

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВОЛИНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ

Кафедра туризму та готельного господарства

*На правах рукопису*

**ПРОТАНСЬКИЙ ВЛАДИСЛАВ БОГДАНОВИЧ**

**РОЗРОБКА КОМБІНОВАНОГО  
ГАСТРОНОМІЧНОГО АВТОБУСНОГО ТУРУ В БОЛГАРІЮ**

Спеціальність: 242 «Туризм і рекреація»

Освітня програма «Туризм»

Робота на здобуття освітнього ступеня «Бакалавр»

Науковий керівник:  
ПАСІЧНИК МИХАЙЛО ПЕТРОВИЧ  
доктор філософії, старший викладач

РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ  
Протокол № 14  
засідання кафедри туризму  
та готельного господарства  
від 11.04.2024 р.

Завідувач кафедри  
проф. Ільїн Л. В.

ЛУЦЬК – 2024

## ЗМІСТ

|                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| АНОТАЦІЯ.....                                                                                                      | 3  |
| ВСТУП.....                                                                                                         | 4  |
| РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ<br>АВТОБУСНИХ ТУРІВ.....                                       | 6  |
| 1.1. Зміст та сутність поняття «автобусний тур».....                                                               | 6  |
| 1.2. Особливості організації гастрономічних турів.....                                                             | 11 |
| 1.3. Методика й алгоритм проведеного дослідження.....                                                              | 15 |
| РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОГО РИНКУ БОЛГАРІЇ.....                                                                  | 18 |
| 2.1. Загальна характеристики туристичного ринку Болгарії.....                                                      | 18 |
| 2.2. Гастрономічні традиції та особливості болгарської кухні.....                                                  | 23 |
| 2.3. Аналіз попиту на гастрономічні тури в Болгарію.....                                                           | 29 |
| РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА КОМБІНОВАНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО<br>АВТОБУСНОГО ТУРУ ДЛЯ ТУРИСТИЧНОЇ КОМПАНІЇ<br>«PROUKRAINE»..... | 32 |
| 3.1. Маршрут і програма туру.....                                                                                  | 32 |
| 3.2. Розрахунок вартості туру та його економічна ефективність.....                                                 | 39 |
| 3.3. Туристичні формальності та ризики при подорожі в Болгарію....                                                 | 42 |
| ВИСНОВКИ.....                                                                                                      | 47 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....                                                                                    | 49 |
| ДОДАТКИ.....                                                                                                       | 53 |

## АНОТАЦІЯ

*Протанський В.Б.* Розробка комбінованого гастрономічного автобусного туру в Болгарію. На правах рукопису.

Ця кваліфікаційна робота присвячена розробці комбінованого гастрономічного автобусного туру в Болгарію з виїздом з м. Луцьк. Метою дослідження є створення інноваційного туристичного продукту, який поєднує в собі гастрономічний, культурно-пізнавальний та купально-пляжний відпочинок. Створення автобусного туру в Болгарію зумовлене популярністю цього напрямку серед українських туристів через відсутність міжнародного авіасполучення з України, і, відповідно транспортну близькість Болгарії, широку варіативність цінової доступності тощо.

У роботі проведено аналіз теоретико-методологічних підходів до організації міжнародних автобусних турів, з'ясовано аспекти створення комбінованих турів з гастрономічною концепцією, розглянуто сучасні тенденції на туристичному ринку Болгарії та, в підсумку, запропоновано програму туру й розраховано його економічну складову. Розроблена концепція туру, який має назву «Болгарський перчик» включає маршрут, обрані об'єкти пізнавального туризму, етнічні гастрономічні об'єкти та заклади, організацію дозвілля й екскурсійних програм та інші аспекти.

Отримані результати можуть бути корисними для туристичних компаній, які прагнуть розширити свою діяльність та привернути нових клієнтів шляхом поєднання гастрономічних, культурних та морських вражень у туристичному маршруті. Такий підхід дозволить підвищити конкурентоспроможність туристичних пропозицій та сприяти розвитку міждержавних туристичних зв'язків між Україною та Болгарією.

**Ключові слова:** автобусний тур, гастрономічний тур, комбінований тур, етнічна кухня Болгарії.

## ВСТУП

**Актуальність теми.** В умовах сучасної ситуації, спричиненої збройною агресією проти України, міжнародне авіаційне сполучення з Україною було припинене. Відсутність можливості комфортно подорожувати змусила українців шукати альтернативні способи відпочинку за кордоном. Найбільшої ваги зараз набрали автобусні тури. Одним з найпривабливіших напрямків для українських туристів є Болгарія. Ця країна має чимало переваг для відпочинку, зокрема: сприятливий клімат, чудові пляжі на узбережжі Чорного моря, багатий культурно-історичний спадок та різноманітні можливості для гастрономічного туризму. Популярність Болгарії серед українських туристів також зумовлена доступними цінами, які роблять відпочинок у цій країні фінансово вигідним навіть в умовах економічної нестабільності.

Розробка автобусного туру в Болгарію передбачає не лише логістичне планування маршруту, але й урахування потреб та інтересів туристів, що сприятиме підвищенню якості туристичного продукту. Таким чином, актуальність дослідження обумовлена необхідністю адаптації туристичних послуг до нових умов та попиту з боку українських туристів, а також сприянням розвитку міждержавних туристичних зв'язків між Україною та Болгарією в сучасних реаліях.

**Об'єктом дослідження** є автобусний міжнародний туризм.

**Предметом дослідження** є технологія розробки комбінованого автобусного туру.

**Метою роботи** є розробка комбінованого автобусного туру в Болгарію з гастрономічною концепцією «Болгарський перчик», що передбачає відвідування етнічних національних ресторанів й елементи культурно-пізнавального та морського відпочинку. Для досягнення мети були поставлені такі **завдання**:

- з'ясувати теоретико-методологічні засади організації автобусних міжнародних турів;
- визначити особливості розвитку туризму в Болгарії, у т.ч. ресурсні передумови для гастрономічного туризму;
- розробити програму комбінованого автобусного туру в Болгарію, з елементами гастрономічного, культурно-пізнавального та купально-пляжного туризму;
- розрахувати загальний кошторис й економічну ефективність пропонованого туру, а також з'ясувати туристичні формальності та ризики його реалізації.

**Методи дослідження.** У процесі проведення дослідження використовувалися наступні методи: аналіз документів, метод моделювання, експертного інтерв'ю, статистичний та фінансовий методи та ін.

**Матеріали дослідження.** Інформаційну базу дослідження склали офіційні звітні статистичні документи Міністерства туризму Болгарії, праці українських фахівців, публікації інформативного змісту в мережі Інтернет та досвід і знання отримані безпосередньо під час проходження переддипломної практики на підприємстві «ProUkraine».

**Практична значущість** роботи полягає в тому, що розроблений автобусний тур дійсно може бути використаний за основу туристичними агенціями чи компаніями при створенні автобусних пакетних турів у Болгарію.

**Робота складається** зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків. Загальний обсяг роботи – 62 сторінки, які вміщують 8 таблиць, 12 рисунків та 3 додатки. Список використаних джерел містить 35 найменувань.

## РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ АВТОБУСНИХ ТУРІВ

### 1.1. Зміст та сутність поняття «автобусний тур»

Детально проаналізувавши наукову літературу, нами з'ясовано, що детального пояснення дефініції «автобусний тур» немає. В Законі України «Про туризм» [12] згадується лише автомобільний туризм. Вітчизняні науковці дають власне трактування терміну автобусний туризм [1, 3, 8–9, 10, 24, 28, 29]. Тож, пропонуємо в роботі узагальнене тлумачення поняття «автобусний тур» – це організовані туристичні подорожі до країн або місцевостей, засобом пересування в яких є комфортабельні туристичні автобуси.

