

**Міністерство освіти і науки України  
Одеський національний технологічний університет**

ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології  
ім. О.О. Преображенського

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА**

**на тему Розробка концепції еко-готелю для розвитку сільського**  
**туризму в Одеській області**  
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Яцків В.В.  
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Ряшко Г.М.  
(посада, прізвище та ініціали)

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол №10

Завідувачка кафедри

ГРБ  
(назва кафедри)

\_\_\_\_\_ (підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО  
(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Одеса - 2026 рік

# ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ННІ** готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології  
ім. О.О. Преображенського

**Кафедра** готельно-ресторанного бізнесу

**Ступінь вищої освіти** «Бакалавр»

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

**Освітня програма** «Готельно-ресторанна справа»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав.кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.

«23» березня 2026 року

## **ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Яцкова Владислава Володимировича

1. Тема роботи Розробка концепції еко-готелю для розвитку сільського туризму в Одеській області

Затверджена наказом ОНТУ від 31 грудня 2025 р. №737-03, наказом ОНТУ від 11 травня 2026 р. № 177-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Еко-готель 3 зірки на 20 номерів в с.Красна Коса Одеської області

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію на основі наукових досліджень; провести технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; організувати роботу та розробити фінансову модель підприємства; надати висновки та рекомендації; навести список літератури

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

| Розділ                                                       | Консультант        | Підпис, дата   |                  |
|--------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|------------------|
|                                                              |                    | Завдання видав | Завдання прийняв |
| <i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i> | Ряшко Г.М., доцент | 24.03.2026     | 22.04.2026       |
| <i>Технологічний розділ</i>                                  | Ряшко Г.М., доцент | 23.04.2026     | 20.05.2026       |
| <i>Організаційний розділ</i>                                 | Ряшко Г.М., доцент | 22.05.2026     | 01.06.2026       |

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник \_\_\_\_\_ Ряшко Г.М.

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Яцків В.В.

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

| № з/п | Назва етапів кваліфікаційної роботи                          | Термін виконання етапів роботи | Примітка |
|-------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------|
| 1.    | <i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i> | 24.03.2026-22.04.2026          | виконано |
| 2.    | <i>Технологічний розділ</i>                                  | 23.04.2026-20.05.2026          | виконано |
| 3.    | <i>Атестація 1 строк виконання</i>                           | 21.05.2026                     | виконано |
| 4.    | <i>Організаційний розділ</i>                                 | 22.05.2026-01.06.2026          | виконано |
| 5.    | <i>Атестація 2 строк виконання</i>                           | 02.06.2026                     | виконано |
| 6.    | <i>Оформлення роботи</i>                                     | 03.06.2026-04.06.2026          | виконано |
| 7.    | <i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>                   | 05.06.2026-06.06.2026          | виконано |
| 8.    | <i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>                    | 24.06.2026                     | виконано |

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_ Яцків В.В.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи \_\_\_\_\_ Ряшко Г.М.  
(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 \_\_\_\_\_ Яцків В.В.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

**АНОТАЦІЯ**  
**до кваліфікаційної роботи на тему:**  
**«Розробка концепції еко-готелю для розвитку сільського**  
**туризму в Одеській області»**

Робота містить текстову частину з графічними додатками. Текстова частина складається з трьох розділів: обґрунтування концепції на основі наукових досліджень; технологічний розділ; організаційний розділ. Обов'язкові додатки включають: концепцію закладу готельного господарства, план закладу готельного господарства, експлікацію приміщень підприємства, специфікацію обладнання, послуги закладу готельного господарства, структуру управління закладу готельного господарства.

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку готельних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію еко-готелю в с. Красна Коса Одеської області.

Готель «Прибережна Лоза» – еко-готель на 20 номерів, розташований у с. Красна Коса на березі Дністровського лиману, що поєднує комфортний відпочинок із елементами гастротуризму, сільського туризму, екотуризму та водної рекреації. Основна ідея проєкту – створення єдиного в Одеській області еко-готелю з власним виноградником і виноробнею, який пропонує гостям автентичний досвід дегустації локальних вин, відпочинку біля лиману, рибальства, водних прогулянок та оздоровлення в гармонії з природою.

В технологічному розділі спроектовано інфраструктуру закладу та надано технологію обслуговування гостей. Також в роботі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці на підприємстві та розроблено фінансову модель підприємства.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 80 стор.

Таблиць – 32,

Рисунків – 5 ,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 27 найменування.



**ANNOTATION**  
**to qualification work on the topic:**  
**«Concept development for an eco-hotel for the development of rural tourism in**  
**Odesa region»**

The work contains a text part with graphic appendices. The text part consists of three sections: justification of the concept based on scientific research; technological section; organizational section. Mandatory appendices include: the concept of the hotel enterprise, the floor plan of the hotel, floor plan explication, equipment specification, hotel services, hotel management structure.

At the beginning of the work, the characteristics and analysis of the market of hotel services in the region and similar enterprises of the world, the results of demand research and analysis of competitors are given. On the basis of this research, the concept is developed and the unique trade offer of a eco-hotel located in Krasna Kosa village, Odesa Oblast is formed.

“Pryberezhna Loza” Hotel is a 20-room eco-hotel located in Krasna Kosa village on the shore of the Dniester Estuary, combining comfortable accommodation with gastronomic tourism, agritourism, ecotourism, and water-based recreational activities. The main idea of the project is to establish the only eco-hotel in Odesa Oblast featuring its own vineyard and winery, offering guests an authentic experience through local wine tastings, estuary-side recreation, fishing, boating activities, and wellness services in harmony with the natural environment.

In the technological part, the hotel infrastructure is designed and guest service technology is provided. Also, the organizational structure is presented in the work, the number of necessary staff and the schedule of their work are calculated. The principles of labor protection at the enterprise are described and financial model of the enterprise is developed.

## ЗМІСТ

|                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ВСТУП .....                                                                                         | 7  |
| РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ .....                                                   | 10 |
| НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....                                                                            | 10 |
| 1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується .....                                 | 10 |
| 1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....                           | 21 |
| РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ.....                                                                 | 30 |
| 2.1 Моделювання інфраструктурної складової проекту.....                                             | 30 |
| 2.2 Проектування окремих функціональних елементів готелю.....                                       | 31 |
| 2.2.1. Проектування житлової групи приміщень.....                                                   | 32 |
| 2.2.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.....                                    | 35 |
| 2.2.3. Проектування поверху готелю .....                                                            | 36 |
| 2.2.4. Проектування приміщень закладу ресторанного господарства готелю .....                        | 37 |
| 2.2.5. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....                                        | 39 |
| 2.2.6. Проектування приміщень культурно-дозвільного і спортивно-рекреаційного призначення .....     | 42 |
| 2.2.7. Пропозиції щодо дизайну закладу .....                                                        | 43 |
| 2.2.8. Розрахунок загальної площі об'єкта та поверховості будівлі.....                              | 46 |
| 2.3. Розрахунок інвестиційних витрат .....                                                          | 47 |
| 2.4. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах                             | 50 |
| 2.4.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою СПіР і бронювання.....                | 50 |
| 2.4.2. Технологія і організація функціонування служби номерного фонду.                              | 51 |
| 2.4.3. Організація і функції фінансово-комерційної та інженерно-експлуатаційної служб у готелі..... | 52 |
| 2.5. Показники експлуатаційної програми підприємства.....                                           | 53 |

|           |                 |          |        |      |                                                                                   |  |  |                                       |       |         |    |
|-----------|-----------------|----------|--------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------|-------|---------|----|
|           |                 |          |        |      | КРБ.ГРБ.1.177-03.3.16                                                             |  |  |                                       |       |         |    |
|           |                 |          |        |      |                                                                                   |  |  |                                       |       |         |    |
| Зм.       | Арк.            | № докум. | Підпис | Дата |                                                                                   |  |  |                                       |       |         |    |
| Студент.  | Яцків В.В.      |          |        |      | Розробка концепції еко-готелю для розвитку сільсько-го туризму в Одеській області |  |  | Літ.                                  | Аркуш | Аркушів |    |
| Консульт. |                 |          |        |      |                                                                                   |  |  |                                       |       | 5       | 86 |
| Керівник  | Ряшко Г.М.      |          |        |      |                                                                                   |  |  | ОНТУ-2026<br>Каф. ГРБ<br>Група 712-42 |       |         |    |
| Н. Контр. | Коваленко Н.О.  |          |        |      |                                                                                   |  |  |                                       |       |         |    |
| Зав. Каф. | Лебеденко Т. Е. |          |        |      |                                                                                   |  |  |                                       |       |         |    |

|                                                                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ.....                                                                                       | 56 |
| 3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства готельного господарства..... | 56 |
| 3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....                                                                        | 59 |
| 3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....                                                            | 60 |
| 3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....                            | 64 |
| 3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....                                                                     | 71 |
| 3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....                                                    | 72 |
| ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....                                                                                               | 77 |
| СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....                                                                                                     | 78 |
| ДОДАТКИ .....                                                                                                              | 81 |

## ВСТУП

Сучасний розвиток туристичної галузі характеризується зростанням інтересу до екологічно орієнтованих форм відпочинку, які поєднують комфортне проживання, пізнання місцевої культури та дбайливе ставлення до природного середовища. Одним із найбільш перспективних напрямів є сільський туризм, який сприяє диверсифікації туристичного продукту, соціально-економічному розвитку сільських територій та збереженню місцевої культурної спадщини. Важливу роль у розвитку цього напрямку відіграють еко-готелі, що забезпечують туристам можливість відпочинку в природному середовищі із застосуванням принципів сталого розвитку та екологічно відповідального господарювання.

Одеська область володіє значним потенціалом для розвитку сільського туризму завдяки різноманітним природним ландшафтам, виходу до узбережжя Чорного моря, наявності лиманів, виноробних господарств, етнокультурної спадщини та традицій сільського способу життя. Водночас недостатня кількість сучасних засобів розміщення, орієнтованих на екологічні принципи та автентичний туристичний досвід, зумовлює необхідність розробки нових концептуальних рішень у сфері гостинності. У зв'язку з цим розробка концепції еко-готелю для розвитку сільського туризму в Одеській області є актуальним напрямом дослідження.

**Актуальність теми кваліфікаційної роботи** полягає у необхідності створення конкурентоспроможних засобів розміщення, що відповідають сучасним тенденціям сталого розвитку туризму, сприяють популяризації сільських територій, раціональному використанню природних ресурсів та формуванню нових туристичних продуктів в Одеській області.

**Об'єктом дослідження** обрано процес формування концепції еко-готелю як засобу розвитку сільського туризму.

**Предметом дослідження** є організаційні, маркетингові, екологічні та проєктні аспекти розробки концепції еко-готелю для розвитку сільського ту-

ризму в Одеській області.

**Мета кваліфікаційної роботи** полягає у розробці концепції еко-готелю для розвитку сільського туризму в Одеській області на основі аналізу туристично-рекреаційного потенціалу регіону, потреб цільової аудиторії та сучасних тенденцій екологічного туризму.

Для реалізації поставленої мети необхідно вирішити наступні **завдання**:

- дослідити туристично-рекреаційний потенціал Одеської області для розвитку сільського туризму та здійснити аналіз конкурентного середовища;
- розробити концепцію еко-готелю з урахуванням принципів сталого розвитку;
- провести технологічні розрахунки для визначення необхідної інфраструктури еко-готелю відповідно до концепції, а також розрахувати необхідну кількість працівників готелю;
- запропонувати функціонально-планувальні та дизайнерські рішення, що відповідають концепції еко-готелю;
- сформувати перелік основних, додаткових та супутніх послуг готелю;
- розробити та надати характеристику раціональної організаційної структури управління еко-готелем;
- визначити економічні аспекти реалізації проєкту та обґрунтувати доцільність його впровадження.

**Методи дослідження** використовувались наступні: аналіз та узагальнення наукових джерел, порівняльний аналіз, системний підхід, маркетинговий аналіз, SWOT-аналіз, методи класифікації та систематизації, графічний метод, метод концептуального проєктування та моделювання.

**Наукова новизна** отриманих результатів полягає у розробці концепції еко-готелю, орієнтованої на поєднання принципів сталого розвитку, екологічно відповідального природокористування, автентичних елементів місцевої культури та потреб сучасних туристів, що сприятиме розвитку сільського туризму в Одеській області.

**Практична значимість** кваліфікаційної роботи полягає у можливості використання розробленої концепції під час створення нових або модернізації існуючих засобів розміщення в сільській місцевості Одеської області, а також у застосуванні запропонованих рекомендацій органами місцевого самоврядування та суб'єктами туристичного бізнесу для розвитку регіонального туристичного продукту.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 80 друкованих аркушах. Робота містить 32 таблиці, 5 рисунків та 6 додатків. Список літературних джерел складає 27 найменувань.

**Ключові слова:** готельно-ресторанна справа, еко-готель, сільський туризм, сталий розвиток, екотуризм, засоби розміщення, концепція готелю, індустрія гостинності.

## **РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

### **1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується**

Одеська область традиційно належить до найбільш розвинених туристичних регіонів України завдяки вигідному приморському розташуванню, значному рекреаційному потенціалу узбережжя Чорного моря, наявності природних, культурно-історичних та гастрономічних туристичних ресурсів. Незважаючи на негативний вплив пандемії COVID-19 та повномасштабної війни, регіон продовжує залишатися одним із центрів вітчизняного туризму та готельного бізнесу.

Ємність готельного ринку Одеського регіона визначається кількістю засобів розміщення, номерним фондом та можливостями прийому туристів. За даними Державної служби статистики України, Одеська область входить до групи регіонів з найвищою концентрацією колективних засобів розміщення [1]. За оцінками аналітиків, регіони морського відпочинку, до яких належить Одеська область, формують близько 34 % усіх колективних засобів розміщення України [2].

Особливістю регіону є значна частка сезонних закладів розміщення, розташованих поза межами міста Одеси. Основні туристичні потоки концентруються у курортних громадах Чорноморська, Южного, Затоки, Кароліно-Бугаза, Сергіївки, Курортного, Лебедівки, Приморського, Вилкового та на території Національного природного парку «Тузлівські лимани». Це сприяє формуванню значного номерного фонду саме у приморських населених пунктах області. Однак треба відмітити, що готельний ринок у позаміському сегменті має яскраво виражену географічну асиметрію. Переважна більшість закладів розміщення зосереджена вздовж морського узбережжя, проте рекреаційний потенціал її внутрішніх районів залишається значною мірою нереалізованим.

Важливою особливістю сучасного ринку є поступова диверсифікація туристичного попиту. Якщо до 2022 року основою був літній пляжний відпо-



чинок, то сьогодні все більшого значення набувають оздоровчий, екологічний, гастрономічний та подієвий туризм.

Точні регіональні показники доходів готельних підприємств Держстат наразі не оприлюднює у відкритому доступі, однак про динаміку ринку свідчать показники завантаженості та середньої вартості номерів.

За даними Hotel Matrix, у 2024 році середня завантаженість готелів Одеси зросла до 34 % проти 26 % у 2023 році, а середній тариф на номер (ADR) досяг 2177 грн за добу, що на 9,5 % більше порівняно з попереднім роком [3]. Дохід на доступний номер (RevPAR) збільшився на 45,4 %, що свідчить про поступове відновлення ринку після кризового періоду. У літній сезон 2024 року рівень завантаженості окремих готелів Одеси та області досягав 75–76 %, що підтверджує збереження високого попиту на відпочинок у регіоні навіть в умовах воєнного стану.

На формування цін у готельному секторі Одеської області впливають сезонність, безпекова ситуація, інфляційні процеси, підвищення вартості енергоносіїв та зростання витрат на персонал.

Протягом 2023–2025 років спостерігається тенденція до підвищення середньої вартості проживання. Це пояснюється необхідністю компенсувати зростання операційних витрат, інвестувати у системи автономного енергозабезпечення та підвищувати рівень безпеки гостей [4]. Додатковим фактором є туристичний збір, який відповідно до Податкового кодексу України встановлюється місцевими радами та може становити до 0,5 % мінімальної заробітної плати для внутрішнього туризму та до 5 % для в'їзного туризму за кожен добу проживання [5]. У курортних населених пунктах області традиційно спостерігається значний сезонний розрив цін між літнім та зимовим періодами, який може перевищувати 100–150 %.

Сучасний готельний ринок Одеської області характеризується широким спектром послуг. Окрім базового розміщення, більшість підприємств пропонують: послуги харчування; конференц-сервіс; організацію ділових заходів; SPA- та wellness-послуги; дитячу анімацію; спортивну інфраструктуру;

трансферне обслуговування; екскурсійний супровід [6].

Особливо активно розширюють асортимент заклади, розташовані поза межами Одеси. Наприклад, курортні комплекси Затоки та Кароліно-Бугаза орієнтуються на сімейний відпочинок, а об'єкти Вилкового розвивають екотуризм та гастрономічні тури в українську частину дельти Дунаю.

У Сергіївці та Курортному значна частина закладів поєднує функції готелів та оздоровчих центрів, використовуючи лікувальні властивості лиманів та грязей.

Сучасний розвиток готельного ринку області відбувається під впливом кількох ключових тенденцій [7]:

1. Відновлення внутрішнього туризму.
2. Зростання попиту на короткострокові подорожі вихідного дня.
3. Переорієнтація на внутрішнього туриста.
4. Зростання популярності рекреаційних та оздоровчих послуг.
5. Підвищення ролі локальних туристичних дестинацій.

Аналітики відзначають, що після суттєвого скорочення ринку у 2022 році галузь поступово адаптується до нових умов та демонструє позитивну динаміку розвитку. У середньостроковій перспективі прогнозується поступове зростання готельного ринку Одеської області. Найбільш перспективними напрямками розвитку вважаються: медичний та реабілітаційний туризм; екологічний туризм; гастрономічний туризм; винний туризм; сімейний відпочинок; розвиток курортів Дунайського регіону [6,7]. Таким чином, серед нових напрямів розвитку ринку останніх років можна виділити: глемпінги; еко-готелі; винні готелі; реабілітаційні комплекси; заміські SPA-курорти; тематичні туристичні комплекси; агротуристичні садиби. Треба відмітити, що одним з перспективних видів підприємницької діяльності на селі постає сільський зелений туризм, який що дозволяє забезпечити максимальну зайнятість та зростання доходів сільського населення.

Державне агентство України з туризму та курортів виокремлює три різновиди сільського туризму: агротуризм, відпочинковий туризм та екоту-

ризм. Саме на перетині цих трьох форм формується нова конкурентна ніша. В Одеській області через те, що там згуртовані національні виробники, які готові сертифікувати свою продукцію, а також частково вирішені логістичні проблеми (побудована дорога високої якості Одеса – Рені), маршрут «Дорога вина та смаку Української Бессарабії» охоплює чотири DESTINATIONI [8]:

1. Одеса, Шабо, Білгород-Дністровський,
2. Одеса, Фрумушика-Нова, Лісне,
3. Ізмаїл, Криничне, Болград,
4. Татарбунари, Струмок, Приморське, Вилкове.

Це свідчить про те, що туристичний продукт, пов'язаний із вином і локальною гастрономією, вже має сформований попит і визнану маршрутну інфраструктуру.

Окремі експерти також прогнозують активізацію інвестицій у модернізацію радянських санаторно-курортних комплексів, які можуть бути адаптовані під сучасні реабілітаційні центри.

Серед найбільш поширених інновацій у готельному господарстві Одеської області можна виділити: онлайн-системи бронювання; автоматизовані PMS-системи управління готелем; електронний check-in та check-out; цифрові системи контролю доступу; використання CRM-систем; безконтактні платежі; енергоощадні технології.

Після початку повномасштабної війни значного поширення набули автономні джерела енергопостачання, сонячні електростанції, акумуляторні системи та резервні генератори, що стало важливою конкурентною перевагою для багатьох закладів. Додатковий вплив на діяльність підприємств мають вимоги щодо цивільного захисту населення, облаштування укриттів та забезпечення безпеки гостей [9].

Таким чином, готельний ринок Одеської області залишається одним із найбільш перспективних регіональних ринків України. Незважаючи на складні умови функціонування, галузь демонструє поступове відновлення, впровадження інновацій, розширення асортименту послуг та формування нових

туристичних продуктів. Найбільші перспективи розвитку пов'язані не лише з містом Одеса, а й з курортними та рекреаційними територіями області, які здатні забезпечити подальше зростання туристичних потоків та інвестиційної привабливості регіону.

Для концепції еко-готелю для розвитку сільського туризму прямими конкурентами будуть не класичні міські готелі Одеси, а об'єкти, які поєднують проживання з сільським, етнографічним, гастрономічним, винним, екологічним або рекреаційним туризмом. Найбільш релевантними є заклади Бессарабії, Біляївського району, Придунав'я та лиманних територій, які вказані на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Ситуаційний план з розміщенням закладів-конкурентів.

Надамо коротку характеристику цих закладів:

1. Центр етнографічного та сільського туризму «Фрумушика-Нова», що знаходиться в Тарутинському районі. «Фрумушика-Нова» – це унікальний для України проєкт, оскільки місцевий бізнесмен-ініціатор не тільки відродив старе село серед степів Бессарабії, а й зміг зробити його центром сучас-



ного туристичного етнокластеру. Нині це сучасний етнографічний і рекреаційний комплекс, який пропонує продукцію вівчарства і виробляє власні вина. На території «Фрумушики-Нова» є готель та котеджі для довгого відпочинку, а також кафе-бар «Корчма». Серед розваг комплекс пропонує оглядову екскурсію, відвідування міні-зоопарку, дегустацію вина, лазню і чани, басейн, міні-гольф, волейбол і футбол. Комплекс є флагманом сільського туризму регіону та задає стандарти для всієї галузі. Головна конкурентна перевага – це масштаб і впізнаваність; головний недолік – це значна віддаленість від Одеси та відсутність водного об'єкту [10].

