

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему **«Розробка нової концепції розвитку для готелю «Братислава» в м. Київ шляхом модернізації конференц - сервісу під сучасні реалії роботи та навчання. Design of a new development concept of “Bratislava” hotel in Kyiv by modernizing the conference service for modern realities of work and study»**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Слободенюк Л. Г.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРС - 712 - 72

Керівник доц. Попова С.Ю.,

викл. Закіряєва Л.Е.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол № __

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

(підпис)

Т.С.Лебеденко

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2023 рік

Одеський національний технологічний університет

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Магістр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«14» серпня 2023 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Слободенюк Лілія Георгіївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи «Розробка нової концепції розвитку для готелю «Братислава» в м. Київ шляхом модернізації конференц - сервісу під сучасні реалії роботи та навчання»

затверджена наказом вищого навчального закладу від «21» вересня 2023 року №531-03

2. Термін задачі здобувачем закінченої роботи 08 грудня 2023 року

3. Вихідні дані до роботи Розробка нової концепції розвитку готелю «Братислава» в м. Київ

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтування концепції; Науково-дослідна частина; Технологічний розділ; Організаційний розділ; Будівельний розділ; Економічний розділ; Висновки та рекомендації

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
Лист 1 – Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз готелю «Братислава»; Лист 2 – Результати наукових досліджень ; Лист 3 – Концепція закладу готельно-ресторанного господарства; Лист 4 – Конференц - зал «Альянс Омега» до та після облаштування Coworking простору; Лист 5 – Конференц - зал «Аудиторія» до та після переоблаштування; Лист 6 – Послуги закладу готельно-ресторанного господарства; Лист 7 – Оцінка інвестиційної привабливості проекту; 8. Структура управління закладу готельного господарства.

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	доц. Попова С.Ю.	15.09.2023	26.09.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	доц. Попова С.Ю.	28.09.2023	08.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	доц. Попова С.Ю.	08.10.2023	21.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	викл. Закіряєва Л.Е.	21.10.2023	30.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	викл. Закіряєва Л.Е.	01.11.2023	18.11.2023
<i>Економічний розділ</i>	Зеленяк В.В., доцент	23.11.2023	05.12.2023

7. Дата видачі завдання *«14» серпня 2023 року*

Керівник _____ Попова С.Ю.

Завдання прийняв до виконання _____ Слободенюк Л. Г.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	15.09.2023-26.09.2023	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	28.09.2023-08.10.2023	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	08.10.2023-21.10.2023	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	21.10.2023-30.11.2023	
5.	<i>Будівельний розділ</i>	01.11.2023-18.11.2023	
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-05.12.2023	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-06.12.2023	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	12.12.2023	

Здобувач-дипломник _____
(підпис)

Слободенюк Л. Г.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Попова С.Ю.
(прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____
(підпис)

Слободенюк Л. Г.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка нової концепції розвитку для готелю «Братислава» в м. Київ шляхом модернізації конференц - сервісу під сучасні реалії роботи та навчання»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції розвитку для готелю «Братислава» в місті Київ, яка має на меті ефективне використання інфраструктури готелю у воєнний та після воєнний час шляхом модернізації конференц - сервісу під сучасні реалії роботи та навчання.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки підприємств готельно-ресторанного господарства регіону, актуальність теми даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, який присвячено аналізу регіонального ринку послуг підприємств готельно-ресторанного господарства, дослідженню попиту, а також обґрунтуванню концепції, де було запропоновано: 1. Створення коворкінг простору у існуючому конференц - залі «Альянс Омега»; 2. Облаштування технікою та зоною для відпочинку, релаксації з масажними кріслами «XZERO V11 Black&Gray», обладнання ігрової міні - зони; 3. Облаштування конференц - залу «Аудиторія» під проведення лекцій, захистів робіт тощо та встановлення інтерактивною панелі «Prestigio MULTIBOARD 65" PREMIUM LINE (UHD)», веб камери «Logitech Rally Bar Graphite (960-001311)», мікрофонів для кращого звуку доповідача; 4. Розширення послуг конференц - сервісу: харчування, масажне крісло, психолог, послуги друку, ксероксу тощо, канцтовари на замовлення, кур'єрська доставка, послуги ІТ – спеціаліста, маркетолога.