Основним видом транспорту в автобусному турі є автобус – транспортний засіб, який за своєю конструкцією та обладнанням призначений для перевезення пасажирів з кількістю місць для сидіння більше дев'яти з місцем водія включно [11, 16].

Автобуси, відповідно до загальноприйнятої класифікації, відносяться до транспортних засобів категорії «D». Автобуси, які використовуються для перевезення туристів, представлені різноманітними видами, що відрізняються за призначенням і місткістю.

Згідно з «Порядком визначення класу комфортності автобусів, сфери їхнього використання за видами сполучень та режимами руху» [18], в Україні усі автобуси поділяються за максимальною масою на дві категорії:

- категорія М 2 – автобуси, які призначені для перевезення пасажирів і мають більше ніж 8 місць, не враховуючи місця водія, і максимальну масу не більше, ніж 5 тонн;

- категорія М 3 – автобуси, які призначені для перевезення пасажирів і мають більше ніж 8 місць, не враховуючи місця водія, і максимальну масу, що перевищує 5 тонн.

За роками випуску автобуси поділяють на:

- нові – до 5 років;
- середнього віку – 5- 9 років;
- старі – понад 10 років.

Це також свідчить про їхній стан щодо технічної готовності. Автобуси туристичного класу – транспортні засоби, які мають більше 8 пасажирських сидінь і відповідають вимогам Міжнародного Союзу Автоперевізників (IRU) або технічним стандартам і нормам безпеки України [18–19].

Автобуси, що перевозять туристів, можуть бути класифіковані і за такими ознаками: за габаритною довжиною, за призначенням, за кількістю зірок. На рис. 1.1 представлена класифікація туристичних автобусів, що використовуються у сфері туризму в Україні.

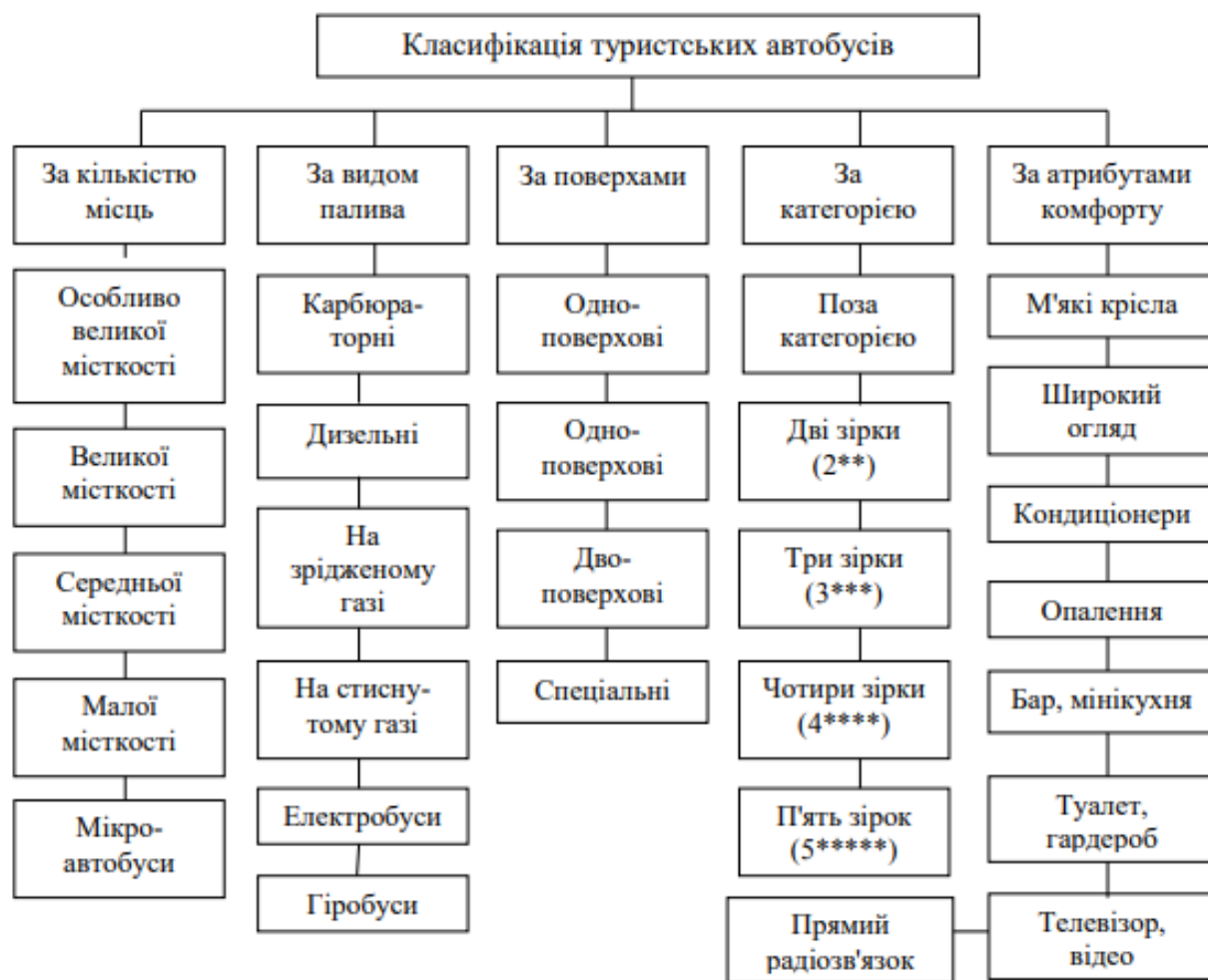


Рис. 1.1. Класифікація туристських автобусів, за Герасименком В.Г. [7]

При організації автобусних турів туристичним фірмам доводиться стикатися з рядом проблем. Заплановані тривалі та протяжні транспортні тури виконуються швидкісними автобусами туристичного класу, які знаходяться у власності спеціалізованої транспортної організації. За відсутності у турфірми власних автобусів туристичного класу необхідні орендні відносини з транспортними організаціями або індивідуальними підприємцями. Однак, навіть при наявності власних автобусів турфірмам у високий сезон доводиться звертатися до автотранспортних підприємств для оренди транспортних засобів [28].

Оренда автобусів може оформлюватися або з українськими транспортними організаціями, або з європейськими власниками транспорту за програмами виїзних турів [24].

Туристична фірма виходить з того, що в автобусному турі технічний засіб є пересувним засобом і місцем, так би мовити, тимчасового проживання. І для фірми важливо, щоб власники автобусів надавали інформацію про:

- наявність права (ліцензій) на внутрішні та міжнародні перевезення і сертифікатів відповідності;
- наявність у транспортного засобу контрольного документа поїздки для виконання нерегулярних міжнародних автобусних пасажирських перевезень;
- місткість транспортного засобу, рік виготовлення, пробіг з початку його експлуатації;
- рівень комфорту та ступінь зручності розміщення пасажирів у салоні автобуса (ширина крісел і регулювання їх положення, підставки для ніг, загальне та індивідуальне освітлення);
- тип і розміри вікон у салонах автобуса (звичайні, широкі, панорамні, тоновані та інші);
- системи підтримки мікроклімату в салоні (вид вентиляції, кондиціонування і можливості їхнього регулювання);



- системи аудіо- та відеотрансляції, оповіщення пасажирів у салоні;
- наявність побутових приладів (для охолодження і підігріву), біотуалету;
- місткість багажного відділення [10].

