

## ЕКОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

УДК 504.05

DOI: 10.31471/2415-3184-2021-2(24)-112-122

*Т. В. Гузій, Л. М. Архипова,  
С. В. Качала*

*Івано-Франківський національний технічний  
університет нафти і газу*

### ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУВАННЯ І ДИЗАЙНУ ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Принципи сталого розвитку та основи збереження довкілля є пріоритетом розвитку туристичної індустрії, тому готелі повинні пропагувати відповідальне ставлення до довкілля серед відпочиваючих, відновлювати екосистеми та використовувати перероблені матеріали. Мета роботи полягає у створенні проекту та бізнес-плану екологічного 5-зіркового готельно-ресторанного комплексу у Буковелі з урахуванням інноваційних технологій для гарантування безпечного перебування гостей на території комплексу. Екоготель – це заклад тимчасового розміщення, що, з одного боку, надає туристам широкий спектр послуг, а з іншого – зводить до мінімуму негативний вплив на довкілля. Екологізація готельних послуг у сучасних умовах набуває великого значення у зв'язку з необхідністю збереження довкілля, зростанням попиту туристів на екологічно безпечні послуги і товари. Відповідно до поставленої мети визначено такі завдання роботи: обґрунтувати вибір території для комплексу; охарактеризувати функціональну організацію комплексу; створити ландшафтний дизайн обраної території комплексу; розробити планувальну організацію житлового фонду; обґрунтувати планування адміністративних приміщень та зони культурно-побутового обслуговування; розробити бізнес-план проекту. Для досягнення поставленої в роботі мети використано такі методи: аналіз і синтез, метод теоретичного узагальнення, систематизація вітчизняної та зарубіжної літератури, метод експертних оцінок, розрахунковий метод, моделювання, проектування. Вперше розроблено проект готелю екологічного спрямування з урахуванням новітніх технологій, які можуть забезпечити безпеку туристів під час перебування на відпочинку. Результати дослідження можуть бути використані для задоволення зростаючого попиту туристів на розміщення у комфортних та безпечних умовах на курорті Буковель.

**Ключові слова:** екологічні аспекти, екологізація, проектування, туристичний комплекс, пандемія

**Постановка проблеми.** За даними Oxford Economics, майже на 50% знизився дохід готельної індустрії у 2020 році, тобто галузь втратила 124 млрд. доларів [1]. Згідно з Smith Travel Research, 8 з 10 готельних номерів є незаселеними. З початком пандемії 70% працівників готельної індустрії були звільнені або відправлені у вимушену відпустку [2]. Майже 1,6 мільйона працівників готельної галузі не працюють і втрачають 2,4 мільярди доларів заробітної плати щотижня через кризу.

Міжнародна готельна індустрія опинилася в безпрецедентній ситуації: велика кількість готелів і курортів у кожній окремій країні були змушені закритися через впроваджені карантинні заходи для боротьби з COVID-19. Таким чином, пандемія COVID-19 кинула виклик керівництву провідних готелів переосмислити спосіб використання доступних для них технологій [15].

Цифрові та технологічні нововведення, такі як використання чат-ботів для бронювання, голосові помічники, роботи-дворецькі, використання QR-кодів мають сформулювати новий туристичний досвід проживання у готелях. Хороша новина полягає в тому, що технологічні

інновації матимуть коротший термін виходу на ринок, оскільки все більше і більше лідерів галузі звертаються за допомогою до програмних рішень для управління інноваціями [3].

Деякі готелі вже застосовують голосових помічників та роботів для обслуговування номерів, що в даній ситуації є більш безпечною альтернативою. Голосові помічники забезпечують гостей інформацією, важливою для їхнього перебування, замінюють рекомендації консьєржів та приймають запити на обслуговування, тоді як роботи – це повноцінна частина команди, яка доставляє вино, рушники, продукти та інше для гостей, які віддають перевагу безконтактним доставкам. Сукупність заходів спрямованих на вдосконалення туризму та сервісу, що виконуються на засадах екологізації, здатні забезпечити дотримання стратегії сталого розвитку туризму [4]. Такі заходи в свою чергу здатні позитивно вплинути на рівень екологічної безпеки регіону [5].

Зважаючи на ситуацію, що склалась у світі, щоб вийти з туристичної кризи, спричиненої пандемією COVID-19, з мінімальними втратами готелям необхідно запроваджувати у своїй діяльності цифрові та технологічні нововведення, щоб мінімізувати контакти гостей з персоналом, та дотримуватись нових гігієнічних стандартів, щоб зробити перебування у готелі більш безпечним [15].

Введення безвізового режиму для України підвищило рівень довіри між прикордонними службами України та державами-членами ЄС, що є важливим для розвитку туризму [15]. Зокрема, за даними представників курорту, 10% туристів, що приїжджають в Буковель, складають іноземці. Причому їдуть вони навіть з тих країн, де є власні гірськолижні курорти. У євро-еквіваленті відпочинок в Буковелі для таких туристів більш ніж доступний, причому це один з небагатьох випадків, коли туристи везуть валюту в Україну, а не з неї [16]. Майбутній екологічний 5-зірковий готельно-ресторанний комплекс «Orangerie» буде розташовуватися на території відомого курорту Буковель, в оточенні Карпатських гір.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Курорт є містечком, в якому розгорнуто спектр умов для заняття спортом, бізнесу, відпочинку, оздоровлення [6]. Для літніх розваг тут є найдовший тролей України (1130 м), джип-тури на суперджипах, прокат джипів Wrangler, озеро з екологічною системою підігріву та облаштованою територією пляжу, велопарк, прокат велосипедів, спортивні майданчики, кінні прогулянки, пішохідні маршрути, скалодром, оренда альтанок, екстрім-парк, квадروتтури, пейнтбол, боулінг, більярд, школа карвінгу, дитячий клуб та розважальний центр. Для зимових видів відпочинку тут є сноубайк, прогулянки на собачих упряжках, сноутубінг, сноупарк, прокат квадроциклів, снігоходів, скутерів «Segway» [7].

