

2. ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ

DOI: <https://doi.org/10.32782/2523-4803/72-3-3>

УДК 330.3

Баландіна І.С.

кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства, Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова

Balandina Iruna

O.M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv

ЕКОНОМІКО-ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У статті розглядаються питання забезпечення економічних та технічних аспектів проектування об'єктів готельного та ресторанного господарства. Визначено місце системи готельно-ресторанного господарства у економічній системі країни. Надано обґрунтування та визначено специфічні особливості поняття послуги розміщення та послуг громадського харчування. У результаті проведеного аналізу акумульовано класифікації та проведено типологію закладів розміщення за різними національними та міжнародними системами стандартизації. Визначено особливості впровадження процесів стандартизації та їх роль у забезпеченні якості надання готельних та ресторанних послуг, визначення задоволеності відвідувачів закладів та якісних трансформацій на рівні управлінських та операційних процесів. Типологізація об'єктів готельно-ресторанного господарства дозволила зробити ряд концептуальних висновків щодо обґрунтування техніко-економічних показників діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Шляхом проведення аналізу технічних та технологічних стандартів визначено їх вплив на формування економічної складової діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Економічні показники проаналізовано як елемент проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Визначено взаємозв'язки техніко-технологічних та економіко-управлінських показників проектування та подальшої операційної діяльності готельно-ресторанних комплексів. Визначено шляхи підвищення ефективності процесів проектування готельно-ресторанних комплексів у системі розвитку готельно-ресторанного господарства як важливого елементу економічного розвитку країни. У перспективах подальших досліджень визначення впливу сучасних глобалізаційних аспектів на розвиток процесів проектування готельно-ресторанних закладів.

Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, проектування, техніко-економічне обґрунтування.

Основні проблеми. На даному етапі розвитку економіки, незважаючи на кризові стани, працює значна кількість суб'єктів господарювання у сфері готельно-ресторанної справи, вони представлені різними організаційно-правовими формами.

Наразі велика кількість підприємств готельно-ресторанного бізнесу зіткнулась з проблемами нестійкості елементів зовнішнього середовища, а також невизначеністю напрямків державного управління та регулювання. Постає проблема забезпечення результативності та ефективності господарської діяльності.

Реалізація визначених цілей можлива лише за умови раціонального використання економічних

інструментів управління підприємством. Сучасному менеджеру необхідно мати чітке уявлення, щодо планувальної організації підприємств, які входять до складу готельно-ресторанних і туристичних комплексів, а також розробку проектних рішень, що мають спиратися на нормативні вимоги, щодо проектування і експлуатації громадських приміщень готельно-ресторанного комплексу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Враховуючи актуальність питання розвитку готельно-ресторанного комплексу визначено увагу низки авторів до розробки проблематики техніко-економічного обґрунтування процесів проектування готельних та ресторан-

них підприємств, зокрема цікаво звернутися до робіт таких авторів, як: Н. В. Башота [1], Т. М. Апатенко [2], О. В. Завальний, Т. М. Апатенко, Ю. В. Краснокутська [3], О. О. Діговець, Володько О. В. [4], Д. М. Якимчук [5], О. Ю. Козуб, Т. І. Іщенко [6], Kachala С. В., Arkhyrova Л. М., & Guzii Т. В. [7] та роботи інших авторів. Незважаючи на увагу авторів до розробки проблематики в сучасних умовах залишаються невирішеними проблеми впливу факторів зовнішнього та внутрішнього середовища на забезпечення ефективного проектування об'єктів готельно-ресторанного комплексу.

Мета дослідження. Метою дослідження є пошук ефективних методів економіко-технологічного проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу. Готельно-ресторанний бізнес – це складова сфери послуг, що спрямовується на розміщення, приймання та надання послуг, для задоволення потреб споживачів, які пов'язані з потребами у вигляді розміщення, харчування, екскурсійного обслуговування клієнтів за межами постійного проживання. Готелі мають договірні відносини з підприємствами транспортних, екскурсійних, комунальних та інших галузей. Існують певні стандарти з визначенням вимог параметризації підприємств, що надають послуги гостинності та присвоюють категорії, вони є гарантом обслуговування та якості обслуговувань [1–2].

Протягом століть формування галузі готельного господарства на прикладах сфер гостинності багатьох країн склали основу світової системи гостинності (медичними, побутовими послугами та послугами, пов'язаними з обслуговуванням транспортними засобами) [3].

У різних країнах відповідність вимогам оцінюються досить різноманітно. У цілому в основі лежать архітектурно-планувальні рішення будівлі та

благоустрій прилеглої території, дотримання санітарно-гігієнічних норм, якість та обсяг послуг що надаються [4].

На даний момент у світі діють різні національні системи присвоєння категорій засобів розміщення, насамперед готелів (система «зірок» від 1 до 5 зірок, система букв – А, В, С, D; система «корон», «місяців», «яблук», «діамантів» тощо), які можна об'єднати в дві основні групи:

1) «європейський тип», в основу якого покладена французька національна система;

2) бальна оцінка, основу якої становить індійська національна система (переважає в країнах Азії і Африки) [5].

Системи класифікацій готельних підприємств представлені на рис. 1.

Експертами Всесвітньої туристичної організації (ВТО) прийнято стандартну класифікацію засобів розміщення. Вони поділяються на дві групи: індивідуальні та колективні. Перші, з яких підрозділяються на підприємства готельного типу та спеціалізовані [6].

Місце того чи іншого готелю на ринку послуг визначає класифікація, також це дуже полегшує фахівцям і клієнтам вибір маючи уявлення про набір послуг, що надаються, згідно з класом. Класифікують їх на національному та міжнародному рівнях, на підставі атестації [9].

Представники різних соціальних класів, різноманітних видів діяльності, способу життя та інших характеристик, від яких залежить вибір типу розміщення короткочасно перебувають у готелях з анступною метою:

- для туристичних поїздок (ознайомлення з історичними та архітектурними пам'ятками);
- для робочих відряджень (підписання контрактів, виробничі поїздки);



Рис. 1. Класифікація готельних підприємств

Джерело: [6–8]

- для відпочинку;
- для курортного лікування (перебування у санаторіях);

- для участі в спортивних змаганнях.

Готелі виконують також і містобудівну функцію, забудова відрізка автомагістралі, району, а іноді й цілого міста. Частіше готелі мають багатоповерхову конструкцію будівлі, але іноді враховуючи містобудівні вимоги потребують обмеження поверховості [10].

Існує декілька тенденцій, щодо проектування сучасних готелів. Основні з них такі [11–13]:

- житлова і громадська частини розміщені в одній будівлі, приміщення загального призначення – на нижніх поверхах, житлові – над ними. У готелях високого рівня комфорту велика кількість громадських приміщень, нижні поверхи перевищують площу забудови житлових поверхів, чим створюють стилібат. Такі проекти є розповсюдженими, але згідно з ними можна обмежити площу забудови, але обов'язково облаштувати технічний поверх;

- громадська і житлова частини знаходяться в різних, взаємопов'язаних між собою корпусах, та зазвичай мають різну поверховість. Житлова частина має більшу поверховість, проте меншу площу забудови.

Функціональне призначення готелів має вплив на розташування у планувальній структурі міста. Можна виділити кілька прийомів розташування, звертаючи увагу на містобудівні принципи [10].

У планувальній структурі міста готелі розміщуються [11]:

- 1) у самому центрі міста;
- 2) на прилеглих до центру територіях;
- 3) у центральних частинах мікрорайонів та районів;
- 4) у провінціях;
- 5) за межами міста.

Від типу готельно-ресторанних закладів та їх місця розміщення багато в чому залежить економічна складова проектування діяльності готельно-ресторанного комплексу.

На комерційній основі спеціалізовані підприємства, пропонують власні послуги з розміщення та харчування клієнтів. З метою ефективного функціонування, у сучасних умовах впроваджується організаційно-управлінські технології господарювання.

Основні і додаткові послуги постійно збільшуються, в залежності від рівня обслуговування, структури та розміру, створюються організаційні структури. Правильна класифікація підприємств є запорукою достовірної системи контролю та обліку.

Центри відповідальності та витрат характеризуються умовами організації харчування та проживання клієнтів, що дають можливість нести відповідальність за якість послуг – це виділення класифікаційних ознак підприємств. Рівень комфорту є основою для класифікації підприємств. Низка авторів відповідно до критеріїв попиту визначають відповідність обсягу та якості послуг їх ціні [12–13].

У кожній країні, існує різний підхід виділення класифікаційних ознак, зважаючи на соціально-економічні та історичні особливості розвитку. Кількість зірок – це найпоширеніша система класифікація готелів Європейських країн, але за часи існування даної системи досі не з'явилося єдиних для усіх правил присвоєння певної категорії.

В Україні підприємства готельно-ресторанного бізнесу в більшості випадків класифікують за категоріями відповідно до загальної характеристики, яку визначають комплексом вимог до стану матеріально-технічного оснащення; переліку послуг, що надаються, кваліфікації персоналу та рівня обслуговування.

Висновки. Отже, важливою складовою індустрії туризму (послуг) є підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Послуги гостинності – це продукт результату діяльності у формі своєрідного виду послуг. Дана особливість перетворює організації й управління закладом на досить складний процес з точки зору ефективності механізму обслуговування, планування та ціноутворення, що впливає на побудову системи управлінського обліку та внутрішнього контролю.

Список літератури:

1. Башота Н. В. Тенденції розвитку підприємств готельного господарства України. *Науково-виробничий журнал Держава та регіони. Серія : Економіка та підприємництво*. 2018. № 3. С. 66–71.
2. Апатенко Т. М. Конспект лекцій з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»). Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 33 с.
3. Завальний О.В., Апатенко Т. М., Краснокутська Ю. В. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : білінгв. навч. Посіб. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 226 с.
4. Діговець О.О., Володько О.В. Особливості проектування готелів ділового призначення. *Збірник наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу*, 2020. С. 18–22. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/101300>.
5. Якимчук, Д. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: авторська програма навчальної дисципліни підготовки бакалавра напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа Шифр за ОПП 1.3.7. Херсон, 2017. 11 с. URL: <http://ekhsuir.kspu.edu/handle/123456789/7723>.
6. Козуб О. Ю., Іщенко Т. І. Перспективи проектування в Україні алергобезпечних готелів. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : X Всеукраїнська науково-практична конференція, 23 листопада 2021 р. Київ : НУХТ, 2021. С. 127. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/36823>.

7. Kachala S. V., Arkhypova L. M., & Guzii T. B. (2022). Ecological aspects of projecting and design of tourist complexes. *Ecological Safety and Balanced Use of Resources*, 2(24), 112–122. URL: [https://doi.org/10.31471/2415-3184-2021-2\(24\)-112-122](https://doi.org/10.31471/2415-3184-2021-2(24)-112-122).

8. Калугіна І.М., Салавеліс А. Д., Фесенко О. О., Лисюк В. М. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2019. С. 242–250. ISBN 978-617-7366-79-8. URL: <https://card-file.ontu.edu.ua/handle/123456789/10867>.

9. Медвідь, І. М. Сучасні системи автоматизованого проектування підприємств готельного та ресторанного господарства. Розвиток туристичної галузі та індустрії гостинності: проблеми, перспективи, конкурентоздатність : І Міжнародна конференція здобувачів та молодих вчених, 25 березня 2021 р. Дніпро : Університет імені Альфреда Нобеля, 2021. С. 315–317. URL <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/33477>.

10. Дзюндзюк В.Б., Мельтюхова Н.М. та ін. Публічне адміністрування в Україні: Навч. Посібник / [за заг. ред. В.В. Корженка, Н.М. Мельтюхової. Харків : Вид-во ХарРІ НАДУ «Магістр», 2011. 306 с.

11. Білецька, І. М. Засоби формування інтелектуально-кадрового забезпечення інноваційних клієнторієнтованих підприємств ресторанного господарства. *Економічний простір*, 2020. Вип. (164), С. 74–78. DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/164-12>.

12. Гросул В. А. Лояльність споживачів як основний критерій формування конкурентних переваг підприємств ресторанного господарства. *Науковий вісник Мукачівського державного університету*. 2018. № 15. С. 272–277.

13. Жегус О. В., Ілляшенко О. В. Управління лояльністю клієнтів у закладах готельно-ресторанного господарства в умовах нових викликів. *Проблеми економіки*. 2020. № 3. С. 118–125.

References:

1. Bashota N. V. (2018) Tendentsii rozvytku pidpriemstv hotelnoho hospodarstva Ukrainy [Trends in the development of enterprises of the hotel industry in Ukraine]. *Naukovo-vyrobnychy zhurnal Derzhava ta rehiony. Seriya : Ekonomika ta pidpriemnytstvo*, no. 3, pp. 66–71. (in Ukrainian)

2. Apatenko T. M. (2015) Konspekt lektsii z dystsypliny «Proiektuvannia ob'ektiv hotelno-restorannoho hospodarstva» (dlia studentiv 4 kursu za napriamom pidhotovky 6.140101 «Hotelno-restoranna sprava») [Synopsis of lectures on the discipline "Design of objects of the hotel and restaurant industry" (for students of the 4th year in the direction of training 6.140101 "Hotel and restaurant business")]. Kharkiv: KhNUMH im. O. M. Beketova, 33 p. (in Ukrainian)

3. Zavalnyi O.V., Apatenko T.M., Krasnokutska Yu.V. (2021) Proiektuvannia ob'ektiv hotelno-restorannoho hospodarstva [Design of Hotel and Restaurant Facilities]. Kharkiv: KhNUMH im. O. M. Beketova, 226 p. (in Ukrainian)

4. Dihovets O.O., Volodko O.V. (2020) Osoblyvosti proektuvannia hoteliv dilovoho pryznachennia [Design features of business hotels] Osoblyvosti proektuvannia hoteliv dilovoho pryznachennia. *Zbirnyk naukovykh statei mahistriv navchalno-naukovoho instytutu kharchovykh tekhnologii, hotelno-restorannoho ta turystychnoho biznesu*, PUET, pp. 18–22. Available at: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11300>. (in Ukrainian)

5. Yakymchuk, D. M. (2017) Proiektuvannia ob'ektiv hotelno-restorannoho hospodarstva [Design of hotel and restaurant facilities] : avtorska prohrama navchalnoi dystsypliny pidhotovky bakalavra napriam pidhotovky 6.140101 Hotelno-restoranna sprava Shyfr za OPP 1.3.7. Kherson, p. 11. Available at: <http://ekhsuir.kspu.edu/handle/123456789/7723>. (in Ukrainian)

6. Kozub, O. Yu., Ishchenko T. I. (2021) Perspektyvy proektuvannia v Ukraini alerhobezpechnykh hoteliv [Prospects for designing allergy-friendly hotels in Ukraine]. Proceedings of the *Innovatsiini tekhnologii v hotelno-restorannomu biznesi (Kyiv, November 23, 2021)*. Kyiv : NUKhT, 2021, p. 127. Available at: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/36823>. (in Ukrainian)

7. Kachala S. V., Arkhypova L. M., & Guzii T. V. (2022). Ecological aspects of projecting and design of tourist complexes. *Ecological Safety and Balanced Use of Resources*, vol. 2(24), pp. 112–122. Available at: [https://doi.org/10.31471/2415-3184-2021-2\(24\)-112-122](https://doi.org/10.31471/2415-3184-2021-2(24)-112-122). (in English)

8. Kaluhina I. M., Salavelis A. D., Fesenko O. O., Lysiuk V. M (2019) Proiektuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva [Design of restaurant establishments]. Odessa: Osvita Ukrainy, pp. 242–250. ISBN 978-617-7366-79-8. Available at: <https://card-file.ontu.edu.ua/handle/123456789/10867>. (in Ukrainian)

9. Medvid, I. M. (2021) Suchasni systemy avtomatyzovanoho proektuvannia pidpriemstv hotelnoho ta restorannoho hospodarstva [Modern systems of automated design of hotel and restaurant enterprises] Proceedings of the *Rozvytok turystychnoi haluzi ta industrii hostynnosti: problemy, perspektyvy, konkurentozdatnist (25 March 2021)*. Dnipro: Universytet imeni Alfreda Nobelia, pp. 315–317. Available at: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/33477>. (in Ukrainian)

10. Dziundziuk V.B., Meltiukhova N.M. ta in. (2011) Publichne administruvannia v Ukraini [Public administration in Ukraine]. Kharkiv: Vyd-vo KharRI NADU «Mahistr», 306 p. (in Ukrainian)

11. Biletska, I. M. (2020). Zasoby formuvannia intelektualno-kadrovoho zabezpechennia innovatsiinykh kliientoriietovanykh pidpriemstv restorannoho hospodarstva [Means of formation of intellectual and personnel support of innovative client-oriented enterprises of the restaurant industry]. *Ekonomichniy prostir*, vol. 164, pp. 74-78. DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/164-12>. (in Ukrainian)

12. Hrosul V. A. (2018) Loialnist spozhyvachiv yak osnovnyi kryterii formuvannia konkurentnykh perevah pidpriemstv restorannoho hospodarstva [Consumer loyalty as the main criterion for the formation of competitive advantages of restaurant enterprises]. *Naukovyi visnyk Mukachivskoho derzhavnoho universytetu*, no. 15, pp. 272–277. (in Ukrainian)

13. Zhehus O. V., Illiashenko O. V. (2020) Upravlinnia loialnistiu kliientiv u zakladakh hotelno-restorannoho hospodarstva v umovakh novykh vyklykiv [Customer loyalty management in the hotel and restaurant industry in the face of new challenges]. *Problemy ekonomiky*, no. 3, pp. 118–125. (in Ukrainian)

ECONOMIC AND TECHNOLOGICAL DESIGN OF HOTEL AND RESTAURANT FACILITIES

The article deals with the issue of ensuring the economic and technical aspects of designing hotel and restaurant facilities. The place of the hotel-restaurant system in the economic system of the country is defined. The justification is given, and the specific features of the concept of accommodation services and catering services are defined. As a result of the analysis, classifications were accumulated, and a typology of accommodation facilities was made according to various national and international standardization systems. The peculiarities of the implementation of standardization processes and their role in ensuring the quality of hotel and restaurant services, determining the satisfaction of visitors to establishments and quality transformations at the level of management and operational processes are determined. The typology of hotel and restaurant facilities made it possible to draw a few conceptual conclusions regarding the substantiation of the technical and economic performance indicators of hotel and restaurant facilities. By conducting an analysis of technical and technological standards, their influence on the formation of the economic component of the hotel and restaurant industry was determined. Economic indicators are analyzed as an element of designing hotel and restaurant facilities. Interrelationships of technical-technological and economic-management indicators of design and subsequent operational activity of hotel-restaurant complexes are determined. Ways of increasing the efficiency of the processes of designing hotel and restaurant complexes in the system of development of the hotel and restaurant economy as an important element of the country's economic development have been determined. From the perspective of further research, determining the impact of modern globalization aspects on the development of hotel and restaurant design processes. The issues of technical and economic substantiation of the company's activity determine the basis for building quality management systems, providing business processes with management analytics, determining the company's capabilities for strategic development and operational support, therefore, the search for effective project solutions and their technical and economic substantiation are the basis for ensuring the resulting business indicators.

Key words: hotel and restaurant management, design, technical and economic justification.