У договорі час оренди автобуса рахується з моменту виходу його з гаража і до моменту повернення в гараж за вирахуванням часу відпочинку водія, що повинно бути обумовлено при оформленні замовлення [9].

Загальний час, який оплачує туристична фірма за користування автобусом, при розрахунку з замовником округлюється з точністю до 0,5 години (час менше півгодини вважається за півгодини, а більше півгодини — за цілу годину). Час на пробіг автобуса з гаража до пункту подачі і час пробігу від місця закінчення обслуговування туристів у гараж визначається з розрахунку середньотехнічної швидкості 20 км/год.

Договір на обслуговування автобусного туру може бути разовим або довгостроковим і укладається з тим підприємством, яке має ліцензії (і сертифікати) на перевезення пасажирів до місць екскурсій, а водії мають документальні підтвердження їх професійних якостей [1]. У договорі і додатках до нього повинні відображатися вимоги до:

- обладнання салону аудіозасобами (мікрофоном, радіотрансляцією) і, можливо, відеозасобами та засобами зв'язку;
- санітарного стану салону автобуса;
- обмеження (заборони) руху автобуса в нічний час доби;
- наявності у салоні: засобів першої медичної допомоги (аптечки); справних пристроїв опалення, вентиляції та кондиціонування повітря; запасу питної води, чистих чохлів, підголівників, шторок.

У договорі перераховуються вимоги до мікроклімату в салоні на основі положень стандартів і санітарно-гігієнічних умов, зокрема:

- мікроклімат у всіх інтервалах зовнішніх температур повинен знаходитися в межах +22 – +24 градусів при повітрообміні 0,15 м³/год.;
- рівень шуму в усіх частинах салону не повинен перевищувати 72 дБ.

У додатку А наведено типову форму на транспортне обслуговування автобусного туру.

Туристична фірма повинна узгодити з перевізником інформацію про [1, 28]:

- тип маршруту руху до місця екскурсії (гірський, рівнинний);
- розташування на маршруті пунктів життєзабезпечення (пунктів швидкої допомоги, дорожньо-експлуатаційних служб та ін.);
- тривалість переїзду за маршрутом (у годинах);
- стан дорожнього покриття загалом і на момент перевезення туристів тощо;
- ескізне побудування моделі або карту маршруту перевезення туристів;
- карту швидкостей на маршруті.

Однак, для забезпечення безпечного переміщення туристів кожною ділянкою маршруту співробітникам туроператора слід самостійно ознайомитися з умовами дорожнього руху та виробити рекомендації для керівника туристичної групи [29].

У проміжному пункті маршруту автобусного туру туристам надається вільний час, який вони можуть використати для самостійного огляду або ознайомлення з місцевими визначними пам'ятками чи для поїздки в його околиці. У місцях призначення туристи можуть користуватися місцевим транспортом (громадський транспорт, таксі, метро тощо) [13].

Можна виділити наступні переваги автобусних турів [6]:

- можливість відвідати кілька країн, столиць та міст за одну подорож;
- автобусні тури коштують значно менше, ніж інші види турів, завдяки економії на авіаквитках;
- не потрібно багато ходити, оскільки автобус забезпечить під'їзд прямо до екскурсійних місць, торгових центрів та готелів тощо;
- автобуси – ідеальний транспорт для тих, хто уникає авіаперельотів.

Але також існують і негативні аспекти автобусного туризму:

- автобусний екскурсійний туризм удвічі небезпечніший за залізничний і в чотири рази за авіаційний. У дорозі можуть виникати непередбачувані ситуації, такі як поломка автобуса та ін.;
- іноді виникають організаційні неточності, наприклад, недостатньо місць у готелі. Однак, це трапляється не частіше, ніж у звичайних турах;
- в основному, у вартість подорожі входять лише сніданки у готелях, а обіди та вечері доводиться планувати в ресторанах та кафе.

## **1.2. Особливості організації гастрономічних турів**

Гастрономічний туризм – це подорож з метою ознайомлення з національною кухнею країни, особливостями виробництва і приготування продуктів і страв, а також навчання чи підвищення рівня професійних знань.

Гастрономічний тур – це спеціально підібрана програма відпочинку, яка може включати дегустацію страв і напоїв, ознайомлення з технологією та процесом їх приготування, а також навчання у професійних кухарів. Залежно від мети поїздки тур може включати всі вищезгадані пункти, кілька заходів або один конкретний сегмент туру. Часто гастрономічні тури включають відвідування різних кулінарних фестивалів, свят і ярмарків [3].

За результатами опрацювання значного обсягу літературних джерел [33–35], ми з'ясували, що об'єктами гастрономічного туризму є:

1. Країни, кухня яких найбільш популярна на світовій арені – Франція, Італія, Іспанія, Японія, Китай та ін.;
2. Регіони, відомі кулінарною продукцією, які виробляються в цій місцевості. Наприклад, такі регіони Франції як Бордо, Ельзас, Бургундія, Шампань, відомі своїми унікальними винами. Голландські міста Гауда і Едам – сортами сирів та ін.;
3. Так звані «ресторанні міста». Головний критерій виділення таких DESTINATION – це наявність закладів, які представляють різні види кухонь, стилів і форматів. Наприклад, Нью-Йорк, Лондон, Париж, Токіо, Рим,

Брюссель, Гонконг, Барселона, Сан-Франциско, Новий Орлеан. Щоб отримати статус «ресторанного міста», місто повинно відповідати ряду критеріїв:

- у місті має бути унікальна кухня, яка визначає харчову культуру;
- повинна існувати певна критична маса людей, готова витратити гроші на ресторани: як місцевих жителів, так і туристів;
- статус найкращих ресторанів не повинен викликати сумнівів, тобто найкращі ресторани міста повинні бути дійсно найкращими у світі, не копіями і не «зірками другої величини»;
- також у місті повинна бути певна кількість ресторанів вищого класу, стандарти якості, декор і розкіш яких настільки високі, наскільки це взагалі можливо.

4. Окремі ресторани, що вирізняються якістю та ексклюзивністю кухні, оригінальним меню, або ж мають статус «найкращих», наприклад: володарі трьох зірок ресторанного гіда «Мішлен» – «Ла Пергола» в Римі (Італія), «Фет Дак» у місті Брей (Велика Британія), «Коджу» в місті Токіо (Японія).

Експерти Червоного гіда «Мішлен» відвідують ресторани інкогніто і судять за найсуворішими і об'єктивними критеріями. Потім створюється професійний рейтинг ресторанів. Зірки «Мішлен» означають наступне: одна зірка – ресторан заслуговує на зупинку по дорозі. Дві зірки – варто зробити гак. Три зірки – поїздку планують спеціально для відвідування даного ресторану. Гід «Мішлен» – це найавторитетніший довідник ресторанів із бездоганною репутацією. Він є майже стовідсотковою гарантією якості та унікальності представленої в ресторані кухні.

5. Підприємства, відомі своєю кулінарною продукцією: наприклад, найбільша в світі фабрика з виробництва шоколаду «Альпрозе» у Швейцарії і знамениті монастирські пивоварні «Андекс» і «Етталь», розташовані у Верхній Баварії (Німеччина).

6. Заклади, що надають освітні послуги з напрямів кулінарії та гастрономії, наприклад: Французька академія кулінарного мистецтва «Le Cordon Bleu», Вища школа італійської кухні (Italian Cuisine High School).

