

**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**

(підпис)

**МЕЛЬНИЧЕНКО**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

**БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**на тему: «Концептуальне обґрунтування курортного готелю на 40 номерів»**

Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**

Орієнтація освітньої програми **освітньо-професійна**

**Гарант освітньої програми**

**к. е. н., доцент**

\_\_\_\_\_   
(підпис)

**Лариса ГОПКАЛО**

**Керівник бакалаврської  
кваліфікаційної роботи**

**к.т.н., доцент**

\_\_\_\_\_   
(підпис)

**Сергій НЕІЛЕНКО**

**Виконав**

\_\_\_\_\_   
(підпис)

**Андрій КАРПУК**

**КИЇВ – 2025**

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	10
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ.....	13
1.1. Аналіз сучасних тенденцій у сфері курортного туризму.....	13
1.2. Вимоги до курортних готелів середнього класу (3-4 зірки).....	15
1.3. Розроблення концепції курортного готелю.....	22
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ І СЕРВІС ГОТЕЛЮ.....	24
2.1. Функціональне зонування приміщень.....	24
2.1.1. Приймально-вестибюльна група (Front Office).....	24
2.1.2. Житловий фонд (типи номерів: стандарт, напівлюкс, люкс).....	26
2.1.3. Зони дозвілля, відпочинку та спортивно-оздоровчі приміщення... ..	28
2.2. Приміщення Back Office.....	30
2.2.1. Адміністративна група приміщень.....	30
2.2.2. Господарська та виробничо-побутова частина.....	31
2.3. Організація сервісу.....	32
2.3.1. Послуги бронювання, реєстрації та розміщення гостей.....	34
2.3.2. Хаузкіпінг та клінінг.....	35
2.3.3. Сервіси дозвілля: SPA, Wellness, Fitness.....	37
2.3.4. Конференц- та івент-сервіс.....	38
2.4. Організація закладів харчування.....	39
2.4.1. Ресторани, бари та їх концепції.....	39
2.4.2. Рум-сервіс.....	41
2.5. Розрахунок загальної площі готелю відповідно до функціональних зон .....	43
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ТА ДИЗАЙН.....	46
3.1. Об'ємно-планувальні рішення.....	46
3.2. Архітектурна концепція курортного готелю та ландшафтне оформлення території.....	47
3.3. Характеристика будівлі: поверховість, матеріали, екологічні аспекти. ..	49

3.4. Інженерні системи готелю: енергозбереження, водопостачання, каналізація.....	51
3.5. Дизайн інтер'єру: стилістичні рішення для номерів, громадських зон та ресторанів.....	54
3.6. Кошторис: попередній економічний аналіз проекту.....	56
ВИСНОВКИ.....	58
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	58

## ВСТУП

Розвиток туристичної галузі є напрямком економіки багатьох країн світу, крім того, сприяє формуванню нових робочих місць, залученню інвестицій та активізації регіонального розвитку. Одним із ключових сегментів індустрії гостинності є курортні готелі, які забезпечують туристів комфортними умовами відпочинку та сприяють оздоровленню. У сучасних умовах вимагається конкуренція на ринку готельних послуг, що вимагають впровадження новітніх концепцій розвитку готелів, зокрема, які враховують екологічні, технологічні та маркетингові аспекти.

**Актуальність теми** зумовлена забезпеченням створення сучасних курортних готелів, що відповідають міжнародним стандартам та задоволення зростаючим попитом на якісні рекреаційні послуги. Туристи дедалі більше орієнтуються на комфорт, екологічну безпеку та широкий спектр додаткових послуг. Таким чином, розробка концепції курортного готелю на 40 номерів є кількома кроками у формуванні ефективної туристичної інфраструктури.

Можливість дослідження цієї теми обумовлена тим, що капітал українських курортних готелів не відповідає сучасним вимогам ринку, мають застарілу матеріально-технічну базу або не застосовують інноваційні підходи до управління. Тому створення нового курортного готелю з урахуванням останніх тенденцій є актуальним завданням для сфери гостинності.

**Об'єктом дослідження** є процес створення та функціонування курортного готелю.

**Предметом** – концептуальні засади його обґрунтування, що включають аналіз ринкового середовища, стратегічне планування, архітектурно-планувальні рішення, інфраструктурне забезпечення та особливості управління закладом.

**Метою дослідження** є розробка концепції курортного готелю на 40 номерів, що відповідатиме сучасним тенденціям готельного бізнесу,

задовольнятиме потреби туристів та сприятиме розвитку регіонального туризму.

Для досягнення поставленої мети необхідно таке **завдання**:

- проаналізувати сучасний стан та тенденції розвитку курортних готелів;
- оцінити конкурентне середовище та змінити ключові чинники успіху;
- розробити концепцію курортного готелю з урахуванням економічних, екологічних та соціальних аспектів;
- формувати архітектурно-планувальні рішення та особливості розробки готелю;
- оцінити ефективність запропонованої концепції та її вплив на розвиток туристичної сфери.

Гіпотеза дослідження досягла того, що ефективне функціонування курортного готелю на 40 номерів можливо за умови відповідності сучасним вимогам його туристичного ринку, застосування інноваційних технологій, ефективного маркетингового просування та інтеграції екологічних стандартів.

У дослідженні використано загальнонаукові та спеціальні методи, зокрема методи аналізу та синтезу для визначення тенденцій розвитку готельної індустрії, SWOT-аналіз для оцінки внутрішніх та зовнішніх факторів, що впливають на успішність курортного готелю, економічне моделювання для прогнозування фінансової ефективності проєкту, а також метод експертних оцінок для визначення ключових чинників успіху курортного готелю

**Інформаційна база дослідження** охоплює законодавчі та нормативні документи, статистичні дані, аналітичні звіти туристичних асоціацій, наукові праці українських та зарубіжних дослідників, а також матеріали міжнародних організацій у сфері туризму та гостинності.

**Практична цінність роботи** утворюється у можливості використання її результатів для реалізації реального проєкту курортного готелю, що

дозволить підвищити рівень туристичного обслуговування, сприяти залученню інвестицій та розвитку курортних регіонів.

**Апробація результатів досліджень.** Кваліфікаційна робота апробована на IV Міжнародній науково-практичній онлайн-конференції «Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти». Результатами роботи апробації є опубліковані тези доповідей на тему: «Концептуальне обґрунтування курортного готелю».

**Загальний обсяг та структура бакалаврської роботи.** Кваліфікаційна робота складається з 3 розділів, містить 2 рисунки, 26 таблиць і викладена на 74 сторінках.

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ

### 1.1. Аналіз сучасних тенденцій у сфері курортного туризму

Розвиток готельного бізнесу є важливою складовою туристичної індустрії, яка формує привабливість регіону для відвідувачів та сприяє економічному розвитку. Курортний готель – це особливий вид готельного підприємства, орієнтований на забезпечення комфорту та відпочинку гостей у місцях із сприятливими природними, кліматичними та культурними умовами. Теоретичне обґрунтування такого закладу передбачає аналіз основних принципів його створення, визначення функціональних характеристик, оцінку туристичної привабливості місцевості, виявлення конкурентних переваг та розробку концепції управління [1].

Створення курортного готелю на 40 номерів є виправданим із кількох причин. По-перше, зростання інтересу до внутрішнього туризму та підвищення рівня добробуту населення сприяє зростанню попиту на комфортні умови проживання під час відпочинку. По-друге, розвиток сучасних готельних комплексів дозволяє запропонувати туристам не лише місце для проживання, а й широкий спектр додаткових послуг, таких як оздоровчі процедури, спортивні заняття, екскурсійні програми та культурні заходи.

Дослідження ринку показує, що невеликі курортні готелі мають стабільну заповнюваність за умови правильної маркетингової стратегії, високого рівня обслуговування та вдалого місцерозташування. Готель на 40 номерів є оптимальним форматом, який забезпечує ефективне використання ресурсів, фінансову стійкість та можливість індивідуального підходу до кожного клієнта.

Згідно з Національними стандартами України, курортний готель повинен відповідати певним критеріям щодо комфорту, безпеки та спектра послуг [2].

Основними вимогами до курортного готелю є його зручне розташування в курортній зоні, що забезпечує гостям легкий доступ до природних та рекреаційних ресурсів, сприяючи комфортному відпочинку. Важливим аспектом є наявність розвиненої інфраструктури, яка повинна включати зони для активного дозвілля, такі як спортивні майданчики, басейни, фітнес-центри, а також місця для пасивного відпочинку, зокрема парки, тераси, лаунж-зони та спа-комплекси.

Курортний готель має відповідати певному класу, що визначається категоріями номерного фонду та переліком послуг, які надаються гостям. Це передбачає наявність стандартних, покращених та люксових номерів, а також додаткових зручностей, таких як ресторани, конференц-зали та медичні послуги. Дотримання санітарно-гігієнічних норм і екологічних стандартів є обов'язковою вимогою, що гарантує безпечне перебування відвідувачів та збереження природного середовища. Особливу увагу слід приділити високому рівню сервісу та безпеки, що включає якісне обслуговування персоналом, наявність систем відеоспостереження, охорони та швидкої медичної допомоги, що сприяє комфорту та довірі гостей до закладу [3].

Таблиця 1.1.

Категорії номерного фонду та інфраструктури проєктованого курортного готелю

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість гостей	Площа (м <sup>2</sup> )	Особливості
Стандартні номери	20	1-2	18-22	Базові зручності, комфортний дизайн
Покращені номери	10	2-3	25-30	Збільшена площа, покращене обладнання
Люкси	6	3-4	40-50	Просторі номери, додаткові зручності
Апартаменти	4	2-4	60+	Власна кухня, вітальня, преміум-сервіс

Туристична привабливість місцевості є одним із ключових факторів успішності курортного готелю.

Ринок курортних готелів є конкурентним, і для успішного функціонування нового закладу необхідно визначити його унікальні переваги.

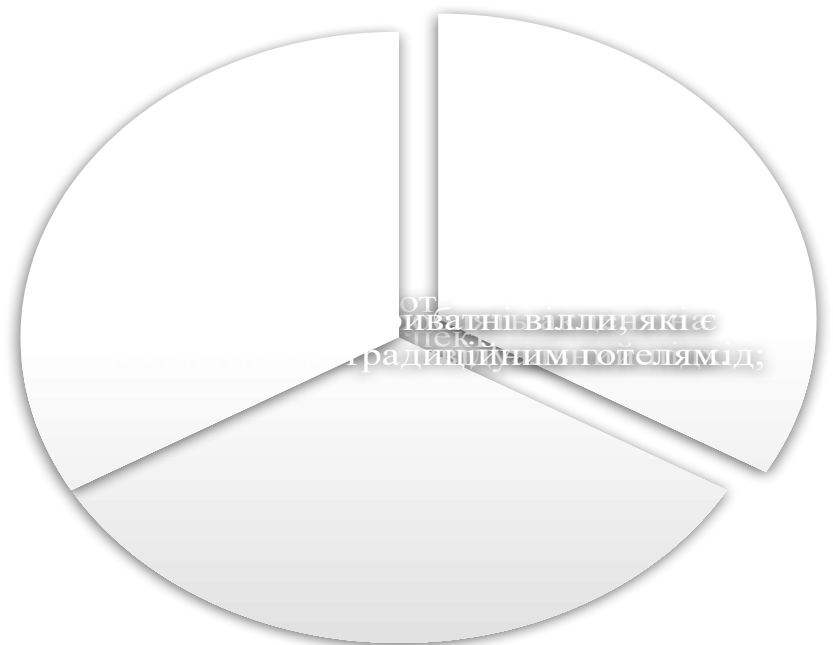


Рис. 1.1. Основні конкуренти

Проектований курортний готель позиціонується як заклад середнього та преміум-класу, орієнтований на сімейний та оздоровчий відпочинок.

Ефективне управління готелем передбачає впровадження сучасних методів адміністрування, автоматизацію процесів бронювання, використання CRM-систем для персоналізованого обслуговування клієнтів та впровадження ефективної маркетингової стратегії [4].

На ринку курортних готелів регіону діють як великі готельні комплекси, так і приватні міні-готелі. Прямими конкурентами будуть готелі аналогічного рівня (3-4 зірки) у межах 10-20 км від локації.

## 1.2. Вимоги до курортних готелів

Проектування курортного готелю — це складний процес, що враховує безліч факторів: місце розташування, концепцію, рівень комфорту, тип обслуговування та цільову аудиторію. Важливо забезпечити не лише зручність для гостей, а й економічну ефективність. Розглядаються ключові

чинники, зокрема екологічні, економічні, соціокультурні та технологічні аспекти, які формують сучасний готельний простір.

