

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



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

**на тему Розробка інноваційної концепції екологічного готелю в
м. Одеса (впровадження комплексу SPA і Wellness послуг)**
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Грибкової В.О.
(прізвище, ініціали)

II Курсу групи 712-62

Керівник доц. Коваленко Н.О.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол № ___

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

Т.Є. Лебеденко

(підпис)

(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

Грибкової Владислави Олександрівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка інноваційної концепції екологічного готелю в м. Одеса (впровадження комплексу SPA і Wellness послуг)

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

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 08 грудня 2023 року

3. Вихідні дані до роботи Розробка інноваційної концепції екологічного готелю

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) SWOT-аналіз підприємства (1 лист), концепція закладу (1 лист), результати наукових досліджень (1 лист), план житлового поверху готелю (1 лист), план вестибюльної групи приміщень готелю (1 лист), план готельного номеру (1 лист), послуги (1 лист), структура управління закладу (1 лист)

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>	Коваленко Н.О., доцент	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Коваленко Н.О., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Коваленко Н.О., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Коваленко Н.О., доцент	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Коваленко Н.О., доцент	09.11.2023	21.11.2023
<i>Економічний розділ</i>	Зеленяк В.В., доцент	23.11.2023	07.12.2023

7. Дата видачі завдання «14» серпня 2023 року

Керівник _____ Коваленко Н.О.

Завдання прийняв до виконання _____ Грибкова В.О.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	29.09.2023-13.10.2023	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	22.12.2023	

Здобувач-дипломник _____ Грибкова В.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Коваленко Н.О.
(підпис) (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 _____ Грибкова В.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка інноваційної концепції екологічного готелю в м. Одеса (впровадження комплексу SPA і Wellness послуг)»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка інноваційної концепції екологічного готелю в м. Одеса з впровадженням комплексу SPA і Wellness послуг.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

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

- першого розділу, який присвячено аналізу регіонального ринку послуг підприємств готельно-ресторанного господарства, дослідженню попиту, а також обґрунтуванню концепції екологічного готелю;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на дослідження вподобань потенційних споживачів послуг екологічного готелю;

- третього розділу, в якому проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описання інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

- четвертого розділу, де проведено аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління;

- п'ятого розділу, де описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. Представлено описання заходів по екологічній безпечності та оцінці рівня екологічності підприємства, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи щодо забезпечення безпечних умов праці, захисту працівників від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

- 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	–	100 стор.;
таблиць	–	23
додатків	–	3
графічних аркушів	–	8

ЗМІСТ

Вступ	
Розділ 1. Обґрунтування концепції	12
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону	12
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	16
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	17
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	21
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	28
Розділ 2. Науково-дослідна частина	30
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	30
2.2. Аналітичний огляд літератури	30
2.3. Методи та методологія дослідження	31
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	32
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	36
Розділ 3. Технологічний розділ	37
3.1. Моделювання інфраструктурної складової роботи	37
3.2. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах	39
3.2.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою бронювання	39
3.2.2. Технологія і організація обслуговування гостей службою прийому і розміщення	42
3.2.3. Технологія і організація функціонування служби номерного фонду	42
3.2.4. Технологія і організація функціонування додаткових служб готелю	48
3.2.5. Організація і функції фінансово-комерційної та інженерно-експлуатаційної служб у готелях	49
3.3. Розрахунок кількісного складу персоналу за окремими посадами в готелі	49
3.4. Показники експлуатаційної програми готелю	50
Розділ 4. Організаційний розділ	53
4.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління готельного підприємства	53
4.2. Розробка штатного розпису робітників готельного підприємства	56
Розділ 5. Будівельний розділ	60
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану)	60

5.2. Проектування окремих інфраструктурно-функціональних елементів готелю	62
5.2.1. Проектування житлової групи приміщень готелю	62
5.2.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	70
5.2.3. Проектування підприємств ресторанного господарства готелю	73
5.2.4. Проектування адміністративно-побутових приміщень готелю	74
5.2.5. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого і спортивно-оздоровчого призначення	77
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу	79
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм	80
5.5 Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель	82
5.6. Заходи щодо цивільної оборони	84
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	85
Розділ 6. Економічний розділ	87
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат	87
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства	87
6.3. Оцінка інвестиційної привабливості кваліфікаційної роботи	91
Висновки та рекомендації	95
Список літератури	97
Додатки	101
Графічна частина кваліфікаційної роботи:	
1. Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз підприємства	
2. Концепція закладу готельно-ресторанного господарства	
3. Результати наукових досліджень	
4. План житлового поверху готелю	
5. План вестибюльної групи приміщень готелю	
6. План готельного номеру	
7. Послуги закладу готельно-ресторанного господарства	
8. Структура управління закладу готельно-ресторанного господарства	

Вступ

У сучасному світі спостерігається значний розвиток екологічно орієнтованих готелів обумовлений зростаючим попитом споживачів на екологічно чисті варіанти відпочинку та спроби готелів увійти в еру сталого господарювання та більш екологічно свідомого бізнесу.