- другого розділу, де наведено результати анкетування, яке було спрямовано для більш детального вивчення і поглиблення в тему коворкінг та ставлення до нього людей, їх обізнаність і досвід роботи в ньому, особливо при готелі та їх думка про бажані послуги;

- третього розділу, в якому описана робота служб підприємства гостинності, представлена інфраструктура, обов'язки персоналу, розрахована експлуатаційна програма підприємства.

- четвертого розділу, представлена організаційна структура підприємства і штатний розпис.

- п'ятого розділу, де описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, детальний опис етапів впровадження нової концепції, пропозиції щодо дизайну. Представлено описання заходів по екологічній безпеці та оцінці рівня екологічності підприємства, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи, заходи щодо цивільної оборони;

- шостого розділу, що містить розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проєктованого підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проєкту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	– <u>93</u> стор.;
таблиць	– <u>12</u>
додатків	– <u>25</u>
графічних аркушів	– <u>8</u>

ANNOTATION

to the qualification work on the topic:

"Design of a new development concept of "Bratislava" hotel in Kyiv by modernizing the conference service for modern realities of work and study"

The purpose of the qualification work is to develop a new concept for the "Bratislava" hotel in Kyiv, which aims to effectively use the hotel infrastructure in wartime and post-war times by modernizing the conference service for modern work and study realities.

The qualification work consists of the following sections:

- the introduction, which examines the main tasks and directions of hotel and restaurant enterprises in the region, the relevance of the topic of this qualification work;

- the first section, which is devoted to the analysis of the regional market of services of hotel and restaurant enterprises, the study of demand, as well as the substantiation of the concept, which proposed: 1. Creation of a co-working space in the existing conference hall "Alliance Omega"; 2. Arrangement of equipment and a zone for rest and relaxation with massage chairs "XZERO V11 Black&Gray", equipment of a mini game zone; 3. Arrangement of the conference hall "Auditorium" for lectures, defenses of works, etc. and installation of the interactive panel "Prestigio MULTIBOARD 65" PREMIUM LINE (UHD)", web camera "Logitech Rally Bar Graphite (960-001311)", microphones for better sound 4. Expansion of conference services: catering, massage chair, psychologist, printing, photocopier, stationery to order, courier delivery, IT service specialist, marketer.

- the second section, which contains the results of the questionnaire, which was aimed at a more detailed study and deepening of the topic of co-working and the attitude of people towards it, their awareness and experience of working in it, especially at the hotel, and their opinion about the desired services;

- the third section, which describes the services of the hospitality enterprise, presents the infrastructure, staff duties, and calculates the operational program of the enterprise.

- the fourth section, which presents the organizational structure of the enterprise and the staff list.

- the fifth section, which describes the plot of land where the enterprise is located, a detailed description of the stages of implementation of the new concept, design proposals. A description of environmental safety measures and an assessment

of the level of environmental friendliness of the enterprise is presented, an analysis of potentially dangerous and harmful production factors is carried out, measures are provided to ensure safe working conditions, protection of workers from electric shock, as well as fire-fighting measures, civil defense measures;

- the sixth section, which contains the calculation of indicators of financial organizational and economic activity of the projected enterprise, investment costs for the implementation of the project and projected indicators of their payback and profits.

The qualification work contains:

text part	-93 p.;
tables	-12
appendixes	-25
graphic sheets	-8

Зміст

Анотація

Вступ

1. Обґрунтування концепції.....	11
1.1. Характеристика та детальний аналіз об'єкту готельно – ресторанно-го господарства.....	11
1.2. Аналіз ринку послуг готельно – ресторанного господарства обраного сегменту та дослідження конкурентів діючого підприємства.....	19
1.3. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів.....	29
1.4. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	37
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....	43
2. Науково-дослідна частина.....	44
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....	44
2.2. Аналітичний огляд літератури.....	44
2.3. Методи та методологія досліджень.....	51
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	51
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	59
3. Технологічний розділ.....	63
3.1. Моделювання інфраструктури складової проекту.....	63
3.2. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах...63	
3.2.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою прийому і розміщення та бронювання.....	63
3.2.2. Технологія і організація функціонування служби номерного фонду...64	
3.2.3. Технологія і організація функціонування додаткових служб готелю...65	
3.2.4. Організація і функції фінансово-комерційної та інженерно – експлуатаційної служб у готелі.....	65
3.3. Показники експлуатаційної програми підприємства.....	66
4. Організаційний розділ.....	67
4.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління готельного підприємства.....	67
4.2. Розробка штатного розпису робітників готельного підприємства.....	67
5. Будівельний розділ.....	68
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану).....	68
5.2. Проектування окремих інфраструктурних - функціональних елементів готелю.....	68
5.2.1. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого і спортивно - оздоровчого призначення.....	68
5.3. Пропозиції оновлення дизайну закладу.....	71
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	71
5.5. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	72
5.6. Заходи щодо цивільної оборони.....	72
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	73