Таблиця 1.2.

## Функціональні характеристики підприємств готельного господарства (місто Харків)

Категорія готелю	Кількість номерів	Тип номерів	Площа номерів	Кількість гостей	Послуги	Інфраструктура
Готель економ-класу	40	Стандартні номери, Покращені номери	16-20 м <sup>2</sup>	1-2	Безкоштовний Wi-Fi, сніданок, прибирання, рецепція	Ресторан, конференц-зал, парковка, бізнес-центр, ігрова зона для дітей
Готель середнього класу	80	Стандартні номери, Люкси	20-30 м <sup>2</sup>	2-3	Безкоштовний Wi-Fi, сніданок, обслуговування в номерах, парковка	Ресторан, бар, спа-центр, тренажерний зал, конференц-зал, бізнес- центр
Готель преміум-класу	25	Люкси, Апартаменти	35-50 м <sup>2</sup>	2-4	Сніданок, трансфер, обслуговування в номерах, VIP-послуги	Ресторан, бар, спа-центр, басейн, сауна, тренажерний зал, конференц-зал, лаунж- зона
Готель люкс	10	Люкси, Апартаменти	50+ м <sup>2</sup>	2-4	Сніданок, персональний консьєрж, обслуговування в номерах, трансфер	Ресторан преміум класу, бар, басейн, спа-центр, конференц-зал, VIP-зона, лаунж, персональний тренер

Географічне розташування готелю відіграє вирішальну роль. Успішні готелі зазвичай розміщені поблизу природних чи туристичних об'єктів — морів, гір, озер, національних парків. В Україні популярними є курорти Чорного та Азовського морів, Карпати, а також напрямки зеленого туризму [7]. Вигідне розташування сприяє стабільному потоку гостей і підвищенню рентабельності.

Тип і концепція готелю також мають ключове значення. Курорт може бути орієнтований на сімейний, активний, медичний або преміальний відпочинок. Від цього залежить планування інфраструктури: дитячі кімнати, зони SPA, розважальні програми чи індивідуальний сервіс. Правильний вибір концепції дозволяє чітко визначити конкурентні переваги готелю.

Економічні чинники включають бюджет будівництва, витрати на експлуатацію, оплату праці персоналу, енергоносії, маркетинг тощо. Проект має бути рентабельним і гнучким до можливого розширення. Планування бюджету має враховувати не лише початкові інвестиції, а й стратегію довготривалого функціонування [8].

Зростає значення екологічного підходу у готельному бізнесі. Впровадження систем енергозбереження, використання екологічних матеріалів, поводження з відходами, альтернативне водозабезпечення — усе це формує позитивний імідж серед екологічно свідомих гостей. Багато готелів отримують сертифікати екологічної відповідальності, що підвищує довіру туристів.

Технології допомагають автоматизувати обслуговування, підвищити зручність і зменшити витрати. Серед сучасних рішень: електронні ключі, системи онлайн-бронювання, безконтактні платежі, розумні системи керування номером. Також важливим є якісний Wi-Fi та цифрова комунікація. Це не лише зручність, а й конкурентна перевага [9].

Оцінка конкурентного середовища дозволяє сформулювати унікальну пропозицію. Важливо розуміти, які сервіси надають інші готелі в регіоні, та

чим новий заклад може вирізнитись. Це можуть бути інноваційні рішення, преміальні послуги, особлива концепція або гнучка цінова політика.

Соціокультурні чинники також важливі. Використання місцевої кухні, традицій, участь у фестивалях і святах допомагає створити автентичну атмосферу та залучити туристів. Врахування таких особливостей дозволяє сформувати готельну пропозицію, яка резонує з інтересами конкретної аудиторії [10].

Отже, успішне проектування курортного готелю базується на комплексному підході: враховуються особливості розташування, концепція, екологічні стандарти, інновації, економічні показники та культурний контекст. Такий підхід дає змогу створити конкурентоспроможний, сучасний і прибутковий готель, що відповідатиме потребам ринку та очікуванням туристів.

Теоретичне обґрунтування курортного готелю на 40 номерів демонструє, що його створення є доцільним з огляду на попит на туристичні послуги, перспективність обраної локації та конкурентні переваги закладу. Правильний підхід до планування, інвестування та маркетингової стратегії дозволить забезпечити стабільну прибутковість та довгостроковий розвиток готелю, що позитивно вплине як на місцевий туристичний ринок, так і на економіку регіону в цілому.

Проектування курортного готелю є складним та багатоетапним процесом, який включає економічне обґрунтування доцільності створення закладу, визначення його функціональних характеристик, відповідність національним стандартам, маркетинговий аналіз конкурентного середовища та розробку ефективного неймінгу. Курортний готель на 40 номерів має відповідати сучасним тенденціям розвитку індустрії гостинності, задовольняти потреби туристів та сприяти економічному розвитку регіону.

По-перше, сучасний туристичний ринок характеризується зростанням попиту на якісні рекреаційні послуги, що зумовлено зміною способу життя, підвищенням рівня доходів населення та популяризацією здорового способу

життя. По-друге, готель на 40 номерів є оптимальним за розмірами для забезпечення високого рівня обслуговування, ефективного управління ресурсами та досягнення фінансової стійкості. По-третє, проєкт передбачає створення комплексу з розвинутою інфраструктурою, який зможе задовольнити потреби різних категорій туристів, включаючи сімейний відпочинок, бізнес-туризм та оздоровчі програми [11].

Значний вплив на доцільність проєкту має розташування готелю. Вибір території із розвинутою туристичною інфраструктурою, природними ресурсами та сприятливими кліматичними умовами забезпечить стабільний потік клієнтів та сприятиме розвитку регіонального туризму. Крім того, зростаюча конкуренція у сфері готельного бізнесу вимагає унікальних концептуальних рішень, які забезпечать конкурентні переваги та сприятимуть залученню споживачів

Оригінальна назва готелю є важливим елементом брендингу, що допомагає виокремити його серед конкурентів. Пропонується назва «Azure Resort», що асоціюється з чистим небом, морем та розкішним відпочинком. Назва легко запам'ятовується, міжнародно зрозуміла та викликає позитивні емоції у потенційних гостей.



Рис. 1.2. Конкурентні переваги готелю

Таблиця 1.3

Результати оцінки конкурентів підприємства готельного господарства, що проектується

Готель	Категорія	Кількість номерів	Цінова категорія	Розташування	Основні послуги	Конкурентні переваги	Конкурентні недоліки
Готель "Харків Палас"	5-зірковий	150	Висока	Центр міста, біля парку	Ресторан, спа-центр, конференц-зал, тренажерний зал, басейн	Розташування в центрі, високий рівень сервісу, спа-послуги	Висока ціна, обмежена кількість паркувальних місць
Готель "Харків"	4-зірковий	120	Середня	Центр міста	Ресторан, бар, конференц-зал, бізнес-центр, тренажерний зал	Зручне розташування місця, доступна ціна для бізнес-туристів	Обмежені зручності для відпочинку, шумне оточення
Готель "Інтерконтиненталь Харків"	5-зірковий	180	Висока	Рядом з торговими центрами	Ресторан, спа-центр, тренажерний зал, басейн, бізнес-центр	Додаткові послуги для бізнес-туристів, високий рівень обслуговування	Висока ціна, обмежені зручності для відпочинку сімей з дітьми
Готель "Мир"	3-зірковий	80	Низька	Біля станції метро	Ресторан, парковка, безкоштовний Wi-Fi, бізнес-послуги	Доступні ціни, зручне розташування для подорожуючих за бізнесом	Низький рівень обслуговування, обмежена кількість зручностей, старі номери
Готель "Прем'єр Палас"	4-зірковий	100	Середня	Поруч з бізнес-центрами	Ресторан, тренажерний зал, конференц-зал, басейн, сауна	Відмінний рівень обслуговування, хороша інфраструктура для бізнесменів	Обмежена кількість номерів, без спа-центру

Територія, на якій планується будівництво готелю, має високу туристичну привабливість завдяки сприятливому клімату, наявності природних та культурних пам'яток, розвиненій інфраструктурі та активному туристичному потоку. У регіоні популярні пляжний відпочинок, екотуризм, оздоровчі процедури та активні види спорту [12].

Проект курортного готелю на 40 номерів має високий рівень рентабельності та відповідає сучасним тенденціям готельного бізнесу. Він орієнтований на туристів із середнім та високим рівнем доходу, пропонує широкий спектр послуг та має конкурентні переваги перед іншими готелями регіону. Враховуючи туристичну привабливість території, наявність конкурентів та попит на якісні послуги, можна зробити висновок, що проектування та реалізація курортного готелю є доцільним та перспективним.

Відповідно до Національних стандартів України, курортний готель повинен відповідати певним вимогам щодо якості обслуговування, рівня комфорту та безпеки гостей. Планований готель міститиме 40 номерів різних категорій, що дозволить задовольнити потреби різних груп клієнтів.

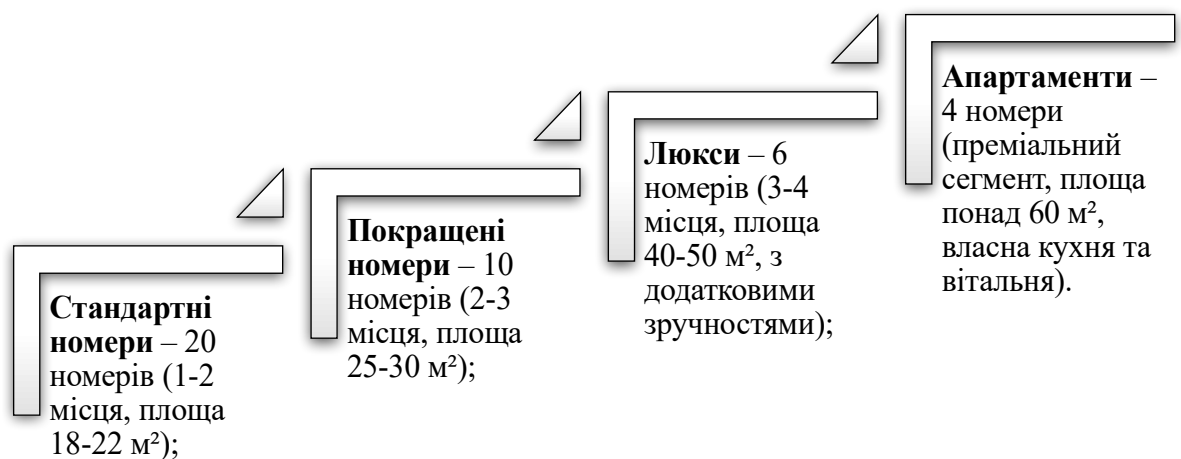


Рис. 1.3. Структура номерного фонду

Крім номерного фонду, курортний готель повинен мати розвинену інфраструктуру, що включає:

- ресторан та бар;
- конференц-зал для ділових зустрічей та заходів;
- спа-комплекс та фітнес-центр;

- басейн із зоною відпочинку;
- медичний центр (оздоровчі процедури, масажні кабінети);
- дитячу ігрову кімнату та анімацію;
- парковку та трансфер для гостей.

Додаткові послуги готелю включатимуть екскурсійне обслуговування, оренду велосипедів, організацію заходів та послуги персонального гіда.

### **1.3. Розроблення концепції курортного готелю**

Інфраструктура курортних готелів є важливою складовою туристичної галузі, що впливає на економіку, зайнятість і розвиток регіонів. В Україні, яка має значний природно-культурний потенціал, розвиток курортної інфраструктури є ключовим для залучення туристів і підвищення якості сервісу [13].

Хоча розвиток був нерівномірним через економічну нестабільність і брак державної підтримки, в окремих регіонах спостерігаються успішні приклади — зокрема на Чорноморському узбережжі, в Карпатах і на Азовському морі. Більшість закладів потребують модернізації для відповідності міжнародним стандартам [12].

Серед провідних тенденцій — орієнтація на сімейний відпочинок із відповідною інфраструктурою (дитячі майданчики, анімація, басейни), а також розвиток wellness- і SPA-напрямків. Гості дедалі частіше шукають місця для оздоровлення та психологічного відновлення.

Технологічні інновації — ще один ключовий напрям. Готелі впроваджують онлайн-бронювання, електронні ключі, безконтактні платежі, smart-рішення для управління комфортом у номерах [13].

