

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет управління, адміністрування та туризму
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Реалізація принципів сталого розвитку у готельно-ресторанному бізнесі
(на прикладі ГРК «Собкофф»)

Назва теми

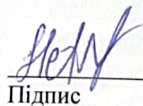
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
Шифр і назва галузі знань

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Шифр і назва спеціальності

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Назва

Шифр 21011

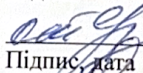
Виконав:
студент 4 курсу група ГРС-21-1


Підпис

Альона НЕЙМАН

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

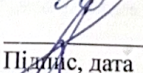
Керівник


Підпис, дата

Тетяна ТОМАЛЯ

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Нормоконтролер


Підпис, дата

Оксана ГРИНДІЙ

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

До захисту допускаю:
Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Підпис

Ігор ЖУРБА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

16 червня 2025 р

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет управління, адміністрування та туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Галузь знань 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр, назва
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа ОП «Готельно-ресторанна справа»

Шифр, назва спеціальності та освітньої програми

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Завідувач кафедри

“16” червня 2025 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Нейман Альона Сергіївна

Прізвище, ім'я, по батькові студента

1. Тема роботи «Реалізація принципів сталого розвитку у готельно-ресторанному бізнесі (на прикладі ГРК «Собкофф»)»

керівник роботи Томалья Тетяна Станіславівна, канд. екон. наук доц. кафедри ТтаГРС
Прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання

Затверджено наказом ректора університету від 04.02 2025 р. № 28 дод. —

2. Строк подання студентом роботи на кафедру 04 червня 2025 р.

3. Вихідні дані до роботи наукові публікації, монографії та навчальні посібники, присвячені питанням реалізації принципів сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі; законодавчі та нормативно-правові акти України та міжнародні документи, що регламентують екологічні, соціальні та управлінські аспекти у сфері гостинності; аналітичні матеріали та внутрішня звітність готельно-ресторанного комплексу «Собкофф»; інформація з офіційних сайтів, соціальних мереж та відкритих інтернет-ресурсів, що висвітлюють сучасні тенденції ESG-підходів, зеленої трансформації, соціальної відповідальності в індустрії HoReCa.

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) 1. Теоретичні засади сталого розвитку у сфері готельно-ресторанного бізнесу. 2. Характеристика діяльності ГРК «Собкофф» на засадах реалізації принципів сталого розвитку. 3. 3 Напрями удосконалення реалізації принципів сталого розвитку в діяльності ГРК «Собкофф»

5. Перелік графічного матеріалу (із зазначенням обов'язкових креслень) 1. Етапи становлення концепції сталого розвитку. 2. Складові сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу. 3. Екологічні ініціативи. 4. Економічна відповідальність та інноваційні бізнес-моделі. 5. Соціальна відповідальність та залученість гостей. 6. Основні фінансові показники та фінансові коефіцієнти ТОВ ГРК «Собкофф». 7. PEST-аналіз зовнішнього середовища функціонування ГРК «Собкофф». 8. SWOT-аналіз ГРК «Собкофф». 9. Порівняльний аналіз конкурентів ГРК «Собкофф» 10. Рівень інформування клієнтів про сталі практики у ГРК «Собкофф». 11. Напрями вдосконалення екологічної культури для ГРК «Собкофф»

6. Дата видачі завдання 25 квітня 2025 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

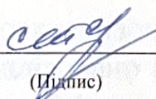
Пор. №	Назва етапів (розділів) кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вибір теми дипломної роботи	квітень 2025	виконано
2.	Одержання індивідуального завдання	квітень 2025	виконано
3.	Складання календарного плану графіка написання дипломної роботи	квітень 2025	виконано
4.	Підготовка до виконання дипломної роботи: підбір та вивчення літератури, участь у виконанні науково-дослідних робіт, інші заходи	квітень 2025	виконано
5.	Уточнення теми дипломної роботи та календарного плану-графіка, виходячи зі специфіки базового підприємства	квітень 2025	виконано
6.	Підготовка першого розділу	травень 2025	виконано
7.	Підготовка другого розділу	травень 2025	виконано
8.	Підготовка третього розділу	червень 2025	виконано
9.	Підготовка висновків	червень 2025	виконано
10.	Здача науковому керівнику	червень 2025	виконано
11.	Доопрацювання дипломної роботи з урахуванням зауважень наукового керівника	червень 2025	виконано
12.	Написання та оформлення роботи в остаточному варіанті	червень 2025	виконано
13.	Попередній захист дипломної роботи на кафедрі	червень 2025	виконано
14.	Одержання відгуку наукового керівника	червень 2025	виконано
15.	Одержання рецензії зовнішнього рецензента	червень 2025	виконано
16.	Захист дипломної роботи	червень 2025	виконано

Студент


(Підпис)

Мейшан А. С.
(Ініціали, ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(Підпис)

Косенко Д. С.
(Ініціали, ПРІЗВИЩЕ)

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу Нейман Альони Сергіївни
Прізвище, ім'я, по батькові

Тема роботи: «Реалізація принципів сталого розвитку у готельно-ресторанному бізнесі (на прикладі ГРК «Собкофф»)»
Назва теми кваліфікаційної (дипломної) роботи

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Науковий керівник: канд.екон.наук, доцент Томаля Т.С.
Вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ініціали

м. Хмельницький, 2025 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 46 с., містить 14 таблиць, 2 рисунки, перелік джерел посилання складається з 32 найменувань, 3 додатки.

Актуальність роботи обумовлена потребою впровадження сталих практик у готельно-ресторанному бізнесі як відповіді на сучасні екологічні, економічні та соціальні виклики, особливо в умовах війни та енергетичної нестабільності в Україні.

У першому розділі роботи розкрито теоретичні засади концепції сталого розвитку, визначено її значення для індустрії HoReCa, охарактеризовано екологічні, соціальні та економічні компоненти стійкого функціонування підприємств. Проаналізовано еволюцію підходів до сталого розвитку та сучасні інструменти його впровадження.

У другому розділі охарактеризовано діяльність готельно-ресторанного комплексу «Собкофф», проаналізовано його фінансові показники, конкурентне середовище, реалізацію принципів сталого розвитку, а також екологічну культуру персоналу та гостей.

У третьому розділі розроблено стратегічні напрями посилення сталого розвитку підприємства, включаючи техніко-економічне обґрунтування встановлення сонячних панелей, рекомендації з цифрової комунікації, просвітницької діяльності та залучення клієнтів до екологічних і соціальних ініціатив.

Результати дослідження можуть бути використані керівництвом ГРК «Собкофф» для підвищення рівня сталості, посилення конкурентоспроможності, формування позитивного іміджу та зміцнення лояльності клієнтів у динамічному середовищі сфери гостинності.

Ключові слова: сталий розвиток, готельно-ресторанний бізнес, соціальна відповідальність, екологічні ініціативи, економічна ефективність, HoReCa, енергозбереження, імідж підприємства, стратегія сталості

ABSTRACT

for diploma thesis Neiman Alyona Sergiivna

Full Name

Work theme: «Implementation of the principles of sustainable development in the hotel and restaurant business (on the example of the Sobkoff hotel and restaurant complex)»

The title of the subject of the qualification (diploma)

First level of higher education (bachelor's degree)

Specialty 241 «Hotel and restaurant business»

Department of tourism and hotel and restaurant business

Scientific supervisor: PhD in Economics, As. Prof. Tomalia T.S

Academic degree, academic title, surname, initials

Khmelnyskyi, 2025

The qualification work is 46 pages long, contains 14 tables, 2 figures, a list of references consists of 32 titles, 3 appendices.

The relevance of the work is stipulated by the need to implement sustainable practices in the hotel and restaurant business as a response to modern environmental, economic and social challenges, especially in the context of war and energy instability in Ukraine.

The first chapter of the work reveals the theoretical foundations of the concept of sustainable development, defines its significance for the HoReCa industry, and describes the environmental, social and economic components of sustainable operation of enterprises. The evolution of approaches to sustainable development and modern tools for its implementation are analysed.

The second chapter describes the activities of the Sobkoff hotel and restaurant complex, analyses its financial indicators, competitive environment, implementation of the principles of sustainable development, as well as the environmental culture of staff and guests.

The third chapter section develops strategic directions for strengthening the sustainable development of the enterprise, including a feasibility study for the installation of solar panels, recommendations for digital communication, educational activities, and customer engagement in environmental and social initiatives.

The results of the study can be used by the management of Sobkoff hotel and restaurant complex to increase the level of sustainability, strengthen competitiveness, create a positive image and strengthen customer loyalty in the dynamic environment of the hospitality industry.

Keywords: sustainable development, hotel and restaurant business, social responsibility, environmental initiatives, economic efficiency, HoReCa, energy saving, company image, sustainability strategy.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
1 ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	9
1.1. Сутність концепції сталого розвитку та її значення для сфери послуг	9
1.2 Екологічна, соціальна та економічна складові сталого розвитку в сфері HoReCa.....	12
1.3 Інтеграція принципів сталого розвитку в управлінську практику готельно-ресторанного бізнесу в Україні.....	17
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ ГРК «СОБКОФФ» НА ЗАСАДАХ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРИНЦИПІВ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	20
2.1. Загальна характеристика ГРК «Собкофф».....	20
2.2 Аналіз середовища функціонування ГРК «Собкофф».....	27
2.3 Аналіз реалізації принципів сталого розвитку у діяльності ГРК «Собкофф».....	31
3 НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРИНЦИПІВ СТАЛОГО РОЗВИТКУ В ДІЯЛЬНОСТІ ГРК «СОБКОФФ».....	35
3.1 Стратегічні орієнтири впровадження сталого розвитку у у діяльності ГРК «Собкофф».....	35
3.2 Рекомендації встановлення сонячних панелей як інструменту екологічної та економічної сталості ГРК «Собкофф».....	38
ВИСНОВКИ	41
ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ.....	43
ДОДАТКИ.....	47

ВСТУП

У сучасних умовах глобальних трансформацій, пов'язаних із зміною клімату, соціальними викликами та зростанням очікувань суспільства до відповідального бізнесу, актуальність впровадження принципів сталого розвитку в діяльність підприємств невпинно зростає. Готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери послуг, є не лише джерелом економічної активності, але й чинником впливу на довкілля та суспільство. У зв'язку з цим підприємства індустрії гостинності стикаються з необхідністю поєднувати комерційні цілі з екологічною свідомістю, соціальною відповідальністю та довгостроковим стратегічним мисленням. Реалізація принципів сталого розвитку стає важливою умовою підвищення конкурентоспроможності, формування позитивного іміджу та забезпечення стабільності бізнесу в мінливому середовищі, що зумовлює актуальність обраної теми.

Проблеми формування іміджу підприємств, активно досліджували такі вітчизняні науковці, як Андренко І., Тищук І., Величко О., Шестірко А., Банєва І., Кузнєцова А.; Лисюк Т., Терещук О., Ільїна О. та ін. Проте окремі аспекти, залишаються неповною мірою вивченими і потребують подальшого дослідження та практичного обґрунтування.

Метою роботи є дослідження теоретичних засад і практичних механізмів реалізації принципів сталого розвитку у готельно-ресторанному бізнесі та розробка пропозицій щодо їх удосконалення на прикладі ГРК «Собкофф». Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- з'ясувати сутність і розглянути еволюцію концепції сталого розвитку;
- охарактеризувати екологічні, соціальні та економічні аспекти діяльності обраного готельно-ресторанного підприємства;
- виявити основні проблеми реалізації принципів сталого розвитку на практиці;
- запропонувати шляхи вдосконалення політики сталості

підприємства. розкрити сутність поняття «імідж» у сфері готельно-ресторанного бізнесу та його значення в умовах сучасного ринку послуг;

- провести загальну характеристику діяльності готельно-ресторанного комплексу «Собкофф»;
- проаналізувати середовище функціонування закладу;
- розробити комплекс практичних рекомендацій для реалізації принципів сталого розвитку в діяльності ГРК «Собкофф».

Об'єктом дослідження визначено ГРК «Собкофф».

