

*Електронний журнал «Ефективна економіка» включено до переліку наукових фахових видань України з питань економіки (Категорія «Б», Наказ Міністерства освіти і науки України № 975 від 11.07.2019). Спеціальності – 051, 071, 072, 073, 075, 076, 292.
Ефективна економіка. 2026. № 1. ISSN 2307-2105*

DOI: <http://doi.org/10.32702/2307-2105.2026.1.78>

УДК 640:65.012:72.03:7.01.02

М. Є. Стадник,

*к. е. н., доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та краєзнавства,
Львівський національний університет ветеринарної медицини та
біотехнологій імені С.З. Гжицького*

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-5383-5648>

О. Й. Березівська,

*к. е. н., доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та краєзнавства,
Львівський національний університет ветеринарної медицини та
біотехнологій імені С.З. Гжицького*

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-6892-6238>

АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ ТА ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

M. Stadnyk,

PhD in Economics, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Tourism, Recreation, and Local History, Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies named after S.Z. Gzhytskyi

O. Berezivska,

PhD in Economics, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Tourism, Recreation, and Local History, Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies named after S.Z. Gzhytskyi

ARCHITECTURAL SOLUTIONS AND INTERIOR DESIGN OF HOTEL AND RESTAURANT COMPLEXES AS A TOOL FOR IMPROVING SERVICE EFFICIENCY

У статті вивчено суть сервісологічного підходу до обслуговування відвідувачів у готельно-ресторанних комплексах, визначено інструменти сервісології для створення високоякісного сервісного продукту. Встановлено, що архітектурні рішення та дизайн інтер'єру мають вагомий вплив на формування позитивного емоційного сприйняття закладу та наданого ним сервісного обслуговування. Визначено основні елементи в архітектурі готельно-ресторанних комплексів, принципи планування їх внутрішнього простору й інтеграції в існуючу забудову та навколишнє природне середовище, вимоги до їх будівництва; описано незвичні архітектурні рішення в закладах сфери гостинності для привертання уваги відвідувачів наявних та потенційних, формування у них лояльного ставлення до закладу і наданих ним послуг. Описано принципи формування позитивного для сприйняття наявними та потенційними відвідувачами інтер'єру готельно-ресторанного комплексу та вимоги до нього. Охарактеризовано напрями створення сучасного дизайну закладів сфери гостинності.

The article examines the essence of the serviceological approach to serving visitors in hotel and restaurant complexes and identifies serviceological tools for creating a high-quality service product. It has been established that architectural solutions and interior design have a significant impact on the formation of a positive emotional perception of the establishment and the services it provides, which is confirmed by existing research.

The main elements in the architecture of hotel and restaurant complexes (appearance, layout, landscaping, interior decoration of the building, etc.), the principles of planning their interior space and integration into the existing development and the surrounding natural environment, and the requirements for their construction are identified. Unusual architectural solutions in hospitality establishments are described to attract the attention of existing and potential visitors and to form their loyal attitude towards the establishment and the services it provides.

The principles of forming a positive perception of the interior of hotel and restaurant complexes by existing and potential visitors and the requirements for

it are described. It is noted that the formation of a positive image of the establishment is facilitated by such elements of interior design as shapes, lines, materials, textures, color schemes, patterns, interior design style, textiles, artistic elements, furniture, tableware, lighting, etc.

It is emphasized that the interior should be economical, technological, reliable, comfortable, and the requirements for functionality, environmental friendliness, and aesthetic comfort of the interior of hotel and restaurant complexes are described.

It is noted that architectural solutions and interior design can have a variety of themes: geographical, historical, cultural and artistic, ethnic, professional, ecological, cartoon, sports, and many others.

It is emphasized that successful architectural solutions and good interior design, when optimally combined, can create an attractive, harmonious space in a hotel and restaurant complex as a single, complete picture that reflects the uniqueness and appeal of the establishment's atmosphere.

Ключові слова: *сервісологія, готельно-ресторанні комплекси, архітектура, інтер'єр, дизайн, якість послуг, сервіс.*

Keywords: *serviology, hotel and restaurant complexes, architecture, interior, design, quality of services, service.*

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. Готельно-ресторанний бізнес на даний час функціонує в умовах жорсткої конкуренції, підвищення вимог споживачів до якості та різноманіття отримуваних послуг. Гості готельно-ресторанних комплексів сподіваються отримати цілісну послугу, яка включає не лише їжу та напої, а також приємну атмосферу, естетичний інтер'єр, гарну архітектуру, якісне обслуговування, привітність та чудове ставлення персоналу.

Завдяки якісному сервісному обслуговуванню в готельно-ресторанних комплексах, загальному враженню, особливо психоемоційному, від

отриманої послуги формується лояльність споживачів, покращується репутація закладу, формується його унікальний стиль.

При цьому особливу роль відіграють архітектурні рішення та дизайн інтер'єру, які мають значний вплив на сприйняття сервісу відвідувачами, оскільки сприяють покращенню психоемоційного стану гостей та дарують незабутні враження, візуальну насолоду, а також часто є причиною повторного відвідування цікавого унікального закладу та готовності рекомендувати його для відвідування рідним, друзям та знайомим.

Темп та стиль життя суспільства вимагає зміни підходів до архітектурних рішень та інтер'єру готельно-ресторанних комплексів задля підтримки лояльності постійних гостей закладу та привертання уваги потенційних відвідувачів. Тому вивчення впливу архітектурних рішень та інтер'єру на рівень задоволення відвідувачів закладів сфери гостинності від отриманого сервісу є актуальним та важливим завданням.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Вітчизняні та зарубіжні науковці та практики широко висвітлюють вплив архітектури та інтер'єру на рівень задоволеності відвідувачів готельно-ресторанних комплексів якістю сервісного обслуговування та їх прихильність. Зокрема, вплив сервісології на розвиток сфери гостинності вивчали О. Березівська, Н. Петренко, М. Стадник та Н. Терещук [1; 7; 9]; рівень впливу атмосфери закладу, привітності персоналу та дизайну інтер'єру на лояльність клієнтів досліджували А. Линетте та Ш. Рахім [11; 12]; сучасні тенденції в дизайні закладів готельно-ресторанного бізнесу та їх вплив на якість сервісного обслуговування вивчали О. Головня, Р. Дьяченко, А. Лукянець, І. Мазуркевич, Є. Мендела, Н. Новосельчук, В. Швець, Л. Шевченко [3; 4; 5; 6; 10]; поширення етнодизайну розглядали Л. Гнатюк та І. Сиваш [2; 8].

Визнаючи вагомий доробок провідних науковців у цій сфері, слід зауважити, що окремі підходи й концептуальні положення щодо визначення впливу архітектурних рішень та інтер'єрного середовища на рівень задоволеності споживачів сервісом у готельно-ресторанних комплексах досі

потребують поглибленого осмислення. Саме цим обґрунтовано вибір теми дослідження та її актуальність у сучасних умовах. Отримані результати сприятимуть формуванню практичних рекомендацій щодо вдосконалення дизайнерських рішень у закладах гостинності з метою підвищення якості сервісного обслуговування у них, створення унікального іміджу та зміцнення конкурентних позицій на ринку.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Метою даного дослідження є вивчення ролі архітектурних рішень та дизайну інтер'єрів готельно-ресторанних комплексів на рівень задоволеності їх відвідувачів сервісом.

Виклад основного матеріалу дослідження. Готельно-ресторанні комплекси, балансуючи між потребами споживачів та наявними послугами, що пропонують конкуренти, змушені шукати нові підходи до ведення бізнесу. Особливої уваги, з цієї точки зору, заслуговує сервісологічний підхід, що розглядає обслуговування гостей, зокрема в готельно-ресторанних комплексах, як систему безперервних процесів від першого враження, коли гість лише наближається до порогу закладу, до післяпродажної взаємодії, формування споживчої лояльності клієнтів та створення позитивного іміджу закладу. Сервісологія об'єднує надбання менеджменту, маркетингу, ергономіки, дизайну, соціології, психології з метою формування найвищої якості обслуговування для відвідувачів закладів сфери гостинності [1].

Інструменти сервісології в готельно-ресторанному бізнесі мають за мету створення високоякісного сервісного продукту, що має матеріальні, нематеріальні, емоційні, психологічні характеристики з врахуванням індивідуалізованих потреб споживачів. Вони дозволяють готельно-ресторанним комплексам вчасно реагувати на потреби гостей, а також випереджати їх очікування, забезпечувати диференціацію сервісного продукту, активно впроваджувати сервісні інновації.

Одним із важливих завдань сервісології в готельно-ресторанних комплексах є формування позитивного емоційного сприйняття закладу його

гостями за допомогою приємної атмосфери, архітектурних рішень, дизайну інтер'єру, організації простору, надання відвідувачам відчуття гостинності та безпеки. У зручному затишному просторі їм приємно перебувати і отримувати послугу, яку можуть надати й інші заклади, але в менш комфортних умовах.

Дослідження, проведене Ш. Рагім, вказує на те, що в закладах готельно-ресторанної сфери «незважаючи на приємну атмосферу та якість обслуговування, такі елементи інтер'єру, як планування, чистота, освітлення та декоративні елементи, відіграють більш вирішальну роль у формуванні намірів клієнтів повернутися [12].

Якість сервісного обслуговування знаходиться в прямій залежності від архітектурного рішення, просторової організації готельно-ресторанного комплексу: розміщення зон обслуговування; напрями переміщення продуктів харчування, посуду, готових страв, персоналу; розміщення кухонь, санвузлів, проходів тощо, що забезпечують якість взаємодії з гостями закладу. Невід'ємною складовою сервісу в сучасних умовах є активне впровадження технічних та технологічних інновацій в процес обслуговування відвідувачів в закладах сфери гостинності, що сприяє скороченню часу на обслуговування та усуненню операційних затримок.

Архітектура в готельно-ресторанних комплексах представляє собою систему елементів, що включає зовнішній вигляд, планування, озеленення, внутрішнє оздоблення будівлі. Кожен елемент відіграє окрему роль в загальному комплексі, а також в поєднанні з іншими елементами формує закінчений образ закладу, що відповідає його концепції. Таким чином, архітектура готельно-ресторанного комплексу виконує, свого роду, саморекламну функцію, працюючи на його імідж, впізнаваність.

Архітектурно-планувальна організація готелю знаходиться в прямій залежності від історичного типу будівлі, його розташування в міській забудові, характеру природного ландшафту, типу готелю, економічного і національного характеру місцевості [5].

Готельно-ресторанні комплекси мають складне функціональне призначення: житлова зона, комунікативна, рекреаційна, відпочинкова, яке забезпечується, в першу чергу, за допомогою архітектурних рішень. При цьому важливо органічно вписати заклад в існуючу забудову та навколишній природний ландшафт. Загалом формується імідж закладу.

Готельно-ресторанні комплекси, намагаючись вижити в жорсткій конкурентній боротьбі, зобов'язані створювати для відвідувачів максимально комфортні умови перебування та забезпечувати високоякісний сервіс. Тому при будівництві готельно-ресторанних комплексів слід дотримуватись ряду умов:

- будівля або комплекс повинні органічно поєднуватися з навколишнім середовищем, не порушуючи характеру міського або сільського ландшафту;

- при будівництві слід звертати увагу на природно-кліматичні фактори, температуру і вологість, опади, швидкість і напрям вітру тощо;

- планування будівлі має забезпечувати економічність його експлуатації, тому будівельне рішення має бути не надто дорогим;

- важливу роль в архітектурному проектуванні закладу грають рекламні міркування, а саме: дизайн фасаду, який підкреслить престиж готелю; встановлення рекордів у певному напрямку, наприклад, будівництво найвищої будівлі, найбільш екзотичної будівлі тощо; розміщення рекламних матеріалів;

- планування готельно-ресторанного бізнесу має бути розумно організованим, відповідати функціональним вимогам і створювати відповідну атмосферу;

- будівля має бути спланована відповідно до естетичних, технічних, санітарних, екологічних норм та рекомендацій, а також має бути передбачена можливість реконструкції;

- потрібно дотримуватись умов економічності процесу будівництва [5; 10].

Готельно-ресторанні комплекси належать до сфери гостинності. Їх

призначення дещо ширше, ніж просто надання послуг проживання та харчування. Переважно їхніми відвідувачами є туристи внутрішні та зовнішні, які прагнуть вражень, тому такі заклади намагаються усілякими способами привертати їх увагу, в тому числі цікавими архітектурними рішеннями та унікальним інтер'єром.

Архітектори проєктують будівлі сучасних готельно-ресторанних комплексів часто у незвичних формах, в історичних будівлях, використовують особливі місця чи споруди, транспортні засоби тощо.

Інстаграмний дизайн готельно-ресторанних комплексів, в якому приємно перебувати, відпочивати, споживати їжу та напої, естетичні враження, куточки закладу, які манять затишком та комфортом, формують початкову привабливість, перетворюють перебування в них на цікаву пригоду, що запам'ятається відвідувачам, сприятиме впізнаваності закладу і довгостроковій лояльності відвідувачів.

Формуванню позитивного іміджу закладу сприяють такі елементи дизайну інтер'єру як форми, лінії, матеріали, текстури, колірна гамма, візерунки, стиль внутрішнього оформлення приміщення, текстиль, художні елементи, меблювання, посуд, освітлення тощо [11].

Особливе значення дизайнери інтер'єрів готельно-ресторанних комплексів приділяють вибору кольору, оскільки від нього залежить 90% першого враження відвідувачів. Часто акцент в інтер'єрі дизайнери роблять на зеленому кольорі, який має розслаблюючий ефект, сприяє зняттю стресу, а природня зелень здатна очистити повітря закладу від токсинів на 87% за добу. Акцентом в інтер'єрі також може стати незвична лампа чи дизайнерська інсталяція, клітка з папугою чи акваріум, старовинна люстра чи звукові ефекти. Важливе значення в інтер'єрі відіграє посуд, його матеріал, форма, колір, орнамент, він створює настрій, змінює простір, змінює стиль поведінки, впливає на апетит. Меблі в інтер'єрі повинні не лише відповідати своєму функціональному призначенню, а ще мають забезпечувати ефективне

сервісне обслуговування відвідувачів, формувати естетичне сприйняття простору.

Саме інтер'єр відповідає за удосконалення побуту, зручність і ефективність виконання повсякденних справ, безпеку, а також створює атмосферу для відпочинку. Тому до інтер'єру готельно-ресторанних комплексів ставляться вимоги щодо естетизму, за який відповідає декоративність; художнього стилю, який створює естетичну привабливість; забезпечення відпочинку, за що відповідають різноманітні інтерактивні рішення; психологічного комфорту, який забезпечують відчуття безпеки, хороше самопочуття тощо [4].

Інтер'єр також повинен бути економічним, технологічним, надійним, комфортним. Функціональний комфорт передбачає зручність розташування усіх зон готельно-ресторанного комплексу та пересування між ними; екологічний – забезпечується оптимальним поєднанням температури та вологості в закладі, впливу сонячного проміння та повітряних потоків; естетичний – полягає в гармонійному просторовому оточенні, цілісності простору, його привабливості, вдалому компонуванні елементів інтер'єру [4]. Саме привабливий гармонійний простір здатен створити єдину завершену картину, яка відобразить унікальність та привабливість атмосфери закладу.

При розробці головної ідеї необхідно визначити цільову аудиторію, на яку буде орієнтуватися заклад сфери гостинності, розуміти її особливості: платоспроможність, смакові переваги, середній вік, уподобання тощо. Чітке розуміння переваг і характеристик потенційного споживача дасть можливість задовольнити його очікувані запити від відвідування і залучити більшу кількість клієнтів. Таким чином, популярність закладу безпосередньо залежить від оригінальності дизайну, чи буде у відвідувача бажання повернутися знову [6].

Таким чином, зроблені одного разу інвестиції у вдалий дизайн інтер'єру перетворюються з часом у стратегічні маркетингові інструменти, а

регулярні оновлення інтер'єру чи перепланування простору з врахуванням змін стилю та інтенсивності життя підтримуватимуть інтерес до закладу і приваблюватимуть нових відвідувачів.

Архітектурні рішення та дизайн інтер'єру можуть мати різноманітне тематичне спрямування: географічне, історичне, культурно-мистецьке, етнічне, професійне, екологічне, мультиплікаційне, спортивне та багато інших.

Враховуючи прагнення суспільства вивчати різноманітні культури, дизайнери створюють в готельно-ресторанних комплексах простори, що відображають різні куточки світу. Активно використовуються в інтер'єрі закладів твори мистецтва: фрески, картини, скульптури, інтерактивні інсталяції тощо. При створенні такого дизайну можуть використовуватись твори мистецтва місцевих майстрів, що приверне увагу до них, викличе їх обговорення, очікування нових шедеврів та приверне увагу до закладу, спонукатиме відвідати його ще не один раз.

У дизайні інтер'єру сучасних готельно-ресторанних комплексів знаходить своє відображення прагнення суспільства до збереження традиційно-обрядової, релігійної, мовної, ціннісно-світоглядної самобутності певної території та повсякденної організації життєдіяльності її мешканців [6], що проявляється у створенні етнодизайну. В такому інтер'єрі використовуються старовинні меблі, предмети побуту, що переносять відвідувачів у стародавні часи, пробуджують тугу, спогади й теплі емоції за минулим певної нації чи етнічної групи, зберігаючи їх у сьогоденні.

Інноваційним підходом в стилістиці готельно-ресторанних комплексів є створення закладів-музеїв. У такому інтер'єрі можуть проводитись різноманітні розважальні заходи: ремісничі майстер-класи, стрілянина з лука, фестивалі, ярмарки; на фоні звучатиме етномузика, гратимуть фольклорні гурти, може горіти вогнище, використовуватимуться різноманітні звукові та світлові ефекти, поширюватимуться спеціальні запахи, відобразатимуться динамічні проекції на стінах, автентичні страви готуватимуть повари в

традиційному одязі в максимально наближених історичних умовах, відвідувачам можуть пропонувати перевдягтись в історичні костюми тощо.

Природні-екологічні готельно-ресторанні комплекси використовують при їх створенні екологічно безпечні природні матеріали, а в їх оздобленні широко використовуються природні матеріали: каміння, вода, живі рослини та тварини. У такі заклади відвідувачам дозволяється брати своїх домашніх улюбленців – тваринок, що неможливе в ряді інших закладів.

Висновки та перспективи подальших розвідок у даному напрямі.

Архітектурно-просторове вирішення та інтер'єрне оформлення готельно-ресторанних комплексів мають визначальний вплив на якість сервісного обслуговування. Саме вони формують початкове сприйняття закладу відвідувачами, забезпечують функціональну зручність організації простору, оптимізують робочі процеси та впливають позитивно враження споживачів від наданих послуг. Архітектура виступає носієм концепції й візуальної ідентичності об'єкта, тоді як інтер'єрні рішення посилюють цілісність сервісного досвіду та рівень задоволення гостей.

Результати наукових досліджень свідчать, що між дизайнерськими характеристиками інтер'єру та показниками клієнтської прихильності й задоволеності існує тісний взаємозв'язок. Урахування цих чинників у процесі стратегічного планування розвитку готельно-ресторанних комплексів сприяє підвищенню стандартів сервісу та формуванню стійких конкурентних переваг у сучасному ринковому середовищі.

Архітектурні рішення та формування дизайну інтер'єрів закладів готельно-ресторанної сфери потребують диференційованого підходу задля найповнішого задоволення потреб споживачів від якості сервісного обслуговування, оскільки забезпечує індивідуалізований підхід до кожного відвідувача, дозволяє врахувати їх смаки і уподобання, створити унікальний дизайн закладу, покращити його імідж на ринку.

Перспективним напрямом подальших наукових розвідок може стати обґрунтування системи показників та методики оцінювання рівня впливу

архітектури та інтер'єру готельно-ресторанних комплексів на якість сервісного обслуговування.

Література

1. Березівська О. Й., Стадник М. Є. Роль сервісології для удосконалення ефективності підприємств у сфері готельно-ресторанного бізнесу. *Актуальні питання економічних наук*. 2025. № 8. URL: <https://doi.org/10.5281/zenodo.14898170>
2. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І., Музиченко О. А. Етнодизайн в інтер'єрі готельно-ресторанних комплексів. Теорія та практика дизайну. *Мистецтвознавство*. 2015. Вип. 7. С. 46-52.
3. Головня О. М. Сучасні тенденції дизайну інтер'єру закладів ресторанного бізнесу. *Бізнес Інформ*. 2024. № 1. С. 194-200.
4. Дьяченко Р. Вплив внутрішнього середовища ресторанного закладу на взаємодію комфорт-інтер'єр. *Етнодизайн у контексті українського національного відродження та європейської інтеграції*. Кн. 3: зб. наук. праць. Полтава: ПНПУ імені В.Г. Короленка, 2019. С. 131-134.
5. Мендела Є. М. Архітектура як основний фактор формування іміджу готельного підприємства. *International Science Journal of Engineering & Agriculture*. 2022. № 1(3). С. 183-189.
6. Новосельчук Н. Є., Шевченко Л. С. Сучасні пошуки образного вирішення інтер'єрів закладів харчування. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. 2022. Вип. 63. С. 268-279.
7. Петренко Н. О. Сервісні інновації як необхідний елемент розвитку готельної індустрії. *Інтернаука. Серія: Економічні науки*. 2022. № 12 (68). С. 36-42.
8. Сиваш І. О. Етнодизайн – важливий чинник консолідації українського суспільства в умовах війни. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв*. 2022. № 3. С. 120-123.
9. Терещук Н. В. Методологічні основи розвитку сервісології в

ресторанному господарстві. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2021. №1-2(3-4). С. 75-83.

10. Швець В. В., Мазуркевич І. О., Лукянець А. В. Архітектура як чинник формування іміджу готельного підприємства. *Сучасні технології, матеріали і конструкції в будівництві*. 2018. № 2. С. 102-106.

11. Lynette A. Pengaruh Desain Interior & Atmosfer Restoran Terhadap Loyalitas Pelanggan Restoran Nilo Coffee & Croissant. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. 2022. № 1(7). С. 1750-1765.

12. Rahim Sh. The Impact of Café Atmosphere, Service Quality, and Interior Design on Customer Loyalty: A Case Study at Lir Ilir Social House, Genteng, Banyuwangi. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Keuangan*. 2025. Vol. 6. No 3. pp. 1-9.

References

1. Berezivska, O.Y. and Stadnyk, M.Ye. (2025), “The role of serviceology for improving the efficiency of enterprises in the hotel and restaurant business”, *Aktualni pytannia ekonomichnykh nauk*, [Online], vol. 8, available at: <https://doi.org/10.5281/zenodo.14898170> (Accessed 10 January 2026).

2. Hnatyuk, L.R. Polishchuk, Ya.I. and Muzychenko, O.A. (2015), “Ethnodesign in the interior of hotel and restaurant complexes”, *Teoriia ta praktyka dyzainu. Mystetstvoznavstvo*, vol. 7, pp. 46-52.

3. Golovnya, O.M. (2024), “Modern trends in interior design of restaurant business establishments”, *Biznes Inform*, vol. 1, pp. 194-200.

4. Dyachenko, R. (2019), “The influence of the internal environment of a restaurant establishment on the interaction of comfort and interior”, *Etnodyzain u konteksti ukrainskoho natsionalnoho vidrodzhennia ta yevropeiskoi intehratsii* [Ethnodesign in the context of Ukrainian national revival and European integration], V.G. Korolenko National University of Applied Sciences, Poltava, Ukraine, pp. 131-134.

5. Mendela, E.M. (2022), “Architecture as the main factor in forming the

image of a hotel enterprise”, *International Science Journal of Engineering & Agriculture*, vol. 1(3), pp. 183-189.

6. Novoselchuk, N.E. and Shevchenko, L.S. (2022), “Modern searches for figurative solutions for the interiors of catering establishments”, *Suchasni problemy arkhitektury ta mistobuduvannia*, vol. 63, pp. 268-279.

7. Petrenko, N.O. (2022), “Service innovations as a necessary element of the development of the hotel industry”, *Internauka. Serii: Ekonomichni nauky*, vol. 12 (68), pp. 36-42.

8. Syvash, I.O. (2022), “Ethnodesign is an important factor in the consolidation of Ukrainian society in wartime”, *Visnyk Natsionalnoi akademii kerivnykh kadriv kultury i mystetstv*, vol. 3, pp. 120-123.

9. Tereshchuk, N.V. (2021), “Methodological foundations of the development of serviceology in the restaurant industry”, *Innovatsii ta tekhnolohii v sferi posluh i kharchuvannia*, vol. 1-2(3-4), pp. 75-83.

10. Shvets, V.V. Mazurkevych, I.O. and Lukyanets, A.V. (2018), “Architecture as a factor in forming the image of a hotel enterprise”, *Suchasni tekhnolohii, materialy i konstruktsii v budivnytstvi*, vol. 2, pp. 102-106.

11. Lynette, A. (2022), “Pengaruh Desain Interior & Atmosfer Restoran Terhadap Loyalitas Pelanggan Restoran Nilo Coffee & Croissant”, *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, vol. 1(7), pp. 1750-1765.

12. Rahim, Sh. (2025), “The Impact of Café Atmosphere, Service Quality, and Interior Design on Customer Loyalty: A Case Study at Lir Ilir Social House, Genteng, Banyuwangi”, *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Keuangan*, vol. 6, no 3, pp. 1-9.

Стаття надійшла до редакції 15.01.2026 р.