

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Факультет економіки та менеджменту

(повна назва факультету)

Управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

(повна назва кафедри)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня

бакалавр

(назва освітнього ступеня)

на тему: «Сталий розвиток у сфері гостинності: енергозбереження та
управління ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі
(на прикладі ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац»»

Виконав: студент IV курсу, групи БРс-41

спеціальності 241 «Готельно-

ресторанна справа»

(шифр і назва спеціальності)

Топольницький Ю. І.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Керівник

(підпис)

Ратинський В. В.

(прізвище та ініціали)

Нормоконтроль

(підпис)

Стойко І. І.

(прізвище та ініціали)

Завідувач кафедри

(підпис)

Шерстюк Р. П.

(прізвище та ініціали)

Рецензент

(підпис)

Машлій Г. Б.

(прізвище та ініціали)

Тернопіль 2025

АНОТАЦІЯ

Топольницький Ю. І. Сталий розвиток у сфері гостинності: енергозбереження та управління ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі (на прикладі ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац».

Кваліфікаційна робота бакалавра: 68 сторінок, 18 рисунків, 4 таблиць, 37 літературних джерел.

Об'єкт дослідження – приватне акціонерне товариство «Готель «Прем'єр Палац», який є розкішним п'ятизірковим готелем, що розташований у самому серці столиці України.

Предмет дослідження – процес впровадження господарських рішень з енергозбереження та управління ресурсами задля досягнення сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі.

Метою роботи є розроблення рекомендацій щодо впровадження господарських рішень з енергозбереження та управління ресурсами задля досягнення сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі.

Методи дослідження – аналіз і синтез; комплексний аналіз; порівняльний і економічний аналіз, метод опису.

Практичне значення одержаних результатів. У роботі запропоновано проєктне рішення та зроблено розрахунок ефективності впровадження ресурсозберігаючого заходу для готелю «Прем'єр Палац».

Ключові слова: управління, сталий розвиток, ресурси, енергозбереження, проєктне рішення, бізнес.

ANNOTATION

Topolnytskyi Yurii. Sustainable Development in the Hospitality Sector: Energy Saving and Resource Management in the Hotel and Restaurant Business (PJSC «Premier Palace Hotel» as a case of study).

Bachelor degree thesis contains of 68 pages, 18 pictures, 4 tables, 37 references.

The object of investigation is the Private Joint Stock Company «Premier Palace Hotel», which is a luxurious five-star hotel located in the heart of the capital of Ukraine.

The subject of investigation is the process of implementing economic solutions for energy saving and resource management to achieve sustainable development in the hotel and restaurant business.

The aim of the work is to develop recommendations for the implementation of economic solutions for energy conservation and resource management to achieve sustainable development in the hotel and restaurant business.

The methods of investigation are analysis and synthesis; comprehensive analysis; comparative and economic analysis, method of description.

The practical significance of the results obtained. The work proposes a design solution and calculates the effectiveness of implementing a resource-saving measure for the Premier Palace Hotel.

Key words: management, sustainable development, resources, energy saving, project solution, business.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
1. ТЕОРЕТИЧНИЙ РОЗДІЛ	
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ	8
1.1. Поняття сталого розвитку та його значення для індустрії гостинності	8
1.2. Нормативно-правова база енергозбереження та управління ресурсами у готелях і ресторанах	15
2. АНАЛІТИЧНИЙ РОЗДІЛ	
ДОСЛІДЖЕННЯ ТА АНАЛІЗ ПРАКТИК ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ ТА УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ, НА ПРИКЛАДІ ПРАТ «ГОТЕЛЬ «ПРЕМ'ЄР ПАЛАЦ»	22
2.1. Загальна характеристика господарської діяльності готелю «Прем'єр Палац»	22
2.2. Дослідження методів енергозбереження та практичних аспектів управління ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі	38
3. РЕКОМЕНДАЦІЙНО-РОЗРАХУНКОВИЙ РОЗДІЛ	
РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ДЛЯ ВПРОВАДЖЕННЯ СТАЛИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	43
3.1. Обґрунтування доцільності впровадження енергоощадних технологій у готельно-ресторанному бізнесі	43
3.2. Розрахунок ефективності впровадження ресурсозберігаючого заходу – рециркуляції «сірої води»	49
4. БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ	
4.1. Джерела потенційної небезпеки у готельно-ресторанній сфері	55
4.2. Роль служби охорони праці у закладі готельно-ресторанного типу	57
ВИСНОВКИ	62
БІБЛІОГРАФІЯ	65

ВСТУП

Актуальність теми. У сучасних умовах глобальних екологічних викликів і зростаючої потреби у збереженні природних ресурсів сталий розвиток стає пріоритетним напрямом для всіх галузей економіки, зокрема для сфери гостинності. Готельно-ресторанний бізнес, як один із найдинамічніших секторів індустрії туризму, значно впливає на навколишнє середовище через споживання енергії, води, використання одноразових матеріалів та утворення значної кількості відходів.

Впровадження принципів енергозбереження та ефективного управління ресурсами не лише сприяє зниженню негативного екологічного впливу, а й підвищує економічну ефективність підприємств, покращує їхній імідж серед споживачів та відповідає очікуванням сучасних клієнтів, орієнтованих на екологічну відповідальність. У контексті міжнародних трендів та зростання вимог до сталого розвитку, питання впровадження екологічно відповідальних практик у готельно-ресторанному бізнесі є надзвичайно актуальним.

Таким чином, дослідження механізмів енергозбереження та управління ресурсами в сфері гостинності має важливе наукове і практичне значення для формування стратегії сталого розвитку цієї галузі в Україні та світі.

Питання сталого розвитку відображені у працях таких учених як: Андрушків Б. М., Гагалюк О. І., Жиленко К. М., Загнибіда Р., Каролоп О., Малюта Л. Я., Мельник Л. М., Нагорняк Г. С., Островська Г. Й., Паляниця В. А., Погайдак О. Б., Стойко І. І., Шерстюк Р. П., Юдіна О. І., інші.

Разом з тим залишилося поза увагою певні питання, що пов'язані з особливостями впровадження господарських рішень з енергозбереження та управління ресурсами задля досягнення сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі. Це власне й обумовило вибір теми і значення кваліфікаційної роботи бакалавра.

Зв'язок із науковими програмами, планами, темами. Кваліфікаційна робота бакалавра виконана у відповідності з тематикою науково-дослідних робіт кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.

Мета і завдання дослідження. Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є розроблення рекомендацій щодо впровадження господарських рішень з енергозбереження та управління ресурсами задля досягнення сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі. Для досягнення поставленої мети були поставлені і вирішені такі основні завдання:

- вивчити поняття сталого розвитку та його значення для індустрії гостинності;
- описати нормативно-правову базу енергозбереження та управління ресурсами у готелях і ресторанах;
- дати характеристику господарської діяльності готелю «Прем'єр Палац»;
- дослідити методи енергозбереження та практичні аспекти управління ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі;
- обґрунтувати доцільність впровадження енергоощадних технологій у готельно-ресторанному бізнесі;
- запропонувати проєктне рішення та зробити розрахунок ефективності впровадження ресурсозберігаючого заходу – рециркуляції «сірої води».

Об'єкт дослідження – приватне акціонерне товариство «Готель «Прем'єр Палац», який є розкішним п'ятизірковим готелем, що розташований у самому серці столиці України.

Предмет дослідження – процес впровадження господарських рішень з енергозбереження та управління ресурсами задля досягнення сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі.

Методи виконання – для вирішення поставлених у роботі завдань використано такі методи: аналіз і синтез; комплексний аналіз; порівняльний і економічний аналіз, метод опису.

Інформаційною базою дослідження є документи і матеріали органів державної влади і управління, законодавчі і нормативні акти, державні і міжнародні стандарти України, матеріали і дані періодичного друку, монографічна і інша наукова література, а також дані бухгалтерської звітності досліджуваного товариства.

Практичне значення одержаних результатів. У роботі запропоновано проєктне рішення та зроблено розрахунок ефективності впровадження ресурсозберігаючого заходу для готелю «Прем'єр Палац».

Апробація результатів дослідження. Основні висновки, положення та результати дослідження були розглянуті і схвалені на кафедрі управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.

Обсяг і структура кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра викладена на 68 сторінках комп'ютерного тексту, складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел із 37 найменувань. Робота включає 4 таблиць, 18 рисунків.

1. ТЕОРЕТИЧНИЙ РОЗДІЛ

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

1.1. Поняття сталого розвитку та його значення для індустрії гостинності

У сучасному світі, де загострюються проблеми зміни клімату, виснаження природних ресурсів та соціальної нерівності, концепція сталого розвитку набуває особливої актуальності. Сталий розвиток – це модель гармонійного розвитку суспільства, яка спрямована на забезпечення потреб нинішнього покоління без шкоди для можливостей майбутніх поколінь. Цей підхід охоплює економічні, екологічні та соціальні аспекти, забезпечуючи довготривалу рівновагу між ними (Мельник Л.М., 2018).

Основні складові сталого розвитку:

- економічна складова, що передбачає забезпечення економічного зростання, ефективного використання ресурсів, створення робочих місць та підвищення рівня життя без виснаження природних багатств;
- екологічна складова, що стосується раціонального використання природних ресурсів, охорони довкілля, зменшення забруднення та зміни клімату, збереження біорізноманіття;
- соціальна складова, тобто забезпечення рівних можливостей для всіх, доступ до освіти, охорони здоров'я, справедливості, подолання бідності та забезпечення прав людини.

Ці три аспекти часто зображають у вигляді трьох перетинних кіл (рис. 1.1), що утворюють центр сталого розвитку (Огієнко А., 2024).



Рис. 1.1. Три аспекти сталого розвитку

Вперше ідею сталого розвитку сформулювали у Брюндтландській доповіді (1987 рік), підготовленій для ООН під назвою «Наше спільне майбутнє». У 2015 році ООН прийняла Цілі сталого розвитку (SDGs) – 17 глобальних цілей, яких світ має досягти до 2030 року (наприклад, подолання бідності, чиста енергія, якісна освіта тощо).

Сталий розвиток ґрунтується на низці ключових принципів, які забезпечують збалансоване функціонування суспільства, економіки та екосистем. Ці принципи визначають напрям дій на глобальному, національному та місцевому рівнях і мають бути враховані у процесі прийняття рішень у всіх сферах людської діяльності (Якименко І.Л., Петрашко Л.П., Димань Т.М. та ін., 2022).

Один із найважливіших принципів – міжпоколінна справедливість. Його суть полягає в тому, що сучасне покоління має розвиватися так, аби не позбавити майбутні покоління можливості задовольняти свої потреби. Тобто природні ресурси, довкілля та соціальні умови повинні зберігатися у прийнятному стані не лише для нинішніх, а й для прийдешніх поколінь. Це закликає до довгострокового мислення та відповідального ставлення до навколишнього середовища.

Наступним принципом є рівноправний доступ до ресурсів. Сталий розвиток передбачає, що всі верстви населення, незалежно від соціального статусу, статі, раси чи місця проживання, повинні мати рівні можливості користуватися природними, економічними та соціальними благами. Це особливо актуально у світі, де спостерігається значна нерівність у доступі до чистої води, енергії, освіти та медичної допомоги.

Важливим є також принцип раціонального використання ресурсів, який означає необхідність ефективного, економного та обережного ставлення до природних ресурсів. Йдеться не лише про зменшення надмірного споживання, а й про мінімізацію відходів, впровадження циклічної економіки, використання відновлюваних джерел енергії та скорочення шкідливого впливу на навколишнє середовище. Такий підхід дозволяє зберегти екологічну рівновагу та унікає виснаження ресурсної бази.

Останній принцип – системний підхід, що передбачає розгляд сталого розвитку як складної, взаємопов'язаної системи. Економічна діяльність не може бути розглянута окремо від соціальних процесів чи впливу на довкілля. Усі рішення мають прийматися з урахуванням їхніх багатосторонніх наслідків. Наприклад, будівництво туристичного комплексу має враховувати не лише прибутки, а й вплив на природу, культуру місцевого населення та зайнятість громади.

Загалом, ці принципи становлять основу для формування політики сталого розвитку та є орієнтирами для будь-якої сфери діяльності, зокрема для індустрії гостинності, яка повинна прагнути до балансу між прибутковістю, соціальною відповідальністю та екологічною безпекою.

Індустрія гостинності є однією з найбільш динамічних і водночас найвразливіших галузей сучасної економіки. До неї належать готелі, ресторани, туристичні компанії, курорти, транспортні та рекреаційні послуги. Її діяльність тісно пов'язана з використанням природних ресурсів, станом довкілля та якістю життя місцевого населення. Саме тому впровадження принципів сталого розвитку в цій сфері набуває особливої актуальності.

Насамперед, сталий розвиток сприяє довготривалій конкурентоспроможності бізнесу. У світі зростає попит на екологічно відповідальний та етичний туризм. Все більше туристів звертають увагу на те, чи дотримується заклад принципів екологічної безпеки, чи підтримує він місцеву економіку, чи дбає про культурну спадщину. Таким чином, компанії, що впроваджують сталі практики, підвищують свою репутацію, приваблюють нових клієнтів і зміцнюють свій імідж на ринку.

По-друге, сталий розвиток допомагає зменшити негативний вплив на навколишнє середовище. Туризм може спричиняти перенавантаження природних територій, забруднення, втрату біорізноманіття та виснаження ресурсів. Завдяки впровадженню енергоефективних технологій, систем переробки відходів, економії води та екологічного дизайну, підприємства зменшують свій екологічний слід, сприяючи збереженню природи.

Третій аспект – соціальна відповідальність. Індустрія гостинності має великий вплив на місцеві громади. Сталий розвиток передбачає створення справедливих умов праці, залучення місцевих мешканців до туристичних ініціатив, підтримку місцевих виробників та ремесел. Це сприяє зростанню добробуту населення, зменшенню соціальної нерівності та зміцненню соціального капіталу.

Крім того, впровадження сталих підходів дозволяє зменшити операційні витрати. Наприклад, економія енергії, води, використання місцевих ресурсів замість імпортованих товарів – усе це знижує витрати на утримання підприємства та забезпечує фінансову стійкість.

Отже, сталий розвиток – це не лише етична необхідність, але й стратегічна перевага для бізнесу. Його принципи допомагають зберегти природне та культурне середовище, забезпечити добробут працівників і клієнтів, а також гарантують стабільність і ефективність індустрії гостинності у майбутньому.

Незважаючи на зростаюче усвідомлення важливості сталого розвитку в індустрії гостинності, на практиці його впровадження часто стикається з рядом

значних перешкод (рис. 1.2). Ці труднощі мають як економічний, так і організаційний, правовий та ментальний характер (Жиленко К. М., Яровенко Т. С., Ставицька А. В., Самойленко А. О., 2024).

