

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології
ім. О.О. Преображенського

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему Розробка концепції агроготелю в Одеській області

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Лозка (Волкова) А. В.

(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Нікітчина Т.І.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол №10

Завідувачка кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології

ім. О.О. Преображенського

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.

«23» березня 2026 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Лозки (Волкової) Аліни Вадимівни

1. Тема роботи Розробка концепції агроготелю в Одеській області

Затверджена наказом ОНТУ від 31 грудня 2025 р. №737-03, наказом ОНТУ від 11 травня 2026 р. № 177-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи Агроготель в Одеській області

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію на основі наукових досліджень; провести технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; організувати роботу та розробити фінансову модель підприємства; надати висновки та рекомендації; навести список літератури

5. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	Нікітчина Т.І., доцент	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Нікітчина Т.І., доцент	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Нікітчина Т.І., доцент	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Нікітчина Т.І.
Завдання прийняв до виконання _____ Лозка (Волкова) А.В.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	24.03.2026-22.04.2026	
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	23.06.2026	

Здобувач-дипломник _____ Лозка (Волкова) А.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Нікітчина Т.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Лозка (Волкова) А.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ
до кваліфікаційної роботи на тему:
«Розробка концепції агроготелю в Одеській області»

Робота містить текстову частину з графічними додатками. Текстова частина складається з трьох розділів: обґрунтування концепції на основі наукових досліджень; технологічний розділ; організаційний розділ. Обов'язкові додатки включають: концепцію закладу готельного господарства, план закладу готельного господарства, експлікацію приміщень підприємства, специфікацію обладнання, послуги закладу готельного господарства, структуру управління закладу готельного господарства.

У роботі проведено аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку агротуризму, еко- та винного туризму в Україні та Одеській області, досліджено конкурентне середовище регіону та визначено перспективність створення нового агроготелю. Встановлено, що в Болградському районі практично відсутні заклади, які поєднують комфортне проживання, автентичну гастрономію, виноробно-дегустаційні програми, агровиробничі активності та рекреацію на водних об'єктах.

Розроблено концепцію агроготелю «Yalpug Agro Resort», що передбачає функціонування 20 номерів у готельному корпусі та 10 окремих бунгало, ресторану на 80 місць, дегустаційної зали, літньої тераси, SPA-зони, рекреаційних і спортивних об'єктів. Концепція базується на поєднанні агротуристичних, гастрономічних, рекреаційних та культурно-пізнавальних послуг. Особливістю проекту є наявність власної агровиробничої зони, виноградника, пасіки, мініферми, дегустаційних програм та рибальської інфраструктури на озері Ялпуг.

В технологічному розділі спроектовано інфраструктуру закладу та надано технологію обслуговування гостей. Також в роботі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці на підприємстві та розроблено фінансову модель підприємства.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 85 стор.

Таблиць – 24,

Рисунків – 11 ,

Додатків – 9, з них графічних аркушів – 4.

Літературних джерел – 46 найменувань.

ANNOTATION
to qualification work on the topic:
«Concept development for an agro-hotel in Odesa region»

The work contains a text part with graphic appendices. The text part consists of three sections: justification of the concept based on scientific research; technological section; organizational section. Mandatory appendices include: the concept of the hotel enterprise, the floor plan of the hotel, floor plan explication, equipment specification, hotel services, hotel management structure.

The study analyzes the current state and development trends of agritourism, eco-tourism, and wine tourism in Ukraine and the Odesa region, examines the competitive environment of the region, and determines the prospects for establishing a new agro-hotel. The research revealed that there are virtually no hospitality establishments in the Bolhrad district that combine comfortable accommodation, authentic gastronomy, wine-tasting programs, agricultural activities, and water-based recreation.

The concept of the agro-hotel “Yalpug Agro Resort” was developed. The project envisages a hotel building with 20 guest rooms and 10 separate bungalows, an 80-seat restaurant, a wine tasting hall, a summer terrace, a SPA area, as well as recreational and sports facilities. The concept is based on a combination of agritourism, gastronomic, recreational, cultural, and educational services. A distinctive feature of the project is the presence of its own agricultural production area, vineyard, apiary, mini-farm, wine-tasting programs, and fishing infrastructure located on Lake Yalpuh.

In the technological part, the hotel infrastructure is designed and guest service technology is provided. Also, the organizational structure is presented in the work, the number of necessary staff and the schedule of their work are calculated. The principles of labor protection at the enterprise are described and financial model of the enterprise is developed.

ЗМІСТ

Вступ.....	6
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	9
1.1. Аналіз конкурентів готельного господарства обраного сегменту.....	11
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	17
Розділ 2. Технологічний розділ.....	24
2.1. Моделювання інфраструктурної складової проекту.....	24
2.2 Проектування окремих функціональних елементів готелю.....	26
2.2.1. Проектування житлової групи приміщень.....	26
2.2.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.....	31
2.2.3. Проектування поверху готелю.....	32
2.2.4. Проектування приміщень закладу ресторанного господарства готелю	33
2.2.5. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....	34
2.2.6. Проектування приміщень культурно-дозвільного і спортивно-рекреаційного призначення.....	36
2.2.7. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	43
2.2.8. Розрахунок загальної площі об'єкта та поверховості будівлі.....	45
2.3. Розрахунок інвестиційних витрат.....	48
2.4. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах..	50
2.4.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою СПіР і бронювання.....	50
2.4.2. Технологія і організація функціонування служби номерного фонду...	52
2.4.3. Організація і функції фінансово-комерційної та інженерно-експлуатаційної служб у готелі.....	55
2.5. Показники експлуатаційної програми підприємства.....	57
Розділ 3. Організаційний розділ	60
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства готельного господарства.....	60
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	63
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	66
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	70
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	72
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	73
Висновки і рекомендації	79
Список використаних джерел.....	81
Додатки.....	86

					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.12		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.	Лозка (Волкова) А.В.				Розробка концепції агроготелю в Одеській області	Літ.	Аркуш
Консульт.							5
Керівник	Нікітчина Т.І					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-42	
Н. Контр.	Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.						
						Аркушів	102

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена стрімким зростанням попиту на внутрішній туризм в Україні, стратегічним потенціалом Бессарабського регіону як перспективного туристичного напрямку, а також відсутністю комплексних засобів розміщення класу «агродотель» безпосередньо на узбережжі найбільшого прісноводного озера України — Ялпуг.

Починаючи з 2022 року внаслідок повномасштабного вторгнення російської федерації та запровадження обмежень на відвідування чорноморських пляжів мільйони українців переорієнтувалися на внутрішні туристичні напрямки — озера, Карпати, Придунав'я та Бессарабію [1]. За даними моніторингу, туристичний збір Одеської області у 2024 році зріс на 68% порівняно з 2023 роком — один із найвищих темпів зростання в Україні [2]. Аналітики ринку прогнозують, що після завершення бойових дій Україна матиме до 14,5 млн туристів щорічно, а потреба у розширенні номерного фонду становитиме 30–40% [3].

Бессарабія — поліетнічний регіон із багатовіковою культурою болгарського, молдовського, гагаузького та українського народів [4]. Одеська область виробляє понад 60% національного виробництва вина [5], а еногастрономічний туризм визнаний одним із найперспективніших інноваційних напрямів на туристичному ринку Одещини [6]. В регіоні діє туристичний маршрут «Дороги вина та смаку Української Бессарабії» з понад 50 локаціями [7], щорічно з 2010 року проводиться Міжнародний винний фестиваль «Bolgrad Wine Fest» [8].

Водночас Болградський район відзначається вкрай низькою насиченістю якісними засобами розміщення: у самому Болграді функціонує лише один офіційний готель класу 2*, а агродотелів у регіоні немає [9]. У 2025 році на озері Ялпуг відкрито купальний сезон, що отримав широке медіависвітлення [10], — це свідчить про зростаючий попит на рекреаційні послуги саме в цьому субрегіоні. Усе наведене підтверджує існування незаповненої ринкової ніші для комплексного агродотелю на узбережжі озера Ялпуг, що поєднує проживання, харчування, виноробно-дегустаційні програми, аграрний відпочинок та водну рекреацію [11, 12].

Об'єктом дослідження обрано процес проектування агродотелю та процес надання готельно-ресторанних послуг агродотелю 3* «Yalpug Agro Resort» у с. Тополине, Болградський район, Одеська область.

Предметом дослідження були концептуальні, технологічні та організаційно-економічні засади розробки агроготелю категорії на березі озера Ялпуг у Болградському районі Одеської облбсті.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у розробці науково обґрунтованої концепції агроготелю у Одеській області — на основі комплексного аналізу ринку, конкурентного середовища та нормативної бази, з виконанням технологічних розрахунків, проектуванням інфраструктури, розробленням організаційної структури та фінансової моделі, що підтверджує економічну доцільність і інвестиційну привабливість проекту.

Для реалізації поставленої мети необхідно вирішити наступні **завдання**:

1. Дослідити стан та тенденції розвитку готельного ринку, агротуризму та винного туризму в Україні й Одеській області.
2. Розробити концепцію агроготелю та сформувати унікальну торгову пропозицію.
3. Спроектувати інфраструктуру та склад приміщень агроготелю відповідно до вимог; виконати технологічні розрахунки.
4. Описати технологію і організацію обслуговування в готелі.
5. Розрахувати обсяг інвестицій, необхідних для реалізації проекту.
6. Розробити організаційну структуру управління та штатний розпис агроготелю; описати принципи охорони праці та пожежної безпеки. Змодельовувати основні і додаткові послуги підприємства.
7. Розробити фінансову модель підприємства.

У роботі використовувались такі **методи наукового дослідження**: аналізу і синтезу; статистичного методу; розрахунково-конструктивного методу; графічного методу.

Наукова новизна отриманих результатів полягає у тому, що вперше розроблено науково обґрунтовану концепцію комплексного агроготелю безпосередньо на березі найбільшого прісноводного озера України — Ялпуг — з інтеграцією виноробно-дегустаційного, аграрного та рекреаційного компонентів в єдину туристичну пропозицію.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає у тому, що розроблена концепція є готовим інвестиційним проектом, який може бути безпосередньо реалізований у с. Тополине, Болградського району Одеської області.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури. Загальний зміст викладено на 102 друкованих аркушах. Робота містить 24 таблиці, 11 рисунків та 9 додатків. Список літературних джерел складає 46 найменувань.

Ключові слова: агроготель, готельно-ресторанна справа, концепція закладу розміщення, винний туризм, агротуризм, озеро Ялпуг, Бессарабія, Болградський район, Одеська область

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Агро- та екотуризм набувають все більшої популярності у всьому світі, і Україна не є винятком. Ці види туризму приваблюють людей, які шукають автентичні враження, бажають втекти від міської метушні та насолодитися природою. В умовах збройного конфлікту та обмежень на міжнародне переміщення попит на внутрішній туризм в Україні помітно зріс [13,14]. Водночас у суспільстві посилився запит на «повільний» туризм, відпочинок у природному середовищі, арт-терапію та ретрит-тури [13-16]. В Україні зростає кількість агро- та екоготелів, які пропонують гостям унікальний досвід проживання на фермах, участь у сільськогосподарських роботах та відпочинок у екологічно чистих зонах [17]. Більшість екоготелів зосереджені у Західній Україні, зокрема в Карпатах, а також у Черкаській, Полтавській та Вінницькій областях.

Агро- та екотуризм в Україні розвиваються дуже динамічно, відображаючи світовий тренд на «повільні» подорожі, близькі до природи й автентичного способу життя. Люди, втомлені від міської метушні, дедалі частіше обирають відпочинок у сільських місцевостях, де можна пожити в комфортних умовах, але водночас побачити реальне фермерське господарство, скуштувати локальні продукти й відчутти традиційну культуру регіону. Відповіддю на цей попит стають агроготелі та зелені садиби, які поступово формують окремий сегмент української індустрії гостинності [18,19].

Потужний приклад комплексного агротуристичного проєкту демонструє «Фрумушика-Нова» в Одеській області [20]. На базі колишнього села створено великий агроєкологічний кластер: вівцеферма, виноградники з власною виноробнею, готель, гостьові будиночки, етнографічний музей просто неба, зоосад, рекреаційні зони [21-22]. Гості можуть спостерігати за роботою ферми, дегустувати вина й традиційні страви, відвідувати музеї та тематичні заходи. Міжнародні відзнаки цього об'єкта показують, що українські агроготелі здатні бути конкурентоспроможними на світовому ринку.

Агроготелі як формат пропонують комплексний туристичний продукт — проживання серед природи, локальну гастрономію, ремісничі майстер-класи, участь у фермерських роботах [23-24]. Загалом, агроготель є особливою формою закладу тимчасового розміщення, яка поєднує функції повноцінного готелю з діяльністю агрогосподарства, збереженням природного се-

редовища та популяризацією регіональної культурної спадщини. У сучасному контексті агроготелі розглядаються як самостійна складова інфраструктури сільського зеленого туризму, що органічно поєднує принципи сталого розвитку, диверсифікації доходів агробізнесу та задоволення зростаючого попиту на автентичний відпочинок.

Упродовж останніх двох десятиліть у світовому туристичному потоці стрімко зростає частка «зелених подорожей», яка вже перевищила 10% від загального обсягу. Міжнародна статистика свідчить про середнє щорічне зростання сектору агротуризму на 6%. Наукові дослідження підтверджують, що сільський туризм здатний забезпечити економічну стабільність в сільській місцевості та стати вагомим чинником перспективного розвитку сільських територій [26]. Дослідники наголошують, що серед стримувальних чинників розвитку сільських територій в Україні залишаються: недостатній рівень інфраструктурного забезпечення, брак нормативно-правового регулювання, слабкий рівень цифровізації послуг та обмежена маркетингова активність.

Розвиток агроготелів дає фермерам можливість компенсувати ризики сільського господарства за рахунок туристичних сервісів [27]. Усе це підкреслює нагальність проектування нових агроготельних об'єктів. Одеська область є однією з найпопулярніших для туризму, а розвиток регіональних туристичних дестинацій є стратегічним пріоритетом [28-30]. Сільський зелений туризм виступає пріоритетом Стратегії розвитку Одеської обл. на 2021–2027 рр, що формує сприятливе інституційне середовище для реалізації концепції агроготелю. [31].

Вигідне географічне розташування, сприятливі кліматично-природні умови, різноманітні лікувальні ресурси, наявність піщаних пляжів, розвинена транспортна мережа та унікальне культурне різноманіття (133 національності та народності) обумовлюють особливу привабливість регіону. Область умовно поділяється на п'ять туристичних мікрорегіонів: Придунав'я, Буджакський степ, приморська степова зона, суходольна степова зона та лісостепова північ, — кожен з яких має унікальну сільськогосподарську спеціалізацію та культурний колорит.

Одеська область є середовищем унікальних природоохоронних та рекреаційних об'єктів: Дунайського біосферного заповідника, Нижньодністровського національного природного парку, Тілігульського регіонального ланд-

шафтного парку, грязьових лиманів (Куяльницького, Хаджибейського, Шаболотського), Дунайських і Дніпровських плавнів. Крім того, на Одещині налічується 71 пам'ятка містобудування і архітектури, 14 пам'яток археології, культурно-історичні центри болгарської, гагаузької, молдавської, албанської культур. Ці об'єкти формують потужну атракційну базу для агроготелів, що пропонуватимуть тематичні маршрути і екскурсії.

Одеська область є одним із найбільш сприятливих регіонів для розвитку еногастрономічного туризму — ще одного важливого компонента агроготельного продукту. Наявність виноградників, виноробних господарств. Еногастрономічний туризм реалізується через конкретний інфраструктурний проект: туристичний маршрут «Дороги вина та смаку Української Бессарабії» за підтримки Євросоюзу об'єднує більше 50 локацій від Одеси до Ізмаїла — виноробні, ресторани, готелі, садиби. Він охоплює знайомство з болгарською, молдавською та гагаузькою культурами, відвідування виноградників і дегустаційних центрів. Еногастрономічний туризм визнаний «одним з найперспективніших інноваційних напрямів» на туристичному ринку Одещини. Ключову роль у формуванні туристичного бренду «Болградського вина» відіграє щорічний Міжнародний винний фестиваль «Bolgrad Wine Fest», що проводиться з 2010 року у другу суботу листопада на Центральній площі Болграда [33].

Традиційна бессарабська, болгарська, гагаузька кухні та місцеві гастрономічні традиції формують основу для унікальних агроготельних концепцій, заснованих на гастрономічному та вино-культурному досвіді.

Аналіз ринку готельних та туристичних послуг регіону свідчить про наявність сприятливих умов для створення агроготелю : зростаючий попит на внутрішній туризм, критична нестача якісних комплексних закладів розміщення в Болградському районі, унікальний природний і культурний потенціал озера Ялпуг і регіону Болграда, розвинутий виноробний кластер, а також потужна фестивальна та гастрономічна туристична ідентичність Бессарабії.

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Болградський, Ізмаїльський та Ренійський райони Одеської області формують окремий туристично-рекреаційний субринок — Бессарабський [32]. Попри надзвичайно привабливий природний і культурний потенціал, цей субринок залишається вкрай слабо насиченим інфраструктурою організованого відпочинку. Зокрема, у Болграді — районному центрі з населенням близько

14 818 осіб — функціонує лише один офіційно зареєстрований готель «Інзов». В Ізмаїлі, що є неофіційною «столицею» регіону, налічується лише 3–5 готелів і бутик-готелів різного рівня. Кількість агроготелів та закладів тематичного туризму в цілому по Болградсько-Ізмаїльському ареалі не перевищує 10, що свідчить про практично незайнятість цього сегмента ринку.

Для запуску проекту обрано с. Тополине, Болградського району. Село Тополине, де заплановано будівництво агроготелю, розташоване безпосередньо на березі озера в межах Болградської міської громади, за 10–15 км від Болграда та 242 км від Одеси трасою М15. Місто Болград — районний центр і «болгарська столиця Бессарабії», засноване у 1821 році болгарськими переселенцями. Тут зосереджено унікальну культурну спадщину: болгари становили 45,5% населення Болграда за переписом 2001 р., у Болградському районі мешкає близько 70 тис. болгар.

Концепція створення агроготелю на узбережжі озера Ялпуг спирається на сучасні парадигми «економіки вражень» та сталого розвитку території. Згідно з дослідженнями [13], сучасний турист шукає не просто засіб розміщення, а імерсивне середовище, що дозволяє взаємодіяти з місцевою екосистемою та соціокультурним простором. Інтеграція готельної інфраструктури з діючим аграрним та виноробним господарством генерує синергетичний ефект: готель забезпечує стабільний збут локальної продукції безпосередньо кінцевому споживачеві, а аграрний компонент формує унікальну торгову пропозицію, що суттєво знижує цінову чутливість гостя [24].

Еногастрономічний туризм, поєднаний з природною рекреацією, виступає потужним драйвером подолання фактора сезонності, що є критичною проблемою для південних регіонів України [23]. У контексті післявоєнного відновлення вітчизняні науковці [19] доводять, що саме локальні мікрокластери (агроготель + ферма + виноробня + природна водойма) здатні швидко адаптуватися до ринкових змін, забезпечуючи психологічне розвантаження населення та генеруючи нові робочі місця у віддалених громадах. Таким чином, обрана концепція «Yalrug Agro Resort» є не лише комерційно доцільною, а й науково обґрунтованою моделлю диверсифікації сільської економіки Бессарабії.

Для аналізу конкурентного середовища розглянуто заклади, що функціонують в географічному периметрі Болградсько-Ізмаїльського ареалу Оде-

ської Бессарабії та є потенційними альтернативами для цільової аудиторії проєктованого готелю.

Аналіз проводили серед агроготелів, агроетнотуристичних комплексів, міські міні-готелі з аналогічними послугами, рибальсько-рекреаційних баз відпочинку, еко-глемпінгів та садиб зеленого туризму. Проведений аналіз налічує 16 конкурентів, розглянемо 5 головних з них:

1. Готельно-ресторанний комплекс «Фрумушика-Нова» [28,34]



Рис. 1.1. Будиночки в ГРК «Фрумушика-Нова»

Найбільший і найвідоміший агроетнотуристичний комплекс Бессарабії, розташований у с. Фрумушика-Нова (Болградського району) — за ~50 км від Болграда і ~230 км від Одеси. Заснований у 2006 р. Олександром Паларієвим на місці колишнього Тарутинського військового полігону. Комплекс фактично функціонує як агроготель рівня 3*, поєднаний з унікальним етнографічним музеєм просто неба.

Номерний фонд включає готельні номери, гостьові будиночки, стилізовані мисливський, єгерський, рибальський та лісничий будинки; орієнтовна одноразова місткість — 30–50 осіб. Серед ключових атракцій: родинна виноробня «Frumushika-Nova Family Winery» (10 га виноградника, 11 сортів, 35 000 пляшок/рік, органічне землеробство); найбільша в Європі вівчарська ферма каракульських овець; три ставки для рибалки; степові екскурсії в Тарутинському степу; відкритий музей «Бессарабське село»; рекорд Гіннесса — статуя чабана висотою 18 м — найвища у світі. Рейтинг Google — 4,4.

2. Еко-комплекс «Лавандія» [35]



Рис. 1.2. Будиночки в еко-комплексі «Лавандія»

Розташований у с. Протопопівка (Одеський р-н), на березі Хаджибейського лиману, між Хаджибейським та Куяльницьким лиманами. Сімейний еко-глемпінг на ділянці ~12 га серед лавандового поля. Одиниці розміщення трьох типів — А-фрейми (36 м²), глемпи (34 м²) та сфери (36 м²), місткістю до 4–5 осіб кожна; орієнтовна загальна місткість — 20–30 місць. Цінова політика — 6 400–10 000 грн за будиночок/ніч (вище у вихідні та свята); вхідний квиток на територію — 350–500 грн. Послуги: авторська кухня від шеф-кухаря, ресторан і банкетний зал, чани (купелі) на дровах, мангал, контактна годівля тварин, каток (взимку), фотозони серед лаванди. У вартість проживання входить сніданок, халат, рушник, засоби гігієни. Рейтинг Google — 4,4.

3. Етнопарк «Нью-Васюки» [36]



Рис. 1.3 . Номерний фонд міні-готелю

Розташований у с. Молодіжне (Одеський р-н), вул. Великодолинська дорога 11, між Великою та Малою Долинами, за ~20 км від центру Одеси. Найбільший під Одесою сімейний парк розваг, що поєднує аквапарк, атракціони та готельний комплекс. Інфраструктура: три водні локації з гірками й басейнами, 12 сухих атракціонів, контактні локації з тваринами, ресторан «12 стільців», гриль-парк, банний хутір. Міні-готель пропонує 2- та 4-місні номери, а також котеджі з басейном і банею на дровах із чаном. Сніданок у ресторані «12 стільців» входить у вартість проживання. Графік роботи парку — щодня з 9:00 до 20:00. Рейтинг Google — 4,5.

4. Заміський комплекс «Еколандія» [37]



Рис. 1.4. Будиночки заміського комплексу «Еколандія»

Розташований у с. Великий Дальник (Одеський р-н), Кишинівська тра-са, 8 км. Заміський комплекс для сімейного відпочинку з власною екофер-мою. Готель пропонує номери трьох категорій — Стандарт, Стандарт Пок-ращений та Напівлюкс (орієнтовна місткість — 20–30 місць). Інфраструкту-ра: ресторан зі стравами з натуральних продуктів, літня тераса, басейн, кон-тактний зоопарк, ставок, фруктовий сад, дитячі майданчики та дитяча кімна-та з нянями й аніматорами. Рейтинг Google — близько 4,5.

5. Глемпінг «Moncastro» [38]

Розташований у м. Вилкове (Ізмаїльський р-н), вул. Вилківські піски 10–11, серед природи Дунайського біосферного заповідника. Позиціонується як найбільший глемпінг України на ділянці 8 га. Одиниці розміщення — ку-поли (від 4 000 грн/доба) та мушлі (від 5 000 грн/доба). Послуги: ресторан, басейн, рибалка, прокат велосипедів і велоекскурсії, пляж, вечірні розважа-льні програми, тематичні вечері, екскурсії дельтою Дунаю та про місцеву ку-льтуру. Рейтинг Google — 4,3.