Еко-туризм активно розвивається: використовуються екологічні матеріали, енергозберігаючі технології, системи очищення води та зменшення використання пластику. Це підвищує привабливість готелів серед екологічно свідомих гостей.

Водночас залишаються проблеми — обмежене фінансування, недостатня транспортна доступність, нерозвинена інфраструктура у багатьох регіонах. Важливим є залучення інвестицій і створення державних програм підтримки. Потрібна активна участь влади у наданні податкових пільг, виділенні земель, розвитку транспортної мережі [14].

Таблиця 1.4.

Концептуальне рішення підприємства готельного господарства «Azure Resort», у місті Харків

Ознаки концепції	Характеристика ознак		
<b>Характеристика місця розташування</b>			
Країна (місце) розташування	Україна, м. Харків		
Адміністративний вид території	Міська територія		
Адреса розташування підприємства готельного господарства	Центральна частина міста, зручне транспортне сполучення		
Система проживання і харчування	Сніданок + напівпансіон		
Тип підприємства	Курортний готель		
Категорія	4 зірки		
Кадровий склад	Адміністративний, технічний, обслуговуючий персонал		
Система управління	Централізована		
Стиль управління	Горизонтальна		
Цільовий сегмент споживачів	Сім'ї з дітьми, туристи, ділові мандрівники		
Спосіб організації та зв'язку всіх груп приміщень	Функціональна взаємодія блоків		
<b>Розміщення</b>			
Вид	Індивідуальне		
Рівень комфорту	Високий		
Місткість	80 осіб		
Дизайнерський стиль	Сучасний, з елементами екостилю		
Категорії номерів	Стандарт	Люкс	Апартаменти
Кількість номерів	24	10	6
Типи закладів харчування	Ресторан, лобі-бар, панорамний бар		
Бізнес-послуги	Конференц-зал, зал для нарад, бізнес-центр		
Побутове обслуговування	10:00 - 19:00	8:00 - 18:00	9:00-17:00
Культурно-дозвіллієві послуги	Інтерактивна бібліотека		
Рекреаційні послуги	Басейн, тренажерна зала, SPA-центр		
Торгівля	Магазин-бутик (реалізація сувенірів)		

Отже, в Україні існує реальний потенціал для розвитку курортної готельної інфраструктури. Ключовими факторами є підтримка інвесторів.

## **РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ І СЕРВІС ГОТЕЛЮ**

### **2.1. Функціональне зонування приміщень**

#### **2.1.1. Приймально-вестибюльна група (Front Office)**

Приймально-вестибюльна група (Front Office) є однією з ключових функціональних зон у структурі готельного господарства та виконує важливу роль у формуванні першого враження про заклад. Вона служить головною точкою контакту між гостем і персоналом готелю, забезпечує прийом, реєстрацію, розміщення та інформаційне супроводження клієнтів. У проєктованому готелі на 40 номерів у місті Харків ця група має бути не лише функціонально зручною, а й естетично привабливою, відповідаючи сучасним вимогам ергономіки, сервісу та брендингу.

Враховуючи кількість номерів і розрахункову місткість готелю (приблизно 80 гостей одночасно), приймально-вестибюльна зона включатиме наступні приміщення: вестибюль (зона очікування), рецепція з адміністративним блоком, кімната для зберігання багажу, санітарні вузли для гостей, технічна зона (серверна, охоронна), невеликий лаунж-куток, гардероб і зона консьєрж-сервісу. За потреби, окремо передбачена кімната для переговорів, а також гостьовий кіоск самообслуговування (інтерактивний термінал для довідок і швидкої реєстрації) [16].

Основна мета організації приймально-вестибюльної групи полягає у забезпеченні зручного та ефективного функціонування всіх процесів, пов'язаних з обслуговуванням гостей на етапі їх прибуття, перебування та вибуття. Просторово дана зона розміщується на першому поверсі готелю при головному вході та має безперешкодний доступ як з вулиці, так і з інших функціональних зон готелю (житлового блоку, ліфтів, адміністративних приміщень, ресторану).

Проектування цієї групи приміщень передбачає створення комфортного, просторово відкритого середовища з достатнім природним освітленням, доступністю для людей з інвалідністю (наявність пандусів,

широких проходів, інформаційних табло з дублюванням шрифтом Брайля). Ресепшн має бути розміщено навпроти входу та обладнано стійкою з робочими місцями для 2–3 адміністраторів, системою комп'ютерного обліку, відеоспостереженням, системою управління доступом та комунікаційними пристроями.

Оскільки готель орієнтований на курортне та оздоровче обслуговування, важливо інтегрувати до вестибюльної зони елементи інфо-сервісу: цифрові екрани з розкладом подій, інтерактивні карти міста, рекламні стенди з переліком послуг готелю (SPA, фітнес-зал, конференц-зал тощо). Також важливим є створення затишної атмосфери, що досягається за допомогою дизайнерських рішень: зонування простору меблями, використання природних матеріалів, локального освітлення, озеленення, фонові музики [17].

З технологічного боку організація приймально-вестибюльної зони повинна включати автоматизовану систему бронювання і реєстрації, інтеграцію з PMS (Property Management System), електронні замки для номерів, систему безготівкових платежів, Wi-Fi-покриття. Наявність терміналу самообслуговування дозволяє частково розвантажити адміністраторів у години пік.

Приймально-вестибюльна група також є точкою логістичного управління готелем: тут координується прибирання, переміщення багажу, надається довідкова інформація, оформлюються додаткові послуги. З огляду на потреби клієнтів, обов'язковою є наявність служби консьєржа та зони короткострокового відпочинку (м'які меблі, столи для кави, журнали, Wi-Fi). Гардеробне приміщення забезпечує зберігання верхнього одягу в осінньо-зимовий період.

Загальна площа приймально-вестибюльної групи в готелі на 40 номерів має становити орієнтовно 90–120 м<sup>2</sup>. Простір розрахований на комфортне обслуговування щонайменше 10–15 осіб одночасно. Планувальне рішення

передбачає простоту орієнтації, інтуїтивну навігацію та чіткий поділ потоків гостей, персоналу і технічного обслуговування [18].

Таблиця 2.1

Склад та площа приймально-вестибюльної групи курортного готелю

№	Назва приміщення	Площа (м <sup>2</sup> )
1	Вестибюль	36
2	Рецепція (Front Office)	8
3	Back Office	8
4	Приміщення для багажу	8
5	Санвузол (гостьовий)	8
6	Кімната для охорони	6
7	Зона очікування (м'яка група, лаунж-зона)	15
8	Туристично-інформаційний стенд / бюро послуг	7
9	Місце для вендингового автомата / кавомашини	4
	Разом	100 м <sup>2</sup>

Таким чином, приймально-вестибюльна група у проєктованому готелі в Харкові має бути організована відповідно до сучасних стандартів готельного дизайну, функціональності та технологічного оснащення. Вона виконує не лише сервісну, а й іміджеву функцію, оскільки саме з цього простору починається знайомство гостя з готелем — отже, тут мають зосереджуватися комфорт, зручність і персоналізований сервіс.

### 2.1.2. Житловий фонд (типи номерів: стандарт, напівлюкс, люкс)

Житловий фонд готелю на 40 номерів у місті Харків є центральним елементом його функціонального призначення. Житлова група приміщень включає не лише самі готельні номери, а й горизонтальні та вертикальні комунікації (коридори, сходово-ліфтові холи), приміщення побутового

обслуговування, а також службові зони для обслуговуючого персоналу. Вся структура житлового блоку проєктована з урахуванням вимог ДБН В.2.2-11:2014 та ДСТУ 4269:2003 щодо площ, інсоляції, ергономіки та безпеки.

Згідно з проєктною концепцією, житловий фонд складається з трьох категорій номерів: стандарт, напівлюкс та люкс. Такий поділ дозволяє орієнтувати готель на широку цільову аудиторію — від економного туриста до VIP-клієнта [19].

Номери категорії «Стандарт» розраховані на 1–2 особи та обладнані усім необхідним для комфортного відпочинку: двоспальне ліжко або два окремі, шафа-купе, письмовий стіл, телевізор, кондиціонер, холодильник, сейф, ванна кімната з душем або ванною, фен. У кожному номері передбачено Wi-Fi, комплект рушників і засобів гігієни.

Номери категорії «Напівлюкс» мають розширене планування, можуть включати міні-вітальню, збільшену ванну кімнату з джакузі або біде. Дизайн оформлено з елементами індивідуальності, додатково передбачено диван, кавовий столик, електрочайник, набір посуду, халати та тапочки. Це номери для гостей, які очікують підвищений комфорт.

Номери категорії «Люкс» — це просторі апартаменти з розділенням на зони (спальня, вітальня, іноді кухня), що обладнані меблями преміум-класу, сучасною технікою, двома телевізорами, великим санвузлом із дизайнерським оздобленням. Вікна таких номерів зазвичай виходять на привабливий краєвид. Обслуговування — персоналізоване [20].

Коридори у житловій зоні мають ширину не менше 1,8 м, що відповідає нормам пожежної безпеки та зручності переміщення. Вони з'єднують ліфтові та сходові вузли з номерним фондом і розташовані по обидва боки центрального проходу. Освітлення — комбіноване (природне та штучне), матеріали оздоблення — з високими показниками зносостійкості та протипожежності.

Холи розміщені біля сходів і ліфтів та є комунікаційними вузлами, де встановлюються інформаційні табло, карти поверху, крісла для очікування. Вони можуть поєднуватися з зонами очікування або автоматами з напоями.

Побутові приміщення на кожному поверсі передбачають кімнати для зберігання інвентарю, приміщення для тимчасового зберігання білизни (чистої та використаної), технічні вузли. Всі вони мають безпосередній вихід до ліфтового блоку, що забезпечує зручність логістики для персоналу [21].

Розрахункова корисна площа номерного фонду становить 60% від загальної площі житлової групи, що відповідає нормативним вимогам. Після техніко-економічного аналізу даних показників сформовано наступну таблицю:

Таблиця 2.2.

## Склад і площа житлової групи приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Кількість номерів	Загальна площа, м <sup>2</sup>
Номер категорії «Апартамент»	45	6	270
Номер категорії «Люкс»	38	10	380
Номер категорії «Дуплекс» (напівлюкс)	32	8	256
Номер категорії «Стандарт»	28	16	448
Коридори	3 м шириною x довжина поверху	—	180
Холи	25	2	50
Побутові приміщення	15	2	30
Корисна площа приміщень	—		1614 м <sup>2</sup>

### 2.1.3. Зони дозвілля, відпочинку та спортивно-оздоровчі приміщення

У сучасному готельному господарстві наявність приміщень дозвілля та спортивно-оздоровчих зон є невід'ємною складовою якісного сервісу та конкурентоспроможності. Готель на 40 номерів у місті Харків передбачає розміщення функціонально організованої системи зон побутового обслуговування, дозвілля, а також фізкультурно-оздоровчих приміщень. Їх проектування здійснюється відповідно до вимог ДБН В.2.2-11:2014, ВСН 54 та з урахуванням потреб цільової аудиторії закладу.

Побутові приміщення включають перукарський салон і комплексний приймальний пункт, що надає послуги прання, хімчистки та дрібного ремонту одягу. Такі приміщення дозволяють задовольнити базові побутові потреби гостей і забезпечують додатковий комфорт під час тривалого проживання.

Таблиця 2.3.

Склад і площі приміщень побутового обслуговування (нормативи згідно з ДБН)

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

Таблиця 2.4.

Склад і площі приміщень побутового обслуговування готелю (на 40 номерів)

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Побутові приміщення	
– Перукарський салон	10
– Приймальний пункт	18

Дозвіллево-анімаційні приміщення	
– Ігрова кімната для дітей	12
– Інтерактивна бібліотека	10
Спортивно-оздоровчі приміщення	
– Тренажерна зала	25
– Масажний кабінет	10
– SPA-зона (сауна, душ, релакс)	30
Корисна площа приміщень	115

Дозвіллево-анімаційні приміщення в готелі представлені інтерактивною бібліотекою і дитячою кімнатою для ігор. Це дозволяє організувати дозвілля як для дорослих, так і для сімей з дітьми. Додатково можуть передбачатися кімнати для проведення івентів або кіно-клуб [22].