У Буковелі є сприятливий інвестиційний клімат [10]. З урахуванням збільшення числа туристів, тут потрібні будуть готелі, ресторани, розважальна інфраструктура, транспортні послуги, спортивні, оздоровчі та соціальні установи [11].

У Буковелі є найбільше штучно створене озеро, береги якого облаштовано шезлонгами, пляжними зонами відпочинку і кафе, а на самому озері розгорнули весь спектр водних розваг: водні лижі, вейкбордінг, каякінг, катамарани, гідроцикли, аквабатут, водна гірка, дайвінг-школа. Для безпеки відпочиваючих на всіх атракціонах працюють досвідчені інструктори, на пляжі акредитовані рятувальники, а зони для купання і водних розваг розмежовані [12].

Отже, основні фактори, які вплинули на вибір даної території для проектування майбутнього 5-зіркового готельно-ресторанного комплексу «Orangerie»:

- різноманіття природних умов і ресурсів (гірські території, заліснені ділянки);
- високий рівень фінансових витрат туристів під час перебування в даному курорті;
- високий рівень розвитку туристської інфраструктури [13];
- сприятливий інвестиційний клімат;
- транспортна доступність;
- високий рівень якості сервісу й кваліфікація робочого персоналу;
- основні особливості туризму в цьому районі (переважають такі види туризму: активний, гірськолижний, зелений, рекреаційний, оздоровчий);
- лояльне ставлення влади й місцевих туристських органів до проблем туризму;
- економічна роль туризму для цього району [14].

Таким чином, можна зробити висновок, що вибір курорту Буковель як місця розташування для проектування готельно-ресторанного комплексу «Orangerie» відповідає його концепції та зірковості, а також має ряд переваг для ведення туристичного бізнесу саме в даному регіоні.

**Постановка завдання.** Відповідно до поставленої мети визначено такі завдання: обґрунтувати вибір території для комплексу; охарактеризувати функціональну організацію

комплексу, створити ландшафтний дизайн обраної території комплексу, розробити планувальну організацію житлового фонду, обґрунтувати планування адміністративних приміщень та зони культурно-побутового обслуговування, розробити бізнес-план проекту. Для досягнення поставленої в роботі мети використано такі методи: аналіз і синтез, метод теоретичного узагальнення, систематизація вітчизняної та зарубіжної літератури, метод експертних оцінок, розрахунковий метод, моделювання, проектування.

#### **Виклад основного матеріалу.**

##### *Функціональне зонування готельно-ресторанного комплексу*

Генеральний план проектного готельно-ресторанного комплексу передбачає такі функціональні зони:

1. В'їзна зона передбачає окремих в'їзд для гостей, окремих в'їзд для персоналу, а також підземний паркінг для гостей та персоналу.

2. Адміністративна зона (рецепція, кабінет директора, бухгалтерія, кабінет лікаря, приміщення для охорони) буде знаходитися на першому поверсі готелю.

3. Житлова зона (номери для гостей різних категорій) буде розміщена на 2-5 поверхах, одночасно може прийняти 292 гостей.

4. Зона культурно-побутового обслуговування передбачає ресторан, бар, кінотеатр, конференц-зал, зал для йоги.

5. Відпочинкова зона передбачає тенісний корт, поле для міні-гольфу, алеї, басейн зі SPA-зоною.

6. Господарська зона містить такі елементи: складські приміщення для реманенту та чистої білизни на кожному житловому поверсі, кухні, холодильні камери та комори для зберігання продуктів на території виділеній під ресторани, а також побутові приміщення для обслуговуючого персоналу.

7. Зона технічного обслуговування буде знаходитися на цокольному поверсі готелю.

Для проектування готельно-ресторанного комплексу було обрано такий вид архітектурно-просторового рішення, як централізована композиція, тобто шестиповерхова будівля із розміщенням основних функціональних груп приміщень в єдиному об'ємі на різних рівнях.

Розроблений проект готельно-ресторанного підприємства містить такі територіальні приміщення: адміністративне приміщення, житлові номери, ресторани для обслуговування та харчування гостей готелю, службові та технічні приміщення, приміщення для відпочинку (кінотеатр, зал для йоги, конференц-зал, басейн та SPA-зону). План поверхів готелю представлено на рис. 1.



**Рис. 1. План поверхів готелю**

Як видно з рис. 1 на цокольному поверсі готелю передбачено паркінг для персоналу та гостей, а також технічне приміщення. На першому поверсі готелю будуть розміщені два ресторани

та адміністративні приміщення. З другого до п'ятого поверху будуть знаходитися готельні номери різних категорій. На шостому поверсі передбачено кінотеатр, конференц-зал, а також зал для йоги. На даху готелю знаходитиметься ресторан-оранжерея та плавальний басейн з баром та SPA-зоною.

З метою мінімізації контакту гостей з персоналом, планується впровадити безконтактні рішення з допомогою QR-кодів, які будуть використовуватися для замовлення їжі в номер, зворотного зв'язку та для аналізу того, що подобається та не подобається гостям. Також за допомогою QR-коду гості можуть дізнатися, коли готель востаннє прибирали [12].

Таким чином, можна зробити висновок, що територія майбутнього готельно-ресторанного комплексу передбачає усі необхідні функціональні зони, доповнює основний задум проекту та відповідає новітнім стандартам щодо забезпечення безпечних умов перебування.

Ландшафтне проектування виступає як метод ландшафтної архітектури, що полягає в розробці заходів перетворення і художнього оформлення відкритого простору рекреаційного середовища [8].

При проектуванні готельно-ресторанного комплексу значної уваги було приділено питанню ландшафтного дизайну і архітектурного оздоблення. Проект ландшафтного дизайну передбачає ділянки зелених насаджень, які мають не лише декоративне значення, а також здатні позитивно впливати на психоемоційний стан гостей [9]. Проект ландшафтного дизайну готельно-ресторанного комплексу відображено на рис. 2.



**Рис. 2. Проект ландшафтного дизайну**

По периметру територія готельно-ресторанного комплексу буде обгороджена живоплом з самшиту. Стежки, що столучають основні об'єкти ландшафтного дизайну виконані з кам'яної плитки.

Позаду готелю відведена територія для святкування урочистих заходів, у тому числі, весілля. На даній території передбачено церемоніальну арку та доріжку яка веде до неї, стільці для гостей, столики для святкування, а також намет для танців. Ця територія буде відгороджена від решти території готелю алеєю з густих та високих дерев.

Крім того, у проекті ландшафтного дизайну передбачено такі елементи: лежачі, парасольки та вуличні меблі для відпочинку, квіткову клумбу з жовтими чорнобривцями, білими, рожевими та жовтими ліліями, кущі гортензії, дерева магнолії, а також ставок в оточенні білих айстр та трьох лавок для відпочинку.

Проектом передбачено фруктовий сад з плодівих дерев: груші, сливи, вишні та яблуні. Сад має не лише декоративне призначення, а й практичне, тобто фруктовий сад виступає як об'єкт для споглядання, територія для фотозони, а також плоди будуть використовуватися для приготування десертів у ресторанах комплексу та приготування джемів та мармеладів, які будуть свого роду, сувенірною продукцією для гостей комплексу.

До того ж готельно-ресторанний комплекс позиціонує себе як екологічний заклад, тому для приготування страв у ресторанах буде використовуватися зелень, вирощена тільки на території

комплексу. Для цього передбачено клумби для вирощування різних видів трав та пряностей: петрушка, розмарин, листя салату, зелена цибуля, базилік, кодіандр, орегано, майоран та м'ята.

Особливістю модерну є виконання саду, екстер'єру і внутрішньої обробки в одному стилі. У ландшафті модерну присутнє чітке зонування. Різні частини саду несуть своє призначення, особливу функціональність, але ніколи не домінують один над одним, все знаходиться в гармонії. Охоче застосовується і вода, від чітких і прямих ліній водойм до звивистих струмочків і каскадів [7].

Одним з вагомих факторів при виборі місця розміщення для туристів завжди був зовнішній вигляд готельної будівлі. Будь-яка людина прагне перебувати в комфортних умовах. При проектуванні дизайн готелю повинен стати головним чинником, так як і інтер'єр готелю, і екстер'єр впливають на розвиток бізнесу [10].

Екстер'єр майбутнього готельно-ресторанного комплексу буде виконаний з дотриманням стилю мінімалізм. Фасад готелю буде скляним, з широкими горизонтальними вікнами.

Перебуваючи в приміщенні будівлі зі скляним фасадом, у людини створюється відчуття взаємодії з навколишнім світом. І в той же час, грамотно підібране скління за ступенем прозорості, колірним сполученням і відображенням гармонійно вписує будівлю в існуючий пейзаж.

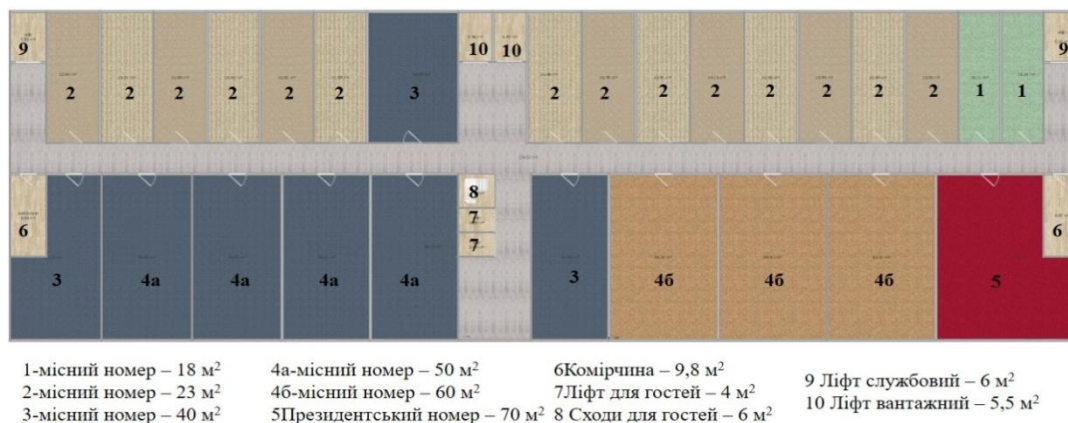
Скляний фасад – це прекрасне рішення, що поєднує і зв'язує в одне гармонійне ціле внутрішні простори будівлі, його фасад, і його зовнішнє оточення.

Скляний фасад проектного готельно-ресторанного комплексу відповідає обраному стилю, адже скло є характерним матеріалом для стилю мінімалізм, а також чудово вписує будівлю готелю у навколишнє середовище і відповідає концепції елітного екологічного готельного комплексу.

Таким чином, можна зробити висновок, що проект ландшафтного дизайну відповідає концепції готельно-ресторанного комплексу та містить усі необхідні елементи для естетичного задоволення гостей.

#### *План житлового фонду*

Житлові приміщення будуть знаходитися на 2-5-му поверхах. Відповідно ці поверхи матимуть аналогічне планування. Планувальну структуру житлових поверхів проектного готельно-ресторанного комплексу представлено на рис. 3.



**Рис. 3. Планувальна структура житлових поверхів**

На кожному житловому поверсі буде розміщено:

- 2 одномісних номери категорії стандарт (площа кожного номеру становить 18 м<sup>2</sup>);
- 14 двомісних номерів категорії покращений (площа кожного номеру становить 23 м<sup>2</sup>);
- 3 трьохмісних номери категорії напівлюкс (площа кожного номеру становить 40 м<sup>2</sup>);
- 4 чотиримісних номери категорії люкс (площа кожного номеру становить 50 м<sup>2</sup>);
- 3 чотиримісних номери категорії люкс (площа кожного номеру становить 60 м<sup>2</sup>);
- 1 президентський номер площею 70 м<sup>2</sup>.

Оскільки житлові номери будуть розміщені на 4 поверхах, то загальна кількість номерів (номерний фонд) становить 108 номерів, з них: 8 одномісних стандартів, 56 двомісних покращених номерів, 12 трьохмісних напівлюксів, 28 чотиримісних люксів та 4 президентських номери.



Крім того, на кожному житловому поверсі передбачено: 2 кімнатчини для зберігання реманенту та чистої білизни (площа кожної кімнатчини становить  $9,8 \text{ м}^2$ ), 2 ліфти для гостей, сходи для гостей, коридор, 2 службові ліфти та 2 вантажні ліфти.

Кнопки ліфтів, ручки дверей, меблі, вимикачі, пульти дистанційного керування та інші предмети, до яких часто торкаються, повинні бути належним чином очищені та дезінфіковані після кожного використання. Крім того, дезінфікуючі засоби для рук завжди повинні бути під рукою або в наявності у гостей [12].

Для проєктованого готельно-ресторанного комплексу було обрано найбільш поширену спрощену конфігурацію житлових поверхів у вигляді прямокутника, а також було обрано коридорну загальну розпланувальну структуру житлових поверхів з одним загальним довгим коридором.

Основою планувальної структури житлового поверху є ряд розпланувальних елементів (номерів), що повторюються. Номер – це елементарна житлова форма, що забезпечує основну функцію рекреаційного закладу – надання тимчасового житла [8].

Обладнання житлових номерів – це організація внутрішнього простору у номері, що повинна забезпечити комфортні умови проживання гостей і зручне обслуговування персоналом готелю. Загальний комфорт внутрішнього простору номера включає функціональний, екологічний і естетичний комфорт [9].

Функціональний комфорт реалізується зручністю використання будь-якого приміщення у номері і здійснення усіх функціональних процесів життєдіяльності людини – забезпечення сну, харчування, відпочинку, особистої гігієни, ділової зустрічі [4].

Рационально спланований та забезпечений необхідним обладнанням номер відіграє суттєву роль у рентабельності готелю. Дотримання вимог щодо розмірів, структури функціональних приміщень у номері відображається на його обслуговуванні, поточних витратах, амортизації, ремонті, найголовніше у забезпеченні комфортного перебування гостей – вирішальний фактор у презентабельності готелю [5].

Усі номери обладнані оптимальним набором меблів і устаткування, що забезпечує зручність використання самих номерів, планування усіх проєктованих номерів виконано відповідно до вимог щодо оснащення та площі номера, а також усі номери виконані в одному єдиному стилі мінімалізм з екоелементами, що відповідає концепції проєктованого 5-зіркового екологічного готельно-ресторанного комплексу.

Крім того, для гарантії безпечного проживання у номерах, планується використовувати інноваційну антимікробну технологію фірми «Micro-fresh», яка застосовується до подушок та ковдр на місці виробництва. Ця ефективна і довговічна антимікробна технологія захищає постільну білизну від поширення коронавірусу, вбиваючи більше 80% бактерій, ніж необроблений текстиль, і має до 99,99% ефективності проти шкідливих патогенних мікроорганізмів [12].

#### *План адміністративних приміщень*

Знайомство гостя з готелем починається з вестибюлю, тому під час проєктування готельно-ресторанного комплексу плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню надавалася особлива увага.