Проведено дослідження конкурентів, результати оформимо в табл. 1.1.

Таблиця 1.1.

Характеристика готелів-конкурентів

Назва підприємства	Місце розташування	Кате-горія готелю	Кіль-кість но-мерів	Цінова політика (грн/ніч)	Додаткові послуги	Наявність сайту та соціальних мереж
1	2	3	4	5	6	7
ГРК «Фруму-шика-Нова»	с. Весела Доли-на, Болградсь-кий р-н, Одеська обл.	3–4*	19 но-мерів + гостьо-ві бу-диноч-ки (30–50 місць)	Середній сегмент	Виноробня, вівцеферма, ставки, му-зей «Бесса-рабське се-ло», ресто-ран, рибал-ка, степові екскурсії, конференц-зал	frumushika.com; Instagram, Facebook
Еко-комплекс «Лавандія»	с. Протопопівка, Одеський р-н	Еко-глемпінг	~20–30 місць: А-фрей-ми, глемпи, сфери (до 4–5 осіб)	Високий	Авторська кухня, ре-сторан, чани на дровах, годівля тва-рин, каток (зима), фо-тозони	lavandi-ia.com.ua; Instagram, Facebook

продовження табл.1.1.

1	2	3	4	5	6	7
Етнопарк «Нью-Васюки»	с. Молодіжне, Одеський р-н	Міні-готель / котеджний комплекс	30 місць (2- та 4-місні номери) + котеджі з басейном	Середній сегмент	Аквапарк, 12 сухих атракціонів, контактні локації, ресторан «12 стільців», гриль-парк, банний хутір, чан	new-vasyuki.com.ua; Instagram, Facebook
Заміський комплекс «Еколандія»	с. Великий Дальник, Одеський р-н (8 км від Одеси)	Без категорії (сімейний формат)	20–30 місць: Стандарт, Стандарт Покращений, Напівлюкс	Середній сегмент	Ресторан, літня тераса, басейн, контактний зоопарк, ставок, фруктовий сад, дитячий майданчик, кімната з нянями	ecolandia.com.ua; Instagram
Глемпінг «Moncastro»	м. Вилкове, Ізмаїльський р-н	Преміум-глемпінг	8 га; куполи та мушлі (ємність н/д)	Високий	Ресторан, басейн, рибалка, велосипеди, пляж, екскурсії дельтою Дунаю, вечірні програми	moncastro-glamping.com; Booking.com, Instagram

Для аналізу конкурентоспроможності підприємств обрана десятибальна система оцінки підприємств. бальна оцінка підприємству наведено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2.

Аналіз конкурентоспроможності підприємств

Критерії оцінювання	ГРК «Фрумушика-Нова»	Еко-комплекс «Лавандія»	Етнопарк «Нью-Васюки»	Заміський комплекс «Еколандія»	Глемпінг «Moncastro»
1	2	3	4	5	6
Місце розташування та доступність	6	8	9	9	7
Унікальність концепції та автентичність	10	8	6	6	9
Якість та різноманітність розміщення	8	9	7	7	9

продовження табл.1.1.					
1	2	3	4	5	6
Агро- та екологічна складова	10	8	5	7	6
Гастрономічна пропозиція	9	9	8	7	8
Різноманітність додаткових послуг	9	8	9	8	8
Цінова доступність	6	5	7	7	6
Рейтинг та репутація (Google/Booking)	9	8	7	7	9
Наявність дитячої інфраструктури	7	7	9	9	6
Екологічність та сталий розвиток	10	9	6	7	9
Загальна кількість балів	84	79	73	74	77

Можна зробити висновок, що у Болградсько-Ізмаїльському регіоні практично відсутній засіб розміщення, що комплексно поєднує: комфортне проживання 3*, заклад харчування з бессарабською кухнею, власну виноробну зону, агровиробничу зону, рибалку на озері Ялпуг та сімейні програми. Найближчий конкурент («Фрумушика-Нова») не має виходу до великої природної водойми. Таким чином, сформовано чітку ринкову нішу для агроготелю «Yalpug Agro Resort» 3* у с. Тополине.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Для розробки концепції агроготелю було проведено смислове проектування (табл.1.3.) для визначення ідей щодо концептуального рішення проекту.

Таблиця 1.3.

Смислове проектування розробки концепції агроготелю в Одеській області

Питання	Відповіді
1	2
Що таке агроготель?	– заклад тимчасового проживання в сільській місцевості на базі аграрної садиби;
	– готель, розташований на фермерській ділянці або поруч із нею;
	– місце поєднання комфортного відпочинку з участю в аграрній діяльності;
	– заклад рівня 3 зірки з автентичною одеською атмосферою;
	– готель із власним органічним господарством (сад, город, ферма, ставок);
	– заклад, що пропонує харчування переважно з власного виробництва;
	– готель із пізнавально-розважальними програмами на природі для різних вікових груп.

1	2
Для чого він мені?	– відпочити від міської метушні та відновити сили на природі;
	– отримати досвід справжнього сільського та фермерського способу життя;
	– відпочити з сім'єю або компанією друзів;
	– спробувати натуральні органічні продукти та страви місцевої кухні;
	– пізнати культуру, традиції та автентичку Одеського регіону;
	– провести корпоративний виїзд або тимблдинг.
Що я отримую від агроготелю?	– якісний відпочинок у природному середовищі;
	– натуральне харчування «з поля на стіл»;
	– позитивні емоції та нові враження;
	– практичний досвід: участь у збиранні врожаю, майстер-класи з сироваріння, виноробства, хлібопечення;
	– індивідуальний підхід та невимушену сільську атмосферу;
	– відпочинок за прийнятними цінами.
Чим відрізняється від інших?	– власне органічне господарство (виноградник, сад, город, міні-ферма, ставок);
	– меню виключно з продуктів власного вирощування та від локальних виробників;
	– гастро-агро дозвіллієві програми;
	– автентичний дизайн з натуральних матеріалів;
	– органічна, еко-орієнтована концепція (органічне землеробство).
Чому я не поїду до агроготелю?	– незручна транспортна доступність;
	– очікування міських розваг та розвиненої інфраструктури.

Агроготель в Одеській області — це унікальний заклад розміщення, що поєднує комфортне проживання, автентичну сільську атмосферу та занурення в агрокультуру Одеського регіону, призначений для туристів, які прагнуть відпочинку на природі, натурального харчування та нових вражень від аграрного досвіду.

Структуру концепції агроготелю представлено в табл. 1.4 та Додатку Г.

Таблиця 1.4.

Структура концепції агроготелю «Yalpug Agro Resort» в Одеській області

Розділ	Характеристика
1	2
Тип закладу, що проєктується	Агроготель 3* «Yalpug Agro Resort» — реконструкція існуючої бази відпочинку на земельній ділянці 18 149 м ² на березі оз. Ялпуг (Болградський р-н, Одеська обл.). Номерний фонд — 20 номерів в міні-готелі та 10 автономних бунгало).
Категорія і тематика закладу	3-зірковий агроготель з тематикою бессарабського агро- та еногастрономічного туризму.
Форми і методи обслуговування	Повне обслуговування у загальнодоступному ресторані на 80 місць з відкритою кухнею (автентична болгарська, молдавська та українська кухня); дегустаційна зала на 25 місць; відкрита літня тераса на 40 місць; харчування за принципом farm-to-table з продуктів власного агровиробництва.

1	2
Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	– Унікальна локація: єдиний агроготель на березі найбільшого прісноводного озера України — оз. Ялпуг; – Власна агровиробнича зона: виноградник понад 5 000 м², фруктовий сад понад 2 000 м², город понад 1 000 м², міні-ферма, міні-пасіка; – Комплексний турпродукт: проживання + гастрономія + виноробство + агро + рибальство в одній локації;
	– Дегустаційні програми у партнерстві з виноробнями «Колоніст», «Bolgrad Winery», Villa Tinta; – Рибальська база (2 моторні човни, прокат каяків та SUP-бордів); – Дитячий анімаційний центр «Малий Болград», еко-клас, контактний зоокуток;
Основні групи споживачів	Чотири основні сегменти: Сімейний відпочинок (40–45%) — сім'ї з дітьми; Еко- та агротуристи (20–25%) — городяни, що прагнуть «перезавантаження» на природі; Гастро- та еногастрономічні туристи (20–25%) — пари та групи, що цінують місцеву кухню та вина; Рибалки та природолюбів (10–15%) — любителі рибальства на великій водоймі. Бізнес (5%) – приїжджають для проведення тимблдінгів.
Спектр послуг, що пропонуються	Основні послуги: проживання в номерах : Люкс Номер І категорії «Стандарт», Номер І категорії «Стандарт», Бунгало «Сімейний»; Бунгало двомісний; харчування у ресторані, дегустаційній залі та на літній терасі. Додаткові послуги: дозвілєві програми: дегустації; рибальство; прокат каяків та SUP-бордів; агроактивності (збирання врожаю, майстер-класи з сироваріння, хлібопечення, бджільництва); анімація для дітей; еко-клас; банкетна зала/конференц-зала; сауна зі спа-зоною та кімнатою відпочинку; відкритий басейн, прокат велосипедів, продаж власної продукції (вино, мед, варення, бринза).
Програма просування і виходу на ринок	– Веб-сайт та активні сторінки в Instagram, Facebook, TikTok; – Реєстрація на Booking.com; – Партнерство зі Спілкою сільського зеленого туризму України та виноробнями Болградського району; – Туристичні пакети з агентствами Одеси; – Впровадження сезонних програм: «Збирання винограду», «Бессарабський гастрофест» та подібні до них.
Етапи впровадження	1. Розробка проектно-кошторисної документації на реконструкцію; 2. Закупівля обладнання та матеріалів; 3. Реконструкція та добудова об'єктів; 4. Облаштування агровиробничої зони (виноградник, ферма, пасіка); 5. Облаштування рекреаційної зони (пірс, пляж, рибальська база); 6. Оснащення та дизайн інтер'єрів; 7. Розробка дегустаційних та агро-програм, партнерські угоди з виноробнями; 8. Набір і навчання персоналу; 9. Маркетинг та відкриття.

Концепція агроготелю розроблена на основі детального аналізу туристичного ринку Бессарабії. Згідно з концепцією агроготель «Yalpug Agro Resort» розміщуватиметься на березі найбільшого прісноводного озера України — озера Ялпуг — у Болградському районі Одеської області, в серці Бессарабського болгарського краю. Заклад спеціалізуватиметься на агро-, еко- та еногастрономічному туризмі, поєднуючи в єдиному просторі комфортне проживання, автентичну регіональну кухню, власне сільськогосподарське виробництво, виноробну культуру та різноформатну рекреацію на великій прісноводній водоймі.

Назва «Yalpug Agro Resort» є прямим відсиланням до унікальної природної локації закладу і одразу транслює гостям природний колорит, рекреаційний потенціал та автентику місця. Філософія закладу — «від виноградної лози до рибальської гавані, від автентичної кухні до ночі у тиші природи» — об'єднує кілька туристичних мотивацій в одному продукті та формує чітку ідентичність бренду.

Унікальна торгівельна пропозиція агроготелю «Yalpug Agro Resort» може бути сформульована так: «Єдиний в Болградському районі комплексний агроготель 3* на березі найбільшого прісноводного озера України — Ялпуг, що поєднує комфортне проживання, автентичну болгарсько-молдавську кухню, власний виноградник із дегустаційними програмами, агровиробничу зону та рибальство на кришталеву чистій водоймі площею 149 км²».

Агроготель розраховано на 20 номерів та 10 окремих бунгало, що забезпечує камерну, затишну атмосферу без знеособленості великих готельних комплексів. Формат закладу свідомо обмежений, аби кожен гість відчував індивідуальний підхід і живий контакт із природою та персоналом.

Для комфортного відпочинку різних категорій гостей заклад пропонує номери п'яти типів: від компактних одномісних і стандартних двомісних до просторих сімейних люксів та автономних бунгало з окремими спальнями. Сімейні бунгало розраховані на чотирьох гостей і мають дві спальні, що робить їх ідеальним варіантом для сімей з дітьми. Дизайн усіх номерів виконано у стилі бессарабської рустикальності: натуральні матеріали, елементи болгарського та молдавського народного декору, панорамні види на озеро або виноградники.

Ключовою відмінністю агроготелю «Yalpug Agro Resort» від стандартних засобів розміщення є власне органічне господарство, що займає перева-

жну частину земельної ділянки. Виноградник із автохтонними сортами, фруктовий сад, сезонний город, міні-пасіка та міні-ферма з козами, курами та кролями утворюють замкнений ланцюг «від поля до столу». Гості не лише споживають натуральні продукти, а й можуть безпосередньо брати участь у сільськогосподарських процесах — збирати врожай, доглядати за тваринами, отримувати практичні навички на майстер-класах із сироваріння, хлібопечення та бджільництва.

Ресторан закладу базується на автентичній болгарській, молдавській та українській кухні з акцентом на сезонність і регіональність. Окремою цінністю є дегустаційні програми у партнерстві з провідними виноробнями Болгарського терруару, що перетворює знайомство з місцевим вином на самостійний туристичний досвід. Власна дегустаційна зала формує ексклюзивну атмосферу для проведення як базових, так і поглиблених програм для знавців.

Прямий вихід до озера Ялпуг відкриває гостям унікальні можливості для відпочинку на воді: облаштований пляж, рибальство серед майже сорока видів риб з інструктором на моторному човні, водні прогулянки, каякінг і SUP. Для активного дозвілля на суші передбачено спортивні майданчики, велосипедні прогулянки та спа-зону.

Одним із пріоритетних сегментів закладу є сім'ї з дітьми. Для наймолодших гостей діє анімаційний дитячий центр під керівництвом досвідчених аніматорів, де діти можуть спілкуватися, творити та розвиватися. Контактний зоокуток на базі міні-ферми, дитячий майданчик, мотузковий парк та освітній еко-клас про природу озера і виноградарство роблять перебування дітей змістовним і захоплюючим. Це дозволяє батькам повноцінно відпочивати, знаючи, що діти у безпеці та зайняті цікавою справою.

Агрозотель «Yalpug Agro Resort» пропонує корпоративним клієнтам повний цикл послуг: від організації ділових семінарів і нарад до нестандартних тимбілдингів із залученням агроактивностей, рибальських змагань і виноробних майстер-класів. Поєднання ділової функціональності з унікальним природним і культурним контекстом Бессарабії робить заклад привабливою альтернативою міським конференц-готелям.

Персонал закладу розуміє особливості кожного сегменту гостей — від сім'ї з маленькими дітьми до допитливого еногурмана — і забезпечує індивідуальний підхід у поєднанні з теплою бессарабською гостинністю. Зручне розташування на березі озера Ялпуг у живописному сільському ландшафті

дозволяє гостям щодня прокидатися на природі, насолоджуватися свіжим повітрям і тишею, відчуючи справжнє відновлення сил.

Агротель «Yalrug Agro Resort» орієнтований на чотири основні сегменти цільової аудиторії:

1) Сімейний відпочинок (40–45% гостей). Сім'ї з дітьми, що шукають поєднання природи, безпеки, розваг для дітей та автентичних вражень. Для них розроблено: сімейні бунгало (6 шт.), анімаційний центр «Малий Болград», контактний зоокуток, дитячий майданчик, «Дитяча дегустація» (безалкогольна), еко-клас.

2) Еко- та агротуристи (20–25% гостей). Міські жителі, що прагнуть відпочинку на природі, участі у сільськогосподарських процесах, «перезавантаження». Для них: виноградник з екскурсіями, міні-ферма, пасіка, власний город, активності з агровиробництва, еко-клас.

3) Гастро- та еногастрономічні туристи (20–25% гостей). Пари та корпоративні групи, що цінують якісну місцеву кухню, вина та культурне збагачення. Для них: дегустаційна зала, лінійка з 6 програм, ресторан з автентичною бессарабською кухнею, майстер-класи.

4) Рибалки та природолюби (10–15% гостей). Чоловіча аудиторія, що шукає якісне рибальство на великій водоймі та відпочинок на природі. Для них: рибальська база (2 човни), прокат снастей, послуги інструктора, пірс, пляж.

5) Додатковим сегментом є бізнес клієнти та організатори MICE-заходів: конференц-зал, закрита дегустація, виїзні тимбілдинги з агроактивностями.

Далі проведемо SWOT-аналіз проєктованого агротелю (табл. 1.5) з метою детального вивчення зовнішнього та внутрішнього середовища.

Таблиця 1.5.

SWOT-аналіз агротелю в Одеській області

	Позитивний вплив	Негативний вплив
Внутрішнє середовище	Сильні сторони	Слабкі сторони
1	2	3
	1. Унікальна концепція: поєднання агроферми, гастрономії та еко-відпочинку 2. Власне органічне господарство (виноградник, сад, ферма, озеро)	1. Висока собівартість власного органічного господарства 2. Обмежений номерний фонд — 20 номерів і 10 будиночків 3. Сезонність: пік квітень–жовтень

продовження табл.1.5.		
1	2	3
	3. Автентична гастрономічна програма з регіональними стравами 4. Різноманітні агро- та пізнавальні програми для всіх вікових груп 5. Еко-орієнтована концепція 6. Унікальне місце розташування	4. Залежність від врожаю та кліматичних умов 5. Потреба у вузькокваліфікованому персоналі 6. Відсутність розгалуженої туристичної інфраструктури в районі 7. Дефіцит кваліфікованого персоналу в селі та регіоні
Зовнішнє середовище	Можливості	Загрози
	1. Зростання попиту на внутрішній туризм в умовах воєнного часу 2. Підтримка агротуризму з боку держави та ЄС 3. Зростання інтересу до органічних продуктів та здорового способу життя 4. Відсутність конкурентів подібного формату у цьому регіоні	1. Воєнні ризики та нестабільна безпекова ситуація в регіоні 2. Конкуренція з боку традиційних баз відпочинку Одещини 3. Кліматичні ризики (посуха, заморозки) 4. Сезонні коливання попиту (зима)

Основні ключові фактори SWOT-аналізу показали, що розробка концепції агроготелю є актуальним і перспективним напрямом розвитку туристичної інфраструктури Одеської області. Унікальна ніша агро-гастрономічного відпочинку практично не зайнята в регіоні, а зростання попиту на внутрішній туризм та органічні продукти створює сприятливі умови для виходу на ринок. Реалізація концепції дозволить агроготелю зайняти лідируючу позицію в сегменті агро- та екотуризму Одеської області.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Моделювання інфраструктурної складової проекту

В результаті пошуку і аналізу можливих земельних ділянок для будівництва агроготелю, зупинились на земельній ділянці площею 18 149 м², розташованій у с. Тополине Болградської міської громади Болградського району Одеської області — безпосередньо на березі озера Ялпуг, найбільшого прісноводного озера України з площею 149 км². Ділянка набувається разом із наявними активами — існуючою базою відпочинку. На території рекреаційного центру, що виставлено на продаж розташовані 2 їдальні, 6 будівель з прямим виходом до озера, господарська будівля, а також сад площею 0,5 гектара (сливи, абрикоси, яблуні, груші). Будівлі, що побудовані з дерева, потребують зносу.



Рис. 2.1. Супутниковий знімок території села Тополине



Рис.2.2. Характеристика локації під проєктований готель



Рис.2.3. Вид на водойму та прилеглі сільськогосподарські угіддя

Основна ідея полягає у максимальному збереженні природного ландшафту узбережжя, органічній інтеграції сільськогосподарської зони в рекреаційний простір і забезпеченні чіткого, функціонально зручного зонування всіх груп приміщень і відкритих просторів.

Таблиця 2.1.

Склад інфраструктури агроготелю

Об'єкт інфраструктури	Опис об'єкта інфраструктури
1	2
Житлова група приміщень	Включає двоповерховий головний корпус міні-готелю на 20 номерів і 10 індивідуальних бунгало сімейного та двомісного типу. Вони розташовані у центральній частині ділянки. Бунгало розосереджені серед зелених насаджень на відстані 20 м одне від одного.
Приймально-вестибюльна група приміщень	Розташована на 1 поверсі готелю
Приміщення для харчування	Ресторан на 80 місць має дегустаційну залу на 25 місць і сезонну літню терасу на 2 поверхах, розміщений в окремій двоповерховій будівлі неподалік від міні-готелю. Кухня закладу орієнтована на автентичну бессарабську кулінарію — болгарську, молдавську та українську.
Приміщення культурно-дозвільного призначення	Конференц-зала/банкетна зала, анімаційний центр «Малий Болград», еко-клас, більярдна, ігрова розміщується на 2 поверсі в будівлі ресторану
Приміщення спортивно-рекреаційного призначення	Спа-зона з масажним кабінетом, кімнатою відпочинку, сауною розміщена на 2 поверсі готелю
Територія	Агровиробнича зона: виноградник; фруктовий сад; город; міні-пасіка; міні-ферма з контактним зоокутком. Рекреаційна зона: пляжна зона з дерев'яним пірсом з місцем для причалювання, рибальська база.

продовження табл.2.1.	
1	2
	Розміщена на ділянці берегової лінії та безпосередньо прилягає до озера Ялпуг. Анімаційна зона: дитячий майданчик з мотузковим парком, волейбольний майданчик, мангальна зона з альтанками, басейн для дорослих та басейн для дітей. Розміщується у центрально-тіньовій частині ділянки серед зелених насаджень.
Складські приміщення	Матеріально-технічний склад знаходяться в будівлі адміністративно-побутових приміщень, подалі від вхідної групи
Адміністративні приміщення	Кабінет директора , кабінет планово-економічного відділу та маркетингу, приміщення інженерно-технічного персоналу. Розташовані в окремій будівлі.
Побутові приміщення	Білизняна, пральня, комора господарського інвентарю розташовані в одній будівлі адміністративними та побутовими, технічними приміщеннями.

2.2 Проектування окремих функціональних елементів готелю

Проектування приміщень агроготелю здійснюється відповідно до вимог ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» для закладів категорії «три зірки», ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» і ДБН В.2.2-9:2018 «Громадські будинки та споруди» [39-41]. Концепція передбачає двоповерховий головний корпус готелю, де зосереджені приміщення вестибюльної групи і побутового обслуговування споживачів, житловий блок приміщень, приміщення поповерхового обслуговування та приміщення спортивно-рекреаційного призначення. Друга будівля має в своєму складі приміщення закладу ресторанного господарства та культурно-дозвільного призначення. Третя будівля – будівля адміністративно-побутової групи приміщень.

2.2.1. Проектування житлової групи приміщень

Житлова група приміщень — номерний фонд — є основним функціональним елементом готелю, що формує його місткість та основне джерело доходу. До приміщень житлової групи належать номери всіх типів і категорій, приміщення громадського призначення (коридори, холи, вітальні) та приміщення поповерхового обслуговування. Блок приміщень житлової групи є основним у готелі будь-якого типу. На ці приміщення припадає 54-70 % площі житлової частини будинку готельного комплексу, на коридори – 13-22 %.

При проектуванні житлової групи приміщень готелю забезпечуємо ручний взаємозв'язок номерів з вертикальними комунікаціями та приміщеннями персоналу. Також максимально ізолюємо номери від виробничих та технічних служб готелю. До 70% загальної площі однокімнатного номера на одного проживаючого належать до житлової зони, близько 12-15% до передпокою, 13-22% - до санітарного вузла.

Місткість готелю визначаємо після розбивки номерів за типами та кількістю місць в номерах згідно з нормативними даними. Номерний фонд складається з двох категорій розміщення: готельних номерів у міні-готелі (20 номерів) та окремих бунгало (10 одиниць). Частка номерів категорії «люкс» у готелях три зірки не повинна перевищувати 10% від загального номерного фонду.

Для готелів категорії «три зірки» ДСТУ 4269:2003 встановлює мінімальну житлову площу одномісного номера — не менше 10 м², двомісного — не менше 14 м² (без урахування площі санвузла, переднього покою та балкону).

Таблиця 2.2.

Розрахунок місткості агроготелю категорії 3*

Назва	Кількість місць в 1 номері/бунгало	% номерів кожного типу	Кількість Номерів/бунгало	Загальна кількість місць
Бунгало 2-місне	2	-	4	8
Бунгало «Сімейний»	4	-	6	24
Люкс	1 (2)	Не більше 5	3	6
Номер I категорії «Стандарт»	1(2)	Не менше 20	4	8
Номер II категорії «Покращений»	2	Не менше 70	13	26
Всього			30	72

Сформований склад номерного фонду (кількісний склад різних типів номерів) оформлюємо у вигляді таблиці 2.3.

Таблиця 2.3.

Склад номерного фонду

Тип номеру	Наповнення номеру/бунгало	Кількість номерів/бунгало
1	2	3
Бунгало 2-місне	Загальна площа бунгало з терасою: 50,8 м ² Житлова площа 34,8 м ² : спальня (11,9 м ²), вітальня з кухнею (22,9 м ²); санвузол (4 м ²) та тераса 12 м ² .	4

продовження табл.2.3.		
1	2	3
	Наповнення: ліжко двоспальне 160х200 см, тумбочка, шафа з вішаками, стіл, стільці, кухня (комплект меблів), плита газова, чайник електричний, мікрохвильова піч, холодильник, міні-бар, міні-сейф, телевізор, міський телефон, світильники, кондиціонер, комплект постільної білизни, рушники, дзеркало, унітаз, умивальник, ванна.	
Бунгало «Сімейне» 4-місне	Загальна площа бунгало з терасою: 100 м ² Житлова площа 50 м ² : спальня 1 (11,7 м ²), спальня 2 (11,7 м ²), гостьова з кухнею (26,4 м ²), вітальня (15,7 м ²); гардеробна (5 м ²).санвузол (5,5 м ²) та тераса 24 м ² . Наповнення: ліжко двоспальне 160х200 см, ліжко односпальне 90х200см, тумбочка, шафа з вішаками, стелаж, кухня (комплект меблів), плита газова, чайник електричний, мікрохвильова піч,холодильник, стіл, стільці, диван, крісло, міні-бар, міні-сейф, телевізор, міський телефон, світильники, кондиціонер, комплект постільної білизни, рушники, дзеркало, унітаз, умивальник, ванна.	6
Люкс (2-місний)+1	Загальна площа номеру: 60 м ² Житлова площа 50 м ² : спальня (20 м ²), гостьова (14 м ²), вітальня (16 м ²); основний санвузол (6 м ²) та додатковий санвузол (4 м ²). Наповнення: ліжко двоспальне 160х200 см, ліжко односпальне 90х200см, тумбочка, шафа з вішаками, стіл, стільці, диван, крісло, міні-бар, міні-сейф, телевізор, міський телефон, світильники, кондиціонер, комплект постільної білизни, рушники, дзеркало, унітаз, умивальник, ванна.	3
Номер I категорії «Стандарт» (2-місний)	Загальна площа номеру: 40 м ² Житлова кімната 24 м ² , передпокій (10 м ²); санвузол (6 м ²). Наповнення: ліжко односпальне 90х200см, тумбочка, шафа з вішаками, міні-бар, міні-сейф, телевізор, міський телефон, світильники, кондиціонер, комплект постільної білизни, рушники, дзеркало, унітаз, умивальник, душ.	4
Номер II категорії «Покращений» (2-місний)	Загальна площа номеру: 50 м ² Житлова кімната 28 м ² , передпокій (16 м ²); санвузол (6 м ²). Наповнення: ліжко односпальне 90х200см/ ліжко двоспальне 160х200 см, тумбочка, шафа з вішаками, стіл, стільці, міні-бар, міні-сейф, телевізор, міський телефон, світильники, кондиціонер, комплект постільної білизни, рушники, дзеркало, унітаз, умивальник, ванна/душ.	13

Розрахунок обладнання номерів та бунгало представлено в додатку А.
Перелічено загальну кількість меблів та інвентарю для закупки у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4.

Загальна таблиця кількості нових меблів і інвентарю

№	Найменування меблів та інвентарю	Загальна кількість
1	2	3
1	Умивальник	33
2	Ванна	17
3	Душова кабіна	13
4	Унітаз	33
5	Дзеркало над умивальником	33
6	Полиця для туалетного приладдя	43
7	Килимок (санвузол)	94
8	Тримач для рушника	51
9	Гачки для одягу	72
10	Склянка (санвузол)	72
11	Рушник	208
12	Туалетне мило	72
13	Шампунь	72
14	Гель	72
15	Туалетний папір	66
16	Тримач для туалетного паперу	33
17	Щітка для унітазу	33
18	Кошик для сміття	71
19	Сушилка для рушників	33
20	Шафа з вішаками	45
22	Стелаж в гардеробну	12
23	Ліжко двоспальне 160×200	23
24	Ліжко односпальне 90×200	38
25	Комплект постільних речей і білизни	69
26	Тумбочка	72
27	Килим	30
28	Килимок біля ліжка	60
29	Вішалка для верхнього одягу	6
30	Письмовий стіл	3
31	Стіл	23
32	Стілець	64
33	Диван	10
34	Крісло	12
35	Крісло-качалка	20
36	Столик кавовий	10
37	Кухня (комплект меблів)	10
38	Комплект столового посуду	14
39	Комплект кухонного посуду	10
40	Плита газова	10
41	Чайник електричний	10
42	Мікрохвильова піч	10
43	Холодильник	10
44	Міні-бар	33

1	2	3
45	Міні-сейф	33
46	Поличка для багажу	39
47	Завіси	52
48	Дзеркало	45
49	Щітки для одягу та взуття	39
50	Склянки (кімната)	67
51	Попільничка	30
52	Ключ для відкривання пляшок	30
53	Інформаційні матеріали про перелік послуг та прейскуранти	36
54	Ярлики «Прошу не заважати» / «Можна прибрати»	30
55	Телевізор	52
56	Кондиціонер	52
57	Телефон	30
58	Люстра	69
59	Світильник	108

Порядок розміщення меблів у номерах залежить від їх розмірів і конфігурації. Залежно від форми житлової кімнати меблі в ній розміщують різними способами: однобічне розміщення – для приміщень у формі подовженого прямокутника або двобічне – для приміщень квадратної форми. При розміщенні меблів необхідно враховувати норми проходів між меблями: міні для однієї людини – 60 см, для двох – 110 см, міні відстань від стіни до пристінкових меблів – 54 см, тах – 55 см. Усі номери готелю мають природне освітлення. Висота житлових приміщень готелю складає 2,5 м, ширина – не менше 2,4 м. Ширина передпокою номерів складає від 1,1 м.

Приміщення поповерхового обслуговування розміщуємо блоком на 1 поверсі. Склад приміщень поповерхового обслуговування представлений в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Склад приміщень поповерхового обслуговування готелю

Приміщення	Площа, м ²	Перелік меблів та їх кількість
1	2	3
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	1) Стіл-1 2) стілець-3 3) холодильник-1 4) шафа-2 5) прасувальна дошка -1 6) праска – 1 7) шафа – 1 8) вішалка-1
Комора брудної білизни з площиною розбирання білизни	4	1) Стелаж-2 2) стіл-1

продовження табл.2.5.		
1	2	3
Комора прибирального інвентарю	2	1) Стелаж - 2
Санвузол персоналу	4	1) Унітаз-1 2) умивальник – 1 3) душова кабіна-1
Корисна площа приміщень S_k	20	

2.2.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень

До приміщень вестибюльної групи у готелі належить коридор, вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати. У вестибюлях передбачають такі основні зони:

- вхідну зону;
- зону прийому (реєстрація гостей та оформлення документів);
- зона інтенсивного пішохідного руху (рух до ліфтів та сходів);
- зону екстенсивного пішохідного руху (підходи до гардеробу, торговель-них кіосків, приміщень приймання);
- рекреаційну зону (очікування та відпочинку гостей готелю);
- допоміжну зону (з рекламними та туристичними інформаційними ма-теріалами, банкоматами, телефонами-автоматами).

Зону очікування та відпочинку рекомендується проектувати непрохідною. Склад і площа приміщень вестибюльної групи висвітлено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Склад і площа вестибюльної групи приміщень і побутового обслуговування споживачів

Приміщення	Площа, м ²	Перелік меблів та їх кількість
1	2	3
Вестибюль	36	1) стійка рецепції – 1 2) диван – 1 3) крісло – 2 4) журнальний столик – 1 5) телевізор – 1 6) телефон-автомат – 1 7) банкомат – 1 8) шафа – 1 9) тумбочка – 1 10) кошик для сміття – 1 11) комп'ютер – 1 12) принтер – 1 13) телефон – 1 14) стілець – 2

продовження табл.2.6		
1	2	3
Камера схову багажу	8	1) стелаж – 4 2) стіл – 1 3) стілець – 1 4) сейф – 1
Кімната охорони	6	1) стіл – 1 2) стілець – 2 3) шафа – 1 4) комп'ютер – 1
Кімната чергового персоналу	6	1) диван – 1 2) стіл – 1 3) стілець – 2 4) шафа – 1 5) дзеркало – 1 6) кошик для сміття – 1
Службовий санітарно-технічний блок	5	1) умивальник – 1 2) душова кабіна – 1 3) унітаз – 1 4) дзеркало – 1 5) кошик для сміття – 1 6) шафа – 1
Гардероб	8	1) Стійка з вішаками – 2
Крамниця с місцевими делікатесами	18	1) Шафа з полицями – 2 2) Винна вітрина – 1 3) Холодильна вітрина – 1 4) Стіл – 1 5) Стілець – 1
Сувенірний кіоск	8	1) Скляна вітрина – 1
Гостьові туалети	12	1) Унітаз – 2 2) Умивальник – 2 3) Дзеркало – 1 4) Тримач для туалетного паперу – 2 5) Щітка для унітазу – 2 6) Кошик для сміття – 2 7) Сушилка для рук – 1
Корисна площа приміщень S _k	107	

2.2.3. Проектування поверху готелю

Приймаємо коридорну планувальну структуру житлового поверху готелю. Окрім житлових номерів на поверсі розміщуються також приміщення по поверхового обслуговування, горизонтальні та вертикальні комунікації (коридори та сходи).

$$N = (b_1 \cdot n \cdot c_1 + b_2 \cdot n \cdot c_2) / 100, \quad (2.1)$$

де N – кількість місць на поверсі;

$b_{1,2,3}$ – відсоток номерів даного типу (1-, 2-, 3-місні) на

поверсі c – місткість номеру ($c_1 = 1, c_2 = 2, c_3 = 3$);

n – кількість номерів на поверсі.

Звідси знаходимо єдине невідоме значення n :

$$n = (N * 100) / (b_1 * n * c_1 + b_2 * n * c_2) \quad (2.2)$$

За концепцією всі номери 2-х місні:

$$n = (20 * 100) / (100 * 2) = 10 \text{ номерів}$$

Отже, на поверсі 10 двомісних номерів.

Знаходимо загальну житлову площу на поверсі:

$$F_{\text{жил.}} = F_{\text{ж.н.1}} * n_1 + F_{\text{ж.н.2}} * n_2 + F_{\text{ж.н.3}} * n_3 \quad (2.3)$$

$$F_{\text{жил.1}} = 60 + 2 * 40 + 7 * 50 = 490$$

$$F_{\text{жил.2}} = 60 * 2 + 2 * 40 + 6 * 50 = 500$$

Номери у готелі плануються розміщуватися таким чином:

- 1 - «Люкс», 2 - Номер I категорії «Стандарт», 7 - Номер II категорії «Покращений» на першому поверсі;
- 2 - «Люкс», 2 - Номер I категорії «Стандарт», 6 - Номер II категорії «Покращений» на другому поверсі.

Отже, загальна житлова площа на поверсі складає 500 м^2 .

Виходячи з того, що площа житлових номерів складає 54-70 % площі забудівлі житлового поверху, розраховуємо загальну площу житлового поверху.

$$F_{\text{заг.}} = F_{\text{жил.}} / (0,54 \dots 0,7). \quad (2.4)$$

$$F_{\text{заг.}} = 500 / 0,68 = 735 \text{ м}^2.$$

При будівництві для полегшення вибору планувальної схеми готелю рекомендується обирати коридорну схему з двома внутрішніми несущими стінами.

2.2.4. Проектування приміщень закладу ресторанного господарства готелю

Підприємства харчування у складі готелів проєктуються відповідно до вимог нормативної документації ДБН В.2.2-25:2009. У проєктованому агро-готелі передбачаємо ресторан на 80 місць загальнодоступний. Ресторан буде розміщуватись в окремій будівлі неподалік від будівлі готелю.

Таблиця 2.7.

Площі приміщень закладу ресторанного господарства

Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів	
Вестибюль	12
Зала на 50 місць на 2 поверсі	80
Зала на 30 місць на 1 поверсі	48
Літня тераса на 2 поверсі	67
Літня тераса на 1 поверсі	60
Дегустаційна зала на 25 місць на 2 поверсі	45
Всього	312
Виробничі	
Гарячий, холодний цех Приміщення для нарізання хлібу М'ясо-рибний цех Кондитерський цех Сировня / приміщення для дозрівання сирів та бринзи	142
Приміщення завідуючого виробництвом Сервізна Роздавальна Мийна кухонного посуду	45
Всього	127
Приміщення приймання і зберігання продуктів	95
Службово-побутові приміщення	48
Всього	582

Меню будується на принципах кухні «від поля до столу» (farm-to-table): значна частина інгредієнтів — власного вирощування (городина, зелень, ягоди, мед, фрукти, яйця, молочна продукція від міні-ферми, риба з озера).

Унікальною конкурентною перевагою та наочною демонстрацією агроготельної концепції є сироварня для дозрівання місцевої бринзи та сирів власного виробництва з козячого та коров'ячого молока міні-ферми, дегустаційна зала. Дегустаційна зала є окремим інтимним простором для проведення платних дегустаційних програм. Розраховане спеціальне освітлення, зберігальна шафа для вин з контрольованою температурою, стелаж для демонстрації пляшок, столи для проведення майстер-класів сомельє.

2.2.5. Проектування адміністративно-побутових приміщень

Адміністративно-побутова група забезпечує умови ефективного управлінського контролю та якісного відпочинку персоналу. Адміністративні при-

міщення розміщуємо в окремій будівлі. Цю групу приміщень проектуємо виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером.

Блок побутових і господарських приміщень передбачають у готелях усіх типів. Це приміщення обслуговуючого персоналу, побутові майстерні, склади, білизняні. Для них визначені нормативні площі 0,33-0,39 м² на одне ліжко-місце, на шафи (білизняні) у господарських кімнатах 0,06-0,04 м² на одне ліжко-місце, на гардеробні шафи персоналу 0,07-0,05 м² на одну людину. Склад і площу цих приміщень представляємо згідно з нормативними вимогами у таблиці 2.8

Таблиця 2.8

Склад і площа адміністративно-побутових приміщень у готелі

Приміщення	Площа, м ²	Перелік меблів та їх кількість
1	2	3
Кабінет директора	14	1) стіл письмовий – 1 2) стілець офісний – 2 3) шафа офісна – 1 4) настільна лампа – 1 5) крісло – 1 6) комп'ютер – 1 7) телефон – 1
Планово-економічний відділ та маркетингу	12	1) стіл письмовий – 3 2) стілець офісний – 2 3) шафа офісна – 3 4) настільна лампа – 3 5) крісло – 2 6) комп'ютер – 3 7) телефон – 1
Приміщення інженерно-технічного персоналу	8	1) стіл письмовий – 1 2) стілець офісний – 1 3) шафа офісна – 1 4) настільна лампа – 1
Кімната відпочинку персоналу	22,5	1) диван – 1 2) стіл – 1 3) стілець – 4 4) мікрохвильова піч – 1 5) електрочайник – 1 6) шафа для речей – 1 7) унітаз – 1 8) душ – 1 9) раковина – 1

продовження табл.2.8		
1	2	3
Білизняна, в т.ч.:		
відділення чистої білизни	12	1) стелаж – 3 2) шафа – 3 3) стіл – 1 4) стілець – 1
відділення брудної білизни	6	1) стелаж – 3
приміщення розбирання брудної білизни	4,5	1) стіл – 1
Пральня	18	1) промислова пральна машина - 1 2) сушильна машина - 2
Матеріально-технічний склад	27,5	1) стелаж – 3
Комора господарського інвентарю	10	1) Шафа з полицями
Корисна площа приміщень $S_k =$	134,5	

2.2.6. Проектування приміщень культурно-дозвільного і спортивно-рекреаційного призначення

Для готелів категорії «три зірки», розташованих у курортно-рекреаційній зоні, є обов'язковою наявність щонайменше двох оздоровчо-спортивних об'єктів [39]. Приміщення проектуємо в будівлі готелю, будівлі ресторану, а також на території готелю. Оформимо склад цих приміщень та об'єктів в таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Склад та площі приміщень культурно-дозвільного та спортивно-рекреаційного призначення при готелі

Приміщення	Площа, м ²	Перелік меблів та їх кількість
1	2	3
Приміщення культурно-дозвільного призначення		
Анімаційний центр «Малий Болград»	40	1) Дитячі столи — 3 2) Дитячі стільчики — 10. 3) Пуфи для ігор на підлозі — 2 4) Крісла-мішки — 6 5) Відкриті стелажи для іграшок і настільних ігор — 3 6) Полиці для книжок і розмальовок (дитяча бібліотека) — 2 7) Шафа для зберігання матеріалів анімації, костюмів та реквізиту — 1 8) Стіл аніматора — 1 9) Стілець аніматора — 1

		продовження табл.2.9
1	2	3
		10) Журнальний столик — 1 11) Диванчик — 1 12) Вішак настінний — 1 13) Короби для зберігання дрібних іграшок та LEGO — 6
Еко-клас	30	1) Столи прямокутні— 6 2) Стільці— 12 3) Стіл викладача — 1 4) Стілець викладача — 1 5) Відкриті стелажі для демонстраційних матеріалів, зразків ґрунтів, насіння, трав — 2 6) Шафа для зберігання роздаткових матеріалів, альбомів, канцтоварів — 1 шт. 7) Дошка магнітно-маркерна — 1 8) Мобільний стелаж для експериментів (горщики з рослинами, пробірки, лотки) — 1 9) Вішак настінний для верхнього одягу — 1
Санвузол	4,0	1) унітаз – 1 2) умивальник – 1 3) дзеркало – 1
Конференц-зала/банкетна зала	64	1) Прямокутні столи 120×70 см (для конференц-посадки 2–3 особи, для банкету 4–6 осіб) — 8 2) Стільці м'які— 35 3) Трибуна доповідача — 1 4) Стіл президії — 1 5) Мобільна тумба для проектора, ноутбука, мікшерного пульта — 1 6) Шафа для зберігання скатертин, роздаткових матеріалів та техніки — 1 7) Вішалка для верхнього одягу — 1 8) Буфет для води, кава-брейку, посуду — 1 9) Проектор – 1 10) Ноутбук – 1 11) Мікшерний пульт - 1
Більярдна	36	Більярдний стіл— 1 Високі барні стільці— 4 Барний столик для напоїв — 1 Панель для кийів, куль, щітки — 1 Комод для зберігання настільних ігор, аксесуарів — 1 Диван — 1 Настінний вішак — 1

1	2	3
Ігрова	24	Стіл для настільного тенісу— 1 Лавка— 2 Шафка для ракеток, м'ячиків, настільних ігор — 1 Настінний вішак для одягу — 1
Всього	198	
Приміщення спортивно-рекреаційного призначення		
Спа-зона на 6 місць в т.ч:		
Вітальня	4	
Масажний кабінет	20	1) масажний стіл – 1 2) табурет масажиста – 1 3) шафа – 1 4) етажерка для одягу –1
Кімната відпочинку	18	1) лава – 2 2) комірки для зберігання – 6 3) Стіл-1 4) Крісло-4 5) Диван - 1 6) Телевізор - 1 7) Аудіо-система – 1 8) Фен – 1 9) Душ – 1 10) Бочка – 1 11) Дзеркало - 1
Сауна	60	Кімната сухого жару
Санвузол	4,0	1) унітаз – 1 2) умивальник – 1 3) дзеркало – 1 4) душова кабіна - 1
Всього	106	
На території готелю		
Автостоянка на 10 місць	480	
дитячий майданчик	80	1) Пісочниця - 1 2) Тіньовий навіс - 1 3) Гойдалка - 1 4) Карусель - 1 5) Балансир - 1 6) Ігровий комплекс – 1 7) Ігровий будиночок - 1
мотузковий парк	87	
волейбольний майданчик	130	1) Сітка – 1 2) М'яч - 2
басейн для дорослих	100	1) Шезлонг - 8 2) Парасолька - 8 3) літній душ – 2 4) переносний столик – 8

1	2	3
басейн для дітей	30	1) Тент – 1 2) Шезлонг – 4 3) Парасолька - 4
мангальна зона	400	1) Альтанка - 7 2) Мангал - 7 3) Стіл - 7 4) Стільці - 6
Санітарний вузол	8	1) Умивальник - 2 2) Унітаз – 2 3) Душ - 1
Велопарковка	6	1) Дитячі велосипеди – 4 2) Велосипед для дорослих – 6
Всього	1321	
Агровиробнича зона		
Виноградник	5000	3–5 автохтонних та класичних сортів: Одеський Чорний, Ркацителі, Сухолиманський, Каберне Совіньйон, Мускат.
Фруктовий сад площею	2000	Яблуні, груші, сливи, черешні, персики, вишня
Город	1200	Овочі, зелень та ягоди
Міні-пасіка	300	Вулики-12
Міні-ферма з контактним зоокутком	700	1) Кози, барани, кури, кролі. 2) Загін – 1 3) Пташник – 1 4) Сідала – 1 5) Вольєрний блок – 2 6) Лава – 2 7) Поїлки та годівниці - 3
Всього	9200	
Рекреаційна зона		
пляжна зона з пірсом та місцем для причалювання човна	469	1) Каяки - 4 2) SUP-борди - 4 3) Тенісний стіл – 2 4) Шезлонги – 14 5) Пляжні парасолі – 14 6) Урна – 4 7) Літній душ - 2
рибальська база з одним великим помостом – 20 м та 9 індивідуальних помостів	411	1) Моторні човни – 2 2) Альтанка – 10 3) Стіл – 14 4) Лава – 28 5) Стільці – 14 6) Сміттєві баки – 2
Технічне приміщення	20	Інвентар для рибальства та дозвілля
Всього	900	

Конференц-зала агроготелю розрахована на проведення семінарів, тренінгів і невеликих банкетів на 35 осіб. Простір трансформується: у денний час використовується як конференц-зала з «театральною» або класичною посадкою, увечері — як банкетна для фуршетів та сімейних свят. Меблі обираються мобільні, на базі складаних столів та штабельованих стільців, щоб забезпечити швидку зміну формату заходу та відповідати санітарним і ергономічним вимогам.

Більярдна зала слугує камерною зоною відпочинку для дорослих гостей. Основним елементом приміщення є один повнорозмірний більярдний стіл, навколо якого організовано зону очікування та відпочинку. Меблі підбираються так, щоб забезпечити вільний обхід столу і зручне зберігання інвентарю.

Ігрова кімната призначена для активного дозвілля гостей і містить один стандартний тенісний стіл. Меблів мінімум, щоб не заважати ігровому простору, але забезпечити зручність очікування й зберігання інвентарю.

Еко-клас призначений для проведення інтерактивних занять, лекцій і майстер-класів щодо агровиробництва, бджільництва та екології для груп до 12 осіб. Меблі мобільні, з екологічних матеріалів, легко трансформуються під різні формати роботи.