Розділ 6. Економічний розділ.....	75
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	75
6.2. Розрахунок витрат операційної діяльності.....	78
6.3. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	80
Висновки і рекомендації.....	86
Список літератури.....	90
Додатки.....	94

Графічна частина кваліфікаційної роботи:

Лист 1 – Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз готелю «Братислава»

Лист 2 – Результати наукових досліджень

Лист 3 – Концепція закладу готельно-ресторанного господарства

Лист 4 – Конференц - зал «Альянс Омега» до та після облаштування Coworking простору

Лист 5 – Конференц - зал «Аудиторія» до та після переоблаштування

Лист 6 – Послуги закладу готельно-ресторанного господарства

Лист 7 – Оцінка інвестиційної привабливості проекту

Лист 8 - Структура управління закладу готельного господарства.

Вступ

Готельно ресторанний бізнес в Україні на початку повномасштабного вторгнення агресором потерпав, як і кожен бізнес в країні. Багато хто вимушений був закритися, або заморозити свою діяльність на невизначений період, але кількох місяців війни почалось часткове пожвавлення бізнесу. Потроху готелі, що мали змогу триматися “ на плаву” відчиняли свої двері гостям, у більшій мірі на початку це були іноземні репортери, журналісти, делегації тощо. В місті Київ на весні, березні - травні 2022 року спостерігалось збільшення попиту на п'ятизіркові готелі. Середній рівень заповнюваності п'ятизіркових готелів у березні-травні 2022 року становив 37% проти 27% в аналогічний період 2021 року. У готелях Києва заповнюваність стабілізувалася на початку червня і становила 15-20% до березня 2023 року. За даними ЕУ та «HotelMatrix», у Києві середня заповнюваність готелів у 2022 році становила 22% проти 50% у 2021 році. Загалом за підсумками 2022 року пропозиція розміщення в готелях Києва перевищила попит у п'ять разів.

Зважаючи на складні економічні умови сьогодення й зростаючу конкуренцію у сфері гостинності, узвичаєні методи ведення бізнесу більше не можуть гарантувати нарощування обсягів прибутковості, а отже необхідно переходити на якісно нові рівні обслуговування клієнтів з використанням digital-технологій. Також можливо розглянути варіанти удосконалення конференц - сервісу та пошук нових шляхів надання послуг у даній ніші. Є можливість організації навчання, створення робочих зон - Coworking в залах . Таким чином зали будуть задіяні і приносять прибуток, коли в іншому випадку просто простоювали.

Готелі в роботі Coworking звичайно будуть використовувати техніку та обладнання, більшу її частину, з чим витрати складатимуть мінімальні.

Експерти гостинності, «Guestline», опублікували звіт у 2019 році, який показує зростаючу зміну коворкінгу з готелів, конкуруючи з традиційним офісом і передбачаючи розрив на ринку гостинності, щоб стати більш дружнім до коворкінгу. [15]

Згідно з новим дослідженням, понад 55% працівників, які також працюють віддалено (часово або повний робочий день), намагаються зосередитися в офісі принаймні на півгодини щодня. Тому люди втрачають у середньому 116 годин роботи на рік, що дорівнює майже 17 робочим дням, через падіння продуктивності в робочому середовищі. 46% людей сказали, що вони б віддали перевагу працювати в готелях, але відчують, що там недостатньо місць, які надають послуги. [15] Також додаткову увагу потрібно приділити здоров'ю та самопочуття людей, що мають малорухомий спосіб життя, сидячу роботу і для покращення використовувати сучасні методи та технології.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у потребі розвитку підприємства під час воєнного стану та жорсткої конкуренції, використання інфраструктури великого готелю, в період застою, у цілях отримання прибутку.