7. Кулінарні заходи: фестивалі, ярмарки, свята, дегустації, майстер-класи, виставки, конференції. Наприклад, різдвяні ярмарки, які відкриваються в листопаді в таких містах, як Кельн, Дрезден, Будапешт, Нюрнберг. Для представників готельного, ресторанного і туристичного бізнесу щорічно проводяться різні конференції і салони: Міжнародна кулінарна конференція, організована Міжнародною асоціацією кулінарного туризму, Міжнародний кулінарний салон «Світ Ресторану та готелю».

Цільова аудиторія гастрономічних туризму включає:

- туристів, які бажають долучитися до культури країни через її національну кухню;
- туристів-гурманів;
- туристів, які використовують кулінарний тур для проходження навчання і отримання професійних навичок (кухарі, сомельє, дегустатори, ресторатори);
- представників турфірм, які подорожують з метою вивчення цього туристичного напрямку.

Можна виділити кілька характерних напрямів гастрономічного туризму [33]:

1. Тур по сільській місцевості – це вид туру, який передбачає тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні та продуктів, вироблених у цьому регіоні, а також може включати участь у сільськогосподарських роботах. Обов'язковою умовою є те, що засоби розміщення туристів, індивідуальні або спеціалізовані, повинні знаходитися в сільській місцевості або малих містах без багатоповерхової забудови. У містечку Сан-Мініато (Італія) кулінарним туристам пропонується «полювання на трюфелі» з використанням спеціально навчених свиней-шукачів.

Зміна туристичних інтересів і потреб виявила тенденцію заміни відпочинку за формулою «SSS» (Sun – Sea – Sand) – сонце – море – пляж, на відпочинок типу «LLL» (Landscape – Lore – Leisure) – пейзаж – традиції – дозволя.

Такі тури цікаві не лише своєю кулінарною складовою, але й тим, що дають можливість через їжу і продукти зануритися у повсякденне життя місцевих людей, дізнатися їхні звичаї, звички, порядки та інші тонкощі, часто дивовижні і незрозумілі представникам іншої мови і культури.

2. Ресторанний тур – це поїздка, яка включає відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю. На першому місці серед «ресторанних» міст, звісно, Париж – столиця моди і в кулінарному сенсі теж. Походи по закладах знаменитих рестораторів – Алена Дюкасса, Мішеля Труагро, П'єра Гарньє та інших, низка ресторанів високої кухні із зірками ресторанного гіда «Мішлен», ресторани при легендарних готелях.

3. Освітній тур – це тур, метою якого є навчання у спеціальних освітніх закладах з кулінарною спеціалізацією, а також курси і майстер-класи. Наприклад, відома французька кулінарна школа «Le Cordon Bleu» спільно з готелем «Four Seasons Hotel George V» пропонує програму під назвою «Відкриття французької кухні» – 5 ночей у паризькому палаці з п'ятиденними кулінарними курсами у самій школі.

4. Екологічний тур – тур, що включає відвідування екологічно чистих господарств і виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними (їх ще називають «біо-») продуктами і їх виробництвом. Екологічний напрям особливо розвинений у Франції, Німеччині, Англії, Швейцарії та США. Відповідно, туристи найчастіше направляються саме у ці країни.

5. Подієвий тур – це тур, орієнтований на відвідування місцевості у певний час з метою участі у громадських і культурних заходах з гастрономічною тематикою: виставки, ярмарки, шоу, фестивалі, свята.

Наприклад, липневий фестиваль дині «Cavaillon» у Франції, місті Кавайон і серпнева «Tomatina» в Іспанії, місті Буньоль.

6. Комбінований тур – це поїздка, що містить кілька вищезгаданих напрямків. Комбіновані тури підходять для досвідчених туристів, тих, хто вже знайомий з гастрономією тієї чи іншої країни, інакше тур може виявитися інформативно перенасиченим. Приклад об'єднаного туру у Франції: перші кілька днів туристи відвідують паризькі ресторани, потім ще кілька днів навчаються у кулінарній школі у найкращих кухарів, а потім вирушають у глибину Франції знайомитися з вирощуванням трав у Провансі або з виробництвом сидру у Нормандії.

Специфічні риси гастрономічного туризму:

- умови для розвитку кулінарного туризму мають абсолютно всі країни, – і це унікальна відмінна риса цього виду туризму;
- гастрономічний туризм не має характеру сезонного відпочинку, для будь-якої пори року можна підібрати відповідний тур.
- кулінарний туризм у тій чи іншій мірі є складовим елементом усіх турів. Але на відміну від інших видів туризму знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою і елементом гастрономічної подорожі.
- просування місцевих господарств і виробників продовольчих товарів є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру.

### **1.3. Методика й алгоритм проведеного дослідження**

Кваліфікаційне бакалаврське дослідження на тему «Розробка комбінованого гастрономічного автобусного туру в Болгарію» спрямоване на вивчення організації та проведення автобусних міжнародних турів зі гастрономічним спрямуванням. Метою такого дослідження є розробка гастрономічного автобусного туру, визначення ключових етапів організації, оцінка потреб туристів і аналіз туристичних маршрутів та об'єктів гастротуризму Болгарії.

У процесі проведення дослідження використовувалися наступні методи: аналіз документів, статистичні методи, експертного інтерв'ю, метод моделювання, статистичний та фінансовий методи та ін.

Аналіз документів проводився в рамках туристичної компанії «ProUkraine» та туристичної агенції «Море турів». В якості досліджуваних документів виступали: туристичні договори та туристичні квитки, різноманітні звіти та аналітичні записки, а також база даних щодо чисельності реалізованих турів у Болгарію (CRM-система «Мої туристи»).

Через аналіз даних здійснювався аналіз туристичного гастрономічного потенціалу Болгарії. При цьому в основу аналізу були покладені офіційні державні сайти органів влади Болгарії.

Статистичні методи використовувалися при обробці результатів дослідження. У даному випадку використовувалися метод групування та табличні методи. Метод моделювання застосовувався при складанні програми туру та маршруту. Фінансовий метод використовувався при складанні загального кошторису туру.

Методика й алгоритм дослідження включає п'ять основних етапів:

*Етап 1: Літературний огляд.* Нами було проаналізовано наявні наукові та літературні джерела вітчизняних фахівців щодо організації автобусних турів та специфіки гастрономічного туризму;

*Етап 2. Аналіз попиту на автобусні тури в Болгарію.* За результатами переддипломної практики на туристичному підприємстві було з'ясовано, що болгарський туристичний напрям користується популярністю серед українських туристів, в основному, з двох причин: по-перше, через відсутність в Україні міжнародного авіасполучення та, по-друге, через відносно близьку транспорту доступність і недороговизну на подібні тури;

*Етап 3. Інтерпретація зібраних даних.* На цьому етапі ми проаналізували зібрану літературну інформацію про рекреаційно-туристичні об'єкти Болгарії, які слід відвідати, національну кухню країни та об'єкти



гастрономічної зацікавленості, результати експертних інтерв'ю з фахівцями туристичного бізнесу та уклали перші два розділи кваліфікаційної роботи;

*Етап 4. Розробка програми й маршруту комбінованого гастрономічного автобусного туру.* Пропонований в роботі тур містить елементи комбінованого туру, тобто, окрім відвідування визначних об'єктів гастротуризму у перші дні подорожі, планується екскурсійна програма на об'єкти пізнавального туризму, купально-пляжний відпочинок тощо. Якщо зробити тур повністю гастрономічним, то він може виявитися інформативно перенасиченим, тобто нецікавим. Програмою передбачено відвідування етнічних ресторанів, винних льохів, фермерських ринків, агросадиб, у т.ч. постійні дегустації.