2. Центр культури вина SHABO, що розташований в с. Шабо, Білгород-Дністровського району. Це єдиний в Україні культурний центр, що поєднує діюче високотехнологічне підприємство, старовинні винні підвали, дегустаційний зал, експозиції сучасного скульптурного та архітектурного мистецтва, а також унікальний музей вина та виноробства. Центр засновано 2009 року; щороку його відвідують десятки тисяч осіб, найпопулярнішими є сімейні тури. Центр представляє Україну на мапі музеїв вина Європи та визнаний об'єктом винної культурної спадщини Європи. Комплекс орієнтований насамперед на екскурсійно-дегустаційний формат без повноцінного проживання серед виноградників, що є суттєвою прогалиною, яку може заповнити конкурентний проєкт [11].

3. Рекреаційно-оздоровчий комплекс «Граден Гарден», що знаходиться в с. Градениці Біляївської громади. Цей комплекс розташований на березі лиману. Гостям доступні величезний басейн із гідромасажем, хамам, баня на дровах, чан на карпатських травах, рибалка, смачна домашня кухня різних народів (українська, вірменська, грузинська, молдавська), страви з мангалу, тандиру, барбекю, різноманітні дитячі майданчики [12].

4. Садиба «Козацька родина» розташований в с. Маринівка Біляївського району. Цей етнографічний комплекс відкриває свої двері для всіх, хто бажає зануритися в атмосферу справжньої козацької гостинності. Прогулюючись територією садиби, можна милуватися красою вод Хаджибейського

лиману. Відвідувачів зустрічають гостинні господарі; на подвір'ї є можливість доторкнутися до побуту, культури українського народу, познайомитися з традиціями та старовинним одягом. Заклад більше орієнтований на одноденні екскурсійні групи, ніж на повноцінне проживання, що є його структурним обмеженням [13].

5. Агроферма «Пан Білан» розташована на трасі Одеса – Рені, біля с. Мирне. Різнокольорові круглі тюки сіна, баклажанові поля та персикові сади, агровечірки можна побачити на фермерському господарстві «Пан Білан». Кілька років тому тут почали проводити агротури, щоб показати, як вирощують овочі та фрукти. Великий город на 8 гектарах землі дозволяє вирощувати все: перець, баклажани, салати, гречку, томати, полуницю. Концепція заснована на агротуризмі без проживання, тому є скоріше доповненням до туристичного маршруту, ніж прямим конкурентом [14].

6. Рекреаційний комплекс «Три карася». Це місце для заміського відпочинку, розташоване поблизу міста Біляївка Одеської області. Основна спеціалізація комплексу – поєднання активного відпочинку на воді та спокійного перебування в екологічно чистій зоні дельти Дністра. Серед послуг можна відзначити риболовлю, сімейний еко-відпочинок в будиночках різного рівня комфортності, водні розваги, власний ресторан з меню, заснованим на річковій рибі [15].

7. Готельний комплекс «Pelican City», що розташований у Вилковому безпосередньо на березі Дунаю в Дунайському біосферному заповіднику. Він складається з окремих котеджів із власними зонами відпочинку біля води. Номери обладнані всім необхідним для комфортного перебування, а концепція закладу орієнтована на екотуризм, рибальство та знайомство з природними ландшафтами дельти Дунаю [16].

8. Невеликий готель «Delta Hotel» у Вилковому, орієнтований на туристів, які відвідують українську частину дельти Дунаю. Заклад пропонує комфортні номери, ресторан, сауну та додаткові послуги для активного відпочинку, зокрема велосипедні прогулянки й екскурсії околицями. [17]

9. Курортний комплекс «Laguna Resort» розташований у с. Грибівці на першій береговій лінії Чорного моря. Заклад позиціонується як сімейний морський курорт із комфортними номерами, розвиненою рекреаційною інфраструктурою та прямим доступом до пляжу, що робить його популярним місцем літнього відпочинку [18].

Згідно з сайтом продажу та оренди нерухомості була знайдена ділянка на березі Дністровського лиману біля Національного природного парку Нижньо-Дністровський площею 1,3 га в с. Красна Коса. Інфраструктура цієї ділянки складається з трьох житлових будинків, двох господарських споруд, власний виноградник на 2000 куців з виноробнею та підвалом для вина, сад з плодових дерев, артезіанська свердловина, розаріум. Така ділянка дуже гарно підходить під створення еко-готелю для сільського туризму.

Зведемо дані про конкурентів в окрему таблицю 1.1, яка покаже хто з них може виступати прямим та непрямим конкурентом.

Таблиця 1.1.

#### Характеристика конкурентів еко-готелю

| Підприємство     | Місце розташування                                            | Категорія                                        | Кількість номерів                                     | Цінова політика*            | Додаткові послуги                                                                                     | Сайт та соцмережі                                                                   |
|------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | 2                                                             | 3                                                | 4                                                     | 5                           | 6                                                                                                     | 7                                                                                   |
| Frumushika-Nowa  | Тарутинська громада, Болградський район, степова Бессарабія   | Етнографічний туристичний комплекс, ферма-готель | понад 30 номерів різних категорій та окремі будиночки | середній сегмент            | етнопарк, контактна ферма, дегустації локальної кухні, кінні прогулянки, музей, фестивалі, агротуризм | <a href="#">власний сайт</a> , <a href="#">Facebook</a> , <a href="#">Instagram</a> |
| Graden Garden    | с. Градениці, Біляївська громада, берег Дністровського лиману | Заміський готельно-ресторанний комплекс          | близько 15–20 номерів                                 | середній та вище середнього | басейн, ресторан, риболовля, відпочинок біля води, проведення свят, заміський відпочинок              | сайт, Instagram, Facebook                                                           |
| Kozats'ka Rodyna | с. Маринівка, Біляївська громада, біля Хаджибейського лиману  | Етнографічна садиба зеленого туризму             | обмежена кількість гостьових кімнат                   | середній сегмент            | етнографічні програми, майстер-класи, українська кухня, народні обряди, екскурсії, сільський туризм   | <a href="#">Facebook</a>                                                            |



Продовження табл. 1.1.

| 1                         | 2                                             | 3                           | 4                            | 5                           | 6                                                                                                                                               | 7                         |
|---------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Три карася                | Біля с. Яски в Біляївському районі            | Рибальська база відпочинку. | 19 будиночків для проживання | середній сегмент            | Ресторан, лазня, сауна, відкритий басейн, чани, альтанки, оренда човнів і катамаранів, рибальського спорядження, паркування, дитячі майданчики. | Facebook, власний сайт    |
| Shabo Wine Culture Center | с. Шабо, Дністровський лиман                  | Винно-туристичний комплекс  | обмежений фонд розміщення    | середній та вище середнього | винні тури, дегустації, музей вина, гастрономічні події                                                                                         | сайт, Facebook, Instagram |
| Pelican City              | м. Вилкове, Дунайський біосферний заповідник  | Еко-готель                  | близько 20 номерів           | середній сегмент            | човнові екскурсії, риболовля, спостереження за птахами, гастрономічні тури                                                                      | сайт, Facebook            |
| Delta Hotel               | м. Вилкове                                    | Туристичний комплекс        | понад 20 номерів             | середній сегмент            | водний туризм, риболовля, екскурсії дельтою Дунаю, ресторан локальної кухні                                                                     | сайт, Facebook            |
| Laguna Resort             | Кароліно-Бугаз, поблизу Дністровського лиману | Курортний готель            | понад 40 номерів             | середній та вище середнього | пляжний відпочинок, водні види спорту, ресторан, басейн                                                                                         | сайт, Instagram           |

На основі аналізу даних з табл. 1.1 розділимо заклади на групи конкуренції (табл. 1.2).

Таблиця 1.2.

## Оцінка конкурентів для еко-готелю

| Група конкурентів | Заклади                                     | Причина конкуренції                                    |
|-------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Прямі конкуренти  | Три карася, Shabo Wine Culture Center       | винний та гастрономічний туризм                        |
| Частково прямі    | Frumushika-Nowa, Graden Garden              | агротуризм, заміський відпочинок, локальна гастрономія |
| Непрямі           | Kozats'ka Rodyna, Pelican City, Delta Hotel | етнотуризм, екотуризм та водний туризм                 |

Для майбутнього еко-готелю доцільно оцінювати конкурентів не за загальними показниками готельного бізнесу, а саме за тими характеристиками, які є критичними для майбутньої концепції. Враховуючи опис ділянки в с. Красна Коса, ключовими критеріями будуть: винний туризм, гастрономічний туризм, екотуризм, агротуризм, водний туризм, унікальність природної локації, рекреаційний потенціал території, комплексність туристичного продукту, перспективи розвитку та загальна конкурентоспроможність. Оцінюємо кожен з критеріїв за 5-и бальною системою. Така матриця дуже добре показує конкурентні переваги майбутнього проєкту на фоні існуючих закладів.

Таблиця 1.3.

Бальна оцінка конкурентоспроможності

| Критерій                        | Frumushika-Nova | Graden Garden | Козацька родина | Три карася | Pelican City |
|---------------------------------|-----------------|---------------|-----------------|------------|--------------|
| Винний туризм                   | 4               | 1             | 1               | 1          | 1            |
| Гастрономічний туризм           | 4               | 3             | 4               | 5          | 4            |
| Екотуризм                       | 5               | 3             | 4               | 4          | 5            |
| Агротуризм                      | 5               | 2             | 4               | 2          | 1            |
| Водний туризм                   | 1               | 4             | 1               | 5          | 5            |
| Унікальність локації            | 5               | 4             | 3               | 4          | 5            |
| Рекреаційний потенціал          | 4               | 4             | 3               | 4          | 4            |
| Комплексність продукту          | 5               | 4             | 3               | 4          | 4            |
| Перспективи розвитку            | 4               | 4             | 3               | 4          | 4            |
| Загальна конкурентоспроможність | 4               | 3             | 3               | 4          | 4            |
| <b>Сума балів</b>               | <b>41</b>       | <b>29</b>     | <b>26</b>       | <b>37</b>  | <b>37</b>    |

Проєкт у Красній Косі має рідкісне для Одеської області поєднання ресурсів та конкурентних переваг: перша берегова лінія Дністровського лиману, власний пляж, власний причал, власний виноградник, столовий виноград для гастрономічних програм, плодовий сад, рибний ставок, розведення раків та риби, ландшафтний парк і розаріум, артезіанська вода, можливість створення власного вина, можливість проведення дегустацій, водні прогулянки та риболовля, можливість створення екоферми.

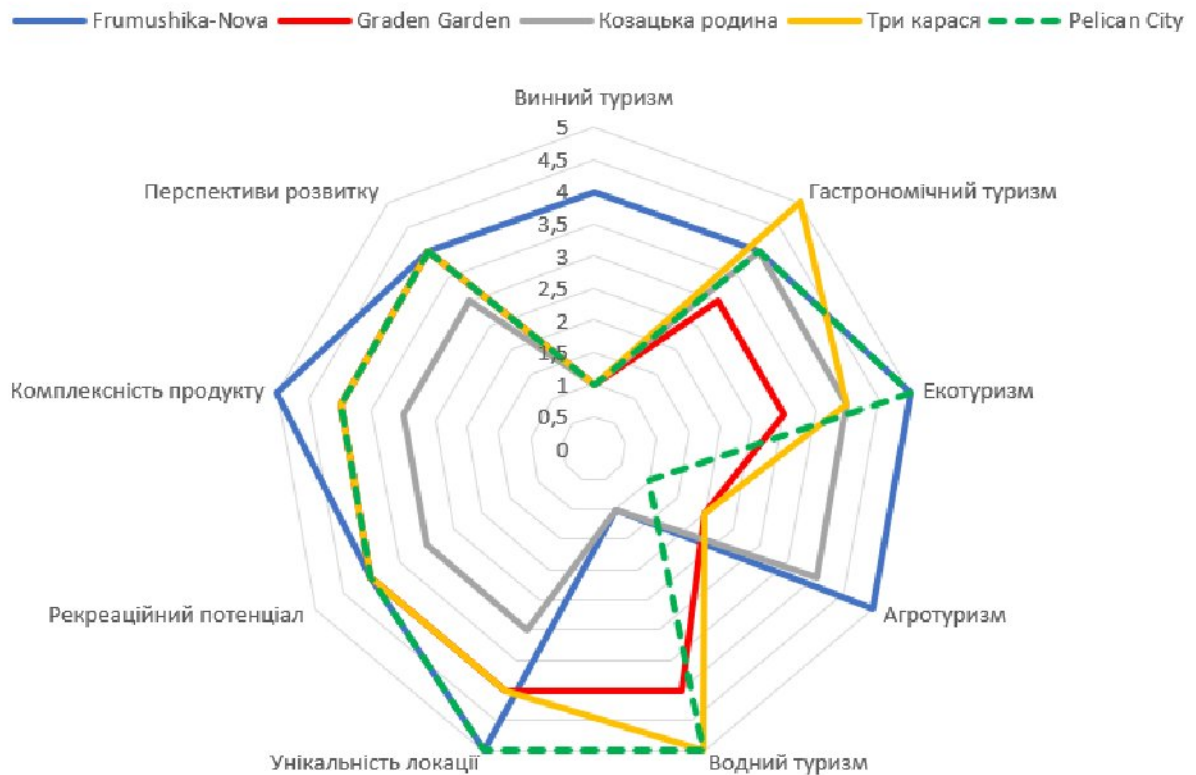


Рис. 1.2. Багатокутника конкурентоспроможності

На основі побудованого багатокутника конкурентоспроможності можна зробити наступні висновки. «Villa Livio» переважає лише за напрямом винного туризму. «Frumushika-Nova» є сильним конкурентом в агротуризмі, винному та етнотуризмі. «Pelican City» сильний у водному та екотуризмі. Graden Garden конкурує завдяки розташуванню біля води та ресторанному сервісу.

Однак жоден із зазначених об'єктів не поєднує одночасно: виноробство; виноградник; гастрономічний туризм; агротуризм; водний туризм; власний пляж; причал; рибне господарство; лікувальну артезіанську воду; екологічний відпочинок. Саме тому можна зробити висновок, що запропонований еко-готель матиме диференційовану ринкову позицію та формуватиме унікальний туристичний продукт, який наразі практично відсутній на ринку Одеської області. Найближчими конкурентами є Frumushika-Nova та Villa Livio, однак вони охоплюють лише окремі складові запропонованої концепції і не

забезпечують комплексного поєднання винного, гастрономічного, аграрного та водного туризму в межах одного об'єкта.

Аналіз конкурентного середовища свідчить про те, що жоден із розглянутих закладів не поєднує одночасно три ключові елементи: власний виноградник із виробництвом вина, розміщення безпосередньо на березі лиману з пляжем та камерний формат бутик-готелю. Саме це унікальне поєднання формує конкурентну нішу, в якій проєктований еко-готель у с. Красна Коса здатний зайняти стійку позицію. Сільський зелений туризм – це індустрія, яка відрізняється від інших експортних галузей одним важливим аспектом: більшість експортерів вивозять свої товари з країни до споживача, а в туризмі споживач прибуває до країни, щоб придбати і спожити продукти і послуги – і саме автентичний локальний продукт (вино власного виробництва, риба зі ставка, артезіанська вода) є тим нематеріальним активом, що неможливо відтворити в міському готелі.

## **1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції**

Запропонована ділянка для майбутнього еко-готелю має унікальну локацію. Перша лінія Дністровського лиману з власним пляжем і причалом – це актив, який неможливо створити штучно. Лиман набагато спокійніший за море, підходить для сімей із дітьми, рибалок і любителів водних прогулянок на човні. Це одразу розширює концепцію: до винного еко-готелю додається водна складова.

Виноградник, розташований на ділянці – це діюче господарство, яке не потребує часу на зростання рослин. При правильній турботі за рослинами з 2000 кущів реально отримувати 4...6 тонн винограду на рік. Такого об'єму достатньо для виробництва власного вина малими партіями. Це може бути «авторське» вино, яке гості захочуть купити та забрати додому. Звісно, такий великий виноградник потребує серйозного догляду (обрізка, підв'язування, захист від хвороб), а відповідно окрему посаду виноградаря. Якщо господар-

ство занедбане, відновлення потребує вкладень і 2–3 роки до повноцінного врожаю.

Артезіанська вода з лікувальними властивостями – це окрема маркетингова перевага, яка дає можливість впровадити SPA-напрямок, навіть без повноцінного спа-центру. Ставок із рибою та раками дає можливість поповнити меню ресторану свіжою рибою. Крім того, гості можуть самі ловити та одразу готувати на мангалі, що є дуже популярним форматом агротуризму.

Існуючі житлові будівлі дозволяють суттєво економити на інвестиціях, бо не потребують повноцінного будівництва. Один можна зробити головним будинком із кухнею, зоною прийому та житловими номерами, другий – гостовим корпусом.

Недоліками також є інфраструктура селища Красна Коса, оскільки це невелике село. Підїзд до ділянки має бетонну дорогу, що є не дуже зручним для гостей. Проблемою також може бути сезонність закладу, оскільки Дністровський лиман – це сезонна дестинація на травень–вересень. Для цілорічної роботи потрібні додаткові «зимові» активності: дегустації, майстер-класи з виноробства, рибальство підлідне, тиша і природа для відпочинку від міста.

Таким чином, завдяки аналізу ділянки для еко-готелю можна сформулювати концепцію майбутнього еко-готелю:

*«Прибережна лоза» – винно-гастрономічний еко-готель на березі Дністровського лиману з елементами агро- та водного туризму.*

Ця концепція поєднує одразу кілька потоків гостей: любителі вина, рибалки, сімейний відпочинок біля води, гастрономічні туристи, фотографи природи.

Назва «Прибережна лоза» миттєво створює у свідомості споживача два конкретні образи – воду і виноград. Разом вони формують цілісну картину місця ще до того, як потенційний гість побачить фотографії місця. Також ця назва має унікальність у конкурентному полі. Серед одеських еко-закладів домінують загальні назви – «садиба», «хутір», «берег». Поєднання прибе-



режної локації з лозою як символом виноробства не використовує жоден прямий конкурент у регіоні. Це означає, що назва одразу виділяє заклад у видачі пошукових систем і агрегаторів. Назва легко масштабується у лінійку продуктів: вино власного виробництва «Прибережна Лоза», подарунковий набір «Прибережна Лоза», фірмовий джем або варення, брендований одяг. Це перетворює назву на повноцінну торгову марку, а не просто вивіску над воротами. Крім того, назва дає готову основу для маркетингової історії: «там, де лоза тягнеться до води», «вино, народжене на березі лиману», «місце, де лоза і вода зустрічаються». Такі короткі поетичні формули легко перетворюються на слогани для соціальних мереж, рекламних макетів і туристичних описів.

При створенні логотипу еко-готелю треба приділити увагу на те, що логотип має бути одночасно природним і вишуканим. Центральним символом логотипу може стати виноградна лоза, яка плавно переходить у хвилю, що символізує воду. Цей перехід від рослини до води візуально передає саму суть назви і є одночасно простим і впізнаваним знаком. Готовий логотип має викликати асоціації зі словами: природно, смачно, спокійно, своє, якісне. І одночасно він повинен відрізнятися від типового «сільського» дизайну з соняшниками та варенням. Це логотип місця, куди хочеться повернутися.

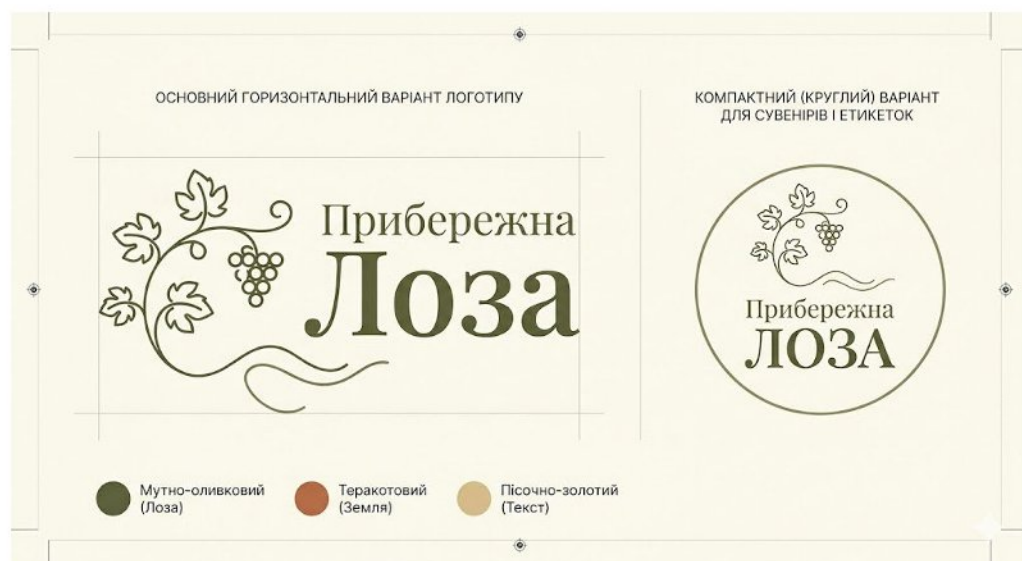


Рис. 1.3. Приклад логотипу еко-готелю.

Коротко концепцію еко-готелю «Прибережна лоза» наведено в табл. 1.4.