Об'єкт дослідження – готель «Братислава», м. Київ, вул. Андрія Малишка,1, Лівий берег.

Предметом дослідження є впровадження нової концепції до готелю «Братислава» шляхом створення Coworking простору в одному із конференц – залів з окремими та загальними зонами для роботи, обідньої, зони релаксації.

Мета дослідження – створення Coworking простору при готелі з рядом додаткових послуг, як зона релаксації, обідньої зони, надання консультацій спеціалістами, продаж канцтоварів та інше.

Завдання кваліфікаційної роботи **Завданням кваліфікаційної роботи** є дослідження ефективності створення та впровадження нової концепції та інноваційних рішень до готелю, опис основної концепції закладу, аналіз ринку та аналогічних закладів, розробка схеми впровадження запланованих послуг та концепції.

Для реалізації поставленої мети необхідно поставити і вирішити цілий комплекс завдань:

- 1) Проаналізувати ринок готельного бізнесу в Україні та м. Київ;
- 2) Аналіз відношення людей до Coworking просторів;
- 3) З'ясування актуальності концепції;
- 4) Аналіз та з'ясування уподобань людей щодо Coworking просторів;
- 5) Розробка нової концепції та її впровадження.

Методи дослідження. В кваліфікаційній магістровській роботі використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: метод емпіричного дослідження – порівняння, спостереження; метод теоретичного дослідження – абстрагування; кількісний метод дослідження – анкетування.

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці нової концепції готелю «Братислава», що базується на аналізі функціонування і структури готельних підприємств конкурентів та надає рекомендації для подальшого розвитку існуючих готелів в місті Києві, економічно вигідне використання площі підприємства.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять розвивати готельний бізнес в місті Київ, отримувати дохід від діяльності підприємства, ефективно використання інфраструктури готелю у воєнний та після воєнний час шляхом модернізації конференц - сервісу під сучасні реалії роботи та навчання.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістр складається зі вступу, шести розділів, висновків та списку використаної літератури. Загальний зміст викладено на 145 друкованих аркушах, основний – на 93 сторінках. Робота містить 12 таблиць, 26 рисунків, 25 додатків та 8 графічних аркушів. Список використаної літературних джерел налічує 49 найменувань.

Висновки та рекомендації

В кваліфікаційній роботі для готелю «Братислава» була запропонована інноваційна концепція, що має на меті оптимізація бізнесу під сучасні реалії на фоні війни. Було запропоновано: 1. Створення коворкінг простору у існуючому конференц - залі «Альянс Омега»; 2. Облаштування технікою та зоною для відпочинку, релаксації з масажними кріслами «XZERO V11 Black&Gray», обладнання ігрової міні - зони; 3. Облаштування конференц - залу «Аудиторія» під проведення лекцій, захистів робіт тощо та встановлення інтерактивною панелі «Prestigio MULTIBOARD 65" PREMIUM LINE (UHD)», веб камери «Logitech Rally Bar Graphite (960-001311)», мікрофонів для кращого звуку доповідача; 4. Розширення послуг конференц - сервісу: харчування, масажне крісло, психолог, послуги друку, ксероксу тощо, канцтовари на замовлення, кур'єрська доставка, послуги ІТ – спеціаліста, маркетолога.

Була розглянута статистика та стан готельно - ресторанного бізнесу в Україні до початку війни, за перші три місяці війни та на даний момент. Розглянуті проведені дослідження щодо впливу на здоров'я сидячого, малорухомого способу життя, думки респондентів щодо зручності у коворкінгах, досвід зарубіжних колег у впровадженні коворкінг до готелів тощо. Додатково проаналізовані та надана характеристика обраним конкурентам, до яких були включені і готелі і коворкінг підприємства: 1. Готель «Турист» ***; 2. Готель «Іq»; 3. Коворкінг «Platforma Art-Zavod»; 4. Коворкінг «The Space Coworking»; 5. Коворкінг «New Gene».

Розташування готелів між собою відносна близьке, вони зосереджені на Лівому березі Києва. Цінова політика з трьох готелів на проживання менша у готелю «Іq» ***, найвища у «Братислава» ****. Найнижчий тариф 900 грн., найбільший - 5985,80 грн. (Апартаменти). Номерний фонд готелів «Братислава» та «Турист» майже однакові і складає 335 і 344 номери, у «Іq», після реконструкції - 174 номери.