Анімаційний центр є основним простором для дитячої анімації, розрахованим на групи до 15 дітей. Приміщення поділено на зону творчості, активну ігрову зону та зону спокійного відпочинку і читання.

Міні-ферма агроготелю «Yalpug Agro Resort» виконує подвійну функцію: є практичним сільськогосподарським об'єктом і водночас контактним зоокутком для гостей. Загальна площа ділянки ділиться на чотири функціональні зони: критий фермерський будиночок із загонами, відкриті вигули для кіз і баранів, пташник із вигулом для курей, вольєрний блок для кролів, а решта площі — доріжки, інформаційні стенди і безпечна оглядова зона для гостей.

На міні-фермі агроготелю передбачається компактне, але різноманітне поголів'я свійських тварин. У господарстві утримується 8 кіз, 6 баранів/овець, 30 курей різних порід, 16 кролів, які є улюбленцями дітей у контактній зоні. Загалом міні-ферма налічує близько 60 голів тварин, чого достатньо і для демонстраційних, і для освітніх, і для гастрономічних цілей.

Міні-пасіка на 12 вуликів розміщується в затишному куточку ділянки під плодовими деревами та поруч із виноградником, що максимально наближає бджіл до медоносних рослин. Пасіка виконує одночасно три функції: забезпечує ресторан натуральним медом, лафітом (медовим напоєм) та прополісом для спа-процедур; служить об'єктом для освітніх екскурсій і майстер-класів з бджільництва для гостей; виробляє сувенірну продукцію — мед у фірмових баночках. Огляд вуликів відбувається з безпечної огороженої зони з захисними сітками для гостей.

Город орієнтований на вирощування овочів, зелені та ягід, характерних для Бессарабського регіону. Ділянка розбита на функціональні грядки за принципом «город-демонстрація»: гості бачать увесь цикл вирощування і можуть брати участь у збиранні врожаю. Найбільшу площу займають солодкий болгарський перець (сорт «Капія», «Бабура») та томати («Бичаче серце», «Рожевий великан», «Чері») — по 150 м² кожен, оскільки саме вони є базою для більшості фірмових страв і заготовок. Баклажани, кабачки з гарбузами та огірки займають по 80 м², формуючи овочевий блок для літніх рагу, закусок та консервацій.

Коренеплоди та базові овочі — цибуля з часником, морква та буряк — розміщені на окремих ділянках по 60 м², забезпечуючи стабільну сировину для перших страв, соусів і традиційних салатів. Картопля, як універсальний гарнір і основа для багатьох страв, висаджена на 100 м². Окремий сектор займає кукурудза (80 м²), що використовується для приготування мамалиги й інших регіональних страв, а також демонструє болгарську кулінарну традицію. Посаджена квасоля сорту «Болградська» на площі 80 м², яка використовується як у гарячих стравах, так і в салатах. На площі в 80 м² посаджена зелень — кріп, петрушка, базилік, чебрець і м'ята, що забезпечує ресторан свіжими травами для маринадів, салатів і напоїв. Лаванда та рожеві троянди займають ще 80 м², поєднуючи декоративну функцію з практичною: з них виготовляють чаї, ароматизовані десерти та сувенірну продукцію.

Ягідний сектор представлений суницею садовою на 70 м² та малиною зі смородиною на 50 м². Ці культури йдуть на свіжий стіл, десерти, варення, соуси до м'ясних страв та безалкогольні дегустаційні сети для дітей. Город повністю забезпечує агроготель сезонною продукцією, відображає бессарабську аграрну традицію й слугує базою для освітніх екскурсій та майстер-класів «від грядки до тарілки».

Фруктовий сад розміщується по периметру ділянки та у напрямку з півдня на північ. У саду висаджено 20 яблунь трьох сортів — «Голден», «Ренет Симиренка» та «Антонівка», що забезпечують різні строки досягання та смакові профілі. Асортимент груш представлений 12 деревами сортів «Вільямс» і «Конференція», які дають ароматні десертні плоди. Черешневий ряд сформовано з 14 дерев сортів «Валерій Чкалов» та «Дрогана жовта», що дозволяє отримувати як темні, так і світлі соковиті ягоди. Сливи представлені 16 деревами сортів «Угорка» і «Ренклюд», придатних як для свіжого споживання, так і для переробки. Персикий сектор налічує 16 дерев сортів «Редхейвен» і «Сочний», а вишневий — 20 дерев сортів «Шпанка» і «Лотівка».

Виноградник є стратегічним і найбільш знаковим об'єктом агроготелю «Yalrug Agro Resort», адже виноробство — це серце Болградського терруару. Виноградник розбивається на п'ять секторів по сортах із технологічними проїздами між ними, що полегшує обробіток і робить його привабливим для екскурсійних маршрутів гостей. Врожай дозволить виробляти власне вино для потреб дегустаційної зали та фірмового продажу, також будуть проводитись дозвіллі програми збору врожаю.

Виноградник агроготелю спеціалізується на поєднанні автохтонних і класичних винних сортів. Найбільшу частку займає технічний червоний сорт Одеський Чорний — 200 кущів, який є візитівкою регіону та дає насичені вина з виразним характером. По 150 кущів висаджено сортів Ркацителі та Сухолиманський, 150 кущів Каберне Совіньйон, 130 кущів Мускату Одеського. Загальний фонд виноградника становить близько 780 кущів, що дозволяє створити різноманітну дегустаційну лінійку власних вин агроготелю.

Рекреаційна зона агроготелю «Yalrug Agro Resort» розміщується безпосередньо на березі озера Ялпуг і є головною природною атракцією закладу. Площа поділяється на чотири функціональні сектори: облаштований пляж, дерев'яний пірс, рибальська база та технічне приміщення для зберігання водного спорядження.

Пляжна зона займає центральну частину берегової лінії і облаштована таким чином, щоб забезпечити комфортний відпочинок гостям усіх вікових груп. Пірс є архітектурною домінантою зони та головною Instagram-локацією агроготелю. Дерев'яна конструкція завдовжки 18 м виходить над поверхнею озера Ялпуг і слугує одночасно місцем причалювання плавзасобів, майданчиком для риболовлі та оглядовою терасою з панорамним видом на озеро.

Рибальська база розміщується у боковій частині берега і включає причальний майданчик. Човни використовуються для організованих рибальських виїздів із інструктором, водних екскурсій озером та трансферу гостей до найцікавіших рибальських місць на Ялпузі. Рибальська база також пропонує прокат вудок, спінінгів та базового спорядження, а інструктор-рибалка консультує гостей щодо найкращих місць та сезонного клеву. Озеро Ялпуг налічує близько 40 видів риб, серед яких карась, короп, щука, судак і лящ, що робить рибальство цілорічно привабливим видом дозвілля.

Технічне приміщення розміщується поруч із рибальською базою і слугує для зберігання та технічного обслуговування водного спорядження. Спорядження надається в оренду гостям поза організованими екскурсіями, що дозволяє активним туристам самостійно досліджувати берегову лінію озера у зручний для них час.

2.2.7. Пропозиції щодо дизайну закладу

Номери та бунгало виконані у стилі сучасного бессарабського есо-rustic: поєднання мінімалізму, натуральних матеріалів і м'яких етноакцентів. Інтер'єри та фасади будуються на дереві, камені, лляних тканинах, матовому металі, без глянцевої «показного» декору. Тепла природна палітра (пісочний, оливковий, винно-бордовий, глибокий синій) відсилає до степу, виноградника та озера. Бунгало оформлені лаконічно, з панорамними вікнами та терасами.

Визначальним стильовим напрямом є есо-rustic — сучасна інтерпретація аграрної естетики, що поєднує мінімалізм, натуральні матеріали та осмислені етнічні акценти без надмірної декоративності. Цей напрям активно застосовується у провідних готелях Європи, поступово завойовуючи увагу українського ринку гостинності.



Рис. 2.4. Екстер'єр головного корпусу агроготелю «Yalpug Agro Resort»

Основою оформлення є натуральні та перероблені матеріали регіону: структуроване дерево світлих і темних порід, матовий бетон і натуральний камінь-черепашик, плетені вироби з лози та рогози, льняні і муслінові тканини, необроблена кераміка. Металеві елементи виконані у матовому чорному або іржаво-бронзовому кольорі — без глянцю та позолоти.

Кольорова гама така:

- піщано-бежевий, теплий сірий, пшеничний, світла охра;
- приглушений бордо, стиглий сливовий, димчасто-рожевий;
- глибокий індиго, сталевий синій, відбілений блакитний.

Ця палітра є стриманою та сучасною, уникає строкатості та декоративної перевантаженості, при цьому залишається впізнавано бессарабською.

Бунгало проектується як автономні будиночки з архітектурою у стилі сучасного барнхаусу — двосхилий дах із металочерепицею темного відтінку, фасад із необробленої дошки, великі панорамні вікна від підлоги до стелі та приватна відкрита тераса з видом на озеро або виноградник. Будиночки є модульними.



Рис. 2.5. Бунгало на прилеглій до головного корпусу території агроготелю

Інтер'єр номерів будується за принципом мінімум декору, максимум фактури матеріалів. Меблі з масиву дуба або ясена зі збереженням природного малюнка деревини, без лакування. Текстиль — льон, муслін, бавовна натуральних відтінків. Етнічні акценти введені точково: одна вишивана подушка, глиняна ваза, дерев'яна рамка з ботанічним принтом регіональних рослин. Санвузол оформлений у стилі wabi-sabi (японський стиль дизайну інтер'єру, що випливає з ідеї краси недосконалості): матова плитка нейтральних тонів, підвісна раковина з дерев'яною стільницею, дзеркало у рамці з металевого прутка.



Рис. 2.6. Інтер'єр стандартного номера з видом на виноградник

Ресторан оформлено у стилі industrial farmhouse. Відкриті бетонні стелі з дерев'яними балками, відкрита кухня зі скляною перегородкою, столи з необробленого дерева різної довжини, металеві стільці зі шкіряними подушками, підвісні лампи-гравці у скляних плафонах.

На стінах дегустаційної зали натуральна штукатурка у теплих тонах, стелажі для пляшок з кованого металу та дерева вздовж усіх стін, приглушене точкове освітлення та свічки, низькі круглі столи та крісла зі шкіри.

Кожен елемент ландшафту є водночас красивим і функціональним. Виноградні шпалери утворюють живі арки над головною алеєю, лаванда та чебрець обрамлюють доріжки, грядки з пряними травами інтегровані у загальне озеленення поруч із рестораном. Дерев'яний пірс над озером з вбудованими LED-ліхтарями та навісом із натурального очерету стає головною Instagram-локацією закладу. Вночі територія освітлюється низькими ґрунтовими і тростинними світильниками, що формують тепле й романтичне середовище.

Персонал має уніформу - базові сорочки кольору піщаного льону, темні фартухи з грубої бавовни, зручні темні брюки. Кухарі та агро-персонал отримують брендований фартух у кольорі оливи та кепку. Уся форма виготовляється з натуральних дихаючих матеріалів.

2.2.8. Розрахунок загальної площі об'єкта та поверховості будівлі

Загальна площа ділянки на якій розміщено агроготель становить ділянка площею 18 149 м².

Таблиця 2.10

Забудова ділянки

Назва будівлі/зони	Найменування	Площа, м ²
1	2	3
Бунгало	Бунгало двомісне	203,2
	Бунгало «Сімейне»	600
Будівля агроготелю	1 поверх	
	Приміщення вестибюльної групи і побутового обслуговування споживачів	107
	Житловий блок приміщень	735
	Приміщення поповерхового обслуговування готелю	20
	2 поверх	
	Житловий блок приміщень	735
	Приміщення поповерхового обслуговування готелю	20
	Спа-зона	106
Всього		1 723
Будівля ресторану	1 поверх	
	Виробничі приміщення	127
	Приміщення приймання і зберігання продуктів	95
	Службово-побутові приміщення	48
	Літня тераса на 1 поверсі	60
	Зала на 30 місць на 1 поверсі	48
	Вестибюль	12
	2 поверх	
	Дегустаційна зала на 25 місць на 2 поверсі	45
	Літня тераса на 2 поверсі	67
	Зала на 50 місць на 2 поверсі	80
	Приміщення культурно-дозвільного призначення	198
Всього		780
Будівля адміністративно-побутової групи приміщень	Кабінет директора	14
	Планово-економічний відділ та маркетингу	12
	Приміщення інженерно-технічного персоналу	8
	Кімната відпочинку персоналу	22,5
	Білизняна, в т.ч.:	
	відділення чистої білизни	12
	відділення брудної білизни	6
	приміщення розбирання брудної білизни	4,5
	Пральня	18
	Матеріально-технічний склад	27,5
	Комора господарського інвентарю	10
Всього		134,5
Анімаційна зона та зона відпочинку	дитячий майданчик	80
	мотузковий парк	87
	волейбольний майданчик	130

1	2	3
	басейн для дорослих	100
	басейн для дітей	30
	мангальна зона	400
	Санітарний вузол	8
Парковка	Велопарковка	6
	Парковка на 10 місць	480
Рекреаційна зона	пляжна зона з пірсом та місцем для причалювання човна	469
	рибальська база з одним великим помостом – 20 м та 9 індивідуальних помостів	411
	Технічне приміщення	20
Агровиробнича зона	Виноградник	5000
	Фруктовий сад площею	2000
	Город	1200
	Міні-пасіка	300
	Міні-ферма з контактним зоокутком	700

Корисну площу готелю (S_k) визначаємо як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за винятком технічних.

Для вираховування площі коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k \cdot K_1, \quad (2.5)$$

де K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 - 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) і закладів високого класу $K_1 = 1,25$, для великих закладів (понад 200 місць) $K_1 = 1,10$).

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі (сходів, вентиляційних шахт, ліфтів) визначаємо загальну площу за формулою

$$S_{\text{заг}} = S_p \cdot k_2, \quad (2.6)$$

де S_p – робоча площа, k_2 – коефіцієнт збільшення площі,

Для невеликих закладів та закладів високого класу $k_2 = 1,03$, для великих закладів високого класу $k_2 = 1,15$.

Площу поверху будівлі готелю визначаємо за формулою

$$S_{\text{пов}} = S_{\text{заг}} / n, \quad (2.7)$$

де n – кількість поверхів.

Геометричні розміри будівлі розраховують за формулою

$$a \cdot b = S_{\text{пов}}, \quad (2.8)$$

де a – довжина будівлі, м, b – ширина будівлі, м.

$$S_{\text{н готелю}} = (735+20)*2 = 1\,510 \text{ м}^2$$

Тоді робоча площа дорівнює:

$$S_{\text{р готелю}} = (1\,510+107+106)*1,25 = 2\,154 \text{ м}^2$$

Загальна площа готелю дорівнює:

$$S_{\text{заг готелю}} = 2\,154 * 1,03 = 2\,219 \text{ м}^2$$

Площа поверху дорівнює:

$$S_{\text{пов готелю}} = 2\,219 / 2 = 1\,110 \text{ м}^2$$

Приймаємо будівлю для готелю довжиною 62 м та шириною 18 м.

$$S_{\text{н ресторану}} = 390*2 = 780 \text{ м}^2$$

Тоді робоча площа дорівнює:

$$S_{\text{р ресторану}} = 780*1,25 = 975 \text{ м}^2$$

Загальна площа дорівнює:

$$S_{\text{заг ресторану}} = 975 * 1,03 = 1004,25 \text{ м}^2$$

Площа поверху дорівнює:

$$S_{\text{пов ресторану}} = 1004,25 / 2 = 502 \text{ м}^2$$

Приймаємо будівлю ресторану довжиною 25,1 м та шириною 20 м.

$$S_{\text{н адмін.буд.}} = 134,5*2 = 269 \text{ м}^2$$

Тоді робоча площа дорівнює:

$$S_{\text{р адмін.буд.}} = 269*1,25 = 336,25 \text{ м}^2$$

Загальна площа дорівнює:

$$S_{\text{заг адмін.буд.}} = 336,25 * 1,03 = 346,3 \text{ м}^2$$

Приймаємо адмін.буд довжиною 26,3 м та шириною 13,2 м.

2.3. Розрахунок інвестиційних витрат

Планується купівля ділянки під готель площею 18149 м². Витрати складають 914 215 грн.

Розрахуємо суму інвестицій в будівництво:

$$I_{\text{б}} = B * \Pi \quad (2.9)$$

де B – вартість 1м² на будівництво підприємства, грн.; П – площа об'єкта будівництва, м². Для будівництва об'єкту з нуля - ця сума може бути 700-1000 у.о./м² і більше.

$$I_B = (700 * (2\,219 + 1\,004,25 + 346,3) * 44 = 700 * 3\,569,5 * 44 \\ = 109\,940\,600 \text{ грн}$$

$$I_{\text{бунгало}} = (500 * (38,8 * 6) + (76 * 4) * 44 = 500 * 536,8 * 44 \\ = 118\,096\,000 \text{ грн}$$

Будівництво сауни під ключ – 1 200 000 грн. Будівництво басейнів під ключ – 1 600 000 грн. Озеленення ділянки коштуватиме 1600 грн/м², а озеленення 4000 м² – 6 400 000 грн.

Покупну вартість устаткування представлено в додатках Б та В. Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{03} = V_u + V_m + V_t \quad (2.10)$$

V_u – покупна вартість устаткування, грн.; V_m – вартість монтажу устаткування (10 % від вартості устаткування), грн.; V_t – вартість транспортних витрат по устаткуванню (5 % від вартості устаткування), грн..

$$I_{03} = (2\,465\,810 + 246\,581 + 123\,290 + 2\,353\,321) = 5\,189\,002 \text{ грн}$$

Суму інвестицій в рекламу та маркетинг приймаємо виходячи зі стратегії просування закладу. Інвестиції в маркетинг та рекламу оформлюємо у таблицю 2.11.

Таблиця 2.11

Інвестиції в рекламу та маркетинг

Найменування заходу	Вартість заходу, грн..
1. Брендбук та айдентика	5000
2. Дизайн інтер'єру	592756
3. Розробка промо-сайту	10000
4 СЕО-оптимізація сайту	5000
5. Контекстна реклама	5000
6. Реклама в соціальних мережах	12000
7.Дизайн поліграфії	5000
8.Друк поліграфії	5000
Всього	639756

Загальні витрати зводимо у таблицю 2.12

Таблиця 2.12

Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, грн..
1	2
1. Витрати на придбання ділянки	914215
2. Витрати на будівництво	109940600
3. Будівництво сауни	1200000
4. Будівництво басейнів	1600000
3. Витрати на устаткування	2465810
4. Витрати на монтаж	246581

продовження табл.2.12	
1	2
5. Витрати на транспортування	123 290
6. Витрати на будівництво та облаштування агро-рекреаційної та дозвіллевої зони	2353321
7. Витрати на рекламу та маркетинг	639756
8. Витрати на будівництво бунгало	11809600
9. Озеленення ділянки	6400000
Всього	137693173

2.4. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах

2.4.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою прийому і розміщення та бронювання

Служба прийому і розміщення є одним із ключових структурних підрозділів агроготелю, оскільки саме вона забезпечує безперервність контакту з гостем на всіх етапах обслуговування — від моменту первинного звернення до завершення перебування. До її основних функцій належать приймання та обробка заявок на бронювання, реєстрація і розміщення гостей, координація взаємодії з іншими службами готелю, ведення облікової документації, здійснення розрахункових операцій, а також інформаційний супровід клієнтів.

У проєктованому агроготелі служба прийому і розміщення має спрощену структуру й включає лише менеджера служби та чергового адміністратора. Менеджер організовує роботу підрозділу, затверджує графіки, встановлює стандарти обслуговування, аналізує завантаження номерного фонду та координує взаємодію з іншими службами, а також вирішує складні та конфліктні ситуації. Черговий адміністратор безпосередньо працює з гостями: приймає й оформлює бронювання, здійснює заселення та виїзд, проводить розрахунки, надає інформацію про агроготель і його послуги, приймає та передає заявки до інших служб, веде змінну документацію і, за потреби, виконує функції нічного адміністратора.

При рецепції також розміщено службу безпеки, що відповідає за захист майна, гостей і персоналу, а також забезпечення порядку на території агроготелю. Основні функції служби включають контроль доступу на територію, охорону периметру, моніторинг систем відеоспостереження, запобігання крадіжкам, а також координацію дій у надзвичайних ситуаціях (пожежа, медичний випадок, евакуація). В службу входять головний охоронець та охоронці.

Організація обслуговування гостей у межах діяльності СПіР доцільно розглядати як послідовний технологічний процес, що охоплює попереднє бронювання, підготовку до заїзду, процедуру заселення, супровід під час проживання та оформлення виїзду. Такий підхід дає змогу забезпечити стандартизацію сервісу, підвищити оперативність виконання запитів і створити позитивний досвід перебування для гостей агроготелю.

Початковим етапом взаємодії є бронювання номерів або бунгало. У сучасних умовах пріоритетне значення мають цифрові канали продажу, насамперед офіційний вебсайт готелю з модулем онлайн-бронювання, а також зовнішні онлайн-платформу Booking.com, яка розширює ринок збуту послуг і підвищує видимість засобу розміщення в електронному середовищі. Водночас не втрачають актуальності телефонні звернення, електронна пошта та месенджери, що особливо важливо для гостей, які надають перевагу персоналізованій комунікації.

Під час приймання заявки адміністратор уточнює дати заїзду і виїзду, кількість осіб, категорію бажаного номера, потребу в додаткових послугах. Після погодження умов інформація вноситься до системи управління готелем.

Після оформлення бронювання гостеві надсилається підтвердження із зазначенням основних параметрів замовлення, умов оплати, контактних даних готелю та додаткової організаційної інформації. Напередодні прибуття адміністратор може повторно зв'язатися з гостем для уточнення часу заїзду, підтвердження трансферу або інформування про заходи й послуги, доступні в період перебування.

Наступним етапом є зустріч гостя та його реєстрація при заселенні. Процедура check-in має не лише адміністративне, а й комунікативне значення, оскільки саме в цей момент формується первинне враження про заклад. У межах реєстрації адміністратор вітає гостя, перевіряє документ, що посвідчує особу, вносить або звіряє персональні дані, погоджує умови проживання, після чого оформлює поселення і надає ключ від номера. У фахових джерелах процес розселення також пов'язується із зустріччю гостя, реєстрацією, видачею ключа та супроводом до місця проживання.

Поселення здійснюється за пред'явлення документа, що посвідчує особу, що узгоджується з чинними правилами користування готелями та практикою роботи засобів розміщення в Україні.

Після завершення формальностей адміністратор відкриває персональний рахунок гостя, у якому відображаються всі основні та додаткові послуги, спожиті протягом перебування. Гостеві надається коротка інформація про режим роботи підрозділів готелю, перелік доступних сервісів та особливості перебування на території агрогосподарства. За наявності потреби персонал організовує допомогу з багажем, супровід до номера або додаткові консультації щодо інфраструктури об'єкта.

Третій етап охоплює обслуговування гостя під час проживання. У цей період служба прийому і розміщення виконує координуючу функцію між клієнтом та іншими підрозділами агроготелю, зокрема службою номерного фонду, ресторанним підрозділом, спа-зоною, технічною службою та іншими сервісами. Усі звернення гостей, незалежно від їх змісту, мають своєчасно фіксуватися та передаватися відповідальним виконавцям, що забезпечує узгодженість внутрішніх процесів і належний рівень якості обслуговування.

Завершальним етапом технологічного циклу є процедура виїзду гостя. Її організація передбачає попереднє нагадування про час звільнення номера, уточнення можливості продовження проживання та інформування про умови пізнього виїзду. У день від'їзду адміністратор формує підсумковий рахунок, перевіряє коректність нарахувань за основні й додаткові послуги, погоджує його з гостем та здійснює остаточний розрахунок у готівковій або безготівковій формі. Після цього гість повертає ключ, а інформація про завершення перебування вноситься до системи управління готелем.

