

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВОЛИНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

БОЙКО АННА СЕРГІЇВНА

**ПРОЄКТ ГОТЕЛЮ ДІЛОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ «ВІТОВТ»
У МІСТІ ЛУЦЬКУ**

Спеціальність: 241 „Готельно-ресторанна справа”
Освітньо-професійна програма „Готельно-ресторанна справа”
Робота на здобуття освітнього ступеня „Бакалавр”

Науковий керівник:
ІЛЬІН ЛЕОНІД ВОЛОДИМИРОВИЧ,
доктор географічних наук, професор

РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ
Протокол № 14
засідання кафедри туризму
та готельного господарства
від 15 травня 2025 р.

Завідувач кафедри
проф. Ільїн Л.В.

ЛУЦЬК – 2025

АНОТАЦІЯ
БОЙКО А. С.
ПРОЄКТ ГОТЕЛЮ ДІЛОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ «ВІТОВТ»
У МІСТІ ЛУЦЬКУ

Вивчення проблеми розвитку сучасних методів дослідження готельного бізнесу приваблює усе більше уваги науковців та фахівців. Це спричинило стрімкий розвиток ресторанно-готельної галузі, а також збільшення вимог споживачів у наданні найрізноманітніших послуг. Виконання цих вимог зобов'язує усіх учасників ринку та пов'язаних із ними суб'єктів до постійного пошуку раціональних форм організації діяльності, що висуває на перший план збільшення можливостей управління проєктами зі створення нових та забезпечення результативної роботи існуючих готельних закладів.

Мета кваліфікаційної роботи – проектування готелю ділового призначення на 50 номерів у історичному центрі міста Луцька. Для досягнення поставленої мети необхідно виконати наступні *завдання*: визначення концепції проєктованого закладу; визначення основних та додаткових послуг готелю ділового призначення; проектування усіх груп приміщень готелю ділового призначення; визначення площ усіх груп приміщень проєктованого закладу та його поверховості; дослідження інженерних характеристик готелю ділового призначення, проектування інженерних систем; розрахунок кошторису будівництва та визначення порядку здачі об'єкта в експлуатацію;

Запропоновані автором результати дослідження та проведені розрахунки проєктованого закладу готельно-ресторанного господарства ділового призначення у місті Луцьку можуть бути використані інвестором та доповнені відповідно для впровадження їх в реалізацію.

Ключові слова: готель, готельне господарство, проєкування, архітектура, організація, сервіс

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ...	6
1.1. Теоретичні аспекти проєктування готелю.....	6
1.2. Концепція.....	11
1.3. Передумови і чинники, які визначають необхідність побудови готелю ділового призначення у історичній частині міста.....	17
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	21
2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	21
2.1.1. Приймально-вестибюльна та безпеки.....	21
2.1.2. Житлова.....	27
2.1.3. Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча.....	31
2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	36
2.2.1. Адміністративна.....	36
2.2.2. Господарська та виробничо-побутова.....	38
2.3. Сервіс (Service).....	41
2.3.1. Велес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness)....	41
2.3.2. Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference).....	45
2.4. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &B)).....	46
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	53
3.1. Архітектурно-планувальні рішення готелю. Характеристика території.....	53
3.2. Характеристика будівлі.....	57
3.3. Дизайн.....	60
3.4. Кошторис.....	63
ВИСНОВКИ.....	67
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	69
ДОДАТКИ.....	77

ВСТУП

Актуальність дослідження. Вивчення проблеми розвитку сучасних методів дослідження готельного бізнесу приваблює усе більше уваги науковців та фахівців. Це спричинило стрімкий розвиток ресторанно-готельної галузі, а також збільшення вимог споживачів у наданні найрізноманітніших послуг на високому рівні. Виконання цих вимог зобов'язує усіх учасників ринку та пов'язаних із ними суб'єктів до постійного пошуку раціональних форм організації діяльності, що висуває на перший план збільшення можливостей управління проектами зі створення нових та забезпечення результативної роботи існуючих готельних закладів. Стрімке просування вітчизняного ресторанного бізнесу у світовий простір, посилення зв'язків між іноземними та національними суб'єктами господарювання призводить до необхідності вдосконалення підходів до проектування готелів різного функціонального призначення, розробки найбільш результативних його форм та методів.

Мета кваліфікаційної роботи – проектування готелю ділового призначення на 50 номерів у історичному центрі міста Луцька.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати наступні **завдання:**

- визначення концепції проектного закладу;
- визначення основних та додаткових послуг готелю ділового призначення;
- проектування усіх груп приміщень готелю ділового призначення;
- визначення площ усіх груп приміщень проектного закладу та його поверховості;
- дослідження інженерних характеристик готелю ділового призначення, проектування інженерних систем;

- розробка дизайну готелю ділового призначення;
- розрахунок кошторису будівництва та визначення порядку здачі об'єкта в експлуатацію;
- визначення заходів з охорони праці, техніки безпеки та цивільного захисту в готелі ділового призначення.

Об'єктом дослідження у випускному кваліфікаційному проєкті виступає проєкт готелю ділового призначення з приміщенням для прийому, оформлення і розміщення споживачів та виробничими приміщеннями ресторану української та європейської кухні (гарячий цех), баром.

Предметом дослідження є проєктування готелю ділового призначення з широким асортиментом послуг як для внутрішніх, так і для іноземних туристів, зокрема послуг харчування та спортивно-оздоровчих послуг.

Теоретичну основу кваліфікаційної роботи мають становити наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених (підручники, навчальні посібники, монографії, періодичні видання, нормативно-правова база, ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, тощо).

Практичне значення. Запропоновані автором результати дослідження та проведені розрахунки проєктованого закладу готельно-ресторанного господарства ділового призначення у місті Луцьку можуть бути використані інвестором та доповнені відповідно для впровадження їх в реалізацію.

Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (71 найменування), додатків, розміщується на 78 сторінках друкованого тексту.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНА ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

1.1. Теоретичні аспекти проєктування готелю

Поняттєво-термінологічною базою даного дослідження стали теоретичні й практичні розробки вітчизняних фахівців у галузі економіки та готельно-ресторанного господарства, зокрема Акопія В. В. [14], Архіпова В. В. [15], Бойко М.Г. [21], Вачевського М. В. [22], Кобиляцького Л. С. [44], Козика В.В., Тимчишина І. Є. [45], Крауса К. М. [46], Куденко Н. В. [49], Мазаракі А. А. [51], Мостової Л. М., Новикової О. В. [54], Павленко Ф. Ф., Войчак А. В. [56], Панченко М. О. [58], Петренко Н. О. [59], Полторак В. А. [60], Пятницької Н. О. [61], Ткаченко Л. В. [62], Шаповал С. Л. [64], Уляновської О. В., Цигікала П. Ф. [68] та нормативно-правові документи [1–13].

У науковій літературі поняття «проєкт» визначається як тимчасова діяльність, що виконується з метою формування особливого товару, або послуги [16].

Проєкт прогнозує складання ідеї нового продукту, виготовлення його та оформлення потрібної документації. Виконання проєкту визначається етапами та стадіями проєктування.

Науковці виділяють такі основні характеристики проєктів: унікальність (неповторність). Усі проєкти мають свої особливості, які можуть бути різними за багатьма функціями: розташуванням, зовнішнім виглядом, відмінностями з виготовленням конструкцій, використаною сировиною тощо. Проте, обсяг унікальності може бути відмінним. Якщо проєкти мають схожий характер (наприклад відкриття філії одного з банків), то їхній обсяг неповторності буде низьким; одноразова реалізація. Одноразовість проєкту визначається тим, що результат проєкту завжди є унікальним, а сам проєкт

тимчасовим. Усі проєкти здійснюються з метою реалізації відповідного унікального результату [14–15, 17].

Найпоширенішими сферами діяльності, пов'язаними з проєктами є автомобільна, фармацевтична, архітектурна та будівельна, а також впровадження інноваційних технологій, тощо.

Таке різноманіття проєктної діяльності потребує відповідної класифікації проєктів, котра подана в табл. 1.1 [19].

Кожен проєкт передбачає наявність проєктної групи, а саме команди людей, які відповідають за планування і виконання проєкту, за допомогою розподілу ролей і обов'язків між кожним учасником. Це значно полегшує визначення пріоритетів та потрібних завдань, зокрема для менеджера проєкту так і для усіх інших учасників [18].

Першочерговими завданнями проєкту є: визначення завдань та цілей проєкту; узгодження проєктної групи з сторони замовника, ухвалення існуючих рамок проєкту (перелік бізнес процесів, створених автоматизацією); узгодження організаційних питань проєкту (перелік розділів, які будуть задіяні в механізації і функціях покладених на них, для створення проєкту); затвердження технічних рамок проєкту (перелік апаратного і програмного забезпечення, яке буде використовуватись для реалізації проєкту) [20, 40–42].

У той же час проєктна група, до складу якої входять адміністративно уповноважені представники підрозділів, що охоплені проєктом, зі своєї сторони зобов'язується вирішувати наступні завдання: розробка графіку проєкту, затвердженого і контрольованого куратором проєкту; забезпечення проєкту ресурсами з боку замовника; затвердження з виконавцем відповідних організаційних та технічних питань, що з'являються в процесі виконання робіт; узгодження і перевірка виконання

контрольних точок проєкту; контроль бюджету і витрат проєкту.

Процес планування та виконання усіх проєктів у готельно-ресторанному бізнесі обов'язково контролюється менеджерами. Важливо відмітити, що менеджер проєкту від замовника значною мірою впливає на успіх виконання проєкту і задоволеність замовника в цілому за його висновками [58].

Менеджер проєкту від замовника точно гарантує виконання таких завдань, як: швидка координація виконання відповідних робіт за проєктом, дотримання термінів та умов виконання проєкту, координація підготовки проєктної документації, оперативне і регулярне інформування менеджерів та керівництва замовника про план ведення проєкту [23].

На першому етапі відбувається визначення напрямків та прогнозів розвитку підприємства, країни, регіону, проводиться аналіз умов для здійснення початкового задуму, формується концепція проєкту його бізнес-плану та попередня характеристика вкладень – оцінка розвитку проєкту, вибір і характеристика місця розташування проєкту, екологічна перевірка, аналіз та експертиза, попереднє фінансове рішення, реалізація наступного плану розробки проєкту [59].

Другий етап формується з таких основних частин: пояснення «як планувати» (наприклад за етапами встановлення чи рівнем деталізації); формування документів, що визначають зміст та межі проєкту; визначення групи людей за планування проєкту; обґрунтування наслідків проєкту та складання структури декомпозиції робіт; визначення норм для проєктування та доцільність виконання проєкту; оцінка вимог до ресурсів для забезпечення виконання завдань; оцінка часу та витрат на виконання завдань; виготовлення календарного графічного плану; формування доходів; прогнозування ризиків; досягнення офіційного

затвердження початку діяльності [67].

Етап впровадження являє собою початок усіх запланованих робіт за графіком. Цей етап є найважчим, тому, що під час реалізації цього етапу вже неможливо передбачити помилки, ризики тощо. Будь-яка помилка при впровадженні проєкту може призвести до його провалу.

На завершальному етапі отримують готовий продукт проєкту. Кожен проєкт потребує належного управління. У цій ситуації доречно вказати про існування проєктних показників: часу, бюджету і якості роботи, які є основними обмеженнями, що накладаються на проєкт [24].

На сьогоднішній день успішне управління проєктами неможливе без застосування сучасних програмних засобів, оскільки збільшуються масштаби проєктів, частота їх виконання, обсяги інформації. У світі розроблено безліч систем, котрі виконують функції календарного планування та спостереження за проєктами. Найпоширенішими системами сьогодні є: Microsoft Project, Open Plan Professional, Spider Project, Sure Trek Project Manager та ін. У всьому світі існують національні та міжнародні асоціації. На сьогодні управління проєктами впроваджено в усіх сферах фінансового життя України.

Таблиця 1.1

Класифікація проєктів [19]

№ з/п	Класифікаційні ознаки проєкту	Вид проєкту
1	За способом змін	■ оперативні ■ стратегічні
2	За розміром (масштабом)	■ малі ■ середні ■ великі
3	За строком реалізації (тривалістю)	■ короткострокові ■ середньострокові ■ довгострокові
4	За галузевою приналежністю	■ промислові ■ будівельні ■ транспортні ■ освітні ■ у сфері торгівлі ■ комплексні
5	За станом кінцевого продукту	■ економічні ■ організаційні ■ технічні
6	За специфікою спрямуванням	■ виробничі ■ технологічні ■ фінансові ■ дослідження і розвитку ■ маркетингові ■ з управління персоналу ■ комбіновані
7	За характером залучених сторін	■ міжнародні ■ національні ■ територіальні
8	За рівнем складності	■ прості ■ складні ■ дуже складні
9	За структурою та складом залучених організацій	■ однофункціональні ■ багатофункціональні

10	За критеріями до якості проєкту	■ стандартні ■ з надзвичайним вимогами
----	---------------------------------	--

1.2. Концепція

Проектований готель «Вітовт» на 50 номерів планується для побудови в історичному центрі місті Луцьк. Луцьк – важливий туристичний і діловий центр Волині. Луцьк притягує багато підприємців, інвесторів та фахівців, які приїжджають в місто з метою розширення бізнесу, укладення угод та співпраці.