Спортивно-оздоровчі приміщення включають тренажерну залу, масажний кабінет і компакту SPA-зону з сауною, душем і зоною релаксації. Наявність подібної інфраструктури дає змогу гостям підтримувати активний спосіб життя, відновлювати сили та зміцнювати здоров'я. Площа і наповнення кожного з об'єктів відповідають нормативним вимогам (зокрема, масажний кабінет – не менше 10 м<sup>2</sup>, SPA – від 25 м<sup>2</sup> тощо).

## **2.2. Приміщення Back Office**

### **2.2.1. Адміністративна група приміщень**

У готелі, що проєктується в місті Харків на 40 номерів, адміністративна група приміщень відіграє важливу роль в організації управлінської та облікової діяльності. До складу цієї групи входять приміщення для адміністративного персоналу, який відповідає за стратегічне та оперативне керівництво готелем.

Всі адміністративні приміщення розміщуються на надземних поверхах, згідно з нормативами ДБН, із забезпеченням достатнього природного освітлення, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам. Оптимальне

розташування забезпечує зручність взаємодії між керівництвом, адміністрацією та обслуговуючим персоналом [23].

З урахуванням масштабів закладу, доцільно виділити такі адміністративні приміщення, як кабінет директора (для здійснення загального управління), бухгалтерія (для ведення обліку та звітності), а також додатково — невеликий кабінет для адміністратора готелю або об'єднаного господарсько-управлінського відділу. В умовах компактного готелю більшість допоміжних адміністративних функцій може виконуватись в об'єднаних просторах або суміщених кабінетах.

Нижче подано таблицю із зазначенням площ адміністративних приміщень відповідно до функціонального навантаження.

Таблиця 2.5

#### Склад і площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	18
Кабінет адміністратора / господарський офіс	12
Корисна площа приміщень	30

Цей склад дозволяє ефективно організувати роботу адміністративного персоналу готелю, забезпечити оперативне управління та фінансово-господарську діяльність, а також комфортні умови праці для керівного складу [24].

#### 2.2.2. Господарська та виробничо-побутова частина

У структурі готельного господарства на 40 номерів в м. Харків важливу роль відіграє господарсько-виробнича зона, яка забезпечує належні умови функціонування об'єкта та підтримку щоденних операцій.

Таблиця 2.6.

#### Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Гардероб для персоналу	18
Пункт дрібного ремонту предметів матеріально-технічної бази	10
Медичний пункт	8
Складські приміщення	25
Корисна площа приміщень	61

До складу виробничо-побутових приміщень входять гардеробні для персоналу (роздільно для верхнього одягу та спецодягу), душові та санвузли, а також кімнати відпочинку, які відповідають чинним санітарно-гігієнічним вимогам. Всі побутові приміщення мають бути розміщені таким чином, щоб забезпечити персоналу зручний доступ та належний розподіл функціональних зон [25].

Окрему увагу слід приділити господарським і складським приміщенням, які призначені для зберігання інвентарю, миючих засобів, технічного оснащення та інших ресурсів, необхідних для щоденного обслуговування готелю. Згідно з нормами, ці приміщення мають мати окремий вхід із технічної або задньої частини будівлі — з метою уникнення перетину потоків персоналу та гостей.

Для забезпечення внутрішньої підтримки технічної цілісності приміщень передбачено пункт дрібного ремонту матеріально-технічної бази, що забезпечить своєчасне усунення дефектів.

Також доцільно виділити медичний пункт для надання першої допомоги персоналу або відвідувачам у разі нештатних ситуацій. Його наявність є необхідною умовою відповідно до чинних норм ДСНС та МОЗ.

### **2.3. Організація сервісу**

У готелі на 40 номерів, що проєктується в місті Харків, передбачається обслуговування відповідно до категорії тризіркового готелю. Такий рівень

закладу орієнтований на забезпечення комфортного проживання туристів середнього цінового сегменту, включаючи як індивідуальних мандрівників, так і гостей, які подорожують із діловою метою.

Основними характеристиками сервісу в готелі даної категорії є поєднання доступної ціни та розширеного спектру послуг, що надаються на професійному рівні. Обслуговування здійснюється персоналом, який проходить внутрішню підготовку згідно з корпоративними стандартами, а також має навички комунікації іноземними мовами (насамперед англійською).

У структурі готелю передбачено цілодобову рецепцію (Front Desk), що відповідає за зустріч гостей, оформлення проживання, надання довідкової інформації та координування роботи інших служб [26].

Таблиця 2.7

## Перелік додаткових послуг, що надаються у готелі

№ з/П	Група послуг	Зміст послуг
1	Послуги з харчування	- Сніданки за системою «шведський стіл»
		- Обіди та вечері à la carte у ресторані
		- Лобі-бар із напоями та закусками (до 23:00)
2	Прибирання номерів	- Щоденне прибирання
		- Заміна рушників щодня або за запитом
		- Заміна постільної білизни кожні 3 доби
3	Room-service	- Обслуговування номерів за попереднім замовленням
		- Доставка їжі, води, засобів гігієни
4	Прання та хімчистка	- Прання, прасування, термінова чистка
		- Приймальний пункт побутових послуг на 1 поверсі
5	Трансфер	- Замовлення таксі
		- Трансфер до/з вокзалу, аеропорту
6	Інформаційно-консьерж-сервіс	- Туристична інформація
		- Замовлення квитків, екскурсій
		- Бронювання столиків
7	Оздоровчі та SPA-послуги	- Тренажерна зала
		- Масажний кабінет
		- Сауна + душ + релакс
		- SPA-процедури

8	Wi-Fi та мультимедіа	- Безкоштовний Wi-Fi
		- Smart-TV у номерах
9	Конференц-зал і бізнес-сервіс	- Зала на 20 осіб з технікою
		- Принтер, сканер, проєктор, Wi-Fi
		- Кави-брейки
10	Послуги для дітей та сімей	- Ігрова кімната
		- Дитяче меню
		- Послуги няні (за запитом)

Організація сервісу в готелі зорієнтована на максимальну зручність та якість обслуговування, адаптовану до потреб різних категорій клієнтів. Згідно з концепцією, готель позиціонується як комфортний сучасний простір для відпочинку, роботи та оздоровлення, що відповідає сучасним вимогам до сервісу на ринку гостинності.

### **2.3.1. Послуги бронювання, реєстрації та розміщення гостей**

У готелі на 40 номерів, що проєктується в місті Харків, передбачається впровадження сучасної системи обслуговування гостей, яка охоплює етапи бронювання, реєстрації та розміщення. Основна мета організації сервісу полягає у забезпеченні максимального комфорту та зручності клієнтів шляхом автоматизації основних процесів та використання сучасних цифрових рішень. Бронювання номерів відбувається через офіційний сайт готелю, мобільний застосунок, туристичні агентства або онлайн-платформи, такі як Booking.com чи Airbnb. Усі бронювання синхронізуються через канал-менеджер, що дозволяє уникнути дублювання замовлень та оперативно оновлювати інформацію про наявність номерів [27].

Для реєстрації гостей у готелі використовується система керування готельною діяльністю (PMS), яка дозволяє вести облік гостей, нарахування платежів, контроль за номерним фондом і надання звітності. Прибуття гостя супроводжується швидкою процедурою check-in через рецепцію або інтерактивний кіоск самообслуговування, де можливо оформити проживання,

отримати ключ-карту або QR-код на мобільний пристрій для безконтактного доступу до номера. При реєстрації гість заповнює анкету, надає документи та підтверджує умови проживання. Служба розміщення координує процедуру заселення, супроводжуючи гостя до його номера за потреби. Усі дані одразу фіксуються в електронній системі, що дозволяє іншим службам готелю своєчасно реагувати на зміну статусу номера (зайнятий, вільний, прибирається тощо).

Проживання в готелі супроводжується низкою сервісних можливостей, включаючи room-service, замовлення харчування в номер, додаткові послуги (прання, хімчистка, виклик таксі, бронювання квитків) — усе це гість може здійснити за допомогою мобільного додатку або звернувшись до рецепції. Після завершення проживання процедура виїзду (check-out) також автоматизована: гість може сплатити за послуги онлайн, отримати рахунок електронною поштою або через термінал, після чого здійснити вихід із номера без затримок. Такий підхід дозволяє не лише скоротити час обслуговування, а й мінімізувати контакт між персоналом та гостями — що особливо актуально в умовах постпандемічного періоду [28].

Крім основних послуг, у готелі функціонує служба консьєржа, яка відповідає за індивідуальне обслуговування клієнтів: надання інформації про Харків, замовлення трансферів, екскурсій, культурних заходів. Також передбачено попереднє бронювання конференц-залу, масажного кабінету чи СПА-послуг через систему електронного запису. Загалом організація бронювання, реєстрації та розміщення у цьому готелі базується на сучасних інтелектуальних рішеннях, що дозволяють оптимізувати внутрішні процеси, зменшити навантаження на персонал і значно підвищити рівень задоволеності гостей. Такий підхід забезпечує ефективну взаємодію між службами готелю, підвищує імідж підприємства на ринку туристичних послуг і створює конкурентні переваги серед інших готельних закладів регіону.

### 2.3.2. Хаузкіпінг та клінінг

У структурі сучасного готелю служба хаузкіпінгу (housekeeping) відіграє ключову роль у забезпеченні санітарно-гігієнічного стану приміщень, створенні комфортного середовища для гостей та збереженні позитивного іміджу підприємства. У проєктованому курортному готелі на 40 номерів хаузкіпінг функціонуватиме як окремий підрозділ, підпорядкований менеджеру з операцій або безпосередньо керуючому готелю.

Служба хаузкіпінгу відповідатиме за:

- щоденне прибирання номерів, коридорів і загальних зон;
- зміну постільної білизни та рушників;
- обслуговування пралень, хімчистки;
- контроль за станом інвентарю та меблів у номерному фонді;
- клінінг після виїзду гостей (deep-clean);
- сезонне або генеральне прибирання (spring-cleaning);
- утримання чистоти у службових та технічних приміщеннях.

Згідно з нормативами, одна покоївка може якісно прибрати приблизно 10–12 номерів на день, залежно від площі, рівня складності прибирання та кількості одноразових прибирань після виїзду гостей.

Таблиця 2.8

Розрахунок персоналу для обслуговування готелю на 40 номерів

Категорія персоналу	Кількість осіб	Обґрунтування
Старша покоївка	1	Контроль, інструктаж, розподіл обов'язків
Покоївки	4	По 10 номерів на одну особу
Працівник пральні	1	Обслуговування прання і сушіння білизни
Клінер (загальні зони)	1	Щоденне прибирання холів, коридорів, санвузлів
Технік/слюсар-господарник	1	Поточне дрібне обслуговування

Робота хаузкіпінгу організовується у ранкову та денну зміну. Покоївки працюють за змінним графіком з 08:00 до 17:00. Щодня старша покоївка формує графік і завдання на прибирання, видає інвентар, перевіряє якість виконання роботи [29].

У готелі на 40 номерів у місті Харків передбачається використання сучасного клінінгового обладнання, яке повністю відповідає чинним санітарно-гігієнічним нормам і екологічним стандартам. Це дозволяє не лише забезпечити високий рівень чистоти в усіх зонах готелю, а й оптимізувати роботу персоналу з обслуговування. У повсякденній роботі хаузкіпінгу будуть застосовуватись професійні візки для прибирання, оснащені всіма необхідними засобами; швабри з мікрофібровими насадками, які ефективно видаляють забруднення та не пошкоджують поверхні; потужні пилососи з HEPA-фільтрами, що затримують пил і алергени; парогенератори, які забезпечують глибоку дезінфекцію санвузлів без хімії; а також скребки, ганчірки, відра й захисні рукавички.

Для прибирання та дезінфекції використовуються якісні миючі засоби: засоби для скла й дзеркал (на кшталт Clin), універсальні мийні рідини для різних типів поверхонь (плитка, дерево, ламінат), санітарні дезінфектанти (Domestos, Sano), а також спеціалізовані пральні засоби (порошки, кондиționери) для догляду за білизною. Для гігієни персоналу та безпеки гостей обов'язково використовуються антисептики для рук і поверхонь.

Процес щоденного прибирання номера (room-cleaning) передбачає послідовне виконання таких дій: провітрювання приміщення, заміна постільної білизни та рушників, дезінфекційне прибирання ванної кімнати, очищення всіх меблевих і скляних поверхонь, пилососіння килимів, вологе прибирання підлоги. Після цього працівник перевіряє укомплектованість номера (вода, гігієнічні засоби, тапочки, набір мінібару) і подає звіт старшій покоївці.

Таким чином, ефективна організація хаузкіпінгу у готелі не лише забезпечує високі стандарти чистоти, а й є запорукою задоволеності гостей, їх

комфорту та збереження позитивної репутації готелю на ринку туристичних послуг.