Головний вхід готелю для гостей розташований по центру будівлі. Одразу з входу гість опиняється біля столика рецепції. Тут планується використовувати електростатичні розпилювачі та ультрафіолетове світло для дезінфекції поверхонь та предметів.

Ліворуч від рецепції знаходяться два ліфти для гостей, а також сходи. Позаду рецепції розміщено кабінет директора, бухгалтерію та кабінет лікаря. З двох сторін від входу у готель передбачено дві гардеробні (майже  $4 \text{ м}^2$  площа кожної), оскільки біля них розташовано входи до ресторанів. Загальна площа вестибюлю з усіма приміщеннями становить  $95 \text{ м}^2$ .

Гості майбутнього готельно-ресторанного комплексу матимуть змогу харчуватися у двох ресторанах готелю, зокрема, передбачено шведський стіл для сніданків та столики для обідів та вечерів. Крім того, послугами ресторану зможуть скористатися не тільки мешканці готелю, але й туристи, які відпочивають на курорті Буковель.

Оскільки проєктований готельно-ресторанний комплекс одночасно може прийняти 292 особи, то площа ресторанів проєктована таким чином, щоб могли одночасно прийняти усіх гостей. Отже, площа 1 залу ресторану становить  $355 \text{ м}^2$ , на кухню відведено територію площею  $111 \text{ м}^2$ .

У залі ресторану передбачено: 8 двомісних столиків; 19 чотирьохмісних столиків; 10 шестимісних столиків; 4 восьмимісних столиків; 2 вбиральні для гостей (площа кожної становить

12 м<sup>2</sup>); поверхні для шведського столу; комоди для зберігання столових приборів та столової білизни; бар та барні стільці.

Територію кухні поділено на гарячий та холодний цехи, кожен оснащений усім необхідним обладнанням – духові печі, поверхні для приготування страв, умивальники, холодильники та інше.

У готелі передбачено конференц-зал, план якого наведено на рис.2.7.

Площа конференц-залу становить 107,81 м<sup>2</sup>. На території конференц-залу передбачено 8 рядів стільців, загальною місткістю 48 осіб, а також 2 великих екрани для презентації, 2 робочі столи для демонстрації наочного матеріалу, зону для кави-брейку, шафу з книгами та для зберігання документів, копіювальне обладнання.

*Бізнес-план проектного готельно-ресторанного комплексу*

Резюме бізнес-плану. Метою реалізації проекту виступає створення готель-ресторанного комплексу екологічного спрямування у курорті Буковель. Майбутній заклад буде розрахований на 108 номерів (292 місць) для проживання відвідувачів. Надавати послуги планується у високому ціновому сегменті.

Завдання проекту:

1. Створення готельно-ресторанного підприємства з високим рівнем рентабельності.
2. Отримання прибутку.
3. Задоволення попиту споживачі на розміщення в комфортних умовах курорту.
4. Пошук і укладення договору з інвесторами.

Загальний первинний обсяг фінансування, необхідний для реалізації даного проекту, оцінюється в 76 280 000 грн.

Термін окупності проекту – 5 місяців.

Характеристика цільового ринку. Основні групи споживачів, на які націлений проект:

1. Ділові туристи – особливий сегмент клієнтів готельних підприємств, що значно відрізняється від сегмента туристів, які подорожують з метою відпочинку. Ділові туристи зупиняються у готелях не нижче 3 зірки. Надання приміщення для проведення різноманітних ділових заходів – конференцій, семінарів, навчальних занять, виставок і презентацій може стати істотним джерелом збільшення доходів.

2. VIP-клієнти – це можуть бути політичні діячі або бізнесмени, відомі діячі мистецтва, та інші впливові люди. Крім цього, з часом в цю категорію можуть потрапити постійні клієнти готелю, які приносять йому суттєвий дохід. Загальне в даній категорії клієнтів – це підвищена вимога до якості обслуговування, потреба в додаткових, часто більш дорогих послугах, і висока платоспроможність. Робота з VIP-клієнтами в готелі передбачає фінансову та іміджеву вигоду: вони приносять значно більший дохід зараз, а також автоматично підвищують імідж готелю своїм проживанням в ньому.

3. Іноземні туристи дана категорія гостей, крім мовних особливостей, може мати визначені культурні особливості, уподобання в харчуванні чи вимоги до номерів, інші очікування при спілкуванні з персоналом. Якщо готель починає приймати у себе іноземних клієнтів, йому потрібно розробити окремі додаткові процедури на такі випадки. Всю інформацію: таблички, вивіски, вказівники, меню, всі надані текстові матеріали мають бути перекладені на максимально можливу кількість мов. Якщо це можливо, обслуговування іноземних гостей в готелі повинен здійснювати менеджер зі знанням мови, і відповідно мовою клієнта.

4. Молодь – до даної категорії зараховуватимуться молоді люди віком до 30 років. Для цього сегмента характерна висока туристська активність в силу прагнення молодих людей до спілкування, пізнання і наявності вільного часу.

5. Туристи, які подорожують з дітьми – до даної категорії зараховуватимуться батьки, які відпочивають з дітьми віком до 14 років.

Згідно організаційного плану, для наповнення штату необхідно 58 працівників, визначено критерії найму та розроблено план підготовки фахівців.