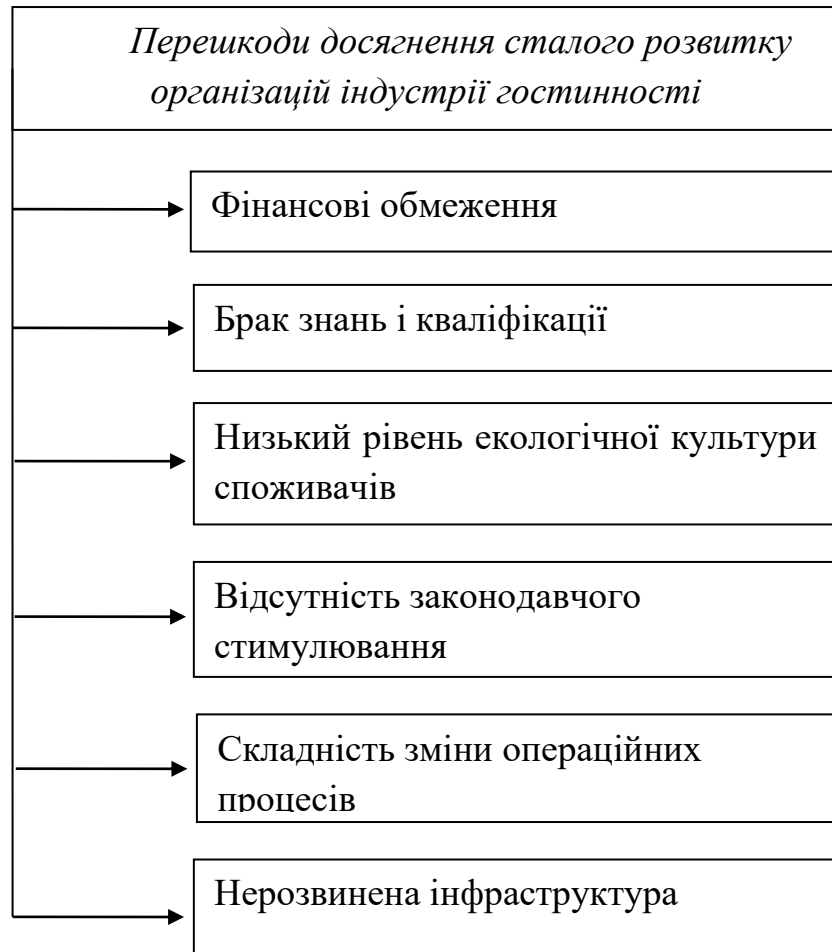


Рис. 1.2. Перешкоди досягнення сталого розвитку організацій індустрії гостинності

1. Фінансові обмеження. Однією з найсерйозніших перешкод для впровадження сталого розвитку в готельно-ресторанній справі є фінансові витрати. Багато екологічно чистих рішень, таких як сонячні батареї, енергоощадне обладнання, системи збору дощової води чи сертифікати сталості, потребують значних початкових інвестицій. Для великих міжнародних мереж готелів такі витрати можуть бути обґрунтованими в рамках довгострокової стратегії. Проте для малого та середнього бізнесу, якого

більшість у галузі, ці витрати часто є непідйомними.

Крім того, повернення інвестицій у сталі технології зазвичай є довготривалим процесом. Умови нестабільної економіки, воєнні дії, інфляція та невизначене майбутнє ще більше знижують готовність підприємців вкладатися у «зелену» модернізацію. За відсутності фінансової підтримки з боку держави чи міжнародних фондів багато готельно-ресторанних закладів відкладають ці зміни або взагалі відмовляються від них, зосереджуючись на виживанні.

2. Брак знань і кваліфікації. Сталий розвиток вимагає не лише технічних рішень, а й фахового підходу до планування, управління ресурсами, організації внутрішніх процесів. Проте в багатьох випадках керівники готелів, ресторанів і туристичних об'єктів не мають належної освіти або підготовки у сфері сталого управління. Відсутність обізнаності про можливості енергоощадних технологій, екологічне маркування продукції чи сертифікацію ускладнює впровадження навіть простих змін.

Окрім керівників, низький рівень знань часто спостерігається і серед рядового персоналу. Працівники не завжди розуміють важливість сортування сміття, економії води чи правильного поводження з залишками їжі. Без навчання та підвищення кваліфікації працівників неможливо досягти реальних результатів у напрямку сталості. Така ситуація вимагає розробки освітніх програм, тренінгів та внутрішніх стандартів сталого управління.

3. Низький рівень екологічної культури споживачів. Ще однією вагомою перешкодою є слабкий запит з боку клієнтів на сталі послуги. Більшість туристів та відвідувачів закладів харчування при виборі керуються ціною, комфортом і брендом, а не екологічною або соціальною відповідальністю підприємства. Екоініціативи сприймаються як додатковий бонус, але не як вирішальний критерій вибору. Це знижує мотивацію бізнесу впроваджувати сталу практику, оскільки вона не завжди перетворюється на прибуток у короткостроковій перспективі.

Крім того, екологічна поведінка споживачів потребує певного рівня усвідомлення та відповідальності. Наприклад, не всі гості готові сортувати

відходи під час відпочинку або погоджуються на обмеження використання одноразових речей. Така пасивність клієнтів гальмує ініціативи з боку бізнесу, який ризикує втратити клієнтів через запровадження суворіших екостандартів. Тому підвищення екологічної свідомості споживачів є критично важливою складовою сталого розвитку галузі.

4. Відсутність законодавчого стимулювання. У багатьох країнах, зокрема й в Україні, законодавче поле у сфері сталого розвитку для індустрії гостинності залишається недостатньо розвиненим. Підприємства, які намагаються впроваджувати екологічні або соціальні ініціативи, рідко отримують за це податкові пільги, грантову підтримку чи державні субсидії. Натомість ті, хто ігнорує принципи сталості, часто уникають будь-якої відповідальності, що створює нерівні умови конкуренції.

Ба більше, відсутність чітких вимог і стандартів щодо сталості на законодавчому рівні призводить до того, що бізнес діє в умовах невизначеності. Без державної підтримки, контролю та заохочення, багато ініціатив залишаються на рівні добровільних або символічних. Відсутність обов'язкових екостандартів та державного моніторингу негативно впливає на масштабність та ефективність впровадження сталих підходів у готельно-ресторанній сфері.

5. Складність зміни операційних процесів. Перехід до сталого формату роботи вимагає глибоких змін у всіх аспектах діяльності закладу – від постачання продуктів до організації прибирання, утилізації відходів, обслуговування клієнтів і навіть дизайну інтер'єру. Ці зміни не лише потребують часу, але й потребують комплексного підходу, участі персоналу та зовнішніх партнерів. Часто заклади просто не мають можливості чи компетенції перебудовувати звичні процеси, особливо без зовнішньої підтримки.

Крім того, адміністрація та власники можуть побоюватися ризиків, пов'язаних зі змінами – збоїв у роботі, незадоволеності клієнтів або зниження прибутку. Будь-яке нововведення потребує часу на адаптацію, а в умовах високої конкуренції та нестабільного ринку це сприймається як потенційна

загроза. Саме тому зміна операційних процесів часто відкладається, навіть якщо є розуміння її необхідності.

6. Нерозвинена інфраструктура. У багатьох регіонах, особливо в сільській місцевості або малих містах, відсутня базова екологічна інфраструктура – системи роздільного збору та переробки сміття, станції очищення води, доступ до екологічного транспорту чи місцевих екотоварів. Це суттєво ускладнює можливість підприємств дотримуватися сталих принципів навіть за наявності бажання. Наприклад, ресторани не можуть впровадити сортування відходів, якщо в місті немає відповідних контейнерів або пунктів переробки.

Також бракує постачальників, які пропонують екоматеріали, органічні продукти чи локальні товари у достатньому обсязі. Готелі змушені працювати з тими ресурсами, які доступні, навіть якщо вони не відповідають стандартам сталого розвитку. Таким чином, слабка екологічна інфраструктура створює обмеження, що не можуть бути подолані лише зусиллями одного підприємства – потрібні системні зміни на рівні держави та місцевого самоврядування.

Подолання цих перешкод вимагає спільних зусиль бізнесу, держави, освітніх установ та самих споживачів. Необхідне створення стимулюючого середовища, підвищення рівня обізнаності та доступ до інноваційних рішень. Лише за таких умов сталий розвиток у готельно-ресторанній сфері стане реальною, а не декларативною ціллю.

1.2. Нормативно-правова база енергозбереження та управління ресурсами у готелях і ресторанах

Енергозбереження та ефективне управління ресурсами є важливою складовою сталого розвитку в готельно-ресторанній справі. Успішна реалізація цих принципів можлива лише за умови наявності чіткої нормативно-правової бази, яка регулює правила використання енергії, води, поводження з відходами та впровадження ресурсозберігаючих технологій (Ткаченко Т. І., 2009). В

Україні це питання регулюється як на загальнодержавному рівні, так і через галузеві документи та міжнародні стандарти.

Україна, як учасниця глобального руху за сталий розвиток і член Енергетичного Співтовариства, активно адаптує своє законодавство до європейських стандартів у сфері енергозбереження та ресурсоефективності. Для підприємств готельно-ресторанної сфери це означає поступовий перехід до обов'язкового врахування принципів раціонального використання енергії та інших ресурсів у повсякденній діяльності.

1. Закон України «Про енергозбереження» (1994 р.). Цей закон став першим базовим документом у сфері енергетичної політики України. Він визначає загальні вимоги до економного і раціонального використання паливно-енергетичних ресурсів, сприяє розвитку енергоефективних технологій, а також встановлює обов'язок суб'єктів господарювання впроваджувати заходи з енергозбереження. У контексті готелів і ресторанів цей закон накладає відповідальність за скорочення енергоспоживання через технічні рішення (наприклад, ізоляція будівель, енергоощадне освітлення, автоматизоване управління кліматом).

Закон також передбачає проведення енергоаудитів – діагностики енерговитрат і пошуку шляхів їх оптимізації. Хоча для малих підприємств це поки не є обов'язковим, великі заклади розміщення, які мають високі обсяги енергоспоживання, вже сьогодні повинні звітувати про ефективність використання енергії.

2. Закон України «Про енергетичну ефективність» (2021 р.). Цей новий закон є частиною зобов'язань України перед ЄС згідно з Угодою про асоціацію. Він суттєво оновлює державну політику в напрямку сталого енергоспоживання. Закон визначає обов'язки великих підприємств проходити регулярний енергоаудит, впроваджувати системи енергетичного менеджменту, а також встановлює правила сертифікації енергоефективності будівель. Для нових або реконструйованих готелів це означає необхідність відповідати визначеним класам енергоефективності (від А до G).

Важливим елементом закону є запровадження енергетичного сертифіката для будівель – документа, що інформує про рівень їх енергоефективності. З 2023 року такий сертифікат є обов'язковим, зокрема, при будівництві нових об'єктів готельної інфраструктури, що фінансуються за державні або муніципальні кошти.

3. Закон України «Про енергетичну ефективність будівель» (2017 р.) є важливою складовою нормативної бази у сфері енергозбереження, який має безпосереднє відношення до готельно-ресторанної сфери. Цей закон встановлює правила проведення енергетичних обстежень, сертифікації будівель та визначає вимоги до мінімального рівня їх енергоефективності. Його положення поширюються на готелі, ресторани, заклади харчування та відпочинку, особливо у випадках нового будівництва, реконструкції, капітального ремонту, продажу чи здачі в оренду будівель площею понад 250 м².

Однією з ключових вимог закону є обов'язкова сертифікація енергетичної ефективності будівель. Для цього проводиться енергетичний аудит, за результатами якого присвоюється відповідний клас енергоефективності – від найвищого (A) до найнижчого (G). Ці дані оформлюються у вигляді енергетичного сертифіката, який є чинним протягом 10 років. Така сертифікація є обов'язковою для об'єктів, які щойно збудовані, проходять реконструкцію або продаються чи здаються в оренду.

Також закон передбачає, що при проектуванні та будівництві нових будівель, зокрема готелів і ресторанів, мають дотримуватись встановлені мінімальні вимоги до енергетичної ефективності. Це стосується як архітектурно-будівельних рішень, так і інженерних систем (опалення, вентиляції, освітлення тощо). До сертифікації допускаються виключно атестовані енергоаудитори, що гарантує об'єктивність і професійність обстеження.

Дотримання вимог закону дає підприємствам готельно-ресторанної сфери можливість:

- знизити споживання енергоресурсів і відповідно – витрати на енергію;
- підвищити привабливість своїх об'єктів для клієнтів і партнерів;
- брати участь у програмах державного та міжнародного фінансування енергоефективних заходів;
- уникати штрафів та юридичних ризиків у разі перевірок контролюючих органів.

Отже, впровадження положень Закону «Про енергетичну ефективність будівель» є не лише законодавчим обов'язком, а й дієвим інструментом підвищення конкурентоспроможності та сталого розвитку підприємств готельно-ресторанної галузі в Україні.

Окрім національного законодавства, багато готелів і ресторанів впроваджують міжнародні екологічні та енергетичні стандарти, які допомагають покращити імідж і підвищити ефективність управління ресурсами. Вони створюють систему вимог та рекомендацій, що дозволяють оптимізувати використання енергії, зменшити екологічний вплив і забезпечити високу якість обслуговування з урахуванням принципів відповідального бізнесу.

Ось ключові міжнародні стандарти, що мають особливе значення для готельно-ресторанної сфери:

1. ISO 14001 – Система екологічного менеджменту. Цей стандарт встановлює вимоги до системи управління навколишнім середовищем. Він допомагає підприємствам:

- виявляти та контролювати екологічні аспекти діяльності (споживання води, енергії, утворення відходів);
- впроваджувати заходи з мінімізації негативного впливу на довкілля;
- постійно покращувати екологічні показники.

Для готелів і ресторанів ISO 14001 є знаком відповідальності перед клієнтами, партнерами та суспільством, що позитивно впливає на імідж та

відкриває можливості для співпраці з міжнародними брендами.

2. ISO 50001 – Система енергетичного менеджменту. Цей стандарт регулює ефективне управління енергетичними ресурсами на підприємстві. Він дозволяє:

- визначати енергетично неефективні процеси;
- зменшувати витрати на електроенергію, опалення, освітлення;
- формувати культуру ощадливого енергоспоживання серед персоналу.

Застосування в готельно-ресторанній галузі дає змогу оптимізувати енергоспоживання без втрати якості сервісу та зменшити витрати до 10-30%.

3. LEED (Leadership in Energy and Environmental Design). Це система добровільної сертифікації екологічного проектування будівель, розроблена в США. Вона оцінює:

- енергоефективність,
- використання екологічних матеріалів,
- якість повітря,
- управління водними ресурсами,
- зручність для гостей і працівників.