Предметом дослідження є механізми, інструменти та практичні аспекти реалізації принципів сталого розвитку в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, з урахуванням екологічних, соціальних та економічних складових їх функціонування.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості використання запропонованих рекомендацій підприємствами готельно-ресторанної сфери для підвищення рівня їхньої стійкості, соціальної та екологічної відповідальності.

Робота складається з 46 сторінок, кількість таблиць - 14, рисунків - 2, кількість позицій у списку використаних джерел -32 , додатків -3.

1 ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1.1. Сутність концепції сталого розвитку та її значення для сфери послуг

Термін «сталий розвиток» передбачає задоволення потреб нинішнього населення, не посягаючи на здатність майбутнього покоління задовольнити свої власні потреби [11]. Зростаюча потреба у впровадженні сталого розвитку в усіх країнах світу зумовлена як демографічним вибухом, так і впливом сучасних науково-технічних досягнень, поглибленням екологічної кризи та вичерпанням здатності біосфери до самовідновлення, що страждає під тиском надмірної антропогенної та техногенної діяльності.

У наш час світове співтовариство, а особливо країни з низьким та середнім рівнем доходу, опинилося перед складними викликами, спричиненими поглибленням як економічних, так і екологічних проблем. Зниження якості довкілля негативно позначається на економічному розвитку, що в подальшому веде до соціального розшарування, втрати довіри в суспільстві та послаблення соціальної згуртованості. Взаємозв'язок між екологічною деградацією та соціально-економічною нестабільністю є очевидним і потребує комплексного підходу до вирішення.

Процес формування концепції сталого розвитку був поступовим і охоплює кілька ключових етапів, кожен з яких відіграв важливу роль у формуванні сучасного бачення сталості як глобального підходу до управління розвитком. Від перших міжнародних спроб звернути увагу на екологічні наслідки економічної діяльності — до формалізації Цілей сталого розвитку у 2015 році та інтеграції принципів сталості в політики держав і корпоративні стратегії. Нижче в табл.1.1 наведено узагальнену характеристику основних етапів становлення цієї концепції.

Як свідчить наведена хронологія, концепція сталого розвитку поступово еволюціонувала від екологічно орієнтованих ініціатив до комплексної стратегії

глобального розвитку, яка охоплює економічні, соціальні та екологічні аспекти.

Таблиця 1.1 - Етапи становлення концепції сталого розвитку

Етап	Рік	Ключова подія / документ	Сутність та внесок
Початкове усвідомлення проблеми	1972	Конференція ООН у Стокгольмі (Конференція з навколишнього середовища людини)	Вперше на глобальному рівні визнано необхідність поєднання економічного зростання з екологічною відповідальністю.
Формування перших стратегій	1980	«Всесвітня стратегія охорони природи» (МСОП, UNEP, WWF)	Підкреслено потребу в гармонізації розвитку людства та збереження природного середовища.
Концептуальне оформлення терміна	1987	Доповідь «Наше спільне майбутнє» (Brundtland Report)	Вперше офіційно сформульовано визначення сталого розвитку як задоволення потреб теперішнього покоління без шкоди для майбутнього.
Інституціо-налізація концепції	1992	Саміт Землі в Ріо-де-Жанейро (Конференція ООН з навколишнього середовища та розвитку)	Прийнято Порядок денний на XXI століття (Agenda 21) — глобальну програму дій для сталого розвитку.
Посилення глобального партнерства	2002	Всесвітній саміт зі сталого розвитку (Йоганнесбург)	Посилено акцент на партнерстві між урядами, бізнесом і громадськими організаціями у досягненні сталого розвитку.
Формалізація цілей сталого розвитку	2015	Прийняття 17 Цілей сталого розвитку ООН (ЦСР, SDGs)	Сталий розвиток закріплено як основну рамку для дій усіх країн до 2030 року — економіка, екологія, суспільство.
Інтеграція у стратегії та звітність	2020–сьогодні	ESG-індикатори, «Зелений курс» ЄС, національні політики	Сталий розвиток реалізується через стандарти звітності, інвестиційні критерії та політики зеленої трансформації.

Її сутність полягає у прагненні досягти балансу між потребами людства та обмеженими ресурсами планети, забезпечуючи можливість гідного життя

нинішнім і майбутнім поколінням. Сталий розвиток став універсальним принципом, що застосовується як на міждержавному рівні, так і в межах окремих регіонів, галузей і підприємств.

У результаті багаторічної еволюції у 2015 році світовим співтовариством були сформульовані 17 Цілей сталого розвитку, що стали універсальною стратегією для країн світу на період до 2030 року. Їх зміст охоплює ключові сфери життя суспільства, економіки та довкілля. (Додаток А, рис. 1)

Ці цілі охоплюють широкий спектр проблем, серед яких подолання бідності, забезпечення якісної освіти, гендерна рівність, доступ до чистої води та санітарії, розвиток стійкої інфраструктури, зменшення нерівності, відповідальне споживання, боротьба зі змінами клімату, захист екосистем суші та океану, мир і справедливість. Кожна з 17 Цілей поділяється на низку завдань (169 усього), що дозволяє деталізувати напрямки дій для урядів, бізнесу та громадянського суспільства.

У сфері готельно-ресторанного бізнесу ці орієнтири набувають прикладного значення через можливість впровадження енергоефективних технологій, підтримку місцевих виробників, створення гідних умов праці, формування інклюзивного середовища та впровадження практик відповідального споживання. Таким чином, інтеграція Цілей сталого розвитку у стратегії підприємств сфери гостинності сприяє формуванню конкурентоспроможного, екологічно відповідального та соціально орієнтованого бізнесу, що здатен адаптуватися до глобальних викликів та забезпечити довготривалу стійкість.

Значення цієї концепції для сучасного світу важко переоцінити. В умовах кліматичних змін, виснаження природних ресурсів, зростання соціальної нерівності та глобальних економічних криз, сталий розвиток пропонує системне бачення шляхів подолання цих викликів. Він орієнтує діяльність урядів, бізнесу та громадянського суспільства на довгострокову перспективу, де розвиток відбувається не за рахунок природи чи суспільства, а в гармонії з ними. Саме тому інтеграція принципів сталого розвитку в управлінські, виробничі та

соціальні процеси є сьогодні не лише актуальною, а й критично необхідною умовою існування цивілізації в майбутньому.

1.2 Екологічна, соціальна та економічна складові сталого розвитку в сфері HoReCa

Забезпечення сталого розвитку у готельно-ресторанному бізнесі поступово перетворюється на стратегічний напрям сучасної індустрії гостинності. В умовах загострення глобальних екологічних проблем, підвищення споживчої обізнаності та стрімкого технологічного прогресу підприємства все частіше впроваджують інноваційні підходи, що орієнтовані на посилення їхньої екологічної, економічної та соціальної відповідальності. і (рис. 1.1).

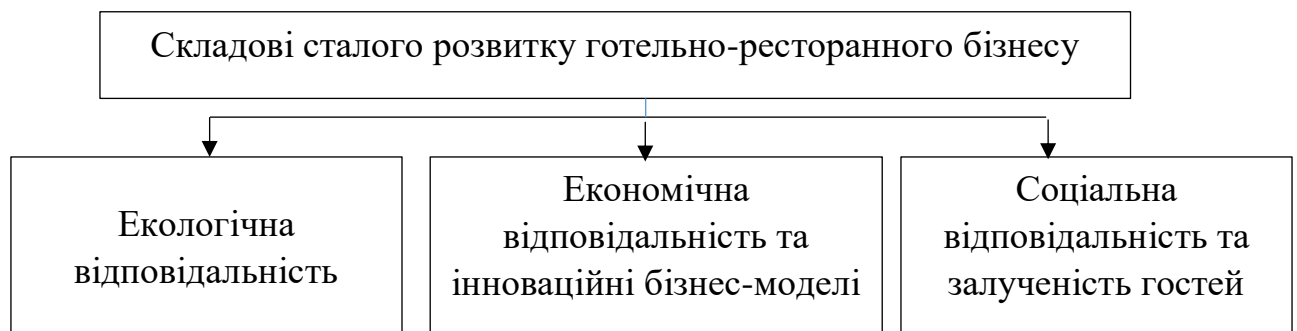


Рис. 1.1. - Складові сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу [3]

Сталий розвиток готельно-ресторанного бізнесу неможливий без інтеграції екологічної, економічної та соціальної відповідальності. Такі складові формують основу для довгострокової ефективності підприємств HoReCa, сприяючи зменшенню негативного впливу на довкілля, підвищенню прибутковості та зміцненню соціальних зв'язків із споживачами та суспільством.

В умовах глобальних змін, підвищення екологічних стандартів та зростання очікувань споживачів підприємства, що застосовують відповідальні бізнес-моделі, отримують значні конкурентні переваги [7].

У сучасному готельно-ресторанному бізнесі впровадження екологічно орієнтованих рішень стає не лише проявом корпоративної соціальної відповідальності, а й важливою умовою підвищення конкурентоспроможності

підприємств. Екологічні ініціативи дозволяють зменшити негативний вплив на довкілля, оптимізувати витрати ресурсів, формувати позитивний імідж та відповідати очікуванням екологічно свідомих споживачів. У закладах HoReCa такі заходи охоплюють широкий спектр практик — від використання альтернативних джерел енергії до запровадження еко-меню, систем сортування відходів та сертифікації за міжнародними стандартами.

Таблиця 1.2 - Екологічні ініціативи

Назва ініціативи	Застосування	Характеристика
Використання альтернативної енергії	Готелі, ресторани	Впровадження сонячних батарей, теплових насосів, вітрових генераторів.
Мінімізація пластикових відходів	Ресторани, готелі	Відмова від пластикових трубочок, одноразового посуду та упаковки на користь екологічних матеріалів.
Система енергоефективності	Готелі, ресторани	Використання LED-освітлення, автоматичного регулювання освітлення та вентиляції для економії енергії.
Раціональне використання води	Готелі, ресторани	Впровадження водозберігаючих технологій: аераторів, систем збору дощової води, повторного використання води.
Використання органічних продуктів	Ресторани	Відбір місцевих, органічних та сезонних продуктів для зменшення транспортних викидів та підтримки локальних фермерів.
Переробка та сортування відходів	Готелі, ресторани	Організація сортування сміття, використання компостування органічних відходів та переробка скла, паперу, металу.
Еко-дизайн інтер'єрів	Готелі, ресторани	Використання природних, екологічно чистих матеріалів у меблях та декорі, повторне використання матеріалів.
Зменшення харчових відходів	Ресторани	Використання технологій контролю запасів, програм із розподілу надлишкової їжі.
Екологічні сертифікати та стандарти	Готелі, ресторани	Впровадження екологічних стандартів, отримання сертифікатів LEED, Green Key.
Використання біорозкладного пакування	Ресторани, готелі	Заміна пластикової упаковки на біорозкладні матеріали.
Розвиток міського озеленення	Готелі, ресторани	Встановлення зелених дахів, вертикальних садів для зменшення рівня CO ₂ .
Використання багаторазових ємностей	Готелі, ресторани	Запровадження програм повторного використання посуду та тари.
Оптимізація постачання продуктів	Ресторани, готелі	Співпраця з місцевими виробниками для скорочення логістичних витрат.
Впровадження еко- пральних програм	Готелі	Використання технологій прання, що зменшують споживання води.
Встановлення зарядних станцій для електромобілів	Готелі	Створення місць для зарядки електромобілів як частина стратегії екологічної відповідальності.
Підтримка екологічних ініціатив серед персоналу	Готелі, ресторани	Навчання персоналу принципам сталого розвитку.

У таблиці 1.2 систематизовано основні приклади екологічних ініціатив, що впроваджуються у готелях та ресторанах, із зазначенням їхнього призначення та характерних особливостей.

Запровадження подібних екологічних практик дозволяє мінімізувати шкідливий вплив на довкілля та посилює репутацію готельно-ресторанного бізнесу як екологічно відповідального та орієнтованого на принципи сталого розвитку.

