



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЕКОНОМІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА  
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

## ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

V Всеукраїнської науково-практичної конференції

# «СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ»



07 травня 2026 року



м. Херсон (м. Кропивницький)

2026

<b>Постова Валентина Вікторівна</b> ТРАНСФОРМАЦІЯ БІЗНЕС-МОДЕЛЕЙ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ОСНОВІ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНИХ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ТА ПРЕДИКТИВНОЇ АНАЛІТИКИ	217
<b>Прилуцький Анатолій Михайлович</b> ІШТУЧНИЙ ІНТЕЛЕКТ У ТУРИСТИЧНОМУ СЕРВІСІ	221
<b>Стрікаленко Тетяна Василівна</b> SPA -, WELLNESS - КУРОРТИ ТА HEALTHNESS-ІНДУСТРІЯ: ВЧОРА, СЬОГОДНІ, ЗАВТРА	224
<b>Швачко Вікторія Анатоліївна</b> СМАРТИЗАЦІЯ ЯК ФАКТОР ФОРМУВАННЯ КЛІЄНТОЦЕНТРИЧНОЇ МОДЕЛІ УПРАВЛІННЯ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	228
<b>СЕКЦІЯ 6. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ</b>	
<b>Макухіна Світлана Володимирівна</b> PRACTICAL ASPECTS OF FOREIGN LANGUAGE COMMUNICATION IN THE TOURISM INDUSTRY	232
<b>Медолиз Маргарита Миколаївна, Ратайчук Павло Єгорович, Фастовська Ольга Тихонівна</b> ВИКОРИСТАННЯ ВІРТУАЛЬНОЇ ТА ДОПОВНЕНОЇ РЕАЛЬНОСТІ У ПІДГОТОВЦІ ПЕРСОНАЛУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	234
<b>Слатвінська Леся Анатоліївна</b> ЦИФРОВІ БЕЙДЖІ ГІДІВ У ПРОФЕСІЙНІЙ ОСВІТІ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: ДОСВІД ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ АСОЦІАЦІЇ ГІДІВ	237
<b>СЕКЦІЯ 7. ОБ'ЄКТИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН</b>	
<b>Павлова Анастасія Андріївна, Бойко Вікторія Олександрівна</b> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ДИЗАЙНІ ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ	240
<b>Павлова Світлана Іванівна, Палашкевич Олена Леонідівна</b> ПРОЄКТУВАННЯ ДОСТУПНИХ ПРОСТОРІВ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	244
<b>Романюк Дарія Андріївна, Полянський Сергій Володимирович, Качаровський Роман Євгенович, Антипюк Олена Володимирівна</b> МЛИНИ ЯК МОЖЛИВІ ТУРИСТИЧНІ АТРАКЦІЇ РЕГІОНУ	247

*Павлова Анастасія Андріївна*  
*здобувачка вищої освіти*

*Бойко Вікторія Олександрівна*

*к.е.н., доцент*

*Херсонський державний аграрно-економічний університет*  
*м. Херсон (м. Кропивницький)*

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ДИЗАЙНІ ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ

Сучасний дизайн у сфері гостинності розглядається як цілісний підхід до формування функціонального та естетично привабливого середовища, який безпосередньо впливає на якість послуг та задоволеність клієнтів. У готельно-ресторанному бізнесі інтер'єр виконує не лише декоративну, а й організаційну роль, забезпечуючи комфорт відвідувачів та ефективну роботу персоналу.

Важливим аспектом є логічне функціональне розмежування приміщень, що передбачає чітке розділення простору на зони обслуговування, відпочинку та робочі ділянки. Такий підхід дозволяє оптимізувати операційні процеси, скоротити час надання послуг та підвищити загальну ефективність функціонування закладу. Особлива увага приділяється взаємозв'язку архітектурного планування з внутрішньою організацією простору, що забезпечує логічне пересування як відвідувачів, так і персоналу [1, С.61].



**Рис.1 Сучасний дизайн готелю**

У сучасному дизайні готельно-ресторанних об'єктів значну роль відіграє створення гармонійного естетичного середовища. Інтер'єр формується з урахуванням стильової єдності, колірної гами, освітлення та вибору матеріалів. При цьому важливо забезпечити баланс між декоративністю та практичністю, оскільки надмірне ускладнення простору може негативно впливати на сприйняття закладу та зручність його використання.



**Рис.2. Сучасний дизайн ресторану**

Окрему увагу приділено використанню сучасних дизайнерських концепцій, які передбачають індивідуалізацію простору та формування унікального стилю закладу. Інтер'єр розглядається як складова бренду, що формує перше враження для відвідувачів та впливає на їхнє емоційне сприйняття. Саме тому актуальною є розробка концептуальних рішень, які поєднують функціональність, естетику та маркетингову складову [2, С.6].