### 2.3.3. Сервіси дозвілля: SPA, Wellness, Fitness

У проєктованому готелі передбачається створення повноцінної wellness-зони з комплексом приміщень для відпочинку, релаксу та оздоровлення. Масажний кабінет обладнано сучасним масажним столом та атмосферним освітленням для комфортного розслаблення. Приміщення для аюрведичного релаксу буде зоноване для процедур з використанням олій, теплових обгортань і ароматерапії. Солярій розміщено з урахуванням безпечної вентиляції. Облаштовані роздягальні з індивідуальними шафками та окремий санвузол. Усі приміщення відповідають санітарним нормам, а планування забезпечує зручну логістику для гостей і персоналу [30].

Таблиця 2.9

Склад і площа фізкультурно-оздоровчої групи приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Солярій	10
Масажний кабінет	12
Аюрведичного релаксу	14
Роздягальня	10
Санвузол	8
Корисна площа приміщень	54

### 2.3.4. Конференц- та івент-сервіс

Для сучасного готелю на 40 номерів у місті Харків наявність простору для конференц- та івент-сервісу є важливою конкурентною перевагою. Такі послуги особливо затребувані діловими туристами, корпоративними клієнтами та учасниками культурно-соціальних заходів. Враховуючи цільову аудиторію, концепція готелю передбачає мультифункціональні приміщення,

які забезпечують комфортну організацію зустрічей, презентацій, тренінгів, виступів і тематичних вечорів.

Івент-сервіс в межах готелю функціонує як цілісна система, що охоплює декілька взаємопов'язаних підсистем:

- організаційна підсистема – включає попереднє бронювання, логістику, технічну підготовку приміщень;
- інструкторсько-методична – підготовка персоналу, що забезпечує проведення заходів;
- режисерська підсистема – сценарне планування, координація програми;
- технічна підсистема – освітлення, звук, мультимедійне забезпечення.

У конференц-зоні передбачено:

- конференц-зал на 20 осіб із презентаційним обладнанням (проектор, екран, фліпчарт, система Wi-Fi);
- зал для активних тематичних подій (воркшопів, майстер-класів);
- компактний концертний зал;
- гардероб і санвузол для зручності гостей.

Таблиця 2.10

Склад і площа культурно-дозвіллевих приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Зал для активних тематичних заходів	40
Концертний зал	60
Конференц-зал	35
Гардероб	8
Санвузол	7
Корисна площа приміщень	150

Усі приміщення запроектовані з урахуванням зручності зонування, належної вентиляції, звукоізоляції та технічного оснащення. Це забезпечить якісне обслуговування заходів різного формату й масштабу, підвищить привабливість готелю на ринку ділового та подієвого туризму [31].

## 2.4. Організація закладів харчування

### 2.4.1. Ресторани, бари та їх концепції

У готелі на 40 номерів у місті Харків проєктується власне підприємство ресторанного господарства, яке включає повноцінний ресторан із залом на 120 місць та лобі-бар. Основна концепція закладу — поєднання класичного обслуговування офіціантами та самостійного вибору страв на сніданок, що подаються за системою «шведський стіл». Для підвищення зручності гостей передбачено обслуговування номерів (room-service), а також забезпечення потреб ділових клієнтів через конференц-меню та кейтеринг [32].

Меню передбачає комплексне харчування — сніданок, обід і вечерю. Асортимент сніданків представлено трьома видами: англійський, американський та дієтичний. У вечірній час ресторан працює у форматі a la carte. Виробнича програма складена згідно з прогнозом завантаженості ресторану.

Таблиця 2.11

#### Сніданки у готелі на 40 номері в м. Харків

Назва сніданку	Особливості
Англійський	Кава, чай з молоком або вершками, фруктові соки, тости. Вівсяна або манна каша. Рибні страви, комбіновані страви з яєць. Компоти. Мармелад, джем сливовий.
Американський	Кава, фруктові та овочеві соки (з льодяною водою). Житній, білий хліб, хлібна скоринка з дріжджового тіста, смажені пиріжки або пончики, солодка випічка. Вівсяна або манна каша. М'ясні страви, яйце (жовток підсмажений або рідкий).
Дієтичний	Страви на пару. Сухі сніданки: мюслі, корнфлейкс чи сірієлс зі знежиреним молоком або йогуртом. Стандартний набір напоїв, а також знежирене гаряче або холодне молоко.

Таблиця 2.12

Площа приміщень для здійснення обслуговування в підприємствах  
ресторанного господарства

Приміщення	Ресторан	Лобі-бар
Вестибюль	18	10
Гардероб	12	6
Аванзала	20	—
Туалетні кімнати	15	10
Торговельна зала	120	24
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10	6
Корисна площа приміщень	195	56

Таблиця 2.13

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу підприємства  
ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість (Ресторан)	Кількість (Лобі-бар)
Адміністратор залу		1	1
Офіціант	4	4	2
Гардеробник		1	1
Бармен-касир	5	1	1
Мийник столового посуду		2	1
Прибиральник залів		1	1
Паркувальник		1	—
Разом		11	7

Для визначення ефективності функціонування ресторану проведено розрахунок денної оборотності місць і прогноз відвідуваності. Також визначено площі необхідних приміщень (вестибюль, гардероб, торговельна зала тощо) і розраховано необхідну кількість персоналу для ресторану і лобі-бару.

#### 2.4.2. Рум-сервіс

Рум-сервіс у курортному готелі на 40 номерів у місті Харків є невіддільною складовою високоякісного сервісу, що забезпечує комфортне перебування гостей, дозволяючи їм отримувати необхідні послуги, не виходячи з номеру. Організація рум-сервісу здійснюється відповідно до концепції готелю як сучасного комфортабельного закладу середнього та високого класу, орієнтованого на сімейний, бізнес- та рекреаційний туризм. Основною метою рум-сервісу є створення зручного та швидкого каналу для задоволення потреб гостей у харчуванні, побутовому обслуговуванні та додаткових запитах [33].

Функціонування рум-сервісу передбачає цілодобову доступність або, залежно від політики готелю, обслуговування в певні години (наприклад, з 7:00 до 23:00). Служба рум-сервісу включає кілька етапів: приймання замовлення (телефоном або через мобільний застосунок готелю), його передача у відповідний підрозділ (ресторан, хімчистку, ресепшн), оперативне виконання замовлення та доставка в номер. Усі співробітники рум-сервісу проходять спеціальне навчання з етикету, стандартів обслуговування та безпечної доставки.

Гості мають змогу замовити страви з ресторанного меню, включаючи сніданки, обіди та вечері, напої, а також дитяче чи дієтичне харчування. Окрім харчування, до послуг рум-сервісу входить доставка додаткових предметів гігієни, халатів, тапочок, ковдр, води, а також побутових дрібниць (прасок, зарядних пристроїв, наборів для шиття тощо). У готелі передбачено також надання послуг прання та прасування одягу через кімнату приймання побутових послуг на першому поверсі, куди гість може замовити доставку через рум-сервіс.

Для підвищення ефективності обслуговування використовується автоматизована система обліку замовлень, що дозволяє персоналу оперативно реагувати на запити та контролювати час виконання. У кожному номері розміщена детальна інформація про рум-сервіс, контактний номер, інструкції з оформлення замовлення, а також QR-код для переходу до онлайн-меню.

Особливу увагу в організації рум-сервісу приділено конфіденційності, швидкості виконання та естетичному вигляду подачі. Страви подаються на спеціальних тацях або у термобоксах, щоб забезпечити збереження температурного режиму. Персонал одягнений у фірмову уніформу та дотримується принципів ненав'язливості та професійної ввічливості [34].

Таким чином, рум-сервіс у готелі є важливою частиною сервісної концепції, яка поєднує зручність, комфорт та високі стандарти обслуговування, сприяючи підвищенню рівня задоволеності гостей і формуванню позитивного іміджу закладу.

## **2.5. Розрахунок загальної площі готелю відповідно до функціональних зон**

Розрахунок загальної площі готелю на 40 номерів у місті Харків здійснюється з урахуванням функціонального зонування, що є ключовим принципом у проектуванні сучасного підприємства готельного господарства. Такий підхід дозволяє забезпечити ефективне планування внутрішнього простору, оптимізацію роботи персоналу та зручність для гостей. Відповідно до державних будівельних норм, площа готелю поділяється на основні функціональні групи приміщень: приймально-вестибюльну, житлову, адміністративну, побутово-господарську, заклади харчування, зони дозвілля, спортивно-оздоровчі, а також допоміжні та технічні приміщення.

Приймально-вестибюльна зона включає вестибюль, рецепцію, гардероб, кімнату очікування, приміщення для адміністратора, кімнату охорони та зону багажного зберігання. Загальна площа цієї групи становить близько 80 м<sup>2</sup>, що відповідає вимогам до готелів такої місткості та забезпечує комфортний прийом гостей [35].

Найбільшу частину готелю займає житлова група — номери для проживання, коридори, холи, комунікаційні вузли, приміщення чергового персоналу. У нашому випадку житлова зона включає 40 номерів трьох категорій (стандарт, напівлюкс, люкс), загальною площею приблизно 1404 м<sup>2</sup>.

Вона охоплює як особистий простір гостей, так і необхідні приміщення для обслуговування номерного фонду (кімнати для зберігання білизни, господарські кімнати на поверсі тощо).

Адміністративна зона, яка включає дирекцію, бухгалтерію, відділ кадрів, технічні служби, займає близько 35 м<sup>2</sup>. Ці приміщення розташовані на надземному поверсі з природним освітленням, що відповідає нормативним вимогам. Їхнє розміщення забезпечує зручність управління готелем та контроль за обслуговуванням гостей.

Господарсько-побутова частина готелю включає гардероби для персоналу, санітарні вузли, душові, складські приміщення для білизни, інвентарю, технічних засобів. Загальна площа цих приміщень складає близько 60 м<sup>2</sup> і забезпечує повноцінне функціонування внутрішньої логістики готелю.

Заклад харчування представлений рестораном на 40 місць та лобі-баром. Площа ресторанного комплексу включає приміщення для відвідувачів (близько 250 м<sup>2</sup>), виробничі (180 м<sup>2</sup>) та складські приміщення (90 м<sup>2</sup>), що в сумі становить 520 м<sup>2</sup>. Це дозволяє організувати повноцінне харчування гостей готелю в межах сніданків, обідів і вечерь, а також забезпечити обслуговування конференцій та заходів [36].

Таблиця 2.14

## Загальна площа приміщень курортного готелю

Назва приміщення	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
Готель	
Приймально-вестибюльна група	100
Житлова група	1614
Адміністративна група	30
Господарські та виробничо-побутові приміщення	61
Фізкультурно-оздоровча група приміщень	54
Група приміщень побутового	115

обслуговування	
Культурно-дозвіллеві приміщення	150
Заклад ресторанного господарства при готелі	
Приміщення для відвідувачів	251
Виробничі приміщення	180
Складські приміщення	90
Загальна площа закладу, $S_k$	2124

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства,  $S_{роб}$ ,  $m^2$ :

$$S_{роб} = 2124 * 1,12 = 2378,88 \text{ м}^2$$

де  $S_{кор}$  – корисна площа закладу,  $m^2$ ;

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

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу,  $S_{заг}$ ,  $m^2$ :

$$S_{заг} = 2378,88 \times 1,05 = 2497,82 \text{ м}^2$$

де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу,  $m^2$

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2 = 1,03 \div 1,15$  (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_2 \rightarrow \min$ , для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами  $K_2 \rightarrow \max$ ).

Площа забудови будівлі,  $S_{нов}$ ,  $m^2$ , обчислюється за формулою:

$$S_{нов} = \frac{2497,82}{2} = 1250 \text{ м}^2$$

де  $S_{заг}$  – загальна площа закладу,  $m^2$ ;

$n$  - кількість поверхів.

## РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ТА ДИЗАЙН

### 3.1. Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення проектного курортного готелю на 40 номерів у місті Харків формуються з урахуванням архітектурно-композиційної цілісності, зручності функціонального зонування, а також відповідності сучасним вимогам до сервісу, енергоефективності та ергономіки. При розробці концепції об'ємно-просторової структури закладу враховано містобудівну ситуацію, розміри ділянки, характер оточуючої забудови та інсоляційні умови.