## Характеристика концепції еко-готелю

| Показник                                 | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тип закладу, що проектується             | Еко-готель заміського типу з елементами агротуризму, винного, гастрономічного та водного туризму                                                                                                                                                                                           |
| Категорія і тематика закладу             | Готель категорії 3*; тематика – виноробство, локальна гастрономія, екологічний відпочинок та знайомство з природною і культурною спадщиною Одещини                                                                                                                                         |
| Форми і методи обслуговування            | Індивідуальне та сімейне обслуговування; попереднє онлайн-бронювання; обслуговування в ресторані офіціантами; екскурсійне та анімаційне обслуговування; організація тематичних турів і дегустацій                                                                                          |
| Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту | Власний виноградник та виробництво локального вина; розташування на першій береговій лінії Дністровського лиману; власний пляж і причал; рибний ставок; використання місцевих продуктів; артезіанська вода; поєднання готельних, гастрономічних, рекреаційних та агротуристичних послуг    |
| Основні групи споживачів                 | Сімейні туристи; поціновувачі винного та гастрономічного туризму; туристи вихідного дня з Одеси та інших міст України; корпоративні клієнти; іноземні туристи; учасники тематичних фестивалів та еногастрономічних заходів                                                                 |
| Спектр послуг, що пропонуються           | Основний продукт – проживання. Додатковий продукт – ресторан локальної кухні, дегустації вин, екскурсії виноградником, риболовля, прокат човнів, водні прогулянки. Супутній продукт – сувенірна продукція, продаж локальних вин і фермерської продукції, трансферні та екскурсійні послуги |
| Програма просування і виходу на ринок    | Власний сайт і система онлайн-бронювання; сторінки у соціальних мережах; співпраця з туристичними операторами; участь у винних та гастрономічних фестивалях; організація прес-турів; робота з travel-блогерами; програми лояльності та спеціальні пакетні пропозиції                       |
| Етапи впровадження                       | Проектування та будівництво; створення туристичної інфраструктури; формування команди; запуск маркетингової кампанії; тестова експлуатація; офіційне відкриття та розвиток нових туристичних продуктів                                                                                     |

Для концепції еко-готелю «Прибережна лоза» доцільно виділити не одну, а кілька ключових груп споживачів, оскільки він має досить широкий спектр потенційних гостей:

1. Основна цільова аудиторія – це поціновувачі винного та гастрономічного туризму віком 30–55 років. Стать: чоловіки та жінки. Освіта: вища або незакінчена вища. Професія: підприємці, менеджери середньої та вищої ланки, фахівці IT-сфери, викладачі, представники творчих професій. Рівень доходу: середній та вище середнього. Стиль життя: активний, орієнтований на отримання нових вражень, подорожі та саморозвиток. Інтереси та хобі: гастрономія, виноробство, кулінарія, подорожі, фотографія, екологічний відпочинок. Поведінка споживача: обирають унікальні локації, цінують автентичність, готові витратити більше коштів на якісний сервіс та ексклюзивний досвід. Страхи: низька якість послуг, масовий туризм, невідповідність реклами реальності. Мрії та мотивація: відкривати нові місця, отримувати емоційний відпочинок, знайомитися з локальними традиціями та культурою.

2. Сімейні туристи віком 30-50 років. Склад сім'ї – подружжя з дітьми. Рівень доходу: середній та вище середнього. Стиль життя: орієнтація на безпечний та якісний відпочинок. Інтереси: природа, активний відпочинок, сімейні подорожі. Поведінка: планують поїздки заздалегідь, звертають увагу на комфорт, безпеку та інфраструктуру. Страхи: відсутність умов для дітей, незручне розташування, недостатній рівень сервісу. Мотиви вибору: можливість поєднати відпочинок батьків із дозвіллям дітей.

3. Туристи вихідного дня віком 25–45 років. Місце проживання – міста поблизу, тобто Одеса, Чорноморськ, Південне, Миколаїв, можливо Київ. Рівень доходу: середній. Стиль життя: динамічний, нестача часу на тривалі відпустки. Поведінка: бронюють короткі поїздки на 2–3 доби. Інтереси: релакс, гастрономія, водний відпочинок, фотолокації. Мотивація: швидке відновлення емоційного ресурсу без далеких подорожей.

4. Корпоративні клієнти віком 25–60 років. Профіль такої аудиторії – це компанії, бізнес-спільноти, професійні об'єднання. Потреби: проведення тренінгів, стратегічних сесій, корпоративних заходів та тимбілдингів. Мотивація: поєднання роботи, відпочинку та неформального спілкування в природному середовищі.

Таким чином, узагальнений портрет потенційного клієнта може бути наступним. Це людина 35–45 років із середнім або високим рівнем доходу, яка проживає у великому місті, веде активний спосіб життя, цікавиться гастрономією, подорожами та природою. Вона прагне уникати масових курортів, надає перевагу автентичним локаціям та унікальному досвіду. Для неї важливі комфорт, якість сервісу, екологічність, локальна кухня та можливість отримати нові враження. Саме тому поєднання виноградника, лиману, власного пляжу, риболовлі та гастрономічних програм створює для неї високу споживчу цінність.

Основним готельним продуктом майбутнього еко-готелю є послуги тимчасового розміщення гостей у комфортабельних номерах з видом на Дністровський лиман. Особливістю закладу стане можливість поєднання проживання з відпочинком на природі та участю у тематичних туристичних активностях.

До додаткового готельного продукту належатимуть послуги ресторану локальної бессарабської та одеської кухні, дегустаційний зал для проведення винних турів, екскурсії виноградником, майстер-класи з виноробства, організація риболовлі, прокат човнів та каяків, водні прогулянки лиманом, відпочинок на власному пляжі, пікнікові зони та проведення тематичних гастрономічних заходів.

Супутній продукт включатиме продаж власного вина, виноградної та фермерської продукції, сувенірів місцевого виробництва, екскурсійне обслуговування, трансферні послуги, організацію фотосесій, корпоративних заходів та сімейних свят. Додатковою конкурентною перевагою може стати використання артезіанської води та створення невеликої оздоровчої зони з акцентом на екологічний спосіб життя.

Маркетингова стратегія проєкту передбачає формування іміджу унікального винно-гастрономічного комплексу на узбережжі Дністровського лиману. Основним інструментом просування стане сучасний вебсайт з можли-



вістю онлайн-бронювання номерів, придбання пакетних турів та бронювання дегустаційних програм.

Для залучення потенційних гостей планується активне використання соціальних мереж Instagram, Facebook, TikTok та YouTube, де висвітлюватимуться особливості виноградника, процес виробництва вина, гастрономічні заходи та природні ландшафти лиману. Важливим напрямом стане співпраця з туристичними агенціями, винними клубами, гастрономічними спільнотами та регіональними туристичними організаціями.

На етапі виходу на ринок доцільним є проведення прес-турів для журналістів і блогерів, участь у туристичних виставках та фестивалях, організація сезонних свят збору винограду, фестивалів локальної кухні та дегустацій нових вин. Для стимулювання попиту можуть застосовуватися програми лояльності, подарункові сертифікати та спеціальні пропозиції для сімейного та корпоративного відпочинку.

Реалізація проєкту передбачає кілька послідовних етапів. Перший етап включає розроблення концепції, маркетингові дослідження, проєктування об'єкта та підготовку дозвільної документації.

На другому етапі здійснюються будівельно-монтажні роботи, благоустрій території, облаштування пляжу, причалу, рекреаційних зон та дегустаційних просторів.

Третій етап передбачає закупівлю обладнання, меблів та оснащення номерного фонду, ресторану і винного комплексу. Одночасно проводиться підбір персоналу та його навчання стандартам обслуговування.

На четвертому етапі запускається рекламна кампанія, створюються цифрові канали комунікації та укладаються партнерські угоди з туристичними операторами. Після тестового періоду експлуатації здійснюється офіційне відкриття закладу.

Подальший розвиток проєкту може передбачати розширення виноробного господарства, створення власного бренду вина, будівництво додаткових



котеджів, відкриття SPA-зони та розроблення нових туристичних маршрутів акваторією Дністровського лиману.

Для визначення конкурентоспроможності розробленої концепції проведемо її SWOT-аналіз та визначимо сильні та слабкі сторони, а також можливості і загрози (табл. 1.5).

Згідно проведеному SWOT-аналізу, проєкт винно-гастрономічного еко-готелю «Прибережна лоза» має сильну конкурентну позицію завдяки унікальному поєднанню природних ресурсів, власного виноградника, водної інфраструктури та можливостей для агротуризму.

Таблиця 1.5.

SWOT-аналіз концепції еко-готелю

| Сильні сторони (Strengths)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Слабкі сторони (Weaknesses)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Унікальне розташування на першій лінії Дністровського лиману</p> <p>Власний пляж та причал</p> <p>Власний виноградник</p> <p>Можливість виробництва локального вина</p> <p>Поєднання винного, гастрономічного, аграрного та водного туризму</p> <p>Власний ставок для риби та раків</p> <p>Артезіанська вода з лікувальними властивостями</p> <p>Відсутність прямих аналогів в Одеській області</p> <p>Велика територія для подальшого розвитку</p> <p>Екологічно чисте середовище</p>                                                                                                | <p>Віддаленість від великих транспортних вузлів</p> <p>Сезонність частини туристичних послуг</p> <p>Значні початкові інвестиції</p> <p>Необхідність формування нового бренду</p> <p>Високі витрати на утримання території та виноградника</p> <p>Обмежена впізнаваність території Красноної Коси серед туристів</p> <p>Потреба у кваліфікованому персоналі</p> <p>Залежність від погодних умов</p>                                                                            |
| Можливості (Opportunities)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Загрози (Threats)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>Зростання попиту на внутрішній туризм</p> <p>Популяризація винного та гастрономічного туризму в Україні</p> <p>Розвиток екотуризму та slow tourism</p> <p>Створення власного бренду вина</p> <p>Організація винних фестивалів та гастрономічних подій</p> <p>Співпраця з туроператорами та винними маршрутами Бессарабії</p> <p>Розширення номерного фонду та SPA-послуг</p> <p>Розвиток медичного та оздоровчого туризму на базі артезіанської води</p> <p>Проведення корпоративних заходів та весіль</p> <p>Залучення міжнародних туристів після стабілізації ситуації в країні</p> | <p>Воєнні ризики та безпекова ситуація</p> <p>Економічна нестабільність та зниження купівельної спроможності</p> <p>Інфляція та зростання експлуатаційних витрат</p> <p>Посилення конкуренції з боку нових туристичних комплексів</p> <p>Негативний вплив кліматичних змін на виноградники</p> <p>Нестабільність туристичних потоків</p> <p>Погіршення екологічного стану лиману</p> <p>Законодавчі зміни у сфері туризму та виноробства</p> <p>Ризики неврожаю винограду</p> |

Найважливішою перевагою є формування комплексного туристичного продукту, який об'єднує проживання, гастрономію, виноробство, рекреацію та активний відпочинок. Основними напрямками розвитку можуть стати створення власного бренду вина, організація еногастрономічних заходів та розширення спектра оздоровчих послуг на базі природних ресурсів території. Така концепція дозволяє зайняти перспективну ринкову нішу, яка наразі представлена в Одеській області лише окремими елементами, але практично не реалізована у форматі єдиного туристичного комплексу.

## РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

### 2.1 Моделювання інфраструктурної складової проекту

Інфраструктура ділянки, обраної для створення еко-готелю складається з трьох житлових будинків площею 221 м<sup>2</sup>, 279,4 м<sup>2</sup> та 44,3 м<sup>2</sup>, двох господарських споруд, човнового гаражу, власного винограднику на 2000 кущів з виноробнею та підвалом для вина (по 100 м<sup>2</sup> кожне приміщення), цокольний поверх з гаражем на 120 м<sup>2</sup>, сад з плодових дерев із зоною відпочинку на 100 м<sup>2</sup>, чагарники, артезіанська свердловина з водою з лікувальними властивостями, розаріум, ставком на 300 м<sup>2</sup> для розведення риби та раків. Загальна площа земельної ділянки 1,3 га.

Локація ділянки – в с. Красна Коса, що знаходиться в 55 км від Одеси по трасі Одеса – Рені. Ділянка розташована на першій лінії лиману, має власний пляж та причал. До ділянки підведено водопровід, електроенергію, на території встановлена власна трансформаторна підстанція 10 кВт. Підїзд до ділянки по бетонній дорозі.

Відповідно, всі наявні інфраструктурні об'єкти можна використовувати для нової концепції еко-готелю «Прибережна лоза». Інфраструктурні складові оформлюємо у вигляді таблиці 3.1, де будуть вказані також об'єкти, що потребують додаткового будівництва.

Таблиця 2.1.

Склад інфраструктури міні-готелю «Ecohouse»

| Об'єкт інфраструктури            | Опис об'єкта інфраструктури                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                | 2                                                                                                                                                                                                                 |
| Номерний фонд                    | Номерний фонд налічує 20 номерів. Люкс – 1, номер I категорії – 5, номер II категорії – 14.                                                                                                                       |
| Паркінг                          | Безкоштовна парковка біля готелю, а також гараж на 6 машин на цокольному поверсі                                                                                                                                  |
| Ресторан із залом для дегустацій | Ресторан першого класу розташований на території готелю. Час роботи з 8.00 до 21.00. З 8.00 до 11.00 ресторан працює за системою шведський стіл. З 12.00 до 21.00 обслуговування здійснюється за меню a la carte. |
| Сад із зоною відпочинку          | Розташований на прилеглий території готелю.                                                                                                                                                                       |
| Ставок                           | Розташоване на прилеглий території готелю                                                                                                                                                                         |
| Розаріум                         | Розташоване на прилеглий території готелю                                                                                                                                                                         |
| Виноградник                      | Розташоване на прилеглий території готелю                                                                                                                                                                         |

## Продовження таблиці 2.1.

| 1                                      | 2                                                                                                             |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Виноробня з підвалом                   | Окремо розташована будівля на прилеглій території готелю                                                      |
| Дитячий майданчик                      | Розташований неподалік готелю, спеціально відведене місце з невеликою кількістю споруд виготовлених з дерева. |
| Альтанки та місця для пікніків         | Розташоване на прилеглій території готелю                                                                     |
| Власний пляж, причал та човновий гараж | Розташоване на прилеглій території готелю                                                                     |
| Спа-салон                              | Розташований на першому поверсі однієї з житлових будівель. Режим роботи з 9.00 до 19.00                      |
| Пункт прокату велосипедів              |                                                                                                               |
| Пральня та приміщення прасування       | Розташована у одному з житлових будівель. Має допоміжні приміщення. Режим роботи з 9.00 до 18.00              |

Опис та наповнення готельного підприємства представлено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2.

## Склад номерного фонду

| Тип номеру         | Наповнення номеру                                                                                                                                                                                                                                                                            | Кількість номерів |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3                 |
| Люкс               | Житлова площа – 30 м <sup>2</sup> . Звукоізоляція на рівні 35 дБА<br><b>Технічне оснащення:</b> замок із внутрішнім запобіжником; ключ-карта; кольоровий телевізор; холодильник; кондиціонер<br>Оснащення меблями та інвентарем відповідно до нормативних документів згідно категорії номеру | 1                 |
| Номер I категорії  | Житлова площа – 10 м <sup>2</sup> . Звукоізоляція на рівні 35 дБА<br><b>Технічне оснащення:</b> замок із внутрішнім запобіжником; кольоровий телевізор; телефон; холодильник.<br>Оснащення меблями та інвентарем відповідно до нормативних документів згідно категорії номеру                | 5                 |
| Номер II категорії | Житлова площа – 10 м <sup>2</sup> . Звукоізоляція на рівні 35 дБА<br><b>Технічне оснащення:</b> замок із внутрішнім запобіжником; кольоровий телевізор; телефон<br>Оснащення меблями та інвентарем відповідно до нормативних документів згідно категорії номеру                              | 14                |

## 2.2 Проектування окремих функціональних елементів готелю

Для створення еко-готелю «Прибережна лоза» необхідно розрахувати місткість житлової групи приміщень та всі необхідні додаткові приміщення готелю

### 2.2.1. Проектування житлової групи приміщень

У готелі головним блоком є приміщення житлової групи, що включає в себе номери всіх категорій та типів, холи, приміщення чергового персоналу та комора для зберігання візків і прибирального інвентарю. Номери складають від 54% до 70% загальної площі житлової частини будівлі готельного господарства, тоді як на коридори припадає від 13% до 22%. Простір кімнати номера розділяється на функціональні зони, де до 70% загальної площі однокімнатного номера на одного мешканця припадає на житлову зону, близько 12-15% - на передпокій, а 13-22% - на санітарний вузол.

Місткість готелю визначається після розбивки номерів за типами та кількістю місць в номерах, яка представлена у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Розрахунок місткості готелю на 20 номерів

| Назва номерів      | Кількість місць в 1 номері | % номерів кожного типу | Кількість номерів | Загальна кількість місць |
|--------------------|----------------------------|------------------------|-------------------|--------------------------|
| Люкс               | 2                          | Не більше 5            | 1                 | 2                        |
| Номер I категорії  | 1                          | Не менше 20            | 5                 | 5                        |
| Номер II категорії | 2                          | Не менше 70            | 14                | 28                       |
|                    |                            |                        | 20                | 35                       |

Для визначення необхідної кількості меблів, які потрібно закупити, проведено розрахунки у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4.

Розрахунок обладнання і меблів номерів

| Найменування                | Кількість у номері (норматив)       | Необхідна закупка(кількість на n-номерів) |
|-----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1                           | 2                                   | 3                                         |
| Люкс - 1 номер              |                                     |                                           |
| Холодильник                 | 1                                   | 1                                         |
| Кондиціонер                 | 1                                   | 1                                         |
| Кольоровий телевізор        | 1                                   | 1                                         |
| М'які меблі                 | Ліжко двоспальне 140х190 см         | 1                                         |
| Крісло, ліжко               | Крісло – 3                          | 3                                         |
|                             | Меблі виконані з дорогих матеріалів | 3                                         |
| Тумбочка                    | 2- біля кожного спального місця     | 2                                         |
| Шафа з полицкою             | 1                                   | 1                                         |
| Вішалка для верхнього одягу | 1                                   | 1                                         |



Продовження таблиці 2.4.

| 1                                                  | 2                                               | 3           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------|
| Письмовий стіл                                     | 1                                               | 1           |
| Підставка для багажу                               | 1                                               | 1           |
| Завіси                                             | 3                                               | 3           |
| Дзеркало                                           | 2                                               | 2           |
| Світильники                                        | 4                                               | 4           |
| Електричні розетки                                 | 8                                               | 8           |
| Комплект постільної білизни двоспальний            | 1 – білизна білого кольору з кольоровою ковдрою | 1           |
| Килими                                             | 2                                               | 2           |
| Швацький набір                                     | 1                                               | 1           |
| Щітки для одягу та взуття                          | 2                                               | 2           |
| Склянки                                            | 4                                               | 4           |
| Набір письмового приладдя                          | 1                                               | 1           |
| Завіска для ванни                                  | 1                                               | 1           |
| Гачки для одягу                                    | 2                                               | 2           |
| Шапочка банна                                      | 2                                               | 2           |
| Рушники                                            | 3                                               | 3           |
| Туалетне мило                                      | 1                                               | 1           |
| Тримач для туалетного паперу                       | 1                                               | 1           |
| Щітка для унітаза (у футлярі)                      | 1                                               | 1           |
| Кошик для сміття                                   | 1                                               | 1           |
| Накривка для унітазу                               | 1                                               | 1           |
| Повний санвузол                                    | Ванна – 1,<br>Умивальник – 1,<br>Унітаз         | 1<br>1<br>1 |
| Однокімнатний номер (номер I категорії) – 5 номери |                                                 |             |
| Холодильник                                        | 1                                               | 5           |
| Ліжко                                              | односпальне 90х200 см – 1                       | 5           |
| Тумбочка                                           | 1                                               | 5           |
| Дзеркало                                           | 2                                               | 10          |
| Вішалка для верхнього одягу                        | 1                                               | 10          |
| Килим                                              | 2                                               | 10          |
| Завіси                                             | 3                                               | 15          |
| Бра                                                | 1                                               | 5           |
| Стіл                                               | 1                                               | 5           |
| Стілець                                            | 1                                               | 5           |
| Телевізор                                          | 1                                               | 5           |
| Розетки                                            | 6                                               | 30          |
| Рушники                                            | 3                                               | 15          |
| Комплект постільної білизни односпальне            | 1 – білизна білого кольору з кольоровою ковдрою | 5           |
| Швацький набір                                     | 1                                               | 5           |
| Щітки для одягу та взуття                          | 2                                               | 10          |
| Склянки                                            | 2                                               | 10          |
| Завіска для ванни                                  | 1                                               | 5           |
| Гачки для одягу                                    | 2                                               | 10          |
| Шапочка банна                                      | 1                                               | 5           |
| Туалетне мило                                      | 1                                               | 5           |
| Тримач для туалетного паперу                       | 1                                               | 5           |

## Продовження таблиці 2.4.

| 1                                         | 2                                                 | 3       |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------|
| Щітка для унітаза (у футлярі)             | 1                                                 | 5       |
| Кошик для сміття                          | 1                                                 | 5       |
| Накривка для унітазу                      | 1                                                 | 5       |
| Санвузол (унітаз, душ, умивальник)        | 1                                                 | 5       |
| Двомісний номер II категорії – 14 номерів |                                                   |         |
| Ліжко                                     | односпальне 90х200 см – 2<br>Двоспальне ліжко – 1 | 14<br>7 |
| Тумбочка                                  | 2                                                 | 28      |
| Комплект постільної білизни односпальне   | 1 – білизна білого кольору з кольоровою ковдрою   | 14      |
| Комплект постільної білизни двоспальне    | 1 – білизна білого кольору з кольоровою ковдрою   | 7       |
| Дзеркало                                  | 2                                                 | 28      |
| Килим                                     | 2                                                 | 28      |
| Бра                                       | 2                                                 | 28      |
| Стіл                                      | 1                                                 | 14      |
| Стілець                                   | 2                                                 | 28      |
| Телевізор                                 | 1                                                 | 14      |
| Гачки для одягу                           | 2                                                 | 28      |
| Розетки                                   | 3                                                 | 42      |
| Рушники                                   | 3                                                 | 42      |
| Вішалка для верхнього одягу               | 2                                                 | 28      |
| Склянки                                   | 2                                                 | 28      |
| Завіска для ванни                         | 1                                                 | 14      |
| Гачки для одягу                           | 2                                                 | 28      |
| Шапочка банна                             | 2                                                 | 28      |
| Туалетне мило                             | 1                                                 | 14      |
| Тримач для туалетного паперу              | 1                                                 | 14      |
| Щітка для унітаза (у футлярі)             | 1                                                 | 14      |
| Кошик для сміття                          | 1                                                 | 14      |
| Накривка для унітазу                      | 1                                                 | 14      |
| Санвузол (унітаз, душ, умивальник)        | 1                                                 | 14      |

Перелічено загальну кількість меблів та інвентарю для закупки у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5.

