



Co-funded by  
the European Union



ERASMUS-EDU-2023-CB-VET  
Project "CB-VET plus"  
No. 101129249



# Модернізація готельної сфери в контексті сучасних європейських трендів



HOTEL SCHOOL  
HOTEL MANAGEMENT COLLEGE



ITALIAN  
HOSPITALITY  
SCHOOL

УДК 005.33, 005.4, 338.48

Модернізація готельної сфери в контексті сучасних європейських трендів [Електронний ресурс] : навч. посіб / укладачі І. Савченко, В. Кавара, О. Ройко, Л. Стешенко, О. Ройко. 2025. - 101 с

## **Модернізація готельної сфери в контексті сучасних європейських трендів**

Укладачі: к.г.н. Ірина Савченко, Вікторія Кавара, к.т.н. Ольга Ройко, к.е.н. Леся Стешенко, к.т.н. Олександр Ройко.

Переклад глосарію здійснено: Вікторією Власенко, Оксаною Харковською, Тетяною Андрусь, Катериною Чуй

У навчальному посібнику розглянуто основні європейські тренди у готельній сфері; інноваційні підходи до управління готельним бізнесом; принципи екологічної стійкості та соціальної відповідальності; правові аспекти екологізації сфери гостинності. Інструментарій містить кейси, практичні завдання та глосарій.

Навчальний посібник призначений для: здобувачів освіти професійно-технічних закладів, закладів фахової передвищої освіти та вищих навчальних закладів, які вивчають готельний та ресторанний бізнес, туризм, менеджмент та суміжні спеціальності; викладачів та науковців, які працюють у сфері гостинності та прагнуть інтегрувати сучасні європейські тренди в освітній процес. Інструментарій розроблено в рамках Міжнародного проекту №101129249 — CB-VET plus — ERASMUS-EDU-2023-CB-VET

© 2025. Всі права захищено.

Усі зображення, представлені у цьому посібнику, є інтелектуальною власністю їх авторів та використовуються згідно з умовами ліцензування. Кожне зображення супроводжується належним посиланням на автора або джерело. Зображення обкладинки надані Freerik.com, їх використання регулюється умовами ліцензії Freerik.



# Зміст

Зміст.....	3
Анотація .....	5
Annotation .....	6
Опис проекту, мета та завдання проекту.....	7
Опис партнерів проекту .....	9
Мета та завдання посібника .....	12
Опис цільової аудиторії для посібника та результатів навчання, очікувані результати після прочитання посібника .....	13
Вступ .....	15
Тема 1. Екологізація як інноваційна концепція розвитку готельної сфери .....	16
Будівельні екотренди в готельному господарстві .....	16
Екологізація клінінгових технологій .....	22
Тема 2. Глемпінг як сучасна модель ведення готельного господарства .....	29
Сутність функціонування глемпінгів .....	29
Різновиди глемпів.....	32
Аналіз світового досвіду розвитку глемпінгу .....	34
Тема 3. Модернізація додаткових послуг готелів із запровадженням зелених навичок .....	40
Сучасні тенденції розвитку готельної сфери з орієнтацією на екологічність ...	40
Впровадження додаткових анімаційних екопослуг в готелях як засіб екологічної просвіти гостей.....	46
Тема 4. Правові аспекти екологізації сфери гостинності .....	51
Міжнародні організації в сфері екологізації готелів .....	51
Досвід українських готелів у впровадженні міжнародних екологічних стандартів .....	54
Тема 5. Використання цифрових технологій для формування практичних навичок майбутніх фахівців сфери гостинності.....	59
Сучасні тенденції діджиталізації освітнього процесу в сфері гостинності .....	59
Перспективні шляхи використання сучасних технологій та устаткування для підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи .....	64
Висновки .....	70
Кейси і практичні завдання.....	73
Глосарій.....	84



Glossary.....	87
Glossar.....	90
Glosariusz.....	93
Glosár.....	96
Список послань.....	99

# Анотація

Дослідження присвячене інноваційним екологічним підходам в готельному бізнесі, зокрема впровадженню екологізації як концепції сталого розвитку. В межах посібника розглядаються будівельні екотренди, екологічно чисті клінінгові технології та заходи моніторингу як інструменти збереження довкілля в готельному господарстві. Особлива увага приділяється глемпінгу як новій, екологічно орієнтованій моделі готельного обслуговування, його специфіці, різновидам та успішним міжнародним прикладам.

Окремим аспектом є модернізація додаткових послуг в готелях для підвищення екологічної обізнаності гостей та впровадження «зелених» анімаційних послуг. Також розглянуто правові аспекти екологізації, зокрема роль міжнародних організацій і досвід українських готелів у дотриманні екологічних стандартів. Завершальна частина роботи присвячена аналізу цифрових технологій у підготовці фахівців для готельної сфери, використанню сучасних технологій та перспективам їхнього впливу на практичні навички майбутніх професіоналів.

*Інструментарій розроблено та укладено групою викладачів Відокремленого структурного підрозділу «Волинський фаховий коледж Національного університету харчових технологій»: Іриною Савченко, Вікторією Каварою, Ольгою Ройко, Лесею Стешенко, Олександром Ройком.*



# Annotation

The study focuses on innovative environmental approaches in the hotel business, particularly the introduction of greening as a concept of sustainable development. The toolkit discusses construction eco-trends, environmentally friendly cleaning technologies, and monitoring measures as tools for preserving the environment in the hotel industry. Particular attention is paid to glamping as a new, environmentally friendly model of hotel services, as well as its specifics, types, and successful international examples.

A separate aspect is the modernisation of additional hotel services to increase guests' environmental awareness and introduce green animation services. The legal aspects of greening, including the role of international organisations and the experience of Ukrainian hotels in complying with environmental standards, are also discussed. The final part of the toolkit is devoted to the analysis of digital technologies in the training of specialists for the hotel industry, the use of modern technologies, and the prospects for their impact on the practical skills of future professionals.

*The toolkit was developed and compiled by a group of teachers from the Volyn Professional College of the National University of Food Technologies: Iryna Savchenko, Victoria Kavara, Olga Roiko, Lesia Steshenko, and Oleksandr Roiko.*

# Опис проекту, мета та завдання проекту

Проект міжнародної технічної допомоги «Горизонтальна розбудова потенціалу професійної освіти для інтернаціоналізації та модернізації, включаючи інновації, цифровізацію та стійкість, шляхом передачі методології та обміну кращими практиками» № 101129249 — CB-VET plus — ERASMUS-EDU-2023-CB-VET (Грантова Угода № 101129249 — CB-VET plus)( «Horizontal VET Capacity Building for internationalisation and modernisation including innovation, digitalisation and sustainability by methodology transfer and exchange of good practices»).

Проект реалізується за підтримки Програми Європейського Союзу Еразмус+ і спрямований на розбудову спроможності та сприяння інтернаціоналізації та модернізації постачальників профтехосвіти (ПТО) західного регіону України, Латвії та Італії для зміцнення приватно-державного співробітництва, покращення якості та чутливості ПТО до економічних і соціальних змін, узгодження ПТО з місцевими потребами, регіональними та національними стратегіями розвитку у сферах професійного розвитку вчителів та майстрів ПТО, інновації у ПТО та розвиток зелених і цифрових навичок у зацікавлених сторін проекту шляхом передачі методології через практичні тренінги двома досвідченими європейськими провайдерами ПТО.

Фінансується Європейським Союзом. Однак висловлені погляди та думки належать виключно автору (авторам) і не обов'язково відображають погляди та думки Європейського Союзу чи Європейського виконавчого агентства з освіти та культури. Ні Європейський Союз, ні Європейське виконавче агентство з освіти та культури не можуть нести за них відповідальності.

Funded by the European Union. However, the views and opinions expressed are solely those of the author(s) and do not necessarily reflect the views and opinions of the European Union or the European Education and Culture



Executive Agency. Neither the European Union nor the European Education and Culture Executive Agency can be held responsible for them.



# Опис партнерів проекту

Проект об'єднує чотирьох партнерів: Коледж готельного менеджменту HOTEL SCHOOL (Латвія, Рига), Італійську школу гостинності (Італія, Рим), Волинський фаховий коледж Національного університету харчових технологій (Україна, Луцьк) та Центр професійної освіти Дон Боско (Україна, Львів).

**Ризький Коледж готельного менеджменту «HOTEL SCHOOL»** - приватний вищий навчальний заклад, акредитований в Латвії відповідно до стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в європейському просторі вищої освіти. Коледж отримав Хартію Еразмус, а також акредитацію Еразмус у секторах ПТО та Освіти дорослих. Крім того, Ризький Коледж готельного менеджменту «HOTEL SCHOOL» має статус затвердженого центру ВТЕС, що дозволяє коледжу надавати кваліфікації професійно-технічної (рівень 3-4) та професійної вищої освіти (рівень 5) відповідно до регульованої системи кваліфікацій Великої Британії. Коледж готельного менеджменту «HOTEL SCHOOL» в Ризі має сучасні технологічно розвинені приміщення та обладнання, а також високомотивовану команду викладачів і дослідників з великим досвідом роботи в галузі освіти, гостинності та туризму. Коледж фокусується на цифрових інноваціях у галузі (комп'ютерне моделювання, новітнє програмне забезпечення та хмарні технології для туризму та гостинності) та навчанні (цифрові бібліотеки та бази даних, віртуальні освітні простори та цифрові навчальні інструменти тощо), впроваджуючи їх на всіх рівнях освіти та навчання - професійно-технічному, вищому та дорослому.

**Італійська школа гостинності в Римі** - це приватний навчальний заклад, який надає професійну додаткову освіту в галузі туризму та гостинності, що регулюється владою регіону Лаціо. Заклад розташований у місті Рим і співпрацює з багатьма місцевими готелями та ресторанами, в тому числі з підприємствами рівня Мішлен. Протягом багатьох років, Італійська школа гостинності в Римі була приймаючою організацією для студентів та працівників ПТО з Латвії та інших країн ЄС, пропонуючи стажування та працевлаштування на високому рівні в галузі туризму та гостинності. Викладачі та тренери Італійської школи гостинності в Римі



пропагують усвідомлене приготування та споживання їжі, (майже) безвідходний підхід та інші сталі практики в сучасній гастрономії, організуючи кулінарні тренінги та інші навчальні заходи. З 2022 року викладачі та дослідники Італійської школи гостинності беруть активну участь у гейміфікації туристичних послуг, особливо в гейміфікації культурної спадщини в освітніх цілях.

**Волинський фаховий коледж Національного університету харчових технологій у Луцьку** - державний заклад фахової передвищої та професійно-технічної освіти в Україні. В організаційній структурі коледжу є відділення туризму та готельної-ресторанної справи, харчових технологій, інформатики та комп'ютерної техніки, які здійснюють проектну діяльність. Здобувачам освіти пропонується розробляти проекти нових туристичних продуктів та продуктів гостинності на території Волинської області в контексті сталого розвитку; залучення до прикладних досліджень із використанням цифрових інструментів; впровадження «Зелених практик» та екологічних методів ведення ресторанної діяльності, застосування QR – кодування як елементу діджиталізації ресторанного бізнесу тощо. Освітній процес підготовки здобувачів освіти відповідно до сучасних вимог розвитку суспільства базується на застосуванні новітніх технологій, візуалізації інформації, використанні проблемних, інтерактивних, проектних, інформаційно-комунікативних та інтегративних технологій навчання.

**Центр професійної освіти «Дон Боско» у Львові** - це приватний навчальний заклад, який пропонує акредитовані професійні програми у різних галузях, у тому числі й кулінарному мистецтві.

Фінансується Європейським Союзом. Однак висловлені погляди та думки належать виключно автору (авторам) і не обов'язково відображають погляди та думки Європейського Союзу чи Європейського виконавчого агентства з освіти та культури. Ні Європейський Союз, ні Європейське виконавче агентство з освіти та культури не можуть нести за них відповідальності.

Funded by the European Union. However, the views and opinions expressed are solely those of the author(s) and do not necessarily reflect the views and opinions of the European Union or the European Education and Culture



Executive Agency. Neither the European Union nor the European Education and Culture Executive Agency can be held responsible for them.



# Мета та завдання посібника

Навчальний посібник «Модернізація готельної сфери в контексті сучасних європейських трендів» має на меті: розширення знань студентів про сучасні тенденції та практики в сфері готельного бізнесу в Європі; підготовку фахівців для роботи в умовах змін та нових вимог готельного ринку; підвищення конкурентоспроможності майбутніх спеціалістів на міжнародному ринку праці.

Завдання навчального посібника: аналіз сучасних європейських трендів у готельній сфері (інноваційні технології, екологічна сталість); впровадження в освітній процес цифрових навичок, зелених навичок та сталого розвитку для подвійного переходу; формування практичних навичок з використання сучасних інструментів та методів у готельній сфері; забезпечення інтеграції теоретичних знань з практичними аспектами роботи в готельній сфері; сприяння розвитку міжкультурної комунікації. Цей посібник призначений для студентів, викладачів, а також практиків, які прагнуть поглибити свої знання та навички у сфері готельного бізнесу відповідно до сучасних європейських стандартів і трендів.



# Опис цільової аудиторії для посібника та результатів навчання, очікувані результати після прочитання посібника

Навчальний посібник «Модернізація готельної сфери в контексті сучасних європейських трендів» призначений для: студентів навчальних закладів, які вивчають готельний бізнес, туризм, менеджмент та суміжні спеціальності; викладачів та науковців, які працюють у сфері гостинності та прагнуть інтегрувати сучасні європейські тренди у навчальний процес; практиків готельної індустрії, зокрема, менеджерів, адміністраторів, та власників готелів, які прагнуть покращити якість наданих послуг; студентів курсів підвищення кваліфікації та професійної перепідготовки у готельній сфері.

Після опанування матеріалів посібника, читачі зможуть: розуміти та аналізувати основні європейські тренди у готельній сфері; впроваджувати інноваційні підходи до управління готельним бізнесом; застосовувати принципи екологічної стійкості та соціальної відповідальності у своїй діяльності; розвивати міжкультурну комунікацію та ефективно працювати з різноманітними клієнтськими групами; використовувати сучасні цифрові інструменти та технології для оптимізації роботи; застосовувати отримані знання на практиці для підвищення конкурентоспроможності готельних закладів; розробляти та впроваджувати стратегії розвитку бізнесу з урахуванням глобалізаційних процесів та місцевих особливостей.

Ці результати сприятимуть підвищенню професійної підготовки спеціалістів у готельній сфері, що, в свою чергу, покращить якість обслуговування та конкурентоспроможність українських закладів на міжнародному ринку.

# Вступ

Освіта, професійна підготовка, уміння та навички є основою політики Європейського Союзу. Європейська зелена угода, Нова промислова стратегія для Європи, План дій циклічної економіки та Стратегія ЄС зі збереження біорізноманіття підкреслюють важливу роль умінь, навичок і професійної підготовки для підтримки сталого зростання та переходу до «зеленої економіки». Стратегія розвитку малих та середніх підприємств для сталої та цифрової Європи окреслює цінність умінь та навичок для бізнесу у багатьох професіях. План ЄС «Наступне покоління» передбачає спеціальне фінансування професійно-технічної освіти, оскільки він має на меті зробити Європу та її економіку «зеленою», цифровою та сильною.

Сьогодні питання екологізації готельної сфери є дуже важливим, адже актуальною проблемою є сьогодні питання збереження довкілля, раціонального використання природних ресурсів; зростає попит споживача на еко-товари та послуги. Відповідно все більше починає розвиватися еко-туризм для будівництва використовують еко-матеріали, в ресторанній сфері в меню з'являється все більше позицій з використанням еко-продуктів, в господарствах наявні технології ресурсозберігання, розвивається фермерське господарство, яке забезпечує продуктами власного виробництва.

Володіння сучасними цифровими технологіями і ресурсами та їхнього використання, що стає одним з основних компонентів професійної підготовки сучасного фахівця у готельній сфері. Це пов'язано з інтенсивним розвитком суспільства, необхідністю адаптації фахівців до нових життєвих реалій, а також із впровадженням дистанційного навчання.

# Тема 1. Екологізація як інноваційна концепція розвитку готельної сфери

## Будівельні екотренди в готельному господарстві

Сучасні готелі поступово стають не тільки місцями для проживання, а й елементами сталого розвитку та збереження навколишнього середовища. Індустрія готельного господарства активно впроваджує екологічні технології та практики для зменшення впливу на навколишнє середовище. Найбільш поширеними будівельними екотрендами в готельному господарстві сьогодні можна вважати: використання екологічних та відновлювальних матеріалів, енергоефективність, водозбереження, зелені дахи та стіни, сертифікація LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) або інші стандарти, що підтверджують зобов'язаність готелів до сталого будівництва та експлуатації.

Вважається, що у кожного еко-готелю повинна бути своя концепція, яка б робила цей заклад гостинності унікальним. Саме тому над створенням проектів екологічних готелів зазвичай працюють відомі дизайнери та архітектори, які намагаються знайти незвичайний підхід до формування внутрішнього простору готелю.

Після створення концепції екоготелю переходять до етапу його проектування. На основі проекту готелю потім відбувається його будівництво, тому у проекті екоготелю повинні бути закладені всі технологічні та будівельні особливості. Сьогодні дуже поширена «канадська технологія» будівництва із SIP-панелей (від англ. «structural insulated panel» – структурна ізоляційна панель). Стіни будівлі представлені із високощільного пінополістиролу та дерев'яних плит, поєднаних у єдину утеплену конструкцію. Такий матеріал перевищує у 4 рази за теплоізоляці-





Джерело: <https://www.marazzigroup.com/projects/floris-green-suites-project/>

єю звичні цегляні, газобетонні чи панельні залізобетонні стіни. Використання цієї технології при будівництві екоготелю дозволить зменшити втрати тепла, збереже прохолоду влітку у приміщеннях та знизить витрати на обігрів взимку. Розташування та конструкція будівлі готелю повинні обиратись таким чином, щоб максимально використовувати сонячну теплову енергію та освітлення.