Основу готельного комплексу складає триповерхова будівля прямокутної форми з чітким функціональним поділом поверхів. На першому поверсі розміщено приймально-вестибюльну групу з вестибюлем, адміністративними приміщеннями, службовими кімнатами персоналу, побутовими приміщеннями, а також ресторан на 120 місць із торговельною залом, лобі-баром та відповідним набором допоміжних і технічних зон. Тут також передбачено простір для конференц-залу, масажного кабінету, фітнес-зони та побутових сервісів (пральня, хімчистка, ремонт одягу) [37].

Другий і третій поверхи відведено під житловий фонд: номери категорій «Стандарт», «Дуплекс», «Люкс» та «Апартаменти». Планувальна структура забезпечує зручний доступ до номерів через ліфтово-сходову групу, розміщену в центрі будівлі, що оптимізує рух гостей та обслуговуючого персоналу. Кожен номер має окремий санвузол, мебльований згідно з вимогами ДСТУ 4269:2003, а також відповідає сучасним стандартам комфорту. Особливістю апартаментів є наявність окремої зони для відпочинку та міні-кухні.

Приміщення запроектовано з урахуванням принципів горизонтального та вертикального зонування. Горизонтальне зонування реалізується за рахунок чіткого поділу функціональних блоків у межах одного поверху —

житлові, обслуговуючі, адміністративні та технічні зони не перетинаються. Вертикальне зонування дозволяє розмістити обслуговуючі та технічні приміщення у нижній частині будівлі, залишаючи верхні поверхи для житлових функцій, забезпечуючи тишу та приватність гостям.

Усі об'ємно-планувальні рішення відповідають принципам безбар'єрного середовища — запроєктовано пандуси, широкий ліфт, номери з урахуванням потреб маломобільних груп населення. Просторове рішення готелю враховує також евакуаційні вимоги: ширина проходів, наявність аварійних виходів, шляхів евакуації та систем пожежної безпеки реалізовані згідно з ДБН В.2.2-11:2018 [40].

Зовнішній вигляд будівлі — лаконічний, із застосуванням сучасних оздоблювальних матеріалів, таких як вентилявані фасади з композитних панелей, енергозберігаючі віконні системи з алюмінієвим профілем, сонцезахисні елементи. Особливу увагу приділено інсоляції приміщень — всі номери мають вікна на схід або південь, що забезпечує максимальну кількість природного світла.

Таким чином, об'ємно-планувальні рішення забезпечують зручність функціонування готелю, комфортне перебування гостей, ефективну роботу персоналу та відповідність сучасним будівельним, технологічним і санітарним нормам. Компактне, проте функціонально гнучке планування дозволяє адаптувати приміщення до сезонних навантажень, масштабувати сервіси та забезпечувати ефективну експлуатацію всієї будівлі.

### **3.2. Архітектурна концепція курортного готелю та ландшафтне оформлення території**

Архітектурна концепція проєктованого курортного готелю в місті Харків базується на сучасних принципах естетики, функціональності та інтеграції в існуюче містобудівне середовище. Готель розміщується в окремо розташованій триповерховій будівлі на ділянці з рівнинним рельєфом, із

ухилом не більше 5%. Район забудовано переважно 5–9-поверховими житловими будинками. Стилiстичне вирiшення фасаду виконано в сучасному архiтектурному стилi з елементами мiнiмалiзму, що дозволяє гармонiйно вписати об'єкт у навколишнє середовище [42].

Мiстобудiвнi характеристики та розрахунок площi дiлянки  
Тип ґрунтiв на дiлянцi – суглинковi, з глибиною промерзання до 1,0 м. Площа земельної дiлянки, необхідної для розміщення готелю, розраховується за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N = 60 \text{ м}^2 \cdot 80 \text{ мiсць} = 4800 \text{ м}^2$$

де  $n_z$  — норматив площi на одне мiсце (прийнято 60 м<sup>2</sup> для закладiв середнього класу),  
 $N$  — загальна мiсткiсть готелю (враховано не лише номери, а й площi ресторанiв, СПА-зони, адмiнiстративних та побутових примiщень).

#### Функцiональне зонування дiлянки

На територiї видiлено такi зони:

1. Зона забудови ( $S_{пов} = 850 \text{ м}^2$ ) — безпосереднє розміщення готелю.
2. Упорядковий майданчик ( $S_{ум} = 80 \text{ м}^2$ ) — перед центральним входом у готель i службовим входом.
3. Автостоянка ( $S_{ac} = 24 \text{ м}^2 \cdot 10 \text{ мiсць} = 240 \text{ м}^2$ ) — для гостей готелю (10 паркомiсць вiдповiдно до нормативiв).
4. Озеленення ( $S_{оз} = S_d \cdot 0,55 = 4800 \cdot 0,55 = 2640 \text{ м}^2$ ) — складає понад половину дiлянки, що сприяє створенню сприятливого мiкроклiмату.
5. Внутрiшнi проїзди ( $S_{н.п.} = 70 \text{ м} \cdot 3,5 = 245 \text{ м}^2$ ) — до вхiдної групи, обслуговуючих входiв, смiттєзбiрника.
6. Господарська зона ( $S_{гтс} = 90 \text{ м}^2$ ) — розміщення трансформаторної пiдстанцiї, смiттєзбiрникiв, складiв.
7. Розворотний майданчик ( $S_{рм} = 10 \times 10 = 100 \text{ м}^2$ ) — для пожежних та сервісних авто.
8. Пiшохiднi дорiжки ( $S_{тк} = 120 \text{ м}^2$ ) — загальна площа пiшохiдної мережi, включаючи основний вхiд i зону навколо лiтнього кафе.

9. Малі архітектурні форми ( $S_{\text{маф}} = 60 \text{ м}^2$ ) — альтанка, літня тераса ресторану, лавки, навіси.
10. Існуючі об'єкти (будівлі поблизу –  $\geq 10 \text{ м}$ ) — дотримано протипожежних розривів згідно з ДБН

Нормативне розміщення елементів озеленення згідно з будівельними нормами, при плануванні насаджень дотримано нормативів відстані до конструкцій будівель, що наведені у таблиці 3.1.:

Таблиця 3.1.

Мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення

Елементи будівель і споруд	Мінімальна відстань, м
	до стовбура дерева
Від зовнішніх стін будівлі	5
Від краю проїжджої частини вулиці	2
Від краю тротуару чи садової доріжки	0,75

Для створення привабливої зеленої зони передбачено висадку дерев (липа, клен, сакура), кущів (спірея, барбарис), клумб із сезонними квітами, оздоблення газонів рулонною травою. Освітлення території реалізовано за допомогою LED-світильників на сонячних батареях [43].

Таким чином, архітектурно-планувальні та ландшафтні рішення забезпечують ефективне функціонування готельного комплексу, гармонійно поєднуючи естетику, зручність та екологічну стійкість території, що підвищує привабливість закладу для відвідувачів і створює комфортне середовище для проживання.

### **3.3. Характеристика будівлі: поверховість, матеріали, екологічні аспекти**

Проектована будівля готелю в місті Харків є громадською спорудою з функціональним призначенням — тимчасове розміщення та обслуговування гостей. За містобудівним значенням готель відноситься до об'єктів міського рівня обслуговування. Він розташовується в окремій будівлі, на виділеній земельній ділянці з оптимальним розміщенням у межах міста, зручним під'їздом, доступністю до інфраструктури та з урахуванням розміщення сусідніх житлових і громадських споруд.

Будівля проектується як малоповерхова — має 3 надземні поверхи та один цокольний, у якому розміщуються господарські та технічні приміщення. За конструктивною схемою об'єкт виконано як будівля з повним монолітно-каркасним каркасом, що забезпечує гнучкість внутрішнього планування та високу сейсмостійкість.

За ступенем довговічності будівля належить до I ступеня — термін експлуатації перевищує 100 років. За ступенем вогнестійкості також належить до I категорії, із вогнестійкими перекриттями та захистом інженерних комунікацій, відповідно до вимог ДБН В.1.1-7 [44].

Матеріали будівництва Основні несучі конструкції виготовлені з залізобетону та цегли повнотілої марки М150, що забезпечує високу міцність та звукоізоляцію. Перегородки між номерами — гіпсокартонні системи з додатковим звукоізоляційним прошарком (мінвата). Для оздоблення фасаду використано фіброцементні плити та декоративну штукатурку, стійку до погодних впливів. Покрівля — плоска, з утепленням та гідроізоляцією з ПВХ-мембран.

Проектна документація враховує сучасні екологічні вимоги. Будівля має систему теплоізоляції класу А, що мінімізує втрати тепла, а зовнішні огорожувальні конструкції мають коефіцієнт теплопровідності не більше 0,3 Вт/м<sup>2</sup>·К. У всіх приміщеннях передбачено енергозберігаючі склопакети з мультифункціональним склом, а в номерах — індивідуальне регулювання температури. На даху передбачено встановлення сонячних колекторів для

нагріву води в літній період, що дозволяє зменшити споживання електроенергії.

Водо- та енергозабезпечення реалізується через інтелектуальні системи обліку та контролю витрат, що дозволяє в реальному часі моніторити споживання ресурсів і впроваджувати системи автоматичного керування. У готелі реалізовано сортування відходів, а частина меблів виготовлена з вторинної деревини або екологічно сертифікованих матеріалів.

Інклюзивність та внутрішнє планування. Будівля адаптована до потреб людей з інвалідністю: вхідна група обладнана пандусами з антиковзким покриттям, двері з автоматичним відкриванням, а у вестибюлі розміщено інформаційний термінал з голосовим дублюванням. Один із пасажирських ліфтів — вантажопасажирський, придатний для перевезення візків [45].

Внутрішній простір проєктовано з урахуванням блокування функціональних зон: житлова група приміщень ізольована від зони адміністрації та обслуговування, а оздоровчий блок (СПА, фітнес) — заблокований з житловим корпусом, маючи окремий вхід із вулиці.

Готель обладнано системами автоматичної пожежної сигналізації, відеонагляду, резервного енергоживлення та вентиляції з рекуперацією. Забезпечено три евакуаційні виходи, план розміщення яких відповідає нормативам та дозволяє залишити будівлю в межах 2,5 хвилини.

Таким чином, архітектурна характеристика будівлі курортного готелю в м. Харків свідчить про її відповідність сучасним вимогам до безпечності, комфорту, екологічності та доступності, що забезпечує високий рівень обслуговування та сприятливі умови для гостей.

#### **3.4. Інженерні системи готелю: енергозбереження, водопостачання, каналізація**

Проєктована будівля курортного готелю в місті Харків передбачає сучасний комплекс інженерного забезпечення, який дозволяє забезпечити

ефективне функціонування закладу згідно з чинними санітарно-гігієнічними, архітектурними, протипожежними та екологічними вимогами. Готель буде підключено до централізованих інженерних мереж міста, що дає змогу гарантувати стабільне водо-, тепло- та енергопостачання.

Система опалення передбачає автономне джерело тепла — сучасний газовий котел з підвищеним ККД, розміщений у власному тепловому пункті. Система обладнана водонагрівачами теплообмінного типу, приладами управління, регуляторами температури теплоносія, автоматичними клапанами. У житлових та адміністративних приміщеннях передбачено центральне водяне опалення з алюмінієвими радіаторами, а в загальних зонах, таких як вестибюль та ресторани, застосовано повітряну систему з клімат-контролем. У SPA-комплексі та масажних кабінетах додатково запроєктовано підлогове інфрачервоне опалення [46].

Вентиляція та кондиціонування виконуються у вигляді механічної припливно-витяжної вентиляційної системи з рекуперацією тепла. Витяжні системи забезпечують повітрообмін у кухонних приміщеннях, вбиральнях, пральні, технічних зонах. Місцеві відсмоктувачі встановлюються в зонах із підвищеним тепловиділенням. У номерах і конференц-залі передбачено спліт-системи кондиціонування повітря з інверторним управлінням. У адміністративних кабінетах використано настінні кондиціонери рециркуляційного типу, які підтримують постійну температуру і вологість.

Система водопостачання забезпечується від міського водогону. На вході до будівлі встановлюється вузол обліку з лічильником холодної та гарячої води. Система має тупикову схему з верхньою розводкою і розділена на господарсько-побутову, виробничу та протипожежну підсистеми. Протипожежна система оснащена пожежними кранами на кожному поверсі. Гаряче водопостачання здійснюється від бойлерів у тепловому пункті. Усі крани та змішувачі обираються з економним споживанням води — до 6 літрів/хв.