Після виїзду служба прийому і розміщення передає інформацію про звільнення номера до служби номерного фонду для його підготовки до нового заселення. Додатково може здійснюватися післяпродажна комунікація з гостем, зокрема надсилання подяки за візит і пропозиції залишити відгук на цифрових платформах бронювання. Така практика має важливе значення для підтримання позитивної ділової репутації агроготелю та зміцнення його позицій на ринку гостинності.

2.4.2. Технологія і організація функціонування служби номерного фонду

Служба номерного фонду є одним із провідних підрозділів агроготелю, що безпосередньо забезпечує підтримання належного санітарно-гігієнічного стану, комфорту та естетичної привабливості житлових приміщень і зон загального користування. За чисельністю персоналу ця служба, як правило, є однією з найбільш розгалужених, оскільки саме від її роботи залежить

сприйняття гостем якості проживання та готовності номерів до заселення в будь-який момент. Організаційно-функціональна структура служби номерного фонду базується на поділі управлінських і виконавчих функцій та включає такі посади: менеджер служби номерного фонду, завідувач білизняної та пральні, покоївки, прибиральниці, двірник та садівник.

Менеджер служби номерного фонду підпорядковується безпосередньо директору агроготелю. До основних функціональних обов'язків менеджера належать: організація та контроль технологічного процесу прибирання номерів, коридорів і приміщень загального користування; забезпечення належного технічного та санітарно-гігієнічного стану номерного фонду; планування і розподіл навантаження між підлеглими; контроль за дотриманням стандартів якості обслуговування. Крім того, менеджер здійснює аналіз показників завантаження та використання номерного фонду, готує відповідну звітність, взаємодіє зі службою прийому і розміщення з питань готовності номерів до заселення й організовує підвищення кваліфікації персоналу служби.

Завідувач білизняної та пральні відповідає за організацію обігу білизни, рушників, уніформи персоналу та текстильних виробів, що використовуються у номерному фонді. До його обов'язків входять: приймання та видача чистої білизни покоївкам, облік і зберігання матеріальних цінностей, контроль за станом білизни та своєчасним її ремонтом або списанням, ведення журналу руху білизни. Завідувач білизняної тісно взаємодіє з адміністративно-господарською та фінансово-комерційною службами, які забезпечують своєчасне поповнення запасів мийних і допоміжних засобів, а також закупівлю нового текстильного оснащення за потреби.

Оператор пральні забезпечує технологічний процес обробки білизни, рушників, халатів та уніформи персоналу агроготелю. До основних функцій належать сортування виробів за видами тканин і ступенем забруднення, завантаження пральних і сушильних машин, підбір режимів прання та сушіння відповідно до інструкцій виробника й внутрішніх стандартів, контроль за роботою обладнання, прасування або складання готової білизни, передача її до білизняної та ведення простого обліку оброблених виробів.

Функції старшої покоївки, як правило, виконує одна з покоївок у зміні, яка має достатній досвід роботи та користується довірою керівництва. Старша покоївка отримує виробничі завдання від менеджера служби номерного фонду, розподіляє ділянки обслуговування між покоївками та прибиральни-

цями, контролює виконання графіків прибирання номерів та приміщень загального користування. До її обов'язків також належить: контроль за збереженням майна й інвентарю у номерах, регулярна перевірка стану обладнання та меблів, участь у проведенні інвентаризацій, ведення облікових форм щодо якості роботи підлеглих та інформування менеджера про виявлені недоліки.

Покоївки є основною категорією виконавчого персоналу служби номерного фонду, безпосередньо відповідальною за підтримання чистоти та порядку в номерах. До їхніх щоденних завдань входять: поточне прибирання житлових приміщень і санвузлів, провітрювання кімнат, видалення пилу з меблів та поверхонь, заміна постільної білизни й рушників згідно з установленим графіком, поповнення набору санітарно-гігієнічних засобів, контроль за наявністю та справністю обладнання. Покоївка також фіксує виявлені технічні несправності та інші проблеми в установленому журналі або електронній системі, після чого передає відповідну інформацію менеджеру служби або черговому адміністратору.

Технологія прибирання номерного фонду передбачає виконання декількох видів робіт. Поточне (щоденне) прибирання здійснюється для зайнятих номерів та включає провітрювання, упорядкування постелі, видалення сміття, вологе або сухе прибирання підлоги, миття посуду за потреби та обробку санітарного вузла. Проміжне прибирання виконується у звільнених номерах та передбачає більш ретельний огляд приміщення, перестилання постільної білизни, заміну рушників, детальне миття ванної кімнати. Генеральне прибирання номерів та житлових коридорів проводиться з установленою періодичністю й охоплює глибоке очищення підлогового покриття, миття вікон, видалення локальних забруднень на стінах і меблях, дезінфекцію сантехнічного обладнання та оновлення декоративних елементів.

Прибиральниці відповідають за підтримання чистоти в приміщеннях загального користування, адміністративних зонах та функціональних просторах агроготелю. До їхніх обов'язків входять: регулярне прибирання вестибюлю, коридорів, сходових кліток, санітарно-технічних приміщень загального користування, службових кімнат, а також періодичне вологе прибирання й дезінфекція поверхонь з урахуванням санітарних вимог. Прибиральниці працюють у тісній взаємодії з покоївками, оскільки мають забезпечити загальний належний стан будівлі та комфортні умови для переміщення гостей між основними зонами.

Двірник у структурі служби номерного фонду агроготелю відповідає за підтримання належного санітарного стану прилеглої території та зовнішніх функціональних зон комплексу. До його обов'язків належать щоденне прибирання дворів, під'їзних шляхів, пішохідних доріжок, майданчиків біля входів, винесення сміття, очищення території від листя, пилу та інших забруднень, а також сезонне прибирання снігу, льоду чи рослинних залишків.

Садівник у складі служби номерного фонду забезпечує догляд за зеленими насадженнями та підтримання естетичної привабливості природного середовища агроготелю. До його функцій належать догляд за рослинами, а також виконання сезонних робіт з підготовки території до зміни пори року. Крім того, садівник контролює загальний стан озеленення.

З огляду на значну площу території та сезонні піки завантаження доцільним є залучення сезонних працівників служби номерного фонду, які виконують роботи з прибирання житлових корпусів, допомоги покоївкам і садівнику. У період високого сезону вони можуть залучатися до щоденного прибирання відкритих рекреаційних зон, літніх терас, доріжок і допоміжних приміщень, а також до оперативної підготовки номерів між заїздами.

Організація роботи служби номерного фонду ґрунтується на використанні графіків змінності та добової послідовності прибирання. Як правило, щоденний цикл робіт розпочинається з огляду заброньованих і звільнених номерів, які першочергово готуються до заселення, після чого покоївки переходять до прибирання зайнятих приміщень у погоджений із гостями час. Менеджер служби та старша покоївка контролюють дотримання стандартів якості та часових нормативів, а виявлені відхилення фіксуються для подальшого аналізу й коригування організації праці.

2.4.3. Організація і функції фінансово-комерційної та інженерно-експлуатаційної служб у готелі

Фінансово-комерційна та інженерно-експлуатаційна служби належать до ключових допоміжних підрозділів агроготелю, оскільки забезпечують його економічну стійкість, технічну справність і безперервність обслуговування гостей. У структурі проєктованого агроготелю їх значення є особливо важливим, адже ефективне функціонування комплексу залежить не лише від якості сервісу, а й від раціонального використання ресурсів, належного технічного стану приміщень та своєчасного контролю фінансово-господарських процесів.

Фінансово-комерційна служба забезпечує управління рухом коштів, облік господарських операцій, контроль витрат і формування дохідної частини діяльності агроготелю. У готельному господарстві ця служба відповідає за облік і контроль фінансових ресурсів, а також за забезпечення підприємства матеріально-технічними та виробничими ресурсами.

Бухгалтерія виконує функції ведення фінансового та податкового обліку, контролю первинної документації, обліку доходів від проживання, харчування та додаткових послуг, а також здійснює розрахунки з постачальниками, підрядниками і працівниками. До її завдань належать складання фінансової звітності, контроль касових операцій, облік матеріальних цінностей, списання ресурсів і аналіз фінансово-господарських результатів діяльності підприємства. Керівництво цим напрямом здійснює бухгалтер, який відповідає за достовірність облікових даних і дотримання фінансової дисципліни.

Комерційний напрям фінансово-комерційної служби пов'язаний із забезпеченням прибутковості агроготелю. Його функції охоплюють аналіз попиту, участь у формуванні тарифів, контроль бронювань, оцінку ефективності каналів продажу та розроблення заходів для збільшення обсягу реалізації послуг. У готельному підприємстві комерційна служба також реагує на зміну ринкової кон'юнктури, підтримує зв'язки з партнерами та сприяє оптимізації співвідношення між витратами і доходами. Для агроготелю в Одеській області це особливо важливо через сезонний характер попиту, залежність від рекреаційного періоду та потребу в гнучкому ціноутворенні. Управління комерційним відділом здійснює менеджер.

Інженерно-експлуатаційна служба відповідає за технічне утримання будівель, споруд, обладнання та інженерних систем агроготелю. Її основною метою є створення безпечних і комфортних умов для проживання гостей та роботи персоналу, а також підтримання всіх технічних елементів комплексу у справному стані. У структурі агроготелю ця служба має особливе значення, оскільки обслуговує не лише номерний фонд, а й громадські приміщення, господарські зони та прилеглу територію. У зоні відповідальності служби перебуватиме котельня, приміщення інженерних мереж та насосна станція, яка забезпечуватиме забор води з озера для технічних потреб і поливу агрозони. Служба виконуватиме планові профілактичні та капітальні ремонти згідно з експлуатаційною програмою, крім того, вона забезпечуватиме утримання басейну, СПА-обладнання та рибальського інвентарю: проводитиме регулярну

очистку і дезінфекцію води, сервісне обслуговування СПА-систем і контроль стану човнів та снастей, а також організовуватиме їхнє зберігання й інвентаризацію.

У агроготелі склад цієї служби такий: головний інженер, електрик, сантехнік та майстер з поточного ремонту. Керівництво інженерно-експлуатаційною службою здійснює головний інженер, який організовує роботу технічного персоналу та відповідає за загальний технічний стан об'єкта.

Електрик забезпечує справний і безаварійний стан електромереж, освітлення та електрообладнання, виконує їх технічне обслуговування, виявляє й усуває несправності та контролює безпечну експлуатацію електросистем. Сантехнік відповідає за роботу систем водопостачання, каналізації, опалення та сантехнічного обладнання, здійснює їх огляд, ремонт, профілактику і своєчасне усунення аварійних ситуацій. Майстер з поточного ремонту виконує дрібні ремонтні роботи в номерному фонді та громадських приміщеннях, стежить за справністю меблів, дверей, оздоблювальних елементів та іншого внутрішнього оснащення агроготелю, забезпечуючи належний експлуатаційний стан приміщень.

2.5. Показники експлуатаційної програми підприємства

Характеристика показників експлуатаційної програми готельного підприємства та алгоритм їх розрахунків:

1. Одноразова місткість. Характеризує кількість інвентарних місць готелю

$$O_m = K_{\text{ном}} * Ч_{\text{ім}}, \quad (2.11)$$

Де O_m – одноразова місткість; $K_{\text{ном}}$ – кількість номерів кожної категорії; $Ч_{\text{ім}}$ – число постійних (інвентарних) місць у кожному номері.

Розрахунок:

$$O_m = 8 + 24 + 6 + 8 + 26 = 72 \text{ місця}$$

2. Можлива пропускна спроможність. Характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені в готелі з урахуванням кількості інвентарних місць за певний період у відсутності простоїв

$$ПС_m = O_m * Ч_{\text{д.р.}}, \quad (2.12)$$

$ПС_m$ – можлива пропускна спроможність; O_m – одноразова місткість; $Ч_{\text{д.р.}}$

– кількість календарних днів роботи готелю.

Розрахунок:

$$PC_M = 72 \cdot 365 = 26280 \text{ людино-днів}$$

Пропускна спроможність. Характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені в готелі з урахуванням простоїв, пов'язаних із капремонтами та реконструкцією готелю

$$PC = PC_M - K_{к.р.}, \quad (2.13)$$

де PC – пропускна спроможність; PC_M – можлива пропускна спроможність; $K_{к.р.}$ – кількість людино-днів перебування номерного фонду в капітальному ремонті та реконструкції (від 8 до 12 місяців).

Оскільки готель лише будується, то капітального ремонту не передбачено, таким чином $K_{к.р.} = 0$

Розрахунок:

$$PC = 26280 - 0 = 26280 \text{ людино-днів}$$

3. Планова пропускна спроможність. Характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені в готелі з урахуванням планових простоїв з об'єктивних причин (обсяг надання послуг за планом)

$$PC_{пл} = PC - K_{п.р.} - K_{с.о.} - K_{ін}, \quad (2.14)$$

де $PC_{пл}$ – планова пропускна спроможність; PC – пропускна спроможність; $K_{п.р.}$ – кількість людино-днів перебування номерів у простої під плановим ремонтом (3...4 доби); $K_{с.о.}$ – кількість людино-днів перебування номерів у простої з причин санітарної обробки номерів та підготовки їх до заселення; $K_{ін}$ – кількість людино-днів перебування номерів у простої під плановим ремонтом з інших об'єктивних причин (1...3 доби).

$$K_{с.о.} = T_{с.о.} \cdot K_{г.}/24, \quad (2.15)$$

де $T_{с.о.}$ – час санітарної обробки і підготовки номеру до заселення; $K_{г.}$ – можлива кількість обслужених гостей готелю.

$$K_{г.} = PC / T_{с.п.}, \quad (2.16)$$

де $T_{с.п.}$ – середня тривалість перебування гостя.

Якщо середній час проживання гостя в готелі складає 14 днів, то мож-

лива кількість обслужених гостей готелю складає:

$$K_r = 26280/14=1877$$

Середній час підготовки номера до розміщення гостей приймаємо 1,5 год., то простій номерного фонду внаслідок підготовки приміщення складе:

$$K_{c.o.} = 1,5*1877 /24 = 117 \text{ людино-дів}$$

Плановий ремонт проводиться у той час, коли готель не приймає відвідувачів, тому $K_{п.р} = 0$. Час простою внаслідок планового ремонту з інших об'єктних причин визначаємо враховуючи, що циклічність ремонту номерного фонду готелю 5 років, а середня тривалість планового ремонту з інших причин 3 дні.

$$K_{ін.} = 6*3*2,4 = 43 \text{ людино-добы}$$

Розрахунок планової пропускної спроможності:

$$П_{спл.} = 26280 - 0 - 117,31 - 43,2 = 26120 \text{ людино-дів}$$

Середня місткість. Характеризує середню кількість інвентарних місць у готелі за певний період (як правило, за рік)

$$M = M_n * t_1 + M_k * t_2 / T, \quad (2.17)$$

де M – середня місткість готелю, інвентарних місць; M_n – кількість місць в експлуатації на початок періоду; M_k – кількість місць на кінець періоду з урахуванням змін у номерному фонді; t_1, t_2 – термін перебування номерів (місць) в експлуатації, відповідно на початок і на кінець періоду, днів (t_1, t_2 – готель - 1 - 5, 5-7 днів; хостел - 7 -14 днів; база відпочинку - 10 -14 днів.); T – загальний календарний термін експлуатації номерного фонду готелю, днів (3 місяця або 12 місяців).

$$M = (72*365 + 72*0)/365 = 72 \text{ місця}$$

5. Плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду (місць) за певний період (коефіцієнт використання пропускної спроможності). Характеризує ступінь використання номерного фонду готелю за планом:

$$K_{з(пл)} = П_{спл.}/П_{с}, \quad (2.18)$$

де $K_{з(пл)}$ – плановий коефіцієнт завантаження

$$K_{з(пл)} = 26120/26280 = 0,99$$

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства готельного господарства

Для агроготелю, що поєднує функції засобу розміщення, закладу ресторанного господарства, агровиробничого підприємства та рекреаційно-туристичного комплексу, обрано лінійно-функціональну організаційну структуру управління як найбільш оптимальну для підприємств середнього масштабу готельно-ресторанної галузі. Організаційна структура управління готелю що проектується представна в додатку 3.

Лінійно-функціональна структура передбачає поєднання лінійної (вертикальної) ієрархії командування та функціональної (горизонтальної) спеціалізації підрозділів. Перевагами такої структури для агроготелю є: чіткість розподілу функцій між службами, єдиноначальність на кожному рівні ієрархії, можливість ефективної координації між різнопрофільними підрозділами (готельна, ресторанна, агровиробнича, рекреаційна складова), а також гнучкість в управлінні сезонним персоналом.

В проектованому агроготелі наявні додаткові служби: служба організації харчування, служба додаткових послуг (агровиробничий відділ, анімаційний відділ).

Служба організації харчування функціонує на базі ресторану, розташованого на прилеглій до готелю території та відповідає за її роботу, а також дегустаційної зали, тераси та банкетної зали. Управління рестораном здійснює менеджер, що відповідає за рівень сервісу та складання бюджету для директора. Виробничу діяльність очолює шеф-кухар, під керівництвом якого здійснюється приготування страв з урахуванням концепції агроготелю. Також у штаті є кухарі, мийники посуду, офіціанти, бармени та сомельє-дегустатор. Сомельє-дегустатор є ключовою фігурою у реалізації дегустаційних програм — фірмового продукту агроготелю, що вирізняє його від конкурентів.

Формати харчування:

- Сніданок «шведський стіл» (включений у вартість проживання) — 7:30–10:30;
- Обід a-la-carte (бессарабський сет) або замовлення з меню — 13:00–16:00;

- Вечеря (основний ресторанний сервіс) — 18:00–22:00;
- Дегустаційний сет-вечір (за попереднім бронюванням) — 19:00–21:30.

Служба додаткових послуг забезпечує розширений спектр платних послуг, що посилюють конкурентну привабливість агроготелю. Її діяльність спрямована на підвищення комфортності та змістовності перебування гостей, збільшення тривалості відпочинку, формування унікального досвіду взаємодії з природним і культурним середовищем регіону. Структурно служба об'єднує спа-зону, конференц-залу, еко-клас, дегустаційну залу, агрокомплекс, рекреаційний комплекс та анімаційний відділ.

Координацію роботи здійснює відповідальна особа – менеджер з додаткових послуг, який планує графіки роботи, забезпечує взаємодію з іншими службами агроготелю, контролює якість обслуговування, відповідає за виконання встановлених стандартів сервісу, а також відповідає за організацію заходів в конференц-залі/банкетній залі.

До анімаційного відділу входять аніматори та інструктори з активного відпочинку та інструктор з рибальства. За надання послуги рибалки відповідає інструктор з рибальства. За заняття в еко-класі, анімаційні програми в дитячому центрі відповідають аніматори. За водні розваги та прокат велосипедів відповідає інструктор з активного відпочинку. За роботу спа-зони відповідає масажист.

Агровиробничий відділ в проєктованому агроготелі є специфічним для готельного бізнесу підрозділом, який поєднує функції сільськогосподарського виробництва та туристично-рекреаційної діяльності. Він відповідає за організацію роботи агрокомплексу та її відвідування. В цей відділ входять керівник агрокомплексу, зоотехнік, агроном, пасічник, а також працівники господарської ділянки. Така структура дозволяє забезпечити належний рівень організації сільськогосподарських процесів, дотримання технологій вирощування та утримання, а також інтеграцію агровиробництва в загальну концепцію агроготелю.

Керівник агрокомплексу здійснює загальне управління всіма ділянками — фермою, виноградником, пасікою, садом і городом. Він планує структуру посівів і насаджень, обсяги виробництва, сезонні роботи, координує графіки працівників, контролює використання техніки та ресурсів, відповідає за взаємодію з ресторанною службою щодо постачання власної сировини, а також

за організацію екскурсійних маршрутів і демонстраційних програм для гостей.

Зоотехнік відповідає за утримання сільськогосподарських тварин на фермі. За необхідності він бере участь в організації відвідування ферми гостями, дотримуючись вимог безпеки та гігієни.

Агроном займається плануванням і організацією робіт на винограднику, в саду та на городі. Агроном також може брати участь у підготовці інформаційних матеріалів для еко-класу та дегустаційної зали, пояснюючи гостям особливості вирощування локальних культур. Пасічник відповідає за функціонування пасіки. Крім виробничої складової, пасічник може залучатися до проведення демонстраційних екскурсій і дегустацій меду для гостей, що підсилює освітньо-туристичний компонент агрокомплексу. Працівники господарської ділянки виконують щоденні операційні роботи на фермі, винограднику, в саду та на городі. За потреби вони допомагають під час проведення екскурсій і майстер-класів, готуючи локації до відвідування.

Проведемо розрахунок кількісного складу персоналу за окремими посадами в готелі. Готель рівня категорії «3 зірки» і наступну кількість номерів:

- номерний фонд включає: Бунгало 2-місне - 4, Бунгало «Сімейний» - 6, Люкс – 3, Номер I категорії «Стандарт» - 4, Номер II категорії «Покращений» - 13.

- агроготель працює 365 днів за рік;
- максимальна разова місткість готелю – 72 місця;
- кількість ліжко-місць, що надаються протягом року – $72 \cdot 365 = 26280$;

- кількість мешканців готелю за рік, приймаючи середню тривалість проживання однією особою 14 діб – $26280 / 14 = 1877$ осіб;

- коефіцієнт, що враховує заплановані дні для невиходу покоївок на роботу – 1,3.

Розрахуємо явочну чисельність покоївок за формулою:

$$Ч_{\text{я}} = (T_{\text{но1}} \cdot N_1) + (T_{\text{но2}} \cdot N_2) + \dots + (T_{\text{ноn}} \cdot N_n) / T_{\text{зм}} \quad (3.1)$$

де $T_{\text{зм}}$ – змінний фонд робочого часу;

$T_{\text{но1}}, T_{\text{но2}}, \dots, T_{\text{ноn}}$ – норма часу для обслуговування одного номера;

$N_1, N_2, \dots, N_n$ – кількість номерів різного типу.

$$\begin{aligned} Ч_{\text{я}} &= (1,67 \cdot 4 + 2,41 \cdot 6 + 1,67 \cdot 3 + 1,03 \cdot 4 + 0,95 \cdot 13) / 9 = \\ &= (6,7 + 14,5 + 5 + 4,12 + 12,35) / 9 = 42,67 / 9 = 4,7 \approx 5 \text{ (осіб)} \end{aligned}$$

Загальна облікова кількість покоївок розраховується за формулою:

$$Ч_{об} = Ч_{я} * К_{н} \quad (3.2)$$

де K_n – коефіцієнт, що враховує заплановані дні для невиходу покоївок на роботу під час відпустки чи хвороби.

За нормативом чисельності покоївок у II зміну працює 0,53 особи. Тобто загальна облікова кількість покоївок дорівнює:

$$Ч_{об} = (5 + 0,53) \cdot 1,3 = 7,2 \approx 7 \text{ (осіб)}.$$

Облікова чисельність комірників ($Ч_{об}$) може бути визначена по формулі 3.2.

Розрахунок. Кількість камер схову в готелі – 1, кількість місць в одній камері – 12, камера схову працює в одну зміну, коефіцієнт, що враховує заплановані для даного готелю невиходи комірників під час відпустки, хвороб, тощо – 1,2.