Послуги основні. Готель «Братислава» має ряд таких, що не представлені у конкурентів: послуги швейцара, пандус перед входом до готелю, трансфер, термінал та банкомат на території, сигарна кімната, надання карти Києва. Менше послуг основних представлено у готелю «Іq», відсутній бенкетний зал, лобі, ряд послуг, що є тільки в «Братиславі», кейтеринг, замовлення хімчистки.

Додаткові послуги. В готелі «Братислава» представлений широкий асортимент додаткових послуг: прилади для прасування, кулери з водою на поверхах, тренажерний зал тощо, але в готелі «Турист» перелік більш ширший: сауна, басейн, обмін валют, оренда авто, окрім тих, що є у інших готелях. «Іq» має найменший асортимент послуг.

Далі оцінювалися та порівнювалися бізнес послуги та коворкінг у всіх чотирьох обраних конкурентів. Два конкуренти – це готелі, два підприємства – коворкінг простори, які не є готелями та не надають аналогічних послуг з надання проживання тощо, але їх можна вважати конкурентами на підставі надання аналогічних запропонованих додаткових послуг за запропонованою концепцією розвитку. Конференц-сервіс, бізнес - центр, коворкінг. Коворкінг «The Space Coworking» має більший асортимент послуг, у тому числі тих, що є тільки у них: одинадцять скайп – кімнат, невелика вартість оренди робочого місця (350 грн.), п'ять лаундж зон. В усіх представлених підприємствах і готелях є коворкінг зони, відкритий простір, окрім готелю «Турист». Він пропонує бізнес – центр, окрему кімнату з орг. технікою, комп'ютером для роботи. Також всюди представлені конференц – зали, найбільша кількість представлена у коворкінгу «The Space Coworking» (15), готель «Братислава» (10) та коворкінгу «Platforma Art-Zavod» (10). Є однакові послуги: високошвидкісний інтернет, технічна підтримка спеціалістів. OPEN SPACE та оренда PRIVATE OFFICE, перша надається тільки при коворкінгу «New Gene», другий в готелі «Братислава» також. Коворкінг підприємства також надають послуги кухні, душу, проведення освітніх програм.

Із запропонованих впроваджень за новою концепцією розвитку для готелю «Братислава» ігрова зона представлена у коворкінгу «New Gene», інші запропоновані послуги не мають аналогів у конкурентів.

Цінова політика. Найвищі тарифи у коворкінгу «Platforma Art-Zavod» (555 грн.) та тарифні плани від 65 доларів та готелі «Турист» (600 грн.).

Нова концепція розвитку коворкінгу при готелі «Братислава», згідно проведеної порівняльній характеристиці, може бути конкурентоспроможними і допомогти в розвитку бізнесу в майбутньому.

Додатково були розглянуті відгуки, рейтинг коворкінг зон на сайті «UAOTZYV» та готелів на туристичному сайті Booking. За отриманими даними зробити висновки, що клієнти коворкінгу цінують ввічливий, компетентний персонал, дизайн, стиль, парковку, організованість в роботі підприємства, наявність орг. техніки, місце розташування, не великі тарифи та лояльність.

Для розвитку були обрані стратегії: Стратегія концентрованого зростання, а саме стратегія посилення позиції на ринку, де підприємство робить усе, щоб продукт/ послуги були найкращими і мали попит у потенційних гостей. Стратегія з групи диверсифікованого зростання – стратегія центральної диверсифікованості, що ґрунтується на пошуку та використанні додаткових можливостей виробництва нових продуктів на освоєному ринку. Тобто існуюче виробництво залишається в центрі бізнесу, а нове виникає з урахуванням існуючих технологій використання спеціалізованої системи розподілу.

Для впровадження концепції не потребується нові технології, адже використовується вже існуюче приміщення залу, додаються додаткові одиниці техніки та проводиться косметичний ремонт з монтажем конструкцій, додаються додаткові послуги для підвищення комфорту гостей: їжа, масажне крісло, ігрова – зона тощо.

В другому розділі розглянуті наукові статті, щодо вподобань потенційних клієнтів Coworking простору, були представлені методи та методологія дослідження, які використовувалися в роботі, об'єкт, предмет, актуальність, мета та завдання дослідження. Розроблене анкетування, в якому прийняло участь 121 респондент. У висновку гостям подобається ідея Coworking простору та запропонованих послуг.