Для готелю, що функціонуватиме взимку, важливо обрати енергоефективні системи вікон та дверей. Всі житлові приміщення проектується із максимальним доступом природного світла (Балджи М., 2022).

Термоізоляційна штукатурка є найефективнішим матеріалом у сфері тепло- і гідроізоляції. Вона створена з використанням новітніх технологій і розробок у галузі будівельної теплофізики. Використання цього матеріалу багато будівельних компаній Європи знаходять дешевшим, практичним і довговічнішим. У виробництві штукатурної суміші використовується гранульоване піноскло. Саме цей матеріал має істотну механічну міцність і низький коефіцієнт теплопровідності. Термоізоляційна штукатурка поряд з відмінними термо- і гідроізоляційними властивостями й повною екологічною безпекою є непальним, морозостійким і довговічним матеріалом. Термоізоляційна штукатурка, нанесена на стіни, надає їм ефект «подиху».



Джерело: <https://novii-dom.com.ua/blog-ua/budivnytstvo-palovoho-fundamentu-remont-pidsylennia>

Утеплення будинків і фасадів теплою штукатуркою впливає на мікроклімат усередині приміщення. Така суміш нівелює різницю температур



усередині й зовні приміщення, що запобігає утворенню грибка, вогкості й конденсату. Тепла штукатурка має білі кольори. Штукатурну суміш можна наносити на будь-які стінові поверхні без попередньої підготовки, немає необхідності в ґрунтовці поверхні й армуванні сіткою. Тепла штукатурка може наноситися як вручну, так і штукатурними станціями й, на відміну від використання стандартних матеріалів, проводиться доволі легко. Таку суміш просто розвести водою, перемішати й пластичний розчин, що має високе зчеплення з поверхнею, готовий до застосування. Технологія, за допомогою якої виробляється утеплення фасадів готелів термоізоляційною штукатуркою, є доволі простим, але водночас ефективним способом термоізоляції тих будинків готелів, у будівництві яких ізоляція приміщень не була передбачена. Покриття стін, як зовні, так й усередині приміщення, дає змогу відновити споконвічний



Джерело: <https://www.skyscrapercenter.com/complex/612>

вигляд фасаду, додати свіжість будинку, а також знизити втрату тепла.

Одним із основних напрямів екоінновацій в освітленні готелів стали світлодіодні лампи. Сучасні світлодіодні прилади відрізняються тривалим терміном використання, низьким енергоспоживанням, тепловиділенням, надійністю і безпекою. Вони відкривають великі

можливості для декорування. Впровадження світлодіодних ламп в освітлення готелів дає не лише енергозбереження, але покращує якість безпосередньо освітлення. На освітлення зазвичай припадають від 25 % до 40 % витрат на електрику в готелях. Широкий асортимент енергоощадних рішень, дозволить скоротити споживання електроенергії до 80 %. Скорочення витрат на освітлення дуже важливе для будь-якого готелю. Але в той же час важливо зберегти рівень освітленості і атмосферу або навіть поліпшити її там, де це необхідно. У лобі та інших загальних зонах готелів пропонується використовувати світлодіодні даунлайти, такі як Fugato LED і LuxSpace для максимально ефективного освітлення.

Заміна звичайних ламп на енергозберігаючі дає можливість не лише зменшити обсяг енергії, що використовується, але і призводить до зниження рівня забруднення навколишнього середовища. Вимкнення з розетки електроприладів дає можливість зберегти до 40 В електроенергії за 24 години (Онищук Н., 2022).

Експлуатація на території готельного підприємства машин із альтернативними моторами. Окремою частиною в заощадженні ресурсів для готелів є використання води та газу. Зниження вживання води – дуже реалістичне завдання.

Що стосується газу, то його вживання з розумною економією призводить до зниження його використання вдвічі. Також, як перспективний напрям, пропонуємо використання в межах роботи готелів сонячної енергії, та задовольняти власні потреби незначною кількістю води, яка після вживання очищатиметься і знову переходить до системи водопроводу.



Джерело: <https://www.hydrocell-battery.com/>

На даху готелів доцільно встановити сонячні панелі, які нагріватимуть воду. Додатково можливим є встановлення вітряків, за допомогою яких можливе вироблення електрики, необхідну для роботи готелю. Також можна, як додатковий захід, запропонувати встановлення вікон з переробленого скла і меблів з перероблених матеріалів. При цьому необхідно використовувати лише натуральні компоненти.

При наявності у проекті басейну, він планується із розсувним павільйоном і проектується таким чином, щоб максимально нагріватись сонячними променями. Очищення та пом'якшення води проводиться за допомогою природних мінералів.

Сонячна енергія також використовується для нагрівання води. З цією метою встановлюються термосифонні геліосистеми, які є найбільш

простими в монтажі та вимагають мінімум інвестицій. Вони розташовуються на даху будівлі готелю та підкреслюють його екологічний імідж.



Джерело: <https://www.opengovpartnership.org/stories/ogp-and-eiti-a-shared-agenda-on-anticorruption-and-the-energy-transition/>

На сучасному етапі розвитку готельно-ресторанні комплекси визначають власну економічну політику, формують портфель замовлень та несуть відповідальність за результати господарської діяльності. Усі перераховані процеси актуалізують проблему управління енергоефективністю. Управління енергоефективністю готельно-ресторанного комплексу забезпечує

результативність його діяльності в цілому у поточному періоді функціонування та в довгостроковій перспективі. При цьому ефективне управління може здійснюватися лише за умови формування цілісної системи, яка призначена для вирішення основних його завдань. Основними передумовами забезпечення енергоефективності є визначення стратегії енергоефективності та тактичних заходів її реалізації, відстеження зовнішніх і внутрішніх загроз в енергоефективній сфері (Миколук О., 2021).

Використання натуральних та екологічно чистих матеріалів – це золотий стандарт інтер'єрів готелів, який не втрачає свою актуальність. Дерево, шкіра, льон, замша, бавовна, шерсть, ротанг і бамбук – усі ці матеріали не лише дозволяють створити стильний і затишний інтер'єр, але й відповідають тренду на свідоме споживання і турботу про навколишнє середовище. Фінальною фокусною точкою в інтер'єрі, виконаному з натуральних матеріалів і в нейтральних тонах, стануть живі рослини і квіти.

Новим напрямком у дизайні готелів стало використання в інтер'єрі фітостін. Вертикальне озеленення (фітостіни, живі стіни) – це закріплена на стіні компактна вертикальна конструкція у якій розміщені живі рослини, що забезпечуються автоматичним поливом і ростуть з мінімальним втручанням людини. Живі стіни можуть виконуватися як в одно-



сторонньому, так і в двосторонньому варіанті, у формі колони, піраміди або перегородки. Стационарна зелена стіна може кріпитися до стіни приміщення, мобільні ж варіанти можуть розміщуватися навіть по центру кімнати.



Джерело: <https://www.booking.com/hotel/ua/private-house-scherbovets.uk.html>

Деякі модифікації зеленої стіни можуть також навішуватись на стіну у вигляді картини. Жива стіна з рослин може встановлюватися в будь-якій частині приміщення, де поблизу наявна розетка. При цьому конструкція не присувається до стіни впритул, а встановлюється із зазором в 5-7 см для того, щоб забезпечити вентиляцію. При постійному догляді та допомозі фахівців

така стіна може прослужити до 5-7 років і більше (Майков С., 2023).

Завдяки своїй компактній конструкції, фітостіна не займає багато місця і легко встановлюється. За нею просто доглядати, адже вона оснащена системою автополиву. Рослини висаджуються в спеціальний ґрунт, завдяки цьому можна не турбуватися через те, що конструкція буде брудною. Фітостіни можна розглядати і як естетичний елемент оформлення і, одночасно, як ефективний засіб для очищення і зволоження повітря та шумозахисту. Рослини поглинають і переробляють шкідливі речовини, що містяться в повітрі, затримують пил, підвищують відносну вологість, виробляють кисень, знижують рівень шуму. Поки замовники і громадськість продовжують вимагати екологічно чисту архітектуру, винахід вертикальних зелених садів стає найбільш очевидним і видимим шляхом повернути людині



Джерело: <https://www.agoda.com/city/hohentauern-at.html?cid=1844104>

природу. В Україні практика використання фітостін ще не велика, це, в основному, приватні будинки та офіси. А ось для готелю – це ще одна екоінновація.



Джерело: [https://www.crayon.com/image/t5j\\_aLa-RQtagnaz73dc89w](https://www.crayon.com/image/t5j_aLa-RQtagnaz73dc89w)

Будівельні екотренди в готельному господарстві не тільки сприяють зниженню впливу на навколишнє середовище, а й демонструють приклад ефективного використання ресурсів та зобов'язання до сталого розвитку. Поступове впровадження таких практик сприяє створенню більш екологічно свідомої індустрії готельного

господарства, що є важливим кроком у збереженні навколишнього середовища для майбутніх поколінь.

---

## Екологізація клінінгових технологій

Екологізація клінінгових технологій є актуальною та важливою темою в сучасному світі. Клінінгова промисловість впливає на навколишнє середовище через використання хімічних речовин, велике споживання води та енергії, а також відходи. У зв'язку з цим готельне господарство світу удосконалює клінінгові технології, спрямовані на зменшення негативного впливу на природу.

Екологічні інновації готелів спрямовані на створення нових послуг і впровадження нових технологій обслуговування: застосування сучасних клінінгових технологій (дозування миючих засобів, низькотемпературна побутова хімія); використання екологічних матеріалів (постільна білизна з антибактеріальними і бактерицидними властивостями); ароматехнологія тощо (Поліщук А., 2021).

Важливою екологічною готелю є споживання води, яка є обмеженим ресурсом (водопостачання, споживання води на кухні, при прибиранні, в сауні, басейні, в номерах), а також через те, що стічні води можуть загрожувати довкіллю. Для технічних потреб, наприклад, миття посуду,

вода підлягає попередньому очищенню, а для приготування готових страв в готелях, ресторанах та кафе вода повинна піддаватися тонкому або осмотичному очищенню. Установка промислових фільтрів для води дозволяє задовольнити всі потреби готелів, кафе та ресторанів у чистій питній воді. В кінцевому підсумку, вона коштує значно дешевше, ніж доставлена в пластиковій тарі вода. Сучасні зливні бачки унітазів мають два режими: звичайний і економний, другий дозволяє заощадити за рік понад 5000 літрів води на сім'ю. Економний режим дозволяє зливати не повний бачок, а лише певну кількість води, поки кнопка натиснута. Стічні води можна відстоювати та використовувати повторно для поливу зелених насаджень на території готелю (Тітомир Л., 2021).

Найкращим екологічним варіантом пиловидалення є централізоване вакуумне пилоприбирання за допомогою системи пиловидалення. Ця система стала ще однією інновацією для українського ринку, хоча у США та Канаді вбудовані пилососи вже стали нормою і використовуються у більшості готелів так само як водопровід. Центральний пилосос – це єдиний пилосос, у якого немає зворотного вихлопу відпрацьованого повітря в приміщення, де відбувається прибирання. Це забезпечує ідеально чисте приміщення, свіже і чисте повітря всередині, скорочує необхідність провітрювання після прибирань, а значить і втрат тепла.



Джерело: <https://bayscenery.com/mwelo-model-water-efficient-landscape-ordinance/>

Головною перевагою таких систем для готелю є також безшумне прибирання, економія часу та електроенергії. Стационарне положення силового агрегату, постійна сила всмоктування дозволяють добитися потужності, що в 5 разів перевищує потужність звичайних пилососів. Тому покоївкам не потрібно буде довго пилососити одне і те ж місце: вони зможуть збирати пил за один прохід щітки і не витратити багато часу на очищення оббивки меблів або килимових покриттів. Дані системи надійні, при дотриманні правил експлуатації термін їх служби досягає 30

років. Вони прості в обслуговуванні - фільтр встановлюється на весь термін служби системи, він легко знімається і очищується за допомогою звичайного прання.

Отже, впровадження системи центрального пиловидалення у проєктованому готелі є дуже перспективною можливістю привернути увагу майбутніх гостей і суспільства в цілому до здорового способу життя.



Джерело: <https://organichni-producty.com.ua/naturalnye-produkty/>

Стосовно миючих засобів, то найкращим варіантом буде застосування побутової хімії без фосфатів, або миючих пробіотиків. Миючі пробіотики – це миючі засоби на основі живих корисних бактерій-пробіотиків. Пробіотичні мікроорганізми, що входять до складу миючих композицій потрапляючи на забруднені поверхні, виробляють ферменти природньої основи, які розчиняють і видаляють токсини, жирні і білкові забруднення, про-

дукти гнильного розпаду органічного бруду на поверхнях.

Знежирення поверхні, усунення запаху, дезінфекція приміщень та дезінфекція води - екологічні миючі засоби справляються з цими завданнями набагато ефективніше хімічних засобів. На даний момент вченими-мікробіологами науково доведено, що пробіотичні бактерії *Bacillus Subtilis* (сінна паличка) та *Bacillus Licheniformis* здатні виробляти природні антибіотики білкової природи. Ці мікроорганізми, будучи антагоністами потрапляючи на поверхні, ефективно пригнічують патогенну та умовно-патогенну флору (стафілокок, стрептокок, сальмонела тощо), відновлюють нормальну здорову мікрофлору в оброблюваному приміщенні. Санітарна обробка пробіотичними розчинами довела свою ефективність як в медичних установах, так і в закладах готельно-ресторанного господарства - місцях підвищеного ризику розмноження хвороботворних бактерій та інфікування людей. До того ж побутова хімія без фосфатів дуже економна, проста у використанні, адже не потребує ре-



тельного виполіскування, та не викликає алергічних реакцій (Ховрак І., 2020).

Таким чином, використовуючи миючі пробіотики для прибирання приміщень; миття та чищення меблів, побутових приладів і обладнання; прання; обслуговування інженерних систем готелю: каналізаційні труби, вентиляція, кондиціонери, ми зможемо ще раз підтримати імідж екологічного готелю, забезпечити ідеальну чистоту без шкоди навколишньому середовищу та гостям.



Джерело: <https://dezmed.com.ua/statti/item/profesiina-khimiia-dlia-zbyrannia-v-hoteliakh/>

Для екологічно вірного поводження з відходами має проводитись їх обов'язкове сортування. Сортування сміття організовується як в номерах, так і в загальних приміщеннях готелю та у виробничих цехах закладу харчування. Органічні відходи компостуються та використовуються як добрива для озеленення. Велика частина відходів може йти на вторинне перероблення, що легко можна організувати завдяки співпраці з компаніями з переробки відходів.



Загалом, екологізація клінінгових технологій вимагає комплексного підходу та спільних зусиль виробників, споживачів та урядових органів для забезпечення сталого розвитку та збереження природних ресурсів для майбутніх поколінь.

### Засоби моніторингу до теми

1. Дискусійне обговорення основних положень теми.
2. Ситуаційні завдання.



## Ситуаційне завдання 1

**Ситуація:** Ваш готель розташований у привабливій природній зоні, і ви хочете переобладнати його відповідно до сучасних екологічних стандартів, щоб залучити більше екологічно свідомих туристів.

**Завдання:**

1. Дослідіть сучасні екотренди у будівництві та облаштуванні готелів, такі як використання відновлюваних матеріалів, енергоефективні технології та системи управління відходами.
2. Розробіть проект модернізації вашого готелю, який включає впровадження екологічних технологій та рішень.
3. Створіть план дій для впровадження цих змін, включаючи етапи робіт, бюджет та очікувані результати.

## Ситуаційне завдання 2

**Ситуація:** Ви є фахівцем, що спеціалізується на екологічному будівництві. Ваш клієнт - великий готельний ланцюг, який хоче збудувати новий готель за екологічними стандартами.

**Завдання:**

1. Проаналізуйте світові приклади екологічних готелів та визначте основні екологічні технології та матеріали, які можна використати.
2. Розробіть концептуальний проект готелю, який відповідає сучасним екологічним стандартам та враховує використання місцевих природних ресурсів.
3. Підготуйте детальний план реконструкції готельного ланцюга.



### Ситуаційне завдання 3

**Ситуація:** Ви працюєте менеджером з розвитку в готельному бізнесі і отримали завдання розробити стратегію для зменшення вуглецевого сліду існуючого готелю, що знаходиться в місті.

**Завдання:**

1. Дослідіть актуальні екологічні тренди в будівництві та експлуатації готелів, такі як системи зберігання енергії, використання сонячних панелей, зелений дах, системи управління водними ресурсами.
2. Проаналізуйте поточний стан вашого готелю та визначте ключові сфери, де можна зменшити вплив на навколишнє середовище.
3. Розробіть стратегію екологічної модернізації готелю з детальним планом дій та прогнозованим зниженням вуглецевого сліду.

### Ситуаційне завдання 4

**Ситуація:** Ви є менеджером готельного комплексу, який прагне зменшити свій вплив на навколишнє середовище шляхом впровадження екологічних клінінгових технологій.

**Завдання:**

1. Проаналізуйте сучасні екологічні клінінгові технології та визначте найбільш ефективні методи для зменшення використання хімічних засобів і води.
2. Розробіть план впровадження екологічних клінінгових технологій у вашому готелі, включаючи вибір засобів для чищення, необхідного обладнання та навчання персоналу.
3. Підготуйте презентацію для керівництва, в якій опишіть переваги впровадження екологічних клінінгових технологій, включаючи очікувані економічні вигоди та позитивний вплив на імідж готелю.



## Ситуаційне завдання 5

**Ситуація:** Ваша клінінгова компанія отримала запит від великого клієнта на повну екологізацію наданих послуг. Клієнт хоче перейти на використання екологічно безпечних засобів і методів прибирання.

**Завдання:**

1. Проведіть дослідження ринку екологічних клінінгових засобів та визначте продукти, які відповідають екологічним стандартам і потребам вашого клієнта.
2. Розробіть план переходу на екологічні клінінгові технології, враховуючи навчання персоналу, закупівлю нових засобів та обладнання, а також впровадження нових методів роботи.
3. Створіть систему моніторингу та звітності для оцінки ефективності впроваджених змін і демонстрації досягнутих результатів клієнту.

