

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»  
18 квітня 2019 року №88-Н

Форма №П-4.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Інститут Навчально-науковий інститут харчових технологій,  
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Форма навчання денна  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Допускається до захисту  
Завідувач кафедри Т.В. Капліна  
(підпис, ініціали та прізвище)  
«30» вересня 2020 р.

**ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ**

**на тему: «Проєкт бутік-готелю категорії «\*\*\*\*» на 180 місць у місті  
Львів з упровадженням інноваційних технологій»**

**зі спеціальності** 241 « Готельно-ресторанна справа »

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

**ступеня** магістр

**Виконавець проєкту** Шейка Артем Владиславович  
( прізвище, ім'я та по батькові)

\_\_\_\_\_  
(підпис, дата)

**Науковий керівник** к.т.н., професор, Капліна Тетяна Вікторівна  
( науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по батькові)

\_\_\_\_\_  
(підпис, дата)

**Рецензент** д.т.н., професор Хомич Галина Панасівна  
(прізвище, ім'я та по батькові)

**Полтава 2020**

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Затверджую**

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Т.В. Капліна  
(підпис, ініціали та прізвище)

«30» вересня 2020 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК  
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЄКТУ**

*на тему «Проект бутік-готелю категорії «\*\*\*\*» на 180 місць у місті Львів з  
упровадженням інноваційних технологій*

*Здобувачем вищої освіти за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»*

*Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»*

*Прізвище, ім'я, по батькові Шейка Артем Владиславович*

Затверджена наказом ректора № 127а-Н від «1» вересня 2020 р.

Термін подання студентом дипломного проєкту 21 грудня 2020 р.

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	16.11-20.11.2020	20.11.2020
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	21.11-30.11.2020	30.11.2020
Технологічне проектування	01.12-12.12.2020	12.12.2020
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	13.12-16.12.2020	16.12.2020
Організаційно-економічний розділ	17.12-20.12.2020	20.12.2020

**Вихідні дані до дипломного магістерського проєкту:** проаналізувати основні теоретичні положення теми, виходячи з рівня розробленості проблеми у сучасній теорії, вирішити дискусійні та невирішені аспекти. Визначити концепцію засобу розміщення та рівень комфорту. Спрогнозувати інноваційну діяльність для готелю. Запропонувати інноваційні готельні і ресторанны технології для впровадження у готелі. При моделюванні сервісно-виробничого процесу в готелі, включити групи приміщень відповідно до ДБН. Визначити структуру номерного фонду готелю.

Розрахувати чисельність обслуговуючого персоналу готелю, зробити висновки. Розробити штатний розпис готелю, скласти посадову інструкцію покоївки готелю.

**Зміст розрахунково-пояснювальної записки.** Реферат. Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. Прогнозування інноваційної діяльності для готелю. Технологічне проектування. Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях. Організаційно-економічний розділ. Висновки.

**Перелік графічного матеріалу.** Інноваційні технології – 1 лист А3. План приймально-вестибюльної групи приміщень – 1 лист А3. План ресторану – 1 лист А3. Загальний план благоустрою території готелю – 1 лист А3. План номерів з розташуванням обладнання – 1 лист А3. Економічна ефективність прийнятих рішень – 1 лист А3.

### Консультанти розділів дипломного магістерського проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	-	16.11	20.11
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	-	21.11	30.11
Технологічне проектування	-	01.12	12.12
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	доцент Володько О.В. доцент Бичков Я.М.	13.12	16.12
Організаційно-економічний розділ	-	17.12	20.12

Дата видачі завдання «12» жовтня 2020 р.

Студент \_\_\_\_\_ Шейка А.В.  
(підпис)

Науковий керівник \_\_\_\_\_ д.т.н, професор Капліна Т.В.  
(підпис) (науковий ступінь, вчене звання, ініціали та прізвище)

### Результати захисту дипломного магістерського проекту

Дипломний магістерський проект оцінений на \_\_\_\_\_  
(балів, оцінка за національною шкалою, оцінка за ECTS)

Протокол засідання ЕК № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р.