Сьогодні екологічні готелі активно впроваджують енергоефективні технології та використовують відновлювані джерела енергії. Сонячні панелі, вітряні генератори, системи ефективного використання води допомагають готелям зменшити використання традиційних джерел енергії. Система "розумних" будівель, енергозберігаючі системи управління та моніторинг ресурсів роблять готелі більш ефективними та екологічно дружніми до навколишнього середовища.

Більшість екологічних готелів у світі отримують сертифікації, що підтверджують їхню екологічну спрямованість. Крім того, вони активно залучаються до соціальної відповідальності, співпрацюючи з місцевими спільнотами та сприяючи розвитку соціальних ініціатив.

Багато екологічних готелів розглядаються як платформи для екологічної освіти. Вони організовують семінари, лекції та роботу із спільнотою, створюючи своєрідні центри, де гості можуть навчатися та брати участь у збереженні природи.

Незважаючи на всі позитивні тенденції, розвиток екологічних готелів стримують такі фактори як великі витрати на впровадження нових технологій, висока вартість сертифікації та конкуренція у готельній галузі.

В Україні як у світі спостерігається інтерес до екологічних готелів, більшість з яких відкривається в курортній місцевості - в горах, біля лісів, річок, озер, морів. Однак, кількість екологічних готелів в країні невелика, наприклад, в м. Одесі можна нарахувати всього декілька готелів екологічного спрямування.

Зважаючи на ситуацію на ринку екологічних готелів Одеси було вирішено розробити інноваційну концепцію екологічного готелю в м. Одеса з розширеним спектром додаткових SPA і Wellness послуг.

Висновки і рекомендації

В результаті виконання кваліфікаційної роботи розроблено концепцію екологічного готелю в м. Одеса з впровадженням комплексу SPA і Wellness послуг.

Для досягнення поставленої мети було проведено аналіз ринку закладів готельно-ресторанного господарства в м. Одеса, досліджено попит та вподобання потенційних клієнтів, проаналізовано діяльність прямих конкурентів для нового екологічного готелю та запропоновано стратегію розвитку і просування на ринку.

Згідно концепції готель «EcoMarine SPA&WELLNESS» буде тризірковим, розташованим у мальовничому екологічно чистому котеджному селищі «Сосновий берег» на узбережжі Чорного моря. Готель буде притримуватись сталого розвитку, пропонувати гостям проживання у 1-і-2-х місних номерах апартамент, люкс, стандарт. На території готелю буде розташований СПА-центр з широким спектром послуг та ресторан здорового харчування з фіто-баром. Основним контингентом будуть гості готелю з інших міст, а також місцеві жителі, які користуються спа-послугами, відвідують ресторани.

Перевагами запропонованої концепції еко-готелю будуть: розташування на першій лінії від моря поряд з сосновим лісом; наявність широкого спектру послуг СПА-центру; наявність власного пляжу і басейну на території готелю; стильний дизайн; використання сонячних батарей; наявність ресторану і фіто-бару на території готелю.

В роботі наведено характеристику інфраструктури еко-готелю, організаційної структури управління, експлуатаційної програми закладу. Також наведено характеристику основних та додаткових послуг еко-готелю в м. Одеса. Додаткові послуги готелю будуть представлені переважно послугами спа-центру, направленими на відновлення сил і відчуття гармонії.

В кваліфікаційній роботі запропоновано об'ємно-планувальне рішення закладу, надано рекомендації щодо вибору стилю дизайну приміщень, наведено економічні розрахунки та аналіз інвестиційної привабливості запропонованої концепції.

Список літератури

1. Абрамова А. Еко-тренд в сфері гостинності: економічні та соціальні аспекти [Електронний ресурс] / А. Абрамова, Ю. Мирошник // Ефективна економіка. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2020/84.pdf.
2. Офіційний сайт міжнародної організації «Green key» – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.greenkey.global>
3. Шувар Н. Перспективи розвитку екоготелів в Україні: економічний і психологічний аспекти [Електронний ресурс] / Н. Шувар, Г. Закалик, І. Удуд // ЕКОНОМІКА І СУСПІЛЬСТВО. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: https://economyandsociety.in.ua/journals/15_ukr/77.pdf.
4. Турбота про екологію в готельній сфері. Досвід компанії Reikartz [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://blog.reikartz.com/article/turbota-pro-ekolohiyu-v-hotelniy-sferi/>
5. ТОП еко-ініціатив, які українські готелі можуть використовувати вже сьогодні [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://rubryka.com/article/eco-hotels/>.
6. García de Leaniz P. M., Crespo Á. H., López R. G. Customer responses to environmentally certified hotels: the moderating effect of environmental consciousness on the formation of behavioral intentions. *Journal of Sustainable Tourism*. 2018. Vol. 26:7. P. 1160-1177. DOI: <https://doi.org/10.1080/09669582.2017.1349775>
7. Безручко Л. С., Клапчук М. В., Жук Ю. І. Екологізація готельного господарства Карпатського регіону як складова досягнення сталого розвитку. *Географія та туризм*. 2018. Вип. 43. С. 48-54.
8. Крайнюк Л. Екологічна стійкість індустрії гостинності харківського регіону: сприйняття туристами еко-відповідальних практик засобів розміщення / Л. Крайнюк, І. Полчанінова, М. Покоłodна. // *Проблеми і перспективи розвитку підприємництва*. – 2019. – №23. – С. 100–117.
9. ТОП-5 кращих готелів в Україні для SPA-відпочинку (і не тільки) [Електронний ресурс] // travel.tochka.net – Режим доступу до ресурсу: <https://travel.tochka.net/ua/14800-top-5-luchshikh-oteley-v-ukraine-dlya-spa-otdykha-i-ne-tolko/>.