# Тема 2. Глемпінг як сучасна модель ведення готельного господарства

## Сутність функціонування глемпінгів

Глемпінг – один з різновидів стаціонарного відпочинку в природному оточенні з особливістю розміщення в специфічному засобі – глемпі. Глемп, за своєю суттю, – великий зручний намет або швидкокомтована нестационарна оригінальна будівля, яка має повний набір зручностей, що пропонуються при розміщенні в номерах у звичайних готелях. Комплекси глемпів отримали відповідну назву – глемпінги. Концепція глемпінгу утворилася від кемпінгу, проте, окрім провідної ідеї – наближення відпочивальників до природного оточення, має на меті ще дві кардинальні відмінності: по перше – відпочинок у глемпі має бути максимально комфортним, і, подруге, будівництво та функціонування глемпінгів має справляти на навколишнє середовище мінімальний вплив. Саме через це на сьогодні можливо класифікувати глемпінг як один із різновидів екологічного засобу розміщення.



Джерело: <https://wellland-hotelyaremche.hotelmix.com.ua/>

Комфорт приміщення глемпу досягається наявністю всіх необхідних зручностей – санвузол, електричне освітлення, гаряча та холодна вода, кондиціонування приміщення, зручні меблі з наборами постільної біли-

зни, доступ до Інтернету, міні-кухня, у районах, де є потреба, – опалення. При цьому в різних варіантах побудови санвузли, душові кімнати, кухня можуть бути індивідуальними та розміщуватися всередині самого глемпу, а можуть бути загального користування. Наявність або відсутність загальної кухні визначається місткістю закладу, здебільшого якщо кількість місць значна, то існує централізований глемп – кают-компанія-ресторан з традиційним обслуговуванням і приготуванням страв і напоїв за рестораним меню.

Головною ознакою глемпінгу є знаходження у природному середовищі, тому місця розташування глемпінгів не є випадковими. Перш за все, має значення стан навколишнього природного середовища, по-друге, атрактивність, незвичність, привабливість, ландшафту місця знаходження глемпінгу. Тут повинен спрацьовувати «вау-ефект» від побаченого та відчутого, від конкретного місця.



Джерело: <https://www.dwell.com/article/one-night-in-icelands-famous-ion-adventure-hotel-0b10e55f>

Саме через це існує практика організації глемпів у доволі важкодоступних для звичайних видів транспорту місцях (гостей доставляють на вертольотах, упряжах, джипах, водних судах тощо), у місцях, де капітальне будівництво заборонене. Також нерідко це місця, які мають спільне «най» – наприклад, такі, що знаходяться на значній відстані від найближчих благ цивілізації, вищі, глибші, солоніші, більші, менші, тепліші, сухіші, вологіші, холодніші, і саме тому вони стають привабливими для відвідувачів, відіграючи роль географічних супер-точок.

Більш традиційними місцями організації глемпів є території, призначені для рекреаційного використання – відповідні зони об'єктів природно-

заповідного фонду різних категорій, узбережжя водойм, лісові масиви або місцевості, які вже традиційно є місцями – туристськими центрами і доволі гарно освоєні (Поліщук А., 2021).

Також глемпи – це варіант розширення номерного фонду готельних комплексів, які мають відповідні умови та територію для їх розміщення, наприклад на узбережжі водних басейнів чи на даху будівлі закладу. Звісно, що від місця розташування залежатиме можлива пропозиція додаткових послуг і організація різноманітних можливостей для проведення дозвілля й організації різновидів рекреаційних занять. Переважно такі заняття мають спрямування, певним чином пов'язане з природним оточенням.



Джерело: <https://hotels24.ua>

Серед таких занять є такі: трекінг (піші прогулянки), кінні прогулянки, велосипедні маршрути, проходження по пейзажних фото-маршрутах, прогулянки прокладеними екологічними стежками в супроводі інструктора з екскурсією, рафтинг (сплави на плотах), сплави на байдарках, відвідування печер, тури на квадроциклах, баггі, снігоходах, уро-

ки скелелазіння, парашутизм, скай-серфінг, спостереження за птахами, тваринами, підводним світом (занурення з аквалангом і снорклінг), риболовля, збирання дикорослих рослин та їх заготівля, знайомство з етнографічними традиціями та участь у обрядах, святах, промислах, заняттях місцевого населення, участь у майстер-класах, традиційні екскурсії, тематичні анімаційні вечірні програми, традиційні загорання та купання тощо.

Остання складова концепції глемпінг-відпочинку повністю збігається з провідною ідеєю екотуризму – не нанесенням шкоди навколишньому середовищу. Цей принцип досягається технологічними ідеями побудови глемпів як легких нестационарних конструкцій, які в разі потреби демонтуються та легко переносяться в інше місце. Крім того, важливим є ор-

ганічне вписування самих глемпів у ландшафтне оточення, їх виготовлення з натуральних матеріалів.

## Різновиди глемпів

Сьогодні існує кілька різновидів конструкцій глемпів, проте постійно з'являються нові рішення. Найрозповсюдженішими, і навіть класичними, можна назвати сафарі-тенти, які являють собою великий намет, що складається з дерев'яного високого каркаса, у тому числі з варіантом встановлення на дерев'яному помості та натягнутого тенту. Висота каркасу дозволяє повітрю вільно циркулювати, що особливо важливо в спекотні дні. Всередині створюється приємний мікроклімат, що дозволяє в деяких районах обходитися без кондиціонера. Принадність такої конструкції полягає в можливості встановити її на будь-якому рельєфі. Такі тенти можуть бути розраховані на кількість до 4 осіб.

Белл-тент – це спрощений і зменшений варіант сафарі-тенту. Основним несучим елементом беллтенту є центральна жердина. Намет двошаровий і виконаний з комбінації різних матеріалів. Стійкість його посилюється напругою, яку створюють розтяжки від стін до землі. Кількість спальних місць – два.

Ще одним різновидом глемпу можна вважати тіпі. Відпочинок в такому засобі розміщення дійсно вже сам по собі виглядає незвичайно, адже являє собою традиційне індіанське житло – круглий намет, в основі якого знаходиться конус, що складається з дерев'яних жердин. Покриття тіпі раніше шили зі шкіри тварин, тепер же натягується щільна тентована тканина, здатна вберегти від будь-яких погодних умов. Діаметр тіпі зазвичай становить від 3 до 6 м, що дозволяє встановити в ньому всі необхідні зручності.



Джерело: [hilhut.com](http://hilhut.com)





Юрта як різновид глемпу була поширеним житлом степових і пустельних кочових народів. Вона володіє унікальною, але водночас простою конструкцією. Каркас складається із зігнутих рейок і брусів, поверх яких натягнута циновка. Таке житло надійно захищає від вітрів, дощів і сонця. Циркуляція повітря створює приємну атмосферу, що рятує в особливо спекотну пору року.

Куполи, сфери, капсули, бульбашки – один з надзвичайних видів глемпів, адже дуже нагадує прототипи житла перших футуристичних космічних переселенських марсіанських колоній і неодмінно справляє враження на своїх гостей панорамними видами з вікон, адже більшість з них мають або повністю, або частково прозорі стіни. Такі конструкції легко встановлюються на будь-якому рельєфі, проте найбільш ефектні вони в місцях з приголомшливими краєвидами. Проте їх прозорість впливає на орієнтацію та відстань один від одного при одночасному розміщенні їх значної кількості на певній ділянці. Куполи мають дуже високий ступінь комфорту (Паньків Н., 2023).



Джерело: <https://www.kupolon.com.ua/>

Саме вони також є найрозповсюдженішим засобом додавання атрактивності певному засобу розміщення, коли, наприклад, на даху основної будівлі готельного підприємства встановлюється така панорамна кімната, яка дозволяє насолоджуватися оточуючим краєвидом і нічним небом. Крім того, сфери є доволі розповсюдженими в північних районах, де є нагода спостерігати північне сяйво.

Вагончики хороші тим, що вже мають оснащення для переміщення та встановлення. До того ж, вони також мають вищий ступінь комфорту – м'які та зручні ліжка, меблі для зберігання одягу та прийняття їжі, а також елементи інтер'єру для абсолютного комфорту мешканців. Завдяки



Джерело: <https://blog.glamping.com/whitepod-switzerlands-winter-summer-eco-retreat/>

їхній конструкції тут можна легко влаштувати затишну обстановку для 2–6 осіб.

Глемпи-куби зазвичай не мають великої площі та встановлюються стаціонарно, проте виявляються досить місткими для забезпечення найвищого ступеня комфортних умов перебування. Існують приклади облицювання поверхні кубів дзеркальною плівкою, через що їх стінки стають повністю прозорими для постояльців і недоступними та

доволі непомітними для всіх оточуючих.

---

## Аналіз світового досвіду розвитку глемпінгу

Зараз у світі налічується близько тисячі працюючих глемпінгів. На сьогоднішній день найбільші ринки – це США, Британія й Австралія, а загальний обсяг світового ринку становить \$3 млрд. За даними британського туристичного бюро Campingselection, ринок глемпів зростає на 21% щорічно. Зараз глемпінги вже є практично в усіх країнах світу. Такий вид відпочинку створили навіть в Антарктиді. Великі зарубіжні гравці ринку утворюють професійні асоціації, ситуацію на ринку вже висвітлюють три профільні журнали.

Найбільший інтернет-ресурс, який об'єднує місця глемпінгів, – [glamping.com](http://glamping.com). Знайти глемп тут можна на будь-якому континенті, практично в усіх країнах світу. Ціни починаються від \$/€ 45–50 на добу і сягають 1000, проте можна знайти і набагато дорожчі пропозиції. Особливою популярністю на сайті користуються точки для глемпінгу на пляжах і в національних парках.

В Україні є вже діючі працюючі заклади, які мають не поодинокі пропозиції, а по декілька споруд типу «глемп», доступних для бронювання.

Про розвиток і перспективність даного напрямку свідчить наявність уже трьох компаній – виробників глемпів у країні. Одна з них – піонери – Glamping.ua – українська компанія, яка розробляє та реалізовує повноцінні рішення для глемпінгів, починаючи з інженерної конструкції та закінчуючи дизайнерським оформленням.

Компанія «Дикій дім» має пропозиції з 9 різних варіантів глемпів, на сайті також пропонується рішення щодо концепції, зведення, благоустрою, комплектації, управління глемпінгів. Компанія Екород – будує нестандартні, надійні, геодезичні куполи різноманітного призначення і також пропонує дизайн, реалізацію, монтаж і супровід проєктів глемпінгу. Про перспективність глемпінгу як готельного бізнесу передусім свідчать економічні розрахунки, які показують, що комплекс з 10 глемпів при 40% заповнюваності може генерувати 1,86 млн грн прибутку на рік і окупитися за 2 роки. Крім найбільш істотного фактора – відносно невеликого обсягу інвестицій та їх порівняно швидкої окупності, серед переваг даного готельного бізнесу можна відзначити такі (Покоłodна М., 2021):



Джерело: [harlton-estate.com](http://harlton-estate.com)

- ♦ установка глемпінгу не вимагає ніякої дозвільної документації. Глемп класифікується як туристичне спорядження (намет), тому його можна поставити в будь-яких дозволених і відведених для цього місцях, у тому числі поблизу берегів водоймищ, на рекреаційних ділянках об'єктів природно-заповідного фонду, та в тих місцевостях, де капітальне будівництво заборонене (зазвичай за розміщення стягується незначна орендна плата). Така діяльність дозволена через те, що установка глемпу не завдає шкоди навколишньому середовищу;



- ◆ замовляючи виготовлення глемпу, клієнт отримує фактично повністю готовий проект готельного бізнесу – від комунікацій до внутрішнього оформлення і меблів;
- ◆ проєкт глемпінгу легко масштабується;
- ◆ для глемпів передбачена, залежно від місця розташування, як сезонна, так і цілорічна експлуатація;
- ◆ ненасиченість ринку при значній кількості привабливих природних місць, не освоєних у туристському відношенні.



Джерело: <https://glamping.ua/glamping-yak-biznes-ideya-v-ukrayini-osnovni-perevagy/>

## Засоби моніторингу до теми

1. Дискусійне обговорення основних положень теми.
2. Ситуаційні завдання.

### Ситуаційне завдання 1

**Ситуація:** Ви - власник туристичної компанії, яка спеціалізується на організації кемпінгів. Останнім часом інтерес до глемпінгу зростає, і ви вирішили дослідити можливість впровадження цього напрямку у свій бізнес.

#### **Завдання:**

1. Проаналізуйте приклади успішних глемпінг-проектів з різних країн (наприклад, США, Великобританія, Австралія).



Презентація до теми  
<https://vcolnuft.volyn.ua>



2. Визначте ключові фактори успіху цих проектів.
3. Розробіть план впровадження глемпінгу у ваш бізнес з урахуванням отриманих знань.

## Ситуаційне завдання 2

**Ситуація:** Міжнародний туристичний форум організував конкурс на найкращий бізнес-план з розвитку глемпінг-комплексу. Ви вирішили взяти участь у цьому конкурсі від імені вашої туристичної компанії.

### Завдання:

1. Проаналізуйте світовий досвід розвитку глемпінгу, включаючи успішні приклади з Європи та Азії.
2. Розробіть бізнес-план для глемпінг-комплексу, який буде відповідати потребам міжнародних туристів.
3. Підготуйте презентацію з основними елементами вашого бізнес-плану для захисту перед журі конкурсу.

## Ситуаційне завдання 3

**Ситуація:** Ваш регіональний уряд зацікавлений у розвитку екологічного туризму і розглядає глемпінг як один з пріоритетних напрямків. Вас запросили як експерта для розробки стратегії розвитку глемпінгу в регіоні.

### Завдання:

1. Проведіть аналіз успішних глемпінг-проектів у різних кліматичних зонах (наприклад, пустелі, гори, узбережжя).
2. Визначте, які з цих моделей можуть бути адаптовані до вашого регіону.



3. Розробіть стратегію розвитку глемпінгу, яка враховує специфіку вашого регіону і світовий досвід.

## Ситуаційне завдання 4

**Ситуація:** Ви є власником готелю середнього класу, який відчуває зниження попиту через сильну конкуренцію з боку нових готелів. Ви вирішили впровадити глемпінг як нову послугу, щоб залучити більше гостей.

### Завдання:

1. Проаналізуйте ринок глемпінгу та визначте основні потреби і вподобання потенційних клієнтів.
2. Розробіть план перебудови частини території вашого готелю під глемпінг-комплекс.
3. Створіть маркетингову стратегію для просування глемпінгу серед ваших клієнтів, включаючи канали комунікації та рекламні матеріали.

## Ситуаційне завдання 5

**Ситуація:** Ви - менеджер з розвитку в готельному ланцюгу, який має намір впровадити глемпінг як частину свого асортименту послуг. Керівництво хоче зрозуміти, чи буде цей напрямок прибутковим і конкурентоспроможним.

### Завдання:

1. Дослідіть приклади успішних глемпінг-проектів України і визначте ключові фактори їх успіху.
2. Проаналізуйте потенційну рентабельність впровадження глемпінгу в ваш готельний ланцюг.



3 Розробіть детальний бізнес-план для відкриття глемпінг-комплексу в одному з ваших готелів, включаючи бюджет, прогноз доходів і витрат.

## Ситуаційне завдання 6

**Ситуація:** Готельний комплекс у вашому регіоні розглядає можливість розширення свого бізнесу за рахунок впровадження глемпінгу. Ви призначені керівником проекту і повинні представити план дій.

### Завдання:

1. Проведіть SWOT-аналіз для впровадження глемпінгу в вашому готельному комплексі.
2. Розробіть концепцію глемпінг-зони, яка відповідатиме сучасним трендам і потребам клієнтів.
3. Створіть план дій з впровадження глемпінгу, включаючи етапи будівництва, залучення постачальників, розробку цінової політики та стратегію просування на ринку.



# Тема 3. Модернізація додаткових послуг готелів із запровадженням зелених навичок

## Сучасні тенденції розвитку готельної сфери з орієнтацією на екологічність

Діяльність готельного бізнесу часто супроводжується надмірним споживанням природних ресурсів (великої кількості води та енергії), забрудненням води через недосконалу систему очищення стоків, відсутністю енергоощадних систем опалення (сонячних колекторів, теплових насосів, рекуператорів тощо), використанням не екологічних продуктів, які провокують надмірну кількість відходів. Все це стало стимулом до появи готелів, що поєднують у собі турботу про навколишнє середовище та здоров'я громадян. Основна риса, що відрізняє готелі з префіксом «еко», полягає в тому, що вони розміщуються в природних зонах і функціонують за принципом збалансованого сусідства з природою, не заважаючи довкілля продуктами життєдіяльності. Тим не менш, навіть у великих мегаполісах, є об'єкти готельного сервісу, що пропонують своїм гостям 100% чисту воду, харчування категорії «органік» і тільки натуральні матеріали обробки.

Екологізація в готельній сфері передбачає:

- ◆ використання природних матеріалів в оздобленні інтер'єру приміщень готелю;
- ◆ створення екологічної зони відпочинку;
- ◆ утилізацію відходів;



- ◆ економію ресурсів;
- ◆ використання альтернативних джерел енергії;
- ◆ використання локальних продуктів харчування;
- ◆ впровадження нових еко-винаходів;
- ◆ виховання поваги та цінування природних ресурсів країни (Поворознюк І., 2023).

Екологічний засіб розміщення – це місце проживання туристів, яке відповідає необхідним критеріям і прагне до: охорони природного та культурного середовища; мінімізації впливу на навколишнє середовище під час будівництва та експлуатації; використання альтернативних засобів отримання води та збільшення її економії; забезпечення збору стічних вод, їх очищення, а також обробку твердих відходів; дотримання вимог заощадження енергії та поєднання в собі сучасних альтернатив для більшої економії у її витраченні; пропозиції програм з освіти співробітників готельного комплексу та гостей, з питань навколишнього природного та культурного середовища.