В третьому розділі представлені інфраструктура готелю, наповнення номерного фонду. Охарактеризовані всі служби готелю, обов'язки персоналу та розрахована експлуатаційна програма готелю.

В четвертому розділі представлена організаційна структура та штатний розпис персоналу.

В п'ятому розділі було детально описані дії при впровадженні нової концепції, протипожежні заходи, охорона праці, заходи щодо цивільного захисту, охорони навколишнього середовища.

В шостому розділі були проведені розрахунки нової запропонованої концепції. За проведеними розрахунками термін окупності склав 2 роки та 2 місяці, індекс дохідності – 1,27, чистий приведений дохід - 2 951 344,29 грн. Нову концепцію можна вважати перспективною та економічно рентабельною. Ціни на послуги та кількість запланованих потенційних клієнтів, можуть змінюватися, тому результати розрахунку варто приймати, як приблизні. Концепцію рекомендується впроваджувати одразу, перед початком осені та можливих відключень світла.

Список літератури

1. ДБН В.2.2 – 20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», 2009. – 85 с.
2. ДБН В.2.2-9:2018 «Громадські будинки та споруди. Основні положення», 2018. - 49 с.
3. ДБН В.1.1.7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва», - 2017. – 47 с.
4. ДБН В.2.5-56:2014 «Система протипожежного захисту», 2015. - 134 с.
5. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», 2003. – 19с.
6. «Правилах пожежної безпеки в Україні», 2014. - 27 с.
7. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп., 2012. – 366 с.
8. Candice L Hogan 1, Jutta Mata, Laura L Carstensen. Scientific Article «Exercise holds immediate benefits for affect and cognition in younger and older adults», 2013. – 7 с.
9. Бойко В.О., Бойко Л.О. Наукова стаття «Український ринок HORECA в умовах воєнного стану та його ревіталізація». - 2022. - 7 с.
- 10.Смочко Н. М., Лужанська Т. Ю., Лепкий М. І. Наукова стаття «Коворкінг – центр як інновація в умовах нових викликів суспільства», 2022. – 18 с.
- 11.Ю. О. Юхновська. Наукова стаття «Вплив розвитку туристичної галузі на навколишнє середовище», 2021. – 9 с
- 12.Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Частина 1. Загальні положення / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, К.С. Федосова., А.К. Д'яконова, Т.Є. Лебеденко, В.К. Новічков, І.В. Солоницька, В.О. Ткач. – Одеса: ОНТУ, 2021. – 64 с.
- 13.Методичні вказівки до виконання економічної частини кваліфікаційної роботи для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО магістр, денної та заочної форм навчання / Укладачі: Л.В. Іванченкова, В.Ю. Скляр – Одеса: ОНТУ, 2021. – 33 с.

- 14.Стаття «Кількість гостей у п'ятизіркових готелях зростає попри війну. Чому?». // Економічна правда [сайт] - 2023. – Режим доступу: <https://www.epravda.com.ua/publications/2023/06/13/701093/>
- 15.Article «Hotel co-working on the rise: designing the perfect space in your hotel». // «Hospitality Interiors» [сайт] - 2019. – Режим доступу: <https://www.hospitality-interiors.net/articles/resources/hotel-co-working-on-the-rise-designing-the-perfect-space-in-your-hotel/>
- 16.Article «How the Coworking Trend Creates New Opportunities for Hotels». // «Carmelon-digital marketing» [сайт] - 2022. – Режим доступу: <https://www.carmelon-digital.com/digitravel-magazine/how-the-coworking-trend-creates-new-opportunities-for-hotels/>
- 17.Article «Glimpse of the Future: Coworking Space Trends in 2023» // «Office-hub» [сайт] - 2023. – Режим доступу: <https://www.office-hub.com/news/coworking-space-trends-in-2023>
- 18.«Сидите весь день на роботі? Простий крок може знизити ризики для вашого здоров'я» // «Українська правда» [сайт] - 2021. – Режим доступу: <https://life.pravda.com.ua/health/2021/08/17/245645/>
- 19.Стаття «Чим шкідлива сидяча робота (навіть якщо ви фізично активні) і що з цим робити» // «Ногибоги» [сайт] - 2021. – Режим доступу: <https://nogibogi.com/ua/chym-shkidlyva-sydyacha-robota/>
- 20.Сайт готелю «Братислава». [сайт] – Режим доступу: <https://bratislava.ua/>
- 21.Сторінка в Instagram готелю «Братислава». [сайт] – Режим доступу: <https://www.instagram.com/bratislavahotel/>
- 22.Сторінка в Facebook готелю «Братислава». [сайт] – Режим доступу: <https://www.facebook.com/HOTEL.Bratislava/>
- 23.YouTube сторінка готелю «Братислава». [сайт]. – Режим доступу: https://www.youtube.com/channel/UCJ05HNoLCdajV_dptukRbiA
- 24.Сайт онлайн бронювання «Vauboo». [сайт]. – Режим доступу: <https://www.vauboo.com/>

