

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ В.Н.КАРАЗІНА**  
**Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного  
бізнесу**  
**Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-  
ресторанної справи**

**ДО ЗАХИСТУ**  
**завідувачка кафедри міжнародної**  
**електронної комерції та готельно-  
ресторанної справи**  
**доц. Данько Н.І.**

---

Кваліфікаційна робота

бакалавра

на тему: «Організаційно-проектні рішення ботокемпінгу  
на 60 місць у смт Старий Салтів Харківської області»

Виконала:  
студентка 4 курсу, групи УГРз-41  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
ОПП «Готельно-ресторанна справа»  
Перегудова Софія Костянтинівна  
Керівник:  
д. т. н, проф. Терешкін Олег Георгійович

Рецензент  
к.іст.н. доцент Парфіненко Анатолій Юрійович

**Підсумкова оцінка:**  
за шкалою ЗВО: \_\_\_\_\_  
кількість балів: \_\_\_\_\_  
Голова Екзаменаційної комісії

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

Харків – 2024 рік

**Міністерство освіти і науки України**  
**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**імені В.Н. КАРАЗІНА**

**Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу**  
**Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи**

**ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА**

Студентки Перегудової Софії Костянтинівни  
 Курсу IV групи УГРз-41

Тема дипломної роботи: «Організаційно-проектні рішення ботокемпінгу на 60 місць у смт Старий Салтів Харківської області»  
 затверджена наказом від 12.04.2024 року № 4002-5/810

1. Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Розділ 1. Теоретичні аспекти організації установ водного туризму	20.04.2024	
Розділ 2. Обґрунтування концептуальних засад проєктованого ботокемпінгу	13.05.2024	
Розділ 3. Технологічне проєктування ботокемпінгу	31.05.2024	

2. Термін подання дипломної роботи на кафедру 10.05.2024 р.

3. Термін та результати попереднього захисту (допуск/ недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 13.05.2024 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ: канд.екон.наук, доцент  
 Дата видачі завдання 04.03.2024 р.

Олег ТЕРЕШКІН

Завдання прийняте до виконання дипломником  
 Завідувачка кафедри  
 міжнародної електронної комерції  
 та готельно-ресторанної справи, доцент

Софія ПЕРЕГУДОВА

Наталя ДАНЬКО

## АНОТАЦІЯ

**Перегудова С.К.** Організаційно-проектні рішення мотелю на 60 місць із рестораном у передмісті Херсона

Проведено порівняльний аналіз конкурентоспроможності територій для повоєнного відновлення спортивно-оздоровчого туризму на Печенізькому водосховищі Харківського регіону. Досліджено конкурентний статус з оцінкою сильних та слабких сторін готельного підприємства. Розроблено комплекс рекомендацій щодо вдосконалення стратегії впровадження на ринок, запропоновано інфраструктуру та сервіс для маломірних суден на р. Сіверський Донець з метою розв'язання соціально-економічних проблем регіону. Визначено концептуальні засади закладу та створено бренд ботокемпінгу з врахуванням потреб інклюзивного туриста. Змодельовано процеси надання послуг закладів готельного і ресторанного господарства для різних цільових груп. Визначено соціально-економічну ефективність від реалізації отриманих результатів.

**Ключові слова:** ботокемпінг, Старий Салтів, сервіс, водний туризм, основні та додаткові послуги, готельне господарство, інфраструктура, економічна ефективність

## ANNOTATION

**Peregudova S.K.** Organisational and design solutions for a 60-seat botcamp in the village of Staryi Saltiv, Kharkiv region.

a comparative analysis of the competitiveness of territories for the post-war restoration of sports and recreational tourism at the Pechenizka Reservoir in the Kharkiv region was carried out. The competitive status with an assessment of the strengths and weaknesses of the hotel enterprise is studied. A set of recommendations for improving the market introduction strategy has been developed, infrastructure and services for small vessels on the Siverskyi Donets River have been proposed to address the socio-economic problems of the region. The conceptual foundations of the institution are defined and a botocamping brand is created, taking into account the needs of an inclusive tourist. The processes of providing hotel and restaurant services for different target groups are modelled. The socio-economic efficiency of the results was determined.

**Keywords:** botocamping, Stary Saltiv, service, water tourism, basic and additional services, hotel industry, infrastructure, economic efficiency

## ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ УСТАНОВ ВОДНОГО ТУРИЗМУ	7
1.1 Сутність та перспективи розвитку водного туризму в Україні	7
1.2 Проблематика розвитку водного туризму на Харківщині	9
Висновки за розділом 1	12
РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ЗАСАД ПРОЄКТОВАНОГО БОТОКЕМПІНГУ	13
2.1 Аналіз туристичного потенціалу та сфери послуг закладів гостинності регіону	13
2.2 Розробка концептуальних засад діяльності підприємства	19
2.3 Моделювання сервісної діяльності об'єкта, що проєктується	24
Висновки за розділом 2	29
3. ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЄКТУВАННЯ БОТОКЕМПІНГУ	30
3.1 Проєктування приміщень ботокемпінгу	30
3.2 Проєктування закладу ресторанного господарства	36
3.3 Об'ємно-планувальні рішення закладу	47
3.4 Оцінка економічної ефективності інвестиційного проєкту	53
Висновки до розділу 3	58
ВИСНОВКИ	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	62
ДОДАТКИ	66

## ВСТУП

Війна, що триває в Україні, серйозно вплинула на туристичну галузь Харківського регіону. Агресія росії проти України внесла зміни у кожен сферу діяльності держави, наносячи величезних збитків, руйнацій і численних жертв серед мирного населення. Це має величезні негативні наслідки для економіки, соціальної сфери, а також відображається на психологічному стані кожного мешканця України. Проте водний туризм може запропонувати перспективну можливість для післявоєнного відновлення регіону.

Метою даної роботи є розробка організаційно-проектних рішень ботокемпінгу на 60 місць у смт Старий Салтів Харківської області, які стануть основою для повоєнного розвитку нової галузі туризму – водного – і суміжних сфер бізнесу. Проект покликаний зробити доступними, комфортними і безпечними водні подорожі, створити інфраструктуру яхтингу на всьому протязі водних шляхів Печенізького водосховища.

Відповідно поставленій мети сформульовані та досліджені наступні завдання:

оцінка конкурентоспроможності територій для післявоєнного відновлення спортивно-оздоровчого туризму на водних шляхах Печенізького водосховища на р. Сіверський Донець Харківського регіону;

створення інфраструктури та сервісу для маломірних суден (катерів і яхт) на водних шляхах Печенізького водосховища на р. Сіверський Донець з метою розвитку туристичної привабливості та розв'язання соціально-економічних проблем регіону;

визначення концептуальних засад закладу та створення бренду ботокемпінгу для створення необхідних умов для припливу інвестицій різного рівня в сектор водного туризму;

моделювання процесів надання послуг закладу готельного і ресторанного господарства;

удосконалення організації виробництва та обслуговування у закладі готельного і ресторанного господарства;

обґрунтування стратегії закладу для різних цільових груп з розробкою системи онлайн управління та бронювання місць на гостьових причалах;

визначення соціально-економічної ефективності реалізації отриманих результатів.

Додатково були розроблені:

проекти причалів і додаткового обладнання для створення інфраструктури водного туризму;

типові причали для короточасних зупинок поблизу місць туристичного інтересу («зелених стоянок»);

заходи з обладнання місць для гостьової стоянки катерів і яхт та їх ремонту;

послуги по організації дозвілля, харчування й обслуговування учасників турпоходів; послуги кейтерингу;

малі водні еко-тури по заповідним місцям з врахуванням потреб інклюзивного туриста.

**Об'єкт дослідження** – сервісна діяльність в готельному і ресторанному господарстві ботокемпінгу.

**Предметом дослідження** є якість та конкурентоспроможність послуг, які пропонує заклад, що проектується.

Робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків; містить 65 сторінок тексту, 1 рисунок, 25 таблиць, 5 додатків. Список джерел включає 43 найменувань літератури, 6 електронних публікацій, 1 фондовий матеріал

## РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ УСТАНОВ ВОДНОГО ТУРИЗМУ

### 1.1 Сутність та перспективи розвитку водного туризму в Україні

В Україні триває війна. Внаслідок російської агресії країна зазнала руйнації житлового фонду, транспортної інфраструктури, значної частини бізнесів та закладів освіти, постраждав енергетичний, аграрний та соціальний сектори. На сьогодні економіка перебуває в складному становищі, зокрема індустрія гостинності. Для України в повоєнні роки стратегічно важливо швидко подолати відставання у сфері гостинності, а саме звернути увагу на екологічний туризм, що може відіграти роль каталізатора відродження економіки, забезпечити сталий розвиток та розв'язання нагальних соціально-економічних проблем у сільській місцевості, а також в прискореному темпі реалізувати наявний багатий туристичний потенціал України [2].

Узбережжя в усьому світі стикаються з усе більшими вимогами щодо надання широкого спектру відпочинкової діяльності, при цьому прибережні райони відвідують щороку мільйони туристів. Туризм первинний сектор економіки у багатьох регіонах. Як результат – конкуренція у сфері використання ресурсів у прибережних водах та на пляжних зонах зростає[3].

Пляжні заходи стають все більш різноманітними, починаючи від паракартингу і закінчуючи моторними катерами; від плавання до вітрильного спорту і від верхової їзди до пляжних пікніків. Багато заходів, особливо тих, що призначені для більш активних учасників, потребують особливої форми управління, щоб задовольнити такий різноманітний спектр. Вирішення потребують враховувати відмінності між місцевими жителями та туристами. Потреби місцевих жителів відрізняються від вимог туристів, а збалансованість властивих їм потреб є важливим фактором, що сприяє успішному використанню водних ресурсів та керуванню ними.

Прибережні зони можна використовувати кількома шляхами, зокрема для:

- відпочинку та дозвілля;
- захисту узбережжя;
- спортивної діяльності;
- освітніх, соціально-культурних, релігійних чи спортивних заходів;
- охорони природи;
- риболовлі та збирання молюсків;
- військової діяльності.

Заходи із захисту довкілля та забезпечення безпеки стають все важливішими на узбережжі, і оператори пляжів зараз приділяють збільшену увагу фізичній безпеці людей та захисту природного середовища.

Неможливо отримати легкий доступ до кожного пляжу, але слід забезпечити максимально можливу доступність до них. Там, де це можливо, все надаване пляжне обладнання та споруди повинні бути доступними для всіх користувачів, у тому числі для людей з особливими потребами (наприклад інклюзії, наявністю санітарних служб, служб надання першої допомоги, барів та ресторанів та практичної інформації).

Установи водного туризму набувають у світі відчутного соціального, комерційного та екологічного впливу, який постійно зростає. Слід враховувати і стимулювати їх проектування та розвиток з урахуванням мобільного характеру суден та вимог спільноти човнового і яхтового туризму.

Організація руху маломірних суден (катерів і яхт) і обслуговування створеної для них інфраструктури з метою створення джерел додаткової зайнятості населення, зростання інвестицій на територіях уздовж водних маршрутів, розвиток супутніх послуг у прибережних зонах, зростання місцевого бізнесу і підприємництва.

Важливо надати операторам яхтових гаваней практичний інструмент для: сприяння охороні здоров'я, безпеки та дбайливому ставленню до навколишнього середовища;

- допомоги в розвитку яхтових гаваней, прилеглих до них територій і громад шляхом обміну глобальними практиками;

– надання туристам узгодженої інформації та послуг в межах яхтових гаваней, а також запропонувати їм великий вибір пропозицій незалежно від місця розташування.

Гавань високого рівня обслуговування – це гавань, яка відповідає вимогам, встановленим у МР НТОУ 03.02-1 і МР НТОУ 03.02-2, а також вимогам, наведеним у цьому документі[5].

## **1.2 Проблематика розвитку водного туризму на Харківщині**

Водний туризм – вид туризму, при якому відпочинок здійснюється на воді із використанням байдарок, човнів, катамаранів, яхт та інших плавальних засобів. У Харківській області, зокрема, так як і в Україні, загалом, наявна досить густа річкова мережа та значна кількість річок, придатних для проведення водних туристичних подорожей у поєднанні із екскурсійними послугами як на розбірних, так і на надувних плавзасобах різних класів. Через різноманітність ландшафтів ці річки відрізняються між собою за похилом русла, характером течії, наявністю та складністю перешкод, сезонним режимом тощо. У Харківській області, головним чином, наявні річки низовин. На сьогодні водний туризм як і в Україні, так і в області розвивається у межах рекреаційного, спортивного та екстремального в залежності від мети, неорганізованого та організованого, (самодіяльний та плановий) в залежності від організаційних основ. У межах вітчизняної туристичної галузі чітко визначився окремий вид діяльності, – оздоровчо-спортивний туризм[6]. Організаційними та методичними центрами розвитку оздоровчо-спортивного туризму є туристичні клуби та секції. У Харківській області таким є Харківський яхт-клуб у смт. Старий Салтів. 5-го липня 2022 року відбувся черговий обстріл Харківської області. Унаслідок мінометного обстрілу було знищено елінг Харківського обласного центрального яхт-клубу. За повідомленнями місцевих активістів яхт-клуб втратив практично всі швертботи і моторні човни, які перебували в елінгу. Все згоріло! 99% вітрил

Харкова стояло саме в цьому ангарі, починаючи з Оптимістів, які змагалися на Всеукраїнських змаганнях, Лазера, Кадети, Ультри, 470 Летючі Голландці.

Це так боляче усвідомлювати, але війна продовжується! Віримо, що яхт-клуб буде відновлений і продовжить своє функціонування! Головне, що цілі яхтсмени та їхні молоді учні – майбутнє вітрильного спорту України. Саме з цього приводу з'явилась думка про відновлення яхт-клубу, але в іншому амплуа – запроєктувати сучасний ботокемпінг.