Секретар ЕК \_\_\_\_\_  
(підпис) (ініціали та прізвище)

## ВІДГУК

### наукового керівника

на дипломний магістерський проект студента групи ГРС-21м зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступеня магістр

Шейка Артема Владиславовича

на тему «Проект бутік-готелю категорії «\*\*\*\*\*» на 180 місць у місті Львів з упровадженням інноваційних технологій»

**Актуальність теми:** Інноваційна діяльність надання послуг у готельній індустрії стрімко розвивається в напрямі задоволення потреб все більш вимогливих споживачів. Актуальність даного дослідження зумовлена сучасним етапом розвитку сфери гостинності, який не знаходить належного відображення у вітчизняній літературі. Тому виявлення перспектив інноваційного розвитку нових для українського ринку бутік-готелів, популярність яких у всьому світі стрімко зростає, в умовах сьогодення є особливо важливим.

**Загальна характеристика роботи:** Дипломний магістерський проект студента Шейка А.В. складається з пояснювальної записки та графічної частини. Зміст пояснювальної записки відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних магістерських проектів. Графічна частина виконана на шести окремих аркушах встановленого формату А-3.

**Наукова і практична значимість роботи** полягає в обґрунтуванні та визначенні сучасних нововведень в закладах готельно-ресторанного господарства, що дозволили прогнозувати інноваційну діяльність (технологія віртуального помічника, розроблена компанією Amazon, яка працює на базі штучного інтелекту) проєктованого бутік-готелю «Da Vinci» категорії «\*\*\*\*\*» у місті Львів.

Шейка А.В. під час роботи над дипломним магістерським проектом виявив високий рівень теоретичних знань та навичок, показав здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу; знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг; здатність оцінювати кон'юнктуру ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності; здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності; знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

**Відношення магістра до виконання та загальна оцінка роботи:** дипломний магістерський проект виконаний на достатньо високому рівні. Усі розділи проекту відповідають вимогам методичних рекомендацій в повному обсязі, вони логічно взаємопов'язані. При відповідному захисті студент Шейка Артем Владиславович заслуговує присвоєння кваліфікації магістра з «Готельно-ресторанної справи».

Науковий керівник д.т.н., професор Т.В. Капліна \_\_\_\_\_

(підпис)

«20» грудня 2020 р.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
1.1. Інноваційний розвиток як основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
1.2. Інноваційні технології в готельному господарстві.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
1.3. Інноваційні технології в ресторанному господарстві.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ БУТІК-ГОТЕЛЮ КАТЕГОРІЇ «*****» НА 180 МІСЦЬ У МІСТІ ЛЬВІВ.	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.1 Обґрунтування зовнішнього середовища бутік-готелю.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2 Концептуальні засади бутік-готелю та обґрунтування його внутрішнього середовища.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3 Підвищення конкурентних переваг бутік-готелю шляхом інновацій .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3.2 Упровадження інновації в ресторані при бутік-готелі.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЄКТУВАННЯ.	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.1 Обґрунтування місця розташування засобу розміщення.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.2 Проєктування приміщень бутік-готелю.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.2.1 Проєктування приймально-вестибюльної групи приміщень	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

- 3.2.2 Проєктування житлової групи приміщень .. **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.2.3 Проєктування приміщень побутового обслуговування і торгівлі..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.2.4 Проєктування приміщень культурно-дозвілєвого призначення ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.2.5 Проєктування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.2.6 Проєктування групи адміністративних, господарських і виробничих приміщень ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.3 Проєктування закладів ресторанного господарства при засобі розміщення ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.3.1 Моделювання виробничо-торгівельного процесу в закладі ресторанного господарства..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.3.2 Виробнича програма підприємства харчування ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.3.3 Проєктування приміщень приймання та зберігання продуктів (складських приміщень) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.3.4 Проєктування виробничих приміщень..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.3.5 Проєктування службово-побутових приміщень ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.3.6 Проєктування приміщень для відвідувачів . **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.3.7 Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.4 Визначення загальної площі засобу розміщення та розроблення об'ємно-планувальних рішень ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- Висновки до розділу 3..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- РОЗДІЛ 4 ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**
- ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ** **Ошибка! Закладка не определена.**
- 4.1 Розроблення завдання на проєктування засобу розміщення із зазначеними факторами майбутнього розвитку ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