25. Офіційний сайт туристичного агентства «JoinUp». [сайт]. – Режим доступу: <https://joinup.ua/>
26. Туристичний сайт «PriceLine». [сайт]. – Режим доступу: <https://h.priceline.com/>
27. Туристичний сайт онлайн бронювання «PlanetofHotels». [сайт]. – Режим доступу: <https://planetofhotels.com/>
28. Сайт онлайн бронювання «Hotels24». [сайт]. – Режим доступу: <https://hotels24.ua/>
29. Сайт туристичної платформи онлайн бронювання «Booking». [сайт]. – Режим доступу: <https://www.booking.com/>
30. Український сайт відгуків «UAOTZYV». [сайт]. – Режим доступу: <https://uaotzyv.com/kyiv/coworking-platform-45385>
31. Офіційний сайт готелю «Турист». [сайт]. – Режим доступу: <https://hotel-tourist.kiev.ua/allrestaurants/restaurant-tourist>
32. Форум «Dou». [сайт]. – Режим доступу: <https://dou.ua/forums/topic/30535/>
33. Сайт «Coworking zone». [сайт]. – Режим доступу: <https://www.coworking.com.ua/the-space>
34. Офіційна сторінка коворкінгу «The Space Coworking». [сайт]. – Режим доступу: <https://www.thespace.ua/openspace>
35. Сайт коворкінгу та робочих просторів «Platforma Art-Zavod». [сайт]. – Режим доступу: <https://artzavodplatforma.com/business/coworking/>
36. Сайт компанії «MDL» Building Company. [сайт]. – Режим доступу: <https://www.mdl.co.ua/>
37. Інтернет платформа онлайн магазинів «Розетка». [сайт]. – Режим доступу: <https://rozetka.com.ua/>
38. Сайт компанії «NHN & NITTO». [сайт]. – Режим доступу: <https://rs120.cc/ua/p5785791-mobilnye-razdvizhnye>
39. Магазин електроніки та техніки «Comfy». [сайт]. – Режим доступу: <https://comfy.ua/ua>

40. Інтернет – магазин меблів «Табуретка». [сайт]. – Режим доступу:
<https://www.taburetka.ua>
41. Інтернет – магазин техніки та електроніки «Техно Їж». [сайт]. – Режим доступу: <https://ti.ua/ua/>
42. Сайт обладнання салонів краси, перукарень, СПА-центрів, масажних, манікюрних і педикюрних «Ideal-plus». [сайт]. – Режим доступу:
<https://ideal-plus.com.ua/>
43. Онлайн гіпермаркет «Cronos24». [сайт]. – Режим доступу:
<https://cronos24.com.ua>
44. Інтернет – магазин «Itbox». [сайт]. – Режим доступу:
<https://www.itbox.ua/>
45. Інтернет – магазин гіпермаркету «Епіцентр». [сайт]. – Режим доступу:
<https://epicentrk.ua/ua/shop>
46. «Функціональні обов'язки директора готелю» // готель «Косино». [сайт] - 2023. – Режим доступу: <https://kosino.ua/vacancy2021-hoteldirector/>
47. Сайт пошуку роботи та працівників «Jobs.ua». [сайт]. – Режим доступу:
<https://jobs.ua/>
48. Чим займається SMM-фахівець? Що потрібно знати та як їм стати?» // Блог «Apix-drive». [сайт] - 2022. – Режим доступу: <https://apix-drive.com/ua/blog/marketing/hto-takyj-smm-specialist>
49. Сайт пошуку роботи та працівників «Work.ua». [сайт]. – Режим доступу:
<https://www.work.ua/>