Розроблений інвестиційний план (табл. 1), розраховано формування та розподіл прибутку підприємства (табл. 2), проведено SWOT-аналіз готельно-ресторанного комплексу (табл. 3), а також розроблено матрицю взаємозв'язків сильних і слабких сторін, можливостей та загроз (табл. 4).

Також у даному дослідженні розроблено операційний план, бюджет виробництва, який відображає планові обсяги доходу при завантаженості 50% та виручку (валовий дохід).

Таблиця 1

**Інвестиційний план**

| 1.Необоротні активи                               | Станом на 01.01.2023 | 1.Власний капітал             | Станом на 01.01.2023 |
|---------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------|
| 1.1 Земельна ділянка                              | 13 300 000           | 1.1 Статутний капітал         | 76 280 000           |
| 1.2 Будівельні матеріали                          | 54 000 000           |                               |                      |
| 1.3 Меблі та предмети декору                      | 1 500 000            |                               |                      |
| 1.4 Комп'ютерна техніка та програмне забезпечення | 150 000              |                               |                      |
| 1.5 Побутова техніка                              | 1 500 000            |                               |                      |
| 1.6 Кухонне обладнання                            | 4 000 000            |                               |                      |
| 1.7 Басейн                                        | 450 00               |                               |                      |
| 1.8 Екран для кінотеатру                          | 200 000              |                               |                      |
| 1.9 Тенісний корт                                 | 180 000              |                               |                      |
| Разом необоротних активів                         | 75 280 000           | Разом власного капіталу       |                      |
| 2.Оборотні активи                                 |                      | 2.Зобов'язання                |                      |
| 2.1. Грошові кошти                                | 1 000 000            | 2.1                           | -                    |
| Разом оборотних активів                           | 1 000 000            | Разом зобов'язань             | -                    |
| 3.Загальна потреба в активах                      | 76 280 000           | 3.Загальна потреба в капіталі | 76 280 000           |

Таблиця 2

**Розрахунок формування та розподілу прибутку підприємства**

| Показники        | Місяць (грн) | Рік (грн)   |
|------------------|--------------|-------------|
| Виручка (дохід)  | 19 639 380   | 235 672 560 |
| ПДВ та збри      | 1 401 412    | 16 816 944  |
| Чистий дохід     | 18 237 968   | 218 855 616 |
| Собівартість     | 1 379 061    | 14 320 132  |
| Валовий прибуток | 16 858 907   | 204 535 484 |

Таблиця 3

**SWOT-аналіз готельно-ресторанного комплексу**

| Сильні сторони                                                                                                                                                                                                                                                        | Слабкі сторони                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Вигідне розташування<br>Унікальна концепція готелю<br>Широкий спектр послуг, що пропонуються<br>Висока кваліфікація персоналу<br>Розумна цінова політика<br>Висока якість обслуговування<br>Зменшення податкового навантаження на плановий рік відкриття у (2023 рік) | Значні початкові вкладення                                           |
| Можливості                                                                                                                                                                                                                                                            | Загрози                                                              |
| Купівельна спроможність потенційних клієнтів<br>Створення робочих місць<br>Сприятливий інвестиційний клімат                                                                                                                                                           | Складність входу на ринок<br>Наявність великої кількості конкурентів |

**Висновки.** Екологізація готельних послуг у сучасних умовах набуває великого значення у зв'язку з необхідністю збереження довкілля, зростанням попиту туристів на екологічно безпечні послуги і товари. Відповідно до поставленої мети вперше розроблено проект готелю екологічного спрямування з урахуванням новітніх технологій, які можуть забезпечити безпеку туристів під час перебування на відпочинку. Результати дослідження можуть бути використані для задоволення зростаючого попиту туристів на розміщення у комфортних та безпечних умовах на курорті Буковель.

Сукупність заходів наведених у даній роботі здатні забезпечити дотримання стратегії сталого розвитку туризму та в свою чергу здатні позитивно вплинути на рівень екологічної безпеки регіону.



**Матриця взаємозв'язків сильних і слабких сторін, можливостей та загроз**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Можливості:<br>1. Купівельна спроможність потенційних клієнтів<br>2. Створення робочих місць<br>3. Сприятливий інвестиційний клімат                                                                                                                        | Загрози:<br>1. Складність входу на ринок<br>2. Наявність великої кількості конкурентів                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Сильні сторони</b><br>1. Вигідне розташування<br>2. Унікальна концепція готелю<br>3. Широкий спектр послуг, що пропонуються<br>4. Висока кваліфікація персоналу<br>5. Розумна цінова політика<br>6. Висока якість обслуговування<br>7. Зменшення податкового навантаження на плановий рік відкриття у (2023 рік) | 5-1: Розумна цінова політика відповідає купівельній спроможності потенційних клієнтів<br>4-2: Необхідність висококваліфікованих працівників сприятиме створенню нових робочих місць<br>1-3: Вигідне розташування зумовлює сприятливий інвестиційний клімат | 7-1: Зменшення податкового навантаження у 2023 році сприятиме виходу на ринок<br>2-2: Унікальна концепція готелю дозволить виділитись серед великої кількості конкурентів |
| <b>Слабкі сторони</b><br>1. Значні початкові вкладення                                                                                                                                                                                                                                                              | 1-4: Значні початкові вкладення можуть ускладнити пошук інвесторів                                                                                                                                                                                         | 1-1: Значні капіталовкладення є перешкодою виходу на ринок                                                                                                                |

В результаті написання даної роботи відповідно до поставленої мети було вирішено такі завдання:

- обґрунтовано вибір території для проектування готельно-ресторанного комплексу «Orangerie»;
- розроблено функціональне зонування готельно-ресторанного комплексу «Orangerie»;
- створено ландшафтний дизайн готельно-ресторанного комплексу «Orangerie»;
- створено планувальну структуру житлового фонду та різних категорій номерів готельно-ресторанного комплексу «Orangerie»;
- створено планувальну структуру адміністративних приміщень;
- розроблено бізнес-план проекту.