Таблиця 1.3 - Економічна відповідальність та інноваційні бізнес-моделі

Назва бізнес-моделі/ підходу	Застосування	Характеристика
Автоматизація процесів	Готелі, ресторани	Використання CRM-систем, чат-ботів, мобільних додатків для оптимізації управління.
Динамічне ціноутворення	Готелі	Використання алгоритмів для автоматичного коригування цін.
Програми лояльності	Готелі, ресторани	Запровадження бонусних програм, персоналізованих пропозицій.
Cloud Kitchen (хмарні кухні)	Ресторани	Моделі без фізичних залів для відвідувачів, орієнтовані виключно на доставку їжі.
Спільне використання ресурсів	Готелі, ресторани	Використання коворкінг-просторів, оренда приміщень, розширення спектру послуг.
Персоналізоване обслуговування	Готелі, ресторани	Використання big data та ШІ для аналізу вподобань гостей і налаштування послуг.
Zero-Waste ресторани	Ресторани	Впровадження систем мінімізації харчових відходів, повторного використання продуктів і утилізації залишків.
Еко-інвестування	Готелі	Вкладення коштів у енергоефективні рішення.
Самообслуговування та цифровізація	Готелі, ресторани	Встановлення електронних кіосків, мобільних додатків для безконтактного замовлення і реєстрації.
Дистанційне керування бізнесом	Готелі, ресторани	Використання хмарних сервісів для контролю операцій у реальному часі з будь-якої точки світу.
Роботизоване обслуговування	Готелі, ресторани	Використання роботів для доставки їжі, прибирання, реєстрації гостей тощо.
Використання NFT та блокчейну	Готелі	Запровадження систем бронювання та програм лояльності на базі блокчейну.
Соціально відповідальні моделі бізнесу	Готелі, ресторани	Інвестування частини прибутку у соціальні проекти, екологічні ініціативи.
Динамічні пакети послуг	Готелі	Надання споживачам можливості формувати індивідуальні пакети послуг через мобільні додатки.
Автоматизовані dark kitchens	Ресторани	Кухні, що працюють виключно на доставку, з використанням AI-аналітики.
Створення багатофункціональних просторів	Готелі, ресторани	Поєднання кафе, коворкінгів, культурних зон та зон відпочинку в одному місці.
Інтерактивний сервіс	Готелі	Використання VR та AR для створення унікального досвіду для гостей.

Запровадження екологічних ініціатив у готельно-ресторанному бізнесі не лише сприяє збереженню довкілля, а й відкриває нові можливості для економічного зростання. Екологічна відповідальність дедалі частіше поєднується з ефективним управлінням ресурсами, оптимізацією витрат і впровадженням інноваційних рішень, що водночас відповідають принципам сталого розвитку. У цьому контексті особливого значення набуває економічна відповідальність, яка реалізується через впровадження сучасних бізнес-моделей, орієнтованих на довгострокову ефективність, гнучкість та технологічність. Нижче в таблиці 1.3 подано приклади таких підходів у сфері HoReCa.

Наведені у таблиці бізнес-моделі демонструють, що економічна відповідальність у сфері HoReCa дедалі частіше реалізується через інноваційні та технологічно орієнтовані підходи. Підприємства впроваджують цифрові рішення, автоматизацію, адаптивне ціноутворення, енергоефективні інвестиції та нові формати обслуговування, що дозволяє не лише підвищити операційну ефективність, але й відповідати очікуванням сучасного споживача. Поєднання економічної вигоди з відповідальним ставленням до ресурсів і соціальних потреб створює основу для довгострокового успіху та стійкості готельно-ресторанного бізнесу в умовах постійних змін.

Важливим компонентом сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу є соціальна відповідальність. Вона охоплює широкий спектр ініціатив, спрямованих на забезпечення гідних умов праці, підтримку місцевих громад, просування інклюзивності та залучення гостей до спільних цінностей. Саме через соціальні практики формуються довіра, лояльність клієнтів і позитивний імідж підприємства у суспільстві.

У таблиці 1.4 систематизовано приклади соціально відповідальних заходів, які впроваджуються у сфері HoReCa з метою підвищення рівня взаємодії з персоналом, споживачами та місцевим середовищем.

Наведені у таблиці приклади свідчать про те, що соціальна відповідальність у сфері HoReCa виходить за межі стандартного обслуговування і стає важливою складовою сталого розвитку.

Таблиця 1.4 - Соціальна відповідальність та залученість гостей

Назва ініціативи	Застосування	Характеристика
Справедливі умови праці	Готелі, ресторани	Забезпечення страхування, соціальних гарантій та професійного розвитку працівників.
Підтримка місцевих виробників	Готелі, ресторани	Закупівля продуктів у місцевих постачальників для підтримки регіональної економіки.
Інклюзивний сервіс	Готелі, ресторани	Адаптація приміщень і послуг для людей з інвалідністю та осіб з особливими потребами.
Благодійні програми	Готелі, ресторани	Організація заходів на підтримку соціально вразливих груп.
Волонтерські ініціативи	Готелі, ресторани	Залучення працівників і гостей до екологічних та соціальних проєктів.
Освітні програми для персоналу	Готелі, ресторани	Курси з екологічної відповідальності та сталого розвитку.
Впровадження принципів етичного споживання	Готелі, ресторани	Використання продукції, сертифікованої за етичними стандартами (Fair Trade, Rainforest Alliance тощо).
Програми залучення гостей до екологічних ініціатив	Готелі, ресторани	Запровадження системи знижок або бонусів для гостей, які підтримують екологічні ініціативи.
Залучення гостей до соціальних ініціатив	Готелі, ресторани	Можливість брати участь у благодійних проєктах під час відпочинку, пожертви на соціальні потреби.
Програми здорового харчування	Ресторани	Використання органічних та екологічно чистих продуктів.
Інтерактивні події для споживачів	Готелі, ресторани	Організація екскурсій, майстер-класів, спрямованих на екологічну освіту.
Використання еко- матеріалів	Готелі, ресторани	Еко-дизайн приміщень.
Сприяння ментальному здоров'ю	Готелі	Пропозиція програм релаксації, створення комфортного простору для відпочинку.
Кар'єрний ріст для персоналу	Готелі, ресторани	Програми стажування, можливості підвищення кваліфікації та розвитку кар'єри в компанії.
Зелена сертифікація бізнесу	Готелі, ресторани	Отримання міжнародних екологічних сертифікатів (Green Key, Earth Check) для підтвердження відповідності екостандартам.
Соціально-відповідальний маркетинг	Готелі, ресторани	Використання рекламних кампаній, що популяризують екологічний спосіб життя та соціальну відповідальність.
Програми обміну для персоналу	Готелі	Організація міжнародних обмінів для підвищення кваліфікації та вивчення найкращих світових практик у сфері гостинності.

Підприємства, які впроваджують ініціативи, спрямовані на підтримку персоналу, локальних громад, інклюзивність і активну участь гостей у соціальних та екологічних проєктах, не лише формують позитивну репутацію, а й зміцнюють довіру до бренду. Така модель взаємодії сприяє підвищенню лояльності клієнтів, створенню ціннісно орієнтованого сервісу та забезпечує

довгострокову стійкість бізнесу в умовах зростаючих очікувань з боку суспільства.

Запровадження стратегій сталого розвитку у готельно-ресторанному бізнесі часто супроводжується низкою викликів, серед яких — висока вартість інноваційних рішень, недостатній рівень екологічної обізнаності персоналу, а також обмеження з боку чинного регуляторного середовища. Водночас досягнення реальної стійкості та конкурентоспроможності підприємств HoReCa потребує впровадження комплексних і адаптивних підходів. Це включає ефективне управління ресурсами, цифровізацію ключових процесів, підвищення кваліфікації персоналу в контексті сталого розвитку, а також інтеграцію екологічно дружніх технологій, що зменшують негативний вплив на довкілля та сприяють довгостроковій ефективності бізнесу.

1.3 Інтеграція принципів сталого розвитку в управлінську практику готельно-ресторанного бізнесу в Україні

В Україні концепція сталого розвитку поступово інтегрується у державну політику, стратегічне планування та практику ведення бізнесу, хоча цей процес супроводжується низкою викликів. Ключовим кроком стало ухвалення у 2017 році Національної доповіді з Цілей сталого розвитку, що адаптувала глобальні орієнтири ООН до національного контексту. У документі визначено 86 завдань і 183 індикатори, що охоплюють економічну, соціальну та екологічну складові сталого розвитку.

На рівні стратегічного планування пріоритети сталого розвитку відображені у низці нормативно-правових актів, зокрема у Стратегії екологічної політики України на період до 2030 року, Енергетичній стратегії України, Концепції реформування місцевого самоврядування та територіальної організації влади, Національній економічній стратегії до 2030 року. Крім того, реалізується Європейський Зелений курс у межах Угоди про асоціацію з ЄС, що передбачає впровадження політики декарбонізації, підвищення

енергоефективності, раціонального поводження з відходами та збереження біорізноманіття.

У бізнес-середовищі зростає зацікавленість у реалізації принципів сталого розвитку через ESG-стратегії, «зелені» ініціативи, корпоративну соціальну відповідальність та участь у міжнародних програмах сертифікації (зокрема ISO 14001, Global Compact). Сфера HoReCa також демонструє позитивну динаміку: дедалі більше готелів і ресторанів впроваджують еко-меню, сортування відходів, заходи з енергозбереження, підтримку локальних виробників і соціальні ініціативи.

У цій галузі зростає інтерес до сталих практик: частина готелів використовує енергоощадні технології, автоматизовані системи управління ресурсами, програми повторного використання текстилю. Ресторани дедалі частіше працюють з локальними постачальниками, зменшують використання пластику, впроваджують QR-меню, компостування органічних решток, а також беруть участь у соціальних ініціативах підтримки вразливих груп населення.

Попри позитивні тенденції, реалізація концепції сталого розвитку в Україні загалом і в сфері HoReCa зокрема залишається фрагментарною. Основними бар'єрами є брак державної підтримки, недостатнє фінансування, обмежений доступ до «зелених» технологій, слабка нормативна база й низький рівень екологічної свідомості громадян. Водночас повномасштабна війна, енергетична криза та трансформація суспільних цінностей лише посилюють необхідність сталих підходів як основи відновлення економіки та зміцнення конкурентоспроможності.

У цьому контексті важливим кроком стало ухвалення розпорядження Кабінету Міністрів України від 29 листопада 2024 р. № 1190 «Деякі питання забезпечення досягнення Цілей сталого розвитку в Україні». Цим документом затверджено оновлені національні завдання, індикатори оцінювання їх досягнення та цільові орієнтири до 2030 року. Також визначено координаторів для реалізації кожної з Цілей. Нові завдання враховують реалії воєнного часу — включаючи потребу у відбудові зруйнованої інфраструктури, гуманітарному

розмінуванні, подоланні екологічних наслідків збройної агресії та облаштуванні захисних укриттів. Це створює нормативну основу для більш гнучкого та адаптивного впровадження сталого розвитку в усіх секторах економіки, зокрема в індустрії гостинності.

Узагальнюючи зміст розділу 1, можна зробити висновок, що сталий розвиток є ключовою концепцією сучасного управління, яка поступово інтегрується у практику готельно-ресторанного бізнесу як на глобальному, так і на національному рівні. Теоретичні засади свідчать про трансформацію підходів — від екологічної відповідальності до комплексної моделі, що поєднує економічну ефективність, соціальну залученість та екологічну безпеку. У сфері HoReCa це проявляється через впровадження екоініціатив, цифрових інновацій, соціальних програм та партнерства з місцевими громадами. Аналіз світових і вітчизняних практик засвідчив, що хоча підприємства гостинності мають значний потенціал для реалізації Цілей сталого розвитку, існує потреба в подоланні низки викликів, пов'язаних з фінансуванням, регуляторними бар'єрами, екологічною свідомістю та адаптацією до умов війни. Водночас сталий розвиток розглядається не лише як стратегія збереження ресурсів, а як інструмент підвищення конкурентоспроможності, довготривалої стійкості та формування позитивного іміджу закладів у динамічному середовищі.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ ГРК «СОБКОФФ» НА ЗАСАДАХ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРИНЦИПІВ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

2.1 Загальна характеристика ГРК «Собкофф»

У межах даної кваліфікаційної роботи об'єктом дослідження обрано готельно-ресторанний комплекс «Собкофф», який функціонує в місті Хмельницькому за адресою: вул. Прибузька, 15/1. Підприємство розпочало свою діяльність у 2018 році та за цей час зарекомендувало себе як один із провідних комплексів гостинності в регіоні, що поєднує високий рівень обслуговування з оптимальним співвідношенням ціни та якості послуг.

Згідно з інформацією, розміщеною на офіційному сайті готельно-ресторанного комплексу «Собкофф», номерний фонд закладу складається з 80 сучасних і комфортних номерів різних категорій — від базових «Стандарт» до просторих двокімнатних номерів класу «Люкс». Усі приміщення обладнані необхідними засобами для зручного проживання, зокрема: кондиціонерами, телевізорами, холодильниками, телефонами та якісними новими меблями. Гостям комплексу надається безкоштовний доступ до мережі Wi-Fi на всій території. Крім того, у номерах категорії «Стандарт» передбачена можливість встановлення додаткового спального місця за окрему, помірну плату [13].

Адміністративна будівля, що є частиною комплексу, розміщується ліворуч від головного входу та включає в себе кабінети керівництва, бухгалтерії та інші службові приміщення. Основний готельний корпус складається з трьох поверхів. На першому поверсі розташовано стійку реєстрації та один номер категорії «Стандарт», ще п'ять номерів тієї ж категорії знаходяться на другому поверсі. Третій поверх займають номери підвищеного комфорту — «Напівлюкс», «Люкс» та спеціальний номер класу «Люкс-Святковий».

Окрему частину становить новий готельний корпус, введений в експлуатацію у 2024 році. У ньому представлені номери категорії «Стандарт-

комфорт», однокімнатний номер категорії «Люкс» з міні-кухнею, а також двокімнатний номер класу «Люкс», що свідчить про розширення функціональних можливостей закладу та відповідь на потреби різних категорій гостей (див. табл. 2.1).

Таблиця 2.1 – Структура номерного фонду ГРК «Собкофф»

Категорія номеру	Кількість номерів, од.	Вартість за добу, грн./доб
Корпус 1		
“Економ” №32-38	7	1000
“Стандарт” №16-22, 24-31	15	1100
“Комфорт” №7-12, 23,31	8	1200
“Напівлюкс” №2-5	4	1600
“Люкс” №6	5	2200
“Люкс святковий”	1	2600
Новий корпус		
Стандарт «комфорт»	12	1900
Стндарт «комфорт» покращений»	10	2100
Стандарт «комфорт» тримісний	4	2700
Стандарт «комфорт» чотиримісний	2	3000
Напівлюкс	2	2300
Люкс	2	4000
Делюкс	2	4000
Люкс «комфорт»	2	5000
Люкс « студію»	1	4000
Люкс двокімнатний	1	5000
Чотиримісні апартаменти з міні-кухнею	1	3600
Люкс «представницький»	1	5000

Ресторан, що входить до складу готельно-ресторанного комплексу «Собкофф», є важливою складовою інфраструктури закладу та гармонійно поєднує в собі естетику, функціональність і гастрономічну привабливість. Заклад пропонує відвідувачам широкий вибір страв як традиційної української, так і європейської кухні. Особливістю ресторану є приготування м'ясних і рибних страв, а також овочів на відкритому вогні — зокрема, шашликів, стейків та овочів-гриль. Як зазначено на офіційному сайті комплексу, головною філософією ресторану є створення страв із доброзичливістю та турботою про гостей [13].

Головний зал ресторану «Собкофф» розташований на першому поверсі комплексу та здатен вмістити до 200 осіб, що робить його придатним для

проведення банкетів, корпоративних заходів, весільних святкувань та інших урочистостей. Простір оформлено в урочистому стилі, обладнано сучасними і зручними меблями, що створює комфортні умови для відпочинку гостей. Атмосферу доповнюють виступи музичного колективу «Імперіал», барна зона, а також внутрішні й зовнішні танцювальні майданчики. У залі встановлено кілька плазмових екранів з трансляцією музичних каналів, функціонують потужні системи кондиціонування, підігрів підлоги та регульоване освітлення, що сприяє створенню святкової атмосфери. Бар закладу вирізняється різноманітним асортиментом — від традиційних українських напоїв до елітних брендів світового рівня.

На другому поверсі ресторанної частини готельно-ресторанного комплексу «Собкофф» розташовано Малий банкетний зал, розрахований приблизно на 100 гостей. За атмосферою, рівнем комфорту та технічним оснащенням він не поступається головному залу, зберігаючи святкову естетику та багатофункціональність. У залі наявні всі ключові елементи інтер'єру та зручності, що сприяють організації різнопланових заходів. Особливої привабливості цьому простору надає відкрита тераса, яка дозволяє гостям відпочити на свіжому повітрі, насолоджуючись комфортною атмосферою.

Варто відзначити наявність VIP-залів, що також розміщені на другому поверсі. Вони розраховані на невеликі групи до 20 осіб і орієнтовані на створення камерної, затишної атмосфери для приватного відпочинку. Закритий формат, якісний сервіс і авторські страви від кухарів комплексу роблять ці зали ідеальними для ділових зустрічей, сімейних свят або особливих подій.

Окрему функціональну зону готельно-ресторанного комплексу «Собкофф» представляє відпочинковий комплекс «Смерековий», який ідеально підходить для проведення неформальних зустрічей, камерних святкувань або обговорення творчих і ділових ідей у вузькому колі. Простір представлений дев'ятьма автентичними дерев'яними будиночками, кожен з яких відтворює атмосферу різних культурних і історичних традицій. Відпочинок у цій локації доповнюється мальовничим ландшафтом: квітучий фруктовий сад та штучне

озеро створюють сприятливе середовище для релаксації, спілкування та емоційного відновлення.

У приміщенні основного корпусу готелю також розміщено пральню та сучасну зону релаксації, що включає СПА-комплекс. До складу останнього входять: традиційна фінська сауна з температурним режимом до 90–130 °С і низьким рівнем вологості (до 15%), турецький хамам із комфортною температурою 40–60 °С, ванна-джакузі, басейн, а також масажний кабінет. Такий набір послуг забезпечує гостям можливість повноцінного відпочинку та оздоровлення під час перебування в комплексі [13].

На рис.2.1. наведено лінійно-функціональну структуру управління ГРК«Собкофф»

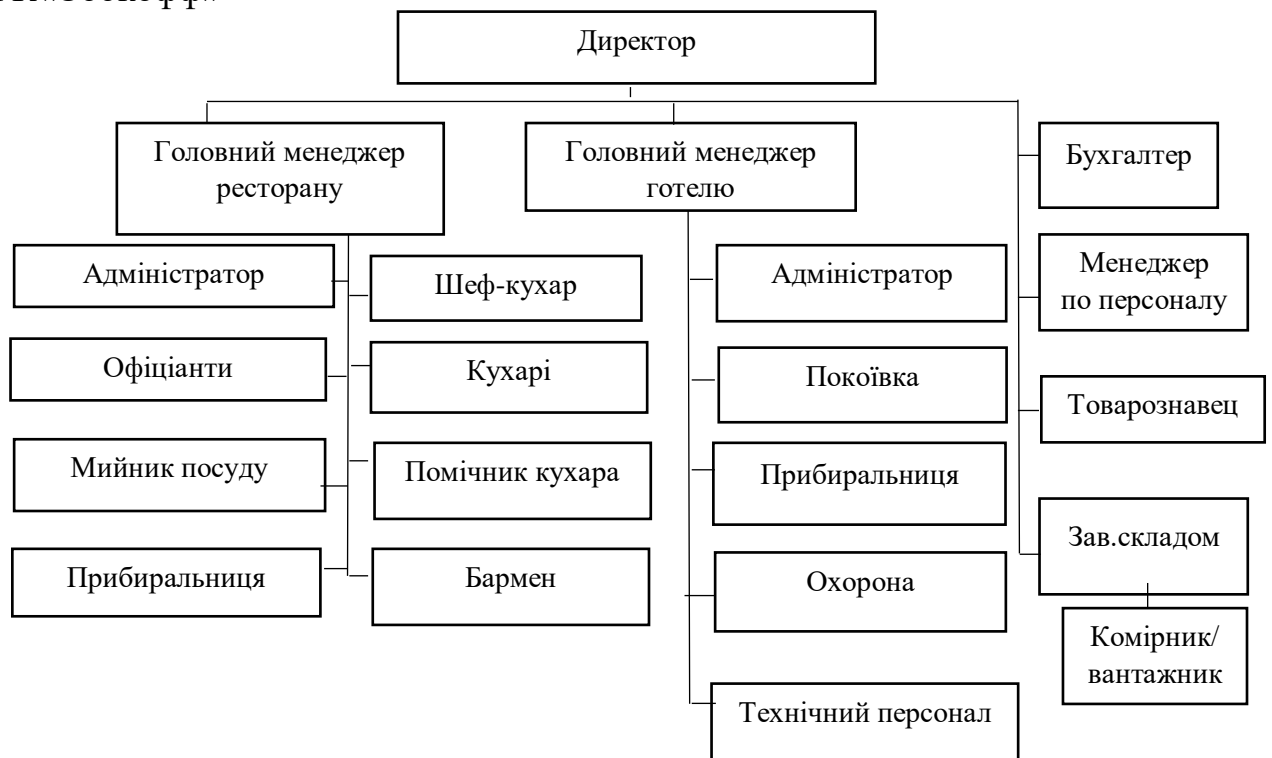


Рисунок 2.1 –Структура управління готельно-ресторанного комплексу «Собкофф»

Територія готельно-ресторанного комплексу відзначається продуманим благоустроєм і естетичним оформленням. Вона озеленена декоративними насадженнями, прикрашена фонтанами та доповнена елементами ландшафтного дизайну. Простір включає майданчик для проведення виїзних церемоній, зону для дітей із ігровим обладнанням, а також відкритий танцювальний майданчик,

що особливо актуальний у теплу пору року. Поряд із ресторанною частиною розташоване штучне озеро з декоративним водоспадом, яке підсилює атмосферу затишку та природної гармонії. Уся територія комплексу обгороджена та перебуває під відеонаглядом, що забезпечує безпеку гостей. Крім того, наявний цілодобовий паркінг, що сприяє комфорту відвідувачів і логістичній зручності.

Готельно-ресторанний комплекс «Собкофф» активно застосовує різноманітні маркетингові канали для просування своїх послуг. Заклад підтримує інформативний офіційний веб-сайт, а також веде активну комунікацію із цільовою аудиторією через соціальні мережі, зокрема Facebook та Instagram. Періодично використовується реклама в місцевих засобах масової інформації для підвищення впізнаваності бренду. У відповідь на виклики воєнного часу комплекс демонструє соціальну відповідальність — приймає внутрішньо переміщених осіб та організовує благодійні вечори з метою збору коштів на допомогу постраждалим.

У табл.2.2 наведено основні фінансові показники діяльності ТОВ ГРК «Собкофф» за 2022-2024 роки.(Показники взяті з додатку А)

Таблиця 2.2 – Основні фінансові показники ТОВ ГРК «Собкофф»

Показник	Од.вим.	Роки			Темп змін,%	
		2022	2023	2024	2023/ 2022	2024/ 2023
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	тис.грн	6 088,10	7 428,20	8169,2	22,01	9,98
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	тис.грн	6 265,10	7 037,20	2377,4	12,32	-66
Інші витрати	тис.грн	1 652,50	78,1	7019,8	-95,27	8888
Чистий прибуток (збиток)	тис.грн	-1 829,50	342,9	-1128	- 118,74	-429

Аналіз фінансових показників ТОВ ГРК «Собкофф» за 2022–2024 роки (табл. 2.2) демонструє загалом позитивну динаміку доходів, але також свідчить про нестабільність прибутковості. Так, чистий дохід від реалізації продукції щороку зростає: у 2023 році він збільшився на 22,01% порівняно з 2022 роком, а

у 2024 році — ще на 9,98%. Це свідчить про зростання попиту на послуги комплексу або ефективну політику продажів.

Різкі коливання спостерігаються за статтею «Інші витрати»: у 2023 році вони скоротились на 95,27%, а в 2024 — стрімко зросли (на 8 888%), що пояснюється позаплановими витратами, пов'язаними з ліквідацією наслідків пожежі. Саме ця подія стала головною причиною повернення підприємства до збиткової діяльності у 2024 році: чистий збиток склав 1 128 тис. грн після отриманого прибутку в розмірі 342,9 тис. грн у 2023 році.

Таким чином, попри загальну тенденцію до зростання доходів і зниження собівартості, надзвичайна ситуація (пожежа) мала суттєвий негативний вплив на фінансовий результат. Це підкреслює важливість створення резервів фінансової стійкості та впровадження антикризового управління як необхідної складової сталого розвитку підприємства.

Варто звернути увагу на значне зниження собівартості реалізованої продукції у 2024 році — на 66% порівняно з 2023 роком. Подібна динаміка є наслідком кількох факторів. По-перше, зниження собівартості сталося через часткову зупинку операційної діяльності внаслідок пожежі, коли частина послуг не надавалася, а витрати не розподілялися у повному обсязі. По-друге, відбулася перекласифікація витрат із собівартості до статті «Інші витрати», що змінило структуру витрат, але не загальний фінансовий результат. По-третє, зменшення витрат пов'язане із тимчасовим скороченням обсягів закупівель, енергоспоживання та оплати праці, так як частина об'єктів комплексу вийшла з експлуатації через пошкодження. На собівартість у 2024 році вплинули разові компенсації від страхових компаній, що дозволила частково перекрити поточні витрати без відображення їх у звичних бухгалтерських статтях.

Загалом, незважаючи на позитивну динаміку доходів та зниження собівартості, фінансові результати діяльності ГРК «Собкофф» у 2024 році залишаються нестабільними через форс-мажорні обставини. Пожежа, що призвела до суттєвого зростання «Інших витрат» та формування збитку, підкреслює вразливість підприємства до зовнішніх ризиків. Це свідчить про

необхідність впровадження стратегій антикризового управління, формування резервів на непередбачувані витрати та посилення системи внутрішнього контролю. У контексті реалізації принципів сталого розвитку важливо забезпечити не лише економічну ефективність, а й довгострокову фінансову стійкість, яка дозволить зберігати соціальні та екологічні ініціативи навіть в умовах кризових ситуацій.

Таблиця 2.3 - Фінансові коефіцієнти діяльності ГРК «Собкофф» за 2022–2024 роки [Додаток В]

Показник	2022	2023	2024
Коефіцієнт поточної ліквідності	78,03	141,51	193,03
Коефіцієнт абсолютної ліквідності	0,2	2,7	3,07
Коефіцієнт швидкої ліквідності	77,92	141,29	14,13
Коефіцієнт автономії	54,83	63,13	51,89
Рентабельність активів (ROA)	-28,7	5,64	-24,41
Рентабельність власного капіталу (ROE)	-41,49	9,35	-38,09
Чиста маржа	-30,05	4,62	-15,03
Коефіцієнт покриття необоротних активів власним капіталом	84,67	93,21	727,86
Коефіцієнт заборгованості	45,17	22,8	48,11

Аналіз динаміки ключових фінансових коефіцієнтів ГРК «Собкофф» за 2020–2024 роки демонструє нестабільність показників, що значною мірою пов'язана з впливом зовнішніх чинників, зокрема початком повномасштабного вторгнення Росії в Україну у 2022 році. З цього періоду спостерігається різке погіршення фінансових результатів — особливо показників рентабельності, ліквідності та автономії. Так, у 2022 році рентабельність активів (ROA) та власного капіталу (ROE) стали від'ємними, а коефіцієнти ліквідності впали у десятки разів порівняно з попередніми роками, що свідчить про втрату стабільності грошових потоків і підвищену фінансову вразливість підприємства.

У 2023 році спостерігається часткове відновлення — майже всі показники демонструють позитивну динаміку, зокрема повернення до прибутковості. Проте у 2024 році відбувається новий спад, спричинений внутрішніми

кризовими подіями, зокрема пожежею, яка зумовила суттєве зростання «Інших витрат» та знову призвела до збиткової діяльності.

Системні ризики воєнного періоду, включаючи коливання попиту, перебої з електропостачанням, міграцію персоналу та збільшення витрат на безпеку, суттєво вплинули на фінансову динаміку закладу.

У такому контексті питання реалізації принципів сталого розвитку набуває особливої актуальності. Забезпечення фінансової стійкості, адаптивного управління ресурсами та соціальної відповідальності має стати не лише стратегічною метою, а й необхідною умовою виживання бізнесу в умовах довготривалих зовнішніх загроз.

2.2 Аналіз середовища функціонування ГРК «Собкофф»

Вивчення цільової аудиторії є важливою умовою ефективного функціонування готельно-ресторанного комплексу «Собкофф», адже дозволяє адаптувати послуги до реальних потреб клієнтів і розробляти цільові маркетингові стратегії. Основними споживчими групами комплексу є: місцеві жителі, туристи, бізнес-клієнти та сім'ї з дітьми — усі з різними мотиваціями до відвідування, але спільною потребою у якісному сервісі. Така сегментація дає змогу сформувати гнучку систему пропозицій, підвищити рівень задоволеності гостей та забезпечити стабільне зростання лояльності й прибутковості бізнесу.

Зовнішнє середовище справляє безпосередній вплив на функціонування готельно-ресторанного комплексу, зумовлюючи коливання попиту, витрат, кадрової ситуації та інвестиційної привабливості. Для комплексної оцінки зовнішніх умов було застосовано метод PEST-аналізу (табл.2.4), що охоплює політичні, економічні, соціальні та технологічні чинники.

ГРК «Собкофф» функціонує в умовах воєнного стану, запровадженого в Україні з 2022 року внаслідок повномасштабного вторгнення РФ. Це призвело до нестабільності, обмежень на пересування та зниження туристичного потоку.

Таблиця 2.4 -PEST-аналіз зовнішнього середовища функціонування ГРК «Собкофф»

Фактор	Детальна характеристика
Політичні	Воєнний стан в Україні з 2022 року, що призвів до обмежень на пересування та зниження туристичного потоку. Вплив обмежень на енергопостачання, комендантська година, регіональні обмеження для бізнесу. Підтримка малого та середнього бізнесу на місцевому рівні: програми стимулювання, участь у проєктах відбудови.
Економічні	Інфляційні процеси, зростання вартості комунальних послуг та енергоносіїв. Коливання валютного курсу впливає на ціноутворення та закупівлі. Зниження платоспроможності споживачів, зростання попиту на бюджетний сегмент у HoReCa.
Соціальні	Зміна поведінки споживачів: зростання попиту на безпечні, приватні, екологічні формати відпочинку. Поява нових категорій гостей — ВПО, військові, волонтери. Підвищення цінності соціальної відповідальності бізнесу (участь у благодійних ініціативах, підтримка армії).
Технологічні	Необхідність автоматизації: впровадження PMS, CRM, електронних систем бронювання. Попит на мобільні та безконтактні сервіси: онлайн-меню, безготівкові розрахунки. Актуальність активного представництва у соціальних мережах і впровадження енергоощадних технологій.

ГРК «Собкофф» функціонує в умовах воєнного стану, запровадженого в Україні з 2022 року внаслідок повномасштабного вторгнення РФ. Це призвело до нестабільності, обмежень на пересування та зниження туристичного потоку.

Посилений контроль безпеки, запровадження обмежень на використання електроенергії, комендантська година тощо впливають на режим роботи закладів. Проте існує підтримка бізнесу на регіональному рівні — пільгові програми, ініціативи з підтримки внутрішнього туризму, участь у проєктах відбудови.

В умовах інфляції, коливань валютного курсу та зростання цін на енергоносії готельно-ресторанний бізнес стикається зі зростанням собівартості послуг. Платоспроможність населення знижується, що змушує оптимізувати ціноутворення та послуги. Водночас спостерігається попит на середній і бюджетний сегмент послуг, що може бути можливістю для адаптації та розширення пропозиції.

Споживчі звички зазнали змін: зросла потреба у безпеці, приватності, гігієні, відпочинку на природі. Частина клієнтів — внутрішньо переміщені особи, військові, волонтери, що формують нову цільову аудиторію для HoReCa в регіонах. Значення має турбота про соціальну відповідальність бізнесу: благодійність, підтримка армії, локальні ініціативи.

Зростає потреба у цифровізації: онлайн-бронювання, мобільні платежі, CRM-системи для управління клієнтськими даними. Використання енергоощадного обладнання та екологічних технологій — відповідь на вимоги ринку та споживачів. Наявність активного сайту, онлайн-меню, присутність у соціальних мережах є обов'язковим елементом конкурентоспроможності.

Нами також було проведено SWOT-аналіз, результати якого відображені у табл.2.5.

Таблиця 2.5 - SWOT-аналіз ГРК «Собкофф»

Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
Різноманітність номерного фонду (стандарт, люкс, з міні-кухнею Розвинена інфраструктура (СПА-комплекс, озеро, дитячий майданчик, зони відпочинку) Високий рівень сервісу, доброзичливий персонал Вигідне розташування поблизу центру м. Хмельницький	Обмежені можливості раннього заїзду та пізнього виїзду Можливий дискомфорт гостей через проведення масових заходів Тимчасові незручності, пов'язані з відновленням після пожежі Обмежена система лояльності та індивідуальних пропозицій
Можливості (Opportunities)	Загрози (Threats)
Активізація онлайн-просування через соцмережі (Instagram, Booking) Впровадження екологічних ініціатив, орієнтація на сталий розвиток Підтримка локальних виробників у меню ресторану Розширення сервісів для бізнес-клієнтів та туристів	Економічна нестабільність, зниження купівельної спроможності Конкуренція з боку інших готельно-ресторанних закладів регіону Ризик повторення надзвичайних ситуацій (пожежі, блекаути тощо) Репутаційні ризики внаслідок зовнішніх подій (війна, техногенні події)

Проведений SWOT-аналіз готельно-ресторанного комплексу «Собкофф» дозволив комплексно оцінити внутрішній потенціал підприємства та зовнішнє середовище його функціонування. Серед основних сильних сторін слід

виокремити широкий номерний фонд, розвинену інфраструктуру, високий рівень обслуговування та вигідне розташування. Ці чинники формують конкурентні переваги комплексу на регіональному ринку.

Водночас було виявлено низку слабких сторін, зокрема обмежену гнучкість у наданні сервісів, репутаційні ризики після пожежі та недостатню персоналізацію пропозицій. Ці аспекти потребують управлінського реагування та системної оптимізації.

Серед можливостей подальшого розвитку виділяються активізація цифрового маркетингу, впровадження екологічних ініціатив, розширення партнерства з локальними постачальниками та розвиток нових сервісів для бізнес-клієнтів. Реалізація таких заходів дозволить не лише покращити імідж закладу, а й посилити його економічну та соціальну сталість.

Зовнішні загрози, такі як економічна нестабільність, конкуренція та наслідки збройної агресії, формують середовище підвищеної невизначеності. Тому для забезпечення довгострокової життєздатності підприємства важливо впроваджувати адаптивні управлінські рішення, орієнтовані на стійкий розвиток, безпеку, ефективність та соціальну відповідальність.

ГРК «Собкофф» функціонує в умовах високої динаміки зовнішнього середовища. Попри загрози, пов'язані з війною, економічними труднощами та змінами в споживчій поведінці, існують можливості для адаптації бізнесу через діджиталізацію, екологічні ініціативи та соціально орієнтовану модель розвитку.

Готельно-ресторанний комплекс «Собкофф» має низку прямих конкурентів, які пропонують схожий спектр послуг і орієнтуються на подібну цільову аудиторію. Для ефективного позиціонування на ринку доцільно здійснити порівняльний аналіз основних конкурентів за критеріями: розташування, наявність готелю та ресторану, додаткові послуги, орієнтація на цільову аудиторію та унікальні переваги. Цей аналіз дозволяє виявити сильні та слабкі сторони, а також можливості для вдосконалення сервісу та розвитку. (табл. 2.6).

Проведений аналіз конкурентного середовища готельно-ресторанного комплексу «Собкофф» засвідчує, що ринок Хмельницького представлений різнопрофільними гравцями, які орієнтовані як на масового споживача, так і на преміум-сегмент. Основними конкурентами є заклади, що поєднують послуги розміщення, харчування та організації святкових подій.

Таблиця 2. 6 - Порівняльний аналіз конкурентів ГРК «Собкофф»

Показник	Готель	Ресторан	Додаткові послуги	Цільова аудиторія	Унікальні переваги
Sobkoff	Так	Так	СПА, дитяча кімната, тераса, вуличні будинки, дитячий майданчик, парковка	Бізнес-клієнти, сімейні відпочинки, події	Сучасний інтер'єр, зали, персонал
Royal Palace Luxury Hotel & SPA	Так	Так	СПА, басейн, тренажерний зал, конференц-зал, VIP-послуги	Преміум-клієнти, туристи, бізнес	Високий сервіс, спектр послуг, дизайн
Любе Плюс	Так	Так	Дитяча кімната, доставка їжі, банкетний зал	Сімейні, ділові клієнти, святкування	Затишок, дитяче меню, доставка
ВІК-ЖАН	Так	Так	Сауна, альтанки, котеджі, дитячий майданчик, парк, озеро	Сімейні, корпоративні клієнти, туристи	Котеджі, парк, озеро, стоянка
Південна Брама	Так	Так	Сауна, банкетний зал	Сімейні, туристи, святкові події	Регіональна кухня, комфорт
Coliseum	Так	Так	Банкетні зали до 150 осіб, жива музика, бар	Весілля, корпоративи, туристи	Банкетний зал, музика, меню

ГРК «Собкофф» має низку конкурентних переваг — сучасну інфраструктуру, зручне розташування в межах міста, СПА-комплекс, великий номерний фонд і розвинену подієву інфраструктуру (зали, тераси, дитячі майданчики). Водночас деякі конкуренти вирізняються ексклюзивними послугами (наприклад, VIP-сервіс, котеджі, озеленена територія), що створює потребу в постійному оновленні та вдосконаленні сервісу.

2.3 Аналіз реалізації принципів сталого розвитку у діяльності ГРК «Собкофф»

У сучасних умовах нестабільності, ресурсних обмежень і трансформації споживчих цінностей важливою конкурентною перевагою підприємств HoReCa стає інтеграція принципів сталого розвитку. Готельно-ресторанний комплекс «Собкофф» поступово впроваджує практики, що охоплюють екологічний, економічний та соціальний компоненти сталого управління. Проведений аналіз дозволяє виділити основні аспекти реалізації цих принципів у діяльності комплексу.

В екологічному аспекті комплекс реалізує низку практик, спрямованих на раціональне використання природних ресурсів та мінімізацію негативного впливу на довкілля. У готельних номерах та залах застосовується енергоощадне LED-освітлення, частково автоматизовано системи клімат-контролю. Під час обслуговування гостей зменшується використання одноразового пластикового пакування та посуду. Територія комплексу облаштована з урахуванням принципів природної інтеграції: декоративне озеро, фруктовий сад, озеленення та ландшафтний дизайн формують естетичне й екологічно дружнє середовище. Також у комплексі запроваджено сортування твердих побутових відходів, у тому числі скла, пластику та паперу, а органічні залишки періодично компостуються. Використання безпаперових технологій у бронюванні та меню через QR-коди також засвідчує екологічну орієнтацію підприємства.

Економічний вимір сталого розвитку в діяльності комплексу виявляється у диверсифікації джерел доходу та оптимізації ресурсних витрат. Крім основного ресторану та готелю, підприємство активно розвиває напрям кейтерингу, СПА-комплекс та банкетні послуги. Це забезпечує стійкість до коливань попиту й сезонності. Раціоналізація закупівель, орієнтація на локальних постачальників і сезонні меню дозволяють зменшити втрати та контролювати витрати. Крім того, комплекс інвестує в цифрові технології: має функціональний оновлений сайт, активні сторінки в соціальних мережах, електронні системи управління замовленнями, а також онлайн-оплати, що дозволяє знижувати витрати на маркетинг і адміністративне обслуговування.

У соціальному аспекті реалізації принципів сталого розвитку важливою є участь ГРК «Собкофф» у підтримці місцевої громади. У 2022–2023 роках комплекс приймав внутрішньо переміщених осіб, організовував благодійні вечери на підтримку Збройних Сил України та співпрацював із волонтерськими організаціями. Просторове планування території орієнтоване на інклюзивність та сімейні потреби — наявні облаштовані дитячі майданчики, безбар'єрні зони, спеціальні формати меню для дітей. У внутрішній кадровій політиці простежується прагнення до соціального партнерства: підприємство зберігає штат у кризові періоди, забезпечує внутрішнє навчання персоналу та формує сприятливі умови праці з можливістю гнучкого графіку.

Одним із важливих чинників ефективної реалізації принципів сталого розвитку у сфері HoReCa є не лише впровадження технічних чи управлінських рішень, а й формування відповідної екологічної культури серед персоналу та споживачів. Екологічна культура у цьому контексті розглядається як сукупність знань, переконань, цінностей і практичних дій, спрямованих на збереження довкілля та раціональне використання ресурсів.

У діяльності ГРК «Собкофф» простежуються певні позитивні зрушення щодо екопросвітницької роботи з персоналом. У процесі внутрішніх інструктажів та ознайомлення з корпоративними стандартами працівникам надається базова інформація щодо дотримання екологічних норм, поводження з відходами, економії води та електроенергії. Частина персоналу активно підтримує практики сортування сміття, мінімізації витрат енергоресурсів, відмови від зайвих роздруківок тощо. Водночас не у всіх структурних підрозділах сформоване сталеве розуміння значення таких дій. Відсутність чітко прописаних стандартів екологічної поведінки та систематичних навчальних заходів обмежує потенціал глибшої екологізації внутрішнього середовища підприємства.

Щодо клієнтів, слід відзначити поступове зростання інтересу до відповідальних форматів обслуговування. Гості позитивно сприймають QR-меню, повторне використання рушників, використання натуральних матеріалів у

декорі. Проте в структурі комунікації із відвідувачами ще недостатньо представлена інформація про екологічні ініціативи підприємства, що знижує можливості для підвищення екологічної обізнаності споживачів і їхньої залученості до сталих практик.

Для більш ефективної реалізації принципів сталого розвитку ГРК «Собкофф» доцільно підвищувати рівень екологічної компетентності працівників через регулярні тренінги, внутрішні розсилки, інформаційні стенди та практичні інструкції. Щодо клієнтів, варто активізувати інформування через меню, сайт, соціальні мережі та заохочувати до участі в ініціативах типу «еко-знижка», «обери локальне», «підтримай переробку».

Таким чином, екологічна культура в межах ГРК «Собкофф» формується, але має переважно спонтанний, несистемний характер. Її подальше формування як важливого інструменту сталого розвитку вимагає не лише інформування, а й мотивації персоналу та гостей до відповідального споживання і сталого мислення.

3 НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРИНЦИПІВ СТАЛОГО РОЗВИТКУ В ДІЯЛЬНОСТІ ГРК «СОБКОФФ»

3.1. Стратегічні орієнтири впровадження сталого розвитку у діяльності ГРК «Собкофф»

У сучасних умовах готельно-ресторанний бізнес стає не лише платформою для задоволення потреб клієнтів, а й відповідальним суб'єктом соціально-економічного та екологічного впливу. Світові тенденції розвитку індустрії гостинності демонструють активну інтеграцію принципів сталого розвитку через ESG-підходи (Environmental, Social, Governance). Відповідально позиціоновані підприємства не лише мінімізують вплив на довкілля, але й посилюють довіру споживачів та привабливість для інвесторів.

Ефективна реалізація принципів сталого розвитку у готельно-ресторанному бізнесі передбачає не лише запровадження внутрішніх змін у сфері екологічної, соціальної та економічної відповідальності, але й активне інформування споживачів про ці ініціативи. Комунікація зі споживачем має відігравати ключову роль у формуванні позитивного іміджу закладу, підвищенні лояльності та стимулюванні відповідальної поведінки гостей.

Для оцінки рівня інформування клієнтів про реалізацію принципів сталого розвитку у діяльності ГРК «Собкофф» здійснено аналіз доступних каналів комунікації: офіційного сайту, соціальних мереж, профілю на Booking.com, а також внутрішніх комунікаційних засобів (меню, візуальні матеріали в інтер'єрі). У таблиці 3.1 наведено результати цієї оцінки.

Аналіз інформаційних каналів ГРК «Собкофф» показує, що підприємство має базовий рівень присутності в цифровому середовищі. Основними засобами комунікації є офіційний сайт комплексу, сторінки в соціальних мережах (Facebook, Instagram), а також профіль на платформі Booking.com. Через ці ресурси підприємство інформує потенційних клієнтів про послуги, оновлення меню, акції, організацію святкових заходів, а також про інтер'єр та атмосферу

закладу.

Таблиця 3.1 - Рівень інформування клієнтів про сталі практики у ГРК «Собкофф»

Канал комунікації	Наявність інформації про сталі ініціативи	Коментар / Рекомендації
Офіційний сайт	Обмежено	Немає окремого розділу про сталий розвиток. Варто створити сторінку з описом екологічних і соціальних дій.
Facebook	Епізодично	Зустрічаються згадки про благодійні заходи. Доцільно систематизувати публікації.
Instagram	Обмежено	Переважає візуальний контент без акценту на сталість. Рекомендується використовувати хештеги #еко, #SustainableHoReCa.
Booking.com	Мінімально	Наявна загальна інформація. Можна розширити блок про екоініціативи готелю.
Меню (у закладі)	Відсутня	Не позначено страви з локальних продуктів. Рекомендується додати екологічні позначки.
Візуальні елементи в інтер'єрі	Обмежено	Немає інформаційних плакатів або екостендів. Можна встановити інформаційні банери про екоініціативи.

Однак безпосереднє висвітлення екологічних, соціальних або сталих ініціатив у цих каналах має обмежений характер. На сайті та у дописах у соціальних мережах відсутні окремі розділи чи рубрики, присвячені сталому розвитку, підтримці локальних виробників, системі сортування відходів, енергоефективності, або благодійній діяльності. Інформація про такі ініціативи може згадуватись у вигляді епізодичних повідомлень, але не подається як цілісна стратегія позиціонування.

Одним із важливих чинників ефективної реалізації принципів сталого розвитку у сфері HoReCa є не лише впровадження технічних чи управлінських рішень, а й формування відповідної екологічної культури серед персоналу та споживачів. У цьому контексті доцільно розглянути наявні практики, бар'єри їх впровадження та запропонувати можливі напрями вдосконалення. (табл.3.2)

Таблиця 3.2 - Напрями вдосконалення екологічної культури для ГРК «Собкофф»

Прояви екологічної культури	Бар'єри	Рекомендації
Сортування сміття, мінімізація пластику персоналом	Відсутність чіткої внутрішньої інструкції, недостатній контроль	Розробити стандарт поведінки, призначити відповідального за моніторинг
QR-меню, відмова від паперових носіїв	Деякі гості не знають про наявність такої опції	Інформувати клієнтів при бронюванні або через стенди
Енергозбереження у щоденній роботі	Низька усвідомленість працівників щодо впливу витрат	Проводити щомісячні інструктажі з прикладами ефективності
Використання локальних продуктів	Клієнти не завжди обізнані про це	Позначати в меню та рекламних матеріалах позиції «локальне»
Участь у благодійних заходах	Недостатня зовнішня комунікація	Описувати ініціативи на сайті та у соцмережах

Важливо зазначити, що сьгоднішні споживачі все більше орієнтуються на прозорість, соціальну відповідальність і сталість брендів. Відсутність цільової комунікації у цьому напрямі може бути втраченою можливістю для побудови довготривалих відносин із клієнтами та формування конкурентної переваги на ринку. Крім того, недостатня поінформованість споживача про сталі практики підприємства знижує ймовірність його участі у відповідальних ініціативах, таких як повторне використання рушників, відмова від пластикового посуду чи підтримка еко-меню.

Таким чином, стратегічна комунікація сталого підходу не лише формує екологічно свідоме середовище споживання, але й дозволяє підприємству виокремитися серед конкурентів та укріпити емоційний зв'язок із клієнтами.

3.2. Рекомендації встановлення сонячних панелей як інструменту екологічної та економічної сталості ГРК «Собкофф»

У контексті впровадження принципів сталого розвитку особливе значення для готельно-ресторанного бізнесу набувають заходи, спрямовані на зниження енергоспоживання та використання відновлюваних джерел енергії. Одним із найперспективніших рішень у цьому напрямі є встановлення сонячних панелей, які дозволяють підприємствам зменшити залежність від традиційних джерел енергії, оптимізувати витрати та зменшити вуглецевий слід. Для ГРК «Собкофф» перехід на часткове альтернативне тепло- та водопостачання може стати дієвим кроком до зміцнення екологічної відповідальності та економічної стійкості в умовах енергетичної нестабільності, викликаній війною.

Перш за все, слід зазначити, що підприємства HoReCa споживають значні обсяги електроенергії та тепла, особливо у високий сезон. Це стосується освітлення номерного фонду, кухонного обладнання, кондиціонування, пральні, басейнів, СПА-комплексу тощо. Установлення сонячних панелей дозволить ГРК «Собкофф» компенсувати частину потреб у електроенергії, особливо в літній період, коли споживання особливо інтенсивне. Згідно з розрахунками експертів, встановлення фотоелектричної станції потужністю 20–30 кВт може забезпечити покриття до 30–50% добових потреб готелю у світлу пору доби. Крім того, варто розглянути можливість використання сонячних колекторів для нагріву води, що є критично важливим для готельного комплексу, де гаряче водопостачання використовується цілодобово. Установка сонячних колекторів дає змогу не лише економити на енергоносіях, а й створити імідж інноваційного та відповідального закладу. В умовах зростання тарифів на електроенергію та потенційної нестабільності централізованих постачань, така система забезпечує підприємству енергетичну автономність і гнучкість у кризових умовах.

Поряд з економічними перевагами, важливим є екологічний аспект. Впровадження сонячної енергетики дає змогу зменшити викиди CO₂, скоротити залежність від викопних палив та сприяти переходу до низьковуглецевої

економіки. Такі рішення добре сприймаються клієнтами, які все більше цінують відповідальні бренди та обирають місця відпочинку з еко орієнтованою філософією. Для ГРК «Собкофф» це означає зміцнення іміджу сучасного, екологічного та конкурентоспроможного підприємства на регіональному ринку.

З технічної точки зору, встановлення сонячної станції потребує відповідного попереднього аудиту: аналізу енергоспоживання, визначення оптимального місця для монтажу (дахи будівель, господарські споруди, тераси), вибору типу системи (мережева чи автономна), а також розрахунку терміну окупності. У середньому, за умов сучасних українських реалій, інвестиції в установку сонячної електростанції можуть окупитися протягом 4–6 років, залежно від потужності та рівня споживання. За сприятливого розвитку ситуації, ГРК «Собкофф» також може подати заявку на участь у місцевих або донорських програмах екофінансування чи міжнародної технічної допомоги.

Таким чином, перехід на часткове використання відновлюваної енергії шляхом встановлення сонячних панелей є не лише логічним продовженням реалізації принципів сталого розвитку, а й економічно виправданим стратегічним рішенням для ГРК «Собкофф». Це дозволить підприємству підвищити ресурсну ефективність, зменшити енергетичні ризики, покращити ринкову привабливість і закласти основу для сертифікації у сфері екологічного менеджменту. Для оцінки доцільності впровадження сонячної електростанції розглянемо орієнтовний розрахунок її економічної ефективності.

Таблиця 3.3 – Обґрунтування економічної ефективності встановлення електростанції для ГРК «Собкофф»

Показник	Значення
Потужність електростанції	30 кВт
Річна генерація (орієнтовно)	36 000 кВт год
Середня ціна за 1 кВт год (за даними НКРЕКП)	6,90 грн
Орієнтовна річна економія	$36\,000 \times 6,90 = 248\,400$ грн
Орієнтовна вартість встановлення	600 000 – 720 000 грн
Окупність проекту	2,5 – 3 роки

Припустимо, що потужність системи становитиме 30 кВт.

За середніми кліматичними умовами Хмельниччини така система здатна генерувати близько 36 000 кВт год електроенергії на рік.

За даними останніх рішень НКРЕКП, максимальні граничні ціни на електроенергію для бізнесу в 2025 році становитимуть: 6900 грн/МВт·год (6,90 грн/кВт·год) на ринку «на добу наперед», 8250 грн/МВт·год на балансуєчому ринку та 5600 грн/МВт·год у нічний час.

З урахуванням середньозваженого тарифу 6,90 грн/кВт·год, річна економія може сягати приблизно 248 400 грн.

Орієнтовна вартість встановлення сонячної електростанції потужністю 30 кВт становить 600 000–720 000 грн. Таким чином, термін окупності інвестицій може становити від 2,5 до 3 років. Це свідчить про високу інвестиційну привабливість та енергоефективність запропонованого заходу, навіть без урахування можливих грантових програм або пільгового фінансування.

Запропоновані нами пропозиції в третьому розділі зводимо в таблицю 3.4.

Таблиця 3.4 - Пропозиції щодо впровадження принципів сталого розвитку у ГРК «Собкофф»

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
Просування цінностей сталого розвитку через цифрові комунікаційні платформи	Опис екологічних, соціальних та благодійних ініціатив закладу	Підвищення обізнаності клієнтів, зміцнення іміджу відповідального бренду
Встановлення сонячних панелей	Упровадження фотоелектричної системи потужністю 30 кВт для часткового покриття енергоспоживання	Зменшення витрат на електроенергію, зниження викидів CO ₂ , енергонезалежність
Сонячні колектори для нагріву води	Використання геліосистем для забезпечення гарячого водопостачання у готелі та СПА-зоні	Скорочення витрат на гаряче водопостачання, підвищення енергоефективності

Реалізація запропонованих заходів не лише сприятиме сталому розвитку підприємства, але й посилить його конкурентоспроможність, покращить імідж, зменшить екологічне навантаження та сформує довгострокову довіру гостей.

ВИСНОВКИ

Сучасні трансформаційні процеси в економіці, суспільстві та довкіллі зумовлюють необхідність переосмислення стратегій розвитку бізнесу. Особливого значення набуває концепція сталого розвитку, яка передбачає гармонійне поєднання економічної доцільності, соціальної відповідальності та екологічної безпеки. У цьому контексті одним із ключових завдань сучасного підприємництва є досягнення балансу між комерційною ефективністю та збереженням ресурсів для майбутніх поколінь.

Зважаючи на глобальні виклики – зміну клімату, енергетичну нестабільність, соціальну нерівність – реалізація принципів сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі стає обов'язковою умовою підвищення його адаптивності, конкурентоспроможності та репутаційної стійкості. Особливої ваги ця проблема набуває в українських реаліях, де бізнес має функціонувати в умовах економічної нестабільності, війни, обмежених ресурсів і зміни споживчих пріоритетів.

У першому розділі було розкрито теоретико-методологічні засади сталого розвитку та їх прикладне значення для індустрії гостинності. Дослідження показало, що концепція сталого розвитку у сфері готельно-ресторанного бізнесу є сучасною стратегією, що поєднує екологічну відповідальність, економічну ефективність і соціальну орієнтованість, забезпечуючи довгострокову стійкість підприємств. У результаті проведеного аналізу з'ясовано, що ця концепція еволюціонувала від екологічних декларацій до комплексної політики, яка інтегрується в управлінську практику, зокрема через ESG-підходи. Світові та національні приклади засвідчують, що впровадження відповідальних практик у сфері HoReCa — таких як використання відновлюваних ресурсів, впровадження цифрових рішень, підтримка локальних громад — сприяє зростанню конкурентоспроможності та формуванню позитивного іміджу підприємств. Водночас в Україні цей процес залишається нерівномірним і стикається з низкою викликів, але воєнні реалії лише підсилюють актуальність переходу до сталих

моделей функціонування індустрії гостинності.

У другому розділі дипломної роботи було здійснено комплексний аналіз діяльності готельно-ресторанного комплексу «Собкофф», що охоплює характеристику інфраструктури, фінансові результати, середовище функціонування, конкурентне позиціонування закладу, цільову аудиторію, а також, відповідно до обраної теми, реалізацію принципів сталого розвитку, рівень екологічної культури персоналу і клієнтів. Проведене дослідження засвідчило, що попри зовнішні виклики, пов'язані з воєнним станом та кризовими ситуаціями, підприємство демонструє гнучкість, соціальну відповідальність і потенціал до стійкого розвитку. Водночас виявлено окремі проблемні зони, зокрема нестабільність фінансових результатів, фрагментарне впровадження сталих практик і обмежена комунікація із цільовою аудиторією. Ці аспекти вимагають вдосконалення системи управління, модернізації операційних процесів і цілісного підходу до реалізації принципів сталого розвитку з метою зміцнення конкурентоспроможності на ринку.

У третьому розділі досліджено стратегічні напрями впровадження принципів сталого розвитку у діяльність ГРК «Собкофф» з урахуванням екологічних, соціальних і комунікаційних аспектів. Результати аналізу свідчать про потребу в удосконаленні системи сталих практик на підприємстві, зокрема шляхом посилення цифрової комунікації, підвищення екологічної культури персоналу та інформування клієнтів. Особливий акцент було зроблено на обґрунтуванні доцільності встановлення сонячних панелей.

Реалізація принципів сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі можлива лише за умови поєднання стратегічного бачення, управлінських інновацій та ціннісної орієнтації на майбутнє. ГРК «Собкофф», як підприємство з високим потенціалом, має всі передумови для формування стійкої, соціально відповідальної бізнес-моделі, здатної не лише реагувати на сучасні виклики, а й формувати нову якість української гостинності.

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ

1. Андренко І., Шестірко А. Особливості функціонування готельних ланцюгів в Україні. Економіка та суспільство. 2022. № 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-6>
2. Банєва І. О., Величко О. В. Сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу. Modern Economics. 2022. № 36. С. 6–11. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V36\(2022\)-01](https://doi.org/10.31521/modecon.V36(2022)-01)
3. Кузнєцова А. Штучний інтелект у маркетингу: переваги і приклади використання. Webpromo. 2023. URL: <https://webpromo.ua/ua/blog/shtuchnij-intelekt-u-marketingu-perevagi-i-prikladivikoristannya/9>.
4. Лисюк, Т., Терещук, О., & Пасічник, М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві.
5. Економіка та суспільство, (40). 2022. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-117>.
6. Редько, К., & Мірошніченко, В. (2022). Дослідження сталого розвитку в Україні: оцінка стану виконаних цілей. Підприємництво та інновації, (22), 5-13. <https://doi.org/10.37320/2415-3583/22.1>
7. Лисюк, Т. Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі: технології автоматизації та персоналізації послуг. Економіка та суспільство, (67). 2024. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-1310>.
8. Тищук І., Ільїна О. Digital-технології у сучасному туристичному бізнесі: особливості розвитку та перспективи. Економічний форум. 2023. 1(4). С. 38–50. DOI: <http://dx.doi.org/10.36910/6775-2308-8559-2023-4-58>.
9. Тітомир Л. А., Коротич О. М., Халілова-Чуваєва Ю. О. Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Економіка харчової промисловості. 2021. Т. 13. Вип. 3. С. 88–93. URL: <https://journals.onaft.edu.ua/index.php/fie/article/view/2136/2322>
10. Learning and Skills for Sustainable Development: Developing sustainability literate Society», Higher Education Partnership for Sustainability, [2

Mar. 2011] [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://www.upc.edu/sostenible2015/documents/laformacio/learningandskills.pdf>

11. Alda, M. ESG fund scores in UK SRI and conventional pension funds: Are the ESG concerns of the SRI niche affecting the conventional mainstream? Finance research letters. 2020. № 36. URL:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1544612319304003>

12. CSR-Ukraine (2023). URL: <https://csr-ukraine.org/news/ukrainskiy-biznes-i-viyna-unikalni>

13. UN (2015). Transforming Our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development. Resolution Adopted by the General Assembly on 25 September 2015, 42809, 1–13. DOI: <https://doi.org/10.1007/s13398-014-0173-7.2>

14. Кіржецька М., Кіржецький Ю. Актуальні аспекти сталого бізнесу за ESG стандартами в Україні. Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Серія «Проблеми економіки та управління». 2022. № 6. С. 32–40. DOI: <https://doi.org/10.23939/semi2022.02.032>

15. Педро Матос. ESG-принципи та відповідальне інституційне інвестування у світі : Критичний огляд досліджень / пер. з англ. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2020. 88 с.

16. Мацелюх Н. П., Корж М. А. Сталий економічний розвиток України: концептуальні основи, механізми забезпечення та драйвери розвитку. Ефективна економіка. 2021. № 4. URL http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/4_2021/7.pdf

17. Чупріна М.О., Жалдак Г.П. Світові тренди в сфері розвитку корпоративної відповідальності. Ефективна економіка. 2020. № 11. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8365>

18. Хвесик М. Парадигмальний погляд на концепт сталого розвитку України / М. Хвесик, І. Бистряков // Економіка України. – 2012. – № 6. – С. 4-12.

19. Про Стратегію сталого розвитку "Україна - 2020" від 12.01.2015 [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/5/2015>

20. Ніколайчук О. Оцінка стратегії розвитку готельно-ресторанного

господарства України // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм, (18). – 2023. – С. 74–83. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-18-08>

21. Arifin Z., Ahmad M., Rahman A. and etc., (2024). The ambivalent alliance between sustainability and restaurant business. EPRA international journal of economics, business and management, P. 71–83. DOI: 10.36713/epra16650

22. Цілі сталого розвитку Україна 2020. Моніторинговий звіт, розроблений Державною службою статистики. 2020. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/csr_prezent/ukr/st_rozv/publ/SDGs%20Ukraine%202020%20Monitoring_12.2020ukr.pdf

23. Жарков В.О. Концептуальні засади сталого розвитку. Наукові записки Інституту законодавства Верховної Ради України. 2020. № 1. С. 137–144.

24. Бесчаснова А.А., Кумачова А.С. Проблема подолання бідності в умовах сталого розвитку. 2020. С. 59–60. URL: <http://rp.dsum.edu.ua/bitstream/123456789/1807/1/%d0%9a%d0%be%d0%bd%d1%84.31.05.2020%d1%81.59-60.pdf>

25. Шерстюк Р.П. Конкурентоспроможність як фактор формування сталого розвитку готельно-ресторанного комплексу / Р.П. Шерстюк, О. Євгенєва // ІСВuTS-2022, 23-24 листопада 2022 р. — Т. : ФОП Паляниця В.А., 2022. — С. 13–15.

26. Шерстюк Р. Соціальна відповідальність бізнесу в Україні у воєнний і післявоєнний період [Електронний ресурс] / Ігор Стойко, Роман Шерстюк, Ольга Долубовська // Соціально- економічні проблеми і держава. — 2022. — Вип. 2 (27). — С. 93-106. — Режим доступу: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2022/22siiipp.pdf>

27. Бицюра, Ю., Манжула, Є., & Ілюхіна, В. (2025). Проблеми забезпечення сталого розвитку в Україні. Сталий розвиток економіки, (1 (52), 49-55. <https://doi.org/10.32782/2308-1988/2025-52-7>

28. Національна доповідь «Цілі сталого розвитку: Україна». URL: <http://www.ua.undp.org/content/ukraine/en/home/library/sustainable-development->

[report/sustainable-development-goals--2017-baseline-national-report.htm](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019)

29. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року. Указ Президента України від 30 вересня 2019 року № 722/2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019>

30. Сталий розвиток – XXI століття. Дискусії 2020: колективна монографія / за ред. проф. Хлобистова Є.В. Національний університет “Києво-Могилянська академія” Київ, 2020. 469 с.

31. Даценко, А. (2023). Концептуальні засади проблеми сталого розвитку національної економіки України. Економіка та суспільство, (57). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-57-6>

32. Капінос Г., Ларіонова К. (2023). Проблеми управління сталим розвитком України в умовах війни. Modeling the development of the economic systems, (1), 93–103. <https://doi.org/10.31891/mdes/2023-7-13>

ДОДАТКИ

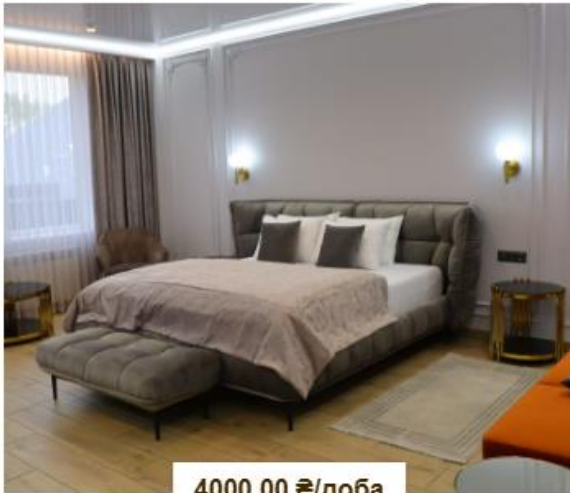
Додаток А

17 цілей сталого розвитку



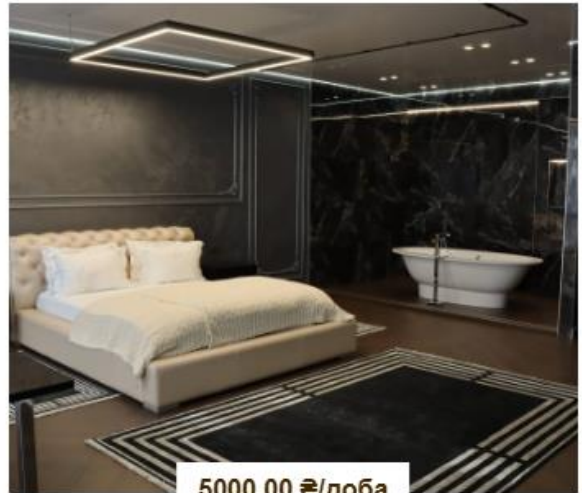
Рис. А 1 – Цілі сталого розвитку

Додаток Б



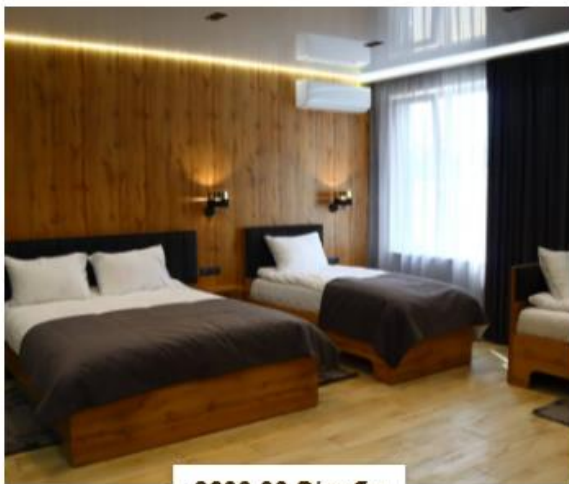
4000,00 € / доба

Люкс «Студіо»



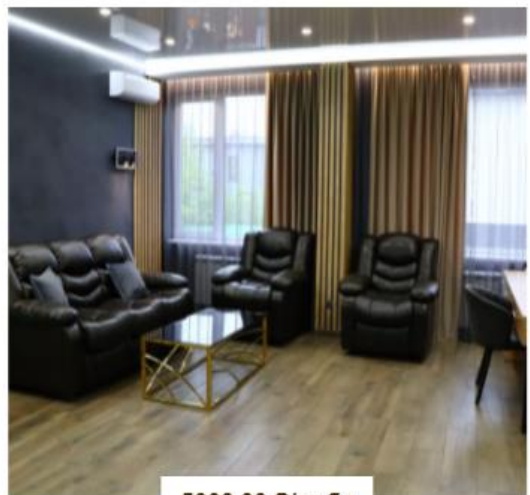
5000,00 € / доба

Люкс «Представницький»



3600,00 € / доба

Чотиримісні апартаменти з міні-кухнею



5000,00 € / доба

Люкс двокімнатний



Додаток В

Додаток 2 до Національного положення (стандарту) бухгалтерського обліку 25 "Спрощена фінансова звітність" (пункт 4 розділу I)

Фінансова звітність мікропідприємства

Підприємство: ТОВ "ГРК "СОБКОФФ"

Територія: ХМЕЛЬНИЦЬКА

Організаційно-правова форма господарювання:
Товариство з обмеженою відповідальністю

Вид економічної діяльності: Діяльність ресторанів,
надання послуг мобільного харчування

Середня кількість працівників: 10

Адреса, телефон: 29000, ХМЕЛЬНИЦЬКА,
ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ, вулиця Прибузька, 15/1, тел.
735800

КОДИ
Дата (рік, місяць, число) 31.12.2024
за ЄДРПОУ 41955969
за за КАТОТТГ1 UA68040470010096613
за КОПФГ 240
за КВЕД 56.1

1. Баланс

Форма
№ 1-мс

Код за
ДКУД

1801006

на 31.12.2024 р.

Актив	Код рядка	На початок звітного періоду	На кінець звітного періоду
1	2	3	4
I. Необоротні активи			
Основні засоби:	1010	4 117,90	358,60
первісна вартість	1011	4 117,90	427,50
знос	1012	(0)	68,90
Інші необоротні активи	1090	0	-
Усього за розділом I	1095	4 117,90	358,60
II. Оборотні активи			
Запаси	1100	3,10	4 329,80
Поточна дебіторська заборгованість	1155	1 921,00	267,50
Гроші та їх еквіваленти	1165	37,40	74,40
Інші оборотні активи	1190	0	-
Усього за розділом II	1195	1 961,50	4 671,70
Баланс	1300	6 079,40	5 030,30

Пасив	Код рядка	На початок звітного періоду	На кінець звітного періоду
1	2	3	4

I. Власний капітал			
Капітал	1400	0	-
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	1420	3 838,10	2 610,10
Неоплачений капітал	1425	(0)	(-)
Усього за розділом I	1495	3 838,10	2 610,10
II. Довгострокові зобов'язання, цільове фінансування та забезпечення			
	1595	855,20	-
III. Поточні зобов'язання і забезпечення			
Короткострокові кредити банків	1600	0	301,00
Поточна кредиторська заборгованість за товари, роботи, послуги:	1615	168,80	180,50
розрахунками з бюджетом	1620	110,30	45,70
розрахунками зі страхування	1625	6,10	8,00
розрахунками з оплати праці	1630	21,90	25,20
Інші поточні зобов'язання	1690	1 079,00	1 859,80
Усього за розділом III	1695	1 386,10	2 420,20
Баланс	1900	6 079,40	5 030,30

2. Звіт про фінансові результати

за Рік 2024

Форма № 2-мс

Код за ДКУД

1801007

Стаття	Код рядка	За звітний період	За попередній період
1	2	3	4
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2000	8 169,20	7 428,20
Інші доходи	2160	-	0
Разом доходи (2000 + 2160)	2280	8 169,20	7 428,20
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	2050	2 377,40	7 037,20
Інші витрати	2165	7 019,80	48,10
Разом витрати (2050 + 2165)	2285	9 397,20	7 085,30
Фінансовий результат до оподаткування (2280 - 2285)	2290	-1 228,00	342,90
Податок на прибуток	2300	(-)	(0)
Витрати (доходи), які зменшують (збільшують) фінансовий результат після оподаткування	2310	-	0
Чистий прибуток (збиток) (2290 - 2300 - (+) 2310)	2350	-1 228,00	342,90

Керівник

Собко Лілія Петрівна
(ініціали, прізвище)

Головний бухгалтер

Собко Лілія Петрівна
(ініціали, прізвище)