*Етап 5. Розрахунок вартості й загального кошторису туру.* Цей етап є чи не найважливішим в організації туру. Після загального прорахунку й визначення коштористу стане зрозуміло, чи такий тур буде рентабельним, конкурентоспроможним і затребуваним. Обов'язково враховуються витрати на транспортне перевезення, проживання у готелях, витрати на екскурсії, послуги екскурсоводів та гіда-супроводжуючого, страхування туристів, інші витрати (на оренду офісу, рекламу туру тощо).

Запропонована у роботі методика й алгоритм проведення дослідження можуть бути використані як основа для організації гастрономічних автобусних турів в інші країни, враховуючи специфіку місцевої кухні та об'єктів гастротуризму.

## **РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОГО РИНКУ БОЛГАРІЇ**

### **2.1. Загальна характеристики туристичного ринку Болгарії**

Болгарія займає площу близько 111,0 тис. км<sup>2</sup> і знаходиться у південно-східній частині європейського континенту. За даними Національного статистичного інституту Болгарії на кінець 2016 р. у країні проживало трохи більше 7 мільйонів осіб (1,4 % від населення Євросоюзу). Найбільш населені міста – це Софія (місто з населенням понад 1,0 млн. осіб), Пловдив (понад 700,0 тис. осіб), Варна, Бургас і Стара Загора (з населенням близько 500,0 тис. осіб). Болгарія вважається найбіднішою з 28 країн-учасниць Європейського Союзу, з доходом на душу населення 12340 доларів США (дані за 2022 р.), що майже вдвічі нижче середнього значення по ЄС [31].

Туризм тут відіграє ключову роль, будучи драйвером зростання. З 2016 року щорічне зростання цього сектора становило 10 %, а кількість іноземних туристів збільшилася на 12–16 %. Таким чином, за темпами зростання туристичного потоку країна займає перше місце серед країн Європи. Проте, незважаючи на зростання привабливості країни для іноземних туристів, потенціал Болгарії як туристичної дестинації залишається недооціненим [31].

Відпочинок у цій країні, в основному, асоціюється з пляжним відпочинком на Чорноморському узбережжі, на який припадає понад 70 % туристичного потоку [23]. Але це лише одна зі сторін привабливості Болгарії. Країна розташована в одному з найкрасивіших і привабливих регіонів Європи, має широкий спектр природних і культурно-історичних ресурсів, що дає всі можливості для розвитку цілорічного туризму (рис. 2.1).

Болгарія відрізняється різноманітним ландшафтом і кліматом. Вона включає гори, море, поля троянд, мальовничі села, унікальні історичні місця. Столиця Болгарії – Софія, окрім наявності інфраструктури європейського класу для розвитку ділового туризму, пропонує базу для відпочинку та релаксації: гарячі мінеральні джерела, SPA-готелі, катання на лижах. У

Список спадщини ЮНЕСКО включено 8 культурних та 2 природних об'єкти цієї країни (додаток Б) [25].



Рис. 2.1. Карта найцікавіших туристичних місць Болгарії [26]

У країні чотири міжнародні аеропорти, і з більшості європейських столиць переліт займає не більше, ніж дві-три години. На ринку країни працюють два бюджетних авіаперевізники: RyanAir, WizzAir. База RyanAir знаходиться в аеропорту Софії, пропонуючи квитки в 18 європейських DESTINACIЙ з вартістю від 20 євро (туди–назад). WizzAir також пропонує квитки за акційними цінами і є найбільшим бюджетним авіаперевізнком у Центральній Європі.

Болгарія дуже цінується як напрямок для сімейного відпочинку, особливо серед українських туристів. У довоєнний період Україна щороку була серед лідерів за чисельністю іноземних туристів в Болгарії (табл. 2.1). У 2021 р. країну відвідало 118271 українських туристів. Нині цей напрямок

відпочинку популярний з двох причин: по-перше через відсутність авіаційного міжнародного сполучення українці змушені подорожувати автотранспортом, а близькість до чорноморських курортів зумовлює вибір цієї країни, по-друге, доступними цінами та подібністю концепцій гостинності й менталітету.

Таблиця 2.1

Кількість іноземних туристів в Болгарії (січень–серпень 2019–2023 р.)  
за кількістю бронювань у готелях (укладено автором за даними [23])

| Країни<br>походження<br>туристів | січень–<br>серпень<br>2019 р. | січень–<br>серпень<br>2022 р. | січень–<br>серпень<br>2023 р. | січень–серпень<br>2023 р. /<br>січень–серпень<br>2022 р. | січень–серпень<br>2023 р. /<br>січень–серпень<br>2019 р. |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1                                | 2                             | 3                             | 4                             | 5                                                        | 6                                                        |
| Румунія                          | 552 696                       | 710 591                       | 751 366                       | 5,7%                                                     | 35,9%                                                    |
| Польща                           | 254 486                       | 206 180                       | 246 182                       | 19,4%                                                    | -3,3%                                                    |
| Німеччина                        | 359 331                       | 185 707                       | 207 021                       | 11,5%                                                    | -42,4%                                                   |
| Велика<br>Британія               | 269 102                       | 167 353                       | 183 147                       | 9,4%                                                     | -31,9%                                                   |
| Україна                          | 118 271                       | –                             | –                             | –                                                        | –                                                        |
| Ізраїль                          | 149 580                       | 102 018                       | 151 855                       | 48,9%                                                    | 1,5%                                                     |
| Чехія                            | 109 733                       | 115 512                       | 127 115                       | 10,0%                                                    | 15,8%                                                    |
| Туреччина                        | 90 150                        | 65 227                        | 103 782                       | 59,1%                                                    | 15,1%                                                    |
| Греція                           | 72 930                        | 36 538                        | 63 702                        | 74,3%                                                    | -12,7%                                                   |
| США                              | 44 080                        | 35 178                        | 49 684                        | 41,2%                                                    | 12,7%                                                    |
| Італія                           | 58 059                        | 35 933                        | 49 492                        | 37,7%                                                    | -14,8%                                                   |
| Франція                          | 91 235                        | 40 559                        | 47 927                        | 18,2%                                                    | -47,5%                                                   |
| Словаччина                       | 37 046                        | 33 531                        | 40 393                        | 20,5%                                                    | 9,0%                                                     |
| Північна<br>Македонія            | 68 059                        | 30 105                        | 39 100                        | 29,9%                                                    | -42,5%                                                   |
| Угорщина                         | 40 488                        | 28 678                        | 38 621                        | 34,7%                                                    | -4,6%                                                    |
| Іспанія                          | 49 981                        | 22 173                        | 37 445                        | 68,9%                                                    | -25,1%                                                   |
| Сербія                           | 38 126                        | 26 362                        | 37 007                        | 40,4%                                                    | -2,9%                                                    |
| Нідерланди                       | 36 798                        | 29 274                        | 32 017                        | 9,4%                                                     | -13,0%                                                   |
| Норвегія                         | 34 598                        | 19 971                        | 29 342                        | 46,9%                                                    | -15,2%                                                   |
| Росія                            | 134 382                       | 29 645                        | 27 965                        | -5,7%                                                    | -79,2%                                                   |
| Бельгія                          | 44 171                        | 22 055                        | 25 808                        | 17,0%                                                    | -41,6%                                                   |
| Австрія                          | 37 285                        | 20 565                        | 24 408                        | 18,7%                                                    | -34,5%                                                   |
| Данія                            | 25 009                        | 23 248                        | 22 240                        | -4,3%                                                    | -11,1%                                                   |
| Швеція                           | 21 078                        | 13 878                        | 21 637                        | 55,9%                                                    | 2,7%                                                     |
| Ірландія                         | 22 037                        | 19 178                        | 20 852                        | 8,7%                                                     | -5,4%                                                    |
| Литва                            | 19 043                        | 12 916                        | 18 538                        | 43,5%                                                    | -2,7%                                                    |
| Швейцарія                        | 15 100                        | 8 184                         | 10 808                        | 32,1%                                                    | -28,4%                                                   |