4.2 Дизайнерські рішення та елементи реклами засобу розміщення.....	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
4.3. Функціонування інженерних систем засобу розміщення ...	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.4 Охорона праці та безпека життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях .....	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
Висновки до розділу 4.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
РОЗДІЛ 5 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ .	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.1 Управління засобом розміщення .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.1.1 Визначення структури органів управління в засобі розміщення та їх завдань .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.1.2 Розроблення раціональної організаційної структури управління засобом розміщення.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.1.3 Розрахунок чисельності персоналу та формування штатного розпису підприємства .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.2 Організація роботи засобу розміщення.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.3 Економічна ефективність проєкту.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.3.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.3.2 Планування поточних витрат для засобу розміщення .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.3.3 Планування операційного прибутку засобу розміщення..	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.4 Оцінка ефективності впровадження інновацій .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.5 Дослідження ризиків для засобу розміщення	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Висновки до розділу 5.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ВИСНОВКИ.....	7
ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ .....	10
ДОДАТКИ.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>





## РЕФЕРАТ

**Дипломний магістерський проєкт складається зі вступу, п'яти розділів, висновків, списку інформаційних джерел та додатків. Загальний обсяг проєкту становить 131 с. друкованого тексту, що містить 39 таблиць, 12 рисунків і 6 аркушів креслень.**

У дипломному магістерському проєкті обґрунтовано теоретичні та практичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. Розглянуто нові формати та інноваційні підходи, які використовуються для залучення нових відвідувачів в умовах жорсткої конкуренції. Вивчено особливості функціонування бутік-готелів в цілому, а також, за результатами досліджень зовнішнього та внутрішнього середовища, оцінено перспективи будівництва бутік-готелю категорії «\*\*\*\*\*» у місті Львів.

Запропоновано впровадження інноваційних технологій в готельному та ресторанному господарстві. Для налагодження ефективної комунікації працівників готелю з відпочиваючими рекомендовано впровадження інноваційної технології голосового помічника «Alexa for Hospitality» від компанії «Amazon». Для вдосконалення діяльності ресторанного господарства запрогнозовано встановлення автоматизованої системи для приготування напоїв «Botrista DrinkBot». Обґрунтовано об'ємно-планувальні та технологічні рішення будівлі бутік-готелю. Розраховано виробничу програму ресторану та трудовитрати для її виконання. Встановлені економічні показники основної діяльності бутік-готелю: чистий прибуток складає 21991,4 тис.грн.; рентабельність закладу – 46,4%. Розглянуто потенційні ризики впровадження інноваційних технологій на підприємстві

***Ключові слова:* бутік-готель, інноваційні проєкти, готельно-ресторанний бізнес, конкурентоздатність готельних підприємств України, ринок інноваційних послуг, штучний інтелект, технологічне проєктування.**

## ABSTRACT

**The master's degree project consists of an introduction, five chapters, conclusions, a list of information sources and appendices. The total volume of the project is 131 p. printed text containing 39 tables, 12 figures and 6 sheets of drawings.**

The master's degree project substantiates the theoretical and practical aspects of innovation in the hotel and restaurant business. New formats and innovative approaches used to attract new visitors in conditions of fierce competition have been considered. The peculiarities of the functioning of boutique hotels in general have been studied, as well as, based on the results of research of the external and internal environment, the prospects of building a boutique hotel of category "\*\*\*\*\*" in Lviv have been assessed.

The introduction of innovative technologies in the hotel and restaurant industry has been proposed. To establish effective communication between hotel employees and guests, it is recommended to implement innovative technology of voice assistant "Alexa for Hospitality" by "Amazon". To improve the activities of the restaurant industry, the installation of an automated system for the preparation of "Botrista DrinkBot" has been planned.

The spatial planning and technological solutions of the boutique hotel building have been substantiated. The production program of the restaurant, and labor costs for its implementation have been calculated. The economic indicators of the main activity of the boutique hotel have been established: the net profit makes 21991,4 thousand UAH; profitability of the institution - 46.4%. Potential risks of introduction of innovative technologies at the enterprise have been considered/

**Keywords: boutique hotel, innovative projects, hotel and restaurant business, competitiveness of hotel enterprises of Ukraine, the market of innovative services, artificial intelligence, technological design.**

## ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

### бутік-готель «Da Vinci» на 180 місць у місті Львів

(засіб розміщення, місце розташування)

#### I. Будівельно-технічні показники

1. Категорія готелю	«*****»
2. Кількість номерів	108
3. Кількість місць	180
4. Площа земельної ділянки	11700
	м <sup>2</sup>
5. Загальна площа будівлі (в основі)	7595,28
	м <sup>2</sup>

#### II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	47353,5
	тис.грн.
2. Поточні витрати	23508,6
	тис.грн.
3. Фінансовий результат до оподаткування	23844,9
	тис.грн.
4. Чистий прибуток	21991,4
	тис.грн.
5. Рентабельність діяльності	46,44
	%
6. Середньооблікова чисельність працівників	360
	осіб

Студент-дипломник \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Шейка А.В.

(підпис)

(ПБ)

Керівник проекту  
Капліна Т.В.

\_\_\_\_\_

Д.Т.Н., професор

(підпис)

(науковий ступінь ,вчене звання,

ПБ)

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Готельний бізнес є однією з базових та динамічних складових туристичної індустрії, що завжди безпосередньо впливає на неї. Матеріальна база засобів розміщення, що призначені для розміщення туристів, посідає одне з перших місць при формуванні туристичної інфраструктури, бо якість проживання та відповідне обслуговування значно впливають на рівень туристичного сервісу.

Готельно-ресторанне господарство сприяє розвитку туристичних потоків, інтернаціоналізації капіталу, перерозподілу доходів між країнами, росту зайнятості населення й, зрештою, його добробуту. А, отже, готельна індустрія стає швидко зростаючим бізнесом, що приносить значні надходження, в тому числі валютні.

Вітчизняна готельна галузь стає невід'ємною складовою світового готельного господарства. У світі готельний бізнес розвивається швидкими темпами, багато в чому завдячуючи впровадженню інновацій.

Інноваційність є основною характеристикою сучасної економіки. У наш динамічний час науково-технічного прогресу інновації в готельно-ресторанному бізнесі відіграють чи не головну роль у висококонкурентній боротьбі готелів за кожного споживача. Готельєри та ресторатори постійно мають знаходити шляхи застосування інноваційних технологій задля зростання ефективності свого господарства та вирішення завдання із підвищення якості обслуговування.

Інноваційна діяльність надання послуг у готельній індустрії стрімко розвивається в напрямі задоволення потреб все більш вимогливих споживачів. Сучасний гість засобів розміщування під час своєї подорожі потребує підвищеного рівня комфорту, він хоче отримувати враження й нові емоції не тільки від екскурсій, а й умов проживання. Це й зумовило появу нестандартних, ексклюзивних готелів, які дотримуються певної концепції,

тому і називаються концептуальними, серед них все більшу популярність в Україні та світі набувають бутик-готелі.

Аналіз інформаційних джерел свідчить, що вченими не приділяється достатньо уваги до вивчення аспектів, пов'язаних з появою, створенням, функціонуванням та удосконаленням сегменту бутик-готелів. Окремі науковці присвячували свої роботи дослідженню формату «концептуальний готель», такі як Джанджугазова О.А., Казакова С.А. та Мартишенко Н.С. Проблемам інноваційного розвитку готельної індустрії приділена велика увага фахівців, а саме: І. Павленко, О. Шаповалова, В. Квартальнова, О. Чудновського, Е. Філіпповського, Л. Шмарової, О. Борисової. Однак вітчизняний ринок послуг таких засобів розміщення перебуває у стадії формування [ 4, 5].

Актуальність даного дослідження зумовлена сучасним етапом розвитку сфери гостинності, який не знаходить належного відображення у вітчизняній літературі. Тому виявлення перспектив інноваційного розвитку нових для українського ринку бутик-готелів, популярність яких у всьому світі стрімко зростає, в умовах сьогодення є особливо важливим.

**Об'єктом дослідження** є бутик-готель категорії «\*\*\*\*\*» в місті Львів.

**Предметом дослідження** є: особливості функціонування бутик-готелів як концептуальних засобів розміщення, світовий досвід розвитку бутик-готелів, прогнозування інновацій для впровадження в ресторани при готелі.

**Метою дослідження** є впровадження інноваційних технологій у проєктований бутик-готель категорії «\*\*\*\*\*» в місті Львів з.

**Завданнями даного дослідження** є:

- визначення особливостей функціонування бутик-готелів як концептуальних засобів розміщення;
- розгляд світового досвіду розвитку бутик-готелів;
- дослідження інноваційних технологій для упровадження в бутик-готелі;
- прогнозування інновацій для впровадження в готельному та ресторанному господарстві;

- розробити організаційне та технічне забезпечення функціонування бутік-готелю;
- розрахувати організаційно-економічну ефективність проекту.

Для виконання дипломного магістерського проекту були використані такі **методи дослідження**: діалектичний метод пізнання, абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення та формування висновків), ситуаційний аналіз, методи порівняння, графічний тощо.

При написанні дипломного магістерського проекту була використана наступна **теоретична та інформаційна база**: Конституція України, Постанови Верховної Ради і Кабінету Міністрів України, а також інші законодавчі та нормативні акти, монографії, підручники, та інші періодичні видання.

**Наукова новизна дипломного проекту** сфокусована на визначенні сучасних нововведень в закладах готельно-ресторанного господарства, з подальшим прогнозуванням інноваційної діяльності для проєктованого бутік-готелю «Da Vinci» категорії «\*\*\*\*\*» у місті Львів.

**Практична цінність.** Висунуті в дипломному проєкті пропозиції щодо впровадження інноваційних технологій можуть бути застосовані при проєктування бутік-готелю на території як Львівської області, так і всієї України.

**Апробація результатів наукового дослідження.** Результати дослідження відтворено у науковій статті «Роль штучного інтелекту та робототехніки в готельному бізнесі»/А.В. Шейка, магістр спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»// Збірник наукових статей магістрів, 2020 (Додаток А).

## ВИСНОВКИ

У результаті проведених наукових досліджень з проблем впровадження інноваційних технологій в проєктованому готелі:

1. Вивчено концептуальні засади функціонування бутік-готелів в цілому. Обґрунтовано зовнішнє середовище бутік-готелю: досліджено перспективи проєктування бутік-готелю у Львові, розглянуто основні фактори, що формують зовнішнє середовище; вивчено головних конкурентів у регіоні, перелік їх основних та додаткових послуг, а також вартість проживання. Крім того, для ідентифікації сильних та слабких сторін запроєктованого готелю проведено SWOT-аналіз, вході якого було запропоновано використання стратегії диференціації. Обґрунтовано внутрішнє середовище бутік-готелю «Da Vinci»: його потужність, основні цілі, місію, перелік основних та додаткових послуг.

2. Наведені приклади успішного функціонування бутік-готелів у світі. В процесі роботи над цим завданням було з'ясовано передумови виникнення бутік-готелів, а також особливості їх функціонування. Головна відмінність полягає перш за все в сміливих дизайнерських рішеннях, втіленні в життя новаторських думок, вишуканості і неповторності.

3. Визначено сутність поняття «інновація» загалом та її значення в готельному господарстві. Розглянуто принципи інновацій в готельному господарстві та типи інноваційних стратегій підприємства. Досліджено світові тенденції впровадження інноваційних технологій в бутік-готелі. Наведено приклади успішного функціонування інновацій в концептуальних готелях України та світу. Рекомендовано впровадження інноваційних технологій в готельне та ресторанне господарство закладу. Запрогнозовано впровадження технологічної системи «Alexa Echo Speaker» від компанії Amazon. Досліджено досвід успішного використання даної технології в світовому готельному господарстві. Дослідження показало, що велика частка споживачів зацікавлена у виборі номерів з підтримкою Amazon Alexa Echo. Передбачено



доцільність впровадження автоматизованої системи для приготування напоїв «Botrista DrinkBot». Передбачено витрати для впровадження інновацій в готельному та ресторанного господарстві.