Отже, можна підсумувати, що реалізація проекту екологічного туристичного комплексу «Orangerie» має як економічний, так і соціальний ефекти, а створені туристичні продукти на його базі повинні популяризувати Українські Карпати як екотуристичний напрямок на міжнародному ринку туристичних послуг.

### Література

- 1 Oxford Economics [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.oxfordeconomics.com/>
- 2 Smith Travel Research [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://str.com/>
- 3 Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл./Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Знання України, 2002. – 360 с.
- 4 Архипова Л.М.< Приходько М.М. 2019. Екосистемні послуги - аналіз міжнародного та вітчизняного досвіду концепції. Екологічна безпека та збалансоване ресурсокористування. №2(20)- Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, - С. 24-32 DOI: 10.31471/2415-3184-2019-2(20)-24-32
- 5 Архипова Л. М. Гранична місткість та сталий розвиток рекреаційної зони «Буковель». Екологічна безпека та збалансоване ресурсокористування. Науково-технічний журнал. 2014. №2 (10). С. 93–100.
- 6 Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. – 448 с.

- 7 Бойцова М., Піроженко О. Усе про облік та організацію готельного бізнесу. – Харків: Фактор, 2005. – 232 с.
- 8 Брукс Джон, Дизайн саду. Майстер клас / John Brookes, Garden Masterclass; пер. з англ. А. В. Дубровський. – М.: БММ АО, 2004. – 352 с.
- 9 Вілсон Ендрю, 200 дизайнів для вашого саду / Andrew Wilson. The book of garden plans: пров. з англ. І.Ю. Крупічева, – М.: БММ АТ, 2005. – 256 с.
- 10 Мазаракі А. А. Проектування готелів: навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
- 11 Мальська М. П. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика: Навч. посіб. / М. П. Мальська, О. Ю. Бордун. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 248с.
- 12 Mandryk O, Moskalchuk N, Arkhypova L, Prykhodko M and Pobigun O 2020 Prospects of environmentally safe use of renewable energy sources in the sustainable tourism development of the Carpathian region of Ukraine, E3S Web Conf. 166 04005 (Scopus) [https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2020/26/e3sconf\\_icsf2020\\_04005/e3sconf\\_icsf2020\\_04005.html](https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2020/26/e3sconf_icsf2020_04005/e3sconf_icsf2020_04005.html)
- 13 Prykhodko, M., >Arkhypova, L.<, Horal, L. and Kozhushko, S. (2020). Concept of ecosystem services and its implementation in Ukraine. Journal of Geology, Geography and Geoecology, 29 (2): 68-80. DOI: <https://doi.org/10.15421/112034> (WoS) <https://geology-dnu.dp.ua/index.php/GG/issue/view/32>
- 14 Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту. Сучасні принципи оформлення інтер'єру та екстер'єру готелів. Будівництво та архітектура сучасних готелів [Електронний ресурс] / Х. Й. Роглев. – Режим доступу: <http://tourlib.net>.
- 15 Гузій Т. В., Качала С. В. Аналіз інноваційних методів у готельній індустрії для подолання наслідків туристичної кризи, спричиненої пандемією COVID-19 // Управління проектами: проектний підхід в сучасному менеджменті: Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції фахівців, магістрантів, аспірантів та науковців. – Одеса: ОДАБА. 2020. – 69-71 с.
- 16 Гузій Т. В. Дослідження впливу безвізового режиму на туризм в Україні // Практичні та теоретичні питання розвитку науки та освіти (частина II): матеріали Міжнародної науково-практичної конференції м. Львів, 25-26 травня 2020 року. – Львів: Львівський науковий форум, 2020. – 14-16 с.

**T. Guzii, L. Arkhypova,  
S. Kachala**  
*Ivano-Frankivsk National Technical  
University of Oil and Gas*

## **ECOLOGICAL ASPECTS OF PLANNING AND DESIGNING TOURIST COMPLEXES USING INFORMATION TECHNOLOGIES**

The principles of sustainable development and the foundations of environmental protection are a priority for the development of the tourism industry, so hotels should promote a responsible attitude to the environment among vacationers, restore ecosystems and use recycled materials. The purpose of the work is to create a project and business plan of an ecological 5-star hotel and restaurant complex in Bukovel, taking into account innovative technologies to ensure the safe stay of guests in the complex. Ecohotel is a temporary accommodation facility, which, on the one hand, provides tourists with a wide range of services, and on the other – minimizes the negative impact on the environment. Greening of hotel services in modern conditions is of great importance due to the need to preserve the environment, growing demand for environmentally friendly services and goods. According to the set goal the following tasks of work are defined: to substantiate a choice of the territory for a complex; to characterize the functional organization of the complex; create a landscape design of the selected area of the complex; develop the planning organization of housing stock; substantiate the planning of administrative premises and areas of cultural and household services; develop a business plan for the project. To achieve this goal the following methods were used: analysis and synthesis, method of theoretical generalization, systematization of domestic and foreign literature, method of expert evaluations, calculation method, modeling, design. For

the first time, an eco-friendly hotel project has been developed, taking into account the latest technologies that can ensure the safety of tourists while on vacation. The research findings can be used to meet the growing tourists' demand for accommodation in comfortable and safe conditions in the resort of Bukovel.