Закінчення табл. 2.1

| 1          | 2      | 3     | 4      | 5      | 6      |
|------------|--------|-------|--------|--------|--------|
| Финляндія  | 21 710 | 3 315 | 10 211 | 208,0% | -53,0% |
| Латвія     | 11 093 | 7 733 | 8 379  | 8,4%   | -24,5% |
| Хорватія   | 11 815 | 7 119 | 8 177  | 14,9%  | -30,8% |
| Кипр       | 9 457  | 6 103 | 7 727  | 26,6%  | -18,3% |
| Естонія    | 17 991 | 7 281 | 7 666  | 5,3%   | -57,4% |
| Словенія   | 9 406  | 6 356 | 7 580  | 19,3%  | -19,4% |
| Португалія | 9 728  | 5 569 | 7 274  | 30,6%  | -25,2% |
| Японія     | 10 683 | 1 933 | 4 313  | 123,1% | -59,6% |

Згідно статистики, найбільше туристів в Болгарію приїздить з Румунії (у 2023 р. 751366 чел.), Польщі (246182 чел.) та Німеччини (207021 чел.). За останні чотири роки спостерігається спад чисельності іноземних туристів (під якої був у 2019 р.), що пов'язано з наслідками пандемії Covid-19 та збройною агресією проти України, що загалом вплинуло на туристичну діяльність у всьому Чорноморському регіоні (табл. 2.2).

За словами міністерки туризму Болгарії Н. Ангелкової, 80% іноземних гостей, які відвідали Болгарію, повертаються знову, що свідчить про високу лояльність закордонних гостей та конкурентоспроможність туристичної галузі в Болгарії [23].

Таблиця 2.2

Болгарські та іноземні туристи в структурі (укладено автором за даними [22])

| Найменування показника      | січень–серпень 2019 р. | січень–серпень 2022 р. | січень–серпень 2023 р. | січень–серпень 2023 р. / січень–серпень 2022 р. | січень–серпень 2023 р. / січень–серпень 2019 р. |
|-----------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Загальна кількість туристів | 6023614                | 5480                   | 6318747                | 15,3%                                           | 4,9%                                            |
| Болгарські туристи          | 2824619                | 3116916                | 3486402                | 11,9%                                           | 23,4%                                           |
| Іноземні туристи            | 3198995                | 2363591                | 2832234                | 19,8%                                           | -11,5%                                          |

У Болгарії 15.05.2015 р. прийнята «Концепція туристичного районування Болгарії» [15], одна із задач якої – підвищити впізнаваність туристичних районів та залучити іноземних туристів за допомогою

грамотного позиціонування. Розуміння особливостей регіону сприяє створенню його неповторного образу та формуванню унікальної туристичної пропозиції. Таким чином, туристичне районування в Болгарії вважається необхідним кроком для розвитку конкурентного туризму, проведення ефективної регіональної політики у сфері туризму, орієнтованої на територіальні відмінності та специфічні риси різних частин країни й ефективного регіонального маркетингу.

Концепція туристичного районування включає всю територію країни. Райони сильно відрізняються за площею і складаються з різної кількості громад. Згідно з затвердженою концепцією, у країні виділено 9 туристичних районів: Дунай, Стара Планина, Долина троянд, Фракія, Родопи, Ріла-Пірін, Софія, Північне Чорномор'я, Південне Чорномор'я (додаток В). Виділені райони достатньо великі, щоб бути чітко розрізняваними на туристичній карті, і достатньо малі, щоб ними можна було ефективно управляти (рис. 2.2).



Рис. 2.2. Туристичне районування Болгарії [15]

У кожному туристичному районі обрано «місто-центр». При його виборі враховували географічне положення, транспортну доступність, можливість швидкої взаємодії та рівень розвитку туризму. Тому, як правило, такими головними містами в туристичних районах стали регіональні центри.

Міністерство туризму Болгарії очікує отримати наступні вигоди від створення туристичних зон: заповнення існуючої прогалини в управлінні маркетинговою політикою на місцевому (муніципалітети) та національному (Міністерство туризму) рівнях; консолідація ресурсів та узгодженість дій для розвитку складного, різноманітного і конкурентоспроможного туристичного продукту шляхом регіональної взаємодії, що є передумовою для надання привабливого та якісного продукту; регіоналізація національного маркетингу. Завдяки районуванню Болгарія зможе використовувати в просуванні туристичні продукти окремих регіонів, які володіють неповторністю і унікальністю. Це допоможе задовольнити інтереси різних споживачів і знизити витрати на маркетинг завдяки більш «вузькій» пропозиції [17, 24].

Міністерство туризму Болгарії, починаючи з 2018 р., активно розробляє винні та гастрономічні маршрути – «Винні дороги Болгарії», які дозволять туристам насолоджуватися красотою країни та стравами чудової кухні не лише в спекотні літні місяці. Для готелів, які використовують продукцію місцевих фермерів, а також включають у меню національні болгарські страви, розроблені спеціальні знаки. Це дозволить впровадити в країні концепцію «повільного» та «круглорічного туризму» й зміцнити позиції Болгарії на європейському туристичному напрямку [21].

## **2.2. Гастрономічні традиції та особливості болгарської кухні**

Національна кухня є важливою складовою культури Болгарії, відображаючи її історичні традиції, географічне положення та кліматичні особливості. Ця кухня славиться своїм багатим різноманіттям смаків,



використанням свіжих інгредієнтів та простотою приготування. Вона поєднує в собі елементи балканської, середземноморської та східноєвропейської кухонь, що робить її унікальною та надзвичайно смачною [5, 20, 22].

Національна кухня Болгарії формувалася під впливом різних культур та цивілізацій, які населяли цю територію протягом століть. Болгарія знаходиться на перехресті торгових шляхів між Європою та Азією, що вплинуло на її кулінарні традиції. Особливо великий вплив на болгарську кухню мали Османська імперія, Греція, Туреччина та сусідні Балканські країни (рис. 2.3).

Основою болгарської кухні є свіжі овочі, м'ясо, молочні продукти та різні спеції. Серед овочів особливо популярні томати, перець, огірки, баклажани, капуста та картопля. М'ясо, яке найчастіше використовують у стравах – це свинина, яловичина, курка та баранина. Молочні продукти, зокрема йогурт та сир, також займають важливе місце в раціоні болгар.