4. В процесі технологічного проектування було розглянуто чинники, що впливають на вибір місця для забудови засобу розміщення. З урахуванням нормативних вимог, було розміщено butik-готель по вулиці Замковій, 3 у місті Львів. Описано перелік будівель та споруд на передбачених на генплані. Розраховано площу забудови ділянки, що дорівнює 11700 м<sup>2</sup>. Заплановано забезпечення butik-готелю необхідними інженерними мережами, які розташовані у житловому масиві. Визначено тип та структуру номерів в butik-готелі, відповідно до вимог розрахована кількість номерів. Розраховано за відповідними нормативними вимогами площі груп приміщень butik-готелю. При проектування ресторанного господарства було описано типи та місткість закладів для butik-готелю, та їх мінімально необхідні площі. Сформована схема виробничо-торгівельного процесу ресторану. Складена виробнича програма, як ресторану в цілому, так і гарячого цеху зокрема. Розраховано загальну площу закладу ресторанного господарства. Визначено загальну площу засобу розміщення, що становить 7595,28 м<sup>2</sup>, площа поверху дорівнює 1898,8 м<sup>2</sup>. Схематично представлено об'ємно-планувальні рішення в butik-готелі. Сформовано технічне завдання на проектування засобу розміщення та його основні планувальні характеристики. Розроблено унікальні дизайнерські рішення butik-готелю, в тому числі елемент фірмового стилю butik-готелю у місті Львів. Розраховано інженерні показники засобу розміщення: теплова потужність системи опалення, річні витрати тепла, витрати гарячої та холодної води. Висвітлено основні рекомендації представлені МОЗ України щодо здійснення готельної діяльності в умовах пандемії спричиненої коронавірусної хвороби (COVID-19). Розкрито питання охорони праці на підприємстві butik-готелю.

5. В ході розробки організаційно-економічної частини проекту було виконано перелік завдань, зокрема:

- сформовано систему документів, які регламентують працю персоналу підприємства;
- розроблено організаційну структуру засобу розміщення, та висвітлені переваги та недоліки її функціонування;
- розраховано чисельність персоналу, та згідно з цим складено штатний розпис;
- розглянуто підрозділи, що функціонують на підприємстві готельного господарства «Da Vinci»;
- обґрунтовано доходи від операційної діяльності засобу розміщення, його товарооборот та планові поточні витрати;
- розраховано чистий прибуток від операційної діяльності бутік-готелю, що дорівнює 21991,4 тис.грн;
- визначено рентабельність проєкту – 46,44%
- проаналізовано ефективність впровадження інновацій шляхом використання методу експертних оцінок та радіальної діаграми конкурентоспроможності.
- розглянуто можливі ризики пов'язані з упровадження інновацій на підприємстві бутік-готелю та методи їх управління.

Таким чином, шляхом виконання поставлених завдань було досягнута мета дипломного магістерського проєкту – впровадження інноваційних технологій в бутік-готелі категорії «\*\*\*\*\*» у місті Львів.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Чувуріна К. В. Тенденції розвитку готельного господарства в умовах глобалізації / К. В. Чувуріна [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://www.rusnauka.com/5\\_SWMN\\_2012/Economics/6\\_100998.doc.htm](http://www.rusnauka.com/5_SWMN_2012/Economics/6_100998.doc.htm)
2. Закон України «Про інноваційну діяльність» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
3. Коваленко Н.О. Інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності в Україні / Н.О. Коваленко // Європейські перспективи № 7 – Економіка, 2015 – С. 174
4. Давидова О. Індустрія гостинності у контексті проведення євро-2012 / О. Давидова // ВІСНИК Київського національного університету імені Тараса Шевченка. – Серія Економіка. 121-122/2011. С. 44-48.
5. Павленко І.А. Економіка та організація інноваційної діяльності. Навч. посібник, - К.: КНЕУ, 2006. – С. 204.
6. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О.М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. - 2013. - №16. - С.224-228.
7. How hotels have adapted to changing consumer demands [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.sodexoengage.com/blog/10-of-the-worlds-best-hotel-room-innovations>
8. Андрусова Є.В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні / Є.В. Андрусова [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://infotour.in.ua/andrusova.htm>
9. Тренды ресторанного бизнеса 2018 от Poster, [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://joinposter.com/post/restaurant-business-trends-2017>

10. Французский стартап Ekim [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://hightech.plus/2018/06/28/francuzskii-startap-ekim-sobiraetsya-otkrit-robotizirovannuyu-picceriyu>
11. 10 Macro Trends Impacting Food And Beverage Innovation In 2019 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.forbes.com/sites/barbstuckey/2019/01/08/10-macro-trends-impacting-food-beverage-innovation-in-2019/#35e4d92a42f7>
12. A gastronomical virtual reality experience [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://antedote.com/food-innovation-gastronomical-virtual-reality-experience/>
13. Костас, К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн. Москва: Владос - 2008
14. Гірняк Л.І., Мосінг М.-Т.В. Розвиток готельного господарства у Львові: тенденції та перспективи. Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг: матеріали V міжнар. наук.-практ. конф., м. Львів, 7 грудня 2017 р. Львів, 2017. С. 297-299.
15. Головне управління статистики у Львівській області. Туризм. Львів, 2019. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.lv.ukrstat.gov.ua/>
16. Львів [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Львів#Клімат>
17. Boutique hotels: the history of becoming popular [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.designstory.ru/news/view/1125>
18. Бутик or not бутик [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.frontdesk.ru/article/butik-or-not-butik>
19. How can the Amazon Alexa Echo Speakers Improve Customer Experience [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.revfine.com/amazon-alexa-echo-speakers-hospitality/>

20. Alexa for Hospitality [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://developer.amazon.com/en-US/alexa/alexa-for-hospitality>
21. With Alexa for Hospitality, Marriott adds Amazon to the guest experience [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.hotelmanagement.net/tech/alexa-for-hospitality-marriott-adds-amazon-to-guest-experience-0>
22. Get started with Alexa for Hospitality self-guided checklist [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://developer.amazon.com/en-US/alexa/alexa-for-hospitality/get-started>
23. Smart speaker with Alexa [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.amazon.com/dp/B07XJ8C8F5/ref=s9\\_acsd\\_al\\_bw\\_c2\\_x\\_0\\_i?pf\\_rd\\_m=ATVPDKIKX0DER&pf\\_rd\\_s=merchandised-search-4&pf\\_rd\\_r=59RD5B9TJN1KG5R6AJFE&pf\\_rd\\_t=101&pf\\_rd\\_p=0e95297b-a446-4442-b234-83c5ccff229c&pf\\_rd\\_i=9818047011](https://www.amazon.com/dp/B07XJ8C8F5/ref=s9_acsd_al_bw_c2_x_0_i?pf_rd_m=ATVPDKIKX0DER&pf_rd_s=merchandised-search-4&pf_rd_r=59RD5B9TJN1KG5R6AJFE&pf_rd_t=101&pf_rd_p=0e95297b-a446-4442-b234-83c5ccff229c&pf_rd_i=9818047011)
24. "Easy Voice" - Amazon Alexa Voice for Hospitality [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://easy-voice.com/alexa-for-business-hospitality/#:~:text=Pricing%3A,at%20%2415.95%20Dollars%20a%20Month>
25. Botrista DrinkBot [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.botrista.co>
26. Botrista: Drink Bot that Makes Healthier Drinks Accessible [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://startups.fbtechreview.com/vendor/botrista-drink-bot-that-makes-healthier-drinks-accessible-cid-113-mid-16.html>
27. Botrista Drink Bot R4 Cloud Bar Service [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.kwipped.com/rentals/product/botrista-drink-bot-r4-cloud-bar-service/22580>
28. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень : ДБН 360-92 / [Чинний від 1992 – 04 – 17]. – Київ : Державний

- комітет у справах містобудування і архітектури, 1992 – 142 с. – (Державний стандарт України).
29. Готелі. Будинки і споруди: ДБН В 2.2.-20:2008 / [Чинний від 2008 – 07 – 23] - Український зональний науково-дослідний і проектний інститут по цивільному будівництву, 2008 – 37 с. (Державний стандарт України).
30. Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів : ДБН В.2.3-2 15:2007 / [Чинний від 2007-08-01]. –Київ, Студія неординарного проектування Міжнародної академії архітектури, 2007 – 35 с (Державний стандарт України).
31. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади: ДБН В.2.2-16:2005 [Чинний від 2006-084-01]. – Київ, Держбуд України, 63 с. (Державний стандарт України).
32. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства): / ДБН В.2.2-25:2009 [Чинний від 2009-09-01]. – Київ, ВАТ «КиївЗНДІЕП», 2009, 79 с. . (Державний стандарт України).
33. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди: ДБН В.2.-9:2009 [Чинний від 2009-09-01] – Київ, Мінрегіонбуд України, 2010, 69 с. (Державний стандарт України).
34. Планування та забудова територій: ДБН В.2.2-12.2019 - [Чинний від 2019-04-01] – Київ, Мінрегіонбуд України, 2019, 177 с. . (Державний стандарт України).