Основні показники, які характеризують екологічність засобів розміщення:

- ◆ споживання води
- ◆ споживання енергії
- ◆ атмосферні викиди, спричинені споживанням енергії
- ◆ використання природних ресурсів (вплив на довкілля, спричинений обсягом спожитого паперу, канцелярського приладдя, мийних засобів, обладнання та інших матеріалів)
- ◆ структура використання відновлюваних/невідновлюваних ресурсів, використанням сировини)
- ◆ вплив хімічних засобів на довкілля та здоров'я
- ◆ викиди до атмосфери; викиди у воду; обсяг відходів
- ◆ пожежі, аварії та інші надзвичайні ситуації

◆ вплив транспорту на довкілля



Джерело: <https://www.booking.com/hotel/ua/gm-eco-bubble.uk.html>

Цінова політика таких готелів є в середньому ціновому діапазоні, хоча вибір типів готельного розміщення величезний. Це можуть бути розкішні намети в кемпінгах як в Африці, або прості сільські будинки, наприклад ранчо та маєтків плантаторів у Венесуелі, або чайні будиночки в Непалі. Велика кількість еко-готелів являють собою хатини або будинки, які побудовані за технологією корінних племен. Велике поширення еко-готелі набули у країнах Океанії та Центральної Америки. Еко-готелі часто розташовуються у непрохідних джунглях, де присутність людини

досі вважається рідкістю. Зручності в багатьох готелях є мінімальними: ліжко або гамак, стіл, пара стільців або крісел. Як правило, всі меблі в номерах еко-готелів зроблені з місцевих природних матеріалів, з каменю або деревини.

Серед додаткових послуг, які еко-готелі пропонують гостям – можливість пройти екологічну освіту. Клієнтам допомагають навчитися розпізнавати види місцевої флори та фауни, вчать способам зменшення негативного впливу на довкілля.

Додаткові показники екологізації засобів розміщення:

◆ використання нетоксичних мийних засобів та прального порошку



Джерело: <https://rus.delfi.lv/domsad/37870083/kvartira-dom/52665109/foto-uyutnye-derevyannye-domiki-v-zhivopisnyh-lesah-norvegii>

- ◆ виготовлення на 100 % з бавовни рушників і напірників
- ◆ обмеження паління на території підприємства готельного господарства
- ◆ використання відновлюваних джерел енергії
- ◆ устаткування із перероблення відходів
- ◆ можливість гостей відмовитись від заміни використаних рушників для економії споживання води
- ◆ енергоощадне освітлення
- ◆ надання еко-автомобілів для перевезення гостей з місця прибуття чи в інших цілях
- ◆ використання власне вирощених або місцевих продуктів для організації харчування відвідувачів
- ◆ можливість використання одноразового посуду
- ◆ повторне використання води з кухонь, номерів та інших приміщень для саду та ландшафтного дизайну.



Джерело: <https://dezmed.com.ua/statti/item/profesiina-khimiia-dlia-zbyrannia-v-hoteliakh/>

Еко-готелі перебувають у тісному взаємозв'язку з розвитком етнографічного туризму, отже, у постояльців досить часто є можливість дізнатися щось про культуру та традиції різних народів.

Харчування в екологічних готелях переважно схоже або повністю повторює місцеві традиції. Деякі еко-готелі пропонують і досить екстремальний спосіб відпустки, коли постояльцю необхідно самостійно добувати собі їжу (Поворознюк М., 2023).

Загалом, у еко-готельній індустрії існує багато різних тенденцій, які зумовлені низкою факторів, зокрема: нові технології, зміни способу життя

тощо. Саме, технології дозволяють вдосконалити та оптимізувати готельні послуги (голосове управління та голосовий пошук допомагають оптимізувати взаємодію з клієнтами; штучний інтелект – допомагає покращити персоналізацію та якість підтримки клієнтів тощо, а також слугують новітнім засобом підвищення екологічності роботи закладів даного типу).



Джерело: <https://kingdom.com.ua/uk/articles-ua/ekologichni-materiali-dlya-budivnitstva>

Також пропонується проводити навчання персоналу, який незалежно від своїх обов'язків та посад має розуміти, за що виступає організація та підтримувати її. Важливо, щоб працівники особисто відчували корпоративність, спільність справи, значимість абсолютної еко-місії підприємства сфери гостинності. Від екологічної самосвідомості кожного конкретного співробітника багато в чому залежить подальше

еко-виховання кожного гостя, який проживав у готельному підприємстві.

Переорієнтація діючих готельних підприємств на екологічні може вирішувати кілька різнопланових та різнорівневих завдань одночасно: - забезпечувати економію ресурсів на рівні підприємства; - покращувати економічні показники за рахунок дотримання актуального тренду; - сприяти розвитку туристичного кластера та формуванню екологічної інфраструктури в регіоні; - просувати ідеї «зеленого» способу життя у суспільстві; - формувати ринок екологічної продукції та послуг; - підвищувати імідж регіону та країни.

Таким чином, еко-готелі – це перспективні готелі, які призначені підтримувати стан природного середовища, виховувати в суспільстві екологічну свідомість та відповідальність, а їхні постояльці можуть отримати здоровий відпочинок у гармонії з природою. Досвід розвинених західних країн свідчить, що стратегії та механізми обмеження шкідливих

наслідків діяльності підприємств сфери гостинності є цілком досяжними та ефективними. Враховуючи значний перелік переваг еко-готелів, можливість вирішення негативних тенденцій, що підтверджується значним світовим попитом на екологічні продукти та послуги, еко-сертифікація є перспективним інструментом підвищення туристичної привабливості. Екологічний сертифікат, отриманий установою, підкреслить повагу до гостя та підтвердить інвестиційну привабливість та соціальну відповідальність бізнесу.



Джерело: <https://www.homedesign.in.ua/top-5-naybazhanishykh-ekolohichnykh-hoteliv-svitu-de-eko-dyzayn-zustrichaietsia-z-rozkishshiu/>

Перевагою даного підходу також є надсилання клієнтам рекламних повідомлень, що сприятиме збільшенню додаткових або перехресних продажів. Ще, однією новацією у проектуванні подальшої роботи еко-готелів є використання підходу – розумні еко-готелі, які містять Інтернет речі (IoT), використовуючи розумні пристрої та системи для оптимізації повсякденної роботи готелю, підвищення ефективності та покращення досвіду гостей. Розумний еко-готель може використовувати системи опалення, вентиляції та кондиціонування повітря з підключенням до Інтернету, щоб точно налаштувати температуру та вентиляцію в кожній кімнаті для максимального комфорту та мінімальних витрат енергії що є однією з умов роботи закладів екологічної спрямованості. Розумні еко-готелі також можуть дозволити гостям використовувати такі технології, як телефонні додатки або голосове керування, щоб легше керувати опаленням і охолодженням, освітленням і розважальними системами екологічної спрямованості. Оскільки все більше і більше людей використовують інтелектуальні технології у своїх домівках, розумні еко-готельні номери, будуть користуватись значним попитом (Ковальчук І., 2024).

Готелі можуть використовувати QR, щоб надавати інтерактивні карти та інформацію про такі послуги, як SPA, тренажерні зали, ресторани тощо. Еко-готелі також використовують QR-ігри, щоб зробити візити своїх гостей більш приємними та незабутніми. Отже, сучасний світ формує нові вимоги та виклики для бізнесу загалом, та еко-готельної індустрії, зокрема.



Джерело: <https://hotel-solution.com.ua/news/revolution-in-hospitality-top-innovations-of-the-last-decade>

Еко-готельна індустрія в сучасних умовах – це структурна складова економічної системи, що створює екологічний готельний продукт (послугу), який, у свою чергу, має високу споживчу цінність в сучасних умовах зростаючої потреби на екологічні послуги серед споживачів.

Проектування подальшої роботи екологічних закладів та удосконалення існуючих підходів, вимагає врахування новітніх технологій та змін настроїв та попиту клієнтів, швидкого реагування на суспільні виклики щодо екологізації суспільства а також адаптування їх до особливостей галузі загалом.

## Впровадження додаткових анімаційних екопослуг в готелях як засіб екологічної просвіти гостей

Суспільне розуміння екологічних проблем невідмінно зростає і вже торкнулося готельного сектору. Туристи, небайдужі до екологічних проблем, вибирають, де зупинитися під час перебування у подорожі, не тільки з огляду ціни та місця розташування засобу розміщення, а й з врахування прагнення готелю знизити свій вплив на навколишнє середовище. Екологічна просвіта гостей може посилитись за допомогою впровадження додаткових анімаційних екопослуг:

1. Екскурсії в природні заповідники та національні парки. Якщо готель розташований на території, де є об'єкти природно-заповідного фон-

ду, або поблизу них, можна запропонувати гостям готелю відповідні екскурсії.

2. Розведення органічних садів та городів. Розведення органічних садів та городів у готелі може стати вдалим доповненням до екологічної концепції готелю та позитивно позначитися на його іміджі. Органічні сади та городи дозволяють гостям готелю самостійно збирати городину, а також споживати овочі та фрукти, які вирощуються без використання хімічних добрив та пестицидів. Продукцію органічних садів та городів можна використовувати для приготування страв у ресторані готелю, що позитивно позначається на якості та смакових властивостях страв.



Джерело: <https://www.nationalparks.in.ua/pryrodni-parky/volyn/>

Гості готелю можуть взяти участь у процесі розведення саду або паркової зони в місцевій громаді, саджати рослини, поливати та доглядати за ними.

3. Ігри та конкурси, пов'язані з екологічною тематикою:
  - ◆ екологічний квест – гості можуть бути поділені на команди, а завдання квестів пов'язані з охороною навколишнього середовища та екологізацією;
  - ◆ змагання на швидкість сортування сміття;
  - ◆ вікторини (інста квізи) на екологічну тематику – гості можуть брати участь у вікторинах та відповідати на запитання, пов'язані з екологізацією та охороною навколишнього середовища.
4. Класи та майстер-класи з виготовлення екологічних виробів, таких як мило, креми, свічки тощо:



Джерело: <https://www.aromasoap.com.ua/ua/article/lavandovoe-mylo-s-nulya-holodnym-sposobom--master-klass>

◆ майстер-клас з виробництва органічного мила: гості можуть навчитися виробляти мило з натуральних компонентів, таких як оливкова олія, кокосова олія, мигдальна олія, а також додавати в нього природні аромати, такі як лаванда, розмарин, чайне дерево та інші;

◆ майстер-клас з виготовлення органічних кремів для тіла та обличчя: гості можуть навчитися виробляти креми для тіла та обличчя з натуральних компонентів, таких як кокосова олія, мигдальна олія, олія ши, а також додавати в них природні аромати, такі як лимон, м'ята, лаванда та інші;

◆ майстер-клас  
з виготовлення

органічних свічок: гості можуть навчитися виробляти свічки з натуральних матеріалів, таких як соєвий віск, бджолиний віск та ефірні олії;

◆ майстер-клас з виготовлення органічних косметичних засобів: гості можуть навчитися виробляти органічні засоби для догляду за волоссям, тілом та обличчям, такі як шампуні, гелі для душу, маски для волосся та обличчя. Такі виготовлені під час майстер-класів еко-вироби водночас стануть для гостей і екосувенірами з готелю (Вольперт М., 2021).



Джерело: <https://giacintwater.com/shop/ekospa/pr/parfumovana-svichka-v-derevi-misiats-takozh-inshi-formy/>

5. Ранкова йога та медитація на природі. Готелі можуть пропонувати такі ранкові заняття своїм гостям відповідно до їх потреб та рівня фізичної підготовки. Заняття йогою та медитацією на природі може бути чудовим доповненням до програми відпочинку в готелі та сприяти збереженню душевного та фізичного здоров'я гостей.



6. Прибиральні акції в околицях готелю. Ці еко-розваги не лише підвищують екологічну свідомість та знання гостей, а й дають можливість насолодитися природним красою та активно відпочити.

### Засоби моніторингу до теми

1. Дискусійне обговорення основних положень теми.
2. Ситуаційні завдання.



Джерело: <https://www.mayoran.lviv.ua/>

### Ситуаційне завдання 1

**Ситуація:** Ви є менеджером з анімації в готелі, і керівництво готелю попросило вас розробити програму анімаційних заходів, спрямованих на екологічну просвіту гостей.

### Завдання:

1. Дослідіть приклади екологічних анімаційних програм у готелях по всьому світу, визначте найпопулярніші та найефективніші з них.



Презентація до теми  
<https://vcolnuft.volyn.ua>

2. Розробіть концепцію екологічної анімаційної програми для вашого готелю, включаючи такі заходи, як майстер-класи з переробки відходів, екологічні квести, лекції про сталий розвиток тощо.
3. Підготуйте план впровадження програми, включаючи необхідні ресурси, навчання персоналу та стратегію залучення гостей.



## Ситуаційне завдання 2

**Ситуація:** Ваш готель хоче виділитися серед конкурентів, впровадивши додаткові анімаційні екопослуги, які спрямовані на підвищення екологічної свідомості гостей.

### Завдання:

1. Вивчіть екологічні потреби та інтереси ваших гостей через опитування та аналіз зворотного зв'язку.
2. Розробіть програму додаткових анімаційних екопослуг, яка включатиме екскурсії на місцеві екоферми, заняття з екологічного садівництва, ековікторини та інтерактивні виставки.
3. Підготуйте маркетингову кампанію для просування нових екопослуг, враховуючи канали комунікації, рекламні матеріали та спеціальні пропозиції для гостей.

## Ситуаційне завдання 3

**Ситуація:** Ви працюєте в екологічному відділі мережі готелів, яка прагне розширити свої екопослуги та включити їх у програму анімаційних заходів, щоб підвищити обізнаність гостей про екологічні проблеми.

### Завдання:

1. Дослідіть успішні кейси з впровадження екологічних анімаційних заходів у готелях різних країн та визначте найкращі практики.
2. Розробіть детальний план впровадження анімаційних екопослуг у ваших готелях, включаючи інтерактивні семінари про екологічний спосіб життя, кінопокази на екологічні теми, акції з прибирання територій та інші заходи.
3. Створіть систему оцінки ефективності анімаційних екопослуг, яка включатиме збирання зворотного зв'язку від гостей, аналіз рівня їх задоволеності та впливу на екологічну свідомість.

# Тема 4. Правові аспекти екологізації сфери ГОСТИННОСТІ

## Міжнародні організації в сфері екологізації готелів

Обов'язковою умовою для присвоєння готельному підприємству статусу «екологічний» є його екологічна сертифікація, яка проводиться компетентною незалежною організацією, яких сьогодні у світі є досить багато. Серед найбільш авторитетних варто відзначити такі:

Certification for Sustainable Tourism (CST) - одна з провідних та найбільш успішних компаній в галузі впровадження практики екотуризму в західній півкулі. Їй вдалося створити власний ринок шляхом розробки державної програми екологічного менеджменту та її активного поширення. Незважаючи на те, що вона орієнтована на туристську галузь в цілому, сертифікуються в основному готелі. Для того щоб отримати знак екоякості, готель повинен мінімізувати свої збитки навколишньому середовищу, а експерти дають оцінку соціально-економічного ефекту від роботи підприємства в конкретному регіоні, проводять інтерв'ю з гостями та менеджментом.



Джерело: <https://globalecolabelling.net/2024/01/02/genews-december/>

Green Globe - британська компанія, активно пропагує і впроваджує екотуризм, працює в більш ніж 50 країнах, повноправний член туристської організації ООН і Всесвітньої ради з туризму і подорожей. Критерії для отримання сертифікату включають основні стандартні вимоги щодо зниження рівня відходів,

економії електроенергії, впровадження екологічної системи управління, соціального і культурного розвитку, зниження ризиків, оцінку взаємозв'язку географічного положення готелю або курорту і його вплив на навколишнє середовище.



Джерело: <https://epl.org.ua/announces/13455/>

Компанія Green Key розробляє програми сертифікації для готелів, хостелів, конгрес-центрів, будинків відпочинку. Екомаркування даної компанії присуджена 2700 готелям та іншим установам в 56 країнах. Перш ніж отримати знак екоякості, компанія повинна встановити норми споживання і економії води, впровадити систему повторного використання ресурсів, розпочати закуповувати екологічно чисті органічні продукти. Суворі вимоги пред'являються до

харчування. В меню повинно бути не менше двох органічних продуктів, хоча б одна закуска з низьким вмістом жирів і одна нежирна основна страва. Крім того, є критерії щодо освітлення, вентиляції, роботи з інвалідами, систем іригації, прибирання сміття. Сертифікація готелів Green Key є дуже важливою для забезпечення сталого розвитку міжнародного готельного бізнесу та збереження навколишнього середовища. Отримання сертифікату Green Key дає готельним підприємствам можливість продемонструвати свої зобов'язання щодо збереження навколишнього середовища та відповідального відношення до природних ресурсів. Також, сертифікація Green Key сприяє маркетинговій діяльності у залученні туристів, оскільки зростає чисельність споживачів із вмотивованою екологічною поведінкою на ринку туристичних послуг.



Джерело: [https://www.freepik.es/imagen-ia-premium/fondo-ambiental-mundial-verde\\_92539887.htm](https://www.freepik.es/imagen-ia-premium/fondo-ambiental-mundial-verde_92539887.htm)

Touristik Union International (TUI) - провідний туроператор Німеччини з більш ніж п'ятимільйонною клієнтською базою, одним з перших в країні почав пропагувати принципи екологічної відповідальності в туристській

індустрії. Серед його членів понад 7000 готелів по всьому світу (Мілінчук О., 2016).