Визначаємо загальну явочну чисельність комірників для роботи у одну зміну:

$$Ч_{я} = 0,53 \cdot 1 = 0,53 \text{ (осіб)}$$

Розраховуємо загальну облікову чисельність комірників:

$$Ч_{об} = 0,53 \cdot 1,2 = 0,6 \approx 1 \text{ комірник}.$$

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Штатний розпис проектного готелю наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

Штатний розпис працівників готелю

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Зайнятість
1	2	3
Адміністративна служба готелю		
Генеральний директор	1	Постійно
Керуючий	1	Постійно
Фінансово-комерційна служба		
Бухгалтер	1	Постійно
Комерційний менеджер	1	Постійно
Служба СпiР		
Менеджер СПiР	1	Постійно
Черговий адміністратор	2	Постійно
Комірник	1	Постійно
Служба охорони		
Головний охоронець	1	Постійно
Охоронець	2	Постійно
Служба номерного фонду		

1	2	3
Менеджер служби номерного фонду	1	Постійно
Завідувач білизняної та пральні	1	Постійно
Покоївка	7	Постійно
Прибиральниця	2	Постійно
Оператор пральні	2	Постійно
Двірник	1	Постійно
Садівник	1	Постійно
Служба організації харчування		
Менеджер ресторану	1	Постійно
Шеф-Кухар	1	Постійно
Кухар	4	Постійно
Мийник посуду	2	Постійно
Офіціант	5	Постійно
Бармен	2	Постійно
Сомельє-дегустатор	1	Постійно
Інженерно- експлуатаційна служба		
Головний інженер	1	Постійно
Сантехнік	1	Постійно
Електрик	1	Постійно
Майстер з поточного ремонту	1	Постійно
Служба додаткових послуг		
Менеджер з додаткових послуг	1	Постійно
Масажист	1	Тимчасово
Агровиробничий відділ		
Керівник агрокомплексу	1	Постійно
Зоотехнік	1	Постійно
Агроном	1	Тимчасово
Пасічник	1	Тимчасово
Працівник господарської ділянки	4	Тимчасово
Анімаційний відділ		
Аніматор	2	Тимчасово
Інструктор з активного відпочинку	1	Тимчасово
Інструктор з рибальства	1	Постійно
Разом	57	—

На основі таблиці 3.1 розраховуємо фонд оплати праці за день та за місяць та зводимо в таблицю 3.2.

Таблиця 3.2.

Фонд оплати праці

Посада	Графік роботи	Кількість працівників всього	Кількість працівників за зміну	Заробітна плата за день, грн
1	2	3	4	5
Адміністративна служба готелю				
Генеральний директор	5/2	1	1	1500
Керуючий	5/2	1	1	1200
Фінансово-комерційна служба				
Бухгалтер	5/2	1	1	1000
Комерційний менеджер	5/2	1	1	900
Служба СПіР				
Менеджер СПіР	5/2	1	1	800
Черговий адміністратор	2/2	2	1	600
Комірник	5/2	1	1	400
Служба охорони				
Головний охоронець	5/2	1	1	600
Охоронець	2/2	2	1	450
Служба номерного фонду				
Менеджер служби номерного фонду	5/2	1	1	800
Завідувач білизняної та пральні	5/2	1	1	600
Покоївка	2/2	7	3	1650
Прибиральниця	2/2	2	1	500
Оператор пральні	2/2	2	1	500
Двірник	5/2	1	1	400
Садівник	5/2	1	1	500
Служба організації харчування				
Менеджер ресторану	5/2	1	1	1000
Шеф-Кухар	5/2	1	1	1000
Кухар	2/2	4	2	1400
Мийник посуду	2/2	2	1	500
Офіціант	2/2	5	2	1600
Бармен	2/2	2	1	800
Сомельє-дегустатор	5/2	1	1	1000
Інженерно-експлуатаційна служба				
Головний інженер	5/2	1	1	1000
Сантехнік	5/2	1	1	600
Електрик	5/2	1	1	600
Майстер з поточного ремонту	5/2	1	1	600
Служба додаткових послуг				
Менеджер з додаткових послуг	5/2	1	1	800

1	2	3	4	5
Масажист	5/2	1	1	600
Агровиробничий відділ				
Керівник агрокомп-лексу	5/2	1	1	1000
Зоотехнік	5/2	1	1	800
Агроном	5/2	1	1	800
Пасічник	5/2	1	1	600
Працівник госпо-дарської ділянки	2/2	4	2	1000
Анімаційний відділ				
Аніматор	2/2	2	1	400
Інструктор з актив-ного відпочинку	5/2	1	1	500
Інструктор з риба-льства	5/2	1	1	600
Разом		57		29600
Разом за місяць				902800

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Відповідно до ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги», основними послугами засобу розміщення є обсяг послуг (проживання, харчування тощо), включений до ціни номера і надається споживачу згідно з укладеним договором, тоді як додаткові послуги замовляються та оплачуються окремо. В готелі надаються основні і додаткові послуги, що представлені в додатку К. Основні послуги такі:

1. Послуги з тимчасового проживання (розміщення). Номерний фонд агроготелю складає 20 номерів різних категорій та 10 бунгало. До послуг гостей будуть:

- 4 номери I категорії «Стандарт»,
- 13 номерів II категорії «Покращений»,
- 3 номера категорії Люкс
- два види бунгало: 4 - Бунгало 2-місних та 6 - Бунгало «Сімейне».

Усі номери обладнані повним санвузлом, кондиціонером, ТВ, Wi-Fi — відповідно до вимог ДСТУ 4269:2003 для категорії 3*. Забезпечується щоденне прибирання номерів покоївками та заміна постільної білизни раз на 3 дні (або за бажанням гостя).

2. Послуги харчування. Заклад ресторанного господарства (ЗРГ) агроготелю включає:

- загальнодоступний ресторан на 80 місць з відкритою кухнею. Меню представляє страви автентичної болгарської, молдавської та української кухні, пропонується окреме меню для маленьких дітей. Харчування відбувається за принципом farm-to-table в основному з продуктів власного агровиробництва.
- Дегустаційна зала на 25 місць (додаткові послуги)
- Відкрита літня тераса на 40 місць.

3. Додаткові послуги агроготелю організовані відповідно різних напрямів.

1) Агровиробничий напрям дає змогу гостям безпосередньо долучитися до сільського господарства: збирати врожай у саду та на городі, доглядати за тваринами на фермі, спостерігати за роботою пасіки та отримувати практичні навички з сироваріння, хлібопечення і бджільництва. Організовані тури виноградником та агровиробничою зоною готелю; екскурсії до партнерських виноробень Бессарабії («Колоніст» у с. Криничне, «Bolgrad Winery», «Винхол Оксамитне»); ознайомлення з технологією виробництва меду на власній міні-пасіці; контактний зоокуток (кози, кури, кролі) для дітей.

Агротуристична програма включає:

- Екскурсія «Моє власне вино» — гості відвідують виноградник агроготелю, отримують базові знання про агротехніку вирощування, беруть участь у сезонних роботах (обрізка, підв'язування, збір врожаю залежно від сезону), а в дегустаційній залі дегустують вина з цих сортів від партнерів-виноробень.
- Екскурсія «Пасіка та мед» — відвідування міні-пасіки, демонстрація роботи бджоляра, дегустація різних сортів меду, майстер-клас з виготовлення медових свічок.
- Майстер-клас «Бессарабська кухня» — шеф-кухар разом з гостями готує 3–4 автентичні страви бессарабської кухні: баниця, каварма, долма або плацинда. Програма завершується спільним обідом.
- Екскурсія «Ферма і зоокуток» — знайомство з мешканцями міні-ферми, годівля тварин, демонстрація доїння, виготовлення свіжої бринзи. Особливо популярна серед сімей з дітьми.

Дегустаційні програми є флагманським продуктом агроготелю, що відображає унікальну концепцію. Дегустаційна програма включає:

- «Смаки Бессарабії» — програма познайомить гостей з базовими ароматично-смаковими профілями регіональних 5 вин, поєднавши дегустацію з невимушеним поясненням сомельє та легким гастрономічним акомпанементом з болгарських закусок.
- «Повне занурення» — учасники пройдуть послідовну дегустацію, підкріплену детальними коментарями про походження, технологію та поєднання з локальною кухнею; сет страв підкреслить контрасти і гармонії смаків (8 вин та гастрономічний сет з 3 страв).
- «Виноробний майстер-клас» — програма поєднає коротку лекцію про етапи виробництва, демонстрацію дегустаційних технік і практичну сесію, де кожен учасник створить невеликий купаж під керівництвом експерта.
- «Майстер дегустацій» — формат передбачатиме детальний розбір аромату, смаку та структури 10 вин, вправи з порівняння та записів у дегустаційному щоденнику для закріплення навичок.
- програма для груп: Це святкова подія з курованою підбіркою вин, повноцінним гастрономічним меню, атмосферним музичним супроводом і персоналізованим обслуговуванням для компаній та корпоративів (12 вин, 5-стравний сет).
- «Дитяча дегустація» — програма буде інтерактивною та пізнавальною: діти спробують локальні продукти, дізнаються про походження смаків і візьмуть участь у простих сенсорних іграх під наглядом аніматора.

2) Рекреаційний напрям спирається на унікальний ресурс озера Ялпуг. Гостям пропонується відпочинок на обладнаному пляжі, рибальство з інструктором на моторному човні, оренда вудок та спорядження.

3) Оздоровчий та спортивний напрям включає відвідування спа-зони з сауною, масажні процедури; заняття на відкритих спортивних майданчиках та велосипедні прогулянки територією, прокат велосипедів, прокат SUP-дошок і каяків.

Спортивні та активні програми для дорослих:

- Спортивні майданчики: пляжний волейбол, тенісний стіл, бадмінтон;
- Велосипедні прогулянки береговою лінією (велосипеди в прокаті);
- Піші екскурсії до винограду та фруктових садів;
- Еко-квести на природі (командна пошукова гра).

4) Для дітей передбачено насичену анімаційну програму: ігри на майданчику, творчі та пізнавальні заняття у дитячому центрі, спілкування з тваринами у контактному зоокутку, а також освітні уроки про природу озера, виноградарство і бджільництво.

Дитячий анімаційний центр, доступ до більярдної (в т.ч. для дорослих), ігрової кімнати та відкритий до дитячого майданчика з мотузковим парком забезпечують насичену програму для дітей 4–14 років. Аніматори ведуть щоденні тематичні заняття:

- Понеділок: «Бессарабський кухар» — дитячий кулінарний клас;
- Вівторок: «Маленький виноградар» — заняття на виноградних рядках;
- Середа: «Тваринний острів» — відвідування міні-ферми, годівля тварин;
- Четвер: «Скарби Ялпугу» — пізнавальна прогулянка берегом озера, спостереження за птахами;
- П'ятниця: «Бессарабські майстри» — виготовлення сувенірів у бессарабському стилі;
- Субота: спортивний день — пляжний волейбол, змагання з рибалки;
- Неділя: «Ярмарок смаків» — дегустація власних продуктів ферми, мед, сири.

Для дорослих пропонуються вечірні тематичні вечори для дорослих (бессарабський вечір, козацьке вогнище, фольклорні програми). Наявна мангальна зона з 3–4 місцями для самостійного барбекю.

В Еко-класі проводяться тематичні лекції про флору та фауну Ялпугу, органічне землеробство, бджільництво, збереження прибережної зони. Еко-клас приймає як індивідуальних відвідувачів, так і організовані групи туристів.

5) Бізнес напрям дає змогу корпоративним гостям провести заходи, виїзний тимблдинг з агроактивностями та тематичні корпоративні вечори з дегустаційними програмами.

6) Додаткові готельні сервіси. Заклад надає трансферні послуги з Одеси та інших великих міст. Зберігання багажу, камера схову; пральня та хімчистка; сувенірна крамниця (продаж вин партнерів, власних продуктів агровиробництва — меду, варення, соків, ягід, сухофруктів); замовлення та доставка квітів, подарунків.

3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони

Організація охорони праці на підприємствах готельно-ресторанної сфери регулюється чинним законодавством України. Для проєктованого агроготелю «Yalpug Agro Resort» система охорони праці є комплексною, оскільки підприємство поєднує функції засобу розміщення, закладу харчування, агро-виробничого об'єкта і рекреаційного комплексу, що зумовлює різноманіття виробничих ризиків та необхідність диференційованого підходу до їх мінімізації.

Відповідальність за стан охорони праці покладається на керівника підприємства — генерального директора, який зобов'язаний створити службу охорони праці або призначити відповідальну особу з числа фахівців з інженерно-технічною освітою. Для агроготелю доцільним є покладання відповідних функцій на головного інженера, який вже відповідає за технічний стан будівель і обладнання. Усі працівники підприємства зобов'язані проходити інструктажі з питань охорони праці: вступний — при прийомі на роботу, первинний — на робочому місці, повторний — не рідше одного разу на шість місяців, а також позаплановий та цільовий у разі змін в умовах праці або виконання разових робіт.

До основних виробничих ризиків агроготелю відносяться: ризики, пов'язані з роботою кухонного та технологічного обладнання (опіки, порізи, ураження електричним струмом), сільськогосподарські ризики (робота з агромашинами, ризик укусів комах, отруєння хімічними препаратами), ризики, притаманні прибиральним роботам (хімічні засоби, слизькі поверхні), ризики у сфері обслуговування гостей (фізичні перевантаження, психоемоційне напруження, нічні зміни). Для кожної категорії ризиків мають бути розроблені конкретні заходи попередження та індивідуальний захист персоналу відповідно до Правил охорони праці для підприємств громадського харчування (НПАОП 55.0-1.02-96). Всі працівники закладу зобов'язані проходити попередній та періодичний медичні огляди і мати відповідні медичні книжки.

Протипожежна безпека агроготелю організовується відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 та НАПБ А.01.001-2004 «Правила пожежної безпеки в Україні». Відповідно ДСТУ 4268:2003, засоби розміщування обладнуються системами протипожежного захисту відповідно до Правил пожежної безпеки

в Україні. Кожен поверх головного корпусу агроготелю обладнується не менш ніж двома переносними вогнегасниками.

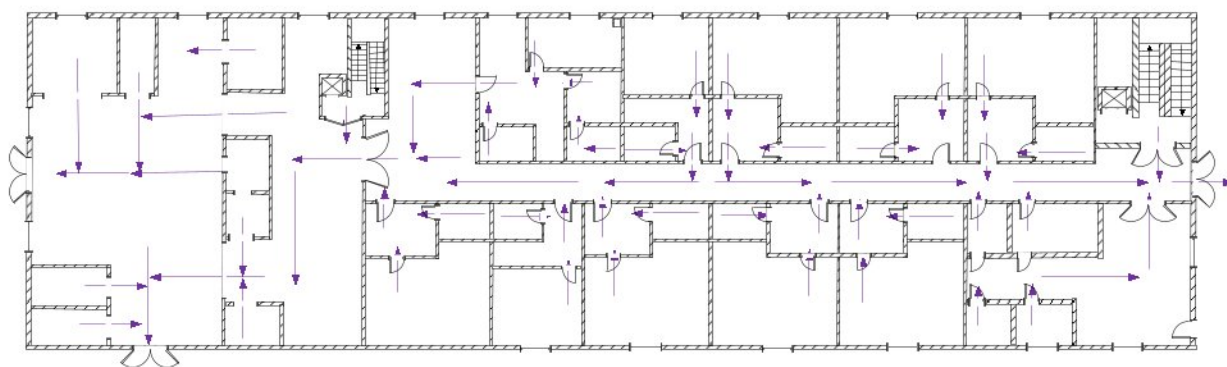


Рис. 3.1. План евакуації 1 поверху готелю

Будівля агроготелю має три евакуаційних виходів з кожного поверху, а шляхи евакуації — належне аварійне освітлення та покажчики відповідно до ДБН В.2.5-28.

Усі будівлі агроготелю обладнуються автоматичною пожежною сигналізацією з димовими та тепловими датчиками, системою оповіщення персоналу і гостей, а при необхідності — спринклерними установками водяного пожежогасіння відповідно до ДБН В.2.2-20:2008. На підставі цих вимог площа кожного протипожежного відсіку для будинків I–II ступенів вогнестійкості не повинна перевищувати $2\,200\text{ м}^2$. Для бунгало, виготовлених переважно з деревини (IV–V ступінь вогнестійкості), площа протипожежного відсіку обмежується $800\text{--}1\,000\text{ м}^2$, що необхідно враховувати при розміщенні їх на генеральному плані ділянки. На видних місцях у всіх приміщеннях агроготелю розміщуються плани евакуації, таблички із зазначенням відповідальних за пожежну безпеку та правила поведінки у разі пожежі.

Організація цивільної оборони на підприємстві здійснюється відповідно до Кодексу цивільного захисту України від 02.10.2012 № 5403-VI та Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Положення про єдину державну систему цивільного захисту». Керівник агроготелю зобов'язаний розробити план реагування на надзвичайні ситуації, призначити відповідального за цивільну оборону та забезпечити проведення інструктажів і навчань з персоналом. З урахуванням розташування агроготелю в Одеській області, а також особливостей воєнного часу, в закладі мають бути чітко визначені місця укриття для персоналу і гостей, встановлений порядок оповіщення про повітряну тривогу, організоване резервне електропостачання та запаси питної води.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Охорона навколишнього середовища у діяльності агроготелю є невід'ємною складовою його концепції та водночас законодавчою вимогою, що регулюється Законом України «Про охорону навколишнього природного середовища», Законом України «Про відходи», а також Законом України «Про енергозбереження». Виходячи з загальновизнаного у науковій літературі визначення, екологічний готель — це екологічно-сертифіковане житло, метою якого є поліпшення стану навколишнього середовища шляхом зведення до мінімуму власного негативного впливу на довкілля. Саме за таким принципом і будується концепція агроготелю «Yalpug Agro Resort».

Основою природоохоронної діяльності агроготелю є комплекс заходів з енергозбереження. Для цього передбачається встановлення LED-освітлення у всіх приміщеннях і на зовнішній території, використання сонячних колекторів або фотоелектричних панелей для часткового забезпечення потреб в електроенергії та гарячій воді, а також автоматизованих систем управління мікрокліматом у номерах і громадських зонах. Відповідно до концепції сталого туризму, формування екологічно стійкого підприємства ґрунтується на двох основоположних підходах: ощадливе використання природних ресурсів та мінімізація шкоди для довкілля; забезпечення збалансованого соціально-економічного розвитку туристичних регіонів. Для агроготелю, розташованого поряд з озером Ялпуг — найбільшим прісноводним озером України — питання ресурсозбереження набувають особливого значення.

Рациональне використання водних ресурсів передбачає встановлення водовимірювальних лічильників у всіх підрозділах, монтаж аераторів і обмежувачів витрати на кранах і душових, а також використання систем повторного використання дощових вод для поливу агрокомплексу та прилеглої території. Скорочення витрат води у службі номерного фонду досягається за рахунок програми «Eco-Stay»: гостям пропонується брати участь у збереженні ресурсів і відмовлятися від щоденної зміни білизни та рушників при тривалому проживанні. Такий підхід не лише скорочує витрати підприємства, а й формує у гостей екологічну свідомість, що є важливою складовою іміджу «зеленого» агроготелю.

Управління відходами організовується на основі принципу роздільного збирання за категоріями: папір і картон, скло, пластик, органічні відходи та змішані відходи. Особливу увагу приділяють органічним відходам ресторан-

ної кухні та агрокомплексу, які можуть бути спрямовані на компостування і повторно використані як органічне добриво на городі та в саду. Небезпечні відходи (відпрацьовані акумулятори, картриджі, медичні відходи аптечок першої допомоги) передаються спеціалізованим підприємствам. Усі контейнери для роздільного збирання розміщуються на спеціально відведених майданчиках, доступних для персоналу і гостей.

Агровиробнича діяльність підприємства потребує особливих природоохоронних заходів. Використання пестицидів і мінеральних добрив має здійснюватися у суворій відповідності до чинних регламентів та з мінімально необхідними дозами, а в межах можливого — замінюватися органічними методами захисту рослин. Утримання ферми (тварини, органічні відходи) потребує організованого збирання та переробки гною, а пасіка — дотримання санітарно-ветеринарних вимог щодо відстані від жилих зон і шляхів евакуації. Зазначені заходи не лише мінімізують забруднення ґрунтів і водних горизонтів, а й відповідають концепції органічного агровиробництва, що підкреслює автентичність продукту.

Екологічна відповідальність агроготелю виражається також у його взаємодії з місцевою громадою. Підтримка місцевих постачальників, залучення локальних виробників вина до дегустаційних програм, розвиток освітньо-екологічних проектів в еко-класі та облаштування природних рекреаційних маршрутів без заподіяння шкоди екосистемі озера Ялпуг — усе це відповідає міжнародній концепції відповідального туризму. Як зазначається в науковій літературі, впровадження зелених технологій, ефективне використання ресурсів, мінімізація відходів та використання екологічних матеріалів у будівництві й обслуговуванні дозволяють готелям зменшити екологічний слід і вносити внесок у стале майбутнє, що є ключовою конкурентною перевагою в сегменті агро туризму.

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної організації роботи підприємства необхідно скласти перелік необхідної інформації для роботи закладу. Всю інформацію занесемо в табл. 3.3.

Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип
1	2
1. Організаційно-правовий статус закладу готельного господарства	ФОП III група
2. Тип готельного підприємства	Агротель
3. Організаційна структура	Лінійно-функціональна
4. Кількість номерів	20 номерів та 10 бунгало
5. Кількість персоналу	57
6. Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту	– Унікальна локація: єдиний агротель на березі найбільшого прісноводного озера України — оз. Ялпуг; – Власна агровиробнича зона: виноградник понад 5 000 м², фруктовий сад понад 2 000 м², город понад 1 000 м², міні-ферма (кози, кури, кролі), міні-пасіка; – Комплексний турпродукт: проживання + гастрономія + виноробство + агро + рибальство в одній локації; – Дегустаційні програми у партнерстві з виноробнями «Колоніст», «Bolgrad Winery», Villa Tinta; – Рибальська база (2 моторні човни, прокат каяків та SUP-бордів); – Дитячий анімаційний центр «Малий Болград», еко-клас.

Для створення фінансового плану підприємства готельного господарства необхідно розрахувати товарообіг закладу, його результати зведемо в табл. 3.4 та табл. 3.5. Прийmemo, що в рік в Одеській області 60% завантаженості в готелях.

Таблиця 3.4.

Розрахунок доходу від продажі номерів при 100% завантаженні

Назва номеру	Кількість номерів за день, шт.	Ціна номеру за добу, грн.	У місяць, грн	В рік, грн.
Бунгало				
Бунгало двомісний	6	5 600	1024800	11793600
Бунгало «Сімейний»	4	7 800	951600	10951200
Номери				
Люкс	3	9 600	4 200	384300
Номер II категорії «Покращений» (двомісний)	13	6 600	3 900	1546350
Номер I категорії «Стандарт» (двомісний)	4	4 200	2 100	256200
Разом з ПДВ				4163250
Разом без ПДВ (7%)				3871822,5

Отже, планові розрахунки свідчать, що за місяць дохід від продажу номерів готелю при 100% завантаженні складе 3871823 грн, а при 60% завантаженості – 2323094 грн у місяць.

Таблиця 3.5.

Розрахунок доходу від продажі додаткових послуг при 100% завантаженні

Назва послуги	Кількість покупок/потенційних покупців за добу, шт.	Ціна послуги за одиницю/ на добу, грн.	У місяць	За рік, грн
1	2	3	4	5
Бізнес-ланч / обід у ресторані	10	750	228750	2632500
Вечеря a la carte (середній чек)	25	900	686250	7897500
Дитяче меню	9	400	109800	1263600
Романтична вечеря на терасі (на 2 ос.)	1	2500	76250	877500
Дегустація «Виноробний вечір» (колекційні вина + авторський ве-черній стіл)	1	2000	61000	702000
Базова дегустація вин та закусок «Смаки Бессарабії» (4 зразки + закуски)	10	1100	335500	3861000
Преміум-дегустація для знавців (6 зразків)	2	1200	73200	842400
Практичний майстер-клас під керівництвом со-мельє	5	800	122000	1404000
Поглиблений навчальний курс для знавців «Майстер дегустацій»	5	1200	183000	2106000
«Дитяча дегустація» (безалкогольна)	6	350	64050	737100
Екскурсія виноградником з гідом	8	500	122000	1404000
Майстер-клас із сироваріння (бринза/сир)	12	700	256200	2948400
Майстер-клас «Бессарабська кухня»	12	1000	366000	4212000
Майстер-клас із хлібопечення	12	700	256200	2948400
Майстер-клас із бджільництва	12	600	219600	2527200
Екскурсія міні-фермою + контактний зоокуток	70	300	640500	7371000
Програма «Збирання врожаю» (сезонна)	20	450	274500	3159000
Еко-клас: інтерактивне заняття (до 12 ос.)	12	400	146400	1684800

1	2	3	4	5
Рибальський виїзд з ін-структором (моторний човен, 3 год)	4	4800	585600	6739200
Рибальство на великому помості (доба)	14	1000	427000	4914000
Рибальство на індивідуальних помостах з альтанками (доба)	9	2000	549000	6318000
Прокат рибальського спорядження (доба)	10	500	152500	1755000
Прокат каяка (1 година)	5	350	53375	614250
Прокат SUP-борда (1 година)	5	350	53375	614250
Водна екскурсія озером на човні	12	800	292800	3369600
Сауна (сеанс 2 год, до 6 ос.)	12	700	256200	2948400
Класичний масаж (60 хв)	8	800	195200	2246400
СПА-догляд / комплекс процедур	5	2200	335500	3861000
Відвідування басейну (день, зовн. гості)	10	400	122000	1404000
Дитяча анімація (денна програма)	15	350	160125	1842750
Більярд (1 година)	8	200	48800	561600
Настільний теніс (1 година)	8	100	24400	280800
Прокат велосипеда (доба)	10	400	122000	1404000
Мотузковий парк (1 прохід)	12	200	73200	842400
Оренда конференц-зали (день)	1	2000	61000	702000
Банкетне обслуговування (на особу)	10	900	274500	3159000
Корпоративний тимбілдинг з агроактивностями (група)	1	3000	91500	1053000
Продаж власного вина	10	650	198250	2281500
Продаж меду	10	280	85400	982800
Продаж варення/солінь	10	220	67100	772200
Продаж бринзи/сиру	10	350	106750	1228500
Сувенірна продукція (середній чек)	2	300	18300	210600
Трансфер	6	1500	274500	3159000
Прання та прасування (комплект)	10	250	76250	877500
Оренда альтанки в мангальній зоні (пів доби)	12	400	146400	1684800
Факс/роздруківка	6	50	9150	105300
Піднесення багажу	10	100	30500	351000
Разом з ПДВ			9111875	104861250
Разом без ПДВ (20%)			7593229	87384375

Отже, планові розрахунки свідчать, що в місяць дохід від продажів додаткових послуг при 100% завантаженні складе 7593229 грн, а при 60% завантаженості – 4555938 у місяць.

Розрахуємо операційні витрати готелю, їх результати оформимо в табл. 3.6.

Таблиця 3.6.

Розрахунок операційних витрат за місяць

№	Види витрат	Сумма за місяць, грн.
1	Зарплатня персоналу	902 800
2	Податки по зарплатні персоналу (ПДФО та Військовий збір)	176046
	Єдиний податок ФОП III група	347002
3	Пенсійний фонд (ЄСВ для ФОП)	216867
5	Комунальні витрати / інтернет / охорона / пожежна і т.д.	550322
6	Господарські товари/білизна/канцтовари/інше	137581
7	Поточний ремонт (обладнання, амортизація, інші витрати)	1375806
8	Різне	687903
9	Реклама (операційні витрати щомісяця)	137581
	ВСЬОГО	4 528 857

Для функціонування готелю необхідно витратити 4 528 857 грн в місяць. Завершальним етапом роботи є розрахунок фінансових показників проекту. Фінансові показники зводимо в таблицю 3.7.

Таблиця 3.7.

Фінансові показники

№	Показник	Місяць
1	Товарообіг від проживання	2323094
2	Товарообіг від послуг	4555938
3	Виручка від реалізації	6879031
4	Точка беззбитковості	4 528 857
	Чистий прибуток	2 350 174
	Термін окупності	4,9

Розрахунок для чистого прибутку ведемо на місяць. Термін окупності проекту можна розрахувати за формулою:

$$\text{Ток} = \frac{I_z}{(Чп \cdot 12)}, \quad (3.3)$$

де I_z – Загальні інвестиції для реалізації концепції; $Чп$ – чистий прибуток;

$$\text{Ток} = \frac{137693173}{2\,350\,174 \cdot 12} = 137693173 / 28\,202\,088 = 4,9 \text{ років}$$

Проведені розрахунки свідчать про інвестиційну привабливість будівництва агроготелю, оскільки чистий прибуток проекту складає 2 350 174 грн в місяць, що є більше ніж нуль, термін окупності інвестицій 4,9 років, що теж є привабливим за нормативом для будівництва.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

У результаті виконання кваліфікаційної роботи досягнуто поставленої мети — розроблено науково обґрунтовану концепцію агроготелю категорії 3* «Yalpug Agro Resort» у Болградському районі Одеської області, яка поєднує елементи агротуризму, еногастрономічного туризму, рекреації та сучасного готельного сервісу.

У ході дослідження встановлено, що розвиток внутрішнього туризму в Україні та зростання популярності агротуристичних і гастрономічних подорожей створюють сприятливі передумови для реалізації нових туристичних проєктів у сільській місцевості. Особливий інтерес для розвитку туризму становить Бессарабський регіон, який має значний природний, культурний та виноробний потенціал, але недостатньо забезпечений сучасними засобами розміщення.

Проведений аналіз конкурентного середовища показав, що в регіоні відсутні прямі конкуренти, які б комплексно поєднували проживання, ресторанне обслуговування, дегустаційні програми, аграрні активності, водну рекреацію та сімейний відпочинок в одній локації. Це підтверджує наявність вільної ринкової ніші для створення агроготелю «Yalpug Agro Resort».

На основі проведених досліджень розроблено концепцію агроготелю, яка передбачає створення сучасного тризіркового комплексу на березі озера Ялпуг із номерним фондом, рестораном бессарабської кухні, дегустаційною залом, SPA-зоною, дитячими та спортивними майданчиками, рибальською базою, агровиробничою та рекреаційною інфраструктурою.

У технологічній частині роботи виконано проєктування основних функціональних груп приміщень, розроблено технологію організації обслуговування гостей, визначено склад та структуру основних і додаткових послуг, що забезпечують високий рівень комфорту та конкурентоспроможність підприємства.

У межах організаційного розділу сформовано раціональну організаційну структуру управління агроготелем, розроблено штатний розпис, визначено функціональні обов'язки персоналу та заходи з охорони праці, пожежної безпеки й охорони навколишнього середовища.

Проведене економічне обґрунтування підтвердило доцільність реалізації проєкту. Запропонована фінансова модель демонструє можливість ефективного функціонування агроготелю та отримання стабільного прибутку. Те-

рмін окупності інвестицій 4,9 років, що є привабливим за нормативом для будівництва.

Таким чином, розроблений проєкт агроготелю «Yalpug Agro Resort» є конкурентоспроможним, економічно обґрунтованим та інвестиційно привабливим. Реалізація проєкту сприятиме розвитку туристичної інфраструктури Болградського району, популяризації культурної спадщини Бессарабії, створенню нових робочих місць та підвищенню туристичної привабливості Одеської області в цілому.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Головенко Н., Рудницька О. Трансформація туристичних потоків в Україні в умовах воєнного стану. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 48. С. 45–51.
2. Туристичний збір у 2024 році: найбільше зростання на Миколаївщині та Одещині. *Скільки-скільки*. URL: <https://skilkysilky.info/turystychnyy-zbir-u-2024> (дата звернення: 24.04.2026).
3. Огляд готельного ринку України 2024. *Ribas Hotels Group*. URL: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/obzor-gostinichnogo-rinka-ukraini-2024> (дата звернення: 24.04.2026).
4. Ткачук Л. М. Культурно-історичний потенціал Бессарабії як фактор розвитку етнотуризму. *Географія та туризм*. 2021. Вип. 63. С. 112–120.
5. Економічний потенціал виноробної промисловості Одеської області в умовах інтеграції до ЄС. *Science Horizon*. 2024. Том 28, № 3. С. 88–96.
6. Еногастрономічний туризм Одеської області: перспективи та інновації. *Вісник ХМНУ*. 2023. № 51. С. 48–54.
7. Проєкт «Дороги вина та смаку Української Бессарабії». *Туристичний портал Одеси*. URL: <https://www.odesatourism.site/pivden-ukrainy/proiekt-vyna-smaku> (дата звернення: 24.04.2026).
8. Bolgrad Wine Fest. *Bikinedia*. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Bolgrad_Wine_Fest (дата звернення: 24.04.2026).
9. Мельник О. І. Оцінка інфраструктурного забезпечення туристичної галузі півдня України. *Інфраструктура ринку*. 2022. Вип. 68. С. 134–139.
10. На найбільшому озері України відкрито купальний сезон 2025: Одеська область. *OBOZ.UA*. URL: <https://www.obozrevatel.com/ukr/puteshestviya/yalpug> (дата звернення: 15.04.2026).
11. Заячківська О. В. Формування нішевих туристичних продуктів у регіонах з водними ресурсами. *Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети*. 2022. С. 201–208.
12. Ковальчук А. С., Романюк В. І. Концептуальні засади розвитку агротуризму в Одеській області. *Причорноморські економічні студії*. 2023. Вип. 79. С. 44–49.

13. Агроготелі України: перспективи розвитку сільського еко- та етнотуризму. URL: <https://zhzh.info/publ/9-1-0-22342> (дата звернення: 06.04.2026).
14. Смаль І. В. Рекреаційна географія та курортологія туризму: реалії військового часу. *Науковий вісник Чернівецького університету*. 2023. С. 77–84.
15. Потенціал зеленого туризму в досягненні сталого соціально-економічного розвитку сільських територій України. *Науковий журнал КМФ УжНУ: серія «Географія»*. 2025. № 3. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-5843/2025-3-11>. URL: <https://journals.kmf.uzhgorod.ua/index.php/geograph/article/view/68> (дата звернення: 24.04.2026).
16. Фединець Н. І. Ретрит-туризм як інноваційний напрям відновлення ментального здоров'я в Україні. *Ефективна економіка*. 2023. № 5.
17. Галасюк С. С. Розвиток сільського зеленого туризму як складова сталого розвитку територіальних громад. *Економічні інновації*. 2021. Т. 23, № 1. С. 22–31.
18. Сільський зелений туризм як інструмент розвитку територіальних громад. *Економіка та суспільство*. 2026. № 84. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-84>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/7639> (дата звернення: 24.04.2026).
19. Бойко В. М., Алещенко Л. О. Інноваційні моделі агротуризму в Україні: просторовий аналіз. Київ : Ліра-К, 2023. 198 с.
20. Паларієв О. А. Досвід створення агроетнотуристичного кластера «Фрумушика-Нова». *Туризм і гостинність в Україні*. 2020. № 3. С. 15–20.
21. Функціонування екоготелів в Україні як чинник активізації підприємницької діяльності. *Економіка: проблеми теорії та практики*. 2020. Вип. 3. URL: https://dspace.ksaeu.kherson.ua/bitstream/handle/123456789/3901/EPAK_3.2020.pdf (дата звернення: 24.04.2026).
22. Бойко В., Алещенко Л. Розвиток сільського зеленого туризму та агротуризму як стратегічний інструмент відродження сільських територій України. *Економіка та суспільство*. 2026. № 86. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/D2026-86-179>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/8189> (дата звернення: 24.04.2026).

23. Сучасні засади розвитку еногастрономічного туризму в Одеській області. Вісник Хмельницького національного університету. 2024. DOI: <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-326-61>. URL: <https://heraldes.khmnu.edu.ua/index.php/heraldes/article/view/51> (дата звернення: 14.04.2026).
24. Агротуризм як стратегічний напрям підвищення рівня доходу фермерських господарств України. Економічний простір. 2024. № 191. С. 348–353. DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/191-58>. URL: <https://prostir.pdaba.dp.ua/index.php/journal/article/view/1582> (дата звернення: 24.04.2026).
25. Організація туризму: сільський зелений туризм як складова туристичної галузі. Економіка та суспільство. 2025. № 72. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-30>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5666> (дата звернення: 24.04.2026).
26. Бойко В. М., Алещенко Л. О. Сільський туризм як драйвер економіки (Стратегії-2026). Вісник економічної науки. 2023. С. 44–50.
27. Сільський туризм в Україні: сучасні тенденції та перспективи. Економіка та суспільство. 2024. № 64. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-64-24>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4250> (дата звернення: 24.04.2026).
28. Агроекологічний кластер «Фрумушика-Нова» у Болградському районі отримав всесвітню премію за збереження культурної спадщини. Бессарабія.UA. 21.05.2025. URL: <https://bessarabia.ua/kultura/agroekologichnyj-klaster-frumushyka-nova-u-bolgradskomu-rajoni-otrymav-vseshitnyu-premiyu-za-zbere> (дата звернення: 24.04.2026).
29. Агротуристичний кластер з Одещини отримав світове визнання. AgroPortal.ua. URL: <https://agroportal.ua/konkurs/agroturistichniy-klaster-z-odeshchini-otrimav-svitove-viznannya> (дата звернення: 13.04.2026).
30. Сучасні засади розвитку та підвищення конкурентоспроможності туристичної діяльності Одеської області. Агросвіт. 2024. № 2. DOI: <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2024-2-53>. URL: <https://ujae.org.ua/suchasni-zasady-rozvytku-ta-pidvyshhennya-konkuren->

tospromozhnosti-turystychnoyi-diyalnosti-odeskoyi-oblasti (дата звернення: 24.04.2026).

31. Стратегія розвитку Одеської області на 2021–2027 роки: Рішення Одеської обласної ради від 03.03.2020 № 1234-VII. URL: <https://oblrada.od.gov.ua/> (дата звернення: 13.04.2026).
32. Корнілова В. В. Територіальна організація рекреаційно-туристичної діяльності Бессарабського краю. *Наукові записки ТНПУ*. 2020. № 2. С. 88–95.
33. Стратегічні підходи в популяризації новітніх форм туризму (арт-терапія, ретрит-тури). Вісник Чернівецького університету. Серія: Економіка. 2024. DOI: <https://doi.org/10.31861>. URL: <https://journals.chnu.chernivtsi.ua/index.php/econom/article/view/191> (дата звернення: 24.04.2026).
34. Фрумушика-Нова : офіційний сайт. URL: <https://frumushika.com/> (дата звернення: 24.04.2026).
35. Лавандія : офіційний сайт. URL: <https://www.lavandiia.com.ua/> (дата звернення: 24.04.2026).
36. Нью-Васюки : офіційний сайт. URL: <https://new-vasyuki.com.ua/> (дата звернення: 24.04.2026).
37. Еколандія : офіційний сайт. URL: <https://ecolandia.com.ua/> (дата звернення: 24.04.2026).
38. Mon Castro Glamping : офіційний сайт. URL: <https://www.moncastroglamping.com/> (дата звернення: 24.04.2026).
39. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 13 с. (Національний стандарт України).
40. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 37 с. (Державні будівельні норми України).
41. Громадські будинки та споруди : ДБН В.2.2-9:2018. Київ : Мінрегіон України, 2019. 62 с. (Державні будівельні норми України).
42. Д'яконова А. К., Іванченкова Л. В., Тітомир Л. А. та ін. Організація та проектування готельного господарства : навч. посіб. Одеса : Маджента, 2021. 264 с.

43. Іванова Л. О., Страхова Т. В., Іваненко Є. В. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Ч. 1 / за ред. Л. О. Іванової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Астропринт, 2021. 196 с.
44. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. [для закл. вищ. освіти] / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2021. 484 с.
45. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. Київ : ЦУЛ, 2021. 336 с.
46. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (готелі) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Г. М. Ряшко, К. С. Федосова, О. М. Москвічова. Одеса : ОНТУ, 2024. 113 с.

Розрахунок обладнання номерів та бунгало

Найменування	Кількість у номері/бунгало	Необхідна закупка на номери/бунгало даного типу, одиниць
1	2	3
Бунгало 2-місне (4)		
Умивальник	1	4
Ванна	1	4
Унітаз	1	4
Дзеркало над умивальником	1	4
Полиця для туалетного приладдя	2	8
Килимок	3	12
Тримач для рушника	1	4
Гачки для одягу	2	8
Склянка	2	8
Рушник	6	16
Туалетне мило	2	8
Шампунь	2	8
Гель	2	8
Туалетний папір	2	8
Тримач для туалетного паперу	1	4
Щітка для унітазу	1	4
Кошик для сміття	2	8
Сушилка для рушників	1	4
Шафа з вішаками	1	4
Ліжко двоспальне 160x200	1	4
Комплект постільних речей і білизни	1	4
Тумбочка	2	8
Килим	1	4
Килимок біля ліжка	2	8
Стіл	1	4
Стілець	2	8
Диван	1	4
Крісло-качалка	2	8
Столик кавовий	1	4
Кухня (комплект меблів)	1	4
Комплект столового посуду	2	8
Комплект кухонного посуду	1	4
Плита газова	1	4
Чайник електричний	1	4
Мікрохвильова піч	1	4

продовження додатку А		
1	2	3
Холодильник	1	4
Міні-бар	1	4
Міні-сейф	1	4
Поличка для багажу	1	4
Завіси	2	8
Дзеркало	1	4
Щітки для одягу та взуття	1	4
Склянки	2	8
Попільничка	1	4
Ключ для відкривання пляшок	1	4
Інформаційні матеріали про перелік послуг та прейскуранти цін на них	1	4
Ярлики «Прошу не заважати», «Можна прибрати»	1	4
Телевізор	2	8
Кондиціонер	2	8
Телефон	1	4
Люстра	2	8
Світильник	3	12
Бунгало «Сімейне» 4-місне (6)		
Умивальник	1	6
Ванна	1	6
Унітаз	1	6
Дзеркало над умивальником	1	6
Полиця для туалетного приладдя	2	12
Килимок	3	16
Тримач для рушника	4	24
Гачки для одягу	4	24
Склянка	4	24
Рушник	12	72
Туалетне мило	4	24
Шампунь	4	24
Гель	4	24
Туалетний папір	2	12
Тримач для туалетного паперу	1	6
Щітка для унітазу	1	6
Кошик для сміття	4	24
Сушилка для рушників	1	6
Шафа з вішаками	3	18
Стелаж в гардеробну	2	12
Ліжко двоспальне 160x200	1	6

1	2	3
Ліжко односпальне 90х200см	2	12
Комплект постільних речей і білизни	2	12
Тумбочка	4	24
Килим	1	6
Килимок біля ліжка	2	12
Стіл	1	6
Стілець	4	24
Диван	1	6
Крісло	2	12
Крісло-качалка	2	12
Столик кавовий	1	6
Кухня (комплект меблів)	1	6
Комплект столового посуду	1	6
Комплект кухонного посуду	1	6
Плита газова	1	6
Чайник електричний	1	6
Мікрохвильова піч	1	6
Холодильник	1	6
Міні-бар	2	12
Міні-сейф	2	12
Полочка для багажу	2	12
Завіси	3	18
Дзеркало	3	18
Щітки для одягу та взуття	2	12
Склянки	4	24
Попільничка	1	6
Ключ для відкривання пляшок	1	6
Інформаційні матеріали про перелік послуг та прейскуранти цін на них	2	12
Ярлики «Прошу не заважати», «Можна прибрати»	1	6
Телевізор	3	18
Кондиціонер	3	18
Телефон	1	6
Люстра	3	18
Світильник	5	30
Люкс (3)		
Умивальник	2	6
Душова кабіна	1	3
Унітаз	2	6
Дзеркало над умивальником	2	6
Полиця для туалетного приладдя	2	6

1	2	3
Килимок	5	15
Тримач для рушника	2	6
Гачки для одягу	2	6
Склянка	2	6
Рушник	6	18
Туалетне мило	2	6
Шампунь	2	6
Гель	2	6
Туалетний папір	4	12
Тримач для туалетного паперу	2	6
Щітка для унітазу	2	6
Кошик для сміття	3	9
Сушилка для рушників	2	6
Шафа з вішаками	2	6
Ліжко двоспальне 160х200	2	6
Ліжко односпальне 90х200см	2	6
Комплект постільних речей і білизни	2	6
Тумбочка	2	6
Килим	1	3
Килимок біля ліжка	2	6
Вішалка для верхнього одягу	2	6
Письмовий стіл	1	3
Стілець	2	6
Полічка для багажу	2	6
Завіси	3	9
Дзеркало	2	6
Щітки для одягу та взуття	2	6
Склянки	4	1
Попільничка	1	3
Ключ для відкривання пляшок	1	3
Інформаційні матеріали про перелік послуг та прейскуранти цін на них	1	3
Ярлики «Прошу не заважати», «Можна прибрати»	1	3
Телевізор	3	9
Кондиціонер	3	9
Телефон	1	3
Люстра	3	9
Світильник	5	15
Номер І категорії (4)		
Умивальник	1	4
Душ	1	4

1	2	3
Унітаз	1	4
Дзеркало над умивальником	1	4
Полиця для туалетного приладдя	1	4
Килимок	3	12
Тримач для рушника	1	4
Гачки для одягу	2	8
Склянка	2	8
Рушник	6	24
Туалетне мило	2	8
Шампунь	2	8
Гель	2	8
Туалетний папір	2	8
Тримач для туалетного паперу	1	4
Щітка для унітазу	1	4
Кошик для сміття	1	4
Сушилка для рушників	1	4
Шафа з вішаками	1	4
Ліжко односпальне 90х200см	2	8
Комплект постільних речей і білизни	2	8
Тумбочка	2	8
Килим	1	4
Килимок біля ліжка	2	8
Міні-бар	1	4
Міні-сейф	1	4
Поличка для багажу	1	4
Завіси	1	4
Дзеркало	1	4
Щітки для одягу та взуття	1	4
Склянки	2	8
Попільничка	1	4
Ключ для відкривання пляшок	1	4
Інформаційні матеріали про перелік послуг та прейскуранти цін на них	1	4
Ярлики «Прошу не заважати», «Можна прибрати»	1	4
Телевізор	1	4
Кондиціонер	1	4
Телефон	1	4
Люстра	2	8
Світильник	3	12
Номер II категорії (13)		
Умивальник	1	13

продовження додатку А		
1	2	3
Ванна	1	7
Душ	1	6
Унітаз	1	13
Дзеркало над умивальником	1	13
Полиця для туалетного приладдя	1	13
Килимок	3	39
Тримач для рушника	1	13
Гачки для одягу	2	26
Склянка	2	26
Рушник	6	78
Туалетне мило	2	26
Шампунь	2	26
Гель	2	26
Туалетний папір	2	26
Тримач для туалетного паперу	1	13
Щітка для унітазу	1	13
Кошик для сміття	2	26
Сушилка для рушників	1	13
Шафа з вішаками	1	13
Ліжко двоспальне 160х200	1	7
Ліжко односпальне 90х200см	2	12
Комплект постільних речей і білизни	3	39
Тумбочка	2	26
Килим	1	13
Килимок біля ліжка	2	26
Стіл	1	13
Стілець	2	26
Міні-бар	1	13
Міні-сейф	1	13
Поличка для багажу	1	13
Завіси	1	13
Дзеркало	1	13
Щітки для одягу та взуття	1	13
Склянки	2	26
Попільничка	1	13
Ключ для відкривання пляшок	1	13
Інформаційні матеріали про перелік послуг та прейскуранти цін на них	1	13
Ярилки «Прошу не заважати», «Можна прибрати»	1	13
Телевізор	1	13
Кондиціонер	1	13

продовження додатку А		
1	2	3
Телефон	1	13
Люстра	2	26
Світильник	3	39

Загальна таблиця кількості нових меблів і інвентарю агроготелю «Yalpug Agro
Resort»

Найменування меблів та інвентарю	Загальна кількість, од.	Ціна за одиницю, грн	Вартість загальна, грн
1	2	3	4
Умивальник	33	800	26 400
Ванна	17	3 500	59 500
Душова кабіна	13	4 500	58 500
Унітаз	33	2 500	82 500
Дзеркало над умивальником	33	400	13 200
Полиця для туалетного приладдя	43	200	8 600
Килимок (санвузол)	94	150	14 100
Тримач для рушника	51	150	7 650
Гачки для одягу	72	60	4 320
Склянка (санвузол)	72	50	3 600
Рушник	208	120	24 960
Туалетне мило	72	30	2 160
Шампунь	72	40	2 880
Гель	72	40	2 880
Туалетний папір	66	20	1 320
Тримач для туалетного паперу	33	100	3 300
Щітка для унітазу	33	80	2 640
Кошик для сміття	71	100	7 100
Сушилка для рушників	33	600	19 800
Шафа з вішаками	45	2 500	112 500
Стелаж в гардеробну	12	1 200	14 400
Ліжко двоспальне 160×200	23	6 000	138 000
Ліжко односпальне 90×200	38	3 500	133 000
Комплект постільних речей і білизни	69	800	55 200
Тумбочка	72	800	57 600
Килим	30	1 200	36 000
Килимок біля ліжка	60	200	12 000
Вішалка для верхнього одягу	6	400	2 400
Письмовий стіл	3	2 000	6 000
Стіл	23	1 500	34 500
Стілець	64	600	38 400
Диван	10	6 000	60 000
Крісло	12	3 000	36 000
Крісло-качалка	20	2 500	50 000
Столик кавовий	10	1 200	12 000
Кухня (комплект меблів)	10	12 000	120 000

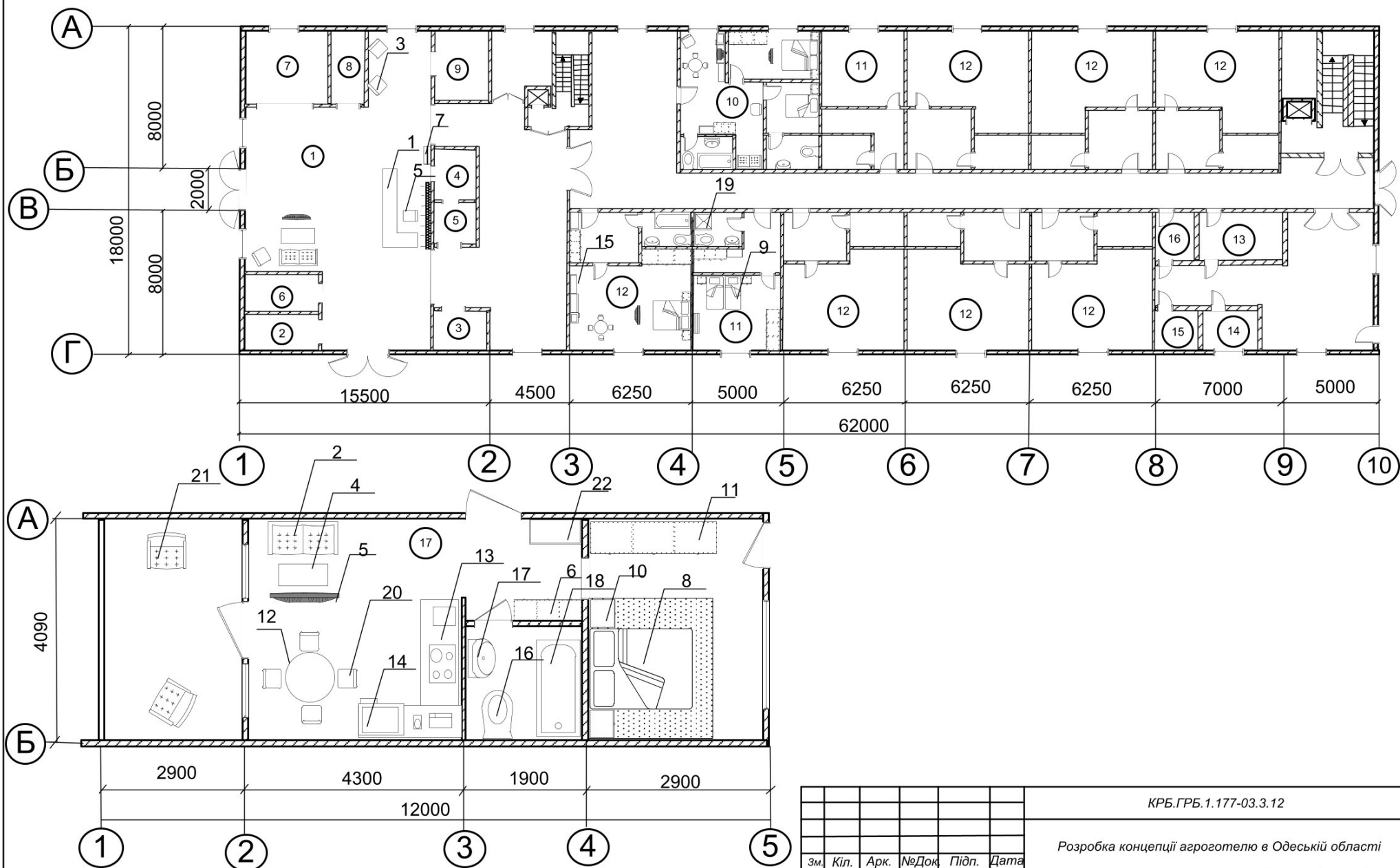
Комплект столового посуду	14	600	8 400
Комплект кухонного посуду	10	800	8 000
Плита газова	10	3 500	35 000
Чайник електричний	10	500	5 000
Мікрохвильова піч	10	1 500	15 000
Холодильник	10	7 000	70 000
Міні-бар	33	4 000	132 000
Міні-сейф	33	2 000	66 000
Поличка для багажу	39	500	19 500
Завіси	52	400	20 800
Дзеркало	45	600	27 000
Щітки для одягу та взуття	39	80	3 120
Склянки (кімната)	67	60	4 020
Попільничка	30	80	2 400
Ключ для відкривання пляшок	30	50	1 500
Інформаційні матеріали про перелік послуг та прейскуранти	36	60	2 160
Ярлики «Прошу не заважати» / «Можна прибрати»	30	30	900
Телевізор	52	5 000	260 000
Кондиціонер	52	8 000	416 000
Телефон	30	600	18 000
Люстра	69	800	55 200
Світильник	108	300	32 400
Всього			2 465 810

Будівництво та облаштування зон агроготелю «Yalpug Agro Resort»

Найменування	Кількість, од.	Ціна за оди- ницю, грн	Вартість загальна, грн
1	2	3	4
Пляжна зона			
Каяк надувний Aqua Marina Betta (до 110 кг)	4	12 113	48 452
SUP-борд надувний	4	7 743	30 972
Тенісний стіл вуличний складаний	2	4 500	9 000
Шезлонг пляжний алюмінієвий	14	1 599	22 386
Парасоля пляжна d 2,4 м	14	949	13 286
Урна вулична	4	400	1 600
Літній душ пластиковий	2	2 500	5 000
Разом			130 696
Рибальська база			
Моторний човен алюмінієвий (рибальський)	2	85 000	170 000
Альтанка дерев'яна садова (від 20 м²)	10	38 500	385 000
Стіл дерев'яний вуличний	14	1 200	16 800
Лава вулична дерев'яна	28	700	19 600
Стілець вуличний	14	500	7 000
Сміттевий бак 120 л	2	1 500	3 000
Разом			601 400
Мангальна зона			
Альтанка дерев'яна садова (від 15 м²)	7	29 500	206 500
Мангал вуличний сталевий зварний	7	2 200	15 400
Стіл вуличний дерев'яний	7	1 200	8 400
Стілець вуличний	6	500	3 000
Разом			233 300
РАЗОМ			965 396
Виноградник			
Саджанці виноградної лози	780	60	46 800
Стовпи опорні шпалерні (металеві / дерев'яні)	200	120	24 000
Дріт для шпалери (рулон 200 м)	20	350	7 000
Підв'язувальна стрічка (рулон)	10	80	800
Крапельна стрічка зрошення (бухта 200 м)	25	450	11 250
Шланг поливний 50 м	4	350	1 400
Разом			91 250
Фруктовий сад			
Саджанці плодкових дерев (яблуня, груша, че- решня, слива, персик, вишня)	98	200	19 600
Кілки опорні дерев'яні для саджанців	98	30	2 940
Добриво мінеральне	20	320	6 400
Система крапельного зрошення (комплект)	1	15 000	15 000
Шланг садовий 25 м	6	280	1 680
Разом			45 620
Город та ягідник			
Насіння та розсада (комплект на сезон)	1	8 000	8 000

1	2	3	4
Система крапельного поливу для городу (комплект)	1	12 000	12 000
Грядкові бортики пластикові (м.п.)	200	45	9 000
Агроволокно (м²)	200	30	6 000
Разом			35 000
Міні-пасіка			
Вулик дерев'яний 10-рамковий	12	1 800	21 600
Сім'я бджіл (пакет із маткою)	12	4 500	54 000
Захисний костюм бджоляра	2	800	1 600
Димар + стамеска + щітка (комплект)	2	600	1 200
Медогонка 3-рамкова ручна	1	5 500	5 500
Разом			83 900
Міні-ферма з контактним зоокутком			
Загін для кіз та баранів (будівництво)	1	35 000	35 000
Пташник (будівництво)	1	25 000	25 000
Сідала для курей (комплект)	1	1 500	1 500
Вольєр для кролів	2	4 500	9 000
Лавка для відвідувачів зоокутка	2	700	1 400
Поїлки та годівниці (комплект)	3	500	1 500
Кози (гол.)	8	3 500	28 000
Барани / вівці (гол.)	6	4 000	24 000
Кури, різних порід (гол.)	30	120	3 600
Кролі (гол.)	16	350	5 600
Разом			134 600
РАЗОМ			390 370
Дитячий майданчик			
Пісочниця дерев'яна (шестикутна з сидіннями)	1	13 425	13 425
Тіньовий навіс (парасоля/навіс металевий 3×3 м)	1	5 500	5 500
Гойдалка садова (2-місна дерев'яна)	1	6 500	6 500
Карусель дитяча (металева)	1	8 000	8 000
Балансир дитячий	1	3 500	3 500
Ігровий комплекс (горка + будиночок + сходи-ки)	1	47 430	47 430
Ігровий будиночок (дерев'яний)	1	18 000	18 000
Разом			102 355
Мотузковий парк			
Мотузковий парк під ключ	1	893 000	893 000
Волейбольний майданчик			
Сітка волейбольна	1	1 200	1 200
М'яч волейбольний	2	500	1 000
Разом			2 200
Разом			997 555
ЗАГАЛЬНИЙ ПІДСУМОК			2 353 321

Концепція агроготелю 3* в Одеській області											
Yalpug Agro Resort – місце, де хочеться перезавантажитись. Приїдь за тишею, залишайся заради смаку, вечорів біля озера та ранків на фермі.											
Основні конкурентні переваги					Етапи впровадження						
1. Унікальна локація — єдиний агро-готель на березі оз. Ялпуг (найбільше прісноводне озеро України), у серці Бессарабського болгарського краю. 2. Комплексний продукт — об'єднання 5 туристичних продуктів (проживання + гастрономія + виноробство + агро + рибалка) в одній локації. 3. Автентичність — болгарська і молдавська кухня, власні автохтонні сорти винограду (Одеський Чорний, Сухолиманський), міні-ферма з козами та контактний зоокуток. 4. Сімейна орієнтованість — бунгало для сімей, дитячий центр «Малий Болград», еко-клас, агроактивності для дітей. 5. Тісна інтеграція з виноробним кластером Болградського терруару (партнери: «Колоніст», «Bolgrad Winery», Villa Tinta). 6. Рекреація на воді — пляж, пірс, 2 човни, рибальство на озері. 7. Концепція farm-to-table — власні виноград, фрукти, городина, мед, молочна продукція у меню ресторану.					1. Розробка проектно-кошторисної документації на реконструкцію; 2. Закупівля обладнання та матеріалів; 3. Будівництво об'єктів; 4. Облаштування агровиробничої зони (виноградник, ферма, пасіка); 5. Облаштування рекреаційної зони (пірс, пляж, рибальська база); 6. Оснащення та дизайн інтер'єрів; 7. Розробка дегустаційних та агро-програм, партнерські угоди з виноробнями; 8. Набір і навчання персоналу; 9. Маркетинг та відкриття.						
					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.12						
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Додаток Г Концепція агроготелю			Літ.	Аркуш	Аркушіє	
Студент.	Лозка (Волкова) А.В.									97	102
Консульт.											
Керівник	Нікітчина Т.І.										
Н. Контр.	Коваленко Н.О.										
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.										
					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-42						



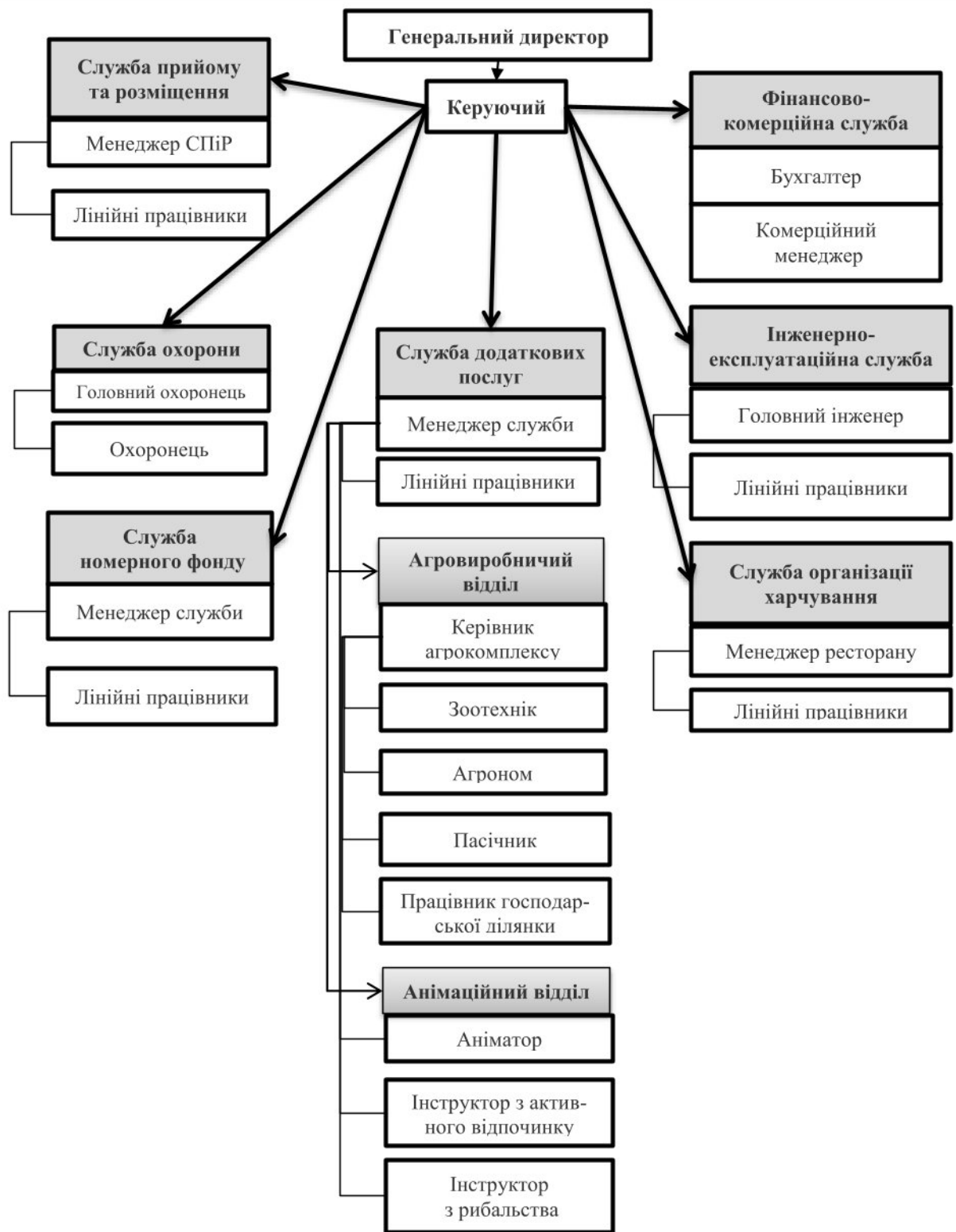
						КРБ.ГРБ.1.177-03.3.12		
						Розробка концепції агроготелю в Одеській області		
Зм.	Кіл.	Арк.	№Док.	Підп.	Дата	Додаток Д		Стадія
Студент	Лозка (Волкова)	А.В.				План 1-го поверху готелю та бунгало		Аркуш
Консул.								Аркуші
Н.контр.	Коваленко	Н.О.						98
Керівник	Нікітчина	Т.І.						102
Завід.								
кафедри	Лебеденко	Т.Є.						
						М 1:100		ОНТУ 2026
								Каф.ГРБ
								Група ГРС-712-42

Номер на плані	Найменування	Площа, м ²	Примітки
1	Вестибюль	36	
2	Камера схову багажу	8	
3	Кімната охорони	6	
4	Кімната чергового персоналу	6	
5	Службовий санітарно-технічний блок	5	
6	Гардероб	8	
7	Крамниця с місцевими делікатесами	18	
8	Сувенірний кіоск	8	
9	Гостьові туалети	12	
10	Люкс	60	
11	Номер I категорії «Стандарт»	40	
12	Номер II категорії «Покращений»	50	
13	Кімната чергового персоналу	10	
14	Комора брудної білизни	4	
15	Комора прибирального інвентарю	2	
16	Санвузол персоналу	4	
17	Бунгало 2-місне	50,8	

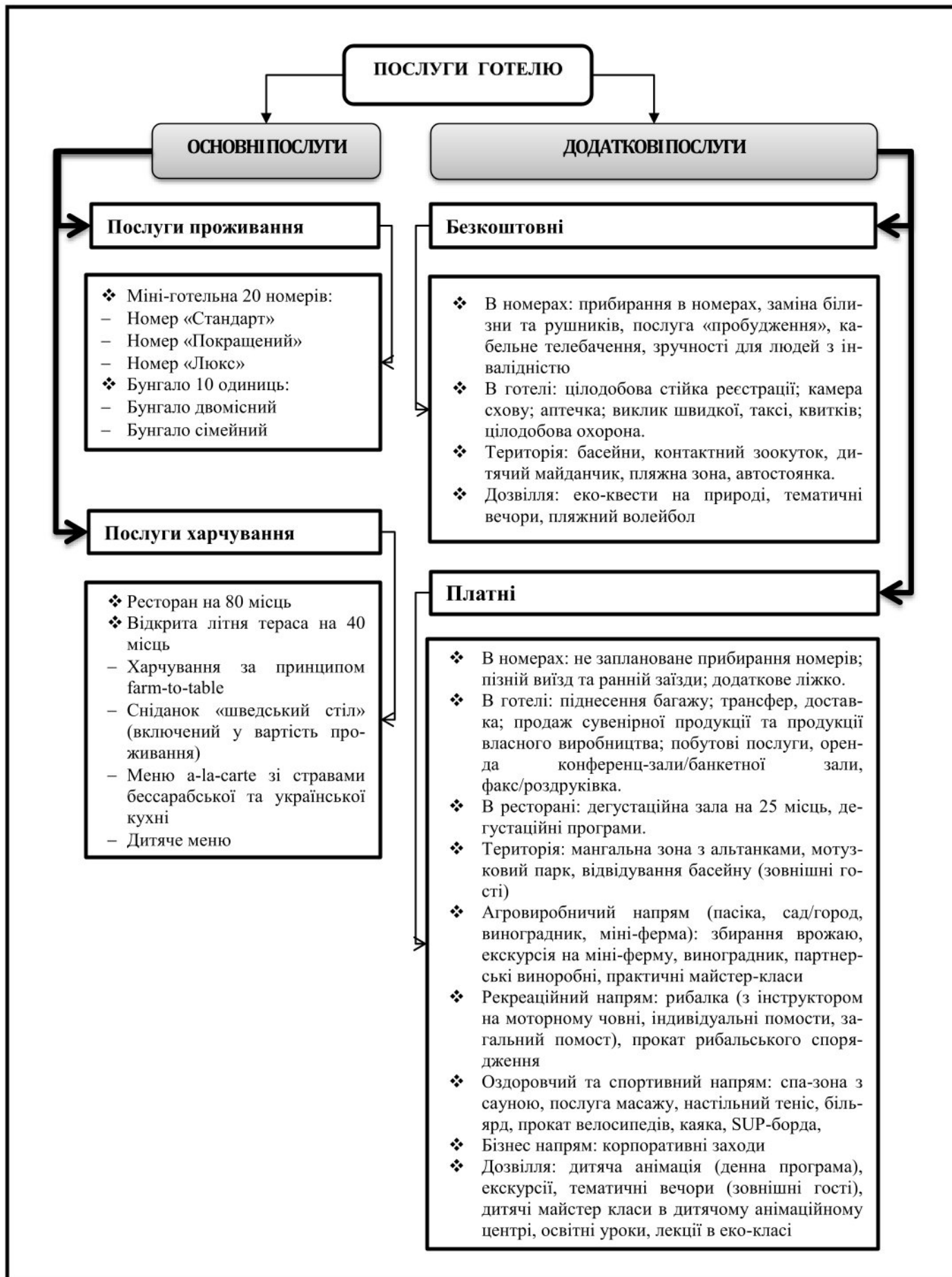
					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.12				
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Студент.	Лозка (Волкова) А.В.				Додаток Е Експлікація плану 1-го поверху готелю та бунгало		Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.								99	102
Керівник	Нікітчина Т.І.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-42		
Н. Контр.	Коваленко Н.О								
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.								

Позиція на плані	Найменування	Позначення	Кількість	Маса, кг
1	Стійка рецепції	Під замовлення	1	
2	Диван	Під замовлення	3	
3	Крісло	Під замовлення	5	
4	Журнальний столик	Під замовлення	3	
5	Телевізор	LG 50UR78006LK	5	
6	Шафа	Під замовлення	4	
7	Стелаж	Під замовлення	1	
8	Ліжко двоспальне	160x200 см	3	
9	Ліжко односпальне	90x200см	3	
10	Тумбочка	Під замовлення	9	
11	Шафа з вішаками	Під замовлення	3	
12	Стіл	Під замовлення	3	
13	Кухня-ніша	Під замовлення	2	
14	Міні-бар	Під замовлення	4	
15	Тумба	Під замовлення	2	
16	Унітаз	Roca The Gap A342477000	5	
17	Умивальник	Ravak CLASSIC 600	5	
18	Ванна	Акрилова ванна 150×70 см Riho	3	
19	Душ	Mexen Roma 120×90	1	
20	Стілець	Під замовлення	12	
21	Крісло-качалка	Під замовлення	2	
22	Підставка для багажу	Під замовлення	4	

					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.12					
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата						
Студент.		Лозка (Волкова) А.В.			Додаток Ж Специфікація меблів плану 1-го поверху готелю та бунгало			Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.									100	102
Керівник		Нікітчина Т.І.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-42		
Н. Контр.		Коваленко Н.О								
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є								



					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.12		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.	Лозка (Волкова) А.В.						
Консульт.							
Керівник	Нікітчина Т.І.						
Н. Контр.	Коваленко Н.О						
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є						
					Додаток 3 Організаційна структура готелю		
					Літ.	Аркуш	Аркушів
						101	102
					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-42		



					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.12		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Додаток К Перелік послуг готелю		
Студент.	Лозка (Волкова) А.В.						
Консульт.							
Керівник	Нікітчина Т.І.						
Н. Контр.	Коваленко Н.О						
Зав. Каф.	Лебеденко Т.Є.						
					Літ.	Аркуш	Аркушів
						102	102
					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС-712-42		