Рис. 2.3. Регіональна болгарська кухня [20]



Таблиця 2.3

## Найпопулярніші страви болгарської кухні

(укладено автором за даними [22, 32])

| Найменування страви  | Короткий опис                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Загальний вигляд                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3                                                                                     |
| Баниця               | традиційний болгарський пиріг з тонкого тіста, заповнений сиром, шпинатом або м'ясом. Баниця готується в різних варіаціях та подається як основна страва, закуска або десерт. Вона є популярною як на святковому столі, так і у повсякденному раціоні                                                                    |    |
| Таратор              | холодний суп, який готують з йогурту, огірків, часнику, волоських горіхів, кропу та олії. Цей суп є особливо популярним у літній період завдяки своїм освіжаючим властивостям. Таратор подають як першу страву або легку закуску                                                                                         |   |
| Капама               | це рагу з кількома видами м'яса, а також з домашньою ковбасою. Крім того, до капама додають сармите (болгарські голубці з рисово-м'ясною начинкою). Усе це запікається шарами з квашеною капустою кілька годин у глиняному горщику. Капама є традиційною новорічною стравою в Болгарії                                   |  |
| Мусака по-болгарськи | болгарська мусака відрізняється від грецької та турецької варіантів. Її готують з картоплі, м'ясного фаршу, цибулі та спецій, залитих яєчно-молочною сумішшю та запечених у духовці. Мусака є ситною стравою, яка часто подається як основна.                                                                            |  |
| Боб Чорба            | гострий та ситний суп з квасолею або іншими бобами. Часто готується як томатний суп. Коли до супу додають м'ясо одного або декількох видів, страва стає густою і нагадує гуляш. Також існує пісний рецепт боб чобра. Крім бобових до супу додають різні овочі: помідори, болгарський перець, цибулю, баклажани, картоплю |  |

## Закінчення табл. 2.3

| 1              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3                                                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Салат Шопський | одна з найвідоміших болгарських страв, яка символізує національну кухню. Цей салат готують з помідорів, огірків, болгарського перцю, цибулі та білого сиру. Заправляють його олією та прикрашають зеленню. Шопський салат часто подають як закуску до основних страв або як легку вечерю                                                                                                                        |    |
| Сарми          | Сарми - це універсальна назва для фаршированих листків. «Літніми» сарми (лозові сарми) називають листя виноградної лози з начинкою з м'ясного фаршу і рису, схожі на кавказьку долму. "Зимові" сарми (зелеві сарми) готуються з листя квашеної капусти і нагадують голубці. У будь-якому випадку, страву подають з кисломолочним соусом на основі болгарського йогурту                                          |    |
| Гювеч          | Гювеч - це м'ясне рагу з яловичини та овочів, яке запікається в глиняному горщику. Посудина для запікання також називається гювеч і є традиційним подарунком на болгарських весіллях. У рагу обов'язково входить м'ясо, гриби, болгарський перець, цибуля і помідори. Також іноді додають баклажани, кабачки, моркву та зелену квасоллю. На кінець приготування зазвичай до горщика кладуть овечий сир кашкавал |  |
| Кебабчета      | це м'ясні ковбаски, приготовані з фаршу свинини або яловичини, приправлені спеціями та обсмажені на грилі. Ця страва є невід'ємною частиною болгарських свят та урочистостей. Кебабчета подають з хлібом, картоплею та соусами                                                                                                                                                                                  |  |
| Пататник       | це національна страва з району таємничих Родопських гір. Він є комбінацією з тертої картоплі разом з цибулею, яйцем, олією та бринзою. Все це заправляється м'ятою, чебрецем і сіллю і запікається в духовці                                                                                                                                                                                                    |  |

Болгарська кухня відрізняється своєю сезонністю – використанням свіжих інгредієнтів, доступних у певний період року. Взимку популярні страви з консервованих овочів та м'яса, тоді як у літній період домінують легкі страви з овочів та фруктів.

Болгари обожнюють сирене (бринза) та інший овечий сир – кашкавал, які використовують для приготування закусок, супів, других страв, для фарширування перцю, помідорів. Сирене з білим хлібом і зеленим стручковим перцем є національною стравою болгар.

Усі страви достатньо приправляють спеціями та приправами. Соус лютениця має гострий пікантний смак, готується з солодкого перцю, подається до смаженого м'яса. До речі, «болгарський» або солодкий перець ніякого відношення до Болгарії немає. Його батьківщина – Америка. Але саме з Болгарії почалось його поширення на пострадянському просторі, тому й – болгарський.

Широкий асортимент борошняних кулінарних виробів, які болгари перейняли від турків. При приготуванні кондитерських виробів використовують мед, грецькі горіхи, мигдалеві горішки, різні фрукти. Наприклад, козунак – пасхальний пряник; реване – солодкий пиріг; улюблена страва – гаше з начинкою з домашнього сиру (бринзи) та зелені (шпинату, цибулі-порей), можна приготувати також з рубленим м'ясом, сиром, капустою, горішками та цукром, з подрібненим гарбузом та цукром.

На десерт подають ягоди, фрукти, киселі, желе, компоти, гречану кашу з горішками, фруктові салати.

Традиційний гарячий напій – кава за східним рецептом. До обіду також подають виноградне вино, лікер з троянд і ментолу, фруктові соки. Дуже популярний винний стрижик (вино, розведене содовою водою).

Болгарія славиться своїми напоями, серед яких особливе місце займають ракія та вина. Серед найвідоміших сортів болгарського вина – Мавруд, Мерло, Каберне Совіньйон та Совіньйон Блан. Болгарські вина відзначаються своїм глибоким смаком та високою якістю.



На сьогодні в Болгарії функціонує 143 винних підприємства з кімнатами для дегустації та понад 50 невеликих готелів у виноробних комплексах. Тижневий винний тур коштує від 350 до 750 євро, а туристи, які зацікавлені у такого роду туризмі, додатково витрачають від 110 до 250 левів на день. Найбільшою популярністю цей вид туризму користується влітку. Головним чином, туристи відвідують винні підприємства в Помор'ї, Євксинограді, Мельнику, Санданські, Пазарджику, Пловдиві, Хасково, а також у Видині, Русе, Тирговище, Поморії і Бялі, які приваблюють туристів смаком регіональних вин. У винному туризмі немає сезонності, оскільки в кінці та на початку року зазвичай проходять тематичні виставки, які стають привабливим центром для шанувальників вина.

Ракія – це традиційний балканський алкогольний напій, що виготовляється шляхом дистиляції фруктів, таких як сливи, абрикоси або виноград. Вона є важливою частиною болгарської культури та часто споживається під час свят та урочистостей. Її міцність може варіюватися від 40% до 60% алкоголю, а смакові якості залежать від виду фруктів, з яких вона виготовлена (рис. 2.4).



Рис. 2.4. Різновиди болгарської ракії [32]

Національна болгарська кухня є багатою та різноманітною, відображаючи культурні та історичні традиції країни. Вона поєднує в собі простоту та витонченість, використання свіжих інгредієнтів та традиційних рецептів. Смаки болгарських страв захоплюють і дивують, роблячи їх улюбленими не лише серед місцевих жителів, але й серед туристів з усього світу. Від шопського салату до ракії – болгарська кухня пропонує кожному щось особливе, що варто спробувати та насолодитися.

### 2.3. Аналіз попиту на автобусні тури в Болгарію

Міністерство туризму Болгарії щорічно проводить опитування серед іноземних туристів задля виявлення їхніх вподобань і вибору туристичних атракцій (за 5-ти бальною шкалою) (рис. 2.5). За результатами опитування у 2022 р. було з'ясовано, що на першому місці туристів цікавить природа Болгарії, друге-третє між собою ділять національна кухня та культура країни, а далі історія, купально-пляжний відпочинок, SPA, спорт і т.д.