Більшість систем сертифікації у світі базуються на вимогах міжнародного стандарту ISO 14001, який визначає механізм впровадження та функціонування ефективної системи екологічного менеджменту (SEM). Застосування даного стандарту дозволяє:

- ◆ ідентифікувати і контролювати екологічні аспекти діяльності підприємства, його продукції і послуг, в тому числі відповідно до вимог екологічного законодавства та інших зацікавлених сторін (місцевих і національних органів влади, комерційних товариств, неурядових організацій, споживачів, співробітників, екологів та ін.);
- ◆ поступово знижувати негативний вплив екологічних аспектів підприємства на навколишнє природне середовище, при цьому зберігаючи рентабельність виробництва;
- ◆ досягти постійного поліпшення екологічних показників.



Джерело: <https://constructive-voices.com/trinidad-and-tobago-top-green-buildings/>

Для сертифікації екоготелів існує також авторитетна система «Лідерство в енергетичному та екологічному проектуванні». Сертифікат LEED можуть отримати тільки екологічно безпечні споруди. Об'єктивний, загальновідомий у всьому світі рейтинг LEED покладається на економію енергії і води, а також на екологічно безпечну сировину. LEED-система енергозбереження і захисту навколишнього середовища з використанням сонячних батарей.

Аналіз зарубіжного досвіду регулювання готельно-туристичної індустрії в країнах ЄС дає змогу окреслити можливий інструментарій фіскального й адміністративного стимулювання сталого розвитку:

- ◆ встановлення податку за використання енергії, який застосовується до рахунків за електроенергію та інших джерел енергії, що використовуються в готелях. Такий фіскальний вплив може стимулювати готелі до використання більш енергоефективних рішень та використання альтернативних джерел енергії;
- ◆ запровадження податку на викиди CO<sub>2</sub> – може бути застосований до транспорту, який використовується готелями для трансферу гостей, буде стимулювати готелі до використання більш екологічних транспортних засобів;
- ◆ застосування штрафів за викидання відходів. Оскільки готелі можуть бути позбавлені ліцензій та отримувати штрафи за неправильне поводження з відходами або за їх викидання в природне середовище, такий адміністративний важіль стимулює готельний бізнес до використання більш ефективних методів управління відходами;
- ◆ наявність практики застосування штрафів за порушення екологічних стандартів, готельні підприємства можуть отримувати штрафи за порушення екологічних стандартів і недотримання екологічних норм.
- ◆ застосування спеціального збору за використання води, що стимулює готельний бізнес до зменшення споживання води та до використання більш ефективних методів її збереження.

---

## Досвід українських готелів у впровадженні міжнародних екологічних стандартів

Система екологічної сертифікації в Україні почала розвиватися недавно. У першу чергу це пов'язано з підписанням Угоди про асоціацію з Європейським Союзом, відповідно до якої Україна повинна адаптувати систему технічного регулювання до єдиних уніфікованих вимог міжнародних та європейських стандартів. Але ще до цієї події Україна вже мала досвід у впровадженні та популяризації екосертифікації.

Україна першою на пострадянському просторі почала розвивати систему екологічної сертифікації та маркування, керуючись міжнародними стандартами серії ISO 14000 та увійшла до складу Global Ecolabelling Network та гармонізувала 43 екологічні стандарти на товари по послуги.

Питання застосування екологічних маркувань та декларацій регулюється на державному рівні Технічним регламентом з екологічного маркування, який прийнятий в 2011 році. Відповідно до цього документу, суб'єктам господарювання забороняється застосовувати екологічне маркування без підтвердження екологічних переваг шляхом сертифікації. Щодо вітчизняних готельних підприємств, то їх екологічні декларації можуть бути підтверджені двома способами.

Перший - це відповідність вимогам екологічного стандарту СОУ ОЕМ 08.002.30.059 «Послуги з тимчасового розміщення (проживання). Екологічні критерії», який відповідає міжнародному стандарту ISO 14024 «Environmental labels and declarations - Type I environmental labelling - Principles and procedures». Згідно цього стандарту, готельне підприємство на добровільних засадах може задекларувати екологічні переваги своїх послуг через: зменшення рівня негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людини в процесі надання послуг; зниження споживання енергетичних та водних ресурсів; раціональне управління відходами та інше. Акредитованим органом сертифікації на відповідність ISO 14024 є Всеукраїнська громадська організація «Жива планета». Нажаль, за офіційними даними цієї організації жодне вітчизняне готельне підприємство не задекларувало своїх екологічних переваг.



Джерело: <https://klau.club/6625-rastenie-s-listjami-v-vide-serdca.html>

Другим способом підтвердження екологічності готельних підприємств є сертифікація за програмою Green Key, за офіційними даними якої лише 9 з них отримали екосертифікат. Аналіз українських екологічних готелів засвідчив таке: це мережеві готелі (Radisson Blu, Reikertz, Maison Blanche); розташовані як у великих містах, так і рекреаційно-відпочинковій зоні; за місткістю є і великі, і малі. Єдине що є у них спільне, так це те, що всі ці готелі є новозбудованими.

Крім того, в Україні розроблена власна програма екосертифікації «The Host Respects Nature». Сертифікат надається готельним підприємствам в знак того, що вони відповідають принципам екологічного менеджменту - екологічно дружнього господарювання. Офіційна інформація щодо кількості готельних підприємств, які отримали цей сертифікат відсутня.

Заклади готельного бізнесу мають розробити механізм забезпечення сталого розвитку, який дозволить здійснити перетворення з урахуванням стратегічних цілей підприємства й усвідомленням його впливу на економічні, соціальні та екологічні процеси в суспільстві (Ховрак І., 2020).



Джерело: <https://osvita.ua/master/spec-master/72000/>

У підсумку варто зазначити, що в Україні є суттєві передумови для розвитку екологічних готельних підприємств (наявність рекреаційних ресурсів та територій, розвиток виробництва екологічних будівельних матеріалів, енерго- та водозберігаючих технологій, продуктів харчування тощо), проте певні негативні тенденції (відсутність розвиненої інфраструктури у рекреаційних територіях; неналежний державний екологічний контроль; відсутність належного інформування населення про діяльність екоготелів та інше) уповільнюють темпи впровадження екологічної сертифікації.

### Засоби моніторингу до теми

1. Дискусійне обговорення основних положень теми.
2. Ситуаційні завдання.

### Ситуаційне завдання 1

**Ситуація:** Ви - менеджер готелю в Україні, який хоче отримати сертифікацію за міжнародним екологічним стандартом, таким як Green Key





або LEED. Ваше завдання - впровадити необхідні зміни, щоб відповідати вимогам цього стандарту.

### **Завдання:**

1. Дослідіть вимоги обраного міжнародного екологічного стандарту та проаналізуйте приклади українських готелів, які вже отримали цей сертифікат.
2. Розробіть план впровадження необхідних змін у вашому готелі, включаючи модернізацію систем енергоефективності, управління відходами, використання екологічно чистих матеріалів та ресурсів.
3. Підготуйте детальний графік реалізації плану з відповідними етапами, бюджетом та відповідальними особами, а також розробіть систему моніторингу та звітності для контролю за виконанням вимог стандарту.

## Ситуаційне завдання 2

**Ситуація:** Ваш готельний комплекс у центрі Києва вирішив стати більш екологічним та отримати сертифікацію ISO 14001, щоб відповідати міжнародним стандартам екологічного менеджменту.

### **Завдання:**

1. Проведіть аналіз поточного стану вашого готелю з точки зору екологічного менеджменту, виявіть основні області для покращення та відповідності вимогам стандарту ISO 14001.
2. Розробіть екологічну політику та план дій для впровадження системи екологічного менеджменту, включаючи заходи щодо зменшення споживання енергії, води, управління відходами та використання екологічно чистих продуктів.
3. Організуйте навчання для персоналу щодо нових екологічних практик та стандартів, а також створіть систему внутрішнього аудиту та моніторингу для оцінки ефективності впроваджених заходів.



## Ситуаційне завдання 3

**Ситуація:** Ви є власником невеликого готелю на заході України, і ви хочете впровадити міжнародні екологічні стандарти, щоб залучити більше іноземних туристів, які цінують екологічність.

### Завдання:

1. Дослідіть досвід впровадження міжнародних екологічних стандартів у малих готелях в Україні та визначте найбільш підходящі для вашого готелю стандарти, такі як Green Globe або EarthCheck.
2. Розробіть детальний план впровадження екологічних практик, включаючи використання місцевих та органічних продуктів, енергоефективних технологій, систем управління водними ресурсами та переробки відходів.
3. Підготуйте маркетингову стратегію для просування вашого готелю як екологічно відповідального, включаючи створення інформаційних матеріалів, співпрацю з екологічними організаціями та використання соціальних медіа.



Презентація до теми  
<https://vcolnuft.volyn.ua>

# Тема 5. Використання цифрових технологій для формування практичних навичок майбутніх фахівців сфери гостинності

## Сучасні тенденції діджиталізації освітнього процесу в сфері гостинності



Джерело: <https://indoor.video/en/category/advertising-in-restaurants-all-over-ukraine/>

Завдяки збільшенню кількісних та якісних ініціатив із застосування цифрових технологій зростає вимога до формування цифрової компетентності викладачів та здобувачів, зокрема щодо використання ними цифрових технологій в освітньому процесі. Це інтенсифікує впровадження інновацій на технологічному рівні, що передбачає розширення сфери застосування цифрових

рішень і сервісів завдяки доступності гаджетів, інтенсивному використанню різноманітних соціальних медіа тощо.

В умовах цифрової трансформації у сфері освіти й науки основний акцент спрямований на комплексну роботу з побудови системи цифрових рішень у галузі освіти та науки, пов'язаний із безпечним електрон-

ним освітнім середовищем, забезпеченням потрібної цифрової інфраструктури закладів та установ освіти і науки, формуванням та розвитком цифрової компетентності учасників освітнього та наукового процесів, забезпеченням цифрової трансформації процесів і послуг, автоматизації збирання й аналізу даних тощо.

Цифрове освітнє середовище надає широкий спектр цифрових технологій, які постійно оновлюються та розширюються, тому має здійснюватися постійний професійний розвиток фахівців. До чинників, які сприяють цифровізації освітнього простору, віднесено:

- ◆ трансформаційні процеси у суспільстві під впливом зростаючої глобалізації, автоматизації, цифровізації;
- ◆ формування нових вимог до змісту освіти в умовах цифрового суспільства (практико-орієнтованість, пріоритет діяльнісного змісту освіти над знаннєвим);



Джерело: <https://hotel-solution.com.ua/news/revolution-in-hospitality-top-innovations-of-the-last-decade>

◆ низьку адаптивність системи освіти до інтенсивних змін, пов'язаних з розвитком цифрових технологій (наприклад, гейміфікація, персоналізація освіти, використання доповненої реальності, штучного інтелекту тощо);

◆ розвиток суспільства 5.0., яке засноване на передових цифрових технологіях, що забезпечують розвиток науки і

технологій для добробуту суспільства, орієнтованого на людину (Скопень М., 2019).

При підготовці фахівців сфери гостинності в сучасних умовах застосовується ряд технологій та методів: інтегрованого навчання (поєднання кількох основ наук), колаборативного навчання, віртуальної, змішаної і доповненої реальності, 3D-принтіну, технологій формування медіаграмотності та формування обчислювального (computation thinking) мислення, проблемно-орієнтованого навчання, змішаного навчання, білінго-

вого (дуального) навчання, пірінгового (від англійського Peer-to-peer, P2P – рівний до рівного) рівноправного оцінювання один одного, мейкерства, сторітелінгу, microlearning – використання коротких навчальних відео, дистанційного навчання, формування критичного мислення, інноваційних педагогічних технологій (дослідницького навчання, методу проєктів).

Нині в освітньому процесі використовується низка мобільних додатків, платформ та ресурсів, зокрема Google Forms, Survey Monkey, Kahoot it!, Plickers, Grand Tools, Promt offline translator, Education App For Kids, Linear X, Quick quadratics, Prezi, PowToon тощо.

Вони створюють можливість швидкого оцінювання знань і вмінь, створення навчальних матеріалів в електронному вигляді та врахування при цьому принципів інтерактивності, індивідуалізації, партнерства, колаборації, креативності. Так, під час освітнього процесу здобувачі освіти використовують смартфони, планшети, ноутбуки з метою пошуку в Інтернеті інформації, малюнків для ілюстрування виступів своїх або проєктної групи перед групою.

За відсутності підручників у смартфонах та планшетах використовується їхня електронна версія, тому нині мобільне навчання є дуже актуальним. Під мобільним навчанням (M-Learning) розуміємо сучасний напрям розвитку систем дистанційної освіти із застосуванням мобільних телефонів, смартфонів, електронних книжок. Зазначена технологія активно застосовується під час дистанційного чи змішаного навчання з використанням підсистеми доступу до локального й віддаленого контенту. Тож мобільне навчання має на увазі використання мобільної технології як окремо, так і спільно з іншими інформаційними й комуніка-



Джерело: <https://hotel-solution.com.ua/news/revolution-in-hospitality-top-innovations-of-the-last-decade>



ційними технологіями для організації освітнього процесу незалежно від місця і часу.



Джерело: [linktr.ee/grade.teacher](https://linktr.ee/grade.teacher)

Мобільні пристрої дозволяють перемістити замовника освітніх послуг у середовище, котре максимально наближає процес підготовки до майбутніх професійних ситуацій за допомогою різноманітних предметних мобільних додатків. Наприклад, мобільні додатки – екскурсоводи по місту, що розповідають про найкращі готелі, кафе, бари з урахуванням їхньої специфіки та запитів користувачів тощо.

Нині існує велика кількість мобільних додатків, орієнтованих на різний тип пристроїв. Розробники надають вільний доступ до програм, що є дуже важливим чинником того, що їх можна застосовувати в умовах дистанційного та очного навчання. Роль сучасних застосунків у сфері готельно-ресторанного бізнесу важко перебільшити, оскільки ті корисні функції, які вони виконують, значно об'єднують формування професійної компетентності їхніх користувачів (Осадча К., 2023).

При цьому актуалізується гейміфікація як застосування елементів гри та ігрових принципів під час освітнього процесу. Вона передбачає використання ігрових правил сучасних онлайн-ігор для мотивації майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та досягнення реальних освітніх цілей, зокрема й через реалізацію проєктних технологій.

Вивчення пропонувананих мобільних застосунків для формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи уможливило створення нами таблиці 1.

Практика підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи підтверджує, що використання гейміфікації є ефективним як у онлайн-навчанні, так і в офлайн-форматі. Так, під час застосування гейміфікації в освітньому процесі засвідчено активність учасників гри, їхню здатність адаптовуватися, виконувати проєкти та захищати перед віртуальною аудиторією під час участі в іграх-симуляціях, бізнес-іграх, ре-

презентувати результат публічно перед викладачем та іншими здобувачами освіти. Важливими є організація виступу, аргументація, аналіз та відстоювання власної позиції. Доречною є здатність ставити запитання з метою визначення переваг і недоліків проєкту, самостійного визначення набутих навичок та програмових результатів навчання, саморепрезентація успішних проєктів, виконаних онлайн самостійно або у складі сформованої команди однодумців.

У контексті здійсненого аналізу визначимо основні напрями цифровізації вищої освіти, зокрема підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, пов'язані зі:

- ◆ створенням освітніх ресурсів і цифрових платформ із підтриманням інтерактивного та мультимедійного контенту для загального доступу ЗВО та учасників освітнього процесу, зокрема інструментів автоматизації головних процесів роботи;
- ◆ розробленням та впровадженням комп'ютерно-орієнтованих засобів навчання та обладнання для створення цифрового навчального середовища (мультимедійні аудиторії, науково-дослідні STEM-центри, віртуальні лабораторії, інклюзивні аудиторії, приміщення для змішаного навчання);
- ◆ вільним доступом до Інтернету учасників освітнього процесу в навчальних аудиторіях ЗВО; – розвитком дистанційної форми освіти із використанням когнітивних та мультимедійних технологій;
- ◆ використанням мобільних застосунків (додатків) для послуговування програмним забезпеченням, призначеним для роботи за допомогою смартфонів, планшетів та інших мобільних пристроїв (Біницька К., 2023).



Джерело: [linktr.ee/grade.teacher](https://linktr.ee/grade.teacher)

Впровадження цифрових технологій у професійну підготовку майбутніх фахівців дає змогу значно підвищити ефективність цього процесу.

Зокрема, використання цих технологій дає студентам змогу підвищити якість готовності до лекційних, семінарських та практичних занять із фахових дисциплін, успішно опанувати світові досягнення та освоювати національний колорит ведення готельно-ресторанного бізнесу, удосконалювати навчальні, дослідницькі та професійні вміння, зокрема й уміння використовувати комп'ютерні засоби, розширювати сферу застосування цифрових рішень і сервісів завдяки доступності гаджетів, інтенсивному використанню різноманітних соціальних медіа в майбутній професійній діяльності, розвивати критичне та творче мислення.



Джерело: [linktr.ee/grade.teacher](https://linktr.ee/grade.teacher)

## Перспективні шляхи використання сучасних технологій та устаткування для підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи

Серед великої кількості сучасних методів та засобів підготовки фахівців з готельно-ресторанної сфери найбільш актуальними виглядають наступні:

Інтерактивні платформи навчання. Використання сучасних інтерактивних дошок, які дозволяють викладачам і тренерам створювати практичні заняття, інтерактивні завдання та симуляції, щоб покращити процес навчання;



Експериментальне устаткування. Забезпечення доступу до сучасних готельних пристроїв та устаткування, таких як кавоварки високої якості, апарати для приготування їжі, системи автоматизації номерів



тощо, для отримання практичного досвіду та навичок. Відмітимо, що експериментальне устаткування у готельній освіті має великий потенціал для збагачення навчального процесу та підготовки майбутніх фахівців. Доступ до сучасних готельних пристроїв і устаткування дозволяє здобувачам отримати практичний досвід у реальних умовах, що підвищує їхню конкурентоспроможність на ринку праці. Інтеграція експериментального устаткування в програму навчання дозволяє майбутнім фахівцям не тільки ознайомитися із сучасними технологіями та процесами у готельній та ресторанній справі, а й набути практичні навички у їхньому використанні. Це допомагає підготувати висококваліфікованих фахівців, які зможуть швидко адаптуватися до змін у галузі та впроваджувати інноваційні підходи у своїй роботі. Більше того, експериментальне устаткування може стимулювати дослідницьку діяльність здобувачів у галузі готельно-ресторанного бізнесу, що сприяє розвитку нових ідей та технологій. Це може мати позитивний вплив на інноваційний потенціал галузі та сприяти підвищенню її конкурентоспроможності в цілому.