10. Стандарти SPA & WELLNESS в Україні [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://soyuz-spa.com/standarti-spa-wellness-ukra%20ni.html>.

11. Переваги готелів із власними спа-центрами. Чому такий відпочинок дуже важливий у сучасному світі? [Електронний ресурс] // galinfo – Режим доступу до ресурсу: https://galinfo.com.ua/news/perevagy_goteliv_iz_vlasnymy_spatsentramy_chomu_takyy_vidpochynok_duzhe_vazhlyvyu_u_suchasnomu_sviti_377514.html.

12. Загорянська О.Л. Оцінка конкурентоспроможності екологічних готелів у сучасних умовах господарювання [Електронний ресурс] / Загорянська О.Л. // Миколаївський національний університет імені В.О. Сухомлинського. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: <http://global-national.in.ua/archive/22-2018/125.pdf>.

13. Готель Villa pinia. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/villa-pinia.uk.html>

14. Готель Provans. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/provans-odesa.uk.html>

15. Готель Garden-eco-design. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/garden-eco-design.uk.html>

16. Паук О.Є. Інноваційні напрями розвитку готельного господарства України: екологізація засобів розміщення. Науковий вісник НЛТУ України. 2016. Вип. 26.2. С.29-32.

17. Шикіна О. В. Тенденції розвитку готельної індустрії Німеччини // Сучасний стан та перспективи розвитку туризму: Матер. міжнар. наук.-практич. конф. 2-4 травня 2018. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2018. С. 87-89

18. Dania R., Tiwarib K., Negic P. Ecological approach towards sustainability in hotel industry. Materials Today: Proceedings. Vol. 46. Part 20. 2021. P. 10439-10442. URL: <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2020.12.1020>

19. Колективні засоби розміщень в Україні. / Держстат України. [Електронний ресурс] URL: <https://ukrstat.org>

20. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар; Київ. ун-т туризму, економіки і права. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Київ : КУТЕП, 2016. — 407 с.

21. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р. № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».
22. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] : навч. посіб. Ч. 1 / Л. О. Іванова, Т. В. Страхова, Є. В. Іваненко ; за ред. Л. О. Іванової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Астропринт, 2021. — 196 с.
23. Brovenko T. Food Design as the Actual Direction of the Interdisciplinary Researches // Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв. 2018. №2. С.91-94.
24. ДБН В.2.2-20-2008 Будинки і споруди. Готелі
25. ДБН В.2.2-11-2002 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
26. ДБН В.2.5-27-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд
27. ДБН В.2.5-28-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення
28. ДБН В. 1.1-7-2002 Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва
29. ДСанПіН 239-96 Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювання в житлових будинках. Планування і вибір (ISO 4190-6:1984, IDT)
30. ДСТУ ISO 6309:2007 Протипожежний захист. Знаки безпеки. Форми та колір
31. НАПБ А.01.001-2004 Правила пожежної безпеки в Україні.
32. СНиП 2.04.05-91 Опалення, вентиляція и кондиціонування
33. СНиП 11-12-77 Санітарні норми і правила. Захист від шуму
34. ДСН 3.3.6.042-99. Норми мікроклімату в житлових приміщеннях
35. Давиденко І.В. Глемпінг як перспективна форма розвитку екотуризму. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. 2017. Вип. 26. С. 10–13.
36. Бойко В.О. Екологічний туризм як складова зеленої економіки. Ефективна економіка. 2021. № 4.
URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8773> (дата звернення: 23.07.2021). DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2021.4.73>.

37. Тарасюк Г.М., Чагайда А.О., Соколовська І.О. Перспективні напрями розвитку готельного бізнесу для забезпечення фінансової стабільності індустрії гостинності України. Причорноморські економічні студії. 2020. Вип. 55-2. С. 17–24.

38. 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: ОНАХТ, 2021. – 64 с.

39. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Частина 2. Готель / Укл. Л.А. Тітомир, Г.М. Ряшко – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 77с.