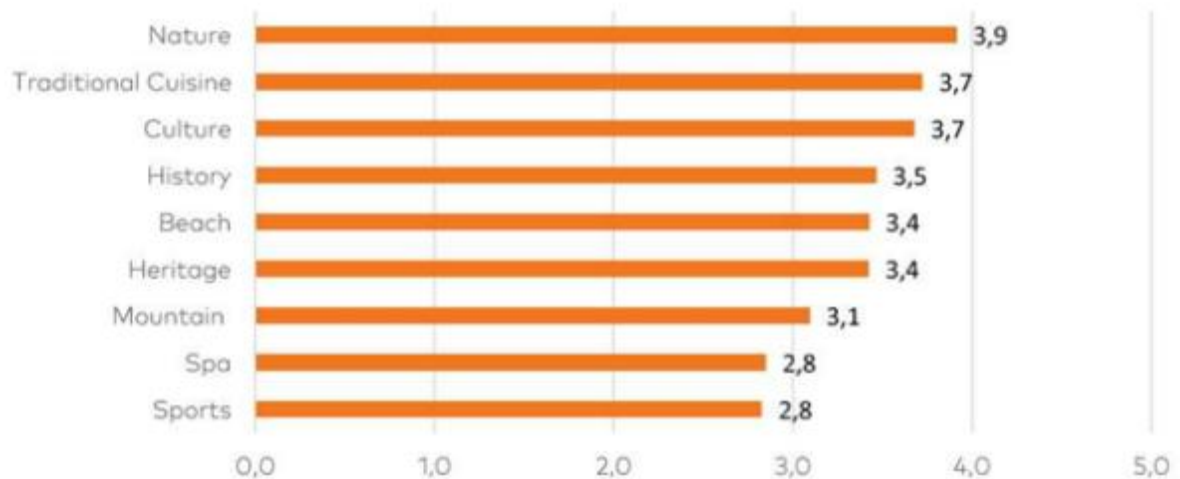


Рис. 2.5. Результати опитування туристичної зацікавленості серед іноземних гостей, проведені Міністерством туризму Болгарії у 2022 р. [23]

Попит на автобусні тури в Болгарію серед українських туристів є стабільним і постійно зростає [23]. Основні чинники, що призводять до цього

зростання, включають транспорту близькість та доступність, ціни на відпочинок та відсутність альтернативи авіаційного перельоту через закриті аеропорти. Болгарія відома своїми чудовими пляжами, привітними місцевими жителями, багатою історією та культурою, яка привертає українських туристів.

За даними [4], Болгарія у 2023 р. провалила туристичний сезон – від наряду відвернулись майже всі звичні для країни «постачальники туристів». Німці та Британці, яких у 2022 р. відвідало країну майже 700,0 тис. чол., у 2023 р. заледве половину від цього числа.

На українському туристичному ринку присутні різні туроператори, які пропонують автобусні тури в Болгарію туристів. Основні серед них це «JoinUP!», «Tez Tour», «TUI», «Coral Travel» та інші. Кожен з цих туроператорів пропонує різні пакетні тури з різними видами проживання, трансферами та екскурсіями. У табл. 2.4 ми уклали інформацію про туристичні компанії, що пропонують автобусні тури в Болгарію.

Таблиця 2.4

Партнери туристичної компанії «ProUkraine», які пропонують автобусні тури на море у Болгарію (укладено автором)

| Туристична компанія | Тривалість, діб | Вартість на 1 особу, грн. |
|---------------------|-----------------|---------------------------|
| Смак пригод         | 11              | 17700,0                   |
| Accord Tour         | 6               | 12350,0                   |
| Tour Group          | 9               | 16500,0                   |
| Adriatic Travel     | 9               | 16500,0                   |
| Gal-cruise          | 11              | 21380,0                   |
| Rich Tour           | 14              | 28000,0                   |
| Micr Tur            | 7               | 16400,0                   |
| Kompas              | 8               | 19250,0                   |
| TPG                 | 12              | 25000,0                   |
| Lubosvit            | 10              | 18650,0                   |
| Opbita              | 21              | 35180,0                   |

Окрім потужних туроператорів послуги з автобусних турів до Болгарії пропонують і значно менші, і навіть з виїздом з міста Луцька. Це туристичні агентства «Патріот» та «Смак пригод». Ціни на автобусні тури в Болгарію

значно варіюватися в залежності від різних чинників, таких як тривалість туру, рівень готелю, тип харчування, час проведення туру (липень–серпень – максимальна ціна), клас автобусу, яким здійснюється перевезення, додаткові послуги тощо. Загалом, ціни починаються від 200,0 \$ на особу за короткострокові тури та можуть сягати 1000,0 \$ і більше за розкішний пакетний відпочинок.

Обмеження, що діють на виїзд за кордон з 2022 року, де лише діти, жінки та люди пенсійного віку мають можливість подорожувати, виникло в контексті воєнного стану і призвело до зміни структури та попиту на туристичні послуги, зокрема на автобусні тури до Болгарії. Чоловікам заборонено виїзд за кордон, що суттєво зменшує їхню участь у цій формі відпочинку та створює нові виклики для туроператорів у пристосуванні своїх послуг до нових умов та цільової аудиторії.

У аналізі попиту на автобусні тури в Болгарію важливо враховувати не лише ціни, але й якість послуг, що надаються туроператорами. Різні відгуки клієнтів, огляди та рейтинги туроператорів можуть допомогти визначити, які з них найбільш надійні та якісні.

Аналіз попиту на автобусні тури в Болгарію серед українських туристів (за результатами переддипломної практики) свідчить про стабільне зростання інтересу до цього напрямку. Привабливість Болгарії, різноманіття пропозицій туроператорів та доступні ціни роблять її привабливим місцем для відпочинку для українських туристів різного віку та інтересів. Важливо враховувати як цінові, так і якісні аспекти при виборі туроператора для максимального задоволення від поїздки.

## РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА КОМБІНОВАНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО АВТОБУСНОГО ТУРУ

### 3.1. Маршрут і програма туру

За результатами дослідження розроблено комбінований автобусний тур з гастрономічною концепцією в Болгарію з виїздом з м. Луцьк. Тур є груповим, його тривалість 11 днів, (2 доби – дорога). Туристична компанія «ProUkraine» орендуватиме 60-ти місний автобус у транспортної компанії «Транспаксервіс». Місткість автобуса – 60 місць (рис.3.1). Вартість перевезення розраховується від відстані. Виїзд з паркінгу торгівельно-розважального комплексу «Port City». Під час переїзду пасажиром транслюватимуться відеофільми, буде доступний Wi-Fi, кондиціонер, електророзетка, безкоштовний чай чи кава. Тривалість переїзду до м. Софія (Болгарія) орієнтовано 26–28 год. з санітарними зупинками кожні 3–3,5 год.



Рис. 3.1. Туристичний автобус Mercedes-Benz Tourismo  
на 60 посадкових місць (фото автора)



Тур розрахований на організоване обслуговування груп туристів, серед яких можуть бути сім'ї з дітьми, колективи підприємств, реабілітація ветеранів російсько-української війни тощо. У вартість туру входить: проживання в номерах; послуги гіда; транспортне обслуговування за програмою; частково екскурсійне обслуговування за програмою; сніданки в готелях; медичне страхування, а також надається знижка для дітей до 12 років у розмірі 10%. Додатково оплачується: екскурсії не включені у вартість туру; харчування туристів під час подорожі (кафе, ресторани), відвідування дельфінарію, .

Програма туру розрахована на 11 днів (2 дні в дорозі). Він охоплює культурні, історичні та природні визначні пам'ятки, включаючи міста, селища та курортні міста на узбережжі Чорного моря, з гастрономічною концепцією впродовж всього відпочинку. Пропонована назва туру «Болгарський перчик».

*День 1–2. Луцьк–Софія (1552 км., 26–28 год.).*

07:00 – ранковий збір та виїзд туристичної групи від «Port City» м. Луцьк;

16:00 – перетин міжнародного пункту пропуску «Солотвино» між Україною та Румунією;

02:00 – перетин міждержавного кордону між Румунією та Болгарією;

09:00 – прибуття туристичної групи в столицю Болгарії – Софію. Оглядