування, меблі, інвентар	27,0	272,09
2	Разом за главою 2	100,0	1 007,71
3	Підсобні й обслуговуючі об'єкти (5 % глави 2)	–	50,39
4	Енергетичне господарство (1 % глави 2)	–	10,08
5	Транспорт і зв'язок (0,3 % глави 2)	–	3,02
6	Зовнішні мережі та споруди (6 % глави 2)	–	60,46
7	Благоустрій і озеленення (3 % глави 2)	–	30,23
Разом за главами 1–7			1 177,01
8	Тимчасові будівлі (1 % глав 1–7)	–	11,77
9	Інші витрати (7 % глав 1–7)	–	82,39
Разом за главами 1–9			1 271,17
10	Утримання дирекції, тех- та авторський нагляд (2 % глав 1–7)	–	23,54
11	Підготовка експлуатаційних кадрів (0,5 % глав 1–7)	–	5,89
12	Проектні та вишукувальні роботи (6 % глав 1–7)	–	70,62
ВСЬОГО, розділ А			1 371,22
Розділ Б. Компенсаційні витрати			
1	Обов'язкові податки та збори (45 % від А)	–	616,05
2	Резервний компенсаційний фонд (5 % від А)	–	68,56
ВСЬОГО, розділ Б			684,61
ЗАГАЛОМ (А + Б)			2 056,83 тис. грн

Отримані результати зведеного кошторисного розрахунку засвідчують фінансову доцільність реалізації проекту підприємства готельно-ресторанного господарства в межах визначеного бюджету. Вартість загальнобудівельних робіт, що становить понад половину загальних витрат, узгоджується з

типологією об'єкта та його функціональним наповненням. Співвідношення витрат на інженерні системи, благоустрій, технічне оснащення та супровідні послуги відповідає сучасним нормативам та практиці інвестування в інфраструктурні проєкти. Таким чином, розроблений кошторис дозволяє ефективно спланувати інвестування й забезпечити ресурсну збалансованість усіх етапів будівництва.

У третьому розділі обґрунтовано архітектурні, планувальні та інженерні рішення проєкту підприємства готельно-ресторанного господарства, що інтегрує сучасні вимоги до функціональності, безбар'єрності, енергоефективності та естетики. Запропонована концепція об'ємно-планувальної організації простору забезпечує зручність для гостей і персоналу, раціональність технологічних процесів, а також гармонійну інтеграцію у міське середовище. Розроблено інженерні системи з урахуванням екологічних і санітарно-гігієнічних нормативів, визначено дизайнерські параметри інтер'єру та благоустрою території відповідно до стильової ідентичності закладу. Кошторис підтверджує економічну доцільність реалізації об'єкта в заданих технічних і містобудівних умовах.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У результаті реалізації концептуального проєкту хостелу «Джавеліна» розроблено повний комплекс архітектурно-планувальних, функціонально-організаційних та інженерно-технічних рішень, що відображають сучасні тенденції у сфері готельно-ресторанного господарства. В основі концепції – поєднання високого рівня цифровізації, функціональної гнучкості та орієнтації на молодіжний сегмент споживачів. Об'єкт спроектовано як автономну будівлю з повним комплексом сервісів, включаючи проживання, харчування, дозвілля, оздоровлення та комунікацію, що формує стійку конкурентну перевагу.

Обґрунтовано вибір земельної ділянки з погляду транспортної доступності, наявності інженерної інфраструктури та ландшафтного потенціалу, що забезпечує належні умови для розміщення об'єкта. Опрацьовано архітектурний стиль будівлі з урахуванням вимог середовища, що дозволяє інтегрувати проєктований заклад у сформовану забудову без втрати індивідуальності. Об'ємно-планувальні та просторові рішення передбачають зонування приміщень відповідно до логіки готельного сервісу з дотриманням нормативних вимог з безпеки, комфорту та доступності.

Визначено інженерні системи з урахуванням можливостей підключення до існуючих мереж, а також передбачено енергоощадні та екологічні технології. Особлива увага приділена організації систем опалення, вентиляції, водопостачання, каналізації, енергозабезпечення, сигналізації та телекомунікацій, що забезпечує безперебійне функціонування об'єкта в межах нормативних вимог. Передбачено високий ступінь автоматизації інженерного обладнання, що сприяє оптимізації операційних витрат.

Інтер'єрні рішення розроблено у відповідності до обраного стильового напрямку, який підкреслює концептуальну цілісність бренду «Джавеліна». Забезпечено ергономічність, варіативність дизайну приміщень і використання безпечних, довговічних оздоблювальних матеріалів. Облаштування території,

зон відпочинку, паркінгу, озеленення та МАФ реалізовано як частина комфортного середовища для гостей, що сприяє формуванню позитивного досвіду перебування.

У межах ресторанної частини сформовано комплекс харчових послуг, що базується на сучасних підходах до сервісу, збалансованому меню та якісному оснащенні. Враховано режим роботи, графік завантаження, обсяг закупівель і модель обслуговування, що дозволяє ефективно планувати персонал і витрати. Розроблено карти страв і напоїв, передбачено зонування приміщень для зручності відвідувачів і персоналу, а також логістику подачі готової продукції.

Розрахований кошторис на основі нормативних формул і індексів свідчить про економічну доцільність реалізації проекту в межах заданих параметрів. Структура витрат відповідає стандартним статтям фінансування будівництва готельно-ресторанного об'єкта з повним циклом послуг. Визначено питомі показники вартості одного місця, квадратного метра та кубометра будівельного об'єму, що дає змогу здійснювати порівняльний аналіз і планувати окупність.

Отже, реалізація проекту хостелу «Джавеліна» є раціональною з технічного, функціонального та економічного погляду. Вона дозволяє створити сучасний заклад готельного типу з гнучкою сервісною моделлю, високою адаптивністю до потреб споживача та потенціалом для подальшого масштабування. Пропонований формат може бути реалізований як у міському середовищі, так і в туристичних регіонах, з урахуванням відповідних модифікацій.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Санітарні правила для підприємств громадського харчування: СанПіН 42-123-5777-91. [Чинні від 1991-05-19]. 1991. 57 с.
2. ДБН 360-92. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень. URL: <https://kga.gov.ua/files/doc/normy%20derjavy/dbn/Mistobuduvannja-Planuvannja-i-zabudova-miskyh-i-silskyh%20poselen-DBN-360-92.pdf> (дата звернення: 19.10.2021).
3. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. URL: <http://kbu.org.ua/assets/app/documents/dbn2/68.1.%20ДБН%20В.2.2-20~2008.%20Будинки%20і%20споруди.%20Готелі.pdf> (дата звернення: 19.10.2021).
4. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. URL: https://dnaop.com/html/29636/doc-ДСТУ_-4268_2003 (дата звернення: 19.10.2021).
5. Закон України "Про туризм" від 18.11.2003 №1282-IV.
6. Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 24.02.94 №4004-XII.
7. Наказ Мінекономіки України від 03.01.2003 №2 "Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування".
8. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Системи сигналізації охоронного призначення.
9. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації.
10. ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів.
11. ДБН В.1.1-7-2002. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
12. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.

13. ДБН В.2.2-15-2005. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
14. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування.
15. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будівлі та споруди.
16. ДБН В.2.5-28:2006. Природне і штучне освітлення.
17. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
18. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
19. ДСТУ 4269:2003. Класифікація готелів.
20. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства.
Класифікація.
21. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Архітектурно-будівельні креслення.
22. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю послуг.
23. НПАОП 0.00-4.09-07. Комісія з питань охорони праці.
24. НПАОП 0.00-4.21-04. Служба охорони праці.
25. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
26. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учб. літ., 2021. 341 с.
27. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному кафе: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учб. літ., 2021. 382 с.
28. Балацька Н. Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. Економіка та управління підприємствами. 2020. Вип. 42. С. 117–122.
29. Гайдук С. М., Юрчук К. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 342 с.

30. Гура О. Л. Підприємницька діяльність у сфері ресторанного господарства. Економічний вісник ЗДА. 2017. Вип. 2-1(08). С. 97–100.
31. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 488 с.
32. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків: 2017. 331 с.
33. Кулінка Ю. С. Організація ресторанного господарства: навч.-метод. комплекс. Кривий Ріг: КДПУ, 2018. 58 с.
34. Малюк Л. П. Організація ресторанного господарства: підручник. Харків: ХДУХТ, 2018. 488 с.
35. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
36. Паска М. З. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2022. 212 с.
37. П'ятницька Г. Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2017. №9. С. 66–73.
38. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник. Львів: Магнолія, 2019. 327 с.
39. Терешкін О. Г., Балацька Н. Ю. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій. Харків: ХДУХТ, 2016. 135 с.