Враховуючи проблеми, із якими зіткнувся у своєму розвитку активний туризм за роки війни, слід спрямовувати свої зусилля на розвиток різноманітних видів спортивного туризму, серед їх переліку є і водний туризм. У перспективі, щоб активний туризм вийшов із кризової фази у своєму розвитку, а й став визнаним видом відпочинку і у регіонах, і взагалі в Україні. Перспективне майбутнє в Україні мають походи на річках різноманітними плавзасобами, вони можуть широко використовуватись і під час надання екскурсійних послуг у межах екскурсійних маршрутів і турів. Однак, незважаючи на великі потенційні можливості, водний туризм в області все ж розвинений недостатньо. Серед актуальних проблем його розвитку: недостатнє рекламно-інформаційне забезпечення; слабка управлінська культура туризму; недостатньо висока якість послуг та невідповідність матеріальної бази і якості послуг міжнародним вимогам та інші. Також потрібно враховувати, що водний туризм (подорож) вимагає від учасників, перш за все, гарного знання свого судна, вміння управляти ним. Водні подорожі на річках області можна здійснювати на шлюпках, прогулянкових човнах, розбірних байдарках, плотах, катамаранах, прогулянкових катерах. Найбільш прийнятні для подорожей розбірні байдарки і катамарани. Вони достатньо стійкі, мають добру місткість та задовільні ходові якості, невелику вагу, легко перевозяться на транспорті, зручні для плавання на річках різної складності, прості у ремонті та обслуговуванні.

Установи водного туризму в нашій країні не отримали поки що широкого розвитку. Разом з тим щорічно збільшується виробництво і продаж

населенню моторних човнів та інших плавальних засобів. Все очевидніше виникає необхідність організації на водоймах туристських маршрутів, що забезпечують нічліг, культурно-побутове обслуговування туристів і технічне обслуговування їх плавальних засобів. Для цього необхідно будівництво різних типів установ водного туризму [22] .

*Ботокемпінг* – сезонного функціонування (літом) стаціонарні підприємства для обслуговування туристів, які переміщуються водним туристським маршрутом. Ботокемпінги розташовуються у транзитній зоні маршруту на відстані 20-25 км. За розміром – це невеликі туристські установи, розраховані на 50-100 осіб та 10-25 суден. Ботокемпінги пропонують розміщення у невеликих будинках та технічне обслуговування плавзасобів. При розміщенні ботакемпінгу слід враховувати специфіку обслуговування туристів на водних маршрутах.

На маршрутах необхідно забезпечити:

зручний взаємозв'язок між опорними пунктами з урахуванням безпеки руху і технічних можливостей плавальних засобів;

комплексність обслуговування (нічліг, харчування, культурно-побутове та технічне обслуговування плавальних засобів);

трасування шляхів руху суден;

організацію рятувальної служби;

охорону навколишнього природного ландшафту і санітарного стану водойм зі створенням організованих опорних пунктів і стоянок на туристському маршруті.

2. Траси туристських маршрутів прокладені поза основних суднових шляхів, уздовж зон відпочинку з культурними та історичними пам'ятками по місцях туристичної привабливості та екзотичного ландшафту. Особливу увагу приділяється охороні природи, особливо водойм.

3. На маршруті доцільно створювати ступінчасту систему обслуговування туристів. Ботокемпінги та флотокемпінги передбачають обмежений набір послуг.

4. Використання наплавних споруд повинно звести до мінімуму фізичне руйнування ландшафту. Установи водного туризму слід розташовувати окремо від забудови, за винятком випадків комплексного розташування з іншими установами в зонах відпочинку. При проектуванні необхідно передбачати заходи щодо ізоляції зон бензозаправних пунктів, а також заходи для запобігання поширенню нафтопродуктів по акваторії гавані.

5. Для розміщення установи необхідно вибрати ділянку в прибережній зоні. Гавань для відстоювання судів повинна бути спеціально обладнана. Вибір гавані має значення для визначення місця будівництва ботокемпінгу. Слід уникати будівництва складних і дорогих гідротехнічних споруд, по можливості використовуючи природні укриття для суден: бухти, гирла річок і т. п.

При розміщенні ботокемпінгу слід враховувати основні рекреаційні вимоги, що пред'являються до ділянки: наявність пляжу, лісового масиву і лугопарку, акваторії для прогулянкових маршрутів по воді, для занять водним спортом. При виборі на ділянці установи місця для купання і пляжу враховуємо піщані мілини, ширину і площу зони мілководдя, вільну від водної рослинності, і ступінь забруднення води.

### **Висновки за розділом1.**

Складна політична ситуація, воєнні дії на території східних регіонів держави зменшують туристичну привабливість України. Місія післявоєнної України полягає у необхідності забезпечити інноваційно-креативний розвиток національної економіки зі зручними та безпечними умовами життя освіченого та здорового населення.

Для відновлення туристично-рекреаційного потенціалу України, після завершення воєнних дій на території України, слід спрямовувати свої зусилля на розвиток різноманітних видів спортивного туризму. Розвиток водного туризму є ефективним інструментом диверсифікації економіки України, формування додаткових робочих місць, задоволення ділових, соціально-культурних і рекреаційних потреб українців і гостей нашої країни.

## РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ЗАСАД ПРОЄКТОВАНОГО БОТОКЕМПІНГУ

### **2.1 Аналіз туристичного потенціалу та сфери послуг закладів гостинності регіону**

Харківська область посідає четверте місце серед регіонів України за забезпеченістю природно-рекреаційним потенціалом. Найвищим рівнем природно-ресурсного потенціалу володіють 4 райони: Харківський, Чугуївський, Балаклійський, Ізюмський. Разом із тим, область характеризується дефіцитом якісного рекреаційного сервісу, не отримує значних прибутків та інших соціально-економічних ефектів від в'їзного та внутрішнього туризму[3].

За умови забезпечення належної популяризації та транспортної доступності найбільш комерційно привабливі місця для рекреаційного туризму знаходяться у Зміївському, Харківському та Чугуївському районах. Розвиток Харківщини як центру ділового та культурного туризму належить до середньо- та довгострокових пріоритетних стратегічних завдань цілісного розвитку регіональної економіки та формування дохідної бази в районах області, формування конкурентних переваг як на національному, так і на міжнародному ринках. Шляхами активізації потенціалу туристичного сектору виступають залучення інвестицій у розвиток внутрішнього та в'їзного туризму, модернізація об'єктів та інфраструктури рекреаційного туризму на засадах суспільно-приватного партнерства.

Старий Салтів знаходиться на правому березі Печенізького водосховища, вище за течією на відстані 4,5 км розташоване село Верхній Салтів. Природня окраса Печенізького краю – це річка Сіверський Донець, яка згадується давньогрецьким істориком Геродотом як кордон між скіфами, що жили в Європі, та сарматами, що мешкали в Азії. А рукотворною прикрасою цих земель стало Печенізьке водосховище («Печенізьке Зоре»), яке розташоване на території Печенізького та Вовчанського районів Харківської

області і призначене для питного й технічного водопостачання міста Харкова та прилягаючих до нього районів.

Ландшафтний заказник місцевого значення «Печенізька лісова дача». Живописні природні комплекси в Печенізькому лісництві, сформувалися на правому, порізаному ярами та балками, березі Печенізького водосховища на р. Сіверський Донець. Природний комплекс є стабілізатором мікроклімату, регулятором гідрологічної рівноваги Печенізького водосховища і водозбору р. Сіверський Донець. Лісові насадження грають велику ґрунтозахисну і екологічну роль, представляють історичну, наукову і естетичну цінність.

Ландшафтний заказник місцевого значення «Печенізький». Площа 365,7,0 га. Знаходиться біля с. Мартове. Лісовий заказник місцевого значення «Кулаківський». Площа 455,0 га. Знаходиться на території Печенізького лісництва. Ботанічний заказник місцевого значення «Кицівський». Площа 65,0 га. Розташований біля с. Кицівка. Лісове заповідне урочище «Миколаївські посадки». Площа 248,0 га. Знаходиться в Печенізькому лісництві. Основні насадження – штучні посадки дуба віком 65-70 років. Регіональний ландшафтний парк «Печенізьке поле». Парк розташований біля с. Мартове уздовж балки р. Гнилушка. Складовою частиною парку є ландшафтний заказник місцевого значення «Печенізький». Парк створено з метою збереження в природному стані типових лісостепових ландшафтів, відтворення біологічного різноманіття, забезпечення умов для організованого відпочинку населення.

З метою створення повноцінного стада дрохви на ізольованій території парку, на базі науково-виробничого центру «Еко агрофірма «Фауна» створені дрохворозплідник і Міжнародний благодійний фонд збереження степу та відтворення східноєвропейської популяції дрохви – «Міжнародний Фонд Дрохви».

Із вивчення ситуації в регіоні виявлено закономірність впливу воєнних дій. На тлі загальнодержавних негативних явищ у розвитку готельної галузі Харківський регіон знижує свою частку, що насамперед відбувається через

стагнацію готельного бізнесу на периферійних територіях області, де спостерігаються активні бойові дії. Готельний комплекс Харківського регіону демонструє низькі значення дохідності, він у 6,4 рази нижчий в порівнянні з середньо українськими показниками. Загалом, туристична галузь Харківщини чекає на повоєнне відновлення та відродження, зважаючи на успішні деокупаційні процеси завдяки збройним силам України, в найближчій перспективі. Задля цього необхідні значні ресурси, капіталовкладення, іноземні інвестиції та розвиток нових напрямків у туризмі, з урахуванням успішного досвіду країн, що відновлювались після війни чи інших чинників, що негативно впливали на туризм у цілому. Важливим індикатором сприятливості соціально-географічного положення є розвиток туризму та водної туристичної інфраструктури, адже водний туризм та рекреація в першу чергу асоціюється з безпекою та комфортом, але аж ніяк із війною.

Створення системи водного туризму в країні дасть змогу урізноманітнити відпочинок містян, розширити сферу дозвілля населення на берегах водойм, залучити різні вікові групи до занять водно-моторними та іншими видами спорту, удосконалити систему реабілітації захисників України [10].

Аналіз бізнес-середовища ботокемпінгу дозволить дати оцінку: власних можливостей підприємства: територіальне розміщення та спеціалізацію закладу, його інфраструктури; стан основних фондів, можливість та плани реконструкції, модернізації; кількість номерів та місць, їх рівень комфортабельності; стан матеріально-технічного забезпечення.

Для визначення параметрів готельного комплексу необхідно провести аналіз ринку готельних послуг за місткістю в розрізі різних сегментів (табл.2.1).

Таблиця 2.1

Розподіл готельних закладів за маршрутом Рубіжне-Малинівка у Чугуївському районі Харківської області за сегментами

№ п/п	Показники	Готельні заклади				
		«3» зірки	«2» зірки	«1» зірки	Малі готелі	Всього
1	Кількість закладів, од.	2	4	10	18	34
	Питома вага, %	8	18	28	46	100
2	Одноразова місткість, місць	87	1435	1787	1221	4525
	Питома вага, %	9	18	27	46	100
3	Кількість номерів, од.	70	157	445	502	1174
	Питома вага, %	8	18	29	45	100
4	Середня житлова площа номеру, м <sup>2</sup>	20,8	18,4	16,5	15,5	17,6
5	Коефіцієнт завантаження готелів, %	11	10	9	10	10

Результати досліджень широти асортименту додаткових послуг готельних підприємств в регіоні представлено у вигляді таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Аналіз надання додаткових послуг у базах відпочинку на маршруті

Назва додаткових послуг	Готельні заклади			
	«3» зірки	«2» зірки	«1» зірки	Малі готелі
Ресторан	+	+	-	-
Лобі-бар	+	+	+	+
Банкетний зал	+	+	-	-
Конференц зал	+	-	-	-
Фітнес-центр	+	+	-	-
Сауна	-	-	-	-
Супутникове телебачення	+	+	-	-
Перукарня	+	-	-	-
Автостоянка	+	+	+	+
Екскурсійне обслуговування	+	+	-	-
Пральня	+	-	-	-
Хімчистка	+	+	-	-
Спортивний майданчик	+	+	-	-
Оренда яхти, катера, човна	+	+	-	-

Продовження табл. 2.2

Розваги (більярд, теніс, дарц)	+	+	-	-
Послуги масажистів	+	-	-	-
Бізнес-центр	+	-	-	+
Трансфер	+	+	-	-
Гід-перекладач	+	+	-	+
ІнтернетWi-Fi	+	+	+	-
Камера схову (сейф)	+	+	+	-
Доставка багажу	+	+-	-	-

### Конкурентне середовище ботокемпінгу

Подальші кроки реалізації бізнес-проекту щодо завоювання своєї ринкової частки пов'язані з розробкою стратегії впровадження на ринок, дослідження конкурентного статусу і оцінкою сильних та слабких сторін готельного підприємства.

Для оцінки конкурентоспроможності ботокемпінгу проаналізуємо основних конкурентів та його профіль (табл.2.3).

Таблиця 2.3

### Характеристика основних конкурентів закладу

Назва готелю-конкурента, категорія	Місце розташування	Сегмент споживачів	Обсяг реалізації готельних послуг, тис. грн.
А ) База відпочинку "Поляна удачі, Печеніги"	Харківська обл., Чугуївський р-н, с. Печеніги, вул. Гагарина 4	Індивідуальні туристи Туристичні агентства Корпоративні туристи	980
В) База відпочинку «ім. Соіча»	Харківська обл., Чугуївський р-н, с. Хотомля	Корпоративні туристи Туристичні агентства Індивідуальні туристи	1080
База відпочинку «Янтарная+»	Харківська обл., Чугуївський р-н, смт Старий Салтів	Індивідуальні туристи Туристичні агентства	600

## Продовження табл. 2.3

С) База відпочинку «Дружба»	Харківська обл., Чугуївський р-н, смт Старий Салтів, вул. Лужанський шлях, 6	Індивідуальні туристи Туристичні агентства	750
База відпочинку «Аква»	Харківська обл., Чугуївський р-н, с. Метайлівка	Індивідуальні туристи Туристичні агентства	750
Д) База відпочинку «Малинівка»	Харківська обл., Чугуївський р-н, с. Малинівка	Індивідуальні туристи Туристичні агентства	620
Е) База відпочинку «Martova-laguna»	Харківська обл., Чугуївський р-н, с. Мартове, вул. 1 Травня 12	Індивідуальні туристи Туристичні агентства	700

Для проведення порівняльного аналізу діяльності ботокемпінгу з потенційними конкурентами необхідно вибрати кількісні та якісні показники, що характеризують підприємство і є вирішальними у виборі споживачем послуг саме цього готельного комплексу (табл. 2.4). До таких критеріїв можна віднести ціну номеру, категорію розміщення, розташування об'єкту, наявність додаткових послуг, якість обслуговування, імідж. Всі ці критерії, за виключенням ціни, можна об'єднати під загальну назву «якість».

Таблиця 2.4

## Бальна оцінка конкурентів ботокемпінгу

Критерії	Готельні підприємства				
	А	В	С	Д	Е
Ціна номеру, грн.	980	1080	750	620	700
Категорія розміщення (1-5 балів)	5	4	3	3	3
Розташування (1-5 балів)	5	4	4	3	1
Наявність додаткових послуг (1-5 балів)	3	3	3	5	3
Якість обслуговування (1-5 балів)	3	3	4	3	3
Імідж (1-5 балів)	4	3	4	5	4
Результат: якість	20	17	18	19	14

Оцінюючи в балах критерії якості та співставляючи їх з ціною номеру, можна оцінити конкурентні позиції закладів та побудувати карту стратегічних груп.

Конкурентна перевага готельного підприємства – це ті характеристика, властивості готельних послуг, які створюють для готелю визначену перевагу над своїми прямими конкурентами. Ці характеристика (атрибути) можуть бути різними та характеризувати як основні послуги (розміщення, харчування), так і додаткові послуги, що доповнюють базові, технологію організації та обслуговування, форми збуту та продажу, які є специфічними для конкретного готелю.

Отже, готельне господарство Чугуївського регіону є важливою складовою сфери послуг, що має перспективи для повоєнного розвитку, позитивно впливатиме на зміни в економіці регіону.

1. Враховуючи перспективу розвитку туризму Харківщини стає актуальним розвинення мережі готельних закладів сільської місцевості, мотелів і кемпінгів.

2. Підвищення стандартів надання послуг у готельних закладах дозволить покращити матеріальну базу готельно-ресторанних комплексів, що призведе до збільшення кількості туристів через довіру до якості обслуговування.

3. Будівництво готелів низької категорії та розвинена мережа додаткових послуг сприятиме ефективності діяльності готельних закладів, але стримується воєнними діями, відповідно недостатнім рівнем інвестицій та капіталовкладень.

## **2.2 Розробка концептуальних засад діяльності підприємства**

Після проведеного аналізу ринку послуг закладів у готельній і ресторанній сфері на Печеніжському водосховищі ми визначилися із місцем забудівлі нашого ботокемпінгу, назву якому ми дамо «Корсар», розташований на відстані 50 км. від міста Харкова, в межах годинної доступності.

Планується його функціонування як самостійного об'єкта, призначеного для обслуговування транзитних водних туристів, який має всі необхідні, елементи для обслуговування туристів і їх плавзасобів.

Ботокемпінг «Корсар» – є сезонною готельною установою типу кемпінгу, який призначений для обслуговування водних туристів в поході і характеризуються невисоким рівнем комфорту, в якому ми виділяємо наступні основні групи приміщень і споруд:

- приймально-адміністративна (фойє з гардеробом; два зали ресторану; лобі-бар, бар з танцполом; бюро обслуговування; камери схову; медичний пункт; кабінети дирекції і бухгалтерії; приміщення для персоналу);

- житлова;

- обслуговування: побутового; туристського; спортивного і культурно-масового; технічного для плавзасобів.

На території ботокемпінгу розміщуються:

- ділянки для будинків;

- ресторан;

- спортивні майданчики;

- майданчики відпочинку;

- адміністративні будівлі;

- кінозал;

- пляжі;

- причали;

- елінги;

- майданчики для зберігання та заправки плавальних засобів;

- ремонтні майстерні зі скороченою програмою обслуговування.

Є споруди призначені для спуску на воду і підйому невеликих катерів і човнів з підвісними моторами, що перевозяться на автомобільному трейлері, а також майданчик для автостоянки на 40 автомобілів з причепами.

У нашому ботокемпінгу враховані основні рекреаційні вимоги, що пред'являються до ділянки, тобто наявність: пляжу; лісового масиву і

лугопарку; акваторії для прогулянкових маршрутів по воді і занять водними видами спорту; угідь, багатих рибою та дичиною.

При виборі на ділянці місця для купання і пляжу враховувано: наявність піщаних пляжів; ширину зони мілководдя; площу мілководдя, вільну від водної рослинності; ступінь забруднення води і т.д.

Для повноцінного функціонування нашого ботокемпінгу, як частини структури установ водного туризму, є площа водної поверхні в 100 га. Місткість «Корсару» 60 місць, але є перспективи для подальшого розширення, які залежить: від розвитку і розміру існуючого рекреаційного флоту; об'єму передбачуваного прокату; перспектив розвитку водного туризму та розміщення аквапарку.

Житлові приміщення комплексу «Корсар» запроєктовані з урахуванням розташування будинків з видом на водосховище або зелені масиви. Будинки, орієнтовані на захід, обладнані внутрішнім двориком з басейном для захисту від вітрів. Група приміщень побутового обслуговування у ботокемпінгу «Корсар» містить повний набір елементів обслуговування водних туристів: пункти прокату предметів побутового призначення; санітарні блоки; різні майстерні по ремонту предметів побутового призначення; пункти хімчистки, пральні.

Приміщеннями культурно-масового обслуговуванні є: універсальні зали; бібліотеки; кімнати відпочинку; клуби. Група туристського обслуговування містить: пункти прокату човнів; центри з продажу човнів і туристською знаряджання; причали; комори; елінги. Група приміщень спортивного обслуговування включає: спортивні майданчики; наплавний басейн; сауни; відкриті ігрові майданчики.

Споруди і пристрої обслуговування плавзасобів містять елінги для зберігання судів, які знаходяться на березі або усередині ботокемпінгу, в безпосередній близькості від спальних номерів.

Комфортна домашня атмосфера, якісне обслуговування, тиша й спокій. Можливість зупинитися у затишних кемпінг-хаусах у зручному і тихому місці

– на сіверських просторах неподалік від набережної. У будиночках є встановлений безкоштовний WI-FI, супутникове ТВ. Особливості та відмінності підприємства від основних конкурентів полягають в наступному:

- розміщення туристів у окремих будиночках на території ботокемпінгу;
- розміщення комплексу в екологічній зоні біля «Харківського моря» та використання для будівництва сучасних екологічних матеріалів;
- надання широкого спектру оригінальних рекреаційних послуг для відпочинку та відновлення сил.

Висока якість продукції, приготовленої з урахуванням здорового харчування.

Ботокемпінг орієнтований, насамперед на жителів України. Для залучення як можна більшої кількості споживачів планується:

- систематичний моніторинг ринку готельних послуг України та південних районів регіону;
- розробка програми зв'язку з громадськістю;
- розміщення реклами на біг-бордах, в друкованих виданнях, на радіо, широке використання глобальної мережі Інтернет;
- використання альтернативних систем бронювання, таких як «Booking.com», «Hotels24.ua», «Bookit».

Внутрішнє середовище комплексу має наступні структурні підрозділи:

- керівництво підприємства;
- бухгалтерія;
- служба прийому та розміщення;
- обслуговування та хостес;
- ресторанне господарство;
- служба матеріально-технічного постачання;
- служба забезпечення життєдіяльності комплексу;
- служба безпеки.

Усі підрозділи комплексу взаємозалежні та взаємодіють між собою. Від ефективності роботи кожного окремого підрозділу залежить результативність роботи в цілому. Чітке розмежування функцій окремих підрозділів закладу, усвідомлення працівниками кожного підрозділу своєї функцій та ролі у досягненні комплексом мети на ринку, наявність певного рівня корпоративної культури забезпечують необхідне внутрішнє середовище.

В процесі вибору ділянки під забудову проводився екологічний аналіз місцевості. Це відбито в деталях простору, оточеного природою, що уникнула людського втручання. Тут при мінімальному комфорті можна з головою зануритися в навмисну природність просторів ботокемпінгу. Природно, в роботі над проектом були використані тільки екологічно чисті матеріали: дерево, глина, очерет. Каркаси споруд виконані з деревини і черепашнику.

Ботокемпінг виглядає в оточенні лісу і річки дуже природно, завдяки «природному» формоутворенню він не випадає з ландшафту – комплекс швидше сприймається як частина і цілісний фрагмент цієї місцевості, багато в чому завдяки простому плану. Він вирішений як група споруд з відкритим двором, паркінгом, терасами, садово-парковими зонами.

Таблиця 2.5

## Базова характеристика ботокемпінгу, що проектується

Назва ботокемпінгу	«Корсар»
Поштова адреса	Харківська обл., Чугуївський р-н , смт. Старий Салтів, вул. Донецька 24
Форма власності	колективна
Структура управління	Лінійна
Тип споруди ботокемпінгу	Блочна
Рівень комфорту	мінімальний
Специфіка ботокемпінгу	Для відпочинку і заняття спортом
Місткість	60 місць
Рівень завантаженості	70 %.

### 2.3 Моделювання сервісної діяльності об'єкта, що проєктується

За функціональними підрозділами послуги ботокемпінгу поділяються на:

1. готельні послуги;
2. послуги ресторану;
3. туристичні та рекреаційні послуги.

*Ботокемпінг надаватиме безкоштовні послуги такі як:*

- прийом та розміщення – цілодобово;
- бронювання – з 9<sup>00</sup> до 20<sup>00</sup>;
- паркування автомобілів та плавальних засобів споживачів;
- щоденне прибирання номерів – з 8:00 до 17:00;
- додаткове місце та дитяче ліжко – за попереднім запитом;
- надання додаткового набору подушок, ковдр та постільної білизни на прохання гостя – з 8:00 до 20:00;
- стоянка для легкових автомобілів з причепами– цілодобово;
- Wi-Fi (користування безпроводним Інтернетом на всій території комплексу);
- у номерах відвідувачі зможуть користуватися супутниковим TV, холодильником, індивідуальним сейфом та предметами особистої гігієни, посудом, медичною аптечкою;
- споживач може при необхідності викликати «швидку допомогу», одержати кореспонденцію;
- споживач може скористатися такими послугами, як побудка у певний час, одержання, швацьких приладь;
- споживачі можуть користуватися пральною дошкою та праскою, посудом, чайником, бойлером, мангалом.

Ботокемпінг надає можливість відпочиваючим користуватися басейном, майданчиками для спортивних ігор, долучатися до ранкової гімнастики, а також пропонує місця і обладнання на пляжі. Споживачі зможуть користуватися пральною, при необхідності факсом і радіовузлом.

Натомість ботокемпінг буде надавати ряд платних послуг:

- організація пішохідних і водних маршрутів на гребних і вітрильних судах;
- розробка трас і маршрутів руху моторних і гребних судів;
- прокат човнів;
- продаж човнів і туристською знаряджання;
- прокат інвентарю для водних видів спорту;
- прокат інвентарю для ігор на вулиці (роликів, дартцу, бадмінтону, настільного тенісу, пляжного волейболу);
- послуга з ремонту та заправки плавальних засобів і автомобілів.

Особливе значення має приділятися організації рятувальної служби та надання медичної допомоги з урахуванням віддаленості туристських маршрутів від населених пунктів. Слід передбачати можливість організації комбінованих водно-пішохідних маршрутів.

Під час сніданку у ресторані планується періодичне проведення лотереї для одержання лоту на безкоштовне користування інвентарем протягом дня.

Туристично-оздоровчі послуги в ботокемпінгу виконують важливу роль, оскільки в них полягає основна ідея підприємства: створення умов для повноцінного активного відпочинку в екологічній зоні для відновлення сил та оздоровлення споживачів. Споживачі можуть відпочити у зручних домівках та насолодитися стравами європейської кухні у затишному ресторані на 42 місця. Ресторан буде надавати послуги доставки їжі у кемпінг-хауси (з 11<sup>00</sup> до 23<sup>00</sup> годин ). У нашому ресторані, ми рекомендуємо ряд послуг:

- послуги харчування;
- послуги з реалізації кулінарних виробів та страв;
- послуги по організації споживання й обслуговування;
- послуги по організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги;
- інші послуги.

Послуги харчування являють собою послуги по приготуванню різноманітного асортименту кулінарної продукції, що задовольняє смаки різноманітних груп людей. У меню будуть включені різноманітні холодні закуски, гарячі, солодкі страви і напої які характерні для цієї кухні. Для здійснення послуги харчування будуть створені сприятливі умови для реалізації і споживання запропонованої кулінарної продукції: затишні зали та зала бару, гарне обслуговування, прийнятні ціни.

Послуги по організації споживання й обслуговування будуть включати:

- організацію й обслуговування свят, сімейних обідів, різноманітних свят і ритуальних заходів у містах, які запропонують споживачі. Заклад буде оснащений необхідною кількістю меблів, столової білизни, посуду, приборів; за бажанням замовника будуть надаватися послуги тамади і музичного обслуговування (дискотеки або ансамблю);

- організацію харчування й обслуговування учасників турпоходів. У цьому випадку заклад буде пропонувати комплексні обіди (сніданки, вечері) у визначені (обговорені) часи; оплата можлива по безготівковому розрахунку.

Послуги по організації дозвілля будуть включати організацію музичного обслуговування. Для цього заклад буде оснащений необхідною аудіоапаратурою.

Інформаційно - консультативні послуги будуть включати послуги:

- консультації кухара та метрдотеля з організації банкетів вдома;
- інформацію для туристів про послуги закладу.

Інші послуги будуть включати:

- упаковку страв і виробів, що залишилися після обслуговування споживачів, для чого заклад повинен бути оснащений необхідним пакувальним матеріалом;

- організацію паркування плавальних засобів на причалах;
- організацію паркування автотранспорту з причепами для гостей.

Якісне обслуговування й послуги, пропонує відпочиваючим комплекс. Можливість зупинитися у затишних будиночках. У номерах є встановлений

безкоштовний WI-FI, супутникове TV. На території ботокемпінгу можна скористатися паркінгом, причалами, елінгом, сліпами та майданчиками для збереження та ремонту яхт, катерів, гідроциклів та інших човнів.

Інноваційне впровадження – каноємобіль. Човен пристосований для потреб інвалідів. У ньому є спеціальні сидіння і механізм для управління.

Каноємобіль дозволить відвідувачам з обмеженими можливостями досліджувати заповідники зі сторони води, що раніше було недоступним. Пересуватися на них можуть люди різного роду інвалідністю.

Споживачі можуть відпочити у зручних номерах ботокемпінгу, насолодитися стравами європейської кухні у ресторані на 42 місця. Ресторан буде надавати послуги доставки їжі у номери (room service) (з 11<sup>00</sup> до 23<sup>00</sup> години).

Житловий фонд ботокемпінгу буде складатись з окремих 2-х поверхових будиночків на 4 номери (2 - «напівлюкс» та 2 - «стандарт»), кожний номер «напівлюкс» - двокімнатний на 2-3 споживачів площею біля 30 м<sup>2</sup>. Номер двокімнатний, оснащений кондиціонером, супутниковим TV бездротовим доступом до Інтернету, ванною кімнатою, феном, телефоном, холодильником, індивідуальним набором для гігієни. Вартість: проживання 950 грн. Кожний номер «стандарт» - однокімнатний на 2-3 споживачів площею біля 18 м<sup>2</sup>. Номер однокімнатний, оснащений кондиціонером, супутниковим TV бездротовим доступом до Інтернету, ванною кімнатою, феном, телефоном, холодильником, індивідуальним набором для гігієни. Вартість: проживання 750 грн. Вартість зазначено без обліку 1% туристичного збору.

У вартість проживання включене: харчування сніданок, паркінг автомобіля або плавального засобу, Wi-Fi інтернет.

Перелік основних і додаткових послуг у запроєктованому засобі розміщення визначається його типом та рівнем комфорту і подається у вигляді табл.2.6.

Таблиця 2.6

## Характеристика послуг ботокемпінгу на 60 місць

№ з/п	Послуги	Характеристика послуг	
1.		Основні послуги	
1.1	Розміщення	Ботокемпінг на 60 місць	
1.2	Харчування	Типи закладів: ресторан (2 зали), лобі-бар та бар з танц полом Додаткові послуги: дитяче і банкетне меню, меню на «винос», мангал на вулиці, барбекю, кейтерінг, VIP-кейтерінг room service	
2.		Додаткові послуги	
		Безкоштовні	Платні
2.1	побутові послуги	побудка гостей в необхідну годину; надання зарядного пристрою; кулери з холодною і гарячою водою, гігієнічний набір	ремонт і прасування одягу; послуги пральні; зберігання речей і цінностей; розміщення домашніх тварин за попереднім запитом
2.2	спортивно-оздоровчі послуги	басейн, спортивні майданчики: для гри в волейбол, міні-футбол та настільного тенісу,	проведення регат, сауна (фінська, римська), індивідуальні заняття з тренером
2.3	банківські послуги	банкомат	оренда
2.4	туристські послуги	консалтингові послуги для планування маршрутів подорожі та організація пішохідних і водних маршрутів на гребних і вітрильних судах	організація екскурсій в ландшафтний і ботанічний заказники, центр «Еко агрофірма «Фауна» розплідник дров
2.5	транспортні послуги	Паркінг автомобілів та плавальних засобів, оренда транспортних засобів, прокат велосипедів, байдарок, яхт, катерів, гідроциклів, каноємобіль	сервіс, заправка, миття машин, персональний гараж, елінг
2.6	культурно-розважальні послуги	Бібліотека, послуги аніматорів, музичне обслуговування, рибалка, полювання	кінотеатр; кімнати відпочинку; клуб яхтменів
2.7	торгівельні послуги	-	магазин запчастин, торговельні автомати
2.8	медичні послуги	термометр, виклик невідкладної медичної допомоги	замовлення та доставка ліків; виклик лікаря з приватної клініки
2.9	послуги зв'язку	WI-FI зона	Послуги радіозв'язку

*Порядок проживання у ботокемпінгу.* Дані правила проживання є основними й можуть варіюватися залежно від запиту споживачів.

*Реєстрація.* Реєстрація заїзду: - з 14<sup>00</sup> до 24<sup>00</sup> годин. Реєстрація від'їзду: до 12<sup>00</sup> години.

*Тварини.* Розміщення свійських тварин за попередньою домовленістю.

*Інформація про проїзд.* Відпочиваючі достаються у ботокемпінг власними автомобілями або плавальними засобами.

## **Висновки за розділом 2**

Внаслідок російської агресії економіка країни перебуває в складному становищі, зокрема індустрія гостинності. За роки війни виникли проблеми із розвитком активного туризму, тому в перспективі слід розвивати різноманітні види спортивного туризму, серед них є і водний туризм. Розбудова інфраструктури водного туризму на Печенізькому водосховищі дозволить урізноманітнити відпочинок харків'ян, розширити сферу дозвілля на берегах Сіверського Донця, виявляючи різні вікові групи в заняття водно-моторними і іншими видами спорту. Проектувальні заходи будуть сприяти підвищенню добробуту українців і зміцненню їх здоров'я.

Ми розглядаємо відпочинок у ботокемпінгу, як один з методів соціальної реабілітації, який може покращити життя людей з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, наповнити їх сенсом, розширити уявлення про навколишній світ, сприяти повноцінній реабілітації та адаптації в соціумі.

### 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЄКТУВАННЯ БОТОКЕМПІНГУ

#### 3.1 Проєктування приміщень ботокемпінгу

Ботокемпінг «Корсар» розміщений на окремій території. Планується його функціонування як самостійного об'єкта, призначеного для обслуговування транзитних водних туристів, який має всі необхідні, елементи для обслуговування туристів та їх плавзасобів. Ботокемпінг «Корсар» – є сезонною готельною установою типу кемпінгу, який призначений для обслуговування водних туристів у поході і характеризується невисоким рівнем комфорту, в якому ми виділяємо наступні групи приміщень і споруд:

- приймально-адміністративна (фойє з гардеробом; два зали ресторану; лобі-бар, бар з танцполом; бюро обслуговування; камери схову; медичний пункт; кабінети дирекції і бухгалтерії; приміщення для персоналу);

- житлова;

- обслуговування: побутового; туристського; спортивного і культурно-масового; інклюзивного; технічного для плавзасобів.

Ділянка, що пропонується для розміщення ботокемпінгу, відповідає вимогам епідеміологічних правил і гігієнічних нормативів щодо рівнів радіонуклідів, вмісту потенційно небезпечних для хімічних і біологічних речовин у повітрі, ґрунті, негативних фізичних факторів та інших. Передбачається автостоянка, яка охороняється. Кількість місць на автостоянці ботокемпінгу, що має у своєму складі відкриті для сторонніх відвідувачів підприємство ресторанного господарства, побутового обслуговування і торгівлі, культурно-масового призначення планується збільшувати з урахуванням потужностей цих закладів.

Таблиця 3.1.

Кількість місць на автостоянці ботокемпінгу

Вид готелю	Кількість місць % від потужності ботокемпінгу	Кількість місць паркінгу
Ботокемпінг	100	30

Для маломобільних груп населення автостоянка максимально наближена до входу у будинок, і має спеціальні – пандуси, що забезпечують доступність для інвалідів.

Підприємства ресторанного господарства у ботокемпінгу відносяться до відкритих (з переважним обслуговуванням проживаючих у ботокемпінгу, так і транзитних туристів). Рекомендовані типи і місткість підприємств ресторанного господарства (ПРГ) наведені у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Типи і місткість підприємств ресторанного господарства

Види підприємств ресторанного господарства	Мінімальна кількість місць у ПРГ (% до потужності ботокемпінгу)	Кількість місць у ПРГ
Ресторан	70	42
Лобі-бар	20	12
Бар	20	12

До складу ботокемпінгу входять такі групи приміщень і служб: приймально-вестибюльна, житлова, підприємства побутового обслуговування, заклади ресторанного господарства, адміністрації і служб експлуатації, приміщень обслуговування, є електростанція, заправна станція, майстерня дрібного і поточного ремонту плавальних засобів. Наявність житлової та приймально-вестибюльної груп приміщень є обов'язковою. Будівля ботокемпінгу функціонально і за планом вдосконалена. Номери розташовуються в зоні мінімального впливу шуму, чому сприяє інженерне устаткування ботокемпінгу і ізольовані від шумів і запахів зовні.

У вестибюлі ботокемпінгу виділяється вхідна зона та зона прийому (реєстрація гостей і оформлення документів), очікування, відпочинку та збору організованих груп, інформації, банкоматів і торговельних кіосків, її комунікаційна зона (зі сходами). Зона очікування, відпочинку та збору організованих груп проєктується непрохідною[34].

Таблиця 3.3

Склад та площі приміщень приймально-вестибюльної групи  
ботокемпінгу «Корсар» на 60 місць

Приміщення	Площа згідно ДБН В.2.2- 20:2008, м <sup>2</sup>	Примітки
Вестибюль	30	
Бюро прийому та розміщення, бронювання.	18	У приміщенні вестибюлю
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6	У приміщенні бюро прийому та розміщення
Кімната чергового персоналу	8	У приміщенні вестибюлю
Службовий санітарно-гігієнічний блок	6	Санвузол, ванна
Кімната чергового адміністратора	12	У приміщенні вестибюлю
Камера схову	8	У приміщенні вестибюлю
Приміщення охорони	8	У приміщенні вестибюлю
<b>Всього</b>	<b>96</b>	

*Група адміністративних приміщень*

Приміщення адміністрації, як правило групуються за основними потоками споживачів, їх склад та площі наведені у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Склад та площі приміщень адміністративної групи ботокемпінгу «Корсар»

Приміщення	Площа згідно ДБН, не менше, м <sup>2</sup>	Фактична площа, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	12	16
Бухгалтерія	16	20
Кабінет завідуючого господарством	10	12
Робочі приміщення	12	12
<b>Всього</b>		<b>60</b>

*Господарські та виробничі приміщення.*

Службово-господарські приміщення, як правило групуються за функціями, які у них виконуються. Мінімальний склад і площі господарських та виробничих приміщень ботокемпінгу наведений у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Склад та площі господарських та виробничих приміщень.

Приміщення	Площа згідно ДБН, не менше, м <sup>2</sup>	Фактична площа, м <sup>2</sup>
Вузол зв'язку	12	12
Кімната брудної білизни	6	8
Кімната чистої білизни	12	12
Майстерня лагодження білизни	4	4
Ремонтна та слюсарна майстерня	6	6
Побутові приміщення	6	6
Електротехнічна та столярна майстерня	8	8
Будівельна майстерня	8	10
Білизняна	6	7
Матеріально-технічна комора	20	20
Комора допоміжних матеріалів	12	14
Пральня	20	20
Господарські приміщення	4×2=8	4×2=8
<b>Всього</b>		<b>137</b>

*Приміщення побутового обслуговування і торгівлі.*

У складі ботокемпінгу в відповідно до їх потужності та категорії передбачаються приміщення побутового обслуговування і торгівлі, при проектуванні яких слід дотримуватися вимог ДБН В.2.2 - 11 та ВСН 54[19].

Таблиця 3.6

Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі

Приміщення	Площа згідно ДБН, не менше, м <sup>2</sup>	Фактична площа, м <sup>2</sup>
Магазин запчастин	16	16
Екскурсійне бюро	6	6
<b>Всього</b>		<b>22</b>

Розвинена інфраструктура ботокемпінгу зможе забезпечити усім

необхідним обладнанням: безкоштовним Wi-Fi в номерах, прямою телефонною мережею.

*Приміщення фізкультурно - оздоровчого призначення*

В структурі ботокемпінгу передбачені фізкультурно-оздоровчі заклади різного типу. Ця група приміщень буде розташована зовні.

Номерний фонд ботокемпінгу «Корсар» на 24 номери, що проектується наведено в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Характеристика номерного фонду ботокемпінгу «Корсар»

№ з/п	Тип номеру	Характеристика	Кількість номерів	Вартість за добу
1	Напівлюкс (двох-і тримісний)	Номер ( $S=30\text{м}^2$ ) та повний санвузол ( $S=3,8\text{м}^2$ ). У номерах: 3 ліжка ( $90\times 200$ ), тумба, крісло, столик туалетний, телевізор, шафа, 2 підлогових світильника, відро, 2 циновки, кондиціонер, телефон. Санвузол: душ, унітаз, дзеркало з шафкою, умивальник, 1 світильник	12	950 грн
2	Стандарт (двох- і тримісний)	Номер ( $S=18\text{м}^2$ ) та повний санвузол ( $S=3,8\text{м}^2$ ). У номерах: 3 ліжка ( $90\times 215$ ), тумба, шафа, 1 підлоговий світильник, настільний світильник, відро, 2 циновки, кондиціонер, телефон. Санвузол: душ, унітаз, дзеркало, умивальник, 1 світильник	12	750 грн
<b>Разом</b>			<b>24</b>	

У подальшому для виконання компоувального рішення ботокемпінгу та для визначення розмірів будівлі головного корпусу необхідно визначити розміри житлового поверху. Для визначення загальної площі необхідної для розташування житлових номерів ботокемпінгу користуємось рекомендаціями ДБН В.2.-20: 2008 «Будинки та споруди» [19].

Площа будь-якого приміщення у ботокемпінгу визначається за формулою:

$$S_{\text{прим.}} = S_{\text{уст.}} + S_{\text{меб.}}/k, \quad (3.1)$$

де  $S_{\text{уст.}}$  – сума площі устаткування, що використовується у приміщенні, м<sup>2</sup>;  
 $S_{\text{меб.}}$  – сума площі усіх меблів, що використовуються у приміщенні, м;  
 $k$  – коефіцієнт використання площі приміщення (0,2...0,5).

Загальна площа номерів може бути визначена за формулою:

$$S_{\text{ж.№№}} = S_{\text{ж.№}} + S_{\text{сан.в.}} + S_{\text{віт.}}, \quad (3.2)$$

де  $S_{\text{ж.№}}$  – площа житлової кімнати, м<sup>2</sup>

$S_{\text{сан.в.}}$  – площа санітарного вузла, м<sup>2</sup>

$S_{\text{віт.}}$  – площа вітальні, м<sup>2</sup>.

Кількість місць на житловому поверсі можна визначити за формулою:

$$N = b_1 n_1 c_1 + b_2 n_2 c_2 / 100, \quad (3.3)$$

де  $N$  – кількість місць у будинку,

$b_1, b_2$  – відсоток номерів даного типу;

$n_1, n_2$  – кількість номерів у будинку;

$c_1, c_2$  – місткість номерів.

$$n = N \times 100 / b_1 c_1 + b_2 c_2 \quad (3.4)$$

Площа номерів «Стандарт двомісний»:

$$S_{\text{ж.№}} = (18 + 3,8) \times 12 = 261,6 \text{ м}^2$$

Площа номерів «Напівлюкс двомісний»:

$$S_{\text{ж.№}} = (30 + 8 + 3,8) \times 12 = 501,6 \text{ м}^2$$

Загальна площа номерів складає:

$$S_{\text{ж.№№}} = 261,6 + 501,6 = 763,2 \text{ м}^2$$

Приймаємо, що у ботокемпінгу «Корсар» номери розташовані в окремих 2-х поверхових кемпінг-хаусах  $S = 84,6 \text{ м}^2$ .

### 3.2 Проектування закладу ресторанного господарства

Проектування підприємства ресторанного господарства – комплексного підприємства (ресторану на 42 місця з баром на 20 місць) починаємо з розробки виробничої програми.

Для збору даних, на основі яких може бути розроблена технологічна програма, використовуємо результати анкетування, щоб врахувати всі побажання потенційних відвідувачів і їх кількість.

Розробку технологічної програми починають з визначення кількості відвідувачів, так як потужність підприємства виражена кількістю місць в залі. Для прогнозування потенційної кількості відвідувачів підприємства необхідно виконати аналіз роботи аналогічних закладів методами анкетування. Проведенні соціологічні дослідження і математична обробка їх результатів дозволяють скласти графік потоку відвідувачів підприємства.

Для визначення виробничої потужності закладу необхідно визначити кількість відвідувачів в обох залах. Кількість відвідувачів за день визначають за графіком завантаження залу, що складається з урахуванням режиму роботи залу, середньої тривалості прийому їжі одним відвідувачем, коефіцієнта завантаження в щогодини роботи залу. Розрахунок ведемо за формулою:

$$N = \Sigma P \times 60 / t_n \times K_3, \text{ люд.} \quad (3.5)$$

де  $P$  – кількість місць у залі;

$K_3$  – коефіцієнт заповнення залу;

$60/t_n$  – кількість посадок за годину;

$t_n$  – тривалість посадки, хв.

Кількість відвідувачів, що обслуговуються за кожну годину роботи залу, розраховується по формулі:

$$N_u = P \times 60 / t_n \times K_3, \text{ люд} \quad (3.6)$$

Сумарна кількість відвідувачів згідно графіку складає – 252 особи. Використовуючи результати опитування споживачів аналогічного підприємства визначаємо частоту відвідувачів, які замовляють ту чи іншу страву. Знаючи кількість відвідувачів і коефіцієнт споживання для генеральної частоти страв різних груп, визначаємо кількість страв, що реалізується на підприємстві, вибираючи максимальну генеральну частоту замовлення страв. Одержані данні зводимо в таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок кількості страв для підприємства, що проектується

Найменування групи страв	Кількість відвідувачів (N)	Коефіцієнт споживання	Кількість страв (n)
Напої	252	0,89	247
Солодкі страви	252	0,3	75
Холодні страви та закуски	252	1,1	297
Супи	252	0,3	75
Другі страви	252	1,2	312

Кількість виробничих робітників визначають за формулою:

$$N_{\text{чис}} = \frac{\sum t_3 \alpha}{3600 T} = \frac{\sum n (K_p / 100) \alpha}{3600 T}, \text{ роб} \quad (3.7)$$

де  $t_3$  – сума затрат часу на виготовлення страв, с;

$n$  – кількість страв даного ряду;

$K_p$  – коефіцієнт трудомісткості виготовлення страв даного виду;

$\alpha$  – коефіцієнт, що враховує роботу підприємства без вихідних, святкових та суботніх днів. Для підприємств, що працюють 7 днів в неділю і режимі робочого часу робітників 6 днів  $\alpha$  - 1,32.

Для проектування технологічних процесів необхідно володіти інформацією про асортимент кулінарної продукції і її кількості, а також кількості виробничих робітників. З цією метою складають планово-розрахункову програму підприємства, що проектується (таблиця 3.9).

Таблиця 3.9

## Планово-розрахункова програма ресторану

Група страв та кулінарних виробів	Місце реалізації			трудомісткість страв	
	Питома вага, %	В залі	В барі	Норма часу, с	Сума затрат часу, с
		Кількість страв			
1. Холодні страви та закуски, у т.ч.	100	497	401		
- рибні	45	224	181	120	48600
- м'ясні	23	114	92	100	20600
- з птиці	17	85	68	80	12240
- овочеві, грибні	15	75	60	60	8100
2. Супи, у т.ч.:	100	136			
- заправні	30	41		130	5330
- прозорі	35	47		100	4700
- пюреподібні	20	27		120	3240
- холодні	10	14		160	2240
- інші	5	7		100	
3. Другі страви, у т.ч.	100	542			
- рибні	20	108		140	15120
- м'ясні, з птиці	65	353		130	45890
- овочеві, грибні	10	54		90	4860
- інші	5	27		80	2160
4. Солодкі страви, у т.ч.	100	136	134		
- гарячі	10	14	14	100	2800
- холодні	90	122	120	80	19360
5. Напої, у т.ч.	100	23	43		
- гарячі	100	23	43	20	1320
Всього					103636

$$N_{\text{стис}} = \frac{103636 \times 1,32}{3600 \times 7} = 6 \text{ роб} \quad (3.8)$$

Таким чином, загальна чисельність виробничих робітників для ресторану, що проєктується, складає 6 робітників. Із них 2 буде працювати в заготівельних цехах, 2 - в гарячому, 2 - в холодному.

### Проектування гарячого цеху

#### *Виробнича програма гарячого цеху*

Виробнича програма гарячого цеху включає гарячі напої, перші страви, другі страви. Крім того, з гарячому цеху здійснюється теплова обробка продуктів для холодного цеху – для закусок, холодних та солодких страв.

Цех працює з 7<sup>00</sup> до 23<sup>00</sup> годин. В гарячому цеху виділяють наступні технологічні лінії, що дозволяють правильно організувати техпроцес:

- лінія приготування супів;
- лінія приготування других страв та гарнірів;
- лінія приготування гарячих напоїв.

Виробнича програма гарячого цеху представлена в табл. 3.10.

Таблиця 3.10

#### Виробнича програма гарячого цеху

Найменування страв	Питома вага, %	Кількість страв
1. Супи, в т. ч.		
заправні	30	41
прозорі	35	47
холодні, інші	15	21
пюреподібні	20	27
2. Другі страви, в т. ч.	100	542
Рибні	20	108
овочеві	10	54
м'ясні	65	353
інші	5	54
3. Напої в т. ч.	100	23
гарячі	100	23
4. Холодні страви та закуски, в т. ч.	100	497
м'ясні та з птиці	40	199
рибні	45	224
овочеві грибні	15	75

### Розрахунок теплового обладнання

Розрахунок теплового обладнання ведуть на годину максимальної реалізації страв, яка визначається по графіку потоку споживачів в залі з врахуванням коефіцієнта перерахунку, визначаємо по формулі:

$$n_z = n \times K_r \quad (3.9)$$

де  $n_z$ ,  $n$  – кількість страв, що реалізуються за годину та за день відповідно;  
 $K_r$  – коефіцієнт перерахунку для даної години.

$$K_r = \frac{N_r}{N} \quad (3.10)$$

де  $N_r$ ,  $N$  – кількість осіб, що пройшли через зал за годину та за день.

Згідно графіку потоку споживачів максимальним являється період з 13<sup>00</sup> до 14<sup>00</sup>. В цю годину кількість споживачів становить 36 осіб. Тоді коефіцієнт перерахунку складає:  $K_r = 36 / 252 = 0,11$ .

Кількість страв, що реалізується в максимальний період наведено в табл. 3.11.

Таблиця 3.11

#### Кількість страв, що реалізується в максимальний період

Найменування страв	Кількість страв за день	Кількість страв в годину максимальної реалізації
1. Супи, в т. ч.		
заправні	41	4
прозорі	47	5
пюреподібні	21	2
холодні, інші	27	3
2. Другі страви, в т. ч.	542	
рибні	108	12
овочеві	54	6
м'ясні	353	39
інші	54	6
3. Напої в т. ч.	23	
холодні	23	2
4. Холодні страви та закуски, в т. ч.	497	
м'ясні та з птиці	199	22
рибні	224	25
овочеві, грибні	75	8

Розрахунок площі поверхні плити ведуть по формулі:

$$F_0 = F_1 + F_2 + \dots + F_n = \sum \left( \frac{p \times f \times \tau}{60} \right) \times 1,3 \quad (3.11)$$

де  $F_1, F_2, \dots, F_n$  – розрахункова жарочна поверхня плити, м<sup>2</sup>;

$p$  – кількість посуду, необхідного для приготування страв конкретного виду на розрахунковий період;

$f$  – площа, зайнята одиницею посуду на жарочній поверхні плити, м<sup>2</sup>;

$\tau$  – тривалість теплової обробки продуктів, хв.;

1,3 – коефіцієнт, що враховує нещільність прилягання посуду та поверхні плити.

Із других страв на плиті буде готуватися 40 % рибних страв, так як 60 % в цій групі страв складають січені, приготування яких буде здійснюватися на сковороді, а також супи і гарячі напої.

Данні розрахунку площі поверхні плити представлені в табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Розрахунок площі жарочної поверхні плити

Група страв	Кількість страв за розрах. період, порц.	Вид наплитного посуду	Місткість посуду, дм <sup>3</sup>	Площа одиниці посуду, м <sup>2</sup>	Тривалість тепл. обробки, хв.	Кількість посуду	Розрахунок площа, м <sup>2</sup>
Супи							
заправні	4	каструля	4	0,0327	50	1	0,035
прозорі, холодні	10	каструля	4	0,0327	50	1	0,035
Другі страви							
рибні	12	сковорода	6	0,196	10	1	0,04
овочеві	6	сотейник	20	0,0492	20	1	0,016
м'ясні	39	сковорода	8	0,0468	20	5	0,2
Всього							0,326

$$F_0 = 0,326 \times 1,3 = 0,42 \text{ м}^2$$

По розрахунковій площі приймаємо плиту METOS Futura РП 6/22 (1200 × 800 × 900 мм) з площею поверхні плити 0,54 м<sup>2</sup>. У підставку плити даної

моделі існує можливість умонтувати духову шафу, що дозволить раціонально використовувати площу цеху.

До сучасних видів спеціалізованого устаткування для теплової обробки продуктів відносяться пароконвектомати. Пароконвектомати універсальні, вони використовуються для різних способів теплової обробки: від варіння на пару до жаріння і запікання.

Тепловій обробці в пароконвектоматі буде піддаватися інша продукція, що не увійшла в розрахунок жарової поверхні плити (50 %).

Розрахунок пароконвектомата робимо по формулі:

$$G = \frac{q \times a \times p \times 60}{\tau} \quad (3.12)$$

де  $G$  – продуктивність апарата для теплової обробки виробу, кг/г;

$q$  – маса одного виробу, кг;

$a$  – кількість виробів даного виду, які вміщаються на лист, шт.;

$p$  – кількість листів, які вміщаються одночасно в апарат, шт.

$\tau$  – час обертання, хв.

Середню масу одної другої страви приймаємо рівною 180 гр, одного солодкого гарячого блюда - 150 г.

Час роботи апарата, необхідний для теплової обробки виробів, розраховують по формулі:

$$t = \frac{Q}{G} \quad (3.13)$$

де  $Q$  – кількість виробів (страв) визначеного асортименту, який підвергається тепловій обробці в пароконвектоматі за зміну, кг;

Кількість пароконвектоматів, необхідну для теплової обробки виробів (страв), що включені у виробничу програму цеху, розраховуємо:

$$n = \frac{t}{0,8 \times T} \quad (3.14)$$

де  $n$  – кількість апаратів;

0,8 – теоретичний коефіцієнт використання апарата.

Розрахунок кількості пароконвектоматів представлені в табл. 3.13.

Таблиця 3.13

## Розрахунок кількості пароконвектоматів

Група страв	Кількість страв в день	Вага одної страви, кг	Кількість страв, що можуть бути виготовлені одночасно	Час подорожі, хв.	Виробнича швидкість, кг/г	Час роботи, г	Кількість шт.
Вироби:							1
- риби	96	0,18	200	20	108,0	0,2	
- м'яса	168	0,18	150	15	108,0	0,3	
- птиці	123	0,18	150	15	108,0	0,2	
- овочів, грибів	59	0,18	180	10	194,4	0,1	
- інші	35	0,18	250	10	270,0	0,0	
Солодкі гарячі страви	415	0,15	180	7	231,4	0,3	
ВСЬОГО						1,0	

Приймаємо до установки 1 пароконвектомат РЕУ 60 М виробництва фірми «Gierre» (Італія) (916 × 800 × 750 мм), кількість страв, що одночасно готуються -150 - 300, потужність - 31,5 кВт.

Для виконання інших видів теплової обробки по нормах оснащення підприємств харчування підбираємо сковороду електричну METOS Superprince 20C (680 × 800 × 460 мм) із площею жарової поверхні 500 × 500 мм., шафу пекарно-жарову METOS Cheef 22 (800 × 800 × 460), яка вмонтована в підставку плити METOS Futura РП 6/22, фритюрницю електричну METOS FT8 (360 × 470 × 277 мм), кип'ятильник, електрогриль METOS СП 40В з підставкою, яка має ящики (400 × 800 × 920 мм).

Для оформлення та відпуску готових страв приймаємо до установки стіл тепловий SN 140C (1400 × 800 × 885 мм).

Для виконання таких операцій, як здрібнювання відварених продуктів, сирих і термічно оброблених овочів, збивання харчових мас приймаємо до установки універсальну кухонну машину С4 VV виробництва фірми «Sirman» (Італія) (400 × 330 × 270 мм) з комплектом змінних механізмів.

*Розрахунок та підбір допоміжного обладнання*

Виробничі столи розраховуємо та підбираємо по формулі (3.15):

$$L = l \cdot N, \text{ м} \quad (3.15)$$

де  $L$  – загальна довжина столів.

$l$  – норма довжини стола на одного робітника на дану операцію, м.

$N$  – кількість людей одночасно зайнятих на даній операції.

$$L = 1,25 \times 2 = 2,5 \text{ м.}$$

Встановлюємо в цеху стіл з охолоджуваного шафою і гіркою СОЕСМ-2 (1680 × 840 × 850 мм). Для промивання фруктів і овочів і інших операцій приймаємо на кожній технологічній лінії по столу з мийною ванною СПМ-1500 (1500 × 800 × 850 мм) (всього 3). Для установки універсальної кухонної мийної приймаємо до установки стіл для засобів малої механізації СПММ-1500 (1500 × 800 × 850 мм). Також передбачаємо 2 столи виробничі, на одному з яких буде встановлено фритюрницю.

Для миття рук передбачено раковину, для відходів – бачок герметичний.

На столі для встановлення засобів малої механізації також передбачено ваги настільні електричні CAS Corporation АО 10 (350 × 320 мм).

*Визначення площі цеху*

Площу цеху визначаємо по площі прийнятого до встановлення в гарячому цеху обладнання[34].

Результати розрахунків зводимо в таблицю 3.14.

Таблиця 3.14

## Розрахунок площі гарячого цеху

Найменування устаткування	Тип, марка	Кіл-сть один. устатк	Розміри, м		Площа один. устат, м <sup>2</sup>	Площа, яка зайнята устат, м <sup>2</sup>
			Довжина	Ширина		
Плита електрична	METOS Futtura PP6/22	1	1,2	0,8	0,96	0,96
Пароконвектомат	FEV60M	1	0,92	0,8	0,74	0,74
Шафа пекарно-жарова	METOS Cheef 22	1	0,8	0,8	-	-
Сковорода електрична	METOS Super-prince 0C	1	0,68	0,85	0,58	0,58
Кип'ятильник	КПЕ-50	1	0,25	0,3	0,08	0,08
Електрогриль з підставкой	METOS СП 40 В	1	0,4	0,8	0,32	0,32
Фритюрниця електрична	METOS PT8	1	0,36	0,47	-	-
Вставка до обладнання	B-500-01	1	0,5	0,8	0,40	0,40
Універсальна кухонна машина	C4 VV	1	0,4	0,33	-	-
Стіл тепловий	SN140C	1	1,4	0,8	1,12	1,12
Стіл виробничий		2	1,05	0,8	0,84	1,68
Стіл для потреби малої механізації	СПММ 1500	1	1,5	0,8	1,20	1,20
Стіл виробничий з холодильною шафою	СОЕСМ-2	1	1,68	0,84	1,41	1,41
Стіл із ванною	СПМ-1500	3	1,5	0,8	1,2	3,6
Раковина для рук		1	0,5	0,4	0,20	0,20
Бачок для відходів		1	0,2	0,2	-	-
<b>ВСЬОГО</b>						<b>12,29</b>

$$S_{\text{зар}} = 12,29 / 0,4 = 30,7 \text{ м}^2.$$

*Проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень.*

Площу адміністративно-побутових приміщень передбачено за нормативною документацією [34]:

- кабінет директора та офісне приміщення приймаємо – 9 м<sup>2</sup>;
- площу білизняної приймаємо – 6 м<sup>2</sup>;
- площу гардеробних персоналу приймаємо – 16 м<sup>2</sup>;
- приміщення персоналу – 6 м<sup>2</sup>;
- приміщення комори та мийної тари – 6 м<sup>2</sup>;
- площа завантажувальної – 9 м<sup>2</sup>.

Технічні приміщення служать для забезпечення системами опалення, припливно-витяжною вентиляцією, холодним та гарячим водопостачанням, електропостачанням. Їх площа визначається також за ДБН [19].

#### *Проектування приміщень для відвідувачів та побутових приміщень*

До складу приміщень для відвідувачів входять: торговельні зали з роздавальними; вестибюль з гардеробом, туалетними кімнатами та умивальниками; приміщення для офіціантів.

Площу торговельного залу знаходимо за формулою:

$$S = p \cdot s, \quad (3.16)$$

де  $p$  – Кількість місць у залі;

$s$  – площа на 1 місце в залі, м<sup>2</sup> (згідно [9] для ресторану  $s=1,8\text{ м}^2$ ).

В торговельній залі передбачаємо бар, де будуть вироблятись та розливатись всі напої (8м<sup>2</sup>). Обладнання бару – це кавоварка Viva 230 фірми Palux (560×360×690 мм), дві установки для охолодження пива УОРН-0,35/220 (630×400×890мм), льодогенератор Brema СВ-184 (345×400×590мм), холодильна вітрина ШХВ-0,36 (705×645×1800мм), стіл-холодильник TGM-2 (Польща) (1460×700×850мм), камера морозильна ZD-140BL (750×600×850мм), кавомолка МХ (180×300×550мм), блендер FR-2002 та касовий апарат Samsung ER-350F UA.

Таким чином, площа торговельного залу ресторану буде складати 98м<sup>2</sup>.

В ресторані також передбачено поліфункціональну залу на 16 місць, в якій будуть проводитись банкети, презентації, свята, прийоми. Площу цієї зали згідно [9] приймаємо 30м<sup>2</sup>.

### 3.3 Об'ємно-планувальні рішення закладу

Результати визначення площ окремих приміщень закладу харчування, надаємо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

#### Склад та площі приміщень підприємства

Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>		Спосіб отримання даних
	Розрахункова	Компонувальна	
<i>Для відвідувачів</i>			
Вестибюль (включаючи гардероб, умивальні та санвузли)	60	60	ДБН
Торговельна зала	98	105	Розрахунок
Торговельна зала для транзитних туристів	98	105	Розрахунок
Барна зала	30	35	Розрахунок
<i>Виробничі</i>			
Гарячий цех	21,5	21,8	Розрахунок
Холодний цех	12,5	12,8	Розрахунок
М'ясо-рибний цех	9,9	11,8	Розрахунок
Овочевий цех	8,4	9,7	Розрахунок
Приміщення завідуючого виробництвом	6	5,3	ДБН
Мийна столового посуду	12,4	12,6	Розрахунок
Роздавальна	10	8	ДБН
<i>Складські приміщення</i>			
Охолоджувана камера для зберігання молочних продуктів, жирів, гастрономії, фруктів та ягід	1,8	1,8	Розрахунок
Комора алкогольних напоїв, виробів та сухих продуктів	5	5,1	ДБН
Комора овочів	7,2	9,6	Розрахунок
Комора тари та інвентарю	5	4,5	ДБН
Завантажувальна	8	8,8	ДБН
<i>Адміністративні та побутові</i>			
Кабінет директора, контора	9	12,1	ДБН
Приміщення персоналу	6	6,2	ДБН
Гардероб персоналу	16	10,7	ДБН
Душеві та санвузли для персоналу	7	8,2	ДБН
Білизняна	5	5,5	ДБН

### *Проектування загальної площі об'єкта*

За основу формування житлової та громадської частини ботокемпінгу приймаються кемпінги та табори відпочинку на березі.

У ботокемпінгу всі основні групи приміщень стаціонарного призначення розташовуються на березі. Спальні приміщення формуються з літніх будиночків та наметів. Групи громадських приміщень (громадського харчування; культурно-масового обслуговування; приймально-адміністративні та господарські) проектуються сезонного функціонування так само, як приміщення обслуговуючого персоналу.

На ділянках передбачено навіси для відпочинку, спортивні та дитячі ігрові майданчики і санітарні павільйони.

Номенклатура приміщень культурно-масового обслуговування повинна проектуватися для забезпечення відпочиваючих основними видами обслуговування. З огляду на відокремлений характер розташування установ від курортних зон і населених пунктів, передбачається можливість показу кінофільмів, організації вечорів відпочинку та танців, занять в бібліотеці і дитячих ігрових кімнатах. Особливе значення має використання приміщень в негоду. У ботокемпінгу додатково до мінімального набору закритих приміщень використовуються споруди на відкритих майданчиках для VIP-кейтерінгу.

Враховуючи специфіку формування комплексної забудови ботокемпінгу зі спортивними спорудами, зону житлової та громадської забудови розташуємо на відстані не менше 50 м від спортивних майданчиків і споруд технічного обслуговування плавальних засобів. В проєкті використовуємо спеціалізовані спортивні споруди для обслуговування відпочиваючих та створені спільні зони відпочинку для всього комплексу установ, які обладнані загальними системами комунікацій інженерних споруд і пристроїв.

Ділянку ботокемпінгу обрано з урахуванням функціонування основних груп приміщень і споруд технічного обслуговування плавальних засобів, що

примикають до гавані. Розмір ділянки визначається з розрахунку розміщення на ній споруд і технічних пристроїв обслуговування плавальних засобів. Площі ділянок ботокемпінгу визначаються відповідно за меншим набором споруд і пристроїв технічного обслуговування плавальних засобів.

При виборі ділянки враховано:

- гідрогеологічний режим спрацювання і наповнення водосховища;
- вітро-волновий режим;
- наявність вільної акваторії для розміщення споруд (причалів, сліпа, елінгу та т. і.) і стоянки плавальних засобів;
- доцільність створення, водних підходів до причальних і суднобудівних споруд;
- можливість організації зручного спуску і підйому судів, наземного їх переміщення по території прибережної зони;
- можливість пристрою пляжів та необхідність зведення штучних споруд, що забезпечують купання в природному водоймі;
- вимоги безпеки руху суден. Акваторія установ повинна мати знаки суднової обстановки.

При визначенні гідрологічних умов в районі ділянки слід враховувати режимний стан акваторії: глибину водойми в зоні підходів до гавані, швидкість течії річки і висоту хвилі.

Глибину водойми в зоні руху суден і біля причальних споруд слід вибрано, не менше, м:

для гребних, моторних човнів, катерів, шверботів і плавучих дач - 1,2;

для кільових яхт - 3,0.

Висота хвилі в межах гавані не перевищує 0,5 м;

швидкість течії - 0,2 м/с.

Архітектурно-планувальну організацію установ сформовано залежно від специфіки функціонування ботокемпінгу.

Вирішальне значення для визначення місця будівництва установи був вибір місця розташування гавані.

Ділянка ботокемпінгу забудовано відповідно до функціонального зонування території. Виділяємо такі зони: проживання і культурно-побутового обслуговування, відпочинку та спортивних майданчиків, що прилягають до пляжу, технічного обслуговування плавальних засобів, наближену до гавані, господарську [27].

Зону технічного обслуговування плавальних засобів розташовувано за течією річки нижче пляжів. Між, основними функціональними зонами влаштовувано розриви у вигляді смуги зелених насаджень шириною не менше 10 м. Зона технічного обслуговування плавальних засобів сформовано відповідно до технології обслуговування в залежності від номенклатури споруд і пристроїв.

Житло для обслуговуючого персоналу ботокемпінгу, а також господарські зони розміщуються відповідно до вимог інструкції по плануванню і забудові курортів і зон відпочинку, стосовно турбаз і кемпінгів.

На маршрутах необхідно забезпечити:

- зручну взаємозв'язок між опорними пунктами з урахуванням безпеки руху і технічних можливостей плавальних засобів;
- комплексність обслуговування (нічліг, харчування, культурно-побутове та технічне обслуговування плавальних засобів);
- трасування шляхів руху суден в ув'язці з рейсовим рухом річкового флоту;
- організацію рятувальної служби;
- охорону навколишнього природного ландшафту і санітарного стану водойму зі створенням організованих опорних пунктів і стоянок на туристському маршруті.

Траси туристських маршрутів прокладені уздовж зон відпочинку з культурними та історичними пам'ятками по місцях туристичної привабливості та екзотичного ландшафту. Особливу увагу приділяємо охороні природи, особливо водойму.

Розроблено зони руху суден.

В ботокемпінгу виділяємо:

- групи приміщень: приймально-адміністративну, житлову, побутового обслуговування, господарських та підсобних приміщень, громадського харчування, культурно-масового обслуговування, туристського обслуговування, спортивного призначення;
- споруди і пристрої технічного обслуговування плавальних засобів;
- причали та водні підходи, спускопідйомні пристрої, споруди для зберігання судів та інвентарю, споруди для зберігання паливно-мастильних матеріалів, споруди для ремонту плавальних засобів, заправні пристрої.

*Споруди та пристрої технічного обслуговування плавальних засобів.*

1. У ботокемпінгу передбачається обладнані гавані і затони. Для спорудження причалів і пірсів необхідне проведення берегоукріплювальних та гідротехнічних робіт. У ботокемпінгу для спуску суден на воду і підйому на берег слід спроектовано сліпи, підйомні крани і лебідки.

Для підйому з води легких суден (до 1,5 т) запроектований рейковий сліп і лебідки, для підйому важких судів (до 3,5 т) – причал, обладнаний кранами і рейковим сліпом.

Транспортування судів до 1,5 т по території установи передбачено за допомогою візків на пневмоході, а важких судів – за допомогою автомашин-амфібій з крановим обладнанням. Для зимового зберігання судів передбачено елінги і майданчики з навісами. Після закінчення навігаційного періоду все наплавні пристрої і захисні споруди слід відбуксирувати в затони, демонтувати і складувати на майданчиках під навісом на березі.

2. Для зберігання човнів влаштовано навіси. Майданчики зі стелажми, елінгами і ремонтними дворами розташовано на поза пляжної території, передбачивши аварійні заходи для захисту від стихійних лих.

При значних коливаннях рівня води (понад 1 м) човни слід зберігати в підвішеному стані, на багатоярусних -стелажках під навісом.

3. Для нормальної роботи установи та безперебійного постачання паливом ботокемпінгу передбачено стаціонарні склади з двотижневим запасом паливно-мастильних матеріалів.

Резервуари для складування пального слід розташовувати на дебаркадерах технічного обслуговування або на спеціально обладнаних майданчиках на березі.

4. З огляду на відокремлений характер розташування установи на маршруті передбачено ремонтні майстерні та двори для самодіяльного ремонту плавальних пристроїв.

Судно, що має технічні несправності або потрапило в аварію, створює на маршруті аварійну ситуацію. Дрібний ремонт суден, двигунів та інвентарю слід проводити у дворах для самодіяльного ремонту.

У разі пошкодження (отримання пробоїни, втрати плавучості, виходу з ладу двигуна або рульового управління) судно може бути відбуксованим на ремонт до спеціальної сервісної станції (Ст. Салтів). За ступенем технічного обладнання в системі установ водного туризму сервісна станція є центром технічного обслуговування. В ній є стаціонарні ремонтні майстерні з повною програмою обслуговування, що включає невідкладний ремонт. Ремонтні майстерні мають столярні, зварювальні, механічні, малярні і моторні цехи, в яких оперативно обслуговують плавальні засоби.

5. Для переміщення судна на суші, а також для установки на тимчасове або зимове зберігання на березі обладнано гавань підйомними пристроями.

На березі судна встановлюються на козли і підставки. Відкриті човни захищені від негоди металевими кришками, виготовленими самостійно власниками або в майстернях пристані.

Забезпечення пально-мастильними матеріалами проводиться за допомогою автомашин-бензозаправників.

### 3.4 Оцінка економічної ефективності інвестиційного проєкту

Метою розрахунків є визначення доцільності реалізації проєкту ботокемпінгу за допомогою показників економічної ефективності – коефіцієнта рентабельності інвестицій, строку окупності, індексу рентабельності та ін. Рівень ефективності інвестицій має забезпечувати відшкодування цих витрат у прийнятний для ринкової економіки термін, а також покриття пов'язаних з реалізацією проєкту ризиків.

#### *Розрахунок необхідної для реалізації проєкту суми інвестицій*

Інвестиції являють собою використання фінансових ресурсів в формі довгострокових вкладень (капіталу). Під час розрахунків суми первісних інвестицій слід виходити з того, що їх обсяг планується освоїти за один рік тобто виключається необхідність дисконтування.

Загальна вартість проєкту складається з таких елементів:

1. Вартість будівництва та оснащення будівель, споруд (Б). Визначається укрупнено, як добуток площі будівлі ( $m^2$ ) на середні питомі капіталовкладення для різних категорій готелів:

Інвестиції являють собою довгострокові вкладення фінансових ресурсів. Під час виконання розрахунків суми інвестицій виходимо з того, що проєкт даного ботокемпінгу буде реалізовано протягом одного року і немає необхідності дисконтувати суми вкладень.

У вартість проєкту включаються наступні елементи:

1. Вартість будівництва та оснащення будівель, споруд визначимо як добуток площі будівлі й ціни  $1 m^2$ , яка для даного ботокемпінгу дорівнює 4500 грн.:

$$4500 \times 1340,0 = 6030,0 \text{ тис. грн.}$$

2. Вартість інших основних засобів визначимо на основі їх співвідношення з вартістю будівництва - 20,0%:

$$6030,0 \times 0,2 = 1206,0 \text{ тис. грн.}$$

3. Загальна вартість основних фондів:

$$6030,0 + 1206,0 = 7236,0 \text{ тис. грн.}$$

4. Оборотні кошти розраховуємо з урахуванням їх питомої, яка в середньому дорівнює 20,0% по відношенню до вартості основних фондів:

$$7236,0 \times 0,2 = 1447,2 \text{ тис. грн.}$$

Результати розрахунків за цим етапом наведено в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Інвестиції в нове будівництво

Інвестиції	Сума, тис. грн.
Вартість будівництва й оснащення	6030,0
Вартість іншого обладнання	1206,0
Оборотні кошти	1447,2
Усього:	8683,2

Загальні доходи закладу складаються з доходів від надання різних видів готельних послуг. Складовими доходу ботокемпінгу є:

- дохід від експлуатації номерного фонду;
- дохід від діяльності закладів ресторанного господарства;
- дохід від продажу напоїв та іншої продукції в міні-барах, дитяче і банкетне меню, меню на «винос», мангал на вулиці, барбекю, кейтерінг, room service;
- дохід від реалізації додаткових послуг (ремонт і прасування одягу, послуги пральні, зберігання речей і цінностей, розміщення домашніх тварин за попереднім запитом, проведення регат, користування сауною, організація екскурсій в ландшафтний і ботанічний заказники, замовлення та доставка ліків, виклик лікаря з приватної клініки;
- дохід від здачі майна в оренду.

Таким чином загальний дохід від реалізації комплексу готельних послуг ( $D$ ) визначається наступним чином:

$$D = D_{нф} + D_p + D_б + D_{дн} + D_о \quad (3.17)$$

Дохід від експлуатації номерного фонду ( $D_{нф}$ ) містить як дохід від здачі номерів, так і від попереднього бронювання місць. Дохід від здачі номерів визначається наступним чином:

$$D_n = \sum_{i=1}^n (N * C_i) * T * K_{зав} \quad (3.18)$$

де  $D_{нф}$  - дохід від здачі номерів;

$n$  - кількість (від 1 -го до  $n$ ) категорій готельних номерів;

$N$  - кількість номерів  $i$ -тої категорії;

$C_i$  - вартість номеру  $i$ -тої категорії;

$T$  - кількість днів в періоді;

$K_{зав}$  - коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Для проектованого ботокемпінгу дохід від здачі номерів дорівнює:

$$D_{нф} = [(12*650)+(12*450)] * 365 * 0,75 = 2409,0 \text{ тис. грн.}$$

Дохід від бронювання місць - 2,4 % від вартості проживання:

$$2409,0 * 0,024 = 57,8 \text{ тис. грн.}$$

Загальна сума доходу від експлуатації номерного фонду:

$$2409,0 + 57,8 = 2466,8 \text{ тис. грн.}$$

Доходи від експлуатації номерного фонду мають найбільшу питому вагу в загальній величині доходів ботокемпінгу. Доходи від інших видів діяльності визначимо за укрупненими показниками, орієнтуючись на середньостатистичну структуру доходів для засобів розміщення даного типу.

В загальній величині доходів ботокемпінгу частка доходів від експлуатації номерного фонду дорівнює 51-55% [30].

Для даного ботокемпінгу приймаємо питому вагу доходів від послуг розміщення - 51,0%.

Відповідно загальний дохід ботокемпінгу ( $D$ ) становитиме:

$$D = 2466,8 / 0,51 = 4836,9 \text{ тис. грн.}$$

Дохід від діяльності ресторану ( $D_p$ ) - 27,0 % загальної величини доходів:

$$D_p = 4836,9 * 0,27 = 1306,0 \text{ тис. грн.}$$

Дохід від реалізації продукції та напоїв у барах ( $D_b$ ) - 7,5% від загальної величини доходів:

$$D_b = 4836,9 * 0,075 = 362,8 \text{ тис. грн.}$$

Дохід від реалізації додаткових послуг ( $D_{dn}$ ) - 8,0 % загальних доходів:

$$D_{dn} = 4836,9 * 0,08 = 387,0 \text{ тис. грн.}$$

Доходи від здачі майна в оренду ( $D_o$ ) - 6,5 % загальної суми доходів:

$$D_o = 4836,9 * 0,065 = 314,4 \text{ тис. грн.}$$

Результати вищенаведених розрахунків доходів ботокемпінгу наведено в табл. 3.17.

Таблиця 3.17

## Доходи від реалізації комплексу готельних послуг

Види доходів	Сума, тис. грн.	Питома вага, %
Дохід від експлуатації номерного фонду	2466,8	51,0
Дохід закладів ресторанного господарства	1306,0	27,0
Дохід від реалізації продукції та напоїв у барах і буфетах	362,8	7,5
Дохід від надання додаткових послуг	387,0	8,0
Дохід від оренди майна	314,4	6,5
Усього:	4836,9	100

## Собівартість послуг ботокемпінгу

Види витрат	Сума, тис. грн.	Питома вага, %
Витрати на оплату праці	710,4	24,8
Відрахування на соціальні заходи	262,3	9,2
Амортизація основних засобів	723,6	25,3
Витрати на утримання будівель, споруд та інвентарю	400,5	14,0
Знос санітарного та спеціального одягу, малоцінного інвентарю, посуду	200,3	7,0
Загальногосподарські витрати	286,1	10,0
Інші витрати	277,5	9,7
Усього:	2860,6	100

*Розрахунки економічної ефективності проєкту*

Для оцінки ефективності проєкту створення ботокемпінгу розрахуємо:

1. Індекс прибутковості ( $In$ ):

$$In = ЧП/I \quad (3.19)$$

де  $In$  – індекс прибутковості;

$I$  – інвестиції в проєкт ботокемпінгу.

$$In = 949,4 / 8683,2 = 0,109$$

2. Термін окупності інвестицій ( $Toi$ ):

$$Toi = I/ЧП \quad (3.20)$$

де  $Toi$  – термін окупності інвестицій.

$$Toi = 8683,2 / 949,4 = 9,1 \text{ років}$$

Визначені основні економічні показники наведено в табл. 3.19.

Таблиця 3.19

Основні економічні показники господарської діяльності ботокемпінгу, що проектується

Показник	Од. виміру	Величина показника
Інвестиції	тис. грн.	8683,2
Дохід (виручка) від реалізації послуг, усього	тис. грн.	4836,9
у тому числі:		
- дохід від експлуатації номерного фонду	тис. грн.	2466,8
- дохід від реалізації послуг ресторанного господарства	тис. грн.	1306,0
- дохід від додаткових послуг	тис. грн.	1064,1
Собівартість послуг	тис. грн.	2860,8
у % до доходу	%	59,1
Прибуток	тис. грн.	1157,9
у % до доходу	%	23,9
Чистий прибуток	тис. грн.	949,4
у % до доходу	%	19,6
Індекс прибутковості		0,109
Термін окупності інвестицій	роки	9,1

### Висновки за розділом 3

Запропонований проєкт ботокемпінгу є економічно ефективним. Розраховані значення показників оцінки ефективності впровадження ботокемпінгу відповідають критеріям ефективності, що підтверджує доцільність реалізації даного проєкту.

## ВИСНОВКИ

Для України в повоєнні роки стратегічно важливо швидко подолати відставання у сфері готельного бізнесу, а саме звернути увагу на екологічний туризм, що може відіграти роль каталізатора структурної перебудови економіки, забезпечити демографічну стабільність та розв'язання нагальних соціально-економічних проблем у сільській місцевості, а також в прискореному темпі реалізувати наявний багатий туристичний потенціал України.

Установи водного туризму в нашій країні не отримали поки що широкого розвитку. Все очевидніше виникає необхідність організації на водоймах туристських маршрутів, що забезпечують нічліг, культурно-побутове обслуговування туристів і технічне обслуговування їх плавальних засобів. Для цього необхідно будівництво різних типів установ водного туризму.

Створення системи водного туризму в країні дозволить урізноманітнити відпочинок українців, розширити сферу дозвілля населення на берегах водойм, виявляючи різні вікові групи в заняття водно-моторними і іншими видами спорту. Ці заходи будуть сприяти підвищенню добробуту українців і зміцненню їх здоров'я.

Проектування ботокемпінгу – установи сезонного функціонування для обслуговування туристів, які переміщуються водним туристським маршрутом, дозволить упорядкувати експлуатацію і застосування моторних та вітрильних суден, що знаходяться в особистому користуванні громадян, що в даний час є нагальною потребою для відпочинку на берегах великих річок та інших водойм.

Створення комплексу для обслуговування туристів на водних маршрутах (нічліг, харчування, культурно-побутове та технічне обслуговування плавальних засобів) забезпечить безпеку подорожей,

організацію рятувальної служби, а також охорону навколишнього природного середовища та санітарного стану водойм.

При розміщенні ботокемпінгу Старому Салтові, що знаходиться на правому березі Печенізького водосховища, враховуємо основні рекреаційні вимоги, що пред'являються до ділянки: наявність пляжу, лісового масиву і лугопарку, акваторії для прогулянкових маршрутів по воді, для занять водним спортом. Для повноцінного функціонування нашого ботокемпінгу, як частини структури установ водного туризму, є площа водної поверхні в 100 га., але є перспективи для подальшого розширення, які залежить: від розвитку і розміру існуючого рекреаційного флоту; об'єму передбачуваного прокату; перспектив розвитку водного туризму та розміщення аквапарку.

Ботокемпінг «Корсар», місткість якого 60 місць, виглядає в оточенні лісу і річки дуже природно; завдяки «природному» формоутворенню він не випадає з ландшафту – комплекс швидше сприймається як цілісний фрагмент цієї місцевості, багато в чому завдяки простому плану. Він вирішений як група споруд з відкритим двором, паркінгом, терасами, садово-парковими зонами.

Ботокемпінг налічує 24 номери з інтер'єром у стилі – мінімалізм, включаючи: 12 номерів стандарт та 12 номерів категорії напівлюкс.

Для ресторану і бару підібрано години роботи, розраховано кількість споживачів за день, визначено кількість продукції, яка буде реалізовуватись на підприємстві. Було розроблено виробничу програму ресторану та визначено його виробничо-торгівельну структуру. Було підібрано устаткування та визначено кількість і якісний склад виробників.

Ботокемпінг надає можливість відпочиваючим користуватися басейном, майданчиками для спортивних ігор, долучатися до ранкової гімнастики, а також пропонує місця і обладнання на пляжі. Споживачі зможуть користуватися сауною (фінською, римською), пральною, при необхідності радіовузлом.

Натомість ботокемпінг буде надавати ряд платних послуг: організація пішохідних і водних маршрутів на гребних і вітрильних судах; розробка трас

і маршрутів руху моторних і гребних судів; прокат човнів; продаж човнів і туристською зняття; прокат інвентарю для водних видів спорту; прокат інвентарю для ігор на спортивних майданчиках (роликів, дартцу, бадмінтону, настільного тенісу, пляжного волейболу.); послуга з ремонту та заправки плавальних засобів і автомобілів, послуги каноємобілю дозволять відвідувачам з обмеженими можливостями досліджувати заповідники зі сторони води.

Відповідно до розрахунків зроблено компоувальне креслення плану готельно-ресторанного комплексу, будівельні-конструктивні рішення та заходи із безпеки та охорони праці і навколишнього середовища.

Запропонований проєкт ботокемпінгу є економічно ефективним. Коефіцієнт ефективності інвестицій проєкту відповідає середньогалузевим показникам по Україні, що дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство. Економічну ефективність діяльності закладу доведено за допомогою економічних розрахунків; визначено термін окупності підприємства – 9,1 року. Термін окупності інвестицій є прийнятним для умов ринкової економіки.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про туризм: Закон України. URL: <http://surl.li/pyuw>
2. Tourism set to return to pre-pandemic levels in some regions in 2023. URL: <http://surl.li/feoro>
3. Tourism Data and Matching Priorities — Ukraine. URL: <http://surl.li/feovj>
4. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua>
5. Генасамблея ООН підтримала резолюцію «Про справедливий і сталий мир в Україні». URL: <http://surl.li/fetkm>
6. Михайліченко Г. І. Відновлення туристичного потенціалу деокупованих територій України туризм в Україні: виклики та відновлення [електронний ресурс] : зб. матеріалів міжнародного туристичного форуму, - К. : КНЕУ, 2023. – С. 151–153.
7. Клос Р., Гузар У. Стратегічні напрями розвитку закладів індустрії гостинності у період невизначеності Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. – С. 72-74.
8. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу : навч. посіб. / А. А. Мазаракі [та ін.] ; ред. А. А. Мазаракі ; Київський національний торговельно-економічний ун-т. – Київ : КНТЕУ, 2010. – 596 с.
9. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2013. – 250 с.
10. Стратегія розвитку Харківської області на період до 2030 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [kharkivoda.gov.ua/documents/16203/1088](http://kharkivoda.gov.ua/documents/16203/1088).
11. Туристична діяльність у Харківській області у 2023 році: статистичний збірник [за ред. Н.В. Бондаренко] – Х.: Головне управління статистики у Харк. області, 2023. – 60 с.
12. Стан та шляхи розвитку готельної галузі в Україні [Електронний ресурс]. - Режим доступу до статті: <http://www.ukraine2012.gov.ua/publication/analytic/articles/228.html>

13. Колективні засоби розміщування в Україні у 20212 році: Статистичний бюлетень. – К.: Державна служба статистики України, 2022. – 200 с.
14. Закон України «Про захист прав споживачів» ( у редакції Закону України від 01.12 2005 р. №3161 – ІУ).
15. Постанова Кабінету Міністрів України « Про затвердження порядку встановлення категорій готелям та іншим об’єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення ( проживання) від 29 липня 2009 р. № 803.
16. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
17. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
18. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд
19. ДБН В 2.2-20 :2008. Будинки і споруди. Готелі.
20. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
21. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». : від 01.07.2004 р.
22. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” від 01.10.2006р.
23. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг. Затверджено наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 року №19.
24. Бабич Ю. П. Сучасні методи просування та стимулювання збуту туристичних продуктів за допомогою соціальних мереж [Ел.ресурс] / Бабич Ю. П., Примак Т. Ю. // Економіка та суспільство. – 2020. – № 22. – URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/131/126.2>. 2.
25. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес: теорія та практика : підручник / Мальська М. П., Худо В. В. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2021. – 366 с.

26. Байлик С.И. Проектирование и эксплуатация гостиниц. К.: – Альтерпресс, 2002. – 374 с.
27. Банько В.Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та їх експлуатація / Навчальний посібник. – К.: Центр інформаційних технологій. – 2006 – 292 с.
28. Vlahopoluchna A. H. Strategy of development of hotel and restaurant enterprises in the conditions of uncertainty of market environment / Vlahopoluchna A. H., Kyryliuk I., Liakhovska N. // *Economies' Horizons*. – 2022. Vol. 1(19). – P. 39–45. [https://doi.org/10.31499/2616-5236.1\(19\).2022.2594012](https://doi.org/10.31499/2616-5236.1(19).2022.2594012).
29. Земліна Ю. Тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні / Земліна Ю., Ліфіренко О. // *Економіка й управління національним господарством. Інновації*. – 2019. Т. 2, № 1. – С. 121–131.
30. Головка О.М. Організація готельного господарства: Навч. посібник. – К.: Кондор, 2011. – 410 с.
31. Кирилюк І. М. Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації / Кирилюк І. М. // *Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації*». – 2019. – С. 17–18.
32. Борисова О. В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Борисова О. В. // *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. – 2012. – Вип. 1(2). – С. 331–338.
33. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч. для ВУЗів/ за ред.. Н.О. Пятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Київ. Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
34. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А.А.Мазаракі[та ін.] К.: Київ. нац. торг – екон. ун-т, 2008. – 307с.
35. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.

36. Top Hospitality Industry Trends [Electronic resource]. – URL: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/hospitality-industry-trends>
37. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посіб. К.: Кондор, 2005. – 408 с.
38. Луговий Б. В. Проблеми розвитку в'їзного туризму в Україні / Луговий Б. В. // Розвиток методів управління та господарювання на транспорті. – 2022. – № 2(79). – С. 53–64.
39. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник. – К.: Альтерпрес, 2009. - 447 с.
40. 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.
41. Національна стратегія Індустрії 4.0. Проект для Кабінету Міністрів України за підтримки Координатора ОБСЄ в Україні [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.ism.kiev.ua/images/strategy.pdf>. (дата звернення: 25.04.2023).
42. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель та споруд. Чинний від 01-04-2019 [Електронний ресурс]. – URL: [https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/dbn\\_v\\_2\\_2\\_40/1-1-0-1832](https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/dbn_v_2_2_40/1-1-0-1832).
43. Періодичні видання з галузі: журнали «Отельер&ресторатор», «Ресторатор», «Ресторанний бізнес», тощо.
- Інтернет-адреси для готельної і ресторанної індустрії
- <http://www.restaurant.org>
- <http://www.all-hotels.cjm.ua>
- <http://www.hotels.net>
- <http://www.lhw.com>
- <http://www.mfa.gov.ua>

# ДОДАТКИ

## Харківський яхт-клуб у смт. Старий Салтів



### Меню ресторану ботокемпінгу

<b>Меню</b>	
<b>Назва страви</b>	<b>Вихід, г</b>
<b>Фірмові страви</b>	
Салат з креветками і авокадо під вуаллю із в'ялених томатів	270
Уха по-угорськи	350
Філе лосося в апельсиновій глазурі з лимонним сорбетом	200/50
Пельмені з бурякового тіста з грибним соусом	300/50
Маковий пиріг з ванільним морозивом	180
<b>Холодні закуски</b>	
Карпачо з лосося з соусом «Рукола»	150/50
Тартар із тунця на подушці із авокадо	130
Салат «Цезарь» з куркою	250
Пряний салат зі свіжими травами	200
Соління власного посолу	250
Тартар із яловичини	120
Тарілка італійської гастрономії	225
Сало з тостами із чорного хліба, гірчицею і маринованими цибулею та часником	200
Дегустація сирів	260
<b>Гарячі закуски</b>	
Рагу із овочів та морепродуктів в стилі тепан	200
Гратен із овочевого асорті та сиром «Пармезан»	180
Крученик із свинини з чорносливом	180
Міні-голубці в сметанному соусі	200

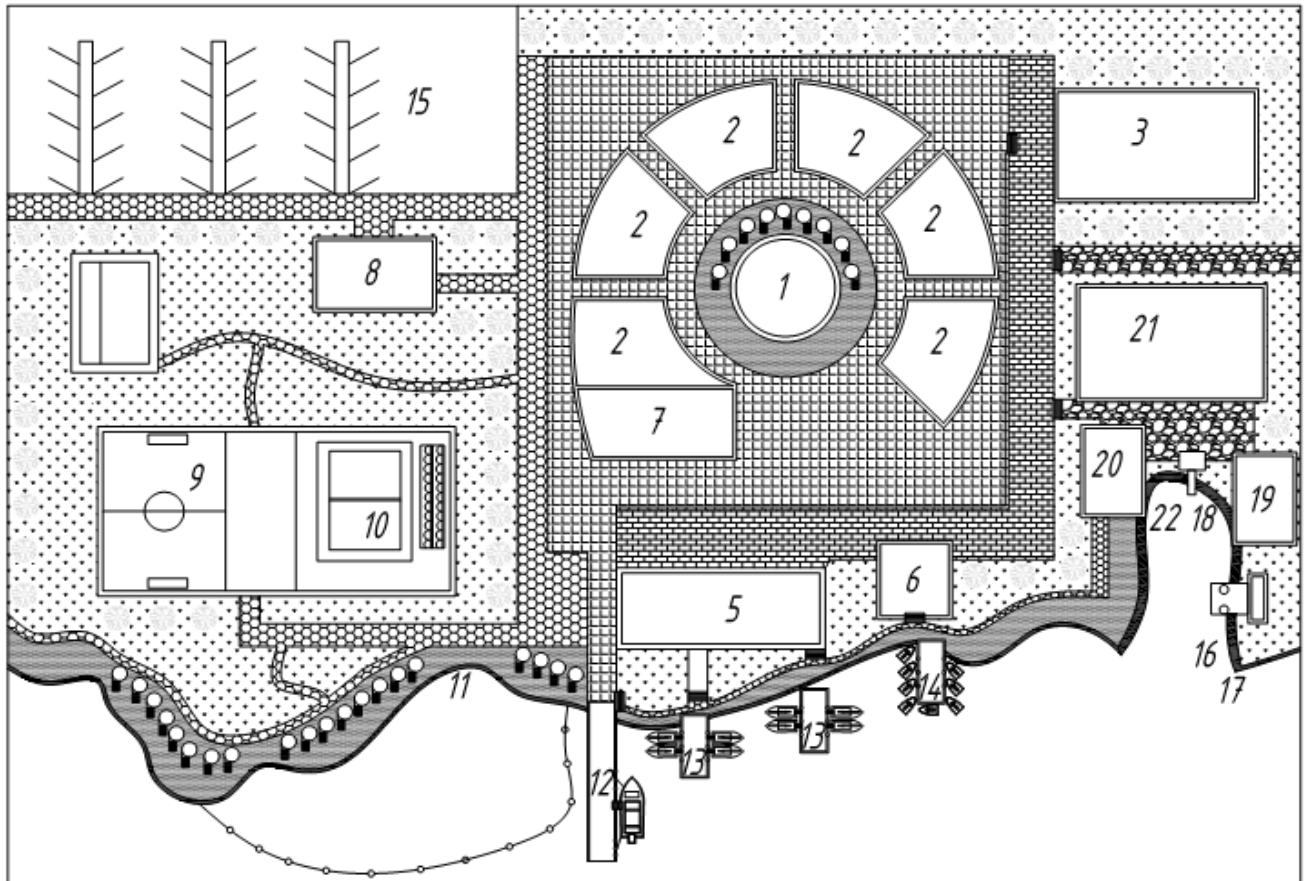
## Продовження ДОДАТКА Б

<b>Супи</b>	
Суп «Мінестроне»	300
Бограч	300
Український борщ з пампушками, салом та цибулею	320
Крем-суп з лісових грибів	200
<b>Другі страви</b>	
Форель запечена з овочами	400
Телятина по-строгановськи з картопляним пюре	300
Гусяча грудка з карамелізованим апельсином, соусом із квіткового меду і французької гірчиці	350
Картопля по-домашньому з грибами та беконом	150
Банош з бринзою та беконом	180
Торгань	180
<b>Десерти</b>	
Тістечко «Захер» з апельсиновою цедрою	150
Панна-котта з ягідним соусом	150
Мікс сезонних фруктів під медовим соусом	200
<b>Гарячі напої</b>	
<b>Чай Чорний</b>	
Чай чорний	400
Чай чорний Ерл Грей	400
<b>Зелений</b>	
Зелений	400
Зелений з жасмином	400
<b>Трав'яний</b>	
Альпійські луки	400
<b>Фруктовий</b>	
Тропічні фрукти	400

## Продовження ДОДАТКА Б

<b>Кава</b>	
Еспресо	30
Американо	110
Капучино	150
Лате	200
Кава по-віденськи	150
Глясе	200
Фрапе	150
<b>Напої власного виробництва</b>	
Морс	250
Узвар	250
<b>Свіжовижаті соки</b>	
Апельсиновий	250
Грейпфрутовий	250
Морквяний	250
Яблучний	250

## План благоустрою території ботокемпінгу





## ДОДАТОК Д

Чисельність працівників адміністративно-управлінської служби та інших служб ботокемпінгу

Категорія персоналу	Склад персоналу	Чисельність працівників
Адміністративно-управлінський	Генеральний директор – директор ресторану	1
	Бухгалтер	1
	Завідувач господарством	1
Операційно-виробничий	Адміністратор служби організації приймання та розміщення	2
	Медсестра	1
	Робітник пункту прокату	1
	Покоївка	6
	Кастелянша	1
	Служба охорони	2
Допоміжний	Тренер	1
	Методист-інструктор	2
	Комірник складу матеріальних цінностей	1
	Робітники ремонтно-будівельної служби (сантехнік, електрик, ремонтник-будівельник)	1
	Рятівники	2
	Швачка з ремонту та прасування одягу	1
<b>Разом</b>		<b>24</b>

Кількісний та якісний склад робітників виробництва та залу ресторану  
ботокемпінгу

Посада, місце роботи	Кваліфікаційний розряд	Кількість
Кухар (м'ясо-рибний цех)	IV	1
Кухар (овочевий цех)	III	1
Кухар (гарячий цех)	IV	1
Кухар (гарячий цех)	V	1
Кухар (холодний цех)	IV	1
Кухар (холодний цех)	V	1
Мийник столового посуду	-	1
Мийник кухонного посуду	-	1
Офіціант	IV	1
Офіціант	V	1
Вантажник		1
Бармен	V	2
<b>Разом</b>		<b>13</b>