## Загальна таблиця кількості нових меблів і інвентарю

| Найменування         | Необхідна закупка для люкса | номер I категорії | номер II категорії | Всього |
|----------------------|-----------------------------|-------------------|--------------------|--------|
| 1                    | 2                           | 3                 | 4                  | 5      |
| Холодильник          | 1                           | 5                 |                    | 6      |
| Кондиціонер          | 1                           |                   |                    | 1      |
| Кольоровий телевізор | 1                           | 5                 | 14                 | 20     |

Продовження табл. 2.5.

| 1                                        | 2 | 3  | 4  | 5  |
|------------------------------------------|---|----|----|----|
| Ліжко двоспальне 140х190 см              | 1 |    | 7  | 8  |
| Ліжкоодноспальне 90х200 см               |   | 5  | 14 | 19 |
| Крісло                                   | 3 |    |    | 3  |
| Тумбочка                                 | 2 | 5  | 28 | 35 |
| Шафа з полицю                            | 1 |    |    | 1  |
| Вішалка для верхнього одягу              | 1 | 10 | 28 | 39 |
| Письмовий стіл                           | 1 |    |    | 1  |
| Підставка для багажу                     | 1 |    |    | 1  |
| Завіси                                   | 3 | 15 |    | 18 |
| Дзеркало                                 | 2 | 10 | 28 | 40 |
| Світильники                              | 4 |    |    | 4  |
| Електричні розетки                       | 8 | 30 | 42 | 80 |
| Комплект постільної білизни двоспальний  | 1 |    | 7  | 8  |
| Комплект постільної білизни односпальний |   | 5  | 14 | 19 |
| Килими                                   | 2 | 10 | 28 | 40 |
| Швацький набір                           | 1 | 5  |    | 6  |
| Щітки для одягу та взуття                | 2 | 10 |    | 12 |
| Склянки                                  | 4 | 10 | 28 | 42 |
| Набір письмового приладдя                | 1 |    |    | 1  |
| Завіска для ванни                        | 1 | 5  |    | 6  |
| Гачки для одягу                          | 2 | 10 | 28 | 40 |
| Шапочка банна                            | 2 | 5  | 28 | 35 |
| Рушники                                  | 3 | 15 | 42 | 60 |
| Туалетне мило                            | 1 | 5  | 14 | 20 |
| Тримач для туалетного паперу             | 1 | 5  | 14 | 20 |
| Щітка для унітаза (у футлярі)            | 1 | 5  | 14 | 20 |
| Кошик для сміття                         | 1 | 5  | 14 | 20 |
| Накривка для унітазу                     | 1 | 5  | 14 | 20 |
| Ванна – 1,                               | 1 | 5  | 14 | 20 |
| Умивальник – 1,                          | 1 | 5  | 14 | 20 |
| Унітаз                                   | 1 | 5  | 14 | 20 |
| бра                                      |   | 5  | 28 | 33 |
| стіл письмовий                           |   | 5  | 14 | 19 |
| Стілець                                  |   | 5  | 28 | 33 |

### 2.2.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень

До приміщень вестибюльної групи у готелі належить коридор, вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати. Важливо забезпечити функціональний взаємозв'язок між зонами та приміщеннями вестибюльної групи, щоб уникнути перетину людських потоків. У вестибюлях передбачаються такі основні зони: інтенсивний пішохідний рух (рух до ліфтів та сходів), екс-

тенсивний пішохідний рух (підходи до гардеробу, торгівельних кіосків, приміщень приймання), рекреаційна та допоміжна. Склад і площа приміщень вестибюльної групи висвітлено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Склад і площа вестибюльної групи приміщень і побутового обслуговування споживачів при готелі

| № п/п | Приміщення прийому гостей          | Площа, м <sup>2</sup> | Перелік меблів і їх кількість                                                                          |
|-------|------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                                  | 3                     | 4                                                                                                      |
| 1     | Коридор                            | -                     |                                                                                                        |
| 2     | Вестибюль                          | 27                    | Диван – 1<br>Крісло – 3<br>Журнальний столик – 1                                                       |
| 3     | Бюро прийому і реєстрації          | 5,4                   | Стійка-рецепція – 1<br>Крісло – 1<br>Тумба для картотеки – 1<br>Стенд для ключів – 1                   |
| 4     | Камера схову                       | 4,32                  | Стелаж – 2, Вікно – 1                                                                                  |
| 5     | Кімната охорони                    | 4,28                  | Стіл – 1<br>Стілець – 1                                                                                |
| 6     | Кімната чергового персоналу        | 4,32                  | Диван – 1<br>Шафа – 1                                                                                  |
| 7     | Службовий санітарно-технічний блок | 4,24                  | Роздільний: жіночий – два унітази та умивальник,<br>чоловічий – один унітаз, один пісуар та умивальник |
| 8     | Гардероб                           | 5                     | Бар'єр гардеробний – 1<br>Вішалки настінні для верхнього одягу -2                                      |
|       | Корисна площа $S_k =$              |                       | 54,56                                                                                                  |

### 2.2.3. Проектування поверху готелю

У готелі «Esohouse» планувальна структура житлового поверху – коридорна. На кожному поверсі окрім житлових номерів розміщено приміщення побутового обслуговування та комунікації.

Визначається площа одномісних, двомісних номерів. Площа номера з санвузлом складається з суми площі житлових кімнат, санітарного вузла та передпокою, яку знаходимо за формулою:

$$F_{\text{ж.н.}} = F_{\text{ж.к.}} + F_{\text{с.у.}} + F_{\text{пер.}} \quad (2.1.)$$

Дані для номерів готелю представлено у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7.

## Розрахунок площі номерів

| Назва              | Кількість | Житл.кімната | ОС(основний санвузол) | ДС(додатковий санвузол) | Передпокій | Всього, м <sup>2</sup> |
|--------------------|-----------|--------------|-----------------------|-------------------------|------------|------------------------|
| Люкс               | 1         | 30           | 3                     | 2,2                     | 3          | 38,2                   |
| Номер I категорії  | 3         | 10           | 3                     | -                       | 3          | 16                     |
| Номер II категорії | 11        | 14           | 3                     | -                       | 3          | 20                     |

Під час планування будівництва приміщень на поверсі було вирішено розташувати на другому поверсі 2 номер I категорії та 6 номерів II категорії таким чином, розрахунок загальної житлової площі на поверсі :

$$F_{\text{жил.}} = F_{\text{ж.н.1}} * n_1 \quad (2.2.)$$

$$F_{\text{жил.}} = 16*2+20*6 = 152 \text{ м}^2$$

Виходячи з того, що площа житлових номерів складає 54-70 % площі забудівлі житлового поверху, розраховуємо загальну площу житлового поверху. Оскільки готель тризірковий, коефіцієнт площі житлових номерів становить 0,68:

$$F_{\text{общ.}} = F_{\text{жил.}} / (0,54...0,7) \quad (2.3.)$$

$$F_{\text{общ.}} = 152/0,68=223,53 \text{ м}^2$$

Ця площа якраз дорівнює площі однієї з житлових будівель, які вже розташовані на ділянці для еко-готелю.

#### 2.2.4. Проектування приміщень закладу ресторанного господарства готелю

Місткість готелю на 20 номерів дорівнює 35 місць. Згідно отриманих даних розраховуємо місткість та тип підприємства харчування при готелі. Місткість розраховується згідно ДБН В.2.2 20:2008 «Типи і місткість підприємств харчування» для готелю категорії 3 зірки (табл. 2.8).

За розрахунками доцільна мінімальна кількість місць в ресторані – 26. Всі інші заклади харчування за розрахунками мають дуже малу кількість



місць, а тому недоцільно їх передбачати для міні-готелю, яким є проєктований готель.

Таблиця 2.8.

Типи і місткість підприємств харчування

| Види підприємств харчування | Мінімальна кількість місць у підприємствах харчування (у % до місткості готелю) | Мінімальна кількість місць у підприємствах харчування |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Категорія готелю            | ***                                                                             |                                                       |
| Ресторани                   | 75                                                                              | 26                                                    |
| Кафе                        | 15                                                                              | 5                                                     |
| Буфети                      | 5                                                                               | 2                                                     |
| Бари:                       |                                                                                 |                                                       |
| – при вестибюлі;            | 1,5                                                                             | 1                                                     |
| – на житлових поверхах;     | 5                                                                               | 2                                                     |
| – при зальному комплексі    | 3                                                                               | 1                                                     |

Будівництво закладу ресторанного господарства здійснюватиметься неподалік готелю, як окрема будівля. Перелік приміщень ресторану першого класу представлений у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9.

Площі приміщень закладу ресторанного господарства

| № п/п                             | Найменування приміщень                                                                           | Площа, м <sup>2</sup> |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Для відвідувачів</b>           |                                                                                                  |                       |
| 1                                 | Зал ресторану                                                                                    | 46,8                  |
| 2                                 | Вестибюль                                                                                        | 10                    |
| <b>Виробничі</b>                  |                                                                                                  |                       |
| 3                                 | Буфет                                                                                            | 6,25                  |
| 4                                 | Виробничий цех                                                                                   | 16,7                  |
| 5                                 | Цех доробки напівфабрикатів                                                                      | 11,1                  |
| 6                                 | Мийна столового посуду з сервізною                                                               | 10,5                  |
| 7                                 | Роздавальна                                                                                      | 6                     |
| <b>Складські</b>                  |                                                                                                  |                       |
| 8                                 | Охолоджувальна комора для всіх напівфабрикатів, молочних продуктів, гастрономії, фруктів та ягід | 6,5                   |
| 9                                 | Комора овочів, солінь та вино-горілчаних напоїв                                                  | 4,25                  |
| 10                                | Комора сухих продуктів                                                                           | 4                     |
| 11                                | Комора інвентарю                                                                                 | 4                     |
| 12                                | Завантажувальна                                                                                  | 5                     |
| <b>Адміністративні і побутові</b> |                                                                                                  |                       |
| 13                                | Кабінет директора з конторою                                                                     | 5                     |
| 14                                | Гардероб для персоналу                                                                           | 6,25                  |
| 15                                | Душові, вбиральні персоналу                                                                      | 4                     |
| 16                                | Технічні приміщення                                                                              | 12,75                 |
| Загальна площа                    |                                                                                                  | 148,3                 |

### 2.2.5. Проектування адміністративно-побутових приміщень

Адміністративні приміщення розміщують у надземних поверхах із забезпеченням природного освітлення, інтенсивність якого повинна відповідати санітарним вимогам.

В готелі необхідно передбачити власну пральню, оскільки возити білизну прати в інше місце логістично недоцільно. Для початку потрібно розрахувати продуктивність за зміну. Таким чином, необхідна продуктивність в змінну:

$$П = П_{х/б} + 1,25 \cdot П_{м} + П_{с} + П_{у}, \quad (2.4.)$$

де  $П_{х/б}$  – продуктивність в зміну бавовняної білизни,  $П_{м}$  – продуктивність в зміну махрової білизни,  $П_{с}$  – продуктивність в зміну серветок і скатертей,  $П_{у}$  – продуктивність в зміну уніформи співробітників. Продуктивність постільної білизни в змінну:

$$П_{п} = P \cdot N \cdot Ч \cdot K \cdot 7 / РД, \quad (2.5.)$$

де  $P$  – кількість чоловік, що проживають в готелі,  $N$  – норма білизни на людину (табл. 2.8),  $Ч$  – частота зміни білизни (табл. 2.9),  $K$  – заповненість готелю,  $РД$  – кількість робочих днів в тиждень.

$$П_{п} = 33 \cdot 2,5 \cdot 1/3 \cdot 0,75 \cdot 7/5 = 17,5 \text{ кг}$$

Продуктивність в зміну бавовняної білизни:

$$П_{х/б} = П_{п} \cdot М/100, \quad (2.6.)$$

де  $М$  – процентне відношення бавовняної білизни.

$$П_{х/б} = 17,5 \cdot 60/100 = 10,5 \text{ кг}$$

Продуктивність в зміну махрової білизни

$$П_{м} = (П_{п} - П_{х/б}) + 1,2 \cdot Р_{х}, \quad (2.7.)$$

де  $Р_{х}$  – кількість чоловік, що проживають в готелі і що користуються послугами басейнів і спа-салонів (залежить від зоряності готелю).

$$П_{м} = (17,5 - 10,5) + 1,2 \cdot 13 = 22,6 \text{ кг}$$

Продуктивність в зміну серветок і скатертей:

$$П_{с} = С \cdot N_{с}, \quad (2.8.)$$

де  $С$  – кількість столів в ресторані,  $N_{с}$  – норма столової білизни на один

стіл.

Оскільки дизайн інтер'єру готелю не передбачає використання серветок та скатертин, які потрібно прати, дана продуктивність не розраховується.

Продуктивність в зміну уніформи співробітників:

$$P_y = A \cdot N_y, \quad (2.9.)$$

де  $A$  – кількість співробітників,  $N_y$  – норма на одного працівника.

Норма на одного працівника складає:

Кухар: кітель – 550 г, штани – 250 г, фартух – 150 г;

Офіціант: сорочка – 200 г, спідниця – 150 г, фартух – 150 г;

Покоївка: халат – 350 г, штани – 250 г, фартух – 150 г.

Визначено, що у готелі та ресторані кількість співробітників, уніформа яких потребує прання наступна – 2 кухаря, 3 офіціанта та 3 покоївки, таким чином розрахунок подібний:

$$P_y = 2 + 3 + 3 \cdot 1,5 + 1,4 + 2,3 = 8 \cdot 5,2 = 41,6 \text{ кг}$$

$$P = P_{x/6} + 1,25 \cdot P_m + P_c + P_y,$$

$$P = 10,5 + 1,25 \cdot 22,6 + 41,6 = 80,35 \text{ кг}$$

Для визначення годинної продуктивності потрібно знати тривалість робочої зміни, 8 або 12 годин. При 8-мі годинній зміні буде 6 повних циклів прання білизни, при 12-ти годинній зміні – 10 циклів. Відповідно для визначення годинної продуктивності пральною використовуємо значення кількості циклів 6 або 10. Таким чином, продуктивність в годину:

$$P_q = P / \text{Ц}, \quad (2.10.)$$

де  $\text{Ц}$  – кількість циклів.

Оскільки графік роботи пральної – з 9.00 до 17.00, тривалість робочої зміни становить 8 годин. Розрахунок:

$$P_q = 80,35 / 6 = 13,39 \text{ кг}$$

При заповненому барабані лише невелика кількість білизни має необхідну висоту падіння, а, отже, механічна дія на білизні обмежена. Тому при підборі пральних машин необхідно дотримувати правило неповного завантаження (70.80 %, це для х/б, махра, шерсть, поліестер 60.50 %).

Таким чином, розрахунковий об'єм барабана пральної машини, л:

$$V = \Pi \cdot Z \cdot p, \quad (2.11.)$$

де  $Z$  – коефіцієнт неповного завантаження (для бавовняної білизни – 1,2...1,3, для іншого – 1,4...1,5),  $p$  – щільність білизни (бавовняна білизна – 10, махрові вироби і поліестер – 20, шерстяні вироби – 40).

$$V = 12,86 \cdot 1,2 \cdot 10 = 154,32 \text{ л}$$

$$V = 12,86 \cdot 1,4 \cdot 20 = 360,08 \text{ л.}$$

Якщо пральна машина вибирається по кількості оброблюваної білизни, то її продуктивність визначається:

$$G = \Pi \cdot Z \quad (2.12.)$$

$$G = 12,86 \cdot 1,2 = 15,4 \text{ кг/год}$$

$$G = 12,86 \cdot 1,4 = 18 \text{ кг/год}$$

Вибір обладнання для пральної представлений у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10.

#### Обладнання пральні

| №      | Назва обладнання                      | Розміри обладнання, мм |        | Площа обладнання, м <sup>2</sup> |
|--------|---------------------------------------|------------------------|--------|----------------------------------|
|        |                                       | Довжина                | Ширина |                                  |
| 1      | Пральна машина FAGOR LN-14 TP 2 S     | 810                    | 719    | 0,58                             |
| 2      | Пральна машина FAGOR LN-14 TP 2 S     | 810                    | 719    | 0,58                             |
| 3      | Сушильна машина ONNERA S-210 LOW COST | 830                    | 785    | 0,65                             |
| 4      | Сушильна машина ONNERA S-210 LOW COST | 830                    | 785    | 0,65                             |
| 5      | Прасувальний каток                    | 420                    | 1800   | 0,76                             |
| 6      | Прасувальний стіл                     | 700                    | 1200   | 0,84                             |
| 7      | Візок для білизни                     | 900                    | 850    | 0,77                             |
| 8      | Візок для білизни                     | 900                    | 850    | 0,77                             |
| 9      | Стелаж                                | 700                    | 300    | 0,21                             |
| 10     | Стелаж                                | 700                    | 300    | 0,21                             |
| 11     | Ванна мийна одностекійна              | 500                    | 500    | 0,25                             |
| 12     | Вішало для сухої білизни              | 740                    | 380    | 0,29                             |
| Разом: |                                       |                        |        | $S_{\text{обл.}} = 6,56$         |

В розрахунок площі приміщень пральні включають площі всього прийнятого устаткування. Коефіцієнт використання площі приймають рівним 0,2...0,25.

$$S = S_{\text{обл.}} / 0,2 \quad (2.13.)$$

$$S = 6,56 / 0,2 = 32,8 \text{ м}^2$$

Склад і площі адміністративно-побутових приміщень представлено у таблиці 2.11.

Таблиця 2.11.

Склад і площа адміністративно-побутових приміщень у готелі

| № п/п | Приміщення                            | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------|---------------------------------------|-----------------------|
| 1     | Кабінет директора                     | 6,48                  |
| 2     | Кімната завгоспа                      | 5,4                   |
| 3     | Бухгалтерія                           | 8,64                  |
| 4     | Центральна білизняна:                 |                       |
| 4а    | Відділення чистої білизни             | 6,48                  |
| 4б    | Відділення брудної білизни            | 4,24                  |
| 4в    | Приміщення розбирання брудної білизни | 4,24                  |
| 4г    | Майстерня лагодження білизни          | 4,16                  |
| 5     | Майстерня                             | 21,6                  |
| 6     | Пральня                               | 32,8                  |
| 7     | Складські приміщення:                 |                       |
| 7а    | Резервний склад білизни               | 4,25                  |
| 7б    | Матеріально-технічний склад           | 10,8                  |
| 7в    | Склад видаткових матеріалів           | 4,6                   |
| 7г    | Склад меблів                          | 10,8                  |
|       | Корисна площа приміщень $S_k=$        | 124,49                |

#### 2.2.6. Проектування приміщень культурно-дозвільного і спортивно-рекреаційного призначення

Серед приміщень спортивно-рекреаційного призначення визначено невеликий СПА, який складається із масажного кабінету, лазні, приміщення для надання косметично-оздоровчих процедур.

Масажний кабінет розташовують суміжно з роздягальною та обладнують умивальником та столом для масажиста.

Приміщення лазні рекомендують розміщувати на першому поверсі. До складу лазні входять роздягальня, камера сухого жару та кімната відпочинку. Камера сухого жару розрахована на 5 чоловік та обладнана лавами.

Склад і площа приміщень групи оздоровлення та культурного дозвілля наведено у таблиці 2.12.

Склад і площа приміщень культурно-оздоровчого призначення

| № п/п | Приміщення                               | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------|------------------------------------------|-----------------------|
| 1     | Масажний кабінет                         | 16                    |
| 2     | Роздягальня при масажному кабінеті       | 5                     |
| 3     | Кабінет консультанта                     | 12                    |
| 4     | Підводний душ-масаж (джакузі) з басейном | 18                    |
| 5     | Приміщення косметичних процедур          | 12                    |
| 6     | Приміщення для процедур грязелікування   | 12                    |
| 7     | Душовий зал                              | 25                    |
| 8     | Камера сухого жару лазні                 | 10                    |
| 9     | Роздягальня при лазні                    | 6                     |
| 10    | Кімната відпочинку при лазні             | 8                     |
| 11    | Санвузол жіночий                         | 6                     |
| 12    | Санвузол чоловічий                       | 6                     |
|       | Корисна площа приміщень $S_k =$          | 136                   |

### 2.2.7. Пропозиції щодо дизайну закладу

Інтер'єр еко-готелю «Прибережна лоза» будується на філософії «природної розкоші», коли матеріали, текстури та кольори самі по собі є головним декором, а кожен елемент має сенс і походження. Жодного штучного лоску, жодної безликої готельної стандартизації. Натомість пропонується тепло глини, холод каменю, живий запах дерева і тканини ручної роботи. Стильовий орієнтир для готелю: сучасний бессарабський рустик із середземноморськими акцентами. Це те, що в міжнародному дизайні прийнято називати *slow living aesthetics*.

Перше враження формується ще на порозі, тому вестибюль має одночасно «заземлити» і здивувати. Для підлоги пропонується використовувати великоформатну плитку під натуральний камінь або справжній пісковик теплого бежево-сірого відтінку. Стіни можна оформити фактурною штукатуркою у техніці «мармурино» або декоративною глиняною обмазкою кольору вершків із легкою шорсткістю, що нагадує автентичні бессарабські хати, але у сучасній інтерпретації.

Стійка рецепції виготовляється з масиву дерева (горіх або дуб) із вставками з необробленого каменю або дикого цегляного мурування. Над стій-



кою пропонуються відкриті полиці з пляшками власного вина, живими рослинами у глиняних горщиках і кількома предметами місцевого народного промислу: глечиком, плетеним кошиком, старовинним барильцем. Це не декор заради декору, навпаки це негайне занурення в концепцію місця.

Зона очікування складається з двох-трьох глибоких крісел у натуральній шкірі або лляній тканині кольору вівса, невеликий журнальний столик із зрізу дерева з живою корою по краю, підлогова лампа з плетеним абажуром. Обов'язковим елементом для цього дизайну є жива рослинна стіна або великий керамічний вазон із виноградною лозою, яка в теплу пору виноситься на вхідну терасу.

Освітлення у вестибюлі виключно тепле: підвісні світильники з обпаленої кераміки або з'єднані у гірлянду вінтажні лампи над стійкою. Природного світла максимально багато завдяки великим вікнам або скляним дверям із виходом до саду. Завдяки ШІ-агенту Nano Banana було згенеровано візуалізацію запропоновано дизайну вестибюлю.



Рис. 2.1. Візуалізація дизайну вестибюлю еко-готелю.

Усі номери повинні бути витримані в єдиній кольоровій гамі, але кожен може мати власний акцентний колір, пов'язаний із сортами вина або природними елементами: «Каберне» – глибокий теракотовий, «Шардоне» –



пісочно-золотий, «Мерло» – припилений сливовий, «Лиман» – блакитно-сірий. Візуалізація номерів, зроблена завдяки 3D-агенту Nano Banana представлено на рис. 2.2.