Дизайн є творчим процесом, спрямованим на визначення формальних характеристик промислових виробів. До цих характеристик належать не лише зовнішні риси об'єктів, але й, передусім, структурні та функціональні взаємозв'язки, які об'єднують виріб в цілісну систему, зручну як для споживача, так і для виробника. Інтер'єр - це внутрішній простір будівлі чи приміщення, оформлений архітектурними та художніми засобами. Кожне приміщення вирізняється своїм внутрішнім простором, який повністю або частково ізолюваний від навколишнього середовища. Перебуваючи в цьому просторі, людина сприймає розміри і форму приміщення загалом та його окремих частин. До цього належать відкриті будівельні конструкції, такі як колони і перекриття, а також меблі, обладнання та декоративні елементи - розписи, картини, скульптури, декоративна рослинність; обробка і колір стін, підлоги, стелі й поверхонь меблів або обладнання. Освітлення приміщення, як природне, так і штучне, також відіграє важливу роль у формуванні загального вигляду. Крім того, через вікна, двері чи вітражі можна побачити зовнішнє середовище або сусідні приміщення, що стає частиною загального сприйняття інтер'єру. На обстановку впливають такі фактори, як мікроклімат приміщення (температура, вологість, повітряний склад і його рух) та акустичні умови (рівень шуму та його поширення всередині простору). Дизайн інтер'єру - це мистецтво створення гармонійного простору, що поєднує практичність, комфорт і естетику. Він є результатом розвитку прикладного мистецтва на промисловій основі та

інтеграції естетичних принципів у створення внутрішнього середовища [1, С.63].

Вимоги та нормативи є фундаментальною складовою процесу дизайну інтер'єрів у закладах ресторанного та готельного господарства. Вони гарантують, що дизайн відповідає ключовим критеріям пожежної та санітарної безпеки, а також принципів ергономіки та охорони праці. Це забезпечує безпечне та комфортне перебування всіх відвідувачів та персоналу в приміщенні. До таких вимог належить оптимальне розташування меблів, достатня кількість посадкових місць та зручний доступ до всіх функціональних зон [1, С.59].

Послуги, що надаються у цих закладах, мають бути абсолютно безпечними для життя та здоров'я споживачів. Вони також повинні гарантувати збереження їхнього майна та сприяти захисту довкілля. Умови надання послуг мають відповідати чинним нормативним документам щодо рівня шуму, вібрації, освітлення, температурно-вологісного режиму (мікроклімату), санітарно-гігієнічних норм і правил, а також архітектурно-будівельних та конструктивних рішень. Особливу увагу приділяють вимогам до електро-, пожежо- та вибухобезпечності. Екологічна безпека забезпечується через дотримання встановлених норм охорони навколишнього середовища, що стосуються території, технічного стану та належного утримання приміщень, ефективної роботи систем вентиляції, водопостачання та водовідведення, а також відповідності стандартам системи безпеки праці.

Дотримання цих нормативів є запорукою відповідності діяльності ресторану та готелю чинному законодавству та регуляторним вимогам. Це дозволяє уникнути можливих штрафних санкцій, зберегти бездоганну репутацію та забезпечити стабільний розвиток підприємства.

Таким чином, сучасні напрями розвитку в оформленні готельно-ресторанних закладів свідчать про суттєві трансформації в секторі гостинності, що обумовлені еволюцією споживчих потреб, прогресом технологічних рішень, посиленням конкурентного тиску на ринку та створення безпечних умов. Дизайн у нинішніх реаліях позиціонується не як вторинний компонент, а як ключовий стратегічний актив, який детермінує якість надання послуг, ступінь комфорту та цілісне сприйняття об'єкта споживачами. Принципове значення має також індивідуалізація дизайнерських концепцій, яка передбачає формування самобутнього стилю закладу як невід'ємної складової його брендингової стратегії. У цьому контексті особливої актуальності набуває інтеграція національно-культурних елементів, що не тільки посилює автентичність середовища, але й сприяє просуванню культурної спадщини, особливо в умовах активізації внутрішнього та міжнародного туристичного потоку в Україні.

Відтак, сучасний дизайн підприємств готельно-ресторанного господарства формується на перетині функціональної доцільності, естетичної привабливості, технологічних інновацій та національної культурної ідентичності. Його ефективна реалізація гарантує не лише зростання конкурентоспроможності суб'єктів господарювання, але й формування

комплексного позитивного споживчого досвіду, що виступає ключовим чинником успішності функціонування закладів індустрії гостинності в актуальних ринкових реаліях.

### **Список літератури**

1. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 59-63 с.
2. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 6-8 с.