Каналізаційна система розділена на побутову та виробничу. Побутові стоки відводяться з житлової частини готелю та адміністративних приміщень, а виробничі — з ресторану, пральні, харчоблоків. У цехах встановлюються трапи, жируловлювачі (в мийних та гарячому цеху), піскоуловлювачі (в овочевому). Перед скиданням у міську мережу стоки проходять попереднє очищення у локальних очисних спорудах. На випусках каналізації встановлюються оглядові колодязі на відстані 3–5 метрів від стояків [47].

Енергозабезпечення готелю організовано через підключення до міської електромережі за допомогою окремої трансформаторної підстанції потужністю до 100 кВА. Прокладається чотирипровідна кабельна лінія 380/220 В. У будівлі розміщено головний розподільний щит, групові щити для кожної зони (житлова, ресторанна, технічна). Силова мережа прокладена радіальною схемою, освітлювальна — магістральною. Світильники — енергозберігаючі LED-системи з датчиками руху в коридорах. Передбачено аварійне живлення найважливіших ділянок (серверна, ліфти, система безпеки) за допомогою дизель-генератора.

Газопостачання використовується виключно для кухні ресторану та бойлерної. Система відповідає ДБН В.2.5-20-2001. На вводі — газовий лічильник і система контролю вмісту газу. Для безпеки передбачено аварійну вентиляцію.

Система сигналізації, зв'язку та телекомунікацій включає в себе автоматичну пожежну сигналізацію (датчики диму та температури), охоронну сигналізацію з виводом на пост охорони, систему відеонагляду (камери на вході, в коридорах, на паркінгу), міський та внутрішній телефонний зв'язок, супутникове телебачення, високошвидкісний Wi-Fi, ретрансляцію FM-сигналів. У готелі встановлено серверну кімнату з мережевим обладнанням.

Автоматизація інженерного обладнання реалізована через централізовану систему диспетчеризації, яка керує опаленням, вентиляцією, освітленням, подачею води та безпекою. Система на базі сучасного програмного забезпечення передбачає онлайн-моніторинг та аварійне

оповіщення. Сервер розміщується в технічному приміщенні з обмеженим доступом [48].

Таким чином, інженерне забезпечення курортного готелю на 40 номерів у Харкові розроблене з урахуванням сучасних норм, вимог енергоефективності та безпеки, що дозволяє забезпечити комфортне перебування гостей, безперебійну роботу об'єкта та мінімізацію витрат на експлуатацію [48].

### **3.5. Дизайн інтер'єру: стилістичні рішення для номерів, громадських зон та ресторанів**

Інтер'єрне оформлення курортного готелю на 40 номерів у місті Харків реалізується у межах єдиної дизайнерської концепції — сучасний еко-мінімалізм. Такий підхід забезпечує не лише візуальну привабливість і стильність приміщень, а й комфорт, функціональність і гармонію з навколишнім середовищем. Обраний стиль підкреслює орієнтацію готелю на свідомого туриста, який цінує естетику, екологічність і технологічність простору [49].

Будівля готелю — триповерхова, з використанням натуральних оздоблювальних матеріалів (камінь, деревина, скло). Фасади оздоблені у спокійній світло-сірій і дерев'яній палітрі з вертикальними зеленими акцентами — живими рослинами в кашпо. Дах — плоский, з озелененням, частково експлуатований як тераса для гостей. У зоні головного входу облаштовано оздоблення з навісом, дерев'яною підлогою й підсвіткою.

Територія готелю облагороджена: озеленення виконане за рахунок газонів, декоративних дерев, чагарників і альпійської гірки. Встановлено сучасні ліхтарі з сонячними панелями, зони відпочинку з перголами, лавами, велосипедними паркомісцями. Територія обнесена легкою декоративною огорожею зі стилізованим логотипом готелю.

Вестибюльна зона — простора, світла, з панорамними вікнами. Основна гама — теплі бежеві, сірі, оливкові відтінки. Ресепшн — прямолінійної форми з натурального дерева, зі вставками з каменю. Стойка освітлюється точковими світильниками та LED-підсвіткою. Оздоблення стін — штукатурка й панелі з екодеревини. М'яка зона очікування включає сучасні дивани з оксамиту, журнальні столи з темного металу й килимові покриття із натурального ворсу.

Ліфтові холі оформлені у світлих пастельних кольорах із додаванням дерев'яних панелей та дзеркальних вставок. Освітлення — загальне стельове з використанням вбудованих світильників. У зонах очікування — вертикальні озеленення на стінах [52].

Конференц-зал має стриманий офісний стиль: світло-сіра гама, трансформовані столи, ергономічні крісла, інтерактивна панель. Простір розділяється мобільними перегородками.

Номери оформлені в мінімалістичному стилі з акцентом на натуральні матеріали. Переважають нейтральні кольори — білий, графіт, дерев'яні текстури. Меблі — вбудовані шафи, ліжка з дерев'яним узголів'ям, робоча зона, крісла-меші. Освітлення — комбіноване: основне м'яке розсіяне + індивідуальні джерела біля ліжка й робочого столу. Декор — художні панно з природними сюжетами, декоративне підсвічування, текстиль у пісочній гамі.

Ванна кімната — оздоблена плиткою під камінь і дерево. Умивальники вбудовані в меблеві тумби, встановлені дзеркала з LED-підсвіткою [54].

Інтер'єр ресторану вирішено в сучасному еко-лофтовому стилі. Зал має дерев'яні балки, відкриті конструктивні елементи, великі світильники та меблі з поєднанням металу й натурального дерева. Лобі-бар виконаний у темніших тонах: глибокий графіт, мідь, чорне дерево. Є високі барні стільці, м'які зони, арт-інсталяції на стінах. Барна стійка з підсвічуванням є акцентом у просторі.

Покриття підлоги: плитка з натуральним ефектом (вестибюль, вбиральні, ресторан), ламінат або SPC під дерево (номери, адміністративні

приміщення), текстильне покриття (конференц-зали). Вбиральні оснащені сантехнікою європейських брендів.

Меблі — ергономічні, екологічні, антивандальні. У кожній зоні — спеціалізоване освітлення: точкове, розсіяне, спрямоване або декоративне, згідно функціоналу приміщення.

Таким чином, дизайнерські рішення в інтер'єрі курортного готелю в м. Харків забезпечують гармонійне поєднання функціональності, естетики та зручності, повністю відповідаючи обраній екологічно-орієнтованій концепції еко-мінімалізму.

Таблиця 3.2.

## Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, $S_0$	м <sup>2</sup>	1800
2	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	м <sup>2</sup>	1250
3	Коефіцієнт забудови, $K_z$	-	0,7
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м <sup>2</sup>	550
5	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$	-	0,3
6	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м <sup>2</sup>	2378,88
7	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м <sup>2</sup>	2500
8	Будівельний об'єм будівлі, $V_b$	м <sup>3</sup>	6750
9	Капітальні витрати на проєкт, ВА+Б	тис. грн	124955
10	Вартість 1 місяця	тис. грн	1561,94
11	Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі	тис. грн	49,98
12	Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі	тис. грн	18,51

**3.6. Кошторис: попередній економічний аналіз проекту**

Проєктування курортного готелю передбачає значні капітальні вкладення, тому проведення попереднього економічного аналізу є ключовим етапом для визначення доцільності реалізації об'єкта. Основою для такого аналізу виступає зведений кошторис, що включає загальну структуру витрат за укрупненими статтями згідно з нормативними документами та рекомендованими співвідношеннями [57].

Базовою складовою витрат на будівництво є загальнобудівельні роботи (ЗБР), які розраховуються за формулою:

$$\text{ВЗБР} = 2500 * 20 = 50\,000 \text{ тис. грн}$$

Отримана вартість закладається у зведений кошторис як орієнтовна сума витрат за розділом 2.1. Всі інші статті витрат формуються пропорційно, відповідно до рекомендацій (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3

## Зведений кошторис

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення, %	Розмір витрат, тис. грн.
1	Підготовка території будівництва	1–2 від вартості глави 2	833
2.1	Загальнобудівельні роботи	60	<b>50000</b>
2.2	Електромонтажні роботи	7	5831
2.3	Сантехнічні роботи	5–6	4332
2.4	Зв'язок та сигналізація	2–3	1832
2.5	Устаткування, меблі, інвентар	27–30	21305
	Глава 2	100	83300
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 від глави 2	4332
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,2–0,5 від глави 2	433
5	Об'єкти транспорту та зв'язку	0,2–0,5 від глави 2	433
6	Зовнішні мережі (водопост., каналіз., енерго-, тепло-, газо-)	12–15 від глави 2	12996
7	Благоустрій та озеленення	1,5–2,5 від глави 2	1299
	Разом 1-7		103626
8	Тимчасові будівлі і споруди	0,5–1,5 від глав 1–7	5388
9	Інші роботи та витрати	3,7–9,0 від глав 1–7	4041
	Разом 1-9		113055
10	Управління проектом (технічний нагляд)	2 від глав 1–7	2279
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,1–0,2 від глав 1–7	228
12	Проектні та вишукувальні роботи	1–2 від глав 1–7	2279
	ВСЬОГО за розділом А		117841
В.1	Обов'язкові платежі (податки, збори)	3,8–6,0 від глав 1–9	4522
В.2	Резервний компенсаційний фонд	2–8 від базової вартості	2592
	ВСЬОГО за розділом Б		7114
	<b>ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ (КАПІТАЛЬНИХ)</b>		<b>124955</b>

	<b>ВКЛАДЕНЬ)</b>		
--	------------------	--	--

## ВИСНОВКИ

1. У результаті виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи обґрунтовано доцільність відкриття курортного готелю на 40 номерів у вибраному регіоні з урахуванням туристичного потенціалу, кліматичних умов і перспектив розвитку рекреаційної інфраструктури.

2. Проаналізовано ринок готельних послуг у курортному сегменті, що дало змогу визначити основні потреби цільової аудиторії, сформувані конкурентні переваги майбутнього закладу та адаптувати концепцію до актуальних ринкових трендів.

3. Розроблено концептуальні підходи до архітектурно-планувальних рішень готелю, які забезпечують зручне зонування номерного фонду, ресторанного комплексу, рекреаційної зони та додаткових сервісів відповідно до сучасних стандартів гостинності.

4. Запропоновано організаційно-функціональну модель роботи курортного готелю, яка охоплює структуру управління, обслуговування гостей, організацію дозвілля, а також впровадження інформаційних технологій для автоматизації бізнес-процесів.

5. Розроблено концепцію номерного фонду з детальною характеристикою категорій номерів, основного устаткування, площі та цінової політики, що відповідає очікуванням різних сегментів відвідувачів курортного регіону.

6. Обґрунтовано доцільність впровадження принципів сталого розвитку та екологічного менеджменту в діяльність курортного готелю, зокрема енергоощадні технології, сортування відходів, екологічне меню та залучення місцевих постачальників.