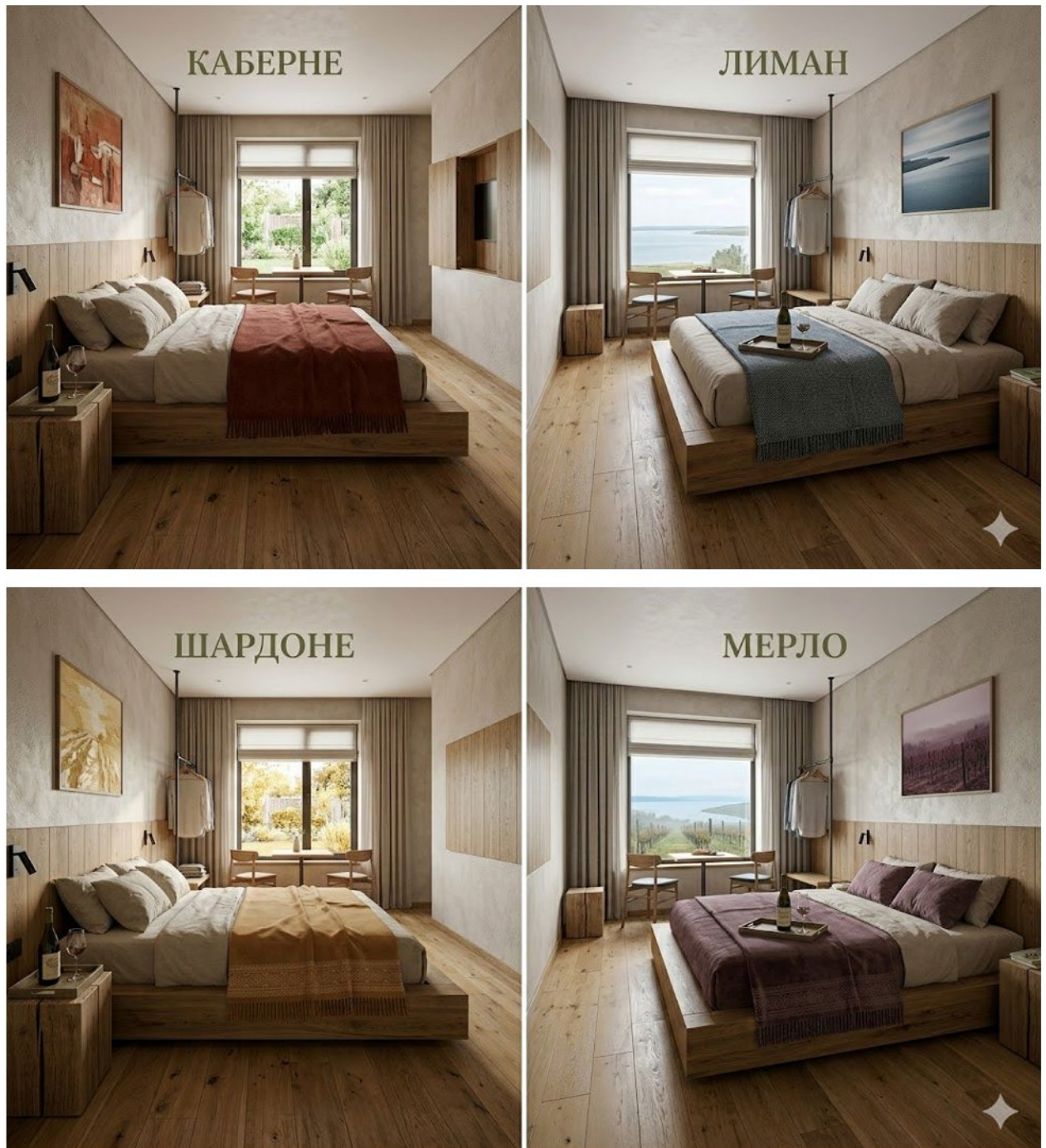


Рис. 2.2. Візуалізації дизайну різних номерів еко-готелю.

Для підлоги у номерах пропонуються широкі дошки з натурального дуба з легким маслянистим покриттям, без лаку. Стіни поєднують фактурну штукатурку та дерев'яні панелі у зоні узголів'я. Ліжко масивні, на низькій дерев'яній платформі, з натуральним матрацом і постільною білизною з льону

або вибіленої бавовни. Акцентне покривало з грубої вовняної тканини або килим у бессарабському орнаменті.

Меблі в номері мінімалістичні, але з натуральних матеріалів: прикроватьні тумби з необробленого дерева, відкрита вішалка для одягу з металевою трубою та дерев'яними плечиками замість закритої шафи, невеликий стіл із двома стільцями біля вікна – обов'язковий для ранкової кави з краєвидом на сад або лиман.

Санвузолмає підлогу з дрібної мозаїки у сірих і бежевих тонах, умивальник із натурального каменю або кераміки ручної роботи, дзеркало в рамі з необробленого дерева. Ванна із скляною перегородкою від підлоги до стелі та тропічним душем. Повна відмова від пластику: дозатори для мила та шампуню повинні бути керамічні або скляні, а рушники виключно з органічної бавовни.

Декор кожного номера включає одну-дві роботи місцевих художників або фотографів, пляшку власного вина готелю на підносі з бокалами та невеликий блокнот і ручку з фірмовим логотипом «Прибережна Лоза». Щоб телевізор не виділявся своїм пластиковим корпусом, пропонується його екран приховувати у дерев'яній ніші за дверцятами. Загальний меседж простору цього еко-готелю – тут відпочивають від екранів, а не перед ними.

#### **2.2.8. Розрахунок загальної площі об'єкта та поверховості будівлі**

Корисну площу готелю визначають як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за винятком технічних ( $S_k$ ). Для вираховування площі коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1, \quad (2.14.)$$

де  $K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1 = 1,10 - 1,25$  (для невеликих закладів (до 50 місць) і закладів високого класу  $K_1 = 1,25$ , для великих закладів (понад 200 місць)  $K_1 = 1,10$ ).

Оскільки на території вже існує декілька житлових будівель площею 544,4 м<sup>2</sup>, то частина розрахованих приміщень буде розташована в них. Такі

приміщення, як ресторан, СПА-комплекс, адміністративно-побутові пропонуються розмістити в окремих бдівлях на території готелю. Розрахуємо загальну площу приміщень для житлових номерів, вестибюльної групи та адміністративних приміщень в табл. 2.13.

Таблиця 2.13.

Розрахунок площі приміщень в існуючих будівлях

| Найменування      | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------|-----------------------|
| Площі номерів     | 398,2                 |
| Вестибюльна група | 54,56                 |
|                   | 452,76                |

Розрахунок загальної площі:

$$S_p = 452,76 * 1,25 = 543,3 \text{ м}^2$$

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі (сходів, вентиляційних шахт, ліфтів) визначають загальну площу за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p * k_2, \quad (2.15.)$$

де  $S_p$  – робоча площа,  $k_2$  – коефіцієнт збільшення площі.

Для невеликих закладів та закладів високого класу  $k_2 = 1,03$ , тоді

$$S_{\text{заг}} = 543,3 * 1,03 = 559,6 \text{ м}^2$$

Площу поверху будівлі готелю визначати не має необхідності, оскільки деякі будівлі вже існують і не потребують цього розрахунку. Приміщення, що планується будувати, передбачаються одноповерховими.

### 2.3. Розрахунок інвестиційних витрат

Розрахуємо суму інвестицій в будівництво/реконструкцію:

$$I_B = B * П, \quad (2.16)$$

де  $B$  – вартість 1м<sup>2</sup> на будівництво підприємства, грн.;  $П$  – площа об'єкта будівництва, м<sup>2</sup>.

В даному випадку частина приміщень потребує реконструкції, частина приміщень потребує будівництва. Тому передбачаємо, що реконструкції підлягає 544,4 м<sup>2</sup> вартістю 300 у.од., а будівництва потребує 408,8 м<sup>2</sup> вартістю

750 ум.од. Згідно з даними національного банку України курс на 20.05.2026 складає 44,15 грн. [21].

$$I_B = (300 * 544,4 + 750 * 408,8) * 44,15 / 1000 = 20746,968 \text{ тис. грн.}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{O3} = B_y + B_M + B_T, \quad (2.17)$$

$B_y$  – покупна вартість устаткування, грн.;  $B_M$  – вартість монтажу устаткування (10 % від вартості устаткування), грн.;  $B_T$  – вартість транспортних витрат по устаткуванню (5 % від вартості устаткування), грн.

Розрахунок покупної вартості меблів та устаткування робимо на основі попередніх розрахунків. Результати зводимо в таблицю 2.14.

Таблиця 2.14.

Розрахунок покупної вартості устаткування [22 - 27]

| Найменування                                 | Кількість | Вартість одиниці, тис. грн. | Вартість всього, тис. грн. | Постачальник      |
|----------------------------------------------|-----------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|
| 1                                            | 2         | 3                           | 4                          | 5                 |
| Обладнання                                   |           |                             |                            |                   |
| Пральна машина FAGOR LN-14 TP 2 S            | 1         | 378 636                     | 378,63<br>6                | ТОВ «Епіцентр К»  |
| Сушильна машина ONNERA S-210 LOW COST        | 1         | 165 000                     | 165,0                      | Компанія «Koral»  |
| Прасувальний каток (промисловий)             | 1         | 125 000                     | 125,00                     | PROFTechnika      |
| Прасувальний стіл (з вакуумом та підігрівом) | 1         | 42 000                      | 42,00                      | Новий Проект      |
| Візок для білизни (пластиковий/металевий)    | 2         | 6 500                       | 13,00                      | ТОВ «Епіцентр К»  |
| Стелаж для зберігання брудної білизни        | 1         | 7 800                       | 7,80                       | Пром-Юа (Prom.ua) |
| Стелаж для зберігання чистої білизни         | 1         | 8 200                       | 8,20                       | Пром-Юа (Prom.ua) |
| Ванна мийна односекційна (нержавійка)        | 1         | 5 400                       | 5,40                       | PROFTechnika      |
| Вішало для сухої білизни                     | 1         | 3 100                       | 3,10                       | ТОВ «Епіцентр К»  |
| Всього обладнання                            |           |                             | 748,14                     |                   |
| Меблі для номерів                            |           |                             |                            |                   |
| Холодильник для міні-бару в номері (45 л)    | 6         | 6 199                       | 37,19                      | ROZETKA           |
| Кондиціонер на 16-20 кв.м. (інверторний)     | 1         | 16 500                      | 16,50                      | ТОВ «Епіцентр К»  |
| Кольоровий телевізор 30-32 дюйми             | 20        | 7 500                       | 150,00                     | ROZETKA           |
| Ліжко двоспальне 140x190 см (з матрацом)     | 8         | 9 800                       | 78,40                      | «Mebli-Core»      |
| Ліжко односпальне 90x200 см (з матрацом)     | 19        | 6 400                       | 121,60                     | «Mebli-Core»      |
| Крісло м'яке (зносостійка тканина)           | 3         | 5 200                       | 15,60                      | ROZETKA           |
| Тумбочка біля ліжка в номері                 | 35        | 1 450                       | 50,75                      | «Краща ціна»      |
| Шафа з полицю (дводверна)                    | 1         | 6 800                       | 6,80                       | «Краща ціна»      |
| Вішалка для верхнього одягу (настінна)       | 39        | 650                         | 25,35                      | ТОВ «Епіцентр К»  |



Продовження табл. 2.14.

| 1                                         | 2  | 3      | 4        | 5                |
|-------------------------------------------|----|--------|----------|------------------|
| Письмовий стіл номерний                   | 1  | 2 800  | 2,80     | «Краща ціна»     |
| Підставка для багажу (дерев'яна/складана) | 1  | 1 950  | 1,95     | Prom.ua          |
| Ванна акрилова                            | 20 | 8 500  | 170,00   | ТОВ «Епіцентр К» |
| Умивальник керамічний                     | 20 | 2 400  | 48,00    | ТОВ «Епіцентр К» |
| Унітаз (компакт або підвісний)            | 20 | 4 500  | 90,00    | ТОВ «Епіцентр К» |
| Стіл письмовий стандартний                | 19 | 2 400  | 45,60    | «Краща ціна»     |
| Стілець (дерев'яний каркас)               | 33 | 1 350  | 44,55    | ROZETKA          |
| <b>Меблі для інших приміщень готелю</b>   |    |        |          |                  |
| Диван для вестибюлю готелю (тримісний)    | 1  | 18 500 | 18,50    | ROZETKA          |
| Крісло для вестибюлю готелю               | 3  | 5 800  | 17,40    | ROZETKA          |
| Журнальний столик                         | 1  | 2 100  | 2,10     | «Краща ціна»     |
| Стійка-рецепція готелю (ЛДСП, модульна)   | 1  | 7 847  | 7,85     | «Краща ціна»     |
| Всього меблі                              |    |        | 950,94   |                  |
| Разом                                     |    |        | 2 242,71 |                  |

Вартість монтажу устаткування складає 10 % від вартості устаткування, яке дорівнює 748,14 тис. грн. тоді:

$$B_M = 748,14 * 10 / 100 = 74,814 \text{ тис. грн.}$$

Вартість транспортних витрат по устаткуванню складає:

$$B_T = 2242,71 * 5 / 100 = 84,954 \text{ тис. грн.}$$

Суму інвестицій в рекламу та маркетинг приймаємо виходячи зі стратегії просування закладу. В якості рекламних інструментів нової концепції виступає створення бренд-буку, розробка сайту готелю, реклама в соціальних мережах, SEO-оптимізація сайту, контекстна реклама та дизайн інтер'єру.

Інвестиції в маркетинг та рекламу оформлюємо у таблицю 2.15.

Таблиця 2.15.

## Інвестиції в рекламу та маркетинг

| Перелік витрат                  | Сума, грн. |
|---------------------------------|------------|
| 1. Брендбук та айдентика        | 15000      |
| 2. Дизайн інтер'єру             | 108880     |
| 3. Розробка промо-сайту         | 12000      |
| 4 SEO-оптимізація сайту         | 6000       |
| 5. Контекстна реклама           | 8000       |
| 6. Реклама в соціальних мережах | 10000      |
| Всього                          | 159880     |

Загальні витрати зводимо у таблицю 2.16.



Таблиця 2.16.

## Загальні інвестиції для реалізації концепції

| Показник                           | Сума, тис.грн. |
|------------------------------------|----------------|
| 1. Витрати на реконструкцію        | 20746,968      |
| 2. Витрати на устаткування         | 1 699,08       |
| 3. Витрати на монтаж               | 74,814         |
| 4. Витрати на транспортування      | 84,954         |
| 5. Витрати на рекламу та маркетинг | 159,880        |
| Всього                             | 22765,692      |

Таким чином, загальні інвестиції для реалізації концепції готелю для б'юродвотчерів складають 22765,692 тис. грн.

#### **2.4. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах**

Головна функція готельного господарства полягає у наданні тимчасового житла. Таким чином, організація обслуговування в готелях має на меті максимально задовольнити потреби гостей і має бути чітко структурованою. Існує набір служб, обов'язкових для будь-якого готелю: адміністративно-управлінська служба, служба бронювання, служба прийому та розміщення, служба експлуатації номерного фонду, служба інженерно-експлуатаційна, служба організації харчування, служба фінансово-комерційна і додаткові служби.

##### **2.4.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою СПіР і бронювання.**

Технологія та організація обслуговування гостей службою прийому і розміщення та бронювання еко-готелю «Прибережна лоза» базується на принципах персоналізованого сервісу, екологічної відповідальності та забезпечення комфортного перебування гостей на всіх етапах взаємодії із закладом. Процес обслуговування розпочинається з бронювання номерів через офіційний вебсайт готелю, електронну пошту, телефонний зв'язок або онлайн-платформи бронювання. Після отримання заявки працівник служби бронювання перевіряє наявність вільних номерів, узгоджує умови проживання, додаткові послуги та надсилає гостю підтвердження бронювання.

Після прибуття гостя служба прийому і розміщення здійснює процедуру реєстрації, яка включає перевірку документів, оформлення необхідної облікової документації, ознайомлення з правилами проживання та надання інформації про послуги готелю. Особлива увага приділяється інформуванню гостей про екологічні ініціативи закладу, можливості участі в сільськогосподарських активностях, дегустаціях місцевої продукції та екскурсійних програмах.

Упродовж перебування гостей служба прийому і розміщення забезпечує інформаційну підтримку, координацію замовлення додаткових послуг, вирішення поточних питань та підтримання високого рівня сервісу. Під час виїзду здійснюється остаточний розрахунок за надані послуги, приймання номера та збір відгуків щодо якості обслуговування. Така організація роботи сприяє підвищенню рівня задоволеності гостей, формуванню позитивного іміджу готелю та зміцненню його конкурентних переваг на ринку сільського туризму.

#### **2.4.2. Технологія і організація функціонування служби номерного фонду.**

Технологія та організація функціонування служби номерного фонду еко-готелю «Прибережна лоза» спрямована на забезпечення високого рівня комфорту гостей, підтримання належного санітарно-гігієнічного стану номерів та реалізацію принципів екологічно відповідального господарювання. Основними завданнями служби є підготовка номерів до заселення, щоденне обслуговування житлових приміщень, контроль їх технічного стану та створення сприятливих умов для проживання гостей.

Організація роботи служби передбачає проведення поточного, проміжного та генерального прибирання номерів відповідно до встановлених стандартів обслуговування. Для прибирання використовуються екологічно безпечні мийні засоби, що не завдають шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю гостей. Особлива увага приділяється раціональному використанню води, електроенергії та витратних матеріалів, що відповідає концепції сталого

розвитку готелю.

Після виїзду гостей покоївки здійснюють повне прибирання номерів, заміну постільної білизни та рушників, перевірку комплектності оснащення і повідомляють про готовність номера до заселення службі прийому та розміщення. У разі виявлення несправностей інформація передається технічному персоналу для оперативного усунення недоліків.

Ефективна взаємодія служби номерного фонду з іншими підрозділами готелю забезпечує безперервність процесу обслуговування, підтримання високих стандартів якості та формування позитивного враження гостей від перебування в еко-готелі.

#### **2.4.3. Організація і функції фінансово-комерційної та інженерно-експлуатаційної служб у готелі.**

Фінансово-комерційна служба в готелі відповідає за керування фінансовими ресурсами, забезпечення ефективного контролю обігу коштів та матеріальних цінностей, а також планування та контроль комерційної діяльності готелю. Вона складається з двох основних підрозділів: бухгалтерії і комерційного відділу.

Бухгалтерія в готелі виконує функції обліку фінансових операцій, ведення бухгалтерської звітності, контролю за правильністю та законністю фінансових операцій, розрахунків з постачальниками та клієнтами, аналізу фінансової діяльності готелю. Управління фінансовою службою здійснює головний бухгалтер.

Комерційний відділ відповідає за планування та контроль комерційної діяльності готелю, аналіз ринку, визначення цін на послуги готелю, розроблення стратегій ціноутворення. Управління комерційним відділом здійснює менеджер, який підпорядкований генеральному директору.

Інженерно-експлуатаційна служба в готелі відповідає за забезпечення необхідних умов для ефективного функціонування. Її основна мета – забезпечити надійну роботу інженерних систем, забезпечити комфортні умови для гостей та працівників готелю, а також забезпечити дотримання вимог зако-

нодавства та нормативно-технічних вимог.

Особливістю еко-готелю «Прибережна лоза» є великий виноградник, розаріум та плодовий сад, тому для підтримання цього господарства в належному стані обов'язково потрібен садівник.

## 2.5. Показники експлуатаційної програми підприємства

Характеристика показників експлуатаційної програми готельного підприємства та алгоритм їх розрахунків:

Одноразова місткість характеризує кількість інвентарних місць готелю:

$$O_M = K_{\text{ном}} * Ч_{\text{ім}} \quad (2.18)$$

де  $O_M$  – одноразова місткість;  $K_{\text{ном}}$  – кількість номерів кожної категорії;  $Ч_{\text{ім}}$  – число постійних (інвентарних) місць у кожному номері.

Розрахунок:

$$O_M = 1*2 + 5*1 + 14*2 = 35 \text{ (місць)}$$

Можлива пропускна спроможність. Характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені в готелі з урахуванням кількості інвентарних місць за певний період у відсутності простоїв

$$ПС_M = O_M * Ч_{\text{д.р.}} \quad (2.19)$$

$ПС_M$  – можлива пропускна спроможність;  $O_M$  – одноразова місткість;  $Ч_{\text{д.р.}}$  – кількість календарних днів роботи готелю.

Розрахунок:

$$ПС_M = 35*365 = 12775 \text{ (людино-днів)}$$

Пропускна спроможність. Характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені в готелі з урахуванням простоїв, пов'язаних із капремонтom і реконструкцією готелю

$$ПС = ПС_M - K_{\text{к.р.}} \quad (2.20)$$

де  $ПС$  – пропускна спроможність;  $ПС_M$  – можлива пропускна спроможність;  $K_{\text{к.р.}}$  – кількість людино-днів перебування номерного фонду в капітальному ремонті та реконструкції (від 8 до 12 місяців).

Оскільки еко-готель «Прибережна лоза» – новий заклад, то капітально-

го ремонту чи реконструкції не передбачено, таким чином  $K_{к.р.} = 0$  і розрахунок наступний:

$$ПС = ПС_{м} = 12775 \text{ (людино-дів)}$$

Планова пропускна спроможність. Характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені в готелі з урахуванням планових простоїв з об'єктивних причин (обсяг надання послуг за планом)

$$ПС_{пл} = ПС - K_{п.р.} - K_{с.о.} - K_{ін} \quad (2.21)$$

де  $ПС_{пл}$  – планова пропускна спроможність;  $ПС$  – пропускна спроможність;  $K_{п.р.}$  – кількість людин-дів перебування номерів у простій під плановим ремонтом (3...4 доби);  $K_{с.о.}$  – кількість людин-дів перебування номерів у простій з причин санітарної обробки номерів та підготовки їх до заселення;  $K_{ін}$  – кількість людин-дів перебування номерів у простій під плановим ремонтом з інших об'єктивних причин (1...3 доби).