Готелі з сертифікацією LEED демонструють високі стандарти сталого розвитку та приваблюють екологічно свідомих туристів, інвесторів і партнерів.

4. BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Method). Один з найстаріших стандартів екологічної оцінки будівель, розроблений у Великобританії. Підходить як для новобудов, так і для реконструкції готельно-ресторанних комплексів. Оцінює:

- енергоефективність;
- поводження з відходами;
- водоспоживання;
- екологічні ризики.

BREEAM – це міжнародне визнання сталого підходу до управління

будівлею.

5. Green Key (Зелений ключ). Це міжнародна екологічна екомарка, що присуджується готелям, хостелам, ресторанам та іншим туристичним об'єктам за впровадження екологічних практик. Критерії охоплюють:

- енерго- і водозбереження;
- екологічну освіту гостей і персоналу;
- сортування відходів;
- використання екологічно чистих засобів.

Наявність екознака Green Key підвищує довіру з боку екологічно свідомих туристів і демонструє прихильність до відповідального туризму.

6. EU Ecolabel. Офіційний європейський екологічний знак якості, який підтверджує відповідність об'єкта високим екологічним стандартам. Готелі й кемпінги можуть отримати цю сертифікацію за:

- енергозбереження,
- використання екологічної побутової хімії,
- зменшення викидів CO₂.

Цей сертифікат є престижним маркером у європейському готельному бізнесі.

Впровадження міжнародних стандартів у готельній сфері є стратегічним кроком до підвищення конкурентоспроможності на світовому ринку. Завдяки дотриманню загальновизнаних екологічних, якісних та управлінських норм, готель покращує свій імідж і зміцнює бренд, що особливо важливо для залучення іноземних туристів і партнерів. Це також відкриває можливості участі у міжнародних програмах підтримки, грантах та сертифікаційних ініціативах, які сприяють сталому розвитку бізнесу.

Окрім підвищення репутації, міжнародні стандарти дозволяють зменшити витрати на енергоресурси, воду та інші матеріали завдяки ефективному управлінню й оптимізації процесів. Вони також відповідають очікуванням сучасних мандрівників, зокрема з країн ЄС, для яких екологічна

відповідальність та якість сервісу є пріоритетами. Внутрішньо, впровадження таких стандартів позитивно впливає на мотивацію персоналу, сприяє формуванню сильної корпоративної культури та підвищує рівень обслуговування в цілому.

Нормативно-правова база у сфері енергозбереження та ресурсоефективності у готельно-ресторанному бізнесі поступово вдосконалюється. Проте для її ефективного застосування необхідні не лише закони, а й реальні механізми стимулювання, навчання персоналу, державна підтримка та популяризація екологічної відповідальності серед власників закладів і споживачів. Лише комплексний підхід дасть змогу реалізувати цілі сталого розвитку в цій важливій галузі.

2. АНАЛІТИЧНИЙ РОЗДІЛ

ДОСЛІДЖЕННЯ ТА АНАЛІЗ ПРАКТИК ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ ТА УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ, НА ПРИКЛАДІ ПАТ «ГОТЕЛЬ «ПРЕМ'ЄР ПАЛАЦ»

2.1. Загальна характеристика господарської діяльності готелю «Прем'єр Палац»

Готель «Прем'єр Палац» – це розкішний п'ятизірковий готель, розташований у самому серці столиці України. У 2009 році він отримав шість зірок і сім смуг від системи Stars and Stripes, всесвітньо відомої організації по визнанню в індустрії гостинності.

Готель відкритий у 1912 році, поєднує в собі багатий історичний спадок та сучасні стандарти гостинності. Завдяки своєму розташуванню, готель є ідеальним місцем для бізнесменів, туристів та поціновувачів елегантного відпочинку. Згідно офіційних даних протягом своєї історії готель зазнав значних трансформацій. У різні часи в його стінах розміщувалися консульство Німеччини та резиденція посла Туреччини. У 1918 році саме тут гетьман Павло Скоропадський зрікся влади, склавши булаву. Перед Другою світовою війною готель отримав назву «Палац», а згодом був перейменований на «Україна». Лише у 2001 році йому було повернуто його історичну назву – «Прем'єр Палац Готель» (<https://premier-palace.phnr.com/ua>).

Приватне акціонерне товариство «Готель «Прем'єр Палац» є правонаступником майнових, фінансових та прирівняних до них прав та зобов'язань ПАТ «Готель «Прем'єр Палац», створеного на базі державної частки майна колективного орендного підприємства «Готель «Україна».

Основні види діяльності товариства згідно КВЕД визначено такі:

55.10 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування

56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

56.30 Обслуговування напоями

Структура органу управління товариства включає:

- Загальні збори акціонерів;
- Виконавчий орган – керівництво поточною діяльністю товариства здійснюється одноособовим виконавчим органом товариства – Генеральним директором;

- Наглядова рада;

- Ревізійна комісія.

У табл. 2.1 наведено дані щодо структури володіння акціями товариства.

Таблиця 2.1

Інформація про засновників та/або учасників емітента та відсоток акцій

Найменування юридичної особи засновника та/або учасника	Відсоток акцій (часток, паїв), які належать засновнику та/або учаснику (від загальної кількості)
Пуморі Ентерпрайзес Інвестментс ЛТД (Pumori Enterprises Investments LTD)	62,231485
Товариство з обмеженою відповідальністю «Східно-європейська готельна компанія»	24,248608
Товариство з обмеженою відповідальністю «Готельний комплекс «Русь»	13,519907
Усього:	100,00

Статутний капітал товариства – 366700000,00 грн.

Завдяки своєму розташуванню, готель є ідеальним місцем для бізнесменів, туристів та поціновувачів елегантного відпочинку. Завдяки високому рівню обслуговування та унікальній атмосфері, Premier Palace Hotel Kyiv є одним з найпрестижніших готелів столиці. На рис. 2.1 відображено вигляд будівлі готелю.



Рис. 2.1. Будівля готелю «Прем'єр Палац»

Готель пропонує 285 номерів, серед яких є як стандартні, так і тематичні люкси, оформлені в різних стилях, таких як «Гетьман», «Серж Лифар» та «Булгаков» (рис. 2.2-2.10).



Рис. 2.2. Номер Прем'єр з широким
ліжком з балконом



Рис. 2.3. Класичний двомісний з
балконом

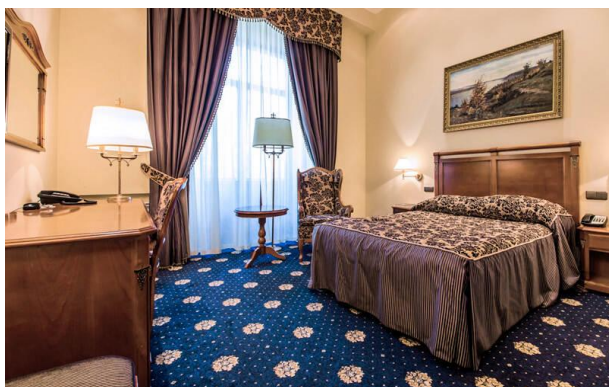


Рис. 2.4. Класичний одномісний номер



Рис. 2.5. Класичний двомісний номер



Рис. 2.6. Номер Прем'єр з роздільними ліжками



Рис. 2.7. Номер Прем'єр з широким ліжком



Рис. 2.8. Делюкс



Рис. 2.9. Двокімнатний люкс



Рис. 2.10. Сімейний номер

Номери готелю Premier Palace Hotel Kyiv поєднують елегантний дизайн із сучасними зручностями, забезпечуючи комфорт та розкіш для кожного гостя. Усі номери оснащені кондиціонером, міні-баром, сейфом, електричним чайником, безкоштовним Wi-Fi та 40-дюймовим телевізором із кабельними каналами. Гості можуть скористатися послугами щоденного прибирання, прання та прасування одягу, а також замовити їжу та напої через обслуговування номерів. Для максимального комфорту в номерах передбачено спеціальні подушки (латексні, анатомічні, дитячі), халати та тапочки, а також можливість вибору між ванною та душем. Деякі номери мають додаткові зручності, такі як балкон, окрему зону відпочинку або вид на місто. Готель також пропонує додаткові послуги, зокрема дитячі ліжечка, іграшки, дитяче меню, а також можливість організації сімейного відпочинку. Завдяки таким зручностям, кожен номер стає ідеальним місцем для відпочинку, роботи або проведення часу з родиною в самому серці Києва.

Цінова категорія номерів у готелі варіюється залежно від типу номера, сезону та додаткових послуг. Загалом, ціни на номери коливаються від 143 євро до 304 євро за ніч, що відповідає рівню п'ятизіркового готелю в центрі Києва. Наприклад, класичний однокімнатний номер коштує близько 143 євро, тоді як делюкс може досягати 296 євро за ніч.

Залежно від обраного тарифу, ціна може включати або не включати сніданок. Деякі тарифи передбачають лише проживання, в той час як інші можуть включати додаткові послуги, такі як сніданок або доступ до спа-послуг.

Для точнішої інформації та актуальних цін рекомендується звертатися безпосередньо до готелю або перевіряти ціни на офіційних сайтах бронювання.

Готель «Прем'єр Палац» регулярно пропонує своїм гостям вигідні акційні пропозиції, які роблять відпочинок не лише розкішним, а й економічно привабливим. Серед них – знижка 30% для членів Європейської Бізнес Асоціації при бронюванні через офіційний сайт готелю, а також спеціальні умови для учасників заходів у виставковому центрі КиївЕкспоПлаза, які можуть отримати 15% знижки, використовуючи промокод. Такі пропозиції підкреслюють орієнтацію готелю на бізнес-клієнтів та учасників ділових подій.

Окрім знижок на проживання, готель активно розвиває програму лояльності у сфері оздоровлення: пропонуються вигідні умови на клубні картки Wellness Club – до 35% знижки, а також сезонні акції на всі послуги клубу. Також готель організовує ексклюзивні події, як-от Rooftop Yoga Retreat – заняття йогою на даху з панорамою міста, що додає унікальності відпочинку. Активна культурна програма, включно з виставками сучасного мистецтва, створює атмосферу, де кожен гість може знайти щось до душі.

Комплекс пропонує своїм гостям широкий спектр зручностей, що забезпечують комфортний та розкішний відпочинок. Серед основних зручностей:

- критий басейн під скляним куполом довжиною 17 м, що працює цілий рік і підтримує температуру води +29°C;
- Wellness Club з різноманітними SPA-послугами, включаючи фінську сауну, турецьку лазню, солярій, джакузі, масажі та інші процедури для відновлення та релаксації;
- фітнес-центр з сучасним обладнанням, включаючи тренажери, студію pole dance та заняття йогою;
- конференц-центр з 7 залами, що вміщують до 350 осіб, та бізнес-центром для проведення ділових заходів;

– три ресторани («Terracotta», «Атмосфера» та «Ikigai») та чотири бари (лобі-бар, BAR 1909, вітамін-бар «Лагуна» та спорт-бар FanFest), що пропонують різноманітні страви та напої;

- салон краси для догляду за собою;
- сигарна кімната та спеціальні місця для куріння;
- магазини на території готелю для зручності покупок.

Ці зручності створюють атмосферу розкоші та комфорту, що робить перебування в готелі незабутнім.

Упродовж 2021-2023 років у готельно-ресторанному комплексі спостерігається поступове скорочення чисельності персоналу. Якщо у 2021 році в штаті працювало 354 особи, то вже у 2022 році їх кількість зменшилась до 295, а у 2023 – до 287 працівників. Така динаміка свідчить про оптимізацію кадрового складу, ймовірно внаслідок змін в обсягах наданих послуг, зниження попиту або необхідності скорочення витрат.

Структура витрат на оплату праці відображена на рис. 2.11-2.13.

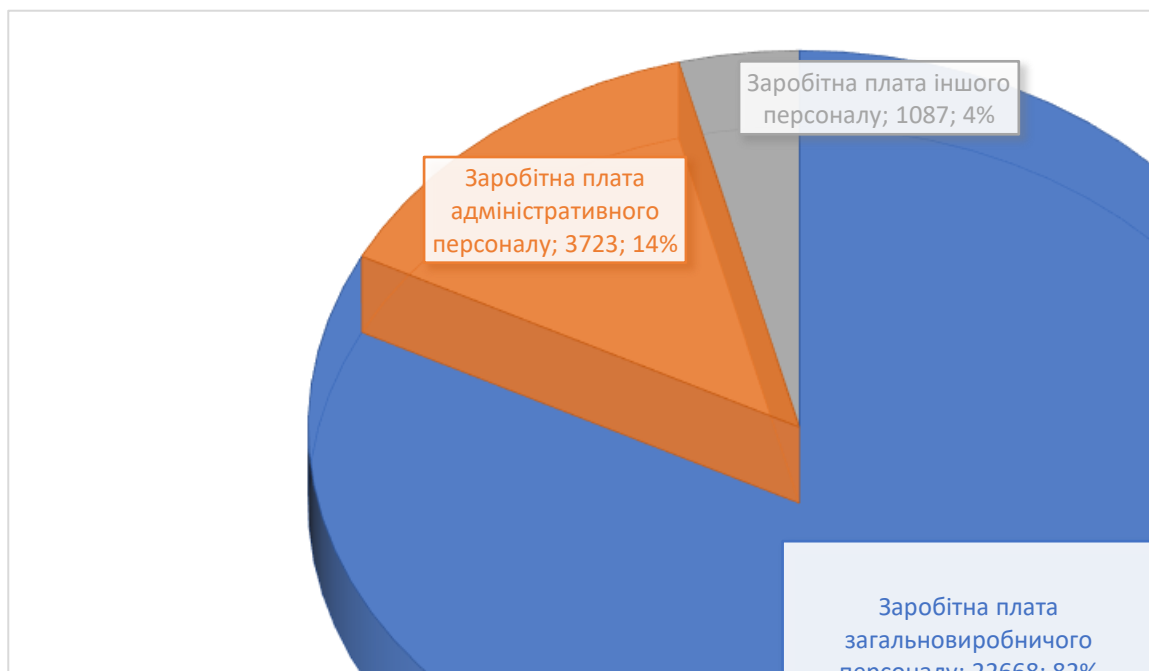


Рис. 2.11. Структура витрат на оплату праці працівникам
ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац» у 2021 р.

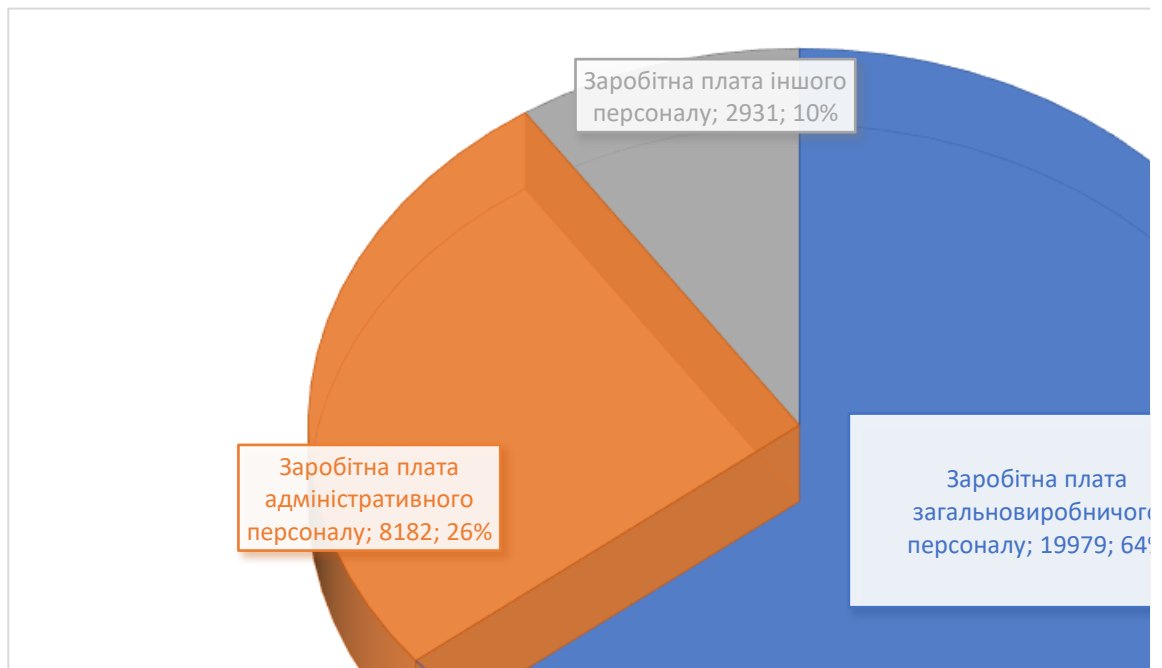


Рис. 2.12. Структура витрат на оплату праці працівникам
ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац» у 2022 р.

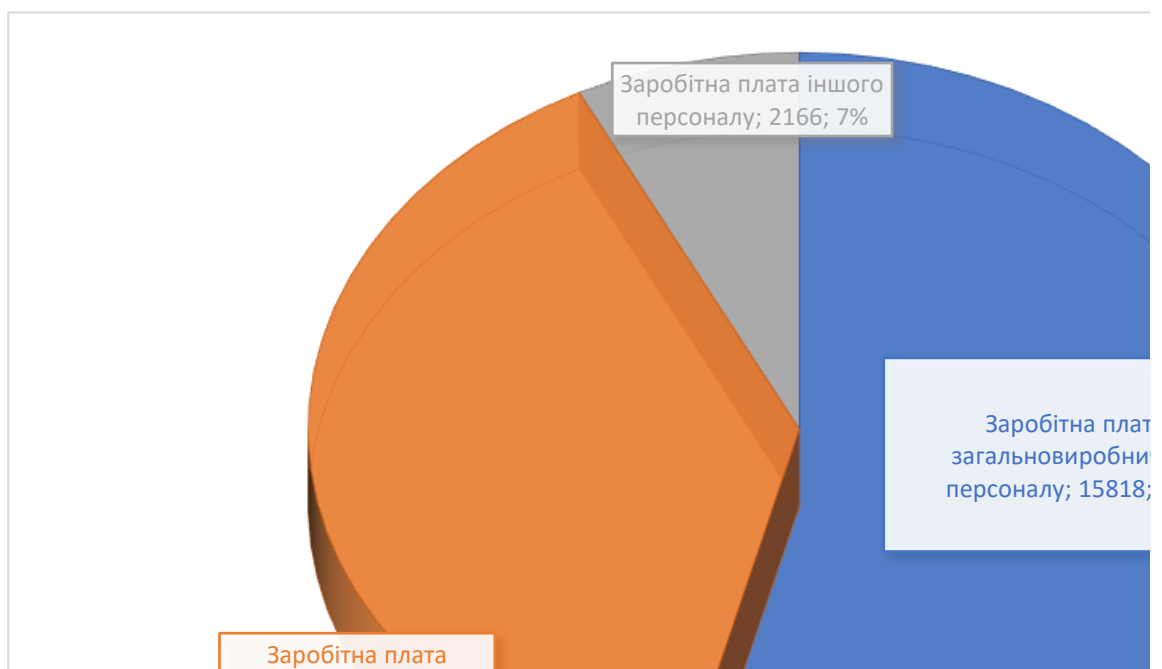


Рис. 2.13. Структура витрат на оплату праці працівникам
ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац» у 2023 р.

Заробітна плата загальновиробничого персоналу, який, імовірно, є основною категорією працівників, зменшувалась щороку: з 22 668 тис. грн у

2021 році до 19 979 тис. грн у 2022 році, а у 2023 – до 15 818 тис. грн. Це свідчить не лише про зменшення чисельності працівників, а й про, можливо, зниження фонду оплати праці або перехід на скорочений робочий день/тиждень у зв'язку з економічними труднощами.

Зарплата адміністративного персоналу також демонструє стале скорочення: з 3 723 тис. грн у 2021 році до 2 931 тис. грн у 2022-му та до 2 166 тис. грн у 2023 році. Це, ймовірно, пов'язано з реструктуризацією управлінського складу або зменшенням преміального фонду для цієї категорії персоналу.

Найцікавішою є динаміка заробітної плати іншого персоналу. Якщо у 2021 році на цю категорію було витрачено лише 1 087 тис. грн, то вже у 2022 році – 8 182 тис. грн, а у 2023 – 11 281 тис. грн. Таке зростання може бути пов'язане з перерозподілом функцій, залученням спеціалістів на аутсорсі, збільшенням частки сезонних або тимчасових працівників, або ж із класифікаційними змінами в обліку персоналу.

У підсумку, аналіз показує загальну тенденцію до зменшення чисельності працівників і скорочення витрат на заробітну плату для основних категорій персоналу. Водночас спостерігається суттєве зростання витрат на «інший персонал», що може свідчити про адаптацію кадрової політики підприємства до нових умов господарювання, зміну організаційної структури або перехід до нових форм співпраці з працівниками.

На підприємстві укладено Колективний договір між адміністрацією і трудовим колективом. Відповідно до Колективного договору працівники товариства користуються соціальними пільгами, передбаченими чинним законодавством. Крім цього, в ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац» діє система мотивації, яка охоплює всі групи працівників, що регламентується відповідними внутрішніми нормативними документами.

У компанії впроваджена ефективна система внутрішнього корпоративного навчання, яка охоплює такі ключові напрями:

1. Програма для нових працівників, що передбачає ознайомлення з

основною інформацією про компанію та готель, перевірка знань у фахівця з навчання, а також екскурсія територією готелю.

2. Обов'язкові внутрішні тренінги: працівники, які не взаємодіють безпосередньо з гостями, проходять спеціальний тренінг; інші – п'ять обов'язкових тренінгів, включно з окремим тренінгом для офісного персоналу готелю.

3. Професійне навчання за підрозділами: навчальні програми розробляються і проводяться спільно фахівцем з навчання та керівниками відповідних служб.

4. Крос-тренінги всередині компанії: співробітники тимчасово працюють у суміжних підрозділах для покращення міжслужбової взаємодії та глибшого розуміння особливостей роботи колег.

5. Зовнішнє навчання: залучення зовнішніх навчальних провайдерів для спеціалізованого навчання (наприклад, для кухарів, бухгалтерів тощо). Крім того, фахівець з навчання підготував навчальні матеріали та програми з англійської мови.

Вся система навчання базується на внутрішніх регламентах компанії: Положенні про корпоративне навчання персоналу, Положенні про адаптацію, Стандартах обслуговування та інших нормативних документах.

Аналіз фінансових результатів є важливою складовою дослідження сталого розвитку, оскільки дозволяє оцінити економічну життєздатність підприємства. Безумовно фінансова стабільність є основою для реалізації екологічних та соціальних ініціатив, які потребують ресурсів та довгострокового планування. Без належного фінансового підґрунтя досягнення цілей сталого розвитку є малореальним або неефективним. У табл. 2.2 наведено основні фінансові результати діяльності ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац» за 2021-2023 рр., що відображають загальну характеристику його господарської діяльності.

Таблиця 2.2

Дані про фінансові результати діяльності ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац»
за 2021-2023 рр.

Стаття	Роки			Відхилення, +/-	
	2021	2022	2023	2022/2021	2023/2022
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	119912	248828	143930	+128916	-104898
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	100806	137460	109812	+36654	-27648
Валовий прибуток	19106	111368	34118	+92262	-77250
Інші операційні доходи	60389	16844	15173	-43545	-1671
Адміністративні витрати	15453	28967	27342	+13514	-1625
Витрати на збут	1536	6458	2242	+4922	-4216
Інші операційні витрати	7246	4150	12982	-3096	+8832
<i>Фінансовий результат від операційної діяльності: прибуток</i>	<i>55260</i>	<i>88637</i>	<i>6725</i>	<i>+33377</i>	<i>-81912</i>
Інші фінансові доходи	1755	601	506	-1154	-95
Інші доходи	177	659	28	+482	-631
Фінансові витрати	46819	23304	22939	-23515	-365
Інші витрати	65	119	103	+54	-16
Фінансовий результат до оподаткування:					
<i>прибуток</i>	<i>10308</i>	<i>66474</i>	<i>-</i>	<i>+56166</i>	<i>-</i>
<i>збиток</i>			<i>15783</i>	<i>-</i>	<i>+15783</i>
Витрати з податку на прибуток	-	-	-		
<i>Чистий фінансовий результат:</i>					
<i>прибуток</i>	<i>10308</i>	<i>66474</i>	<i>-</i>	<i>+56166</i>	<i>-</i>
<i>збиток</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>15783</i>	<i>-</i>	<i>+15783</i>

У період 2021-2023 років діяльність готельно-ресторанного комплексу характеризувалась суттєвими коливаннями основних фінансових показників, що зумовлено як внутрішніми факторами управління, так і зовнішніми обставинами, зокрема впливом пандемії та воєнного стану.

У 2021 році чистий дохід від реалізації продукції склав 119 912 тис. грн. Наступного року підприємство продемонструвало динамічне зростання, і дохід збільшився до 248 828 тис. грн (понад 2 рази), що свідчить про поступове відновлення попиту після карантинних обмежень. Проте в 2023 році відбулося значне зниження доходу – до 143 930 тис. грн, що ймовірно зумовлено впливом воєнних дій, скороченням туристичного потоку та нестабільною економічною ситуацією в країні.

Собівартість реалізованої продукції коливалась відповідно до рівня доходів: у 2021 році вона становила 100 806 тис. грн, зросла до 137 460 тис. грн у 2022 році, після чого знизилася до 109 812 тис. грн у 2023 році. Це зменшення свідчить про зменшення обсягів реалізації або оптимізацію витрат на виробництво та обслуговування.

Валовий прибуток демонструє подібну динаміку. У 2021 році підприємство отримало 19 106 тис. грн валового прибутку, у 2022 році цей показник зріс до 111 368 тис. грн, що є найвищим результатом за три роки. У 2023 році прибуток зменшився до 34 118 тис. грн, проте залишився вищим, ніж у 2021 році, що свідчить про збереження базової рентабельності бізнесу навіть в умовах зниження обсягів реалізації.

Інші операційні доходи також зазнали змін. У 2021 році цей показник був значним – 60 389 тис. грн, можливо, за рахунок разових надходжень (оренда, компенсації, субсидії). У 2022 і 2023 роках спостерігається суттєве зниження – до 16 844 тис. грн і 15 173 тис. грн відповідно.

Адміністративні витрати у 2022 році зросли до 28 967 тис. грн порівняно з 15 453 тис. грн у 2021 році, що може бути пов'язано з розширенням діяльності або підвищенням зарплатного фонду. У 2023 році цей показник трохи зменшився до 27 342 тис. грн, залишаючись стабільно високим.

Витрати на збут у 2022 році також суттєво зросли (до 6 458 тис. грн), що, ймовірно, відображає зусилля з активного просування послуг у період відновлення. У 2023 році витрати скоротилися до 2 242 тис. грн, що, ймовірно, пов'язано зі зменшенням ринкової активності.

Інші операційні витрати були найнижчими у 2022 році (4 150 тис. грн), тоді як у 2023 році вони значно зросли – до 12 982 тис. грн. Це може свідчити про появу непередбачених витрат, пов'язаних із ризиками воєнного часу або компенсаційними виплатами.

Упродовж 2021-2023 років інші фінансові доходи готельно-ресторанного комплексу мали тенденцію до зниження. У 2021 році вони становили 1 755 тис. грн, але вже у 2022 році скоротилися до 601 тис. грн, а у 2023 році ще зменшились до 506 тис. грн. Це може свідчити про зменшення прибутків від фінансових інструментів, депозитів або курсових різниць.

Інші доходи були нестабільними. У 2021 році вони становили 177 тис. грн, зросли до 659 тис. грн у 2022 році, що, ймовірно, було пов'язано з разовими надходженнями або реалізацією непрофільного майна. Однак у 2023 році цей показник різко впав до 28 тис. грн, що свідчить про майже повну відсутність додаткових джерел доходу.

Фінансові витрати підприємства залишаються значними упродовж усіх трьох років, хоча демонструють поступове скорочення. У 2021 році вони становили 46 819 тис. грн, у 2022 – 23 304 тис. грн, а у 2023 – 22 939 тис. грн. Зменшення витрат може бути результатом часткового погашення зобов'язань або зниження відсоткових ставок, однак суми залишаються великими, що створює серйозне навантаження на фінансовий результат.

Інші витрати залишаються незначними у структурі витрат підприємства: від 65 тис. грн у 2021 році до 119 тис. грн у 2022 році, після чого трохи зменшуються до 103 тис. грн у 2023 році. Вони не мають істотного впливу на загальний фінансовий стан компанії.

Аналіз чистого фінансового результату свідчить про коливання ефективності діяльності. У 2021 році підприємство отримало прибуток у

розмірі 10 308 тис. грн. У 2022 році фінансовий результат покращився більш ніж у шість разів – прибуток сягнув 66 474 тис. грн, що стало наслідком суттєвого зростання валового прибутку та ефективного управління витратами. Проте у 2023 році підприємство зазнало збитків у розмірі 15 783 тис. грн, що зумовлено зниженням доходів на тлі стабільно високих фінансових зобов'язань і загального погіршення економічної ситуації в країні.

Загалом можна зробити висновок, що попри тимчасове покращення фінансових показників у 2022 році, у 2023 році підприємство зіткнулося з фінансовими труднощами. Зниження доходів та постійно високі фінансові витрати призвели до збитковості, що свідчить про потребу в перегляді фінансової стратегії та оптимізації джерел фінансування.

Аналіз вартості основних засобів готелю у контексті сталого розвитку дозволяє вчасно виявляти потребу в модернізації обладнання та впровадженні енергоефективних технологій. Це сприяє зниженню екологічного впливу, раціональному використанню ресурсів і забезпечує довгострокову економічну стабільність готелю. У таблиці 2.3 та рис. 2.14 наведено інформацію щодо вартості основних засобів досліджуваного закладу – ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац» за період 2021-2023 рр.

Таблиця 2.3

Інформація щодо вартості основних засобів ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац» за 2021-2023 рр.

Групи основних засобів	Балансова вартість на 31.12.2021	Балансова вартість на 31.12.2022	Балансова вартість на 31.12.2023
Будівлі і споруди	227,605	224,956	206,798
Машини та обладнання	12,825	15,084	13,306
Транспортні засоби	194,00	2,962	2,678
Інструменти та інвентар	7,857	6,017	5,385
Інші основні засоби	2,411	2,127	1,699
<i>Всього</i>	<i>250,892</i>	<i>251,146</i>	<i>229,866</i>



Рис. 2.14. Порівняння структури груп основних засобів
ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац» у 2021-2023 рр.

Аналіз балансової вартості основних засобів готелю за період 2021-2023 років свідчить про загальну тенденцію до зменшення вартості активів. Якщо у 2021 році загальна балансова вартість становила 250,892 тис. грн, то у 2023 році вона знизилася до 229,866 тис. грн, що означає спад на 8,45%. Найбільшу частку в структурі основних засобів займають будівлі і споруди, вартість яких зменшилася з 227,605 тис. грн у 2021 році до 206,798 тис. грн у 2023 році. Це може свідчити про фізичне зношення або списання об'єктів без належної заміни чи реконструкції.

Машини та обладнання у 2022 році дещо зросли у вартості (до 15,084 тис. грн), проте вже у 2023 році спостерігається спад до 13,306 тис. грн, що може бути наслідком амортизації або вибуття частини техніки. Схожа динаміка спостерігається і щодо транспортних засобів: різке зростання у 2022 році (до 2,962 тис. грн) і подальше зменшення в 2023 році до 2,678 тис. грн. Інструменти та інвентар поступово знецінюються – з 7,857 тис. грн у 2021 році до 5,385 тис. грн у 2023 році. Це вказує на відсутність оновлення дрібного, але важливого обладнання. Зниження також характерне для групи «інші основні засоби» – з 2,411 тис. грн до 1,699 тис. грн за аналізований період.

У контексті сталого розвитку така динаміка є тривожною. Відсутність інвестицій в оновлення матеріально-технічної бази може призвести до зниження якості послуг, підвищення витрат на обслуговування та енергоспоживання, що суперечить принципам сталості. Своєчасна модернізація основних засобів із впровадженням енергоефективних технологій дозволить не лише зменшити екологічний вплив діяльності готелю, але й забезпечити економічну стабільність у довгостроковій перспективі.

Структурний аналіз балансової вартості основних засобів готелю дозволяє оцінити, як розподіляються ресурси між різними групами активів (рис. 2.14).

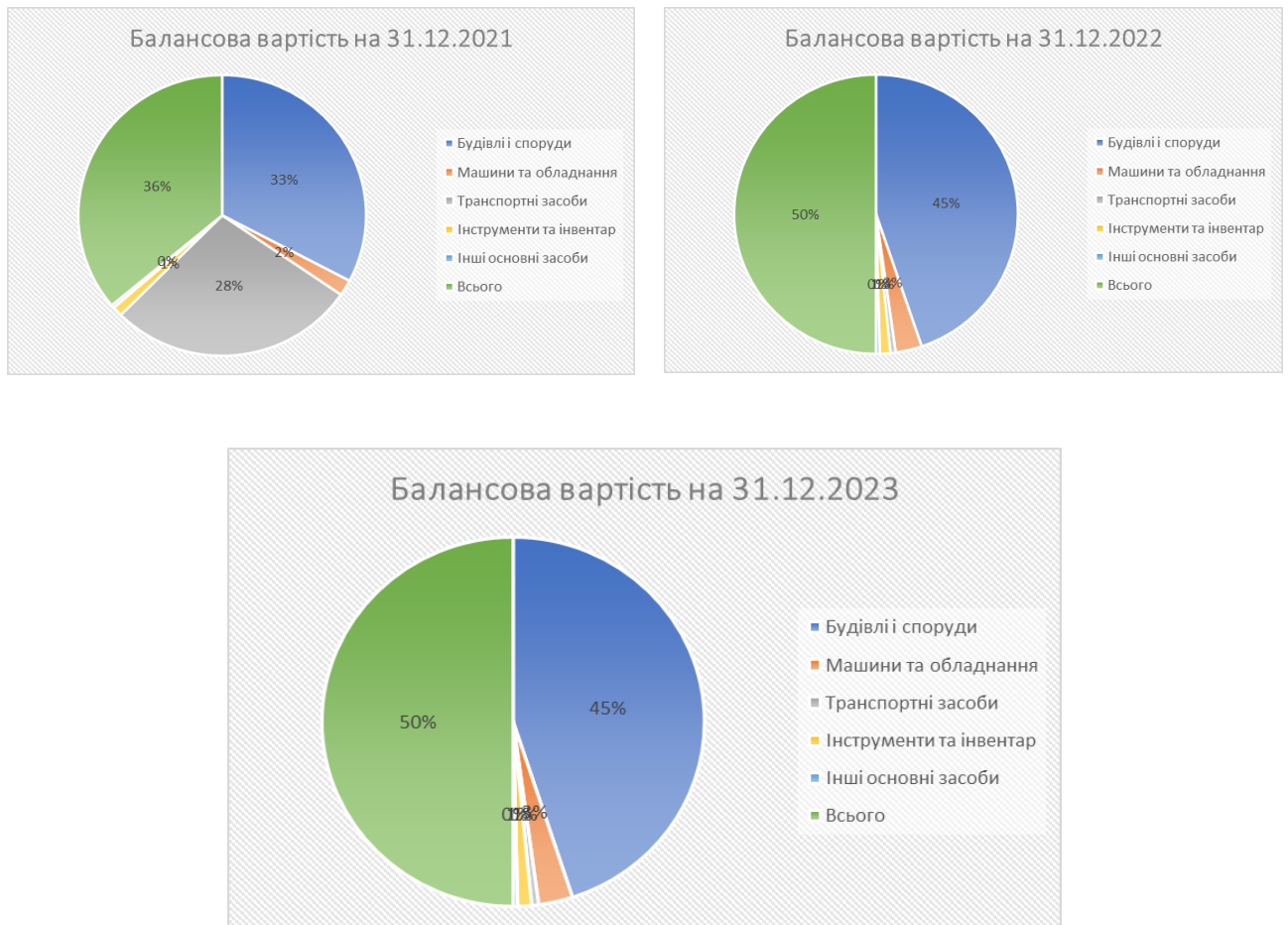


Рис. 2.15. Структурний розподіл балансової вартості основних засобів
ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац» у 2021-2023 рр.

Це дає змогу визначити пріоритети в управлінні майном, виявити можливі дисбаланси та обґрунтувати потребу в оновленні або переорієнтації інвестицій.

У сучасних умовах зростання вартості енергоресурсів та загострення екологічних проблем особливої актуальності набуває дослідження методів енергозбереження та ефективного управління ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі.

2.2. Дослідження методів енергозбереження та практичних аспектів управління ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі

Готельно-ресторанний бізнес, як один із найбільших споживачів енергії та матеріальних ресурсів, потребує впровадження сучасних технологій і практик, що забезпечать не лише економічну ефективність, а й відповідність принципам сталого розвитку. Вивчення й аналіз існуючих рішень дозволяє сформулювати дієву стратегію зниження витрат і мінімізації впливу на довкілля при збереженні високої якості обслуговування.

Практикою сформовано такі методи енергозбереження у закладах готельно-ресторанного комплексу:

1. Впровадження енергоефективного обладнання. Одним із ключових методів енергозбереження є використання сучасного обладнання з низьким рівнем споживання електроенергії. У готелях та ресторанах активно впроваджують LED-освітлення, енергоефективні системи опалення, вентиляції та кондиціонування (HVAC), а також побутову техніку з високим класом енергоефективності (A++ і вище).

2. Автоматизація та «розумні» системи управління. Системи автоматичного керування освітленням, температурою, роботою бойлерів чи кондиціонерів дозволяють зменшити витрати енергії. Наприклад, датчики руху

вимикають світло у нежитлових приміщеннях, а «розумні» термостати підтримують оптимальну температуру з урахуванням присутності гостей.

3. Використання відновлюваних джерел енергії. Готелі все частіше встановлюють сонячні панелі, теплові насоси або сонячні колектори для підігріву води. Це не лише знижує залежність від традиційних енергоносіїв, а й сприяє скороченню викидів CO₂, що відповідає цілям сталого розвитку.

4. Заходи з оптимізації споживання води та тепла. Установлення аераторів на крани та душі, використання систем повторного використання «сірої» води, утеплення труб та будівель – усе це зменшує втрати тепла і води. Крім того, впровадження індивідуальних теплолічильників дозволяє точніше регулювати витрати.

5. Екологічна політика та мотивація персоналу та гостей. Готелі та ресторани активно впроваджують політики екологічного споживання: пропонують гостям можливість відмовитися від щоденної зміни рушників, інформують про важливість енергозбереження, а також навчають персонал дбайливому використанню ресурсів. Це сприяє створенню культури відповідального споживання енергії.

6. Використання резервних джерел живлення. У періоди нестабільного енергопостачання готелі встановлюють генератори, системи накопичення енергії (акумулятори) та автономні котельні. Це не лише забезпечує безперебійне обслуговування гостей, а й дозволяє раціональніше розподіляти енергоресурси в умовах кризових ситуацій.

Застосування цих методів дозволяє готельно-ресторанному бізнесу не лише скоротити витрати, а й підвищити рівень енергонезалежності та екологічності, що позитивно впливає на репутацію закладу й відповідає принципам сталого розвитку.

Що стосується досліджуваного готелю «Прем'єр Палац», то заклад активно впроваджує заходи енергозбереження та забезпечення безперебійного енергопостачання, що особливо важливо в умовах енергетичної кризи. У разі знеструмлення готель автоматично включає генератори, має великий запас

палива та власну котельню для опалення. Для економії електроенергії відключають фасадну ілюмінацію, зменшують освітлення в гостьових та технічних зонах, а також коригують графік роботи саун у SPA-комплексі.

Крім того, готель забезпечує комфортне укриття для гостей на -2 поверсі з усіма необхідними умовами: спальними та робочими місцями, швидкісним Wi-Fi, системою вентиляції, опаленням, станцією теплих напоїв, запасами медикаментів та провізії, а також засобами індивідуального захисту органів дихання на випадок хімічної атаки.

Ці заходи свідчать про відповідальне ставлення готелю до енергозбереження та безпеки своїх гостей, що є важливими аспектами сталого розвитку підприємства.

Управління ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі є ключовим елементом забезпечення ефективної та безперебійної роботи закладу. У практичному вимірі це охоплює щоденний контроль за споживанням енергії, води, продуктів і матеріалів, оптимізацію процесів та залучення персоналу до раціонального використання ресурсів. Правильна організація цих процесів дозволяє зменшити витрати, підвищити якість обслуговування та сприяти екологічній відповідальності бізнесу. Загалом можна виокремити такі практичні аспекти управління ресурсами:

1. Впровадження щоденного обліку споживання. У практиці готельно-ресторанного бізнесу важливим є щоденний контроль використання води, електроенергії, газу, миючих засобів, продуктів харчування. Ведення спеціальних журналів або використання електронних систем дозволяє порівнювати фактичні витрати з нормативами, швидко виявляти відхилення та вживати коригувальні заходи.

2. Створення системи обліку та контролю на всіх рівнях. Ресурси контролюються на кожному етапі – від постачання до кінцевого споживання. Наприклад, у ресторанах – це контроль ваги продуктів під час видачі зі складу, зважування порцій на кухні, збереження залишків. У готелях – облік використання пральні, витратних матеріалів для прибирання, зміни постільної

білизни тощо.

3. Використання сучасного обладнання та автоматизація процесів. Практика показує, що впровадження автоматизованих систем (розумні лічильники, датчики руху, таймери для освітлення та вентиляції) дозволяє суттєво зменшити витрати ресурсів. Наприклад, автоматичне вимкнення світла в порожніх номерах чи коридорах значно знижує енергоспоживання.

4. Регулярний аналіз закупівель і оптимізація поставок. Практичне управління передбачає перегляд умов постачання та аналіз співвідношення «ціна-якість». Заклади активно ведуть переговори з постачальниками, обирають сезонні та локальні продукти, щоб знизити витрати і забезпечити свіжість товарів при менших логістичних витратах.

5. Формування команд відповідальних працівників. Успішне управління ресурсами неможливе без залучення персоналу. У практиці використовуються системи мотивації – преміювання за економію, щомісячне змагання між змінами, інструктажі та навчання з екологічного й ефективного використання ресурсів.

6. Контроль якості та запобігання втратам. Практика показує, що важливо не тільки економити ресурси, але й запобігати їх псуванню чи крадіжкам. Впровадження систем відеоспостереження, RFID-міток для інвентарю, обмеженого доступу до складів – це дієві інструменти в щоденному управлінні ресурсами.

Таким чином, практичні аспекти управління ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі охоплюють не лише технічні рішення, а й щоденну організацію роботи персоналу, контроль, планування та постійну адаптацію до змінних умов. Це дозволяє знизити витрати, підвищити ефективність та підтримувати високий рівень сервісу.

Готель «Прем'єр Палац» демонструє приклад ефективного управління ресурсами, поєднуючи високий рівень сервісу з раціональним використанням матеріальних і енергетичних ресурсів. Завдяки розташуванню в центрі міста, гості можуть легко дістатися до основних об'єктів пішки, що знижує потребу в

додатковому транспорті й, відповідно, зменшує викиди. До того ж готель має власний підземний паркінг із зарядними станціями для електромобілів та організований трансфер, що дозволяє оптимізувати транспортну логістику.

Велика увага приділяється щоденному контролю ресурсів у всіх сервісах – пранні білизни, прибиранні, роботі SPA-комплексу та ресторану. Усі ці процеси вимагають чіткої координації та обліку для економного використання води, електроенергії та витратних матеріалів. Застосування централізованих систем опалення, вентиляції та кондиціонування з можливістю індивідуального регулювання в номерах дозволяє уникати надмірного споживання енергії.

Окрему роль у ефективному управлінні ресурсами відіграє підготовка персоналу. Через власну навчальну платформу Premier Hospitality School працівники проходять навчання, яке формує відповідальне ставлення до ресурсів, дотримання внутрішніх стандартів і раціональне використання робочого часу та матеріалів.

Загалом, готель реалізує системний підхід до управління ресурсами, поєднуючи технологічні рішення, логістичну ефективність та кваліфікований персонал, що сприяє економічній стабільності й екологічній відповідальності закладу.

3. РЕКОМЕНДАЦІЙНО-РОЗРАХУНКОВИЙ РОЗДІЛ

РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ДЛЯ ВПРОВАДЖЕННЯ СТАЛИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

3.1. Обґрунтування доцільності впровадження енергоощадних технологій у готельно-ресторанному бізнесі

У сучасних умовах глобалізації та посилення екологічних викликів питання раціонального використання енергоресурсів набуває особливої актуальності для всіх сфер економіки, зокрема для готельно-ресторанного бізнесу. Зростаючі витрати на енергоносії, посилення вимог до екологічної відповідальності підприємств, а також очікування споживачів щодо сталого розвитку зумовлюють необхідність впровадження енергоощадних технологій.

Готелі та ресторани є об'єктами з високим рівнем енергоспоживання, оскільки функціонують практично безперервно та потребують значних ресурсів для забезпечення комфорту гостей і належного рівня обслуговування. У цьому контексті енергоощадні технології стають не лише засобом зниження витрат, а й інструментом підвищення конкурентоспроможності, покращення іміджу закладу та дотримання принципів соціально відповідального бізнесу.

Таким чином, обґрунтування доцільності впровадження енергоощадних рішень у готельно-ресторанному бізнесі є важливим кроком на шляху до сталого розвитку, який поєднує економічну ефективність, екологічну безпеку та соціальну відповідальність.

Енергоощадні технології у готельно-ресторанному бізнесі – це комплекс заходів і впровадження інноваційних рішень, спрямованих на зменшення споживання енергії, зниження витрат та покращення екологічної ефективності об'єкта.

Загалом енергоощадні технології, вагомі для індустрії гостинності, можна згрупувати у такі напрями:

1. Системи автоматизації та «розумні» технології. У сучасних готельно-ресторанних закладах все частіше впроваджуються системи автоматизованого управління будівлею (BMS – Building Management System), які дозволяють централізовано контролювати основні інженерні системи: освітлення, опалення, вентиляцію та кондиціонування повітря (HVAC). Такі системи реагують на зовнішні кліматичні умови, рівень завантаженості приміщень та інші фактори, забезпечуючи оптимальний баланс між комфортом для гостей і мінімізацією енергоспоживання. Наприклад, температура автоматично знижується у незайнятих номерах, а освітлення приглушується у денний час.

Доповненням до BMS є сенсори руху та освітлення, які активують світло тільки тоді, коли в приміщенні присутні люди. Це особливо ефективно у допоміжних приміщеннях, коридорах або санвузлах. Смарт-термостати, у свою чергу, дозволяють гнучко регулювати мікроклімат у номерах або залах, враховуючи індивідуальні вподобання гостей, погодні умови та час доби. Завдяки цим технологіям заклади досягають не лише енергоощадності, але й підвищують рівень сервісу.

2. Енергоефективне освітлення. Енергоефективне освітлення є одним із найпростіших та водночас найефективніших способів зниження енергоспоживання у готельно-ресторанному бізнесі. Основну роль у цьому відіграє перехід на світлодіодні (LED) лампи, які споживають до 80% менше електроенергії порівняно з традиційними лампами розжарювання. Крім того, LED-освітлення має значно довший термін експлуатації, що дозволяє зменшити витрати на обслуговування та заміну обладнання. У ресторанах та готелях, де освітлення працює по багато годин щоденно, це дає суттєву економію.

Додаткову роль у зменшенні споживання електроенергії відіграє раціональне використання природного денного світла. У сучасних проєктах усе частіше застосовують світлові колодязі, великі вікна або скляні фасади з енергоефективним покриттям, яке зберігає тепло взимку та зменшує перегрів влітку. Такі конструкції дозволяють максимально використовувати природне

освітлення протягом дня, зменшуючи потребу у штучному освітленні та створюючи приємну атмосферу для гостей.

3. Відновлювані джерела енергії. Використання відновлюваних джерел енергії у готельно-ресторанному бізнесі стає дедалі популярнішим рішенням для підвищення енергоефективності та зменшення витрат. Одним із найпоширеніших варіантів є встановлення сонячних панелей, які можуть забезпечувати підігрів води для побутових потреб (душі, кухні, басейни) та частково покривати потреби закладу в електроенергії. Це особливо ефективно для готелів і ресторанів, розташованих у регіонах із високим рівнем сонячної активності.

Ще одним енергоощадним рішенням є теплові насоси, які дозволяють використовувати тепло з навколишнього середовища – повітря, ґрунту або води – для опалення приміщень і підігріву води. Такі системи забезпечують значну економію в порівнянні з традиційними котлами та можуть працювати навіть за відносно низьких температур. Вони також мають низький рівень викидів, що сприяє екологічній безпеці закладу.

Додаткову економію енергії забезпечують системи рекуперації тепла, які дозволяють повторно використовувати тепло, що виводиться з приміщення через вентиляцію або каналізацію. Наприклад, теплова енергія від витяжного повітря може бути використана для попереднього нагрівання свіжого повітря або води. Такі рішення не лише знижують витрати на опалення та гаряче водопостачання, а й підвищують загальну ефективність інженерних систем закладу.

4. Енергоефективні прилади та обладнання. Одним із важливих напрямів енергоощадності в готельно-ресторанній сфері є використання сучасної побутової та професійної техніки з високим класом енергоефективності. Обладнання з маркуванням A++, A+++ або аналогічними є значно економнішим у порівнянні зі застарілими моделями, споживає менше електроенергії, води та інших ресурсів. Це стосується холодильників, пральних

машин, посудомийок, кондиціонерів та іншої техніки, яка використовується у готелях і ресторанах щоденно та має значний вплив на загальні витрати.

Особливу увагу варто приділяти енергоефективному кухонному обладнанню, адже кухні – це одні з найбільш енерговитратних зон у закладах. Використання індукційних плит, які швидко нагрівають посуд і споживають менше електроенергії, а також сучасних пароконвектоматів, що дозволяють готувати їжу з мінімальними витратами тепла, значно підвищує ефективність кухонних процесів. Таке обладнання не лише зменшує навантаження на електромережу, а й покращує умови праці персоналу завдяки зниженню теплового випромінювання в приміщенні.

5. Теплоізоляція та енергозберігаючі матеріали. Теплоізоляція та використання енергозберігаючих матеріалів є ключовими заходами для зменшення тепловтрат у готельно-ресторанних закладах. Якісне утеплення фасадів, покрівель, а також правильна ізоляція вікон і дверей дозволяє зберігати тепло в холодну пору року та зменшити потребу в кондиціонуванні влітку. Це значно скорочує витрати на опалення та охолодження, що є особливо актуальним для об'єктів, які функціонують цілодобово.

Важливу роль відіграють також енергоефективні вікна з подвійним або потрійним склопакетом, які мають спеціальні покриття та герметичні камери, що знижують втрати тепла та зменшують рівень зовнішнього шуму. Такі вікна не лише підвищують комфорт для гостей, а й істотно впливають на загальну енергоефективність будівлі. У поєднанні з сучасними ізоляційними матеріалами це дозволяє створити стабільний мікроклімат у приміщеннях при мінімальному споживанні енергії.

Отже, впровадження енергоощадних технологій у готельно-ресторанному бізнесі є не просто сучасним трендом, а стратегічною необхідністю для ефективного й відповідального ведення діяльності. Інтеграція «розумних» систем управління, використання енергоефективного обладнання, відновлюваних джерел енергії та якісної теплоізоляції дозволяє суттєво знизити

експлуатаційні витрати, підвищити комфорт для гостей і зменшити негативний вплив на довкілля.

Завдяки таким заходам заклади отримують не лише економічну вигоду, а й конкурентну перевагу на ринку, формують позитивний імідж відповідального бізнесу та відповідають зростаючим очікуванням споживачів щодо сталого розвитку. У довгостроковій перспективі енергоощадні рішення стають запорукою стабільності, ефективності та екологічної безпеки готельно-ресторанної сфери.

У сучасних умовах сталого розвитку такі технології стають важливими як з економічної, так і з маркетингової точки зору. Це пов'язано з низкою внутрішніх і зовнішніх чинників, які формують нову парадигму ведення бізнесу, орієнтовану на ефективність, сталий розвиток та відповідальне ставлення до ресурсів.

Економічна доцільність впровадження енергоощадних технологій у готелях є очевидною та багатоаспектною. Насамперед, такі рішення дозволяють значно зменшити витрати на електроенергію, опалення, охолодження, освітлення та водопостачання. Наприклад, завдяки встановленню LED-освітлення, якісній теплоізоляції, сучасним системам вентиляції та автоматизованим системам керування енергоспоживанням, енергозатрати можуть зменшитися на 20-50%, що дає відчутний фінансовий ефект у щомісячних витратах закладу.

Більшість енергоощадних технологій мають короткий термін окупності – від одного до п'яти років, після чого підприємство починає отримувати стабільну економію. Крім того, використання відновлюваних джерел енергії, зокрема сонячних панелей або теплових насосів, зменшує залежність від коливань цін на енергоносії, що є важливим фактором у нестабільних ринкових умовах. Це забезпечує більшу прогнозованість витрат і фінансову стійкість бізнесу.

Окрему увагу варто звернути на доступність фінансових інструментів для впровадження «зелених» технологій. У багатьох країнах діють державні

програми підтримки, міжнародні фонди та банки, які пропонують пільгове кредитування, субсидії або гранти для бізнесів, що інвестують у енергоефективність. Це робить модернізацію не лише вигідною, а й доступною навіть для невеликих готельних закладів.

Маркетингова доцільність впровадження енергоощадних технологій у готельному бізнесі є не менш важливою, ніж економічна. Сучасні готелі, які активно демонструють свою екологічну відповідальність, формують позитивний імідж бренду. Такий підхід викликає довіру, симпатію та повагу з боку гостей, особливо серед тих, хто цінує сталий розвиток і відповідальне споживання.

Зростає також кількість екосвідомих туристів, які при виборі закладу враховують наявність екологічних сертифікатів, таких як Green Key, LEED чи ISO 14001. Для таких клієнтів відповідність готелю принципам сталості може стати вирішальним фактором при бронюванні. У галузі, де рівень сервісу часто є подібним у багатьох закладах, наявність енергоефективних рішень створює реальну конкурентну перевагу.

Крім того, використання «зеленого» маркетингу відкриває нові можливості для просування готелю. Екологічна тематика вдало інтегрується у PR-кампанії, допомагає привернути увагу ЗМІ, партнерів і споживачів. Такі заходи зміцнюють лояльність постійних гостей, створюють унікальний імідж бренду та дають змогу успішно вирізнитись на ринку готельних послуг.

Отже, впровадження енергоощадних технологій у готельно-ресторанній сфері є не лише відповіддю на екологічні виклики сучасності, а й дієвим інструментом підвищення економічної ефективності та створення конкурентних переваг на ринку.

3.2. Розрахунок ефективності впровадження ресурсозберігаючого заходу – рециркуляції «сірої води»

У сучасному готельно-ресторанному бізнесі ефективне управління ресурсами є не лише засобом економії, а й важливою складовою екологічної стратегії закладу. Одним із дієвих ресурсозберігаючих заходів є впровадження системи рециркуляції «сірої води», особливо актуальної для готельних пралень, де щоденно споживаються значні обсяги води. Рециркуляція «сірої» води дає змогу суттєво скоротити витрати на водопостачання та водовідведення, які складають значну частину експлуатаційних витрат. Щоденне прання білизни, душі, ванни та прибирання генерують велику кількість слабозабрудненої води, яку після очищення можна повторно використовувати для технічних потреб. Це не лише зменшує навантаження на інженерні мережі, а й сприяє впровадженню принципів сталого розвитку, що є дедалі важливішим для готелів, які прагнуть відповідати екологічним стандартам і підвищити свою конкурентоспроможність.

Встановлення системи рециркуляції «сірої» води у пральні п'ятизіркового готелю «Прем'єр Палац» передбачає комплекс заходів інженерного, технічного та організаційного характеру. Процес реалізації можна поділити на кілька етапів:

1. Аудит і технічне обстеження прального комплексу. На першому етапі слід провести аудит існуючої пральні. Тут оцінюється середньодобовий обсяг використання води, визначаються точки збору «сірої» води (в основному – злив після прання білизни) та перевіряється наявність місця для встановлення резервуарів і системи очищення. Цей етап також включає погодження із санітарними та будівельними нормами.

2. Проектування системи рециркуляції. Інженерна служба або підрядна організація розробляє проєкт, що включає:

- монтаж окремих каналів для збору «сірої» води;
- вибір типу фільтрації (механічна, біологічна, УФ-знезараження);

- розрахунок об'ємів накопичення та графіків подачі;
- інтеграцію з існуючою водопровідною системою.

3. Монтаж обладнання. На цьому етапі виконується:

- встановлення фільтрів грубої та тонкої очистки;
- монтаж насосів, трубопроводів, керуючих клапанів і ємностей для накопичення води;
- підключення до систем автоматичного керування.

У готелі рівня «Прем'єр Палац» ці роботи можуть виконуватись поетапно, щоб не зупиняти роботу пральні.

4. Інтеграція в експлуатаційні процеси. Після встановлення система:

- тестується на герметичність, продуктивність та якість очищення;
- підключається до центрального диспетчерського пункту готелю або BMS-системи (системи управління будівлею);
- персонал проходить навчання з експлуатації та обслуговування.

5. Економічна оцінка та моніторинг ефективності. Через 1-3 місяці роботи здійснюється порівняння:

- споживання води до та після впровадження;
- витрат на водопостачання та каналізацію;
- строку окупності системи.

Практичні розрахунки впровадження системи рециркуляції «сірої» води у пральні досліджуваного готелю «Прем'єр Палац» починається з передпроектного обстеження та визначення параметрів. Для п'ятизіркового готелю з пральною на 200-300 кг білизни на добу оцінити споживання води можна приблизно у $600 \text{ л}/100 \text{ кг} = 1200\text{-}1800 \text{ л/добу}$.

Вартість централізованої води + водовідведення у 2025 році у Києві становить 49,98 грн/м³.

Щоденні витрати води фактично становлять $\approx 2,5 \text{ м}^3 \times 49,98 \text{ грн} = 124,95 \text{ грн/день} \rightarrow \approx 3748,5 \text{ грн/місяць}$.

Економія від рециркуляції води розраховується на підставі того, що система дозволяє повторно використовувати $\sim 40\%$ води ($\approx 1 \text{ м}^3/\text{день}$). Тоді

щодня заощаджується 49,98 грн, або $\approx 1499,4$ грн/місяць. А за рік лише за рахунок цього готель може зекономити ≈ 18000 грн.

Фактично схема інтеграції системи у пральні готелю «Прем'єр Палац» виглядає так: на першому етапі здійснюється збір відпрацьованої води у спеціальний резервуар. Далі вона проходить через попередній фільтр, який затримує грубі домішки, зокрема бруд, нитки та інші механічні частки. Наступним етапом є глибоке очищення за допомогою біоактиватора, який поєднує мембранну ультрафільтрацію (до 2 мікрон) та процес аерації, що забезпечує ефективне видалення органічних забруднень. Очищена вода накопичується в окремому резервуарі, звідки подається до прального обладнання за допомогою насоса. У разі нестачі очищеної води система автоматично підмішує мережну воду для забезпечення безперервної роботи пральні. Очищена вода може використовуватись повторно як для прання, так і для інших технічних потреб, що дозволяє істотно зменшити водоспоживання з міської мережі, підвищити автономність пральні та знизити експлуатаційні витрати.

На даний час на ринку професійного обладнання очищення води для закладів індустрії гостинності пропонується система AquaRecycle®, що є запатентованою системою для повного повторного використання води та енергії у пральнях висококласних готелів (рис. 3.1). Документально підтверджена та гарантована економія води та енергії: зниження витрат на воду на 80% та витрат на енергію на 60%.

Система PURE розроблена спеціально для високоякісної білизни для готельного бізнесу з субмікронною фільтрацією для найвищої якості рециркуляції води для прання. Включає AquaSmart™ 6.5, високошвидкісну захищену приватну мережу, яка забезпечує цілодобовий обмін даними та програмне забезпечення для виявлення помилок для максимальної продуктивності.

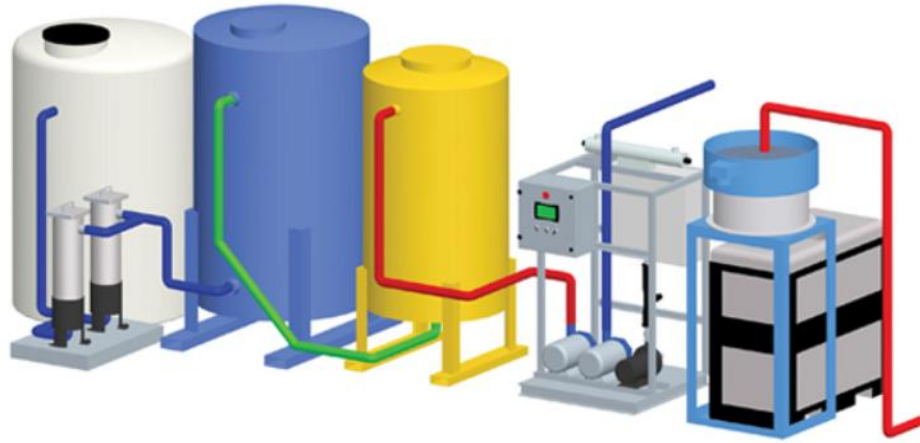


Рис. 3.1. Запатентована система AquaRecycle® для повного повторного використання води та енергії у пральнях висококласних готелів

У таблиці 3.1 наведено дані щодо капітальних витрат для встановлення системи AquaRecycle®.

Таблиця 3.1

Капітальні витрати для встановлення системи AquaRecycle® у пральні готелю «Прем'єр Палац»

Стаття витрат	Опис	Орієнтована сума, \$ / грн
Система рециркуляції для пральні	Комерційна установка (наприклад, Aquarecycle® PURE System) пришвидшена версія: включає фільтрацію, УФ-знезараження, насос, резервуари	\$40 000 (≈ 1 680 000 грн)
Монтажні роботи та інтеграція	Підведення труб, створення нових ліній подачі/збору: 8-10% від вартості системи	≈ 200 000 грн
Автоматизація & PLC	Контролери, датчики рівня, програмування для інтеграції в BMS	≈ 35 000 грн
Біологічна/УФ обробка & фільтри	Заміна витратних матеріалів, УФ лампи	≈ 30 000 грн
Дозвільна та технічна документація	Проекти, санітарні погодження, технагляд	≈ 40 000 грн
Загальна вартість впровадження		≈ 1 985 000 грн

Встановлення системи рециркуляції води AquaRecycle® у пральні готелю «Прем'єр Палац» є значною інвестицією з орієнтовною загальною вартістю близько 1 985 000 грн (приблизно \$47 000). Основну частину витрат становить вартість самої системи – \$40 000 ($\approx$ 1 680 000 грн), що включає необхідні компоненти для фільтрації, знезараження, накопичення та повторного використання води.

Додаткові витрати пов'язані з монтажними роботами, автоматизацією, біологічною та УФ-обробкою, а також оформленням дозвільної документації. Найбільшими з них є монтажні роботи ($\approx$ 200 000 грн) і автоматизація ($\approx$ 35 000 грн).

Окрім капітальних витрат необхідно врахувати операційні витрати, а саме:

- обслуговування фільтрів / ламп – 24 000 грн/рік;
- технічний сервіс (договір) – 20 000 грн/рік;
- електроенергія (насоси, УФ-лампи) – $\approx$ 200 000 грн/рік;
- разом операційні витрати $\approx$ 244 000 грн/рік

Розрахунок економії з впровадження даного проєктного рішення становитиме:

- економія від рециркуляції води $\approx$ 18000 грн;
- енергозбереження (гідротепло): зниження витрат на нагрівання води $\approx$ 30-50% $\rightarrow$ приблизно 100 000 грн/рік;
- загальна економія: $\approx$ 118 000 грн/рік.

Будь-який інвестиційний проєкт перевіряється на термін окупності та отриманні від нього вигод. Щодо пропонованого рішення з впровадження системи рециркуляції води у пральні готелю, то вона виглядає таким чином:

- вартість інвестиції значна ($\sim$ 1,985 млн грн);
- щорічна економія $\sim$ 118 тис грн дозволяє ймовірно окупити систему за 17 років;

– плюс «додаткові» екологічні переваги: зниження навантаження на мережу, імідж сталості, відповідність ESG стандартам.

Підсумовуючи, можна зробити висновок про доцільність впровадження запропонованого проєктного рішення для готелю «Прем'єр Палац». Після встановлення системи рециркуляції води очікується досягнення високих показників ефективності водокористування. Зокрема, система дозволить повторно використовувати до 40% води, що застосовується в процесах прання, без шкоди для якості обслуговування. Це призведе до суттєвого зниження витрат на водопостачання та водовідведення, що особливо актуально в умовах зростання тарифів і підвищених вимог до ресурсоефективності.

Крім економічного ефекту, проєкт має важливу екологічну складову. Використання замкненого циклу водопідготовки дозволить зменшити екологічний слід готелю, що сприятиме покращенню його екологічного профілю. Це є важливим чинником для отримання або підтвердження міжнародних сертифікатів сталого розвитку, таких як LEED, Green Key та інших, які мають велике значення для залучення екосвідомих гостей і ділових партнерів.

4. БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ

4.1. Джерела потенційної небезпеки у готельно-ресторанній сфері

У готельно-ресторанній сфері існує низка джерел потенційної небезпеки, які можуть становити загрозу для життя і здоров'я працівників, гостей, а також для майна закладу. Ці небезпеки можуть бути як фізичними, хімічними, біологічними, так і організаційними. Загалом їх можна згрупувати таким чином:

1. Пожежна небезпека, а саме:

- використання відкритого вогню та високих температур на кухні;
- перегрів електроприладів або коротке замикання;
- зберігання горючих матеріалів (папір, текстиль, миючі засоби);
- порушення правил експлуатації газового обладнання.

2. Електронебезпека, зокрема:

- ураження електричним струмом при експлуатації несправної техніки;
- відсутність заземлення електрообладнання;
- використання електроприладів з пошкодженими проводами або розетками.

3. Хімічні ризики, що включають:

- контакт з агресивними мийними і дезінфекційними засобами;
- використання аерозолів або речовин, які можуть викликати подразнення або отруєння;
- зберігання хімікатів без відповідного маркування чи вентиляції.

4. Механічні та термічні ризики. Сюди відносяться:

- порізи, опіки, удари при роботі з гострим кухонним інвентарем або гарячими поверхнями;
- рухоме обладнання (м'ясорубки, міксери, посудомийні машини);
- слизькі підлоги, особливо на кухні та в санвузлах.

5. Біологічні фактори, тобто:

- контакт із хвороботворними мікроорганізмами через продукти харчування або сміття;
- недотримання санітарно-гігієнічних норм;
- ризик зараження інфекційними хворобами (наприклад, COVID-19, гепатит тощо).

6. Фізичні навантаження і психофізіологічні ризики, наприклад:

- робота в умовах підвищеного шуму, спеки або вологості (особливо на кухні);
- тривале перебування у вертикальному положенні (офіціанти, бармени);
- нічні зміни, стресові ситуації, перевтома, конфлікти з клієнтами.

7. Організаційні небезпеки, а саме:

- недостатнє навчання персоналу з техніки безпеки;
- відсутність або порушення стандартів інструктажу;
- порушення режиму праці та відпочинку;
- неналежне технічне обслуговування приміщень та обладнання.

8. Небезпеки для гостей, що включає:

- пожежі, задимлення, евакуаційні труднощі;
- випадкове отруєння неякісною їжею або напоями;
- падіння через несправні сходи, мокру підлогу або погане освітлення;
- небезпека крадіжок чи нападів за відсутності охорони.

Ідентифікація джерел потенційної небезпеки є першочерговим кроком у створенні системи управління безпекою у готельно-ресторанному бізнесі. Регулярний аналіз ризиків, інструктажі персоналу, технічний контроль і дотримання санітарних та пожежних норм – усе це дозволяє мінімізувати загрози і забезпечити безпечне середовище як для працівників, так і для гостей.

4.2. Роль служби охорони праці у закладі готельно-ресторанного типу

Служба охорони праці в готельно-ресторанному бізнесі – це структурний підрозділ (або відповідальна особа), який організовує, координує та контролює заходи, спрямовані на створення безпечних і нешкідливих умов праці для всіх працівників закладу. Її діяльність базується на вимогах Закону України «Про охорону праці», Кодексу законів про працю (КЗпП) та галузевих нормативних документів.

Служба охорони праці фактично виконує такі основні функції:

1. Організаційна діяльність.
2. Навчання та інструктажі.
3. Контроль за умовами праці.
4. Профілактика професійних захворювань і нещасних випадків.
5. Інформаційна та консультативна підтримка.

Служба охорони праці у готельно-ресторанному закладі виконує важливу організаційну функцію, спрямовану на створення системного підходу до забезпечення безпеки праці. Одним із ключових завдань є розробка та впровадження системи управління охороною праці, яка охоплює всі етапи виробничої діяльності та включає оцінку ризиків, запобігання травматизму й постійне вдосконалення умов праці.

У межах своєї роботи служба охорони праці складає річні та квартальні плани заходів, що містять конкретні дії з підвищення рівня безпеки, технічного переоснащення, навчання персоналу, проведення інструктажів, а також профілактичних заходів щодо зниження виробничих ризиків.

Ще одним важливим напрямом діяльності є підготовка інструкцій з охорони праці для кожної професії та конкретного виду робіт. Ці інструкції враховують специфіку роботи кухарів, офіціантів, покоївок, технічного персоналу тощо, і забезпечують працівників чіткими правилами безпечного виконання своїх обов'язків.

Крім того, служба охорони праці бере безпосередню участь у розслідуванні нещасних випадків на виробництві, встановлює їхні причини, аналізує допущені порушення й готує пропозиції щодо попередження подібних інцидентів у майбутньому. Така робота дозволяє не лише оперативно реагувати на події, а й удосконалювати систему безпеки загалом.

Важливою складовою роботи служби охорони праці в готельно-ресторанному закладі є організація навчання та проведення інструктажів з охорони праці. Насамперед, усі новоприйняті працівники проходять вступний інструктаж, під час якого їх ознайомлюють із загальними правилами безпеки, вимогами внутрішнього трудового розпорядку та потенційними небезпеками, характерними для конкретного підприємства.

Після цього працівники зобов'язані пройти первинний інструктаж безпосередньо на робочому місці, що дає їм змогу ознайомитися з особливостями виконання своїх обов'язків у безпечний спосіб. Крім того, служба охорони праці забезпечує систематичний контроль за проведенням повторних, цільових та позапланових інструктажів, що необхідні у випадках змін у виробничому процесі, впровадження нових технологій, після нещасних випадків або порушень правил безпеки.

Окрему увагу приділяють організації навчання та перевірці знань працівників з питань охорони праці. Таке навчання проводиться як у межах підприємства, так і в акредитованих навчальних центрах. Його мета – не лише надати теоретичні знання, а й сформувати у працівників відповідальне ставлення до безпечної праці та вміння діяти у разі надзвичайних ситуацій.

Один із ключових напрямів діяльності служби охорони праці у готельно-ресторанному закладі – це постійний контроль за умовами праці, що забезпечує збереження життя і здоров'я працівників. У межах цього напрямку регулярно проводиться перевірка технічного стану обладнання, зокрема кухонної, електричної та побутової техніки. Особлива увага приділяється справності приладів, які становлять підвищену небезпеку під час експлуатації, а також відповідності їх експлуатації технічним регламентам.

Важливим елементом контролю є перевірка використання засобів індивідуального захисту (ЗІЗ) – рукавиць, спецодягу, засобів захисту органів зору та дихання тощо. Служба охорони праці стежить за тим, щоб працівники отримували необхідні ЗІЗ і користувалися ними відповідно до встановлених норм.

Також здійснюється оцінка та атестація робочих місць на відповідність чинним нормативам безпеки праці. Це дозволяє своєчасно виявляти небезпечні та шкідливі фактори виробничого середовища й вживати заходів для їх усунення або мінімізації.

Крім того, постійно здійснюється контроль за дотриманням вимог санітарії, гігієни та пожежної безпеки. Це особливо актуально у сфері харчування, де будь-яке порушення може призвести до серйозних наслідків як для персоналу, так і для гостей. Забезпечення належного рівня чистоти, умов зберігання продуктів, справної вентиляції, а також наявності засобів пожежогасіння є обов'язковими умовами безпечного функціонування закладу.

Ще одним важливим напрямом роботи служби охорони праці в готельно-ресторанній сфері є профілактика професійних захворювань і нещасних випадків на виробництві. Для цього проводиться систематичний аналіз причин травматизму, включаючи розслідування випадків виробничих травм, виявлення типових порушень та умов, що сприяють їх виникненню. На основі цього аналізу розробляються профілактичні заходи, спрямовані на запобігання повторенню подібних ситуацій у майбутньому.

Важливою складовою профілактики є організація медичних оглядів персоналу – як попередніх, так і періодичних. Це дозволяє своєчасно виявити протипоказання до виконання певних видів робіт, контролювати стан здоров'я працівників, які мають контакт із шкідливими факторами, або працюють в умовах підвищеного ризику.

Крім того, служба охорони праці постійно займається виявленням шкідливих та небезпечних виробничих факторів на робочих місцях. Це можуть бути висока температура, вологість, наявність гострих предметів, небезпечних

речовин або підвищене фізичне навантаження. Вчасне виявлення таких факторів дає змогу застосовувати необхідні заходи – від удосконалення технічного оснащення до зміни режиму роботи – з метою мінімізації впливу на здоров'я працівників.

Служба охорони праці в готельно-ресторанному закладі також виконує важливу функцію інформаційної та консультативної підтримки, яка сприяє підвищенню обізнаності персоналу з питань безпеки та забезпечує ефективну взаємодію з контролюючими органами. Одним із головних завдань у цьому напрямі є інформування керівництва та працівників про зміни в законодавстві та нові нормативно-правові акти, що стосуються охорони праці, техніки безпеки, гігієни, пожежної та екологічної безпеки.

Крім того, служба надає консультації працівникам щодо безпечного виконання конкретних виробничих завдань, особливо в разі впровадження нових технологій, змін у робочому процесі чи виникнення нестандартних ситуацій. Такі поради допомагають уникати помилок і знижують ризики травматизму.

Ще одним аспектом цієї діяльності є підготовка звітної документації з охорони праці, яка подається до відповідних державних органів. Це включає ведення журналів інструктажів, реєстрацію нещасних випадків, оформлення планів заходів з безпеки праці та інші документи, що підтверджують дотримання підприємством вимог чинного законодавства. Своєчасна і якісна звітність сприяє не лише контролю за станом охорони праці, а й підвищенню репутації закладу як надійного та безпечного для роботи.

Отже, служба охорони праці є невід'ємною складовою системи управління безпекою в готельно-ресторанному закладі. Її ефективне функціонування забезпечує зниження рівня виробничого травматизму, що є критично важливим у сфері з підвищеною динамікою та великим потоком персоналу. Завдяки професійній роботі цієї служби підвищується загальний рівень безпеки праці, створюються комфортні та безпечні умови для персоналу, що, у свою чергу, позитивно впливає на продуктивність і моральний клімат у

колективі.

Крім того, системна профілактична робота сприяє збереженню життя і здоров'я працівників, що є пріоритетом будь-якого відповідального роботодавця. Надійний рівень охорони праці також підвищує репутацію закладу серед клієнтів і партнерів, адже безпечне середовище є ознакою відповідальності та професійного підходу до ведення бізнесу.

І, нарешті, служба охорони праці забезпечує дотримання вимог чинного законодавства, що дозволяє уникати штрафів, претензій з боку наглядових органів та можливих правових наслідків. Усе це робить її діяльність стратегічно важливою для стабільного, ефективного та безпечного функціонування готелю чи ресторану.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі бакалавра здійснено теоретичне обґрунтування та розроблено практичні рекомендації щодо впровадження господарських рішень з енергозбереження та управління ресурсами задля досягнення сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі. Основні теоретико-практичні результати дослідження дозволяють зробити такі висновки:

1. Встановлено, що сталий розвиток ґрунтується на низці ключових принципів, які забезпечують збалансоване функціонування суспільства, економіки та екосистем, а саме: міжпоколінна справедливість, рівноправний доступ до ресурсів, раціональне використання ресурсів, системний підхід. Ці принципи визначають напрям дій на глобальному, національному та місцевому рівнях і мають бути враховані у процесі прийняття рішень у всіх сферах людської діяльності.

2. Виявлено, що, незважаючи на зростаюче усвідомлення важливості сталого розвитку в індустрії гостинності, на практиці його впровадження часто стикається з рядом значних перешкод, зокрема: фінансові обмеження, брак знань і кваліфікації, низький рівень екологічної культури споживачів, відсутність законодавчого стимулювання, складність зміни операційних процесів, нерозвинена інфраструктура.

3. Досліджено нормативно-правову базу енергозбереження та управління ресурсами у готелях і ресторанах, яка ґрунтується на: Законах України «Про енергозбереження», «Про енергетичну ефективність», «Про енергетичну ефективність будівель», а також на міжнародних екологічних та енергетичних стандартах ISO 14001 – Система екологічного менеджменту, ISO 50001 – Система енергетичного менеджменту, LEED – Система добровільної сертифікації екологічного проектування будівель, BREEAM – стандарти екологічної оцінки будівель, Green Key – міжнародна екологічна екомарка, EU Ecolabel – офіційний європейський екологічний знак якості.

4. Дослідження та аналіз практик енергозбереження та управління ресурсами у сфері гостинності проводилося на прикладі ПРАТ «Готель «Прем'єр Палац». Завдяки високому рівню обслуговування та унікальній атмосфері, Premier Palace Hotel Kyiv є одним з найпрестижніших готелів столиці. Аналіз показав загальну тенденцію до зменшення чисельності працівників і скорочення витрат на заробітну плату для основних категорій персоналу: у 2021 році в штаті працювало 354 особи, у 2022 році їх кількість зменшилась до 295, а у 2023 – до 287 працівників.

5. Встановлено, що попри тимчасове покращення фінансових показників у 2022 році, у 2023 році підприємство зіткнулося з фінансовими труднощами. Зниження доходів та постійно високі фінансові витрати призвели до збитковості, що свідчить про потребу в перегляді фінансової стратегії та оптимізації джерел фінансування.

6. У контексті сталого розвитку така динаміка вартості основних засобів готелю є тривожною. Відсутність інвестицій в оновлення матеріально-технічної бази може призвести до зниження якості послуг, підвищення витрат на обслуговування та енергоспоживання, що суперечить принципам сталості.

7. Встановлено, що обґрунтування доцільності впровадження енергоощадних рішень у готельно-ресторанному бізнесі є важливим кроком на шляху до сталого розвитку, який поєднує економічну ефективність, екологічну безпеку та соціальну відповідальність. Виокремлено такі напрями енергоощадних технологій, що вагомі для індустрії гостинності: системи автоматизації та «розумні» технології, Енергоефективне освітлення, відновлювані джерела енергії, енергоефективні прилади та обладнання, теплоізоляція та енергозберігаючі матеріали.

8. Запропоновано проєктне рішення з впровадження системи рециркуляції «сірої» води у пральні досліджуваного готелю «Прем'єр Палац», Процес реалізації якого поділено на кілька етапів: аудит і технічне обстеження прального комплексу; проєктування системи рециркуляції; монтаж обладнання; інтеграція в експлуатаційні процеси; економічна оцінка та моніторинг

ефективності.

9. Обґрунтовано доцільність впровадження запропонованого проєктного рішення для готелю «Прем'єр Палац». Після встановлення системи рециркуляції води очікується досягнення високих показників ефективності водокористування. Зокрема, система дозволить повторно використовувати до 40% води, що застосовується в процесах прання, без шкоди для якості обслуговування. Це призведе до суттєвого зниження витрат на водопостачання та водовідведення, що особливо актуально в умовах зростання тарифів і підвищених вимог до ресурсоефективності.

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Андрушків Б., Кирич Н., Погайдак О. Удосконалення управління природоохоронною діяльністю обслуговуючих підприємств на інноваційних засадах [Електронний ресурс]. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2012. Вип. 1(6). С. 5-16. Режим доступу до журн.: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2012/12abmniz.pdf>.
2. Андрушків Б. М., Кирич Н. Б., Мельник Л. М., Погайдак О. Б. Семіотика визначення економічної стратегії підвищення господарсько-фінансової стабільності підприємства в умовах трансформаційного суспільства. *Вісник економічної науки України*. 2013. №1(23). С. 3-7.
3. Бондарук Т. Г., Бондарук І. С. Економічна природа організаційно-економічного механізму соціальної відповідальності бізнесу. *Науковий вісник Національної академії статистики, обліку та аудиту*: зб. наук. пр. 2020. № 1-2. С. 57-64.
4. Головня О. М., Ставська Ю. В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ДРУК, 2021. 220 с.
5. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1 / [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
6. Гречко А., Очеретяна О. Дослідження еволюції наукової думки в аспектах визначення сутності поняття «сталий розвиток підприємства». *Підприємництво та інновації*. 2020. № 15. С. 37-41.
7. Дишкантюк О. В., Мартієнко А. І. Сутність гостинності як економічної категорії. *Економіка: реалії часу*. 2017. №2(30). С. 72-78. URL: <http://economics.opu.ua/files/archive/2017/No2/72.pdf>.
8. Жиленко К. М., Яровенко Т. С., Ставицька А. В., Самойленко А. О. Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму. *Економіка. Фінанси. Право*. 2024. №5. С. 64-67.

9. Каролоп О., Загнибіда Р., Верес К., Лояк Л. Сталий розвиток у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: стратегічні підходи до зменшення екологічного сліду. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2025. №1(15). С. 92-97.
10. Квятковська Л. А. Реалізація принципів концепції сталого розвитку в діяльності підприємства. *Вісник соціально-економічних досліджень*. 2013. Вип.1, №48. С. 85-89. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsed_2013_1_14.
11. Кузь Т. І., Малюта Л. Я., Островська Г. Й., Нагорняк Г. С. Підходи стратегічного управління у контексті забезпечення розвитку туристичної індустрії. *Галицький економічний вісник*. 2021. № 4 (71). С. 85-91.
12. Мельник Л.М. Забезпечення сталого розвитку машинобудівних підприємств засобами управління бізнес-процесами: теорія, методологія, практика: монографія. Тернопіль, ФОП Паляниця В.А., 2018. 367 с.
13. Мельник Л., Малюта Л. Інструменти екологічно зорієнтованого управління підприємством [Електронний ресурс]. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2013. Вип. 2(9). С. 178-187. Режим доступу до журн.: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2013/13mlmzup.pdf>.
14. Мельник Л., Малюта Л., Погайдак О. Екологічний імператив забезпечення економічної безпеки в контексті сталого розвитку суспільства. *Галицький економічний вісник*. Тернопіль: ТНТУ, 2014. Том 44. № 1. С. 21-29.
15. Нагорняк Г., Малюта Л., Мельник Л. Визначення найважливіших закономірностей стабільного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. *Галицький економічний вісник*. 2020. № 3 (64). С. 174-184.
16. Огієнко А. Сталий розвиток підприємства: сутність поняття, перспективи та перешкоди. *Modeling the development of the economic systems*, 2024, (3), 222-228. <https://doi.org/10.31891/mdes/2024-13-31>.
17. Степаненко Т.О. Теоретичні та методичні засади сталого розвитку підприємства. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського*. Серія: Економіка і управління. 2020 Том 31, вип. 70, № 6. С. 135-141.
18. Стойко І., Шерстюк Р. Сучасні тренди і перспективи у ресторанній

індустрії [Електронний ресурс]. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2023. Вип. 1 (28). С. 66-78. Режим доступу: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23siiuri.pdf>.

19. Свистун К.О. Генезис поняття «сталий розвиток» та підходи до його запровадження. *Молодий вчений*. 2017. № 2. С. 326-333.

20. Стратегія сталого розвитку: Європейські горизонти / Якименко І.Л., Петрашко Л.П., Димань Т.М. та ін. Київ: НУХТ, 2022. 337 с.

21. Ткаченко Т.І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія [вид. 2-ге, перероб. та доп.]. К.: Видавництво КНТЕУ, 2009. 463 с.

22. Цимбаленко Я.Ю. Екологізація соціально-економічної системи як основа сталого розвитку економіки. *Економіка та держава*. 2015. №2. С. 22-25.

23. Цілі сталого розвитку: Україна. Національна доповідь. 2017. 176 с.

24. Юдіна О. І. Особливості моделі управління сталим економічним розвитком підприємства готельно-ресторанного господарства на основі моніторингу витрат. *Ефективна економіка*. 2020. № 5. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8257>.

25. Bazhenova S.E., Polohovska Yu.Yu., Kantsur I. H. Development of the hotel and restaurant business in today's conditions. *Economy and society*. 2022. №38. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22> (in Ukrainian).

26. Brin P., Nehme M. Sustainable Development in Emerging Economy: using the analytical hierarchy process for Corporate Social Responsibility decision making. *Journal of Information Technology Management*. 2021. №13 (Special Issue: Role of ICT in Advancing Business and Management). P. 159-174. DOI: 10.22059/jitm.2021.80744.

27. Chemmanur A., Fenech C. Sustainability in the hospitality industry. Assessing and addressing sustainability risks in the hospitality industry. URL: <https://www.deloitte.com/uk/en/Industries/consumer/blogs/sustainability-in-the-hospitality-industry.html>.

28. Hall J. K., Daneke G. A. and Lenox M. J. Sustainable development and

entrepreneurship: Past contributions and future directions. *Journal of Business Venturing*. 2010. Vol. 25. Issue 5. P. 439-448.

29. HPG Consulting. Sustainable Development Practices in the Hospitality Industry. 2022. URL: <https://www.linkedin.com/pulse/sustainable-development-practices-hospitality-industry-/>.

30. Gunningham N. Corporate Environmental Responsibility. London: Routledge, 2009. 628 p.

31. Leyva E.S., Parra D.P. Environmental approach in the hotel industry: Riding the wave of change. *Sustainable Futures*. 2021. Vol. 3. P. 1-14. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.sftr.2021.100050>.

32. MacLean M. Sustainable Hospitality and Tourism Management. Society Publishing, 2019. URL: <http://surl.li/tkjqh>.

33. Melnyk L., Sorokivska O., Mosiy O. Environmentally responsible business: the introduction of the European experience in Ukraine. *Journal of International Business Studies*, No.9 (2), December 2017, VOLUME 48, pp. 1539-1547.

34. Popşa R.E. Importance of Sustainability in the Hotel Industry. *Expert Journal of Business and Management*. 2023. № 11(2). P. 183-188.

35. Rainey D. L. Sustainable Business Development: Inventing the Future through Strategy, Innovation and Leadership. UK Cambridge University Press, 2006. 761 p.

36. Statistics of tourism. UN Tourism. URL: <https://www.unwto.org>.

37. Travel, Tourism & Hospitality. Statista URL: <https://www.statista.com/>.