7. Розраховано кошторис проекту, який свідчить про перспективність і рентабельність функціонування курортного готелю на 40 номерів, а також окреслено рекомендації для подальшого вдосконалення бізнес-моделі.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ботвіна Н. Фінансовий контроль за функціонуванням системи та механізму фінансової політики держави. // Economic Analysis, Volume 30. – № 1. – 2020 – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.econa.org.ua/index.php/econa/article/download/1775/6565656835>
2. Килин О. В., Тимчишин О. В. Формування персоналу підприємства готельного бізнесу: вітчизняний та зарубіжний досвід. Науковий вісник Ужгородського національного університету, 2018. 2, 20–24.
3. Марченко О. А., Самокиш А. О., Стребкова К. М. Особливості управління персоналом у сфері туризму та готельно-ресторанного господарства. Економіка та управління підприємствами, 2018.17, 169– 173.
4. Огієнко Н., Огієнко А., Мельник А. Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Науковий вісник МНУ імені В. О. Сухомлинського. Економічні науки, 2018. 2 (11), 56–62.
5. Сегеда І., Оболенцева Л., Олександрова С. Розробка моделі управління персоналом у готельній сфері. Економіка підприємств: економіка та управління підприємствами. Технологічний аудит і резерви виробництва. № 5/4 (61), 2021. с. 15-18
6. Шостак Л. У., Болодан Є. О. Зарубіжний досвід управління персоналом. Приазовський економічний вісник. 2018. Вип. 3(08). С. 94- 99.
7. Потік іноземних туристів до Болгарії 2023 року досяг допандемічного рівня. URL : <https://bnr.bg/en/post/101990107/flow-of-foreign-tourists-tobulgaria-in-2023-reached-pre-pandemic-levels>
8. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. URL: [http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2020/2020\\_1/13.pdf](http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2020/2020_1/13.pdf)
9. В. Семенов, С. Галасюк, О. Шикіна. Поняття і зміст організаційно-економічного забезпечення функціонування готельних

- підприємств малої місткості. Актуальні проблеми економіки. 2015. № 10(172). С. 202-212.
10. Готельний і ресторанний девелопмент [Електронний ресурс] : зб. наук. ст. здобувачів другого (магістерського) рівня вищ. освіти ден. та заоч. форм. навч. / відп. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. – 140 с. DOI : 10.31617/znss.knute.2023-264E
11. Будя О. П., Вертелева О. В. Інноваційні напрямки розвитку маркетингу сфери туризму і гостинності. Зовнішня торгівля: право та економіка. 2018. № 12. С. 213.
12. Державне агентство України з туризму та курортів.  
[URL: http://www.tourism.gov.ua/ua/25020/27508/](http://www.tourism.gov.ua/ua/25020/27508/).
13. Щоголева І.В., Соколовський В.А. Матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. "Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв" (м. Кривий Ріг, 30 квітня 2021 р.). Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. С. 357.
14. Як «Буковель» офіційно відкрив гірськолижний сезон 2022-2023.  
[URL: https://www.ratusha.if.ua/bukovel-ofitsijno-vidkryv-hirskolyzhnyj-sezon-2022-2023/](https://www.ratusha.if.ua/bukovel-ofitsijno-vidkryv-hirskolyzhnyj-sezon-2022-2023/)
15. Алексеев Ю. В. Державне регулювання туризму в Україні. Трансформаційні процеси розвитку туризму та готельного господарства. / Алексеев Ю. В. // Економічний простір. – 2019. – № 2. – С. 19-23.
16. Атаманчук З.А. Глобальні тенденції розвитку міжнародного туризму в структурі світового ринку послуг. Бізнес Інформ. – 2020. – № 4. – С. 21-27.
17. Воронкова Т.Є. Міжнародний туризм і його вплив на соціально-економічний розвиток України. / Воронкова Т. Є // Електронне наукове фахове видання «Ефективна економіка». – 2020. – №11. – С. 82-87.
18. Герасименко В. Г., Михайлюк О. Л. Державне регулювання сфери туризму України в контексті процесів євроінтеграції / Герасименко В. Г., Михайлюк О. Л. // Монографія. – 2019. – 344 с.

- 19.Єріна А.М., Ващаєв С.С. Узагальнюючи багатовимірні показники у соціально-економічних дослідженнях // Наукові записки Київсько-Могилянської академії. Економіка. Том 6.- Київ, 2019. - С. 38-41.
- 20.Єріна А.М., Мазуренко О.К., Пальян З.О. Економічна статистика: Практикум. – К.: ТОВ «УВПК «ЕксОб», 2018.
- 21.Матвійчук Л., Барський Ю., Лепкий М., Карпюк І., Подоляк В. Напрями фінансового забезпечення розвитку туристичної галузі України в сучасних умовах. // Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2021. № 4(39). С. 570–577.
22. Національний інститут стратегічних досліджень. Щодо розвитку туризму в Україні в умовах підвищених епідемічних ризиків. URL: <https://niss.gov.ua/sites/default/files/2020-06/turyzm-v-ukraini.pdf>
- 23.Чаркіна Т. Ю., Зайцева В. М., Пікуліна О. В., Реукова А. О. Сучасні тренди розвитку та нові напрями туристичної індустрії. / Чаркіна Т. Ю., Зайцева В. М., Пікуліна О. В., Реукова А. О. // Агросвіт. – 2022. – № 3. – С. 12-17.
24. Шамара І. М., Гапоненко Г. І., Кривулькіна Д. І. Проблеми та перспективи розвитку туристичного ринку України в контексті загальносвітових тенденцій / Шамара І. М., Гапоненко Г. І., Кривулькіна Д. І. // Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. – 2020. – № 11. – С. 32-36.
25. Чорна, І. В. (2019). Готельний бізнес: організаційно-економічний аспект. Державний вищий навчальний заклад "Українська академія банківської справи Національного банку України".
26. Кучеренко, Л. М. (2019). Туризм в Україні: організаційно-правове забезпечення. Центр учбової літератури.
27. Власюк, Ю. Г., Чумак, О. В., & Подоляк, Н. А. (2019). Управління туристичною галуззю в Україні. Одеський національний економічний університет.
- 28.Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф., 31 жовт. - 1 лист. 2018 р. / [відповід. за вип.: М. Ю. Барна] – Львів : ЛТЕУ, 2018. – 342 с. – с.78-80.

29. Independent Group of Scientists appointed by the Secretary General, Global Sustainable Development Report 2019: The Future is Now. Science for Achieving Sustainable Development, New York, 2019.
30. Ronald K.S. Wakyereza. Foreign Direct Investment as a Tool for Poverty Reduction in Developing Countries: A Study on Uganda, 2019 – 389 p.
31. United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division World Urbanization Prospects. The 2018 Revision (ST/ESA/SER.A/420). – New York, 2019.
32. OECD Tourism Trends and Policies 2018. URL: <http://dx.doi.org/10.1787/tour-2018-en>. 26. Tax Guide for Ukraine 2019. URL: <https://eba.com.ua/wpcontent/uploads/2019/04/Tax.-Nexia-DK-April-2019.pdf>.
33. World Employment and Social Outlook 2018. URL: [https://www.ilo.org/wesogreening/documents/WESO\\_Greening\\_EN\\_web2.pdf](https://www.ilo.org/wesogreening/documents/WESO_Greening_EN_web2.pdf).
34. Buhalis, D., & Darcy, S. (Eds.). (2020). The Routledge Handbook of Tourism and Hospitality Education. Routledge.
35. Cooper, C., Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D., & Wanhill, S. (2020). Tourism: Principles and Practice (7th ed.). Pearson.
36. Hall, C. M., & Page, S. J. (Eds.). (2019). The Routledge Handbook of Transport and Tourism. Routledge.
37. Sigala, M., Michopoulou, E., & Murphy, J. (Eds.). (2019). The Routledge Handbook of Tourism and Hospitality Marketing. Routledge.
38. Woodside, A. G. (2020). Advances in Culture, Tourism, and Hospitality Research: A Research Annual. Emerald Publishing.
39. Hall, C. M., Timothy, D. J., & Duval, D. T. (Eds.). (2020). Safety and Security in Tourism: Relationships, Management, and Marketing. Channel View Publications.
40. Gössling, S., Scott, D., & Hall, C. M. (Eds.). (2021). Tourism and Water. Channel View Publications.
41. Harris, R., & Leiper, N. (2020). Tourism Marketing in the Digital Era: A Comprehensive Guide to Strategies, Tactics, and Tools. Emerald Publishing.

42. Becken, S., Simmons, D. G., & Dinan, C. (Eds.). (2021). *Tourism and Global Environmental Change: Ecological, Social, Economic, and Political Interrelationships*. Channel View Publications.
43. McCabe, S., Minnaert, L., & Diekmann, A. (Eds.). (2021). *The Routledge Handbook of Tourism Marketing*. Routledge.
44. Безручко Л., Білоус С., Філь М. Готельне господарство України в умовах війни: сучасний стан та перспективи розвитку. *Економіка та суспільство*. 2023. № 47. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-43>
45. Бурліцька О. П. Теоретичні основи стратегії цінісноорієнтованого маркетингу/ О. П. Бурліцька, Н. М. Голда// *Nauka i studia* №1(216). *Ekonomiczne Nauki . – Przemysł, Nauka i studia*, 2021. – P. 15
46. Галицька І. Б., Андрушків Б. М Сучасні тенденції ресторанного господарства. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України М. Г. Чумаченка «Соціальні та економічні вектори інноваційного розвитку бізнес-структур». МОН України, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя [та ін.]. Тернопіль: 2020. С. 23.
47. Галицька І. Б., Кузишин А. В. Територіальна організація оздоровчовідпочинкового туризму в Тернопільській області. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. Херсон. 2019. Вип. 10. С. 180–186.
48. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Р. П. Шерстюк, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
49. ДСТУ 9001-2009 «Системи Управління Якістю. Вимоги». URL: [www.ukrcsm.kiev.ua/index.php/uk/](http://www.ukrcsm.kiev.ua/index.php/uk/)
50. Даниленко, Т. В., Литвиненко, І. С. (2023). Креативні рекламні стратегії в готельно-ресторанному бізнесі: досвід та перспективи. *Сучасні тенденції в економіці та управлінні*, 5(2), 67-77.

51. Даниленко-Кульчицька В. А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2023. №6. С. 19-23. URL: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-6-3>.
52. Доценко В. Ф., Косова Т. Д., Ярошевська О. В. Ефективність менеджменту готельно-ресторанного бізнесу: критерій фінансових результатів. Економіка та держава. 2020. № 6. С. 28-33.
53. Збарський В.К. Сучасні особливості розвитку туристичної галузі в Україні. Економіка та держава, 2020. С. 81-84.
54. Ільченко К. Нейромаркетинг не хайп, а корисний інструмент для грамотного маркетолога. Маркетинг в Україні. 2021. №1. С. 60-64.
55. Капліна, Т. (2020). Адаптація маркетингових стратегій готельно-ресторанного бізнесу в умовах кризи. Економіка і суспільство, (23), 45-54.
56. Краузе О., І. Піняк, С. Шпилик. CRM як джерело інформації для розробки маркетингових проєктів та стратегічного управління конкурентоспроможністю. Галицький економічний вісник. Т. : ТНТУ, 2022. Том 77. № 4. С. 94–102.
57. Краузе О., Піняк І., Шпилик С. Дотримання принципів соціальної відповідальності в електронній комерції. Галицький економічний вісник. 2023. Том 84. № 4. С. 28-37.
58. Кузь Т., Малюта Л., Островська Г., Нагорняк Г. Підходи стратегічного управління у контексті забезпечення розвитку туристичної індустрії. Галицький економічний вісник. 2021. Том 71. № 4. С. 85-91. URL: [https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk\\_tntu2021.04.085](https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk_tntu2021.04.085).
59. Лістрова О. С. Інструменти інноваційного маркетингу готельного господарства. Економічний вісник. Вип. 2. Харків: Національний аерокосмічний університет ім. М. Є. Жуковського «Харківський авіаційний інститут». 2020. С. 105-114.

60. Мельниченко, О. П., Горбатюк, Л. В. (2022). Вплив воєнного стану на поведінку споживачів у готельно-ресторанному бізнесі. Науковий вісник економіки, 11(4), 110-119.
61. Ніколюк О.В., Савченко Т.В., Нікітчина Т.І. Особливості управління інноваційними технологіями на підприємствах гостинності. Інфраструктура ринку. 2022. Випуск 64. С. 48-53. URL: <https://doi.org/10.32843/infrastruct64-9>
62. Павленко О. В. Розробка моделі маркетингових комунікацій. 2019. Стратегія економічного розвитку України. 2019. № 45. С. 150–164.
63. Петрова О. Зміни підходів в управлінні маркетинговими активностями. Маркетинг в Україні. 2021. №1. С. 50-59.
64. Піняк І.Л. Розвиток підсистеми управління маркетинговими активами в складі менеджменту інтелектуального капіталу підприємства [Сучасний маркетинг: візія, технології, інновації]: монографія / за ред. д.е.н., проф. В.А. Фаловича.- Тернопіль: Бескиди, 2023.- 179 с.]. - С.275-313.
65. Піняк І.Л., Шпилик С.В. Залучення інвестицій як елемент стратегічного маркетингу територій / Маркетингові та логістичні технології: інновації для забезпечення ефективності бізнес-процесів / Б.А. Оксентюк [та ін.] ; за ред. к.е.н, доц. Б.А. Оксентюк. Тернопіль: «Бескиди», 2024. 171 с. С.44- 52
66. Пономаренко, С. М., Коваленко, Ю. О. (2022). Використання цифрових технологій у маркетингових комунікаціях готельно-ресторанного бізнесу. Маркетинг і цифрові технології, 6(1), 30-39.
67. Романуха О. М., Халілова-Чуваєва Ю. А., Хаврова К. С., Коваленко О. С. Динаміка розвитку індустрії гостинності в Україні на прикладі готельно-ресторанної галузі. Економіка та держава. 2021. № 2. С. 43–46. URL: [http://www.economy.in.ua/pdf/2\\_2021/9.pdf](http://www.economy.in.ua/pdf/2_2021/9.pdf)