Плановий ремонт планується в той час, коли немає відвідувачів, тому  $K_{п.р.} = 0$ , а кількість людин-дів перебування номерів під плановим ремонтом з інших об'єктивних причин розраховується наступним чином:

$$K_{ін} = 35/5 * 3 = 21 \text{ людин-дів}$$

Кількість людин-дів перебування номерів у простій з причин санітарної обробки номерів та підготовки їх до заселення розраховуємо за формулою:

$$K_{с.о.} = T_{с.о.} * K_{г}/24 \quad (2.22)$$

де  $T_{с.о.}$  – час санітарної обробки і підготовки номеру до заселення;  $K_{г}$  – можлива кількість обслужених гостей готелю.

Можливу кількість обслужених гостей готелю розраховуємо за формулою:

$$K_{г} = ПС / T_{с.п.} \quad (2.23)$$

де  $T_{с.п.}$  – середня тривалість перебування гостя.

Якщо середній час проживання гостя в готелі становить 7 днів, то можлива кількість обслужених гостей готелю:

$$K_{г} = 12775 / 7 = 1825 \text{ осіб}$$

Середній час підготовки номера до розміщення гостей приймаємо 1,5



год, то простій номерного фонду внаслідок підготовки приміщення складе:

$$K_{c.o} = 1,5 * 1825 / 24 = 114 \text{ людино-дiб.}$$

Розрахунок планової пропускної спроможності:

$$ПС_{пл} = 12775 - 114 - 21 = 12640 \text{ (людино-дiб)}$$

Середня місткість. Характеризує середню кількість інвентарних місць у готелі за певний період (як правило, за рік)

$$M = M_n * t_1 + M_k * t_2 / T \quad (2.24)$$

де  $M$  – середня місткість готелю, інвентарних місць;  $M_n$  – кількість місць в експлуатації на початок періоду;  $M_k$  – кількість місць на кінець періоду з урахуванням змін у номерному фонді;  $t_1, t_2$  – термін перебування номерів (місць) в експлуатації, відповідно на початок і на кінець періоду, днів;  $T$  – загальний календарний термін експлуатації номерного фонду готелю, днів (3 місяця або 12 місяців).

$$M = (35 * 0 + 35 * 365) / 365 = 35 \text{ (місць)}$$

Плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду (місць) за певний період (коефіцієнт використання пропускної спроможності). Характеризує ступінь використання номерного фонду готелю за планом:

$$K_{з(пл)} = ПС_{пл} / ПС \quad (2.25)$$

де  $K_{з(пл)}$  – плановий коефіцієнт завантаження

$$K_{з(пл)} = 12640 / 12775 = 0,98$$

На основі проведених розрахунків необхідно заповнити табл. 2.17.

Таблиця 2.17.

#### Аналіз показників виробничої програми готелю

| №  | Показники                                                                     | 1 рік    | 2 рік    | 3 рік    |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|
| 1. | Одноразова місткість, місць                                                   | 35       | 35       | 35       |
| 2. | Кількість ліжко-дiб в iнвентарі <sup>1</sup> , л-д.                           | 12775    | 12775    | 12775    |
| 3. | Кількість простоїв, л-д.                                                      | 135      | 135      | 135      |
| 4. | Кількість л-д в експлуатації, л-д.                                            | 12640    | 12640    | 12640    |
| 5. | Коефіцієнт завантаження <sup>2</sup> , %                                      | 60       | 70       | 80       |
| 6. | Кількість ліжко-дiб наданих, л-д.                                             | 7584     | 8848     | 10112    |
| 7. | Середній тариф <sup>3</sup> , грн.                                            | 1495     | 1560     | 1640     |
| 8. | Чистий дохід від реалізації ліжко-дiб, тис. грн. (середній тариф, грн. * 365) | 11338,08 | 13802,88 | 16583,68 |

## РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

### 3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства готельного господарства.

Організаційна структура управління є основою ефективного функціонування будь-якого підприємства готельного господарства. Вона визначає розподіл повноважень, відповідальності та інформаційних потоків між усіма підрозділами, забезпечуючи злагоджену роботу колективу та належний рівень обслуговування гостей.

Раціональна організаційна структура еко-готелю «Прибережна лоза» передбачає чіткий ієрархічний розподіл функцій. На чолі підприємства стоїть власник, якому підпорядковується директор еко-готелю – ключова управлінська ланка, що координує діяльність усіх служб. Саме директор забезпечує стратегічне керівництво, контроль виконання стандартів обслуговування та взаємодію між підрозділами.

Структура готелю охоплює кілька функціональних служб. Адміністративна служба, до складу якої входять адміністратор, робітник рецепції та менеджер з бронювання, є «обличчям» закладу та першою точкою контакту з гостями. Ця служба відповідає за реєстрацію, заселення, обробку замовлень та інформаційне обслуговування.

Служба експлуатації номерного фонду забезпечує утримання номерів у належному стані: покоївки здійснюють прибирання та зміну білизни, прибиральниці підтримують чистоту в громадських зонах, а робітник пральні забезпечує своєчасну обробку текстилю.

Фінансова служба в особі головного бухгалтера та маркетолога відповідає за фінансовий облік, звітність та просування готелю на ринку.

Інженерна служба, представлена головним інженером і садівником, забезпечує технічну справність об'єктів та доглянутість прилеглої території – особливо важливий аспект для еко-готелю, де природне середовище є частиною концепції.

Для підвищення економічної ефективності та концентрації на профільній діяльності готель застосовує аутсорсинг для двох додаткових послуг. Служба харчування та СПА-центр передаються стороннім операторам, що дозволяє уникнути додаткових витрат на утримання спеціалізованого персоналу та обладнання. Обидва підрозділи позначаються в організаційній схемі як самостійні блоки, підпорядковані директору готелю в частині дотримання загальних стандартів якості та інтеграції у загальну концепцію закладу, однак операційно незалежні. Така модель широко застосовується в сучасній готельній індустрії і відповідає принципам раціонального використання ресурсів.

Загальна структура відповідає принципам раціональності: вона є компактною, але функціонально повною; виключає дублювання функцій; забезпечує чіткі вертикальні зв'язки підпорядкування та горизонтальну взаємодію між службами. Для готелю на 20 номерів така модель є оптимальною. Вона дозволяє підтримувати персоналізований рівень сервісу, притаманний невеликим готельним закладам, та водночас зберігати управлінську дисципліну, характерну для професійного готельного бізнесу. Подальший розвиток структури може передбачати введення посади менеджера з якості обслуговування в міру зростання завантаженості та розширення переліку послуг.

Структура управління представлено в Додатку Д.

Для здійснення замкнутого технологічного циклу обслуговування гостей готельного комплексу необхідно розробити певні структурні підрозділи (служби, відділи, зміни, бригади). Суть планування персоналу полягає в тому, щоб готельне підприємство в потрібний час мало в розпорядженні необхідну робочу силу відповідно до потреб якості і кількості. Основним показником, необхідним для кількісного визначення потреби в персоналі готелю, є прогноз обсягу обороту.

Розрахунок кількісного складу персоналу за окремими посадами (покоївки, комірники, гардеробники) представлено згідно нормативам.

Розрахунок чисельності гардеробників. Для гардеробників приведені нормативи чисельності, встановлені з урахуванням кількості місць в гардеро-

бі, незалежно від категорії готелів. Розрахунок чисельності гардеробників здійснюється згідно формули:

$$Ч_{об} = Ч_{я} * К_{н}, \quad (3.1.)$$

де  $Ч_{я}$  – нормативна явочна чисельність робітників;  $К_{н}$  - коефіцієнт, що враховує заплановані для готелю невиходи гардеробників під час відпустки, хвороби.

Кількість місць у гардеробі – 20. Визначаємо загальну явочну чисельність гардеробників для роботи у одну зміну:

Розраховуємо загальну облікову чисельність гардеробників:

$$Ч_{об} = 0,65 * 1,1 = 0,72 \text{ гардеробник}$$

При такій кількості працівників гардеробу, обов'язки гардеробника виконуватиме робітник рецепції.

Розрахунок чисельності покоївок, що працюють в першу, другу і третю зміни. Початкові дані. Готель має категорію «3 зірки» і наступну кількість номерів: двокімнатних двомісних – 1, однокімнатних одномісних – 5, однокімнатних двомісних – 14, кількість ліжко-діб, що надається протягом року – 12640, кількість мешканців протягом року – 18425 коефіцієнт, що враховує заплановані для даної категорії готелю невиходи покоївок - 1,3.

Явочна чисельність покоївок (що працюють в першу зміну), необхідна для обслуговування всіх номерів в готелі, визначається за нижченаведеною залежністю:

$$Ч_{я} = T_{но1} * N_1 + T_{но2} * N_2 + \dots T_{ноп} * N_{п} / T_{зм}, \quad (3.2.)$$

де  $Ч_{я}$  - явочна чисельність покоївок;  $T_{но1}$  ,  $T_{но2}$  , ...  $T_{ноп}$  - норма часу обслуговування одного номеру;  $T_{зм}$  - змінний фонд робочого часу;  $N_{о1}$ ,  $N_{о2}$ , ...  $N_{оп}$  - норма обслуговування однотипних номерів.

Облікова чисельність покоївок ( $Ч_{об}$ ) може бути визначена по наступній формулі:

$$Ч_{об} = Ч_{я} \cdot К_{н}, \quad (3.3.)$$

де  $К_{н}$  - коефіцієнт, що враховує заплановані для покоївок невиходи під час відпустки, хвороби.

Розрахунок:

$$Ч_я = (1 \cdot 1,67 + 5 \cdot 1,03 + 14 \cdot 0,81) / 10 = 18,16 / 10 = 1,82 = 2 \text{ особи}$$

За нормативом чисельності покоївок у II зміну працює 0,53 особи

$$Ч_{об} = (1,82 + 0,53) \cdot 1,3 = 3,06 \text{ особи} = 3 \text{ особи}$$

Облікова чисельність комірників ( $Ч_{об}$ ) може бути визначена по формулі 3.3. Розрахунок. Кількість камер схову в готелі – 1, кількість місць в одній камері – 20, камера схову працює в одну зміну, коефіцієнт, що враховує заплановані для даного готелю невиходи комірників під час відпустки, хвороб, тощо – 1,2.

Визначаємо загальну явочну чисельність комірників для роботи у одну зміну:

$$Ч_я = 0,53 \cdot 1 = 0,53 \text{ (осіб)}$$

При такій кількості доцільно, щоб функції комірника виконував черговий адміністратор.

### 3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.

Склад персоналу та його чисельність сформована згідно категорії готелю та її місткості та представлена у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників еко-готелю «Прибережна лоза»

| Посада                                                                 | Кількість працівників в зміні | Кількість змін | Загальна кількість працівників |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|--------------------------------|
| Служба прийому та розміщення та служба номерно фодну (адміністративна) |                               |                |                                |
| Директор                                                               | 1                             | 1              | 1                              |
| Адміністратор                                                          | 1                             | 3              | 3                              |
| Менеджер з бронювання                                                  | 1                             | 1              | 1                              |
| Робітник рецепції                                                      | 1                             | 3              | 3                              |
| Покоївка                                                               | 3                             | 2              | 5                              |
| Прибиральниця                                                          | 1                             | 2              | 2                              |
| Робітник пральні                                                       | 1                             | 2              | 2                              |
| Інші служби                                                            |                               |                |                                |
| Головний інженер                                                       | 1                             | 1              | 1                              |
| Бухгалтер                                                              | 1                             | 1              | 1                              |
| Маркетолог                                                             | 1                             | 1              | 1                              |
| Садівник                                                               | 1                             | 1              | 1                              |
| <b>Всього в готелі</b>                                                 | <b>13</b>                     |                | <b>21</b>                      |



Як видно з таблиці 3.1, загальна кількість працівників готелю – 21 робітник. В одну зміну припадає 13 чоловік. Перераховані посади вважаємо необхідними при ефективному функціонуванні готелю. Інші працівники (електрики, сантехники та інш.) будуть запрошуватися разово за необхідністю.

На основі таблиці 3.1 розраховуємо фонд оплати праці за день та за місяць. Результати зводимо в табл. 3.2.

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці

| №                                      | Посада                | Графік роботи | Кількість працівників всього | Кількість працівників за зміну | Заробітна плата за день, грн. |
|----------------------------------------|-----------------------|---------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 1.                                     | Директор              |               | 1                            | 1                              | 1000                          |
| 2.                                     | Адміністратор         |               | 3                            | 1                              | 1200                          |
| 3.                                     | Робітник рецепції     |               | 3                            | 1                              | 1000                          |
| 4.                                     | Робітник пральні      |               | 2                            | 1                              | 650                           |
| 5.                                     | Менеджер з бронювання |               | 1                            | 1                              | 500                           |
| 6.                                     | Покоївка              |               | 5                            | 3                              | 1650                          |
| 7.                                     | Головний інженер      |               | 1                            | 1                              | 600                           |
| 8.                                     | Бухгалтер             |               | 1                            | 1                              | 400                           |
| 9.                                     | Маркетолог            |               | 1                            | 1                              | 800                           |
| 10.                                    | Садівник              |               | 1                            | 1                              | 850                           |
| 11.                                    | Прибиральниця         |               | 2                            | 1                              | 600                           |
| Всього заробітна плата за день, грн.   |                       |               |                              |                                | 9250                          |
| Всього заробітна плата за місяць, грн. |                       |               |                              |                                | 277500                        |

Таким чином, фонд оплати праці за місяць складає 277,5 тис. грн. на місяць.

### 3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.

Організація якісного сервісу в еко-готелі передбачає створення чіткої системи основних і додаткових послуг, адаптованих до специфіки цільової аудиторії. Набір послуг у такому готелі має враховувати не лише базові потреби у проживанні, а й вимоги до екологічності, мобільності, інформаційної підтримки та спеціалізованого обладнання.

Основні послуги в еко-готелі «Прибережна лоза» забезпечують ком-

фор-тне проживання і безпеку гостей:

1. Проживання (послуги прийому та розміщення; послуги з організації обслуговування гостей; безкоштовний Wi-Fi; місце на автостоянці)

2. Харчування (послуги з приготування кулінарної продукції; послуги з організації обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; організація сніданків; сніданок у номері). Послугу харчування надають у ресторані, який розташований на території готелю, виключно з екологічно чистих продуктів. Відповідно вирощені на спеціально відведеному місці, що знаходиться неподалік будівлі готельного підприємства.

Для еко-готелю «Прибережна лоза» доцільно передбачити широкий спектр додаткових послуг, які підкреслюватимуть природну унікальність території, виноробну тематику та близькість до лиману. Це підвищить конкурентоспроможність закладу та збільшить середній дохід від одного гостя.

Безоплатні послуги:

- виклик швидкої допомоги;
- користування медичною аптечкою;
- надання окропу, голок, ниток, одного комплекту посуду і столових приладів;

- камера зберігання багажу;
- користування пляжем;
- користування причалом для прогулянок та відпочинку;
- відвідування розаріуму та фруктового саду, прогулянки територією;
- надання туристичної інформації про регіон
- користування дитячим майданчиком.

До платних послуг готелю належать наступні:

- трансфер з/до Одеси;
- прокат велосипедів, човнів;
- організація екскурсій;
- проведення дегустацій;
- оренда мангалів та барбекю-зони;

- риболовля;
- продаж фірмового вина та сувенірів;
- прасування та прання одягу;
- СПА-послуги.

Для концепції «Прибережної лози» найбільш прибутковими та такими, що формують унікальність закладу, будуть винні дегустації, екскурсії виноробнею, риболовля на лимані, прогулянки на човнах, оздоровчі процедури з використанням артезіанської води та гастрономічні майстер-класи з локальної кухні. Саме ці послуги найкраще поєднують природні ресурси ділянки з концепцією еко-готелю. Характеристика послуг готелю наведено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3.

Перелік основних та додаткових послуг готелю

| Назва послуги                               | Наявність сплати за послугу | Час дії послуги | Можливість бронювання | Місце надання послуги         | Характеристика послуги                                                                                                                              | Відповідальний персонал                   |
|---------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1                                           | 2                           | 3               | 4                     | 5                             | 6                                                                                                                                                   | 7                                         |
| Основні послуги                             |                             |                 |                       |                               |                                                                                                                                                     |                                           |
| Проживання                                  | Наявна                      |                 | €                     | Номерний фонд                 | Номерний фонд готелю, користування камерою зберігання багажу                                                                                        | Черговий адміністратор                    |
| Харчування                                  | Наявна                      |                 | €                     | Ресторан                      | Місткістю 26 місць                                                                                                                                  | Черговий адміністратор, шеф-кухар         |
| Послуги з організації обслуговування гостей | -                           | —               | —                     | Територія готелю              | Користування пляжем, причалом, дитячим майданчиком, розаріумом та фруктовим садом, прогулянки територією, надання туристичної інформації про регіон | Черговий адміністратор, робітник рецепції |
| Місце на автостоянці                        | —                           | —               | €                     | Парковка готелю, критий гараж | Надання місця для розташування автомобіля гостя                                                                                                     | Адміністратор, робітник рецепції          |
| Wi-Fi                                       | —                           | —               | —                     | Вся територія готелю          | Надання можливості користуватись Wi-Fi на пристроях гостя                                                                                           | Головний інженер                          |
| Додаткові послуги                           |                             |                 |                       |                               |                                                                                                                                                     |                                           |
| Надання необхідного інвентарю та аптечки    | —                           | —               | —                     | На території готелю           | надання окропу, голок, ниток, одного комплекту посуду і столових приладів; користування медичною аптечкою                                           | Черговий адміністратор, покоївки          |

Продовження табл. 3.3.

| 1                                  | 2      | 3         | 4 | 5                                     | 6                                                                                                                                                | 7                                    |
|------------------------------------|--------|-----------|---|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Виклик швидкої допомоги            | —      | —         | — | На території готелю                   | За необхідністю робиться виклик швидкої допомоги                                                                                                 | Всі робітники готелю                 |
| Організація екскурсій              | наявна | 90-120 хв | є | Екологічно чисті місця                | Включатимуть екскурсії з гідом для пізнання природи, а також історичних пам'яток.                                                                | Запрошані гід                        |
| СПА-послуги                        | наявна | 1-2 год.  | є | Спа-центр                             | Різні види масажу, надання косметично-оздоровчих процедур, лазня                                                                                 | Робітники СПА-центру                 |
| Риболовля                          | наявна | 3-4 год.  | є | Озеро на території готелю             | Для риболовлі готель надає місце біля лиману. А також надається спеціальне обладнання: вудки, катушки, наживка, снасті тощо.                     | Адміністратор                        |
| трансфер з/до Одеси                | наявна | 1 год     | є | Шлях до готелю                        | Надання можливості добратись до готелю найма-ним автомобілем                                                                                     | Таксист                              |
| прокат велосипедів, човнів         | наявна | 60 хв.    | - |                                       | Готель має в наявності різні типи велосипедів човнів та надає гостям інформацію про рекомендовані маршрути для велосипедних та водних прогулянок | Адміністратор                        |
| оренда мангалів та барбекю-зони    | Наявна | 3-4 год.  | є | Барбекю-зона                          | Надається можливість самостійно приготувати виловлену рибу або замовлене м'ясо на грилі                                                          | Адміністратор                        |
| проведення дегустацій              | Наявна | 2 год.    | є | Виноградник, виноробня, зал ресторану | Проведення екскурсії по виноробні та винограднику, а також проведення дегустацій вина власного виробництва                                       | Сомельє ресторану                    |
| продаж фірмового вина та сувенірів | Наявна | —         | — | Рецепція, зал ресторану, виноробня    | Надається можливість придбати вина власного виробництва, а також супутні брендovanі сувеніри (келихи, дошки для сиру, штопори та інш.)           | Сомельє ресторану, робітник рецепції |
| прасування та прання одягу         | наявна | —         | є | Пральня                               | Надається можливість випрати та випрасувати одяг гостя за необхідності                                                                           | Робітник пральні                     |

Система безкоштовних і платних послуг, адаптована під очікування цільової аудиторії еко-готелю, стає не лише сервісним наповненням, а й частиною унікальної атмосфери закладу, що функціонує у гармонії з природою.

### **3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.**

Керівництвом роботи з охорони та безпеки праці в готелі займається директор (роботодавець). Він забезпечує виконання вимог законів про працю, правил і норм з охорони праці, державних стандартів, а також виконання зобов'язань, передбачених колективним договором.

Зобов'язання сторін колективного договору з питань охорони праці передбачають систему інженерно-технічних заходів, спрямованих на забезпечення безпечних і нешкідливих умов праці, їх доведення до нормативних, запобігання виникненню виробничого травматизму і професійних захворювань, зменшення факторів шкідливого впливу на організм працюючих та скорочення кількості робочих місць зі шкідливими та важкими умовами праці, зростання культури виробництва. Такі заходи можуть бути викладені у вигляді додатка до колективного договору.

Для інформування гостей та працівників готелю керівництво використовує серії оригінальних плакатів, буклетів та брошур з охорони праці та техніки безпеки, де висвітлені найбільш актуальні проблеми в цих сферах: пожежна безпека, надання першої медичної допомоги, електробезпека, безпека робіт.

Мікрокліматичні умови виробничих приміщень характеризуються такими показниками: температура повітря, відносна вологість повітря, швидкість руху повітря, інтенсивність теплового (інфрачервоного) опромінення, температура поверхні. Згідно вимог ДБН В 2.2.8-20 2008 Готелі кількість зовнішнього повітря, що надходить на одну людину для житлових приміщень готелів, рекомендується приймати в межах 40 м<sup>3</sup>/год.

Для готелів категорії 3\* норма температури у житлових номерах повинна бути не нижче 20°C та відносна вологість не більше 50%. У санвузлах готелів, які не прилягають до зовнішніх огорожувальних конструкцій, допускається не встановлювати опалювальні прилади у разі встановлення в них рушникосушильників, приєднаних до електричної системи.



У теплий період року будівля готелю забезпечена системою вентиляції, а у холодний – системою опалення. Для підтримання норми параметрів мікроклімату у готелі проводять поточні та генеральні прибирання. Щодня роблять вологе прибирання, видаляють пил і павутину, пилють килими і килимові покриття (за наявності), протирають вікна, двері. Чистку вентиляції у всіх приміщеннях готелю здійснюють 1 раз у два тижні, а у виробничих – 1 раз на тиждень.

Житлова частина готелю та громадські приміщення повинні мати захист від надходження специфічних запахів, таких як, приготування їжі, проведення ремонтних робіт, а також експлуатація автотранспорту.

Допускається озонування повітря житлових і громадських приміщень і очищення їх від двоокису вуглецю. Допустимі показники за основними хімічними забруднювачами повітря житлових приміщень готелю слід приймати згідно з вимогами ДСП 201.

Фактично шум та вібрація не відрізняється один від одного. Шум сприймається органом слуху, а вібрація – вестибулярним апаратом.

Серед заходів, які забезпечують нормовані значення шуму та вібрації: своєчасний ремонт та обслуговування обладнання; встановлення спеціальних конструкцій для збереження звукоізоляції номерів у готелі; використання систем контролю шуму та вібрації.

Для зниження шуму систем вентиляції і кондиціонування повітря у готелі застосовують вентиляційні агрегати з найменшим рівнем звукової потужності. З метою забезпечення комфортного перебування гостей, слід передбачити спеціальні заходи щодо захисту номерів та громадських приміщень від шуму з коридорів та від шуму та вібрації, що спричиняється механічним обладнанням. Тому у готелі застосовують будівельно-акустичні засоби.

Аби захистити номери та громадські приміщення від шуму з коридорів можуть застосовуватися шумозахисні двері, ущільнення в притулах, влаштування тамбурів або других дверей у передпокоях тощо. Якщо шум спричинений механічним обладнанням, влаштовують амортизатори, гнучкі вставки та

підвіски, щоб мінімізувати підвищення рівня шуму.

Дані заходи проводять згідно з вимогами ДСН 3.3.6-37, СанПиН 42-120-4948. Допустимі рівні шуму у приміщеннях представлено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4.

Допустимі рівні шуму у приміщеннях

| Приміщення або територія        | Час доби   | Рівень звуку, дБА |
|---------------------------------|------------|-------------------|
| Житлові номери категорії 3 зрки | День       | 40                |
|                                 | Ніч        | 30                |
| Адміністративні приміщення      | Цілодобово | 45                |
| Зал ресторану                   | Цілодобово | 55                |
| Прилегла територія готелю       | День       | 60                |
|                                 | Ніч        | 50                |

Для комфортного проживання у готелі та якісного обслуговування освітлення відіграє важливу роль. Для освітлення приміщень, в основному, використовують найбільш економічно розрядні лампи. Освітлення поділяють на природне, що застосовують в приміщення великого скупчення людей та штучне. Якість штучного освітлення залежить від вибору освітлювальних приладів та їхнього розташування.

У приміщеннях приймально-вестибюльної групи, а саме у вестибюлі освітлення має бути рівномірно розподіленим. Крім загального освітлення, передбачене освітлювальні прилади: настільні світильники, підвіси, торшери.

Сходи та коридори виділяють інтенсивним та контрастним світлом, що сприяє швидкій орієнтації гостей. Робочі місця у бюро оформлення та чергового по поверху повинно бути добре освітленим. Окрім загального освітлення у номерах готелю використовують освітлювальні прилади для освітлення локальних зон - робочого стола, журнального столика, ліжка, дзеркала, що забезпечує повноцінні умови для відпочинку та роботи. При розміщенні освітлювальних приладів – світильників передбачається не менше трьох розеток.

В освітленні функціональних зон номера важливу роль відіграє забезпечення світловим обладнанням передпокою, ванної кімнати – найменше забезпечених сонячним освітленням. Ці приміщення забезпечуються загальним

і локальним освітленням - у передпокої біля вішалки і дзеркала, у ванній кімнаті – біля дзеркала.

У готелі дотримуються вимог та норм згідно ДБН.В.2.5-28-2006 "Природне і штучне освітлення". Найменша освітленість приміщень у готелі прийнятна відповідно до таблиці 3.5 згідно ДБН В 2.2.8-20 2008.

Таблиця 3.5.

Найменша освітленість приміщень готелів штучним світлом

| Приміщення                                                                                | Найменша освітленість, лк, при лампах: |                | Поверхня, якої відноситься норматив |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------|-------------------------------------|
|                                                                                           | розжарювання                           | люмінесцентних |                                     |
| 1.Житлові приміщення(номери)                                                              | 100                                    | 200            | 0,8 м від підлоги                   |
| 2.Вестибюль                                                                               |                                        | 150            | Підлога                             |
| 3.Загальні вітальні, холи, буфети, бари тощо                                              | 75                                     | 200            | Підлога                             |
| 4. Бюро обслуговування, адміністративні приміщення, приміщення обслуговування проживаючих | 150                                    | 300            | 0,8 м від підлоги                   |
| 5. Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні                      | 30(50)                                 | 100            | Підлога                             |
| 6. Загальні санвузли, санвузли в номерах                                                  | 30                                     | 75             | Підлога                             |
| 7. Загальні душові                                                                        | 50                                     | -              | Підлога                             |
| 8. Приміщення обслуговуючого персоналу                                                    | 75                                     | 150            | 0,8 м від підлоги                   |
| 9. Складські приміщення                                                                   | 20                                     | -              | 0,8 м від підлоги                   |
| 10. Технічні приміщення                                                                   | 30                                     | -              | Підлога                             |

У готелі персонал дотримується санітарно-гігієнічних норм і правил, встановлені органами епідеміологічного нагляду, зокрема з чистоти приміщень, стану сантехнічного обладнання, видалення відходів, ефективного захисту від комах і гризунів, обробки білизни.

Особливу увагу приділяють прилеглої території готелю. Для забезпечення відповідного санітарного стану території здійснюють такі заходи: регулярне прибирання території(збирання листя та гілок, вивезення снігу); догляд за озелененням території та своєчасним виконанням сезонних робіт; встановлення сміттєзбиральників та регулярне їх очищення; забезпечення роздільного збору відходів.

Усі працівники готелю не рідше одного разу в рік мають проходити

медичний профогляд у поліклініках і подавати на роботі довідки про стан свого здоров'я. Співробітники, що не пройшли медогляд, до роботи не допускаються.

Враження електричним струмом відбувається під час дотику до проводів які під напругою, поява напруги в результаті пошкодження ізоляції, неякісного заземлення електроустановки.

Електротравми за ступенем важкості класифікуються таким чином:

I ступінь - судомні скорочення м'язів без втрати свідомості;

II ступінь - судомні скорочення м'язів і втрата свідомості;

III ступінь - втрата свідомості і порушення функцій серцевої діяльності і дихання;

IV ступінь - клінічна смерть.

Важкість електротравми залежить від сили, частоти, шляху струму в організмі потерпілого, фізіологічного стану його організму, часу впливу й умов зовнішнього середовища. Найбільш небезпечний для людини змінний струм частотою 50-500 Гц. До засобів захисту від ураження струмом належать: ізоляція струмопровідних частин, захисне заземлення, захисне відключення, огорожувальний пристрій, попереджувальна сигналізація та засоби захисту.

Номери готелів категорії 3\* рекомендовано обладнувати пристроями енергозбереження, що зазвичай встановлюють при вході в номер.

Процес створення системи протипожежної безпеки в готелях складається з таких етапів: проведення організаційних заходів щодо створення пожежної охорони у готелі; проведення протипожежної підготовки працівників; проведення протипожежної профілактики.

Проведення організаційних заходів здійснюється наступним чином: Директор готелю несе відповідальність за забезпечення пожежної безпеки та призначає відповідального за організацію заходів. Призначаються відповідальні особи в кожному підрозділі готелю. Таблички з списком відповідальних осіб вивішуються на видних місцях. Розробляються правила, положення по-

жежної безпеки та інструкції щодо заходів протипожежної безпеки на кожному робочому місці. Розробляється система оповіщення у випадку виникнення пожежі. Після сигналу пожежної тривоги, відповідальні особи прибувають до готелю, визначають причину тривоги, повинні почати евакуацію людей, а також вжити необхідних заходів для гасіння пожежі.

Протипожежна підготовка складається з вступного, первинного та повторного інструктажів. Вступний та первинний проводять під час прийому працівників на роботу. Первинний та повторний – безпосередньо на робочому місці.

Проведення протипожежної профілактики забезпечує попередити та вчасно ліквідувати пожежу. Протипожежна профілактика включає:

- профілактика пожеж на етапі планування та будівництва. Для цього передбачається спеціальне планування будинку та створення протипожежних перешкод;
- використання систем та засобів пожежогасіння серед яких установка автоматичного газового та водяного пожежогасіння, внутрішній протипожежний водопровід та водяні завіси;
- застосування систем пожежної сигналізації та оповіщення.

Евакуація гостей здійснюється відповідно до наявних у всіх номерах планів евакуації, а персоналу готелю - відповідно до спеціальних пам'яток, що наявні у всіх відділах, службах і підрозділах. Евакуаційне освітлення і світлові покажчики напрямку евакуації мають бути включені постійно, цілодобово. Задля забезпечення пожежної безпеки в готелі забороняється:

- палити у всіх без винятку приміщеннях готелю (для гостей, які палять, назовні встановлені спеціальні попільнички);
- використовувати в номері електронагрівальні прилади (праски, кип'ятильники, електрокавоварки);
- у приміщенні суворо заборонено палити, запалювати свічки, бенгальські вогні та ін..

До будинків готелю передбачено під'їзд пожежних автомашин згідно з

вимогами ДБН 360, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будинку, входів, що ведуть до ліфтів, які мають режим роботи "Транспортування пожежних підрозділів".

У готелях матеріали покриття підлог на шляхах евакуації (загальних коридорах, сходових клітках, вестибюлях тощо) повинні відповідати вимогам ДБН В. 1.1-7, а покриття підлог у приміщеннях - вимогам ДБН В.2.2-9.

При розміщенні на шляхах евакуації дверей, що замикаються за умовами експлуатації, у них повинні бути передбачені запори, що відчиняються (без ключа) з боку тих, хто евакуюється.

Готелі слід оснащувати вогнегасниками згідно з НАПБ Б.03.001. При цьому на кожному поверсі готелів слід передбачати розміщення не менше двох переносних вогнегасників.

Вогнегасники повинні відповідати ДСТУ 3675 та розміщуватися згідно з вимогами ГОСТ 12.4.009, НАПБ Б.01.008. Місцезнаходження вогнегасників має бути позначено знаком згідно з ДСТУ ISO 6309, який розміщується на видному місці. Готелі повинні бути забезпечені вогнегасниками до початку здачі їх в експлуатацію.

Цивільний захист має на меті захист населення, територій, навколишнього природного середовища та майна від надзвичайних ситуацій шляхом запобігання, ліквідації наслідків та надання допомоги постраждалим. Керівництво будь-яких підприємств, установ і організацій, незалежно від форм власності і підпорядкування, має зобов'язання вирішувати завдання захисту життя і здоров'я працівників від наслідків надзвичайних ситуацій природного і техногенного характеру, а також застосовувати сучасні засоби ураження, незалежно від кількості працюючих.

В структурі готелю повинна бути служба цивільного захисту з начальником на чолі, яка відповідає за захист всіх осіб, що перебувають в готелі.

Для забезпечення захисту населення та зменшення втрат і шкоди економіці у випадку надзвичайних ситуацій, проводиться спеціальний комплекс заходів. Серед них:



- Оповіщення та інформування суб'єктів цивільного захисту.
- Укриття населення у спеціальних захисних спорудах цивільного захисту.
- Здійснення заходів з евакуації.
- Застосування радіаційного і хімічного захисту для населення і територій.
- Медичний захист, забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення.
- Психологічний захист населення.
- Навчання населення діям у надзвичайних ситуаціях.

### **3.5.Організація охорони навколишнього середовища.**

Готель функціонуватиме відповідно до вимог охорони навколишнього середовища (щодо утримування території, технічного стану і утримування приміщень, вентиляції, водопостачання, каналізації згідно з чинними нормативними документами ( ДБН В.2.2-9, ДБН 360, СанПиН 2.04.01, СанПиН 42-128- 4690, тощо).

Готелі повинні мати документ, який підтверджує їх екологічну безпеку та стан навколишнього середовища, такий як екологічний паспорт або висновок від природоохоронних служб. Цей документ має підтверджувати, що готель не завдає шкоди природі та довкіллю і дотримується вимог безпеки.

Екологічну безпеку забезпечують дотримання встановлених вимог охорони навколишнього середовища, вимог до чистоти будівель, приміщень і прилеглих територій, наявність у виконавця достатньої інформації про технічні характеристики місць, що підлягають прибиранню, яке надає споживач послуг, щоб виключити шкідливу взаємодію з деякими хімічними засобами і можливість збитку.

Технічне обладнання та інвентар для прибирання необхідно зберігати у відведених для цього приміщеннях у чистому й справному стані, за винятком акумуляторних (кислотних) машин для мокрого і сухого прибирання великих

площ. Останні повинні зберігатися у сухих, провітрюваних приміщеннях відповідно до вимог, встановлених нормативними документами.

Миючі та дезінфікуючі засоби повинні зберігатися виключно в оригінальній упаковці виробників, у спеціально відведених місцях згідно з вимогами нормативних документів.

Відходи, що утворюються під час проведення прибирання та після його завершення, мають бути належним чином розміщені згідно з встановленими вимогами.

### **3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.**

Для правильної організації роботи в еко-готелі «Прибережна Лоза» необхідно скласти перелік потрібної інформації для роботи закладу (табл. 3.6).

Таблиця 3.6.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

| Тип інформації                                                                                                 | Обраний тип                                                                                                                   | Примітки                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Організаційно-правовий статус закладу готельного господарства                                               | ФОП                                                                                                                           |                                       |
| 2. Тип готельного підприємства                                                                                 | Екотуристичний готель 3*                                                                                                      |                                       |
| 3. Організаційна структура                                                                                     | Лінійно-функціональна                                                                                                         |                                       |
| 4. Кількість номерів                                                                                           | 20                                                                                                                            | Табл. 2.3.                            |
| 5. Кількість персоналу                                                                                         | 13 в зміну, 21 всього                                                                                                         | Табл. 3.1.                            |
| 6. Запропоновані впровадження (для реконструкції) / Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту (для будівництва) | Створення тематичних номерів та впровадження додаткових послуг для гастротуризму, агротуризму, екотуризму та водної рекреації | Перелік послуг розглянуто в табл. 3.3 |

Для створення фінансового плану підприємства готельного господарства необхідно розрахувати товарообіг закладу та його операційні витрати, для цього заповнюємо табл. 3.7 та табл. 3.8.

Таблиця 3.7.

Розрахунок доходу від продажі номерів при 100% завантаженні

| Назва номеру       | Кількість номерів за день, шт. | Ціна номеру за добу (24 години), грн. | У місяць                         | В рік                                                               |
|--------------------|--------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|                    |                                |                                       | (в середньому 30,5 робочих днів) | (365-14 днів простою у зв'язку з ген. прибиранням та святами), грн. |
| Номери             |                                |                                       |                                  |                                                                     |
| Люкс               | 1                              | 1950                                  | 59475                            | 684450                                                              |
| Номер I категорії  | 5                              | 1250                                  | 190625                           | 2193750                                                             |
| Номер II категорії | 14                             | 1550                                  | 661850                           | 7616700                                                             |
| Разом з ПДВ        |                                |                                       | 911950                           | 10 494 900                                                          |
| Разом без ПДВ (7%) |                                |                                       | 848113,5                         | 9760257                                                             |

Таблиця 3.8.

Розрахунок доходу від продажі додаткових послуг при 100% завантаженні

| Назва послуги                        | Кількість покупок/потенційних покупок за добу (24 години) шт. | Ціна послуги за одиницю на добу (24 години), грн. / або грн./год | У місяць                         | За рік                   |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
|                                      |                                                               |                                                                  | (в середньому 30,5 робочих днів) | (153 або 365 днів), грн. |
| трансфер з/до Одеси                  | 4                                                             | 650                                                              | 79300                            | 949000                   |
| Оренда приміщень ресторану           | 1                                                             | 1050                                                             | 32025                            | 383250                   |
| організація екскурсій                | 15                                                            | 150                                                              | 68625                            | 821250                   |
| Прасування одягу, хімчистка, пральня | 3                                                             | 550                                                              | 50325                            | 602250                   |
| Оренда приміщень СПА                 | 1                                                             | 650                                                              | 19825                            | 237250                   |
| Проведення дегустацій                | 6                                                             | 650                                                              | 118950                           | 1423500                  |
| Прокат велосипедів, човнів           | 6                                                             | 500                                                              | 91500                            | 1095000                  |
| риболовля                            | 5                                                             | 300                                                              | 45750                            | 547500                   |
| оренда мангалів та барбекю-зони      | 5                                                             | 450                                                              | 68625                            | 821250                   |
| Продаж фірмового вина та сувенірів   | 6                                                             | 450                                                              | 82350                            | 985500                   |
| <b>Разом з ПДВ</b>                   |                                                               |                                                                  | <b>657275</b>                    | <b>7865750</b>           |
| <b>Разом без ПДВ (20%)</b>           |                                                               |                                                                  | <b>525820</b>                    | <b>6292600</b>           |

Таким чином, загальний товарообіг еко-готелю «Прибережна лоза» за місяць буде складати 1373,933 тис.грн. при 100% заповнення.

Оскільки, середня заповненість готелю планується на рівні 80%, тоді:

Товарообіг з урахуванням середнього завантаження номерів без ПДВ, грн. дорівнює:

$$848113,5 \cdot 80 / 100 = 678490,8 \text{ грн.}$$

Товарообіг з урахуванням середнього завантаження додаткових послуг без ПДВ, грн. дорівнює:

$$525820 \cdot 80 / 100 = 420656,0 \text{ грн.}$$

Виручка від реалізації без ПДВ, грн. дорівнює:

$$678490,8 + 420656,0 = 1\,099\,146,80 \text{ грн.}$$

Заплануємо, що через Booking.com підприємство продаватиме, в середньому 1 номер на 4 дні. За сезон підприємство працює 365 днів, розраховуємо загальну кількість проданих номерів через онлайн сервіс:  $365 \cdot 1/4 = 91$  номерів/рік.

При розрахунку обираємо середній тариф за номер з усього номерного фонду, як середнє арифметичне  $(1 \cdot 1950 + 5 \cdot 1250 + 14 \cdot 1550) / 20 = 1495$  грн. розрахуємо виручку та комісію онлайн платформ бронювання:

$$91 \cdot 1495 = 136045 \text{ грн.}$$

30% від 136045 = 40813,5 грн. – комісія Booking.com за рік

Далі приступаємо до розрахунку операційних витрат та точки беззбитковості (табл. 3.9). Точка беззбитковості – це сума операційних витрат на день/місяць (табл.3.9).

Завершальним етапом роботи є розрахунок фінансових показників проекту. Фінансові показники зводимо в таблицю 3.10.

Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

$$\text{Ток} = \text{Із} / (\text{Чп} \cdot 12), \quad (3.4)$$

де Із – загальні інвестиції для реалізації концепції; Чп – чистий прибуток; 12 – кількість місяців в 1 році.

Таблиця 3.9.

## Розрахунок операційних витрат за місяць

| №  | Види витрат                                              | Сумма за місяць, грн. | Розрахунок                                             |
|----|----------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|
| 1  | Зарплатня персоналу                                      | 277500                | Табл. 7.5.                                             |
| 2  | Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір) | 54112,5               | ПДФО - 18% та Військовий збір – 1,5% від з/п персоналу |
|    | Єдиний податок ФОП III група                             | 54957,340             | 5% від товарообігу                                     |
| 3  | Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП) <sup>1</sup>                | 3804,68               | 22% від мінімальної з/п в Україні (8674 грн*0,22)      |
| 4  | Оренда земельної ділянки                                 | 32974,404             | 10% від товарообігу (або точна вартість)               |
| 5  | Комунальні витрати / інтернет / охорона /пожежна і т.д.  | 21982,936             | 2% від товарообігу                                     |
| 6  | Господарські товари/білизна/канцтовари/інше              | 5495,734              | 0,5% від товарообігу                                   |
| 7  | Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)  | 93427,478             | 8,5% від товарообігу                                   |
| 8  | Різне                                                    | 10991,468             | 1% від товарообігу                                     |
| 9  | Реклама<br>(операційні витрати щомісяця)                 | 21982,936             | 2% від товарообігу                                     |
| 10 | Комісія за бронювання (Booking.com та інші сервіси)      | 40813,5               | Booking - 30% від кожного бронювання <sup>2</sup>      |
|    | ВСЬОГО                                                   | 618042,976            |                                                        |

Таблиця 3.10.

| Фінансові показники |                                                                                  |                   |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                     | Показник                                                                         | Місяць            |
| 1                   | Товарообіг з урахуванням середнього завантаження номерів без ПДВ, грн.           | 678490,8          |
| 2                   | Товарообіг з урахуванням середнього завантаження додаткових послуг без ПДВ, грн. | 420656,0          |
| 3                   | Виручка від реалізації без ПДВ, грн.                                             | 1 099 146,80      |
| 4                   | Точка беззбитковості (сума операційних витрат на день/місяць), грн.              | 618042,976        |
| 3                   | Податок на прибуток (18%)                                                        | 197846,424        |
| 5                   | <b>Чистий прибуток, грн.</b>                                                     | <b>283 257,40</b> |
| 6                   | <b>Термін окупності, рік</b>                                                     | <b>6,70</b>       |

Враховуючи, що інвестиційні витрати на реалізацію проекту складають 22765,692 тис. грн., строк окупності з урахуванням середнього завантаження готелю 80% дорівнює:

$$\text{Ток} = 22765,692 / (283257,4 * 12) = 6,7 \text{ року.}$$

Таким чином, в результаті впровадження розробленої концепції еко-готелю «Прибережна Лоза» в Одеській області, планується одержати виручку від реалізації без ПДВ у розмірі 1 099,147 тис. грн. на місяць, сума операційних витрат на місяць складає 618,043 тис. грн., чистий прибуток від реалізації проекту складає 283,257 тис. грн.