Джерело: <https://hotel-solution.com.ua/news/revolution-in-hospitality-top-innovations-of-the-last-decade>

Віртуальна реальність (VR) і розширена реальність (AR). Використання VR та AR для створення іммерсивних симуляцій готельної діяльності, де здобувачі можуть відчути реальні умови роботи та взаємодії з клієнтами та персоналом. Наприклад, віртуальна реальність дозволяє клієнтам максимально ознайомитись з готелем та прийняти рішення щодо бронювання (Пожуєва Т., 2017).

Мультимедійні засоби навчання – використання сучасних аудіо-відео засобів для створення навчального матеріалу, який візуалізує процеси готельної справи та допомагає зрозуміти їхню практичну реалізацію.

Мобільні пристрої та додатки. Використання сучасних мобільних пристроїв та спеціалізованих додатків для навчання, які дозволяють здобу-

вачам вивчати матеріал у будь-який час та місці, отримувати доступ до навчальних ресурсів та спілкуватися з колегами та викладачами.

Метод практичного навчання. Великий акцент ставиться на практичному навчанні, включаючи стажування в готелях та інших готельно-ресторанних закладах. Це дозволяє здобувачам отримати реальний досвід роботи та вивчити нюанси професії.

Метод проектного навчання. Використання проектів, які здобувачі розробляють та виконують як частину свого навчального процесу. Це може включати розробку концепцій готелів, готелів або туристичних програм, вирішення бізнес-кейсів та інше.

Інтерактивні методи. Використання інтерактивних методів навчання, таких як групові дискусії, рольові ігри, віртуальні екскурсії та симуляції, що допомагають залучити здобувачів та покращити їх розуміння матеріалу.

Методи електронного навчання (електронні ресурси та он-лайн-навчання). Використання електронних підручників, відео-уроків, вебінарів та інших он-лайн-ресурсів для підтримки навчання та допомоги здобувачам у самостійному вивченні матеріалу.

Організація практичних семінарів та майстер-класів, на яких експерти галузі діляться своїм досвідом та знаннями зі здобувачами, що сприяє їх професійному зростанню.



Презентація до теми  
<https://vcolnuft.volyn.ua>

Метод «менторства та керівництва». Надання можливостей для менторства та особистого керівництва студентів від досвідчених фахівців галузі, що допомагає здобувачам отримувати консультації та поради з практичного досвіду. Таким чином, зазначені методи допомагають здобувачам отримувати комплексні знання та навички у галузі готельного бізнесу та готують їх до успішної кар'єри

у цій сфері (Корсак Р., 2024).



Використання сучасних навчальних технологій та устаткування в освітньому процесі підготовки фахівців з готельної справи має велике значення для підвищення якості навчання, розвитку нових інновацій та підготовки кваліфікованих кадрів, готових до викликів і вимог сучасного готельного ринку.

### Засоби моніторингу до теми

1. Дискусійне обговорення основних положень теми.
2. Ситуаційні завдання.

### Ситуаційне завдання 1

**Ситуація:** Ви є керівником навчального закладу, що спеціалізується на підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи. Ваше завдання - впровадити сучасні технології у навчальний процес, щоб покращити якість освіти та підготовку студентів.

#### **Завдання:**

1. Дослідіть сучасні технології та обладнання, що використовуються у сфері готельно-ресторанного бізнесу, такі як системи управління готелем (PMS), автоматизовані системи бронювання, інтерактивні навчальні платформи та кухонне обладнання.
2. Розробіть план впровадження цих технологій у навчальний процес, включаючи оновлення навчальної програми, закупівлю необхідного обладнання та організацію тренінгів для викладачів.
3. Підготуйте бюджет та обґрунтування для впровадження цих змін, а також стратегію залучення додаткових ресурсів (грантів, спонсорів тощо).



## Ситуаційне завдання 2

**Ситуація:** Ваше завдання - розробити програму підвищення кваліфікації для вже працюючих фахівців з готельно-ресторанної справи, яка включатиме навчання сучасним технологіям та обладнанню.

**Завдання:**

1. Вивчіть потреби фахівців готельно-ресторанної справи у сучасних технологіях та визначте ключові навички, які необхідно розвивати.
2. Розробіть програму підвищення кваліфікації, яка включатиме навчальні модулі з використання сучасних систем управління, технологій обслуговування клієнтів, новітнього кухонного обладнання та програмного забезпечення для ресторанного бізнесу.
3. Організуйте процес навчання, включаючи залучення кваліфікованих викладачів, проведення практичних занять та забезпечення учасників необхідними ресурсами та матеріалами.

## Ситуаційне завдання 3

**Ситуація:** Ви - керівник готельно-ресторанного комплексу, який хоче підвищити кваліфікацію свого персоналу через впровадження нових технологій і обладнання.

**Завдання:**

1. Проведіть аналіз сучасних технологій і обладнання, що можуть підвищити ефективність роботи вашого комплексу, таких як системи управління запасами, мобільні додатки для обслуговування клієнтів, сучасні системи автоматизації кухні та інші інноваційні рішення.
2. Розробіть програму навчання персоналу, яка включатиме теоретичні та практичні заняття з використання нових технологій та обладнання.



3. Створіть систему оцінки ефективності навчання, яка включатиме зворотний зв'язок від персоналу, оцінку їх навичок після проходження курсу та аналіз впливу нових технологій на роботу комплексу.

# Висновки

Вивчення прогресивного міжнародного досвіду, дає можливість стверджувати, що наявність сталих практик у готелях не лише приносить користь навколишньому середовищу, але й покращує економічну і соціальну поведінку туристів, підвищує моральний дух персоналу та сприяє довгостроковому успіху готелю. Концепт екоготелю - це інноваційний підхід до готельної індустрії, який орієнтується на екологічну сталість та відповідальність. Екоготель має функціонувати з урахуванням раціонального використання енергії та максимальної ефективності використання природних ресурсів. Готелі можуть використовувати значні обсяги води, енергії та інших ресурсів, а також створювати великі обсяги відходів. Тому готелі мають зобов'язання діяти відповідально та мінімізувати свій вплив на довкілля, зокрема за допомогою енергоефективності, водозбереження, сортування та переробки відходів.

Готелі можуть ставити перед собою досяжні цілі щодо скорочення викидів вуглекислого газу, використання відновлюваних джерел енергії та зменшення використання пластику та інших матеріалів, що негативно впливають на довкілля. Екологічні готелі можуть стати привабливішими для туристів, які віддають перевагу екологічним та сталим рішенням у поведінці споживача. Такі готелі можуть реалізовувати концепцію екологічного дизайну, використовувати органічні продукти у ресторанах, забезпечувати можливості для відновлювання енергії та здорового відпочинку.

У своєму розвитку готельно-туристичний бізнес має враховувати наступні фактори: – бути економічно стійкими і відповідати на потреби споживачів, без шкоди для економічного добробуту; – бути соціально відповідальними сприяти розвитку соціально-культурної сфери, зокрема забезпечувати робочі місця, привабливі умови проживання і сприяти збереженню культурної спадщини та традицій; – забезпечувати екологічну стійкість і зменшувати негативний вплив на довкілля, в тому числі здійснювати захист природних ресурсів; – стимулювати інновації і використання новітніх технологій для поліпшення якості послуг та оптимізації бізнес-процесів; – працювати в міжнародному контексті у партнерстві з



громадськими організаціями, владними установами та іншими зацікавленими сторонами, щоб спільно розробляти і реалізовувати стратегії сталого розвитку; – забезпечувати ефективне використання енергії, зменшувати витрати електроенергії, природного газу та води, а також мінімізувати викиди в атмосферу. Готелі можуть встановлювати енергоефективне обладнання та розпоряджатися енергією розумно, наприклад, вимикати світло та інші електроприлади в номерах, коли вони не використовуються; – забезпечувати раціональне управління відходами та впроваджувати схеми їх вторинного використання та переробки; – використовувати технології, що зменшують витрати води, забезпечувати раціональне використання водних ресурсів та промивати білизну за допомогою екологічно чистих засобів. Готелі можуть впроваджувати практики водозбереження, такі як використання посухостійкого ландшафтного дизайну та збір дощової води для поливу; – використовувати технології, що зменшують викиди в атмосферу, зокрема екологічно чисті системи опалення й кондиціонування повітря; – зменшувати використання природних ресурсів, наприклад, замінювати пластикові посуд та прибори на біорозкладні матеріали; – встановлювати обмежувачі води в душах та кранах, використовувати відновлювані джерела водопостачання; – використовувати продукти з екологічно чистих джерел, зменшувати використання штучних добрив та хімічних речовин в процесі обробки зеленої зони; – підтримувати відповідальне споживання, забезпечуючи гостям стимули та можливості для зменшення свого впливу на довкілля; – пропонувати місцеві страви та напої в своїх ресторанах, закуповувати продукти від місцевих постачальників, пропонувати туристичні екскурсії, що сприяють розвитку місцевої економіки, взаємодіяти з місцевою громадою, пропонуючи можливості працевлаштування та навчання, підтримувати місцевий бізнес і долучаючись до громадських ініціатив; – надавати гостям інформацію про сталі практики, сприяти підвищенню екологічної обізнаності за допомогою вивісок та освітніх матеріалів, а також пропонувати екскурсії та заходи, які висвітлюють місцеві екосистеми та зусилля для їх збереження. Екологічні податки і штрафи є важливими інструментами для зменшення впливу готельного бізнесу на довкілля та стимулювання прийняття більш сталого підходу до бізнесу.

Впровадження цифрових технологій у професійну підготовку майбутніх фахівців готельної сфери дає змогу значно підвищити ефективність

цього процесу. Зокрема, використання цих технологій дає змогу здобувачам підвищити якість готовності до лекційних, семінарських та практичних занять із фахових дисциплін, успішно опановувати світові досягнення та освоювати національний колорит ведення готельно-ресторанного бізнесу, удосконалювати навчальні, дослідницькі та професійні вміння, розширювати сферу застосування цифрових рішень і сервісів, інтенсивному використанню різноманітних соціальних медіа в майбутній професійній діяльності, розвивати критичне та творче мислення.

Впровадження сучасних навчальних технологій та устаткування в процес підготовки спеціалістів готельної сфери значно підвищить ефективність та якість навчання, сприятиме розвитку інновацій у підготовці кваліфікованих кадрів, готових до викликів і вимог сучасного готельного ринку.



# Кейси і практичні завдання

## Кейс

### Accor Hotels Group відмовилась від одноразового пластику

Одна з найбільших готельних мереж у світі, яка включає такі відомі бренди як Ibis, Fairmont, Mercure, Sofitel, вилучила із користування пластикові туалетні приналежності, одноразові пляшки та упаковку, а також всі предмети з одноразового пластику. Такий крок є частиною зобов'язань групи, щоб приєднатися до Міжнародної ініціативи з питань використання пластику в туризмі, яку очолює Програма ООН з навколишнього середовища UNEP, та Всесвітня туристична організація UNWTO у співпраці з Ellen MacArthur Foundation.

Компанія Accor, яка налічує понад 5 тис. готелів у 110 країнах світу таким чином зможе вилучити понад 200 мільйонів пластикових виробів, які використовуються у готелях щороку. За даними Accor, 94% готелів мережі вже відмовились від одноразових соломинок, серветок і ватних паличок. 89% готелів Ibis вже використовують багаторазові ємності для туалетних приналежностей, а у Fairmont встановлюються крани з фільтрованою водою у номерах, щоб усунути потребу у пластикових пляшках.

Компанія планує заборонити використання всього одноразового пластику у номерах, зонах відпочинку, ресторанах та зонах для дозвілля (спа, фітнес-центри тощо). Для кожного предмета будуть запропоновані відповідні альтернативи пластику, враховуючи оцінку їх життєвого циклу для забезпечення кращих екологічних показників.

Джерело: Rethink. URL: <https://rethink.com.ua/uk/news-and-events/ekologichniproblemi/accor-hotels-group-vidmovitsya-vid-odnorazovogo-plastiku-do-2022-roku>



## **Міжнародна мережа готелів відмовиться від одноразових шампунів**

Представник британської компанії InterContinental Hotels Group (IHG) заявив про відмову від мініатюрних флаконів шампунів, кондиціонерів і гелів для душу в більш ніж 5 тис. готелів по всьому світу з метою скоротити кількість пластикових відходів. Щорічно компанія використовує близько 200 млн засобів гігієни в міні-упаковці, що еквівалентно приблизно 1 тисячі тонн пластика.

Компанія IHG, під управлінням якої знаходяться готелі Holiday Inn, Crowne Plaza і InterContinental, застосовуватиме повнорозмірні дозатори, багаторазові флакони та керамічні контейнери. Третина готелів групи, серед яких готелі Holiday Inn Express в Північній і Південній Америці, Kimpton в Лондоні, курортний готель Six Senses і більш нові бренди Voco, Even і Avid, вже успішно перейшли на засоби особистої гігієни в диспенсерах і багаторазових флаконах.

Незважаючи на популярність мініатюрної упаковки, зростаюча стурбованість про пластикові відходи підштовхнула готельний бізнес відмовитися від неї. Одноразові косметичні засоби списали в 1,5 тис. готелів мережі Marriott. У багатьох готелях економкласу їх ніколи не пропонували.

У IHG взяли на себе зобов'язання скоротити викиди вуглекислого газу на кожен готельний номер на 6 %. Представники бренду Six Senses сказали, що до 2022 року мережа курортних готелів стане вільна від пластику у всьому ланцюжку поставок. У минулому році в компанії сказали, що планують відмовитися від використання пластикових соломинок в своїх готелях. Крім того, IHG співпрацює з компанією в сфері штучного інтелекту Winnow для пілотного моніторингу відходів після сніданку в деяких готелях.

Джерело: ECOBUSINESS. URL: <https://ecolog-ua.com/news/mizhnarodna-merezhagoteliv-vidmovytsya-vid-odnorazovyh-shampuniv>

**Запитання та завдання до кейсу:**



1. Досягненню яких Цілей сталого розвитку сприяє відмова міжнародних готельних мереж та компаній від одноразового пластику?
2. Досягнення якого принципу Глобального етичного кодексу туризму забезпечується відмовою міжнародних готельних мереж та компаній від одноразового пластику?
3. Наведіть приклади національних готельних мереж в Україні, які опікуються проблемами збереження екології.

### Практичне завдання «Розробка програм лояльності екоготелю»

Виконайте розробку двох варіантів програм лояльності у закладах розміщення екологічного спрямування. Результати представте у формі таблиці.

Обґрунтування програми лояльності у закладах розміщення екологічного спрямування

Заклад розміщення	Програма лояльності	Очікувані ефекти від запровадження

Після представлення виконаного завдання передбачено розгорнуте дискусійне обговорення результатів виконання завдань.

### Практичне завдання «Розробка додаткової послуги у готелі екологічного спрямування»

**Завдання:** Користуючись Інтернет-ресурсами та сайтами готельних підприємств (вибір об'єкту дослідження узгоджується із викладачем,



який проводить семінарські заняття), складіть перелік основних та додаткових готельних послуг. Визначіться із можливостями удосконалення готельного сервісу за рахунок введення нових послуг.

Здобувачам пропонується розробити додаткову послугу в екоготелі на території Волинської області. Етапи розробки нової послуги включають: розробка концепції послуги, маркетингове обґрунтування доцільності надання послуги, встановлення технології процесу обслуговування, встановлення нормованих характеристик послуги, розробка технологічної документації (за необхідності), визначення методів контролю якості аналіз проекту, подання проекту на затвердження.

Процес проектування послуги в засобі розміщення має свої особливості щодо застосування проектного менеджменту, тому що мова йде про врахування таких особливостей послуг, як невіддільність процесу виробництва і споживання (тобто основних технологічних процесів) та неможливість збереження послуги. Також на стадії проектування обов'язково закладається якість послуги у відповідності до рівня комфортності і спеціалізації засобу розміщення.

Етапи проектування екопослуги в готелі

- ◆ розробка концепції послуги
- ◆ маркетингове обґрунтування доцільності надання послуги
- ◆ встановлення технології процесу обслуговування
- ◆ встановлення нормованих характеристик послуги
- ◆ розробка технологічної документації (за необхідності)
- ◆ визначення методів контролю якості аналіз проекту
- ◆ подання проекту на затвердження

Пропозиції розробки екопослуг:

Ранкова йога та медитація на природі. Заняття йогою та медитацією на природі може бути чудовим доповненням до програми відпочинку в готелі та сприяти збереженню духовного та фізичного здоров'я гостей.



Прибиральні акції в околицях готелю. Ці еко-розваги не лише підвищують екологічну свідомість та знання гостей, а й дають можливість насолодитися природним красою та активно відпочити.

Екологічна просвіта гостей. Guestів навчають розпізнавати види локальних рослин і тварин, вчать способам зниження шкідливого персонального впливу на навколишнє середовище.

Після представлення виконаного завдання передбачено розгорнуте дискусійне обговорення результатів виконання завдань.

## Практичне завдання у формі гри-конкурсу «Краща бізнес-модель готелю»

Здобувачам освіти пропонується створити бізнес-план та концепцію готелю, включаючи вибір потенційної локації, цільової аудиторії, послуг та послугодавців. Кожен здобувач буде презентувати свій проект перед аудиторією, а потім взаємно оцінювати його, зокрема відповідність концепції потребам реального регіонального ринку та його інноваційність.