**Keywords:** ecological aspects, greening, design, tourist complex, pandemic.

### References

1. Oxford Economics [Elektronnyi resurs] – Rezhyim dostupu: <https://www.oxfordeconomics.com/>
2. Smith Travel Research [Elektronnyi resurs] – Rezhyim dostupu: <https://str.com/>
3. Ahafonova L. H., Ahafonova O. Ye. Turyzm, hotelnyi ta restoranni biznes: tsinoutvorennia, konkurentsiia, derzhavne rehuliuvannia: Navch. posibnyk dlia stud. vyshch. navch. zakl./Kyivskyi un-t turyzmu, ekonomiky i prava. – K.: Znannia Ukrainy, 2002. – 360 s.
4. Arkhypova L.M. Prykhodko M.M. 2019. Ekosystemni posluhy- analiz mizhnarodnoho ta vitchyznianooho dosvidu kontseptsii. Ekolohichna bezpeka ta zbalansovane resursokorystuvannia. №2(20)- Ivano-Frankivsk: IFNTUNH, - S. 24-32
5. Arkhypova L. M. Hranychna mistkist ta stalnyi rozvytok rekreatsiynoi zony «Bukovel».Ekolohichna bezpeka ta zbalansovane resursokorystuvannia. Naukovo-tekhnichnyi zhurnal. 2014. №2 (10). S. 93–100.
6. Boiko M. H., Hopkalo L. M. Orhanizatsiia hotelnoho hospodarstva: Pidruchnyk. – K.: Kyiv. nats. torh.-ekon. un-t, 2006. – 448 s.
7. Boitsova M., Pirozhenko O. Use pro oblik ta orhanizatsiiu hotelnoho biznesu. – Kharkiv: Faktor, 2005. – 232 s.
8. Bruks Dzhon, Dyzain sadu. Maister klas / John Brookes, Garden Masterclass; per. z anhl. A. V. Dubrovskiyi. – M.: BMM AO, 2004. – 352 s.
9. Vilson Endriu, 200 dyzainiv dlya vashoho sadu / Andrew Wilson. The book of garden plans: prov. z anhl. I.Yu. Krupicheva, – M.: BMM AT, 2005. – 256 s.
10. Mazaraki A. A. Proektuvannia hoteliv: navch. posib. / A. A. Mazaraki, M. I. Peresichnyi, S. L. Shapoval; za red. A. A. Mazaraki. – Kyiv: Kyiv. nats. torh.-ekon. un-t, 2012. – 340 s.
11. Malska M. P. Orhanizatsiia ta planuvannia diialnosti turystychnykh pidpriemstv: teoriia ta praktyka: Navch. posib. / M. P. Malska, O. Yu. Bordun. – K.: Tsentri uchbovoi literatury, 2012. – 248 s.
12. Mandryk O., Moskalchuk N., Arkhypova L., Prykhodko M. and Pobigun O. 2020 Prospects of environmentally safe use of renewable energy sources in the sustainable tourism development of the Carpathian region of Ukraine, E3S Web Conf. 166 04005 (Scopus) [https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2020/26/e3sconf\\_icsf2020\\_04005/e3sconf\\_icsf2020\\_04005.html](https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/abs/2020/26/e3sconf_icsf2020_04005/e3sconf_icsf2020_04005.html)
13. Prykhodko, M., Arkhypova, L., Horal, L. and Kozhushko, S. (2020). Concept of ecosystem services and its implementation in Ukraine. Journal of Geology, Geography and Geoecology, 29 (2): 68-80. DOI: <https://doi.org/10.15421/112034> (WoS) <https://geology-dnu.dp.ua/index.php/GG/issue/view/32>
14. Rohlyev Kh. Y. Osnovy hotelnoho menedzhmentu. Suchasni pryntsypy oformlennia interieru ta eksterieru hoteliv. Budivnytstvo ta arkhitektura suchasnykh hoteliv [Elektronnyi resurs] / Kh. Y. Rohlyev. – Rezhyim dostupu: <http://tourlib.net>.
15. Huzii T. V., Kachala S. V. Analiz innovatsiynykh metodiv u hotelnii industrii dlia podolannia naslidkiv turystychnoi kryzy, sprychynenoi pandemiieiu COVID-19 // Upravlinnia proektamy: proektnyi pidkhid v suchasnomu menedzhmenti: Materialy KHI Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii fakhivtsiv, mahistrantiv, aspirantiv ta naukovtsiv. – Odesa: ODABA. 2020. – 69-71 s.
16. Huzii T. V. Doslidzhennia vplyvu bezvizovoho rezhymu na turyzm v Ukraini // Praktychni ta teoretychni pytannia rozvytku nauky ta osvity (chastyna II): materialy Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii m. Lviv, 25-26 travnia 2020 roku. – Lviv: Lvivskyi naukovyi forum, 2020. – 14-16 s.