Проведені розрахунки свідчать про інвестиційну привабливість впровадження розробленої концепції еко-готелю «Прибережна Лоза», оскільки термін окупності інвестицій складає менше 10 років, що є привабливим показником за нормативом для будівництва.



## ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практичне значення кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розробка концепції еко-готелю «Прибережна лоза», дозволить зайняти провідне місце на ринку готельних послуг серед конкурентів в Одеській області. В результаті роботи отримано наступні результати:

1. Проведено дослідження туристично-рекреаційного потенціалу Одеської області для розвитку сільського туризму та здійснено аналіз конкурентного середовища для проєктованого закладу

2. Розроблено концепцію еко-готелю «Прибережна лоза» для гастрономічного, сільського туризму з елементами водного туризму з урахуванням принципів сталого розвитку.

3. Проведено технологічні розрахунки для визначення необхідної інфраструктури еко-готелю на 20 номерів відповідно до концепції, а також розраховано необхідну кількість працівників готелю.

4. Запропоновано функціонально-планувальні та дизайнерські рішення, що відповідають концепції еко-готелю.

5. Сформовано перелік основних, додаткових та супутніх послуг еко-готелю «Прибережна лоза».

6. Розроблено та надано характеристику раціональної організаційної структури управління еко-готелем.

7. Визначено основні економічні аспекти реалізації проєкту, для якого інвестиційні витрати складають 22765,692 тис. грн., чистий прибуток від реалізації проєкту складає 283,257 тис. грн, а строк окупності дорівнює 6,7 року, що підтверджує доцільність впровадження запропоновано проєкту еко-готелю.

Таким чином, зроблені розрахунки економічних показників дають позитивну оцінку доцільності будівництва еко-готелю «Прибережна лоза» у с. Красна Коса Одеської області.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Державна служба статистики України: офіційний вебсайт. URL: <https://stat.gov.ua/uk/releases/kolektyvni-zasoby-rozmishchennya-2021-2024> (дата звернення: 30.03.2026).
2. Готельний ринок Одеси в 2024 році показав зростання – аналітика. *Property Times*. 14.04.2025. URL: [https://propertytimes.com.ua/novosti/gotelniy\\_rinok\\_odesi\\_v\\_2024\\_rotsi\\_pokazav\\_zrostannya\\_analitika](https://propertytimes.com.ua/novosti/gotelniy_rinok_odesi_v_2024_rotsi_pokazav_zrostannya_analitika) (дата звернення: 30.03.2026).
3. Готельний бізнес Одеси почав відновлюватися, але залишився залежним від сезону. *Інтент*. 14.04.2025. URL: <https://intent.press/news/economy/2025/gotelinii-biznes-odesi-pochav-vidnovliuvatisia-ale-zalishivsia-zalezhnim-vid-sezonu/> (дата звернення: 30.03.2026).
4. Аналіз готельного ринку України у 2024 році. *InVenure*. 7.10.24. URL: <https://inventure.com.ua/uk/analytics/investments/analiz-gotelnogo-rinku-ukraini-u-2024-roci> (дата звернення: 30.03.2026).
5. Одеський регіон: надходження з туристичного збору зросли на 44,3 %. *Головне управління ДПС України в Одеській області*. 28.11.2025. URL: <https://tax.gov.ua/media-tsentr/regionalni-novini/958736.html> (дата звернення: 30.03.2026).
6. Сегеда І.В. Дослідження ринку готельних послуг України. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики: матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф.* (м. Харків, 2025). Харків, 2025. С.204-206. URL: [https://science.kname.edu.ua/images/dok/konferentsii/2025/Tezi%20konferencij%202025/Materiali\\_IV\\_miznar\\_nauk\\_prakt\\_konf\\_Suc\\_tend\\_rozv\\_ind\\_tur\\_gost\\_.pdf#page=204](https://science.kname.edu.ua/images/dok/konferentsii/2025/Tezi%20konferencij%202025/Materiali_IV_miznar_nauk_prakt_konf_Suc_tend_rozv_ind_tur_gost_.pdf#page=204) (дата звернення: 02.04.2026).
7. Юдіна О.І., Корнєєв М.В., Стеблюк Н.Ф., Разінькова М.Ю., Мішина Є.С. Ринок готельних послуг в Україні: оцінювання сучасного стану та дина-

міки розвитку. *Системи та технології*. 2023. № 66(2). С. 140-150. DOI: <https://doi.org/10.32782/2521-6643-2023.2-66.16>

8. Проєкт «Дорога вина та смаку Української Бесарабії». *Туристичний портал Одеси*. URL: <https://www.odesatourism.site/pivden-ukrainy/proiekt-vyna-smaku-ukrinskoi-besarabii/> (дата звернення: 09.04.2026).

9. Непочатенко, В., & Нагернюк, Д. Готельний ринок України в умовах війни та перспективи його розвитку. *Економіка та суспільство*. 2024. № 67. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-133>

10. Центр етнографічного, сільського зеленого туризму і сімейного відпочинку "Фрумушика-Нова": офіційний сайт. URL: <https://frumushika.com/> (дата звернення: 09.04.2026).

11. Центр культури вина Шабо: офіційний сайт. URL: [https://shabo.ua/centr-kulturi-vina/?srsltid=AfmBOopszjnRPKuy\\_v4qEoGEG\\_yRb6JzQAW3mU\\_UoREelwcxYvgRhviQ](https://shabo.ua/centr-kulturi-vina/?srsltid=AfmBOopszjnRPKuy_v4qEoGEG_yRb6JzQAW3mU_UoREelwcxYvgRhviQ) (дата звернення: 09.04.2026).

12. Оздоровчий комплекс Граден Гарден: сторінка в Instagram. URL: <https://www.instagram.com/graden.garden/> (дата звернення: 09.04.2026).

13. Садиба «Козацька родина»: сторінка в Instagram. URL: [https://www.instagram.com/kozatska\\_sadyba/](https://www.instagram.com/kozatska_sadyba/) (дата звернення: 09.04.2026)

14. Аргоферма «Пан Білан»: офіційний сайт. URL: <https://bilan.com.ua/> (дата звернення: 10.04.2026)

15. Рекреаційний комплекс «Три карася»: офіційний сайт. URL: <https://3karasya.com.ua/> (дата звернення: 10.04.2026)

16. Котеджі Pelican City: офіційний сайт. URL: <https://www.pelican-danube-tour.com.ua/prozhyvannia/kotedzhi-pelican-city/> (дата звернення: 10.04.2026)

17. Delta Hotel: сторінка готелю. URL: <https://uk.planetofhotels.com/ukrayina/vilkove/delta-hotel> (дата звернення: 10.04.2026)

18. Laguna Resort: офіційний сайт. URL:



<https://www.villabugaz.com/villas/laguna> (дата звернення: 10.04.2026)

19. Продаж ділянки під житлову забудову. *DOM.RIA*. URL: <https://dom.ria.com/uk/realty-prodaja-uchastok-pod-jiluyu-zastrojku-krasnaya-kosa-mayakovskogo-pereulok-34122123.html> (дата звернення: 24.04.2026)

20. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (готелі) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл. Г.М. Ряшко, К.С. Федосова, О.М. Москвічова. Одеса: ОНТУ, 2024. 113 с.

21. Офіційний курс гривні щодо іноземних валют на дату 20.05.2026. Національний банк України. URL: <https://bank.gov.ua/ua/markets/exchangerates?date=20.05.2026&period=daily> (дата звернення: 20.05.2026).

22. Епіцентр К : маркетплейс. URL: <https://epicentrk.ua> (дата звернення: 21.05.2026).

23. Koral. Оборудование для магазинов і ресторанов : офіційний сайт торгової компанії. URL: <https://koral.biz.ua> (дата звернення: 21.05.2026).

24. PROFTechnika. Професійне обладнання для HoReCa : інтернет-магазин. URL: <https://proftechnika.com.ua> (дата звернення: 21.05.2026).

25. Новий Проект : промислове готельне та ресторанне обладнання. URL: <https://np.com.ua> (дата звернення: 21.05.2026).

26. ROZETKA : інтернет-супермаркет. URL: <https://rozetka.com.ua> (дата звернення: 21.05.2026).

27. Prom.ua : всеукраїнський маркетплейс. URL: <https://prom.ua> (дата звернення: 21.05.2026).

**«Прибережна лоза»** – єдиний в області  
винно-гастрономічний еко-готель на березі  
Дністровського лиману з елементами агро- та  
водного туризму

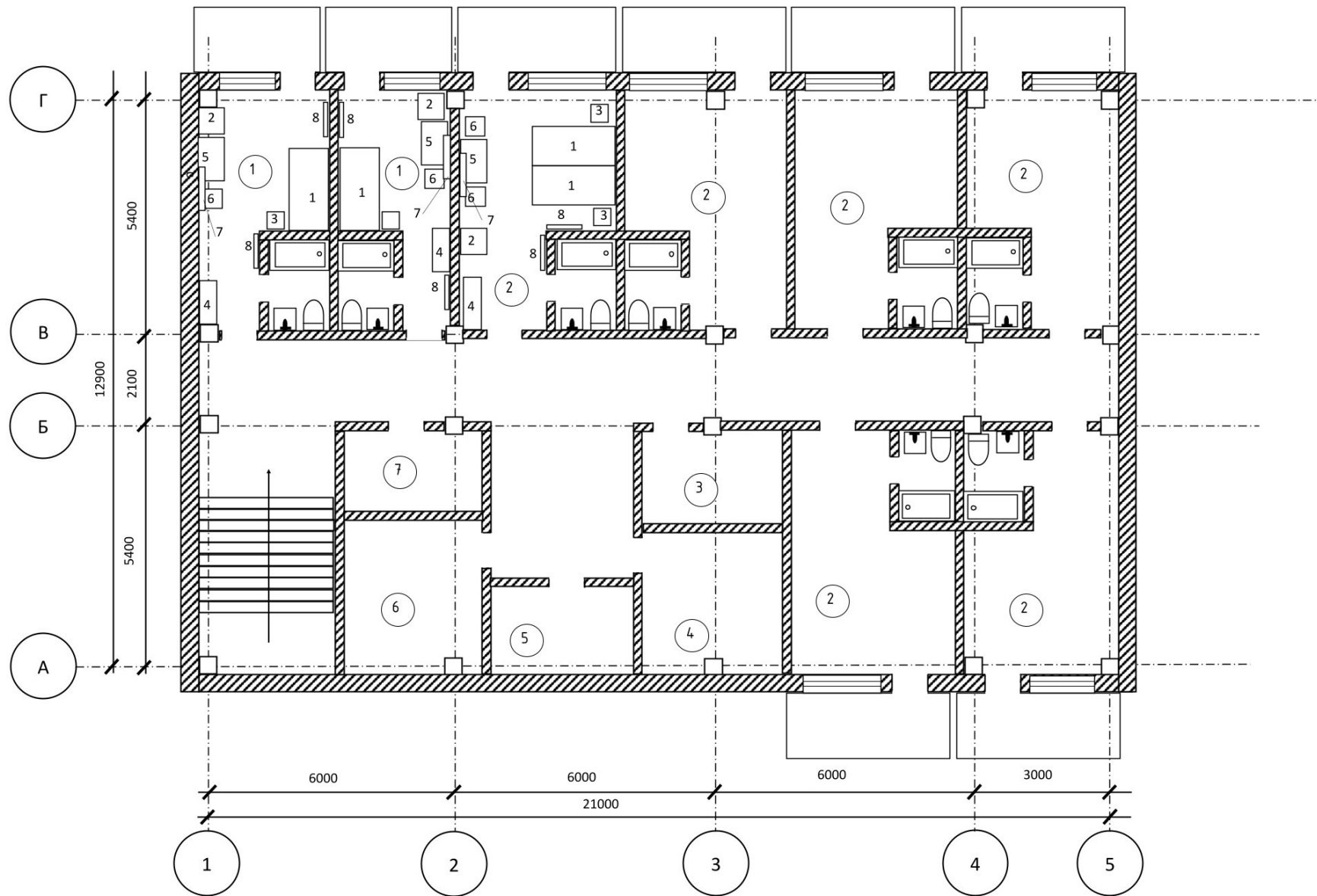
### Основні конкурентні переваги

1. Унікальність концепції
2. Розташування в екологічно чистій зоні.
3. Тематичний дизайн номерів
4. Розвинена інфраструктура готелю, що включає власний виноградник, плодовий сад, розаріум та артезіанську свердловину
5. Різноманітний спектр гастрономічних, рекреаційних та агротуристичних послуг

## Етапи впровадження

1. Створення проекту готелю та реконструкція необхідних приміщень;
2. Створення необхідної додаткової інфраструктури;
3. Формування команди;
4. Запуск маркетингової кампанії;
5. Тестова експлуатація;
6. Офіційне відкриття та розвиток нових додаткових послуг

|              |     |                |       |        |      |                                                             |  |  |  |                                       |  |       |         |    |
|--------------|-----|----------------|-------|--------|------|-------------------------------------------------------------|--|--|--|---------------------------------------|--|-------|---------|----|
|              |     |                |       |        |      | КРБ.ГРБ.1.177-03.3.16                                       |  |  |  |                                       |  |       |         |    |
|              |     |                |       |        |      |                                                             |  |  |  |                                       |  |       |         |    |
| Зм           | Кіл | Арк            | Нодок | Підпис | Дата |                                                             |  |  |  |                                       |  |       |         |    |
| Студент      |     | Яцків В.В.     |       |        |      | Додаток А.<br><br>Концепція закладу готельного господарства |  |  |  | Лім.                                  |  | Аркуш | Аркушів |    |
| Консульт.    |     |                |       |        |      |                                                             |  |  |  |                                       |  |       | 81      | 86 |
| Керівник     |     | Ряшко Г.М.     |       |        |      |                                                             |  |  |  | ОНТУ-2026<br><br>каф. ГРБ, гр. 712-42 |  |       |         |    |
| Н. контр.    |     | Коваленко Н.О. |       |        |      |                                                             |  |  |  |                                       |  |       |         |    |
| Зав. кафедри |     | Лебеденко Т.Є. |       |        |      |                                                             |  |  |  |                                       |  |       |         |    |

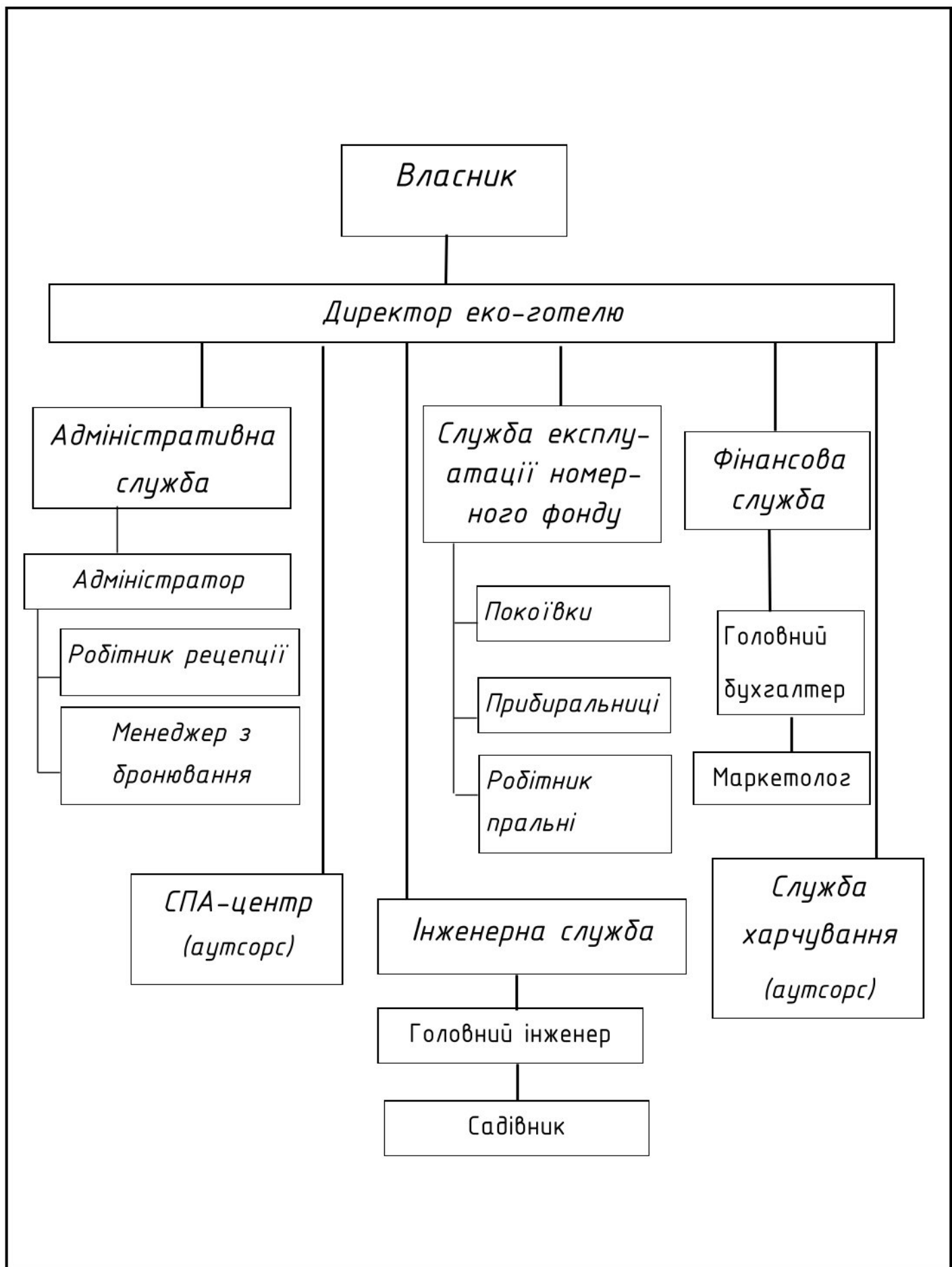


|           |                |     |       |        |      |                                                                                  |                      |       |         |
|-----------|----------------|-----|-------|--------|------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------|---------|
|           |                |     |       |        |      | КРБ.ГРБ.1.177-03.3.16                                                            |                      |       |         |
|           |                |     |       |        |      | Розробка концепції еко-готелю для розвитку сільського туризму в Одеській області |                      |       |         |
| Зм        | Кіл            | Арк | № док | Підпис | Дата | Додаток Б.                                                                       | Стад.                | Аркуш | Аркушів |
| Студент   | Яцків В.В.     |     |       |        |      |                                                                                  |                      |       |         |
| Консульт. |                |     |       |        |      |                                                                                  |                      | 82    | 86      |
| Н. контр. | Коваленко Н.О. |     |       |        |      |                                                                                  |                      |       |         |
| Керівник  | Ряшко Г.М.     |     |       |        |      |                                                                                  |                      |       |         |
| Завід.    |                |     |       |        |      | План еко-готелю на 20 номерів на відмітці +3.000, М 1:100                        | ОНТУ–2026            |       |         |
| кафедри   | Лебеденко Т.Є. |     |       |        |      |                                                                                  | каф. ГРБ, гр. 712-42 |       |         |









|              |     |                |       |        |                       |                                                                        |       |         |
|--------------|-----|----------------|-------|--------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
|              |     |                |       |        | КРБ.ГРБ.1.177-03.3.16 |                                                                        |       |         |
| Зм           | Кіл | Арк            | Недок | Підпис | Дата                  |                                                                        |       |         |
| Студент      |     | Яцків В.В.     |       |        |                       | Літ.                                                                   | Аркуш | Аркушів |
| Консульт.    |     |                |       |        |                       |                                                                        | 85    | 86      |
| Керівник     |     | Ряшко Г.М.     |       |        |                       | ОНТУ–2026<br>каф. ГРБ, гр. 712–42                                      |       |         |
| Н. контр.    |     | Коваленко Н.О. |       |        |                       |                                                                        |       |         |
| Зав. кафедри |     | Лебеденко Т.Є. |       |        |                       |                                                                        |       |         |
|              |     |                |       |        |                       | Додаток Д.<br>Структура управління закладу<br>готельного господарства. |       |         |

## Послуги еко-готелю

### Основні послуги

#### Проживання:

- послуги прийому та розміщення;
- послуги з організації обслуговування гостей;
- безкоштовний Wi-Fi;
- місце на автостоянці

#### Харчування:

- послуги з приготування кулінарної продукції;
- послуги з організації обслуговування;
- послуги з реалізації кулінарної продукції;
- організація сніданків;
- сніданок у номері

### Додаткові послуги

#### Послуги платні:

- трансфер з/до Одеси;
- прокат велосипедів, човнів;
- організація екскурсій;
- проведення дегустацій;
- оренда мангалів та барбекю-зони;
- риболовля;
- продаж фірмового вина та сувенірів;
- прасування та прання одягу;
- СПА-послуги.

#### Послуги безкоштовні:

- виклик швидкої допомоги;
- користування медичною аптечкою;
- надання окропу, голок, ниток, одного комплекту посуду і столових приладів;
- камера зберігання багажу;
- користування пляжем;
- користування причалом для прогулянок та відпочинку;
- відвідування розаріуму та фруктового саду, прогулянки територією;
- надання туристичної інформації про регіон;
- користування дитячим майданчиком.

КРБ.ГРБ.1.177-03.3.16

|              |     |                |       |        |      |                                                       |  |  |                                                 |  |  |
|--------------|-----|----------------|-------|--------|------|-------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------|--|--|
|              |     |                |       |        |      | Додаток Е.<br>Послуги закладу готельного господарства |  |  | Літ.<br>86<br>ОНТУ-2026<br>каф. ГРБ, гр. 712-42 |  |  |
| Зм           | Кіл | Арк            | Недок | Підпис | Дата |                                                       |  |  |                                                 |  |  |
| Студент      |     | Яцків В.В.     |       |        |      |                                                       |  |  |                                                 |  |  |
| Консульт.    |     |                |       |        |      |                                                       |  |  |                                                 |  |  |
| Керівник     |     | Ряшко Г.М.     |       |        |      |                                                       |  |  |                                                 |  |  |
| Н. контр.    |     | Коваленко Н.О. |       |        |      |                                                       |  |  |                                                 |  |  |
| Зав. кафедри |     | Лебеденко Т.Є. |       |        |      |                                                       |  |  |                                                 |  |  |