Бізнес-план готелю - перший етап, з якого слід починати будь-яку діяльність. Розробка бізнес-плану для готелю має включати такі пункти:

- ◆ аналіз ринку;
- ◆ створення концепції об'єкта;
- ◆ архітектурний ескіз;
- ◆ розрахунок обсягу інвестицій;
- ◆ фінансова модель;
- ◆ персонал;
- ◆ маркетинг.

Аналіз ринку. Перед тим як відкрити готель, необхідно дослідити ринок, на який підприємство буде виходити, за такими пунктами кон'юнктури:



- ◆ ціни;
- ◆ конкуренція;
- ◆ попит і пропозиція;
- ◆ сезонні коливання;
- ◆ рівень держрегулювання;
- ◆ перспективи розвитку послуг об'єктів розміщення.

Дуже важливо оцінити і зафіксувати в бізнес-плані:

- ◆ Скільки поруч знаходиться готельних об'єктів?
- ◆ На якого гостя вони розраховані?
- ◆ Які обсяги завантаження витримують?
- ◆ Який концепт несуть?
- ◆ Чим відрізняються один від одного?
- ◆ Чого їм не вистачає?
- ◆ Чого не вистачає гостю в цих об'єктах?

Загальна концепція готелю. В цей зразок бізнес-плану ми включили найбільш популярні серед туристів формати об'єктів гостинності: традиційні екоготелі; екохостели; екоготельні комплекси; капсульні екоготелі; глемпінги.

Основні вимоги до локації:

- ◆ розташування на території заповідників,
- ◆ зручна транспортна доступність,
- ◆ наявність необхідної інфраструктури;
- ◆ наявність власної автостоянки.

Планування площ об'єкта традиційно складається з:

- ◆ номерного фонду;



- ◆ транзитних зон;
- ◆ технічних приміщень.

Залежно від концепції об'єкта і його територіального розташування може виникнути необхідність у деяких додаткових функціональних одиницях. Наприклад: коворкінг, ресторани.

Обсяги інвестицій. Немає якихось загальних цифр або універсальних лекал з розрахунку об'єкта гостинності в Україні. Тому враховуємо багато факторів, пов'язаних з об'єктом: місце розташування, наближеність до курортів або бізнес-центрів, пасажиропотоки, конкурентна частка на ринку і багато іншого. А потім розписуємо детальну фінансову модель, в яку входить:

- ◆ придбання ділянки;
- ◆ будівництво;
- ◆ благоустрій території;
- ◆ оснащення номерного фонду;
- ◆ оснащення ресторану (якщо такий передбачений);
- ◆ перший транш для початкових робіт.

Зрозуміло, найбільшою статтею витрат є будівництво - близько 55-57% від загальної вартості. На другому місці - придбання ділянки. У разі, якщо ділянка вже є (а так часто буває в наших реаліях: коли спочатку купують землю в будь-якої рекреаційній зоні, а потім вирішують на ній будувати об'єкт), дані витрати не плануються.

Персонал готелю. Залежно від формату об'єкта гостинності наймають персонал. За рекомендаціями Всесвітньої туристичної організації кількість працівників варіюється за такою схемою:

- ◆ мінімальний штат співробітників - 4 людини;
- ◆ 3 \* готель - від 8 співробітників;
- ◆ 4 \* готель - від 12 осіб;



◆ 5 \* готель - від 20 фахівців.

Просування та маркетинг готелю. Цю статтю витрат нечасто вписують в бізнес-план. А якщо і вписують, то приділяють найменше уваги. Хоча роботу з просування майбутнього об'єкта необхідно починати за шість місяців до його фактичного запуску. Отже, в розділ «Маркетинг і просування» бізнес-плану готелю слід включити такі пункти:

- ◆ створення фірмового стилю і ключових атрибутів бренду;
- ◆ сайт;
- ◆ реклама на зовнішніх носіях: білборди, журнали і т.д;
- ◆ розміщення на онлайн-майданчиках бронювання: booking, tripadvisor, hotel 24 та ін;
- ◆ співпраця з туроператорами;
- ◆ реклама онлайн: smm, на форумах, контекстна реклама;
- ◆ знижки та акції.

Після представлення виконаного завдання передбачено розгорнуте дискусійне обговорення результатів виконання завдань.

## Практичне завдання у формі гри-конкурсу «Створення ідеального екоготелю»

Здобувачі освіти мають уявити, що вони керують готелем та рестораном і повинні приймати рішення про дизайн, обслуговування, меню та маркетинг для залучення клієнтів. Розробляють презентацію проекту свого готелю, представляють його в аудиторії та обирають найкращий проект. Ця гра може допомогти студентам розвинути навички управління та творчого мислення, що є важливими у готельно-ресторанному бізнесі.

Пропонуємо деякі ідеї, які можна застосувати в процесі роботи-гри: Інтеграція розумного будинку для персоналізації готельного простору. Сучасні готелі активно впроваджують інтелектуальні рішення, перетворюю-





ючи звичайні номери на унікальні простори. Інтеграція розумного будинку дозволяє гостям персоналізувати свій досвід проживання. Вони можуть легко керувати освітленням, температурою та електронікою, використовуючи мобільні програми. Ця технологічна можливість не лише надає номерам сучасний шик, а й піднімає комфорт гостей на новий рівень, надаючи індивідуалізований контроль над довкіллям для створення ідеальної атмосфери відповідно до їх уподобань.

Управління освітленням, температурою та електронікою через мобільні програми. Гості можуть легко керувати довкіллям свого номера, використовуючи мобільні програми. Це включає регулювання яскравості освітлення, налаштування комфортної температури, а також управління електронікою. Таке інноваційне рішення не тільки підвищує рівень зручності, а й створює персоналізований досвід, де гості мають контроль над атмосферою відповідно до їх уподобань.

Створення оптимального робочого простору та зон для відпочинку. Сучасні готелі прагнуть надати гостям універсальні номери, забезпечуючи оптимальні умови як для роботи, так і відпочинку. Багатофункціональні меблі, такі як розкладні столи та зручні крісла, надають гнучкість у використанні простору. Просторові рішення, такі як розсувні перегородки та добре продумані поділ зон, дозволяють гостям максимально адаптувати номер під свої потреби. Це сприяє створенню гармонійного балансу між роботою та відпочинком, надаючи номеру функціональність та комфорт.

Нові матеріали та текстури. Використання екологічно чистих, інноваційних матеріалів та експериментальних текстур для створення затишку та стилю. Сучасні готелі активно запроваджують екологічно чисті матеріали, прагнучи зменшити свій екологічний слід. Від використання стійких тканин до інноваційних матеріалів, що переробляються, - це не тільки відповідь на потреби екологічно усвідомлених гостей, а й стратегія для сталого розвитку бізнесу. Дизайн же готельних номерів тепер включає ігри з різними текстурами, створюючи унікальне візуальне сприйняття. Від м'яких і приємних на дотик тканин до інноваційних поверхонь,



що відображають сучасний стиль, такі експерименти з текстурами сприяють створенню затишку та додають елегантності в інтер'єр, роблячи перебування гостей більш комфортним та стильним.

Зелені стіни та рослинність в інтер'єрі. У сучасному готельному дизайні активно використовуються зелені стіни та елементи рослинності. Це не тільки створює природне відчуття, а й сприяє покращенню якості повітря. Рослини в інтер'єрі додають свіжості та гармонії, створюючи приємну атмосферу для гостей, які цінують природні елементи всередині простору готелю.

Панорамні вікна для максимальної взаємодії із природою. Панорамні вікна стають ключовим елементом готельного дизайну, забезпечуючи гостям дивовижний вид на навколишню природу. Це не тільки надає номерам світлість і простору, а й створює враження занурення в навколишню природну красу. Взаємодія з природою через панорамні вікна надає готелю унікального та неповторного характеру.

Підбір меблів та декору відповідно до уподобань гостей. Індивідуальний підхід до оформлення номерів включає ретельний підбір меблів та декору, що відповідають унікальним уподобанням гостей. Від стилів та кольорів до текстур та форм - гармонія елементів створює персоналізований простір, у якому гості почувуються як удома.

Також особлива увага приділяється деталям, що надають номерам затишку та унікальності. Персональні подарунки, ретельно підібрані відповідно до інтересів гостей, та увага до кожної деталі інтер'єру створюють особливу атмосферу гостинності. Це не просто проживання; це персональний досвід, який гості цінують та запам'ятовують.

Сучасні тренди в дизайні номерів орієнтовані створення унікального, комфортного і функціонального простору. Інтеграція розумних технологій, екологічно чисті практики та індивідуалізація інтер'єрів стають основними напрямками розвитку. Інновації в дизайні номерів не тільки наслідують бажання сучасних гостей, але й визначають майбутнє готельної індустрії. Впровадження новаторських ідей та технологій стає



ключовим фактором залучення та утримання клієнтів, а також створення неповторного досвіду проживання.

Після представлення виконаного завдання передбачено розгорнуте дискусійне обговорення результатів виконання завдань.

**Завдання 2.** Користуючись Інтернет-ресурсами та результатами досліджень у ході виконання попереднього завдання, складіть матрицю SWOT-аналізу для розробки напрямків удосконалення готельного сервісу.

# Глосарій

Белл-тент – це двошаровий намет виконаний з комбінації матеріалів. Стійкість його посилюється напругою, яку створюють розтяжки від стін до землі.

Віртуальна реальність (VR) і розширена реальність (AR) - використання VR та AR для створення іммерсивних симуляцій готельної та ресторанної діяльності, де здобувачі можуть відчути реальні умови роботи та взаємодії з клієнтами та персоналом.

Глемпінг – один з різновидів стаціонарного відпочинку в природному оточенні з особливістю розміщення в специфічному засобі – глемпі.

Екологічна анімація – це комплекс активізуючих розважально-просвітницьких програм у межах закладу розміщення.

Екологічний засіб розміщення – це екологічно сертифіковане житло, яке покращує навколишнє середовище шляхом мінімізації негативного впливу на навколишнє середовище, а також знаходиться в екологічно чистому районі.

Екологічний квест – це логічне завдання цікавого пошукового характеру, основними умовами якого є пошук та відгадування екологічних маршрутів, орієнтування на місцевості, побудова оптимальних маршрутів переміщення, пошук оригінальних рішень завдань для розвитку «зелених» навичок.

Екологічна сертифікація – це система еко-маркування для туристичних закладів, основною метою якої є сприяння зменшенню тиску на природне середовище від експлуатації туристичних об'єктів шляхом відзначення, популяризації та стимулювання розвитку корисних ініціатив і екологічних методів управління туристичною індустрією.

Експериментальне устаткування – це сучасні готельно-ресторанні пристрої та устаткування, такі як кавоварки високої якості, апарати для приготування їжі, системи автоматизації номерів тощо, для отримання практичного досвіду та навичок під час навчання.

Інтерактивні методи навчання – це групові дискусії, рольові ігри, віртуальні екскурсії та симуляції, що допомагають залучити студентів та покращити їх розуміння матеріалу.

Інтерактивні платформи навчання. Використання сучасних інтерактивних дошок, які дозволяють вчителям і тренерам створювати захоплюючі та практичні уроки, інтерактивні завдання та симуляції, щоб покращити процес навчання.

Куполи/сфери/капсули/бульбашки – один з надзвичайних видів глемпів з панорамними видами з вікон, адже більшість з них мають або повністю, або частково прозорі стіни.

Методи електронного навчання (електронні ресурси та он-лайн-навчання) – це використання електронних підручників, відео-уроків, вебінарів та інших он-лайн-ресурсів для підтримки навчання та допомоги здобувачам у самостійному вивченні матеріалу.

Метод «менторства та керівництва» - надання можливостей для менторства та особистого керівництва здобувачів від досвідчених фахівців галузі, що допомагає здобувачам отримувати консультації та поради з практичного досвіду.

Метод практичного навчання – це стажування в готелях, ресторанах, кафе та інших готельно-ресторанних закладах, що дозволяє здобувачам отримати реальний досвід роботи та вивчити нюанси професії.

Метод проектного навчання - це використання проектів, які здобувачі розробляють та виконують як частину свого навчального процесу (розробка концепцій ресторанів, готелів або туристичних програм, вирішення бізнес-кейсів тощо).

Мультимедійні засоби навчання – сучасні аудіо-відео засоби для створення навчального матеріалу, який візуалізує процеси готельно-ресторанної справи та допомагає зрозуміти їхню практичну реалізацію.

Онлайн лекторії – це організація практичних семінарів та майстер-класів, на яких експерти галузі діляться своїм досвідом та знаннями зі здобувачами, що сприяє їх професійному зростанню.

Organic food - це продукти харчування, вироблені у відповідності з нормативами Загальноєвропейської угоди з органічного виробництва сільськогосподарської продукції від 24 червня 1991 року.

Тіпі – це круглий намет, в основі якого знаходиться конус, що складається з дерев'яних жердин покритий щільною тентованою тканиною, здатна вберегти від будь-яких погодних умов. Діаметр тіпі зазвичай становить від 3 до 6 метрів.

Фітостіна – це закріплена на стіні компактна вертикальна конструкція у якій розміщені живі рослини, що забезпечуються автоматичним поливом і ростуть з мінімальним втручанням людини.

Юрта – це каркас, що складається із зігнутих рейок і брусів, поверх яких натягнута циновка.

# Glossary

A bell tent is a two-layer tent made of a combination of materials. Its stability is enhanced by the tension created by the stretching of the walls to the ground.

Virtual Reality (VR) and Augmented Reality (AR) - the use of VR and AR to create immersive simulations of hotel and restaurant activities, where applicants can experience real working conditions and interaction with customers and staff.

Glamping is one of the types of stationary recreation in a natural environment with the peculiarity of accommodation in a specific facility - a glamp.

Ecological animation is a set of entertainment and educational programmes that activate the guests within the accommodation facility.

An eco-friendly accommodation facility is an environmentally certified accommodation that improves the environment by minimising its negative impact on the environment and is located in an ecologically clean area.

An ecological quest is a logical task of an interesting search nature, the main conditions of which are searching and guessing ecological routes, orientation in the local area, building optimal routes of movement, searching for original solutions to problems for the development of "green" skills.

Environmental certification is a system of eco-labelling for tourism facilities, the main purpose of which is to help reduce the pressure on the natural environment from the operation of tourism facilities by recognising, promoting and stimulating the development of useful initiatives and environmental management practices in the tourism industry.

Experimental equipment is modern hotel and restaurant devices and equipment, such as high-quality coffee machines, food preparation machines, room automation systems, etc., to gain practical experience and skills during training.

Interactive teaching methods include group discussions, role-playing games, virtual tours and simulations to help engage students and improve their understanding of the material.

Interactive learning platforms. The use of modern interactive whiteboards that allow teachers and trainers to create engaging and practical lessons, interactive tasks and simulations to enhance the learning process.

Domes/spheres/capsules/bubbles are one of the most extraordinary types of glamps with panoramic views from the windows, as most of them have either completely or partially transparent walls.

E-learning methods (e-resources and online learning) are the use of e-textbooks, video lessons, webinars and other online resources to support learning and help students to study the material independently.

The "mentoring and guidance" method provides opportunities for mentoring and personal guidance of applicants from experienced industry professionals, which helps applicants to receive advice and guidance from practical experience.

The practical training method is an internship in hotels, restaurants, cafes and other hotel and restaurant establishments, which allows the applicant to gain real work experience and learn the nuances of the profession.

The project-based learning method is used as part of the overall learning process (development of restaurant concepts, hotel and tourist programmes, business case studies, etc.).

Multimedia training tools are modern audio and video tools for creating training material that visualizes the processes of hotel and restaurant business and helps to understand their practical implementation.

Online lectures are the organisation of practical seminars and master classes where industry experts share their experience and knowledge with applicants, which contribute to their professional growth.

Organic food is food produced in accordance with the standards of the Common European Agreement on Organic Production of Agricultural Products of 24 June 1991.



A tipi is a round tent based on a cone made of wooden poles covered with a dense tent fabric that can protect you from any weather conditions. The diameter of a tipi is usually between 3 and 6 metres.

A phytowall is a compact vertical structure mounted on a wall that houses live plants that are automatically watered and grow with minimal human intervention.

A yurt is a frame consisting of curved slats and bars over which a mat is stretched.

# Glossar

Ein Glockenzelt ist ein zweischichtiges Zelt, das aus einer Kombination von Materialien besteht. Seine Stabilität wird durch die Spannung erhöht, die durch die Dehnungsstreifen zwischen den Wänden und dem Boden entsteht.

Virtual Reality (VR) und Augmented Reality (AR) - die Verwendung von VR und AR, um immersive Simulationen von Hotel- und Restaurantaktivitäten zu erstellen, bei denen die Schüler reale Arbeitsbedingungen und Interaktionen mit Kunden und Personal erleben können.

Glamping ist eine der Arten der stationären Erholung in der Natur mit der Besonderheit der Unterbringung in einer speziellen Einrichtung - einem Glamp.

Die Umweltanimation ist ein Komplex aktivierenden Unterhaltungs- und Bildungsprogrammen innerhalb der Beherbergungseinrichtung.

Ein umweltfreundlicher Beherbergungsbetrieb ist eine umweltzertifizierte Wohnraum, die die Umwelt verbessert, indem sie ihre negativen Auswirkungen auf die Umwelt minimiert und in einem ökologisch sauberen Gebiet liegt.

Eine ökologische Suche ist eine logische Aufgabe mit interessantem Suchcharakter, deren Hauptbedingungen die Suche und das Erraten ökologischer Routen, die Orientierung am Standort, die Erstellung von optimalen Bewegungsrouten und die Suche nach originellen Problemlösungen zur Entwicklung „grüner“ Fähigkeiten sind.

Die Öko-Zertifizierung ist ein System zur Vergabe von Umweltzeichen für touristische Einrichtungen, dessen Hauptzweck darin besteht, die Belastung der natürlichen Umwelt durch den Betrieb touristischer Einrichtungen zu verringern, indem nützliche Initiativen und Methoden des ökologischen Managements in der Tourismusbranche anerkannt, gefördert und zur Entwicklung angeregt werden.

Bei den Versuchsanlagen handelt es sich um moderne Geräte und Ausrüstungen des Hotel- und Gaststättengewerbes, wie z. B. hochwertige

Kaffeemaschinen, Speisenzubereitungsmaschinen, Raumautomationssysteme usw., um während der Ausbildung praktische Erfahrungen und Kenntnisse zu erwerben.

Zu den interaktiven Lehrmethoden gehören Gruppendiskussionen, Rollenspiele, virtuelle Rundgänge und Simulationen, um die Studenten zu motivieren und ihr Verständnis für den Stoff zu verbessern.

Interaktive Lernplattformen. Die Verwendung moderner interaktiver Whiteboards, die es Lehrern und Ausbildern ermöglichen, ansprechende und praktische Lektionen, interaktive Aufgaben und Simulationen zu erstellen, um den Lernprozess zu verbessern.

Kuppeln/Kugeln/Kapseln/Blasen sind eine der außergewöhnlichsten Arten von Glamps mit Panoramablick aus den Fenstern, da die meisten von ihnen entweder ganz oder teilweise transparente Wände haben.

Elektronische Lernmethoden (E-Ressourcen und Online-Lernen) sind die Verwendung von E-Lehrbüchern, Videolektionen, Webinaren und anderen Online-Ressourcen, die das Lernen unterstützen und den Studenten helfen, den Stoff selbstständig zu lernen.

Die Methode „Mentoring und Guidance“ bietet den Bewerbern die Möglichkeit, sich von erfahrenen Fachleuten aus der Branche beraten und persönlich betreuen zu lassen, so dass die Studenten Ratschläge und Hinweise aus der Praxis erhalten.

Die praktische Ausbildungsmethode ist ein Praktikum in Hotels, Restaurants, Cafés und anderen Einrichtungen des Hotel- und Gaststättengewerbes, das es den Bewerbern ermöglicht, echte Berufserfahrung zu sammeln und die Feinheiten des Berufs zu lernen.

Die Methode des projektbasierten Lernens besteht in der Verwendung von Projekten, die die Schüler im Rahmen ihres Lernprozesses entwickeln und umsetzen (Entwicklung von Konzepten für Restaurants, Hotels oder Tourismusprogramme, Lösung von Geschäftsfällen usw.).

Multimediale Schulungsinstrumente sind moderne Audio- und Videoprogramme zur Erstellung von Schulungsmaterial, das die Abläufe im Hotel- und Gaststättengewerbe veranschaulicht und hilft, deren praktische Umsetzung zu verstehen.

Die Online-Vorlesung ist die Organisation von Praxisseminaren und Meisterkursen, in denen Branchenexperten ihre Erfahrungen und ihr Wissen mit den Bewerbern teilen, was zu deren beruflichem Wachstum beiträgt.

Ökologische Lebensmittel sind Lebensmittel, die nach den Standards des Gemeinsamen Europäischen Übereinkommens über den ökologischen Landbau vom 24. Juni 1991 hergestellt werden.

Ein Tipi ist ein rundes Zelt, das auf einem Kegel aus Holzstangen basiert und mit einem dichten Zeltstoff überzogen ist, der Sie vor jedem Wetter schützen kann. Der Durchmesser eines Tipis liegt normalerweise zwischen 3 und 6 Metern.

Eine Phytowall ist eine kompakte vertikale Struktur, die an der Wand befestigt ist und lebende Pflanzen beherbergt, die automatisch bewässert werden und mit minimalem menschlichen Eingriff wachsen.

Eine Jurte ist ein Rahmen aus gebogenen Latten und Stäben, über den eine Matte gespannt ist.

# Glosariusz

Namiot dzwonowy Bell Tent - to namiot dwuwarstwowy glampingowy. Jego stabilność jest zwiększona dzięki naprężeniom wytwarzanym przez napinacze od ścian do podłoża.

Rzeczywistość wirtualna (VR) i rzeczywistość rozszerzona (AR) – wykorzystanie rzeczywistości wirtualnej VR i AR do tworzenia wciągających symulacji funkcjonowania hoteli i restauracji, w których studenci i uczniowie mogą doświadczyć rzeczywistych warunków pracy oraz interakcji z klientami i personelem.

Glamping jest jednym z kierunków ekoturystyki, rekreacji na świeżym powietrzu w specjalnych namiotach z elementami wyposażenia hotelowego: łóżko, meble, kuchnia, łazienka, w środowisku naturalnym z cechą zakwaterowania w konkretnym obiekcie – glampie.

Animacja ekologiczna to zespół energetyzujących programów rozrywkowych i edukacyjnych realizowanych w ramach obiektu noclegowego.

Eko-zakwaterowanie to zakwaterowanie posiadające certyfikat ekologiczny, które poprawia środowisko poprzez minimalizację negatywnego wpływu na środowisko i jest zlokalizowane w ekologicznie czystym obszarze.

Ekologiczna wyprawa/Guest to określone zadanie badawcze o ciekawym, angażującym uczniów sposobie zaprezentowania czekających ich aktywności. Ma na celu poszukiwanie i odgadywanie szlaków ekologicznych, budowa optymalnych szlaków przemieszczania się, poszukiwanie oryginalnych rozwiązań zadań na rzecz rozwoju „zielonych” kompetencji.

Certyfikacja środowiskowa to system oznakowania ekologicznego obiektów turystycznych, którego głównym celem jest pomoc w zmniejszeniu presji na środowisko naturalne wynikającej z funkcjonowania obiektów turystycznych poprzez znakowanie, popularyzację i stymulowanie rozwoju pożytecznych inicjatyw na rzecz zrównoważonego zarządzania ośrodkami turystycznymi.

Sprzęt eksperymentalny to nowoczesne urządzenia i wyposażenie hoteli i restauracji, a.m.: wysokojakościowe ekspresy do kawy, maszyny do

gotowania, GRMS – systemu automatycznego zarządzania pokoju hotelowego itp., umożliwiające zdobywanie praktycznego doświadczenia i umiejętności podczas szkoleń.

Interaktywne metody nauczania obejmują dyskusje w grupach, gry fabularne - dosłownie „odgrywanie na żywo”, wirtualne wycieczki i symulacje, prowadzenie eksperymentów które pomagają w zrozumieniu materiału, wykorzystaniu zdobytej wiedzy praktyce. Ważną zasadą jest indywidualne podejście do każdego ucznia, uwzględniając jego cechy i poziom przygotowania oraz zapewnienie możliwości informacji zwrotnej i samooceny, aby uczniowie/studenci mogli ocenić swoje postępy i wprowadzić poprawki procesie uczenia się.

Interaktywne platformy edukacyjne. Korzystanie z nowoczesnych tablic interaktywnych, które dają możliwość dla nauczycieli i trenerów stworzenia angażujących i praktycznych lekcji, interaktywnych zadań i symulacji usprawniających proces uczenia się.

Kopuły/sfery/kapsuły/bąbelki to jeden z niezwykłych typów glampingów z panoramicznym widokiem z okien, ponieważ większość z nich ma całkowicie lub częściowo przezroczyste ściany.

Metody e-learningu (e-zasoby i nauka online) polegają na wykorzystaniu e-podręczników, lekcji/wykładów wideo, seminariów internetowych i innych zasobów internetowych w celu wspierania nauki i pomagania uczniom/studentom w samodzielnym przyswojeniu materiału.

Metoda „mentoringu i poradnictwa” - zapewnianie mentoringu i poradnictwa oraz doradztwa doświadczonych specjalistów/fachowców dla studentów/uczniów, która nadaje pomoc studentom w otrzymaniu wiedzy z praktycznego doświadczenia.

Metodą szkolenia praktycznego to są staże w hotelach, restauracjach, kawiarniach i innych placówkach hotelowych i gastronomicznych, które pozwalają uczniom/studentom zdobyć doświadczenie zawodowe i poznać niuanse zawodu.

Metoda uczenia się jest metodą projektów, która polega na tym, iż uczniowie/studenci wdrażają te projekty w ramach procesu nauczania

(opracowywanie koncepcji restauracji, hoteli lub programów turystycznych, rozwiązywanie przypadków biznesowych itp.).

Multimedialne narzędzia szkoleniowe to nowoczesne narzędzia audio-wideo służące do tworzenia materiałów edukacyjnych wizualizujących procesy edukacyjne w hotelarstwie i gastronomii oraz pomagających zrozumieć ich praktyczną realizację.

Wykłady online to zorganizowanie praktycznych seminariów i warsztatów, podczas których eksperci branżowi dzielą się swoim doświadczeniem i wiedzą, co przyczynia się do rozwoju zawodowego uczniów/studentów.

Organic food /Żywność ekologiczna - to żywność wyprodukowana zgodnie ze standardami Europejskiego Porozumienia o Ekologicznej Produkcji Produktów Rolnych z dnia 24 czerwca 1991 r.

Tipi - rodzaj namiotu Indian Ameryki Północnej, trójkątny namiot składający się z drewnianych żerdzi, stawiających się jako trójnóg, oraz pokrytych sztywną tkaniną markizową, która chroni przed wszelkimi warunkami atmosferycznymi. Średnica tipi wynosi zwykle od 3 do 6 metrów.

Phytowall/fito-ściana - to kompaktowa, pionowa konstrukcja przymocowana do ściany, w której znajdują się żywe rośliny, wyposażone w automatyczny system nawadniania i rosnące przy minimalnej ingerencji człowieka.

Jurta to rama składająca się z giętych poręczy i belek, na których naciągnięta jest mata.

# Glosár

Zvonový stan je dvojvrstvový stan vyrobený z kombinácie materiálov. Jeho stabilitu zvyšuje napätie, ktoré vytvárajú nosidlá od stien k zemi.

Virtuálna realita (VR) a rozšírená realita (AR) – využitie VR a AR na vytvorenie pohlcujúcich simulácií prevádzky hotelov a reštaurácií, kde môžu študenti zažiť reálne pracovné podmienky a interakcie so zákazníkmi a personálom.

Glamping je jedným z typov stacionárnej rekreácie v prírodnom prostredí s charakterom ubytovania v špecifickom zariadení – glamp.

Environmentálna animácia je komplex energizujúcich zábavných a vzdelávacích programov v rámci ubytovacieho zariadenia.

Ekologické ubytovanie je ekologicky certifikované ubytovanie, ktoré má na životné prostredie minimalný negatívny vplyv a nachádza sa v ekologicky čistej oblasti.

Ekologické hľadanie (quest) je logická úloha zaujímavého výskumného charakteru, ktorej hlavnými podmienkami sú hľadanie a hádanie ekologických trás, orientácia na lokalitu, budovanie optimálnych pohybových trás, hľadanie originálnych riešení úloh na rozvoj „zelenej“ zručnosti.

Ekologická certifikácia je systém environmentálneho označovania zariadení cestovného ruchu, ktorého hlavným účelom je napomôcť znižovaniu tlaku na prírodné prostredie z prevádzkovania zariadení cestovného ruchu označovaním, popularizáciou a stimulovaním rozvoja užitočných iniciatív a metód ekologického manažmentu v cestovnom ruchu.

Experimentálnym vybavením sú moderné hotelové a reštauračné prístroje a zariadenia, ako sú kvalitné kávovary, varné automaty, systémy automatizácie miestností a pod., na získanie praktických skúseností a zručností počas školenia.

Interaktívne metódy učenia zahŕňajú skupinové diskusie, hranie rolí, virtuálne prehliadky a simulácie, ktoré pomáhajú zaujať študentov a zlepšiť ich porozumenie preberanému materiálu.



Interaktívne vzdelávacie platformy. Používanie moderných interaktívnych tabúl, ktoré umožňujú učiteľom a školiteľom vytvárať pútavé a praktické hodiny, interaktívne úlohy a simulácie na zlepšenie procesu učenia.

Kopule/gule/kapsuly/bubliny sú jedným z mimoriadnych typov glampingu s panoramatickým výhľadom z okien, pretože väčšina z nich má buď úplne alebo čiastočne priehľadné steny.

Metódy elektronického vzdelávania (elektronické zdroje a online vzdelávanie) zahŕňajú používanie elektronických učebníc, video lekcií, webinárov a iných online zdrojov na podporu vzdelávania a na pomoc študentom osvojiť si látku samostatne.

Metóda „mentoring and guide“ – poskytovanie možností mentoringu a osobného vedenia uchádzačov od skúsených profesionálov z odvetvia, ktorá pomáha uchádzačom získať praktické skúsenosti.

Metódou praktického vyučovania je prax v hoteloch, reštauráciách, kaviarňach a iných hotelových a reštauračných zariadeniach, ktorá umožňuje uchádzačom získať reálne pracovné skúsenosti a spoznať nuansy profesie.

Metóda projektového vzdelávania je využívanie projektov, ktoré žiadatelia vypracúvajú a realizujú v rámci svojho vzdelávacieho procesu (vývoj konceptov pre reštaurácie, hotely alebo programy cestovného ruchu, riešenie obchodných prípadov a pod.).

Multimediálne školiace nástroje sú moderné audio-video nástroje na vytváranie vzdelávacích materiálov, ktoré vizualizujú obchodné procesy v hoteloch a reštauráciách a pomáhajú pochopiť ich praktickú implementáciu.

Online prednášky sú organizáciou praktických seminárov a majstrovských kurzov, kde odborníci z odvetvia zdieľajú svoje skúsenosti a znalosti s uchádzačmi, čo prispieva k ich odbornému rastu.

Biopotraviny sú potraviny vyrobené v súlade s normami Európskej dohody o ekologickej výrobe poľnohospodárskych produktov od 24. júna 1991.

Týpí je okrúhly stan, na ktorého základni je kužel pozostávajúci z drevených tyčí pokrytých hustou stanovou strechou, ktorá je schopná chrániť pred akýmkoľvek poveternostnými vplyvmi. Týpí má zvyčajne priemer 3 až 6 metrov.



Fytostena je kompaktná vertikálna konštrukcia pripevnená k stene, v ktorej sú umiestnené živé rastliny, ktoré majú zabezpečenú automatickú zálievku a rastú s minimálnym zásahom človeka.

Jurta je rám pozostávajúci z ohnutých koľajníc a trámov, cez ktoré je natihnutá rohožka.



# Список посилань

1. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі [Електронний ресурс] : підручник для студ. ВНЗ / М. М. Скопень та ін. ; за ред. д.т.н. проф. М. К. Сукача та к.е.н. доц. М. М. Скопеня. - К.: Ліра-К, 2019. - 764с.
2. Альтернативні джерела енергії. СонцеДім –центр відновлювальної енергетики. URL: <https://soncedim.com.ua/blog/alternativni-dzherela-energiyi>
3. Балджи М., Яслинська К. (2022). Досвід європейських країн у впровадженні екологічних інновацій в готельному бізнесі. Розвиток методів управління та господарювання на транспорті. № 2 (79). С. 79-88.
4. Біницька К. (2023). Особливості цифровізації в процесі професійної підготовки фахівців у галузі туризму. Continuing professional education: theory and practice issue. № 2 (75). С.53-60.
5. Вольперт М., Жихор О. (2021). Надання додаткових послуг: організація та напрями їх удосконалення. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. № 2. С. 16-18.
6. Екотренди в індустрії гостинності: реалії та перспективи : [Електронний ресурс] : кол. моногр. / [І. М. Поворознюк, Л. М., Нещадим, С. В. Тимчук [та ін.] ; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. – Вінниця : ТВОРИ, 2023.
7. Ковальчук І. (2024). Концепція екоготелю як інноваційний тренд розвитку готельно-ресторанного бізнесу. In Acta Academiae Beregsasiensis: Geographica et Recreatio. № 2. С. 69-78.
8. Корсак Р., Годя І. (2024). Значення сучасних технологій та устаткування для підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали II Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С.283-288.



9. Миколюк, О. (2021). Управління готельно-ресторанним комплексом на засадах енергоефективності. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 4(2). 268–282.
10. Мілінчук О.В. (2016). Переваги екологічної сертифікації готелів в Україні. Менеджмент в інноваційному розвитку економіки: проблеми та перспективи. С. 322–323.
11. Онищук Н. (2022). Еко-тренд в сфері гостинності: перспективний напрямок розвитку. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей ІХ Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 14-15 квіт., 2022 р. / М-во освіти і науки України; М-во культури та інформаційної політ. України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; Ф-т готельноресторанного і турист. бізнесу. – Київ : Вид. центр КНУКіМ. С. 42-46.
12. Осадча К., Букша М., Манжула М. (2023). Цифровізація професійної підготовки майбутніх фахівців у сфері професійної (професійно-технічної) освіти. Освітологічний дискурс. № 1(40).С. 7–21.
13. Паньків Н., Бик В. (2023). Екологізація готельно-ресторанної сфери в контексті сталого розвитку туризму в Україні. Вісник Хмельницького національного університету. № 2. С. 146-156.
14. Пожуєва Т. О. (2017). Роль інновацій та інноваційного мислення у підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Вісник Хмельницького національного університету. № 4. С. 182–185.
15. Покоłodна М. М., Полчанінова І. Л., Рябєв А. А. (2021). Глемпінг як перспективний різновид туризму та готельного бізнесу. Бізнес інформ. № 6.С. 157-170.
16. Поліщук А., Трофімова М., Халілова – Чуваєва Ю. (2021). Впровадження продуктово-екологічних інновацій в готельному бізнесі. Збірник тез доповідей Х Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності 20-21 квітня 2021 р. С. 17-20.



17. Проектування та дизайн закладів готельно – ресторанного господарства: навч. посіб./ С.В.Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна - Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 325 с.
18. Тітомир Л., Коротич О., Халілова-Чуваєв Ю. (2021). Екологізація готелів як напрям розвитку готельноресторанного бізнесу. Економіка харчової промисловості. Т. 13. № 3. С. 88-94.
19. Ховрак, І. (2020). Управління сталим розвитком закладів готельного бізнесу: статистичний та економетричний аналіз. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. Т. 3. № 2, С. 286-296.