Тут є бізнес-центри, торгові комплекси та офісні будівлі, де зосереджено багато компаній і організацій. Луцьк відомий своїми міжнародними конференціями, бізнес-форумами та іншими подіями, які привертають увагу підприємців та фахівців. Місто має розвинуту транспортну інфраструктуру, що забезпечує зручність переміщення в межах міста та зв'язок з іншими регіонами України.

Завдяки своєму статусу обласного центру, Луцьк забезпечує широкий спектр послуг для бізнесу, тому побудова ще одного готелю ділового призначення буде вигідним рішенням.

Розташування готелю відіграє найважливішу роль в його побудові. Від цього залежить його концепція, конкурентоспроможність та популярність. Якщо говорити про центр міста, то тут завжди є потік туристів та гостей.

Розташування готелю в центрі міста є дуже вигідним рішенням (рис. 1.1–1.2.).



Рис. 1.1. Оглядова схема міста Луцька

[<https://www.visitlutsk.com/mapa-czentralnoyi-ta-staroyi-chastyny-mista/>]



Рис. 1.2. Стара частина міста Луцька

[<https://ua.mashapasha.com/ukraine/lutsk/>]

Майбутніми відвідувачами готелю ділового призначення «Вітовт» будуть: ділові туристи з України, іноземні туристи. Також послугами готелю зможуть скористуватися не лише ділові туристи, а й звичайні. Для цього в готелі буде зроблено все необхідне для комфортного відпочинку (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концептуальне рішення готелю ділового призначення «Вітовт»

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Характеристика місця розташування					
Країна (місце) розташування		Україна			
Адміністративний вид території		м. Луцьк			
Адреса розташування готелю		Історична частина міста			
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами			
Тип підприємства		Готель ділового призначення			
Категорія		Середня			
Кадровий склад		1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Спеціалісти 4. Обслуговуючий персонал 5. Технічний персонал			
Система управління		Лінійно-функціональна			
Стиль управління		Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів		Туристи, які прибули з метою ділового туризму, українці, іноземні туристи			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний			
Розміщення					
Вид		Готельне підприємство			
Рівень комфорту		*****			
Місткість		50 номерів (80 місць)			
Дизайнерський стиль		Класичний			
Категорія номерів	Апартмент	Люкс	Напівлюкс	Стандартний двомісний	Стандарт одномісний
Кількість номерів	1	4	5	25	15
Харчування					
Тип закладів		Ресторан		бар	
Організація харчування		Вільний вибір		Вільний вибір	
Кількість місць		80		25	
Режим роботи		10:00-22:00 (без вихідних)		12:00-23:00(без вихідних)	
Форма обслуговування		Часткове обслуговування (за участю офіціантів)		Часткове обслуговування (за участю бармена, офіціантів)	
Дизайнерський стиль		Класичний			

Закінчення табл. 1.2			
Бізнес-послуги			
Тип	Конференц-зал		
Режим роботи	08:00-22:00		
Дизайнерський стиль	Класичний		
Побутове обслуговування			
Тип	Хімчистка	Пральня	
Режим роботи	10:00-22:00	09:00-20:00	
Дизайнерський стиль	класичний	Класичний	
Культурно-дозвільні послуги			
Тип	Режим роботи		
	По днях		По годинах
Більярдна зала	Пн-Нд		09:00-22:00
Рекреаційні послуги			
Тип	Режим роботи		
	Спа-салон	Тренажерна зала	Басейн
Режим роботи	10:00-22:00	08:00-20:00	08:00-21:00
Торгівля			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	По годинах
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів	Понеділок-п'ятниця	10:00-20:00
		Субота	11:00-21:00

Концепція готелю ділового призначення «Вітовт» передбачає створення комфортного і функціонального середовища для бізнес-подорожуючих і професіоналів, які шукають зручне місце для проживання під час своїх робочих відряджень або зустрічей. Готель має спеціалізуватися на задоволенні потреб сучасного бізнес-сегменту та наданні послуг, які сприяють продуктивності і комфорту гостей.

Готель ділового призначення «Вітовт» буде на 50 номерів. Він матиме великий асортимент основних і додаткових послуг. В ньому також будуть надаватися послуги харчування. Так як ділові зустрічі відбуваються у будь-яку пору року, то заклад буде працювати круглий рік. У ресторані будуть пропонувати страви української та європейської кухні. Він працюватиме з 10:00 до 22:00, без вихідних. У ресторані пропонують змішаний тип обслуговування: часткове обслуговування офіціантами, самообслуговування та фуршет.

Також в готелі буде знаходитися бар. Він буде на 30 місць, з режимом роботи з 12.00 до 23.00, працюватиме без вихідних, обслуговування змішане: частково офіціантами та барменами. Меню бару складається з алкогольних та безалкогольних напоїв. Майбутній готель ділового призначення «Вітовт» - це готель, який буде надавати послуги розміщення людям в ділових поїздах.

Безкоштовні послуги: виклик швидкої допомоги; користування медичною аптечкою; будильник до певного часу; доставка в номер кореспонденції по її одержанні; виклик таксі.

Платні послуги: замовлення автотранспорту за замовленням гостей; покупка і доставка квітів; оренда конференц-зали з необхідними меблями та інвентарем; користування тренажерним залом, SPA-центром, басейном та більярдною залом.

Конференц-зали будуть знаходитися на першому поверсі, для зручності гостей готелю.

Для розповсюдження інформації про готель слід використати різні типи реклами. Так як в наш час дуже добре розвинені технології, то на мою думку найкращим рішенням буде рекламувати наш готель через інтернет. Це можна зробити такими способами: замовити рекламу у відомого блогера (YouTube, TikTok, Instagram, Facebook); зробити інтернет сторінку закладу.

Також можна розмістити її на рекламному щитку. Ще для привернення уваги до готелю можна організувати бонуси для постійних гостей і акції для нових.

Готель ділового призначення - це готель, спеціалізований на обслуговуванні бізнес та корпоративних клієнтів. Цей тип готелів зазвичай розташовується в бізнес-районах міст або поруч з великими конференц-центрами та офісними комплексами.

Основна мета готелів ділового призначення - забезпечити комфортне проживання та робоче оточення для бізнес-гостей. Вони часто пропонують широкий спектр послуг та зручностей, спеціально адаптованих до потреб

бізнес-туристів.

Майбутній готель буде витриманий в класичному стилі. Класичний стиль інтер'єру відноситься до елегантних, розкішних та традиційних дизайнів, які надають приміщенню розкішного вигляду з використанням витончених елементів і деталей. Він часто базується на естетиці інтер'єру з минулих епох, таких як бароко, ренесанс, класицизм або рококо.

Класичний стиль інтер'єру володіє витонченим та розкішним характером, підкреслює традиційність і статус, та надає приміщенню естетичної гармонії і елегантності.

Основні риси концепції готелю ділового призначення «Вітовт» будуть включати наступне:

1. Розташування: Готель буде знаходитись у центральній частині міста.
2. Комфортні номери: Готель буде пропонувати сучасні та добре обладнані номери, оснащені робочим місцем, безкоштовним Wi-Fi, кондиціонером та іншими зручностями. Гості зможуть використовувати номери для відпочинку, роботи та підготовки до зустрічей.
3. Бізнес-центр та конференц-зали: Готель має бути оснащений сучасним бізнес-центром та конференц-залами з різною кількістю вміщуваності. Це дозволить гостям проводити зустрічі, переговори, тренінги та інші події прямо на території готелю без необхідності шукати додаткові приміщення.
4. Ресторан і бар: Готель повинен мати ресторан, де гості зможуть снідати, обідати або вечеряти, а також бар, де вони будуть проводити неформальні зустрічі або розслаблятися після робочого дня.
5. Додаткові послуги: Готель буде надавати додаткові послуги, які підвищують комфорт гостей, такі як фітнес-центр, спа-салон, послуги прання та хімчистки, цілодобовий сервіс, безплатна парковка та трансфери до залізничного вокзалу.

6. Професійний персонал: Готель повинен мати досвідчений персонал, який забезпечує високий рівень обслуговування та вирішує будь-які потреби гостей. Персонал повинен бути добре підготовлений, дружній і завжди готовий надати необхідну допомогу.

Такі особливості концепції готелю ділового призначення «Вітовт» допоможуть створити комфортне середовище для бізнес-подорожуючих, де вони можуть поєднувати роботу зі зручностями і відпочинком, що сприяє їх продуктивності та комфорту під час перебування у готелі.

1.3. Передумови і чинники, які визначають необхідність побудови готелю ділового призначення в історичній частині міста

Місто Луцьк – обласний адміністративний центр Волинської області, важливий промислово- економічний вузол західного регіону України. Площа Луцької міської територіальної громади: 38 257,43 га (382,57 км²). Висота над рівнем моря: 181 м. Перша літописна згадка: 1085 рік [69].

Відстань від Луцька до столиці України – м. Київ – становить 398 км. Луцьк знаходиться на невеликій відстані від інших великих міст Західної України та з'єднаний з ними якісними автомобільними магістралями. Відстань до Рівного становить 70 км, Львова – 178 км, Тернополя – 176 км. Крім того, Луцька громада розташована на перетині шляхів з України в країни Європейського Союзу. Через місто проходять автодороги міждержавного значення, що сполучають Україну з Польщею. Відстань до державного кордону з Республікою Польща (МПП «Устилуг») – 85 км [71].

Через громаду протікає річка Стир, яка є притокою Прип'яті та має сполучення з Дніпром. Територія громади знаходиться в межах Волинської височини і входить у морфоструктуру Луцько-Рівненського лісового пасма. Луцьк розташований у лісостеповій зоні типових чорноземів і сірих опідзолених ґрунтів. Клімат громади – помірно континентальний із м'якою

зимою і теплим літом. Середньорічна температура повітря становить 9,4 °С, найнижча середньозимова – -0,1 °С), найвища середньолітня – +20,4 °С. Середньорічна відносна вологість повітря становить 78 %.

У Луцьку знаходяться 160 пам'яток архітектури та історії, із яких чверть сотні – пам'ятки національного значення. Більшість із цієї групи сконцентровані в Старому місті – Державному історико-культурному заповіднику. У Луцьку можна побачити одне із семи чудес України – Луцький замок або Замок Любарта, який увійшов до п'ятірки найкрасивіших фортифікаційних споруд країни та є найбільш цікавим для відвідувань туристами (дослідження FAMA). Серед інших туристичних «перлин» гості міста відзначають вулицю Лесі Українки, Будинок Голованя, Лютеранську кірху, Кафедральний костел святих апостолів Петра і Павла, Велику синагогу [30–31 34, 37, 52]. У 1429 році в Луцьку, за ініціативою великого князя литовського Вітовта відбувся з'їзд європейських монархів. Це дипломатична зустріч, метою якої було вирішення низки політичних та економічних питань Центрально-Східної Європи.

Чисельність наявного населення в Луцькій громаді станом на 01.01.2022 становила 243 482 особи, Луцька – 215 986 осіб. Станом на 31 січня 2022 року в базі даних Державного реєстру виборців знаходиться запис про 170 550 виборців Луцької громади [70].

Економічний потенціал Луцька здебільшого формується географічним транзитним розташуванням, доступом до чималих природних ресурсів, розвиненої торговельної інфраструктури, наявною історико-культурною спадщиною та людським капіталом.

За результатами 2023 року, до бюджету Луцької громади надійшло доходів у сумі 3,4 млрд грн. Податок на доходи фізичних осіб продовжує формувати основну частину доходів загального фонду бюджету громади та в обсязі доходів загального фонду склав 66,5 %. До спеціального фонду бюджету за 2023 рік надійшло 211 млн грн, у тому числі до бюджету розвитку – 24,7 млн грн. Від

продажу землі надійшло 21,7 млн грн, від відчуження комунального майна – 2,8 млн грн, коштів пайової участі в розвитку інфраструктури міста – 0,2 млн грн. [69].

Місто має розвинуту мережу торгівельних об'єктів, закладів ресторанного господарства та об'єктів сфери послуг. У Луцьку нараховується понад 1 000 об'єктів роздрібної і гуртової торгівлі та ресторанного господарства. На території населених пунктів Луцької громади нараховується понад 95 об'єктів роздрібної та гуртової торгівлі та 22 об'єкти ресторанного господарства. Автомобільний ринок, який знаходиться на вулиці Єршова, – один із найбільших в Україні [26, 38–39, 50, 53].

Туризм у місті динамічно розвивається та є однією з важливих галузей соціально-економічного розвитку в місті. Сфера туризму потребує ефективного державного регулювання, координації та контролю відповідних структур [65]. Для цього у Луцькій міській раді було створено управління туризму та промоції міста, метою якого є реалізація у межах діючого законодавства України організаційно-функціональних повноважень для розвитку туризму в луцькій громаді, формування її позитивного туристичного іміджу. Тоді ж для обслуговування туристів та надання їм якісної інформації про місто було відкрито комунальне підприємство «Центр туристичної інформації та послуг». Це сприяло позитивним змінам: розроблялися нові маршрути, розвивалась готельна інфраструктура, підвищувався рівень обслуговування туристів, з'являлися нові туристичні об'єкти та зростала їх відвідуваність.

У зв'язку з адміністративно-територіальною реформою в Україні з 2019 року до Луцька почали приєднуватись навколишні села і селища, утворивши Луцьку міську територіальну громаду. Таким чином, збільшилась територія і кількість туристичних об'єктів, а також з'явилась потреба у розвитку туристичної інфраструктури, організації нових екскурсійних маршрутів, розширення послуг та просування туристичних пропозицій на ринку.

За даними проведених маркетингових досліджень соціальною агенцією FAMA

у 2017 та 2019 роках, наближена оцінка кількості туристів Луцька зросла з 285846 осіб до 302705 відповідно. За даними останнього маркетингового дослідження, частка іноземних відвідувачів подвоїлась, їхні витрати за час перебування в місті склали 138 млн грн. У 2019 році економічний ефект від галузі туризму склав 449 млн грн, тоді як у 2017 році – 262 млн грн. [27–29, 32–33, 35–36, 48, 50].

Ще одним поштовхом позитивних зрушень у розвитку туризму стало відкриття у 2018 році Музею сучасного українського мистецтва Корсаків – найбільшого в Україні музею сучасного національного мистецтва.

Карантинні обмеження та повномасштабне вторгнення надзвичайно негативно вплинули на галузь туризму в Луцьку, але не зупинили її розвиток [33, 55]. Уже в 2023 році відбулося відкриття нового туристичного об'єкта Луцька – підземель під вежею князів Чорторийських та колегіуму єзуїтів, які були відреставровані завдяки успішно реалізованому проекту «Нове життя старого міста: ревіталізація пам'яток історико-культурної спадщини Луцька та Любліна» в рамках українсько-польського транскордонного співробітництва [71]. Для ефективного управління новими туристичними об'єктами, зокрема креативним підземним музейним простором «Окольний замок», на базі Центру туристичної інформації та послуг було створено КП «Центр розвитку туризму».

РОЗДІЛ 2

ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА ГОТЕЛЮ ДІЛОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

2.1. Групи приміщень. Фронт офіс

2.1.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Групування приміщень у готелі ділового призначення може залежати від різних факторів, таких як конкретні потреби та вимоги бізнес-клієнтів, розмір готелю та його концепція. Однак, основні групи приміщень, які можна зустріти у більшості готелів ділового призначення, включають:

Лобі та рецепція: Це перший приймальний пункт, де гості реєструються, отримують ключі від кімнати та отримують інформацію про готель та його послуги.

Конференц-зали та зали засідань: Готелі ділового призначення зазвичай мають просторі конференц-зали та зали засідань, обладнані необхідними технічними засобами для проведення бізнес-зустрічей, семінарів, конференцій та інших подій.

Бізнес-центр: Це зона, де гості можуть скористатися різноманітними послугами, пов'язаними з роботою, включаючи доступ до комп'ютерів, принтерів, факсів, ксероксів та інших офісних засобів.

Ресторани та бари: Готелі ділового призначення зазвичай мають ресторани та бари, де гості можуть перекусити або провести неформальні зустрічі та переговори.

Офісні приміщення: Деякі готелі можуть мати офісні приміщення, які орендуються компаніями або можуть використовуватися для проведення робочих зустрічей.

Спортивні та рекреаційні зони: Деякі готелі можуть мати фітнес-центри, басейни, сауни або інші спортивні та рекреаційні зони, де гості можуть розслабитися та підтримувати своє фізичне здоров'я.

Гостьові кімнати: Готелі ділового призначення мають комфортабельні кімнати для проживання гостей, які часто обладнані робочим столом та іншими зручностями для роботи.

Фронт офіс - це група приміщень або зона у будь-якій організації, де відбувається пряма взаємодія з клієнтами, відвідувачами або партнерами компанії. Це місце, де люди зовнішнього світу зустрічаються з представниками організації, щоб отримати інформацію, отримати підтримку або виконати будь-які дії, пов'язані з послугами або продуктами, які надає компанія.

Приймально-вестибюльна група приміщень - це частина фронт офісу, яка призначена для прийому відвідувачів і створення першого враження про компанію або організацію.

Вестибюльна група приміщень є основною ланкою всіх груп приміщень готелю [63, 66]. Саме він створює найперше враження про готельне господарство. Тут здійснюють: прийом, оформлення і розміщення гостей, розрахунок з ними, надання різноманітної інформації про готель, зберігання і транспортування багажу. До цих приміщень належать: вестибюль, приміщення для прийому і розміщення гостей, приміщення для зберігання і транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство.

Склад приміщень готелю ділового призначення може варіюватися в залежності від його розміру, рівня розкоші та концепції.

Приймально-вестибюльна група приміщень розташовується на першому поверсі готелю. Площа номерів повинна складати від 54 до 70 % від площі забудови житлового поверху, площі приміщень для персоналу – 1,8-8,4 %, комунікації – 13,1-22 %, вітальні на житловому поверсі – 0-3,8 %, це залежить від архітектурного плану та категорії готелю.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю
«Вітовт»

Приміщення	Площа, м ²
1	2
Вестибюль	100
Бюро прийому та реєстрації	10
Бюро бронювання	6
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Відділення зв'язку	12
Комора прибирального інвентарю	3
Медпункт	14
Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків)	12
Ліфт	4
Всього:	217

Виходячи з таблиці 2.1 можна зрозуміти, що вестибюльна група приміщень буде складатися з вестибюлю, бюро прийому та реєстрації, бюро бронювання, кімнати чергового персоналу, службового санітарно-технічного блоку, кімнати чергового адміністратора, сейфової кімнати, швейцарської і приміщення носильників, камери схову, приміщення охорони, відділення зв'язку, комори прибирального інвентарю, медпункту, санвузла (роздільного для чоловіків і жінок) та ліфта. Тому площа групи вестибюльних приміщень буде мати 217 м².

Вестибюль повинен забезпечити комфортне перебування гостей в готелі. Тому він буде облаштований комфортними меблями у класичному стилі.

Рис. 2.1. Оформлення вестибюлю у майбутньому готелі

Бюро прийому та реєстрації повинно бути обладнане стійкою реєстрації. Вона має бути оснащена такими речами: кассою, телефоном, принтером комп'ютерним терміналом, машинкою для кодування замків.

Сейфова кімната буде мати систему охоронної сигналізації, а також в ній буде вестися відеонагляд.

Комора прибирального інвентарю має містити всі засоби для прибирання на території готелю.

Санвузол – має бути окремий для чоловіків і жінок. Три унітази – для жінок, два унітази та один пісюар – для чоловіків. До житлових приміщень відносяться житлові кімнати та приміщення обслуговування.

У готелі для забезпечення безпеки будуть спроектовані різні групи приміщень. Основна мета цих приміщень - забезпечити безпеку гостей та персоналу готелю.

Рецепція та приймальня також відповідає за безпеку в готелі. Це місце, де приймають гостей і контролюють доступ людей до готелю. Таким чином,

в готелі можуть зайти лише ті люди, які проживають в ньому чи планують заселитися. Також на території готелю можуть перебувати відвідувачі гостей (якщо працівників готелю попередять про їх візит). Тут будуть розміщені стійка реєстрації, система контролю доступу і камери спостереження.

Коридори та евакуаційні шляхи: Коридори готелю відіграють важливу роль у випадку евакуації та пожежної безпеки. Вони будуть широкими, чистими, добре освітленими та обладнаними планками з вказівками щодо евакуації.

Готель матиме визначені зони безпеки, де гості будуть збиратися у разі загрози або евакуації. Ці зони будуть відмічені, обладнані необхідними засобами пожежогасіння та матимуть доступ до зовнішнього простору або евакуаційних шляхів.

В готелі зазвичай існують різні зони безпеки, які призначені для забезпечення безпеки гостей та персоналу в разі надзвичайних ситуацій. Зона приймальні та рецепції служитиме як вихідна точка для евакуації та збору гостей під час надзвичайної ситуації. Тут можуть будуть розташовані інформаційні пункти, схеми евакуації та засоби попередження.

Також кожен поверх готелю може матиме відведену зону безпеки, де гості зможуть збиратися у разі пожежі або іншої надзвичайної ситуації. Ці зони так само будуть позначені табло або вказівниками.

На кожному поверсі будуть розташовані евакуаційні сходи та виходи. Вони будуть належно обладнані, щоб забезпечити безпеку гостей під час надзвичайних ситуацій, таких як пожежа або евакуація.

Евакуаційні сходи будуть мати достатню ширину для швидкої та безпечної евакуації (1,1 м). Це для того, щоб в разі надзвичайної ситуації не відбулася штовханина і гості не постраждали. Вони будуть виготовлені з вогнестійкого матеріалу, таких як метал або бетон. Ступені будуть стійкими та надійними, з антиковзаючим покриттям, щоб уникнути травм під час евакуації. Також по обидва боки сходів будуть поручні для підтримки під час евакуації.

спуску або підйому. Для того, щоб гості під час екстреної ситуації могли спокійно за них триматися і не переживати за їхню міцність, поручні будуть виготовлені з міцного матеріалу.

Сходи будуть ясно позначені вказівними знаками та стрілками, які вказуватимуть напрямом до виходу. Крім того, на сходах буде належне освітлення, для забезпечення видимості під час евакуації, навіть у разі відключення основного освітлення.

Евакуаційні сходи будуть обладнані пожежними дверима та засувками, які запобігатимуть поширенню пожежі на сходах і забезпечуватимуть безпеку евакуйованим особам. Як уже зазначалося раніше вони будуть легкодоступні, виділені відповідними знаками та позначками. Тому в разі надзвичайної ситуації гості готелю їх легко знайдуть.

Готель має матиме встановлені виходи в надзвичайних ситуаціях, які будуть використовуватися в разі пожежі, евакуації або іншої небезпеки. Ці виходи також будуть легкодоступними та позначеними відповідними знаками.

У готелі будуть призначені пункти збору на відкритих просторах. Вони будуть служити для збору та перевірки присутності всіх гостей та персоналу під час надзвичайних ситуацій.

Також готель матиме систему відеоспостереження, вона контролюватиме ключові області готелю, такі як вестибюль, коридори, ліфти, автостоянка та інші публічні місця. Це допоможе виявляти потенційні загрози та забезпечувати безпеку гостям та працівникам готелю.

Так як готель буде на п'ятдесят номерів, то він буде мати власне приміщення для служби безпеки та охорони. Це буде центральна кімната керування безпекою, диспетчерська служба, де працюватимуть оператори системи безпеки, та приміщення для зберігання системи безпеки.

2.1.2. Житлова

У готелі зазвичай існує різноманітна житлова група приміщень, яка призначена для проживання гостей. Основною метою цих приміщень є надання комфортного і зручного житла для тимчасового перебування. Ось група приміщень, яка буде в готелі ділового призначення:

Апартаменти - це більш просторі житлові приміщення, які будуть включати окрему спальню, вітальню, кухню та інші зони. Вони зазвичай призначені для тривалого перебування або для гостей, які шукають більш приватного та затишного простору.

Люкс двомісний - це тип номера в готелі, який пропонує більш просторе та розкішне проживання для двох осіб. Цей тип номера зазвичай відрізняється від стандартного номера більшим розміром і додатковими зручностями, що надають більший комфорт та приватність.

Напівлюкс одномісний - це тип номера в готелі, який пропонує комфортне та стильне проживання для однієї особи. Цей тип номера зазвичай має деякі розкішні елементи та зручності, але меншу площу порівняно з повноцінним люксом.

Стандарт двомісний - це тип номера в готелі, який пропонує зручне та базове проживання для двох осіб. Цей тип номера є найбільш поширеним і доступним варіантом для багатьох готелів.

Стандарт одномісний - це тип номера в готелі, який призначений для комфортного проживання однієї особи. Цей тип номера зазвичай має базові зручності та достатньо простору для однієї особи.

Група житлових приміщень – це приміщення які головні, як за значеннями, так і за розмірами в готельному господарстві. Вони повинні бути відокремлені від інших. До них відносять: номери, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

Призначення житлової зони полягає в забезпеченні умов для

проживання гостя: надання ліжко-місця та обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери.

У готелі буде п'ять типів номерів: апартамент, люкс, напівлюкс, стандарт (двомісний), стандарт (одномісний) (табл. 2.2– 2.3).

До житлової групи приміщень також відноситься вітальні, коридори, приміщення побутового обслуговування, ліфтові та сходово-ліфтові холи (табл. 2.4).

Таблиця 2.2

Площі проєктованих номерів готелю «Вітовт»

Назва номерів	Вимоги ДБН В.22-20-2008			
	Кількість кімнат	Кількість місць	Кількість номерів	Житлова площа, м ²
Апартамент (двомісний)	2	1(2)	1	50
Люкс (двомісний)	2	2	4	35
Напівлюкс (одномісний)	1	1	5	16
Стандарт (двомісний)	1	2	25	15
Стандарт (одномісний)	1	1	15	10
Площа холу				60
Ліфтова зона				12
Сходова зона				30
Всього:			50	897

Таблиця 2.3

Характеристика номерного фонду в готелі «Люкс»

№ з/п	Тип номерів	Характеристика	Кількість номерів	Кількість місць
1	2	3	4	5
1	Апартмент	Буде складатися з двох житлових кімнат (спальня і вітальня). Також буде кабінет і кухня. Два санвузли. В них будуть знаходитися ванна, душ, унітаз, умивальник.	1	2
2	Люкс	Буде складатися з двох житлових кімнат (спальня і вітальня). Також буде кабінет і кухня. Два санвузли. В них будуть знаходитися ванна, душ, унітаз, умивальник.	4	8
3	Напівлюкс	Складатиметься з однієї житлової кімнати та одного санвузлу (душ, унітаз, умивальник)	5	5
4	Стандарт двомісний	Складатиметься з однієї житлової кімнати та одного санвузлу (душ, унітаз, умивальник)	25	50
5	Стандарт одномісний	Складатиметься з однієї житлової кімнати та одного санвузлу (душ, унітаз, умивальник)	15	15
	Всього		50	80

Таблиця 2.4

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю ділового призначення «Вітовт»

№ пор.	Приміщення	Площа, м ²
1	2	3
1	Хол	30 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
3	Комора для брудної білизни	6
4	Комора для прибирального інвентарю	4
5	Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
6	Кімната побутового обслуговування	8
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	12
8	Санвузол для персоналу	6
Всього:		102

У приміщенні для зберігання чистої білизни також передбачається місце для її прасування.

2.1.3. Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Побутова група приміщень в готелі включає в себе різні приміщення, які задовольняють побутові потреби гостей під час їх перебування (табл. 2.5–2.7).

Таблиця 2.5

Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м ² , не менше як
Перукарський салон	12,5
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування)	12
Каси квитків на транспорт	6
Каси театральні та інші культурні і спортивні заходи	6
Корисна площа приміщень	36,5

Таблиця 2.6

Склад і площі приміщень побутового обслуговування в готелі .

Приміщення	Площа, м ²
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування)	13
Всього:	13

Ці приміщення будуть розміщені біля вестибюлю, щоб мати з ним безперервний зв'язок. Загальна площа комплексного приймального пункту 13 м².

Таблиця 2.7

Склад і площа спортивно-оздоровчих приміщень

Приміщення	
Тренажерний зал	60
Приміщення зберігання та ремонту тренажерів	15
Кімната інструктора	10
Роздягальня жіноча із душовими та санвузлами	18
Роздягальня чоловіча із душовими та санвузлами	18
Господарська комора при тренажерному залі	6
SPA-центр	70
Всього:	197

До побутової групи приміщень відноситься ресторан та бар (рис. 2.2–2.3). Це приміщення, де гості можуть приймати їжу. Вони бути обладнані столиками, стільцями, які будуть оформлені в класичному стилі і будуть обслуговуватися відповідним персоналом. У ресторані разом може знаходитися до вісімдесяти відвідувачів. Обслуговування часткове (за участі офіціантів).

Ресторан, розташований при готелі, є одним з ключових приміщень побутової групи. Він призначений для надання харчування гостям готелю і може мати різні форми та стилі в залежності від концепції готелю.

Він матиме зал для обідів - це основне приміщення ресторану, де гості будуть сидіти за столами і приймати їжу. Зал може матиме велику площу і буде облаштований зручними столиками, стільцями та декоративними елементами.

Ресторан при готелі матиме розроблене меню, де перелічені страви, напої та інші страви, доступні для замовлення. Меню включатиме різні категорії, такі як сніданки, обіди, вечері, закуски, десерти та інші. Воно буде складатися із страв європейської та української кухні.

Рис. 2.2. Дизайн ресторану «Вітовт»

У барі гості зможуть насолодитися алкогольними і безалкогольними напоями та легкими стравами. Бар матиме барні стільці, столики та барну стійку, які також будуть оформлені в класичному стилі. Загалом він зможе вмістити в собі двадцять п'ять відвідувачів. Обслуговування часткове офіціантами та барменом.

Рис. 2.3. Дизайн бару

Лобі: Це приміщення, яке може використовуватися для зустрічі гостей, відпочинку або очікування. Лобі може бути обладнане м'якими меблями, столиками, розетками для підзарядки електронних пристроїв та іншими зручностями.

Бізнес-центр: Це приміщення, яке надає можливості для роботи, зустрічей або конференцій. Бізнес-центр матиме робочі столи, комп'ютери, принтери, сканери та інші офісні засоби.

Фітнес-центр: Це приміщення, обладнане тренажерами та спортивними

засобами, яке дозволяє гостям займатися фізичною активністю та підтримувати свою форму.

Готель буде мати спа-центр, де гості зможуть скористатися послугами масажу, сауни, парової кімнати.

2. 2. Групи приміщень. Бек офіс

2.2.1. Адміністративна

У готелі ділового призначення «Вітовт» також мають бути різні групи приміщень у бек-офісі. Бек-офіс - це адміністративна і операційна частина готелю, яка знаходиться за лаштунками і включає приміщення для: внутрішнього використання персоналом. Основні групи приміщень у бек-офісі можуть включати:

1. Офіси менеджменту: Це приміщення, де знаходяться офіси керівництва готелю, включаючи генерального менеджера, заступників та інших керівників відділів. Тут здійснюється керівництво готелем, планування роботи та прийняття стратегічних рішень.

2. Відділ продажів і маркетингу: Це приміщення, де працюють співробітники відділу продажів та маркетингу готелю. Вони займаються просуванням готелю, укладанням угод з клієнтами, рекламою, маркетинговими дослідженнями та іншими аспектами, пов'язаними зі збільшенням витрат гостей.

3. Відділ обслуговування клієнтів: Це приміщення, де знаходяться співробітники відділу обслуговування клієнтів. Вони відповідають на запитання та запити гостей, здійснюють резервації, розрахунки та надають додаткові послуги для задоволення потреб клієнтів.

4. Відділ фінансів і обліку: Це приміщення, де працюють фінансові співробітники готелю. Вони ведуть фінансовий облік, займаються операціями з обліку, контролюють бюджет, виконують фінансовий аналіз і

підготовку звітності.

5. Відділ кадрів: Це приміщення, де знаходиться відділ кадрів готелю. Вони відповідають за найм, звільнення, навчання та розвиток персоналу, заробітну плату, управління персоналом та інші аспекти, пов'язані з управлінням персоналом.

6. Зберігання та логістика: Це приміщення, де зберігаються запаси готелю, такі як постільна білизна, рушники, посуд, професійне обладнання та інші матеріали. Тут також займаються логістикою та постачанням необхідних ресурсів.

7. IT-відділ: Це приміщення, де розташований відділ інформаційних технологій. Вони забезпечують підтримку комп'ютерних систем, мережі, програмного забезпечення, безпеки даних та інші технічні аспекти готелю.

Для зручності персоналу та гостей готелю адміністративна і операційна група приміщень буде розташовуватися на першому поверсі. До цих груп приміщень відносяться: кабінет директора, кабінет заступника, кабінет керуючого справами; кабінет головного інженера, кімнати відділу кадрів, кімнати планового відділу, кімнати відділу постачання, бухгалтерія, архів (табл. 2.8).

Таблиця 2.8

Склад і площа груп адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	14
Бухгалтерія	24
Приймальня	10
Кабінет заступника	13
Приміщення персоналу	32
Кімната головного інженера	8
Кімната чергового персоналу	14
Архів	10
Маркетингово-плановий відділ	12
Санвузли з умивальниками	8
Всього:	145

Ці групи приміщень у бек-офісі готелю «Вітовт» грають важливу роль у забезпеченні ефективної управління, операцій і підтримки готельного бізнесу.

2.2.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарська група приміщень в готелі включає різні приміщення, які використовуються для забезпечення ефективної роботи готельного персоналу та збереження необхідних матеріалів і обладнання (табл. 2.9, додаток А). Основні приміщення, що входять до господарської групи, включають:

Кухня: Це приміщення, де готельний персонал готує їжу для ресторану або інших харчовальних закладів готелю. Кухня має бути обладнана кухонним обладнанням, плитами, печами, холодильниками та іншими необхідними пристроями.

Кухня буде відповідати всім санітарним нормам та правилам щодо безпеки харчування. Це включає наявність водопостачання, вентиляції, каналізації, а також правильне зберігання продуктів харчування. Вона матиме достатню площу для розміщення кухонного обладнання, робочих столів, холодильників, шаф для зберігання продуктів та іншого необхідного обладнання. Правильна організація простору допоможе забезпечити ефективну роботу персоналу та запобігти переповненню.

Також вона буде мати достатнє природне та штучне освітлення. Це дозволить кухарям та персоналу бачити чітко, забезпечить безпеку під час приготування їжі та допоможе відтворювати кольори продуктів харчування належним чином.

Кухня повинна буде спроектована з урахуванням ергономіки, щоб спростити роботу персоналу. Розташування обладнання, робочих поверхонь та робочих буде зручним для руху та забезпечуватиме ефективну організацію

робочого процесу. Також вона матиме належну систему вентиляції та витяжки, щоб видалити запахи, пари та дим, що утворюватимуться під час готування. Це допоможе забезпечити здорові умови для працівників та зберегти свіжість повітря в приміщенні.

Все буде обладнане системою пожежної безпеки, включаючи вогнегасники, пожежні тривожні системи та інші необхідні заходи безпеки. Також будуть дотримуватися правила пожежної безпеки та проводитимуться регулярні перевірки обладнання.

На кухні будуть дотримуватись високих стандартів гігієни. Поверхні, обладнання, посуд та інше обладнання будуть регулярно очищуватись та дезінфікуватись, а персонал дотримуватиметься правил особистої гігієни, таких як носіння захисних капелюхів, фартухів та рукавиць.

Пральня: Готельна пральня використовується для прання та прасування білизни готелю, включаючи ліжкове білизна, рушники та інші текстильні вироби. Вона матиме пральні машини, сушильні машини, праски та інші пристрої для обробки білизни.

Пральня в готелі виконуватиме важливу роль у забезпеченні чистоти та комфорту для гостей. Вона буде достатньо просторою для розміщення пральних машин, сушильних машин, прасок та інших необхідних пристроїв. Кількість та потужність пральних машин буде відповідати обсягу роботи і потребам готелю. Також вона буде мати належну систему вентиляції, яка забезпечуватиме видалення парів та запахів, що утворюватимуться під час прання та сушіння білизни. Це сприятиме підтриманню здорової та безпечної робочої атмосфери.

Пральня буде обладнана вогнегасниками, датчиками диму та іншими системами пожежної безпеки. Важливо дотримуватись правил безпеки під час роботи з пральними машинами та іншими електричними пристроями.

Сама пральна зона буде відокремлена від зони сушіння, прасування та зберігання білизни. Це допоможе уникнути забруднення свіжовипраної

білизни, а також забезпечить організованість та ефективність робочого процесу. Також вона буде мати належні умови для забезпечення гігієни працівників. Це наявність раковини з миючими засобами, дезінфікуючих засобів, а також дотримання відповідних санітарних умови для роботи з білизною.

Пральня буде обладнана ефективними пральними та сушильними машинами, що дозволять економити енергію та воду. Це не тільки сприятиме збереженню ресурсів, але й зменшить експлуатаційні витрати готелю. Також будуть дотримуватися процедури контролю якості, щоб гарантувати, що білизна прана та прасована відповідає високим стандартам якості, а гості отримують чисту та належно збережену білизну.

Комори та складські приміщення: Ці приміщення використовуються для зберігання різних матеріалів, обладнання та запасних частин. Вони будуть містити полиці, стелажі, ящики та інші засоби для організації зберігання.

Технічні приміщення: Готель матиме технічні приміщення, де розташовуватимуться системи опалення, вентиляції, кондиціонування повітря, електричні панелі та інші технічні системи, що забезпечують нормальне функціонування готелю.

Кімнати для обслуговування: Ці приміщення використовуються для обслуговування готельних номерів, включаючи прибирання, підтримання чистоти та запасання необхідних матеріалів, таких як мило, шампунь, рушники тощо.

Кімнати для технічного обслуговування: Ці приміщення призначені для технічного обслуговування обладнання, такого як ліфти, генератори електроенергії, системи безпеки, системи вентиляції та інші.

Таблиця 2.9

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Гардероб для персоналу	8
Пральня	29
Пункт дрібного ремонту речей	3
Медичний пункт	6
Складські приміщення	25
Технічні приміщення	28
Корисна площа приміщень	99

2.3. Сервіс

2.3.1. Велес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness)

Сервіс у готелі ділового призначення «Вітовт» має високий стандарт, орієнтований на задоволення потреб бізнес-подорожуючих. Основні складові сервісу включають:

1. Реєстрація та виїзд: Готель «Вітовт» має забезпечити швидку та зручну процедуру реєстрації та виїзду. При реєстрації гостям надаються всі необхідні документи та ключі від номера, а при виїзді здійснюється розрахунок за проживання.

2. Консьєрж-послуги: Консьєрж-служба в готелі має допомогти гостям замовити таксі, бронювати ресторани, купувати квитки на події, надає інформацію про місцеві визначні пам'ятки та забезпечує інші послуги, що можуть знадобитись під час перебування.

3. Обслуговування номерів: Готель має забезпечити щоденне прибирання номерів, заміну рушників та постільної білизни. Також надаються додаткові послуги, такі як обслуговування номеру, доставка їжі та напоїв, прання одягу та інші.

4. Ресторан та обідній зал: Готель «Вітовт» повинен мати ресторан

або обідній зал, де гості зможуть снідати, обідати або вечеряти. Ресторан має пропонувати різноманітні страви з місцевої та міжнародної кухні.

5. Бари : Готель повинен мати бар, де гості можуть розслабитись, зустрічатись з колегами або насолоджуватись вечірнім часом. Бар має пропонувати асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв.

6. Бізнес-центр: готель повинен мати бізнес-центр або робочі куточки з комп'ютерами, принтерами та доступом до Інтернету. Це дозволяє гостям виконувати робочі завдання та проводити бізнес-зустрічі.

7. Конференц-зали та зустрічні кімнати: в готелі повинен бути конференц-зали та кімнати для зустрічей, обладнані сучасною аудіо- та відеоапаратурою. Це дозволяє організовувати бізнес-зустрічі, конференції та інші заходи.

На даний момент є дуже багато факторів, які якось впливають на відображення сервісу. Одним із цих факторів є комфорт. Цей комфорт поділяється на інформаційний, економічний та естетичний. Інформаційний комфорт у готелі означає забезпечення зручного доступу до необхідної інформації. Він має на меті створити сприятливі умови для гостей, де вони зможуть легко орієнтуватися і зареєструвати всі доступні послуги готелю. Економічний комфорт означає забезпечення високої якості обслуговування та зручностей для гостей за доступну ціну. Це поняття поєднує в собі комфортне проживання, зручність усіх необхідних послуг та раціональне використання ресурсів. Естетичний комфорт означає створення приємної атмосфери, дизайну та внутрішнього оформлення, що задовольняє естетичні потреби гостей. Це поняття включає в себе такі аспекти, як декор, кольорову гаму, освітлення, архітектурні рішення та загальний вигляд готелю.

Ці сервіси в готелі «Вітовт» призначені для забезпечення комфортного та зручного перебування бізнес-подорожуючих і задоволення їхніх потреб (табл. 2.10–2.11).

Таблиця 2.10

Склад і площа спортивно-оздоровчих приміщень

Приміщення	
Тренажерний зал	60
Приміщення зберігання та ремонту тренажерів	15
Кімната інструктора	10
Роздягальня жіноча із душовими та санвузлами	18
Роздягальня чоловіча із душовими та санвузлами	18
Господарська комора при тренажерному залі	6
SPA-центр	70
Всього:	197

Раніше було зазначено, що в готелі будуть представлені основні й додаткові послуги, за допомогою яких і буде створюватися сервіс (всі ці послуги можна переглянути у першому розділі).

У готелі буде розташований конференц-зал на 80 місць. Зал буде обладнаний усім потрібним інвентарем, який знадобиться для здійснення бізнес-зустрічей, конференцій, переговорів та ділових нарад. Площу конференц-зали можливо знайти за допомогою формули:

$$S_k = 80 \cdot 1,2 = 96 \text{ м}^2$$

Цю формулу я взяла з вимог ДБН В.2.2-9.

До спортивно-оздоровчих приміщень в готелі також відноситься SPA-центр. Ним гості готелю можуть скористуватися для відновлення сил після нарад або конференцій. Він буде знаходитися на другому поверсі, поруч з медичним пунктом.

Спа-центр – це місце, де гості можуть отримати різноманітні процедури для релаксації, відновлення та покращення свого фізичного стану.

Процедури, які будуть доступні в ньому:

- тайський масаж (масажні процедури розслабляють м'язи,

поліпшують кровообіг, знімають напругу і стрес)

- обгортання тіла (під час обгортання на тіло наносять спеціальні засоби, такі як глина, водорості або олії, і огортають у плівку або теплу ковдру. Це допомагає зволожити шкіру, покращити її стан, вивести токсини та сприяє загальному відчуттю комфорту)

- гідротерапія (це процедури з використанням води, такі як гідромасажні ванни, джакузі, гарячі або холодні обливи. Вони сприяють розслабленню м'язів, поліпшенню кровообігу та загальному самопочуттю)

- косметичні процедури (тут будуть надаватися різні косметичні процедури, такі як манікюр, педикюр, фарбування волосся, макіяж та маски для обличчя).

Загалом площа всіх приміщень SPA-центру складає 70 м². Вони поділяються на такі зони: кімната очікування; кімната для SPA-процедур; кімната краси; кімната релаксації; кімната відпочинку.

Для того, щоб гості могли відпочити після тривалого робочого дня, в готелі буде знаходитися бар. Він буде розташований на 5 поверсі. Поруч з баром також буде більярд, який оснащений трьома столами для гри в більярд, біля яких будуть знаходитися стійки для кийів, а також комфортними меблями для тих, хто просто вирішив спостерігати за грою.

Ці сервіси в готелі «Вітовт» призначені для забезпечення комфортного та зручного перебування бізнес-подорожуючих і задоволення їхніх потреб.

Таблиця 2.11

Вартість послуг більярдного залу

Ігрове устаткування	Габаритні розміри, мм	Ціні, грн/час
Американський більярдний стіл	2600×1300	350
Англійський більярдний стіл	2200×1100	350

2.3.2. Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference)

Івент-сервіс у готелі включає організацію та проведення різноманітних подій, заходів та зборів, які задовольняють потреби гостей та клієнтів. Цей сервіс може бути наданий як частина послуг готелю або окремою послугою для організації спеціальних подій.

Готель буде мати відповідні конференц-зали та зони для зборів з відповідним обладнанням, що включає проектори, аудіо- та відеообладнання, бездротовий інтернет та інше необхідне обладнання для проведення презентацій, семінарів, зустрічей та інших подій.

Івент-координатори готелю співпрацюватимуть з клієнтами для планування та організації подій. Вони допомагатимуть у виборі приміщень, обладнання, меню та інших деталей, що відповідатимуть потребам та бюджету клієнта.

Готель зможе забезпечити технічну підтримку під час проведення івентів. Це буде включати технічних спеціалістів, які допоможуть з встановленням та налаштуванням обладнання, а також надання технічної підтримки під час події.

Конференц-сервіс у готелі включає підтримку та організацію різноманітних конференцій, семінарів, зустрічей та інших подій для бізнесу. Готель матиме спеціально обладнані конференц-зали та інші приміщення для проведення таких подій. Ці зали матимуть необхідне обладнання для проведення презентацій, доповідей та інших активностей.

Конференц-зали повинні будуть обладнані необхідними технічними засобами, такими як проектори, екрани, аудіо- та відеообладнання, мікрофони та інше. Готель також забезпечить технічну підтримку, щоб гості мали можливість використовувати обладнання без перешкод.

Готелем будуть пропонуватися різні варіанти меню для конференцій та

зустрічей. Меню буде налаштоване під вимоги клієнта та враховувати дієтичні обмеження та вподобання гостей.

Також готелем може призначитися івент-координатор, який допомагатиме організувати та керувати подією (за бажанням гостя). Ця особа буде відповідальна за планування, забезпечення потреб учасників та координацію події.

Додаткові послуги: Готель буде надавати додаткові послуги, такі як транспортні засоби, друк матеріалів, послуги перекладу, а також організацію відпочинку та розваг для учасників поза робочими годинами.

2.4. Ресторан. Бар

Найважливіші показники діяльності ресторану і бару у готелі «Вітовт» наведені у табл. 2.12–2.18 та додатку Б.

На території готелю знаходиться ресторан, що пропонує різноманітні варіанти харчування та напоїв для гостей. Тут описані варіанти:

1. Ресторан з місцевою кухнею: Готель матиме ресторан, де гості можуть спробувати страви, що відображають місцеву кухню та традиції. Це включає страви з місцевими інгредієнтами, страви з регіональними особливостями та страви, що відображають культуру та смаки місцевого регіону.

2. Ресторан з міжнародною кухнею: у ресторані також можна спробувати страви з міжнародної кухні. Це страви з різних кулінарних традицій, таких як італійська, французька, японська. Гості можуть насолоджуватись різноманіттям смаків та стилів готування з різних країн світу.

3. Обслуговування у номерах: Готель також пропонує обслуговування у номерах, включаючи доставку їжі та напоїв прямо до номерів гостей. Це дозволяє гостям насолоджуватись стравами та напоями у приватній обстановці свого номера.

На території готелю планується ресторан в якому гості зможуть спробувати страви української та європейської кухні. Ресторан зможе вмістити в собі 80 відвідувачів.

Тип обслуговування в ресторані змішаний. Так з 10:00 до 12:00 буде організований «шведський стіл», а в інший час відвідувачів будуть обслуговувати офіціанти, а страви будуть обиратися з представленого меню. Також в ресторані можна провести бізнес-зустріч, попередньо його забронювавши. Стиль закладу харчування буде класичний. Час роботи з 10:00 по 22:00. Також за додаткову оплату можна замовити доставку їжі та напоїв в номер.

На території готелю також знаходиться бар, в якому гості можуть випити алкогольні і безалкогольні напої, він також буде оформлений в класичному стилі. В ньому може вміститися до 25 відвідувачів. Час роботи з 12:00 до 23:00.

В ресторані та барі на задньому фоні буде відтворюватися музика українських та іноземних виконавців.

Тепер потрібно дізнатися денну кількість гостей ресторану. Для цього потрібно прорахувати динаміку завантаженості ресторану. Розробляємо графік завантаженості ресторанної зали і дізнаємося кількість гостей.

Найбільш ресторан завантажений з 10:00 по 12:00. Це пов'язано з тим, що гості готелю зранку віддають перевагу сніданку на території готелю. А найменше ресторан завантажений після обіду. Це спричинено тим, що більшість гостей або ще зайняті свої справами, або знаходяться в SPA-центрі.

Корисна площа закладу визначається як сума площі усіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за винятком технічних. Тепер потрібно дізнатися скільки меблів і торгівельно-технічного устаткування знадобиться для надання процесу обслуговування.

Основні види меблів: обідній стіл, крісло, підсобний стіл, сервант.

Таблиця 2.12

Склад і площі приміщень для здійснення обслуговування в закладі ресторанного господарства у готелі

Приміщення	Площа, м ²
Ресторан	
Вестибюль	0,4*80=32
Гардероб	6
Аванзала	15
Жіноча туалетна кімната	7 (2 унітази)
Чоловіча туалетна кімната	9 (2 унітази, 2 пісюари)
Туалетна кімната для маломобільних груп населення	5
Торговельна зала	1,8*80=144
Приміщення офіціантів та адміністратора	10
Зона звуко-відеовідтворювальної апаратури	18
Всього:	246
Бар	
Торговельна зала	50
Приміщення офіціантів та барменів	10
Вестибюль	10
Гардероб	7
Жіноча туалетна кімната	7 (2 унітаза)
Чоловіча туалетна кімната	9 (2 унітаза, 2 пісюари)
Туалетна кімната для маломобільних груп населення	5
Всього:	98

Таблиця 2.14

Асортимент сніданків у готелі

Назва сніданку	Особливості
Європейський	Свіжовипечені багети, ролети, круасани та рогалики до яких подаються варення та джеми. Також до хліба подаються масло та сир. Також додаються м'ясні вироби (прошутто, салямі та шинка). Страви з яєць. Йогурти, фрукти, кава та чай
Український	Гречана, пшенична або ячна каша. Млинчики з домашнім сиром або варенням. Сирники з варенням або сметаною. Страви з яєць. Хліб. Чай або кава.

Таблиця 2.15

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ЗРГ

Посада	Розряд	Кількість	
		Ресторан	Бар
Адміністратор залу	5	1	1
Офіціант	4	5	2
Гардеробник	1	1	1
Бармен-касір	5	2	1
Мийник столового посуду	1	2	1
Прибиральник залів	1	2	1
Паркувальник	2	2	2
Туалетник	1	1	1
Разом	20	16	10

Таблиця 2.16

Склад і площа приміщень закладу

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²	
ГОТЕЛЬ			
1	Приймально-вестибюльна група	150 м ²	
1	Вестибюль	100	
2	Приймальна група	50	
1	Житлова група	950	
1	Адміністративна група	50	
1	Група приміщень побутового обслуговування	310	
1	Побутового обслуговування	10	
2	Господарсько-виробничі приміщення	300	
ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ		Ресторан	Бар
Приміщення для відвідувачів		180	110
Адміністративні приміщення		10	3
Складські приміщення			
Виробничо-складські приміщення			130
Корисна площа закладу,			433

Таблиця 2.17

Характеристика меблевого забезпечення в ресторані

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристики
Стіл двомісний	800×800	Для споживання страв
Стіл чотирьохмісний	1200×800	Для споживання страв
Стіл шестимісний	1200×1800	Для споживання страв
Стільці	600×600	Для сидіння гостей
Барні табурети	400	Для сидіння гостей
Сервант для офіціантів	1150×750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни
Стіл для офіціантів	450×750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв
Візок для офіціантів	400×600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв під час групового обслуговування

У ресторанному господарстві використовується два способи обслуговування: часткове, повне.

За допомогою формули ми дізналися, що в ресторанному господарстві мають бути 5 офіціантів на зміну, тому для того щоб були повноцінні зміни і відпочинок для працюючих нам потрібно 10 офіціантів. Для бару вистачить двох офіціантів.

Щоб дізнатися корисну площу готелю, потрібно визначити суму усіх приміщень.

Перелік та площа приміщень готельного господарства можна визначити за вимогами ДБН В. 2.2-20.2008.

Таблиця 2.18

Корисна площа готельного господарства

№ пор.	Приміщення	Площа приміщень, м ²	
1	Приймально-вестибюльна група приміщень	217	
2	Житлова група приміщень	1015	
3	Спортивно-оздоровча група приміщень	273	
4	Побутового обслуговування	18	
5	Група адміністративних приміщень	102	
6	Господарсько-виробничі приміщення	361	
Всього:		1986	
ЗРГ		Бар	Ресторан
1	Приміщення для відвідувачів	290	110
2	Виробничо-складські приміщення	169	
3	Адміністративно-побутові приміщення	12,5	4
Всього		585,5	

Так ми дізналися, що корисна площа готелю становить 2571,5 м², робоча площа готелю – 3214,4 м², і загальна площа готелю – 3697 м². Готель має п'ять поверхів, площа кожного поверху – 739,4 м².

РОЗДІЛ 3

АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

3.1. Архітектурно-планувальне рішення готелю. Характеристика території

Архітектурні рішення в готелі включають дизайн будівлі та її зовнішній вигляд, а також організацію території. Основні характеристики архітектурних рішень та території включають наступне:

1. Зовнішній вигляд: Готель матиме сучасний архітектурний стиль з унікальним дизайном, який привертає увагу і створює впізнавану візуальну ідентичність.
2. Відкриті простори: Готель має відкриті простори, такі як тераси, балкони, веранди або внутрішні дворики, які надають можливість гостям насолоджуватись свіжим повітрям, панорамним видом або зустрічами під відкритим небом.
3. Архітектурні деталі: Будівля готелю може бути прикрашена архітектурними деталями, такими як карнизи, балюстради, фронтони, віконні рами, декоративні елементи із каменю або металу, що надають будівлі стиль та елегантність.
4. Організація парковки: Територія готелю може включати парковку для зручного розміщення автомобілів гостей. Це може бути підземна або зовнішня парковка, яка відповідає потребам гостей та враховує естетичний аспект дизайну.
5. Безпека та комфорт: Архітектурні рішення також включають заходи для забезпечення безпеки та комфорту гостей, такі як використання відповідних матеріалів, освітлення, системи контролю доступу та пожежної безпеки.

Архітектурна та об'ємно-планувальна організація будівель готелю включає в себе розробку просторової структури, планування функціональних

зон та ефективну організацію простору в готелі всередині. Основні принципи такої організації включають естетичність, комфорт, ергономіку та безпеку.

Основні архітектурні аспекти готелю включають фасади, форму будівлі, розташування входних груп, внутрішній дворик або сад, тераси, балкони та інші елементи зовнішнього вигляду будівлі. Фасади можуть бути виконані в різних архітектурних стилях, враховуючи естетичні вимоги та контекстні місця.

Планування номерів може бути різним залежно від класу готелю та його цільової аудиторії. Наприклад, у розкішних готелях можуть бути великі просторі номери з окремими спальнями та ванними кімнатами, а в економ-класі можуть бути компактні номери з вбудованими ванними кімнатами.

Крім того, аспектом є організація системи логістики, включаючи входні та вихідні потоки, розміщення парковок, обслуговування гостей та персоналу.

Готель ділового призначення «Вітовт» на 50 номерів може будуватись у центральній частині міста. Готель буде будуватися в класичному стилі. Класичний стиль в інтер'єрі відноситься до епохи класицизму, бароко і рококо, які виникли в Європі в 17-19 століттях. Цей стиль характеризується розкішністю, елегантністю і симетрією. Основними рисами класичного стилю є:

- колорит (класичний стиль використовує благородні кольори, такі як бежевий, кремовий, білий, золотий і мармурові відтінки. Кольорова палітра передбачає спокійна та витончені відтінки)

- меблі (меблі в класичному стилі мають розкішні форми з прямими лініями або округлими контурами. Вони зазвичай виготовлені з дорогоцінних порід дерева, таких як дуб, вишня або магохоні. Меблі можуть мати деталі з різьбленням і золотим оздобленнями. Тканини для оббивки меблів повинні бути елегантними і використовувати шовк, бархат, брокат або вовну з вишивкою)

- деталі (в класичному стилі велику увагу приділяють деталям. Це можуть бути розкішні люстри з кришталевими підвісами, високі штори з бархату або шовку, а також різьблені дверні обрамлення і плінтуси)

- симетрія (класичний стиль використовує симетрію як одну з основних принципів. Меблі, декоративні елементи і розташування вікон і дверей розміщуються симетрично відносно центральної осі приміщення.

- підлога (дерев'яна підлога є популярним вибором для класичного стилю. Вона може бути покритою паркетною дошкою або мармуровою плиткою з розкішними візерунками)

- текстиль (використання текстилю важливе для класичного стилю. Елегантні штори, драпірування та скатертини з мереживом, стрічками або вишивкою можуть додати шар розкоші до інтер'єру.

Будівля буде мати симетричні форми. Всі меблі будуть з дерева, так само як вікна і двері. У вестибюлі буде знаходитися розкішна люстра з кришталевими підвісками.

Готель ділового призначення «Вітовт» матиме 5 поверхів. На нульовому поверсі готелю будуть розміщуватись службові, господарські та адміністративні приміщення. На першому поверсі знаходитимуться вестибюль та конференц-зали. Ресторан так само як і готель буде оформлений в класичному стилі і він буде знаходитись на першому поверсі. На другому поверсі буде знаходитися SPA-центр, медичний пункт, бар, тренажерна зала та більярдна кімната. Третій, четвертий та п'ятий поверх будуть відведені для номерів.

Територія має досить рівну ділянку. Готель можливо підключити до центральної мережі водопостачання, енергозабезпечення, мережі каналізації та газопостачання. Також на території готелю будуть знаходитися електрогенератори.

По території готелю будуть розташовані світильники, декоративні види дерев та кущів вздовж доріжок. Також тут будуть знаходитися клумби в яких будуть висаджені багато видів декоративних квітів. На території готелю планується маленьке штучне озеро (в якому будуть плавати китайські золоті рибки і також засаджене декоративними водоростями).

Площа озеленення майбутнього закладу визначається за формулою:

$$S_{оз} = S_{д} \cdot 0,4 = 4000 \cdot 0,4 = 1600 \text{ м}^2 \text{ (3.2)}$$

Завдяки штучному освітленню гості готелю зможуть насолоджуватися територією в будь-який час дня чи ночі.

Готель ділового призначення «Вітовт» - трьохзірковий готель, він матиме 50 номерів, знаходитиметься в центрі міста Луцьк, це буде окремо стояча будівля.

Будівля планується в класичному стилі. Готель буде мати п'ять поверхів. Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5%. Тип ґрунту – чорнозем. Глибина промерзання ґрунту 80-100 см; Площа ділянки під будівництво, $S_{д}$, м^2 , розраховується за формулою:

$$S_{д} = n_{з} \cdot N \text{ (3.1.)}$$

$$S_{д} = 50 \times 80 = 4000 \text{ м}^2$$

де $n_{з}$ – норматив площі земельної ділянки, $\text{м}^2/\text{місце}$;

N – кількість місць у закладі, місць.

Зона під будівництво становить 4000 м^2 . Упорядковий майданчик перед входами в приміщення господарського і житлового призначення $S_{ум} = 10 \text{ м}^2$ (не менше 0,2 м^2 на одного мешканця).

Майданчик для стоянки лекових автомоблів, відвідувачів на 10 місць площею $S_{ac} = 240 \text{ м}^2$ (24 м^2 на одне машиномісце (за

нормативом 10-15 місць на 100 місць у залах закладу). Відстань від автостоянки до будівлі закладу не повинна перевищувати 150 м і бути меншою 10 м (при місткості 10-50 автомобілів), або 25 м – понад 100 автомобілів).

Зона озеленення загальною площею $S_{оз} = \dots \text{ м}^2$, $S_{оз} = S_{д} * 0,55 \text{ м}^2$; $S=4000 * 0,55 = 2000 \text{ м}^2$.

Розворотний майданчик площею $S_{рм} = 36 \text{ м}^2$ (рекомендовані розміри). Пішохідні комунікації (основний підхід до готельного комплексу шириною 4 м, пішохідні доріжки шириною 1 м), загальною площею $S_{тк} = 5 \text{ м}^2$.

При розміщенні елементів озеленення необхідно враховувати нормативи мінімальної відстані відповідно до таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення

Елементи будівель і споруд	Мінімальна відстань, м	
	до стовбура дерева	до куща
Від зовнішніх стін будівлі	5,0	1,5
Від краю проїжджої частини вулиці	2,0	1,0
Від краю тротуару чи садової доріжки	0,75	0,5

3.2. Характеристика будівлі

Будівля готелю має такі характеристики:

1. Розмір та поверховість: Готель має велику поверховість з декількома поверхами для розміщення номерів для гостей, ресторанів, конференц-залів та інших приміщень. Розмір будівлі залежить від загальної кількості номерів та сервісних зон.

2. Архітектурний стиль: Будівля має бути спроектована у певному архітектурному стилі, який відповідає концепції готелю та його місцезнаходженню. Це може бути сучасний стиль, класичний стиль або комбінація різних стилів.

3. Фасад та екстер'єр: Фасад будівлі має бути оформлений з використанням високоякісних матеріалів, таких як скло, метал, камінь або природні матеріали. Дизайн фасаду має бути елегантним, сучасним або відповідати певному тематичному стилю.

4. Внутрішній дизайн: Внутрішній дизайн будівлі готелю повинен бути стильним і комфортним для гостей. Це може включати використання високоякісних матеріалів, стильного меблів, приємної кольорової гами та елегантних деталей.

5. Системи безпеки та комфорту: Будівля готелю має бути обладнана системами безпеки, такими як системи контролю доступу, відеоспостереження та пожежної безпеки. Також можуть бути встановлені системи кондиціонування повітря, опалення та вентиляції для забезпечення комфортного клімату усередині будівлі.

6. Енергоефективність: Будівля готелю має бути спроектована з урахуванням енергоефективних рішень, таких як ізоляція, використання енергозберігаючих систем освітлення та опалення, а також використання відновлюваних джерел енергії.

Готель ділового призначення «Вітовт» буде п'ятиповерховий, з своєю автостоянкою. За допомогою обчислень, наведених раніше, ми дізналися, що площа майбутнього готелю складатиме 4000 м².

Весь готель буде оформлений в класичному стилі, будуть використовуватися бежеві та мармурові відтінки. Характерним для класичного стилю є симетричність форм, тому в будівлі будуть використані симетричні елементи. У вестибюлі буде знаходитися розкішна люстра з кришталевими елементами, яка

також характерна для класичного стилю (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Конструктивні елементи будівлі

№ з/п	Найменування конструктивного елемента	Характеристика конструктивного елемента
1	2	3
1	Фундаменти	Тип: стрічковий Матеріал – залізобетонні палі та бетонні блоки Глибина залягання – 2,5 м Гідроізоляція – тришарова на бітумній мастиці
2	Стіни	Стіни зовнішні – несучі Матеріал – цегла керамічна, будівельний розчин – цементовий Товщина – 510 мм Стіни внутрішні – самонесучі Товщина – 250 мм
3	Перегородки	Цегляні, товщина 120 мм
4	Перекриття	Тип – збірні (монолітні), плити пустотні Матеріал: -газобетонної плити, товщиною 220 мм -збірно-монолітна плита, товщиною 220 мм
5	Підлога	Покриття – керамічна плитка В номерах – паркет Цементна стяжка Гідроізоляційний шар Звукоізоляційний шар Теплоізоляційний шар
6	Покрівля	Двоскатна, покриття - металочерепиця
7	Вікна	Тип віконних блоків – потрійні Матеріал віконного блоку – дерево – дуб Засклення – склопакет Розміри 10000 мм × 1100 мм Відстань від полу до підвіконня 800 мм
8	Двері	Призначення – внутрішні Тип дверного блоку – одностулкові Матеріал дверного блоку – дерево – дуб Розміри 800 мм × 2100 мм Призначення – зовнішні Тип дверного блоку – двостулкові Тип дверних полотен – скло Матеріал дверного блоку – дерево – дуб Розміри 1800 мм × 2100 мм

Готель буде будуватися із якісного матеріалу. Тип фундаменту - стрічковий. Заглиблення матеріалу буде на 2,5 м. По території готелю будуть викладені доріжки з бруківки.

Цегляні стіни будуть діаметром 510 мм. Так як матеріалом для будівництва готелю є цегла, то можна сказати, що він буде міцним. Переkritтя будівлі виконуватиметься з газобетонної плити, товщиною 200 мм. За допомогою цього, готель можна буде розділити на поверхи, головною завданням розділення будівлі на поверхи є створення функціональних і ергономічних просторів для різних потреб. Ще за допомогою такого переkritтя можна зняти навантаження з поперечних стін. Дані будматеріали відповідають всім вимогам. Готель буде побудований у формі прямокутника, без нічого зайвого, для зручності догляду за приміщенням.

Характеристика будівлі готелю визначається його дизайном, архітектурним стилем, функціональністю та зручністю для гостей, надаючи їм комфорт та незабутній досвід перебування.

3.3. Дизайн

Дизайн готелю включає розробку естетично привабливого та функціонального інтер'єру та екстер'єру будівлі, створення гармонійного та приємного середовища для гостей. Основні аспекти дизайну можуть включати:

1. Інтер'єр: Внутрішній дизайн готелю може бути стильним, сучасним і комфортним. Він може включати в себе використання високоякісних матеріалів, приємну кольорову гаму, зручні меблі та стильні аксесуари. Кожен номер для гостей може бути оформлений з урахуванням комфорту та функціональності.

2. Екстер'єр: Зовнішній вигляд готелю може бути елегантним і

привабливим. Фасад будівлі може мати сучасний дизайн з використанням високоякісних матеріалів, таких як скло, метал, камінь або природні матеріали. Враховуються архітектурні тенденції та вимоги конкретного місцезнаходження готелю.

3. Освітлення: Освітлення в готелі може бути добре продуманим, створюючи настрій та атмосферу. Використовуються різні типи освітлення, такі як загальне освітлення, настроювальне освітлення та акцентоване освітлення, для створення комфортного та затишного середовища.

4. Декоративні елементи: У дизайні готелю можуть бути використані декоративні елементи, такі як картини, скульптури, рослини та інші деталі, що додають шарму та виразності приміщенням.

5. Тематичні елементи: Залежно від концепції готелю, можуть бути використані тематичні елементи у дизайні, які створюють унікальну атмосферу та незабутній досвід для гостей. Наприклад, готель може мати історичну тематику або етнічну атмосферу.

Дизайнерське рішення в готелі буде в класичному стилі. Архітектурне рішення зовні та всередині буде відповідати класичному стилю.

Класичний стиль визначається як естетика і дизайн, що використовується у мистецтві, архітектурі, моді та інших сферах культури, які відображають класичні ідеали та елементи з певного історичного періоду. Зазвичай, коли ми говоримо про класичний стиль, ми маємо на увазі стиль, пов'язаний з античністю, зокрема з давньогрецькою та римською культурою.

У класичному стилі зазвичай використовуються симетрія, пропорції та граціозність у формах і лініях. Основні характеристики класичного стилю в архітектурі включають колони, арки, склепіння та фронтоны. У мистецтві класицизм відображається у використанні геометричних форм, чітких ліній і симетрії.

Меблі будуть виконані з дорогих порід дерева і оббиті дорогою тканиною, як належить класичному стилю.

Підлога в готелі буде з натурального дерева, а в ресторані та барі (які знаходяться на території готелю) підлога буде викладена мармуровою плиткою з витонченими візерунками.

Стіни та стеля в номерах будуть пофарбовані в різні відтінки бежевого з додаванням мармурових відтінків. Вікна будуть прикрашати високі штори з бархату.

Добре освітлення є важливим фактором в готелі. Як було зазначено раніше у вестибюлі буде знаходитися кришталева люстра. Також коридори будуть освітлюватися точково. В номерах біля ліжка буде знаходитися два торшери, а на стінах будуть знаходитися бра. У ресторані також буде встановлена кришталева люстра, але так як освітлення від неї не вистачить на весь ресторан, то по стінах ресторану будуть розташовані бра. В барі будуть розташовані торшери та бра.

В номерах буде всі необхідні елементи, які відносяться до класичного стилю, це такі елементи як, репліки картин художників класицизму, дзеркала на весь ріст людини, м'які меблі з елегантними формами, антикварні шафи, розкішні комоди та ліжка з багатими дерев'яними вирізбленнями.

Ліфтовий хол буде в кремових тонах із точковим освітленням.

Вся територія готелю буде загороджена живим парканом. На території готелю буде знаходитися штучне озерце з декоративним рибками. Тротуарна доріжка буде вимощена з бруківки, освітлена вуличними світильниками та вздовж неї будуть висаджені декоративні квіти, кущі та дерева.

В номерах буде всі необхідні елементи, які відносяться до класичного стилю, це такі елементи як, репліки картин художників класицизму, дзеркала на весь ріст людини, м'які меблі з елегантними формами, антикварні шафи, розкішні комоди та ліжка з багатими дерев'яними вирізбленнями.

Ліфтовий хол буде в кремових тонах із точковим освітленням.

Вся територія готелю буде загороджена живим парканом. На

території готелю буде знаходитися штучне озеро з декоративним рибками. Тротуарна доріжка буде вимощена з бруківки, освітлена вуличними світильниками та вздовж неї будуть висаджені декоративні квіти, кущі та дерева.

Загальна мета дизайну готелю полягає у створенні привабливого, функціонального та гостьового середовища, що задовольняє потреби та очікування гостей, та підтримання відповідності з концепцією ділового призначення готелю.

3.4. Кошторис

Кошторис готелю включає оцінку витрат на будівництво, ремонт, обладнання та експлуатацію готельного комплексу. Основні складові кошторису можуть включати:

1. Будівництво: Витрати на будівництво готелю, які включаються в кошторис, оцінюються на основі проектних робіт, розробки документації, закупівлі матеріалів, найму робочої сили та будівельних послуг.
2. Інтер'єр та обладнання: Витрати на оформлення внутрішнього простору готелю, придбання меблів, побутової техніки, освітлення, сантехніки, технічного обладнання, аудіо-відео систем та інших необхідних елементів.
3. Інженерні системи: Включають витрати на встановлення систем опалення, вентиляції, кондиціонування повітря, водопостачання, каналізації, електрики, пожежної безпеки, комунікацій та інших інженерних систем.
4. Маркетинг та реклама: Включає витрати на рекламні кампанії, розробку брендингу, рекламні матеріали, підготовку веб-сайту, участь у виставках та інші маркетингові заходи для просування готелю.
5. Зарплати та управління персоналом: Витрати на оплату праці, страхування, соціальні виплати, навчання персоналу, витрати на управління та адміністрування готелю.

6. Експлуатаційні витрати: Включають у себе витрати на енергопостачання, водопостачання, утиліти, обслуговування технічних систем, прибирання та інші пов'язані з експлуатацією готелю витрати.

Паспорт проекту готелю «Вітовт» наведений у табл. 3.3., розрахункова вартість будівництва укладена у табл. 3.4

Таблиця 3.3

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво	м ²	4000
2	Площа будівлі закладу	м ²	3697
3	Коефіцієнт забудови		0,5
4	Площа озеленення	м ²	1600
5	Коефіцієнт озеленення		0,4
6	Робоча площа закладу	м ²	3214,4
7	Корисна площа закладу	м ²	2571,5
8	Будівельний об'єм будівлі	м ³	110910
9	Капітальні витрати на проєкт	тис. грн.	6756288
Питомі капітальні вкладення			
10	Вартість 1 місця	тис. грн.	6501,2
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	126,2
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	1232,2

Рохрахована вартість будівництво здійснювалась за формулою:

$$V_{збр} = N \times Y \times K_T \times I_K \times IP \quad (3.10)$$

Де N – потужність проєктованого закладу, місць;

Y – норматив питомої вартості будівельних робіт на одиницю потужності, у.о.;

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт, K_T = 1,0;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол.

США становить 36,56 грн;

IP – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва (IP=0,77).

$$B_{збр} = 80 \times 3000 \times 1,0 \times 36,56 \times 0,77 = 6756288 \text{ грн}$$

Таблиця 3.4

Зведений кошторисний розрахунок готелю

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис. грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1.	Підготовка території будівництва	1-2 від вартості будівництва за главою 2	7 643 938
2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1.	Загальнобудівельні роботи	56-60	26756288
2.2.	Електротехнічні роботи	6-8	137650
2.3.	Сантехнічні роботи	5-6	100000
2.4.	Зв'язок та сигналізація	2-3	150000
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	27-30	500000
<i>Разом за главою 2</i>		100	27 643 938
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 від глави 2	346810
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 від глави 2	157329
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5 від глави 2	25987
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2-12 від глави 2	519987
7.	Благоустрій і озеленення території	1-5 від глави 2	318543
<i>Разом за главами 1-7</i>			29 012 659
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5 від глав 1-7	50743
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9 від глав 1-7	543891
<i>Разом за главами 1-9</i>			29 607 293
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	235896
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7 від глав 1-9	43289

12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8 від глав 1-7	357891
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			30244369
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60 від глав 1-9	5543657
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8 від суми базисної вартості (розділ А)	1215873
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			6759530
ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), V_{A+B}			37003899

З даних таблиці можливо дізнатися суму витрат на будівництво готелю – 37003899 грн.

Важливо враховувати, що кошторис може бути розрахований індивідуально для кожного готелю, враховуючи його розмір, розташування, рівень комфорту та послуг, а також регіональні особливості та інші фактори.

ВИСНОВКИ

У роботі нами зроблена спроба розробити проєкт готелю ділового призначення на 50 номерів у місті Луцьку Волинської області. Метою цього проєкту було створення комфортного та затишного простору для бізнес-подорожуючих, які приїжджають до Луцька, або зупиняються під час транзиту до країн Європейського Союзу.

Для досягнення цієї мети були проведені дослідження, вивчені потреби цільової аудиторії. На основі отриманих даних був розроблений проєкт готелю, який включає в себе планування готельного приміщення, дизайн інтер'єру, а також розподіл функціональних зон.

У проєкті було приділено особливу увагу комфорту та зручностям для гостей. Кожен номер забезпечений сучасними зручностями, такими як телевізор, кондиціонер, бездротовий доступ до Інтернету та робочий простір. Також у готелі розташовані конференц-зали, ресторан, фітнес-центр та інші додаткові послуги для забезпечення повного задоволення потреб гостей.

При розробці проєкту були враховані всі додаткові фінансові, економічні та маркетингові аспекти. Було проведено розрахунки витрат на будівництво готелю, обладнання, управління та інші експлуатаційні витрати. Отримані результати свідчать про те, що запропонований проєкт готелю ділового призначення на 50 номерів у місті Луцьк має потенціал для успішної реалізації. Розташування готелю в історичному центрі міста, а також наявність сучасних зручностей та додаткових послуг повинні залучити цільову аудиторію та забезпечити високий рівень задоволення гостей.

У подальшому розвитку проєкту необхідно зосередитись на маркетингових заходах для привернення більшої кількості клієнтів, встановлені партнерські відносини з місцевими бізнес-структурами та постійному підвищенні якості наданих послуг..

Загалом, проєкт готелю ділового призначення на 50 номерів у місті

Луцьку є перспективним та може стати успішним бізнесом у сфері готельної індустрії Волинської області. За нашими оцінками вартість проєкту становитиме 37003899 грн.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН 360.92**(із змінами №1,10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень. К.: Мінінвестбуд України, 1992. 65 с.
2. ДБН А.2.2-3-2004. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
3. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення. К: Держбуд України, 1999. 32 с.
4. ДБН А.3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення. К: Держкоммістобудування України, 1994. 29 с.
5. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. К: Держбуд України, 1999. 46 с.
6. ДБН В.2.2.-3-97 Будинки і споруди. Будинки та споруди навчальних закладів.
7. ДБН В.2.5-78.11.01-2003. Системи сигналізації охоронного призначення.
8. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
9. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. ДСТУБ А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. К: Держбуд України, 1995. 35 с.
11. ДСТУБ А.2-4-4-99 (ГОСТ 21.101-97) Основні вимоги до робочої документації.
12. ДСТУБ А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. ВНАУ 241.20.21 маг. 324М ДП(Р) Арк. 90

13. СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
14. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. К.: Академія, 2006. 312 с.
15. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К.: Інкос, 2007. 280 с.
16. Афанасьєв М. В., Гонтарева І. В. Управління проєктами: навч.–метод. посіб. Харків: ВД «ІНЖЕК», 2007. 272 с
17. Батенко Л. П., Загородніх О. А., Ліщинська В. В. Управління проєктами: навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2014. 231 с.
18. Бікулов Д. Т, Чкан А. С., Олійник О. М., Маркова С. В. Менеджмент: навч.посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 360 с.
19. Бершадська І. І. Методи управління прибутком підприємства. Сучасні проблеми економіки і підприємництва. 2017. Вип. 20. с. 188.
20. Бочко О. Ю., Проскура В.Ф. Основи планування діяльності підприємств невиробничої сфери: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2014. 218 с.
21. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підруч. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 448 с
22. Вачевский М.В. Маркетинг у сферах послуг. К.: Хвиля-прес, 2017. 386 с.
23. Горошкова Л. А., Волков В. П. Виробничий менеджмент : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 131 с.
24. Данилюк М. О. Планування і контроль на підприємстві: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2015. 328 с
25. Дробот О. В. Професійна свідомість керівника : навч. посіб. Київ : Талком, 2016. 340 с.
26. Ільїн Л. В., Ляшук М. М. Розвиток готельно-ресторанного господарства міста Луцька. Стан та перспективи інноваційно-інвестиційного розвитку міста Луцька: зб. наук. пр. За матеріалами наук.-практ. конф.

(Луцьк, 3 лютого 2012 р.). Луцьк: Волин. нац. ун-т ім. Лесі Українки. 2012. С. 258–263.

27. Ільїн Л. В. Методологія аналізу діяльності суб'єктів туристичного бізнесу. Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку : матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 29 листопада 2021 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ПП Іванюк, 2021. С. 145–147.

28. Ільїн Л. В. Стратегія туристичного розвитку міста Луцька: передумови, чинники, перспективи. Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів: матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Луцьк, 3–5 листопада 2023 р.). Луцьк : ФОП Мажула Ю. М., 2023. С. 107–108.

29. Ільїн Л. В., Пасічник М. П. Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації до виконання, оформлення та захисту випускних кваліфікаційних робіт (проектів) для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. Луцьк : Волинський національний університет імені Лесі Українки, 2024. 34 с.

30. Ільїн Л. Регіональний розвиток туризму: програмно-цільовий аспект. Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів : матеріали X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Луцьк, 15–16 травня 2025 р.). Луцьк : ФОП Мажула Ю. М., 2025. С. 144–147.

31. Ільїн Л. В. Регіональний туристичний моніторинг : завдання, принципи, показники. Суспільно-географічні чинники розвитку регіонів : матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Луцьк, 12-14 квітня 2024 р.). Луцьк : ФОП Мажула Ю. М., 2024. С. 82–83.

32. Ільїна О. Безбар'єрне середовище у сфері туризму міста Луцька : аналіз та оптимізація. Альтернативний туризм : матеріали III Всеукраїнської

науково-практичної конференції з міжнародною участю (17–18 жовтня 2024 року). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. С. 37–42.

33. Ільїна О. В., Ільїн Л. В., Дробецька В. С. Міжнародний туризм України у період пандемії COVID-19. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі : колективна монографія. Видання восьме. Луцьк : ВІП Луцького НТУ, 2022. С. 144–153.

34. Ільїна О. В., Ільїн Л. В. Культові споруди Волинської області як основа для розвитку релігійного туризму і паломництва. Сакральне та туризм : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 28 квітня 2023 р.). Київ: ТОВ «Геопринт», 2023. С. 267–269.

35. Ільїна О. В., Матвійчук С. І., Ільїн Л. В. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму у Волинській області. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання дев'яте. Луцьк: ВІП Луцького НТУ, 2023. С. 201–216.

36. Ільїна О. В., Ільїн Л. В., Мар'юсик А. Ф. Аналіз доступності об'єктів туризму та закладів розміщення для осіб з особливими потребами у місті Луцьку. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання десяте. Луцьк: Вежа-Друк, 2024. С. 208–218.

37. Ільїна О. В., Мар'юсик А. Ф. Оцінка доступності історико-культурних об'єктів та закладів розміщення міста Луцька для людей з особливими потребами. Перспективи розвитку індустрії туризму і гостинності в Україні і світі: тези доповідей І Міжнародної науково-практичної конференції (Луцьк, 13–14 вересня 2024 р.). Луцьк: ЛНТУ, 2024. С. 80–83.

38. Ільїна О. В., Пасічник М. П. Спеціалізовані заклади розміщення Волинської області. Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку : матеріали III

Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 29 листопада 2021 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ПП Іванюк, 2021. С. 61–63.

39. Ільїна О. В., Фультес О. М. Готельне і ресторанне господарство України: динаміка та функціонування. Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (м. Луцьк, 15–16 травня 2019 р.). Луцьк: Терен, 2019. С. 67–69.

40. Ільчук Н., Ільїна О. Будівництво готельних і рекреаційних комплексів з використанням альтернативних конструкцій. Альтернативний туризм: матеріали II Міжнародного науково-практичного семінару (Львів, 21 вересня 2023 р.). Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. С.147–149.

41. Ільчук Н. І., Ільїна О. В. Проблеми та можливості розвитку урбаністичного середовища. Сучасні технології та методи розрахунків у будівництві: збірник наукових праць. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2021. Вип. 16. С. 62–68.

42. Ільчук Н. І., Ільїна О. В. Особливості розміщення готельних комплексів у структурі міста. Сучасні проблеми містобудування. Перспективи та пріоритети розвитку: збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції молодих учених та студентів, 19 листопада 2021 р., м. Луцьк. Луцьк: Луцький НТУ, 2021. С. 18–20.

43. Кащук К. М. Використання гнучкої методології (Agile) у менеджменті. Вісник Київського інституту бізнесу та технологій. Київ. 2018. № 1. С. 123.

44. Кобиляцький Л. С. Управління проєктами: навч. посіб. Київ : МАУП, 2012. 200 с.

45. Козик В. В., Тимчишин І. Є. Практикум з управління проєктами: навч. посіб. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 180 с.

46. Краус К. М. Управління маркетингом малих торговельних підприємств: монографія. Київ, 2015. 226 с.

47. Круш Н. П. Інноваційна діяльність корпоративних підприємств. Сучасні проблеми економіки і підприємництва. 2017. Вип. 20. С. 31–39

48. Кучер П. В., Ільїн Л. В. Музеї Волинської області як об'єкти туризму. Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку : Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (Луцьк, 19 травня 2023 р.). Луцьк: ФОП Мажула Ю.М., 2023. С. 52–55.

49. Куденко Н. В. Маркетингові стратегії фірми. К.: КНЕУ, 2002. 245 с.

50. Лук'янова К. В., Ільїн Л. В. Діяльність закладів ресторанного господарства: екологічний аспект. Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку : матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 29 листопада 2021 р.). Луцьк : ПП Іванюк, 2021. С. 103–104.

51. Мазаракі А. А. HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі. Київ : Київ. над. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.

52. Мар'юсик А. Ф., Ільїна О. В. Доступний туризм у місті Луцьку: оцінювання й оптимізація. Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XIII Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених (Одеса, 16–17 травня 2024 р.). Одеса: ОНТУ, 2024. С. 24–27.

53. Матвійчук Л. Ю., Смочко Н. М., Ільїна О. В. Перспективи розвитку індустрії гостинності регіонів України в сучасних умовах. Економічні науки. Серія. Регіональна економіка. 2022. Вип. 19 (75). С. 174–182.

54. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник. К.: ЛіраК, 2018. 388 с.

55. Пасічник М.П., Ільїна О. В. Спеціалізовані заклади розміщення Волинської області. Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку : матеріали III

Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 29 листопада 2021 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ПП Іванюк, 2021. С. 61–63.

56. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. К.КНЕУ, 2017. 246 с.

57. Панова А. С., Ільїна О. В. Модульна екосистема UDS у інноваційній діяльності готельно-ресторанних підприємств. Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку : матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Луцьк, 29 листопада 2021 р.). Луцьк : ПП Іванюк, 2021. С. 120–123.

58. Панченко М. О. Управління якістю: теорія та практика : навч. посіб. Київ. Центр учбової літератури, 2018. 228 с..

59. Петренко Н. О. Управління проектами: навч. посіб. Київ : «Центр учбової літератури», 2015. 244 с.

60. Полторак В.А. Маркетингові дослідження: методи та технології. Дніпропетровськ: Арт-Прес, 1998. 136 с.

61. П'ятницька Н.О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. К.: Нац. торг-економ. ун-т, 2015. 290 с.

62. Ткаченко Л.В. Маркетинг послуг. К. Експрес, 2016. 345 с

63. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. К: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 566 с.

64. Шаповал С.Л. Основи будівництва: навч. посібник / за ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2007. 186 с.

65. Ставська Ю.В. Тенденції розвитку готельного господарства України. Економіка. Фінанси. Право, Аналітик, 2017. Випуск 8/3, 2017. С. 29– 32.

66. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. К: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 566 с.

67. Тянь Р. Б., Холод Б. І., Ткаченко В. А. Управління проектами. Підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2013. 224 с.

68. Ульяновка О.В., Цигікала П.Ф.Управління проектами. навч. Посібник та. Харків: ХНАУ ім. В.В.Докучаєва, 2010. 522 с.

69. Економічний профайл Луцької громади: <https://vkursi.pro/hromada> (дата звернення: 20.03.2025)

70. Офіційний сайт комітету Державної статистичної служби України – URL: <https://www.google.com/search?client=firefox-b> (дата звернення: 28.02.2025).

71. Офіційний сайт Луцької міської ради: <https://www.lutskrada.gov.ua/> (дата звернення: 17.01.2025).

72. Ільїн Л. В., Пасічник М. П. Методичні рекомендації до виконання, оформлення та захисту випускних кваліфікаційних робіт (проектів) для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. Луцьк : Волинський національний університет імені Лесі Українки, 2024. 34 с.

73. Ільїн Л. В., Пасічник М. П. Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації до виконання, оформлення та захисту випускних кваліфікаційних робіт (проектів) для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. Луцьк : Волинський національний університет імені Лесі Українки, 2024. 34 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелю ділового призначення «Вітовт»

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
	-приміщення чергової ремонтної зміни;	9
2	Вузол зв'язку, у тому числі:	
	-радіовузол	9
	-ремонтна майстерня	7
3	Центральна білизняна, у тому числі:	
	-відділення чистої білизни	17
	-відділення брудної білизни	9
	-приміщення розбирання брудної білизни	9
	-майстерня лагодження білизни	5
4	Служба прибирання території (двірницька), в тому числі:	
	-побутові приміщення	7
	-склад прибирального інвентарю	5
	-склад видаткових засобів	5
	-склад садового інвентаря й прибиральної техніки	6
5	Майстерня, у тому числі:	
	-електротехнічна	9
	-сантехнічна	9
	-слюсарна	9
	-КВП і А	9
	-торгівельного і технологічного обладнання	11
	-столярна	17
	-малярна	13
6	Складські приміщення, у тому числі:	
	-резервний склад білизни	9
	-склад драпірувань	7
	-матеріально-технічні склади	31
	-склад видаткових матеріалів	17
	-склад меблів	31
	-склади технічних служб (електротехнічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку)	11
	-склад лакофарбових матеріалів	11
	-склад пиломатеріалів	21
7	Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	15
8	Пральня	61
9	Господарські	10
Всього:		371

Додаток Б

Виробнича програма ресторану (на 80 місць)

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
Фірмові страви			
Згідно ТК	Форель на вогні	300	30
Згідно ТК	Грильована свинина на кісточці	359/50	30
Згідно ТК	Ситна печеня зі свинини та грибами	300	30
Згідно ТК	Вареники з картоплею та грибами	200/50	20
Холодні страви та закуски			
Згідно ТК	Форшмак з оселедця з житнім хлібом	150/60	75
Згідно ТК	Оселедець з запеченою картоплею та топленим маслом	100/150/15	75
Згідно ТК	Асорті солінь	75/75/75	110
Згідно ТК	М'ясні делікатеси	100/100/100/100	70
Згідно ТК	Сет із 4 видів сала	40/40/40/40	70
Згідно ТК	Грибна поляна	50/50/50/50	50
Згідно ТК	Овочева тарілка	75/75/75	110
Гарячі страви			
Згідно ТК	Вареники з м'ясом	250/20	35
Згідно ТК	Деруни з грибами	330	35
Згідно ТК	голубці	350	30
Перші страви			
Згідно ТК	Рибна юшка	300	75
Згідно ТК	Юшка «Козацька»	300	120
Згідно ТК	Український борщ	300/20/75	150
Згідно ТК	М'ясна солянка	330	108
Другі страви			
Згідно ТК	Короп смажений з цибулею та морквою	200/25/25	30
Згідно ТК	Судак запечений з картопляним пюре	100/250	30
Згідно ТК	Котлета по-київськи	300	50

Продовження додатка Б			
Згідно ТК	Молоде курча, підсмажене до хрумкої скоринки	150	50
Згідно ТК	Куряче філе на грилі	350	50
Згідно ТК	Ніжка індички з ягідним соусом	350/50	50
Згідно ТК	Кроляча ніжка, томлена у вершковому соусі з томатами та розмарином	170/150	65
Згідно ТК	Смажені овочі гриль	75/75/75/75	65
Згідно ТК	Картопля смажена по- домашньому	150	15
Згідно ТК	Банош з бринзою та шкварками	150/75/25	10
Згідно ТК	Гречана каша з білими грибами	250	25
Солодкі страви			
Згідно ТК	Запечене яблуко з медом та горіхами	250	30
Згідно ТК	Карамелізовані налисники з пористих млинців, з сиром та родзинками	200	35
Згідно ТК	Сирники з полуничним пюре та сметаною	50	50
Згідно ТК	Вареники з вишнями	200/80	35
Згідно ТК	Млинці з карамелізованим соусом	100	40
Згідно ТК	Морозиво (ванільне, полуничне, шоколадне)	100	40

Закінчення додатка Б			
Гарячі напої			
Згідно ТК	Чай обліпиховий з яблуком	350	20
Згідно ТК	Чай з імбирем та медом	350	20
Згідно ТК	Еспресо	30	23
Згідно ТК	Лате	170	41
Холодні напої власного виробництва			
Згідно ТК	Узвар з сухофруктів	200	75
Згідно ТК	Морс з журавлини	200	75
Згідно ТК	Сік-фреш апельсиновий/лимонний	200	29
Хлібобулочні та кондитерські вироби			
Згідно ТК	Хліб білий	200	145
Згідно ТК	Пиріжки з м'ясом	60	145
Згідно ТК	Круасани з полуничним джемом	150	298
Згідно ТК	Ватрушки з сиром	150	290



Звіт подібності

метадані

Назва організації

Lesya Ukrainka Volyn National University

Заголовок

Проект готелю ділового призначення "Вітовт" у місті Луцьку

Автор

Науковий керівник / Експерт

Бойко А. С. Професор Леонід Ільїн

підрозділ

Кафедра туризму та готельного господарства

Тип роботи (у разі безкоштовної перевірки)

Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.

15.25%

15.25%

КП 1

25

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

2.08%

2.08%

КП 2

6818

Кількість слів

0.37%

0.37%

КЦ

53727

Кількість символів

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		0
Інтервали		0
Мікропробіли		0
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		72

Подібності за списком джерел

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз

Колір тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	Триус_7м 12/4/2024 State University of Trade and Economics (Кафедра готельно-ресторанного бізнесу)	41 0.60 %
2	Триус_7м 12/4/2024 State University of Trade and Economics (Кафедра готельно-ресторанного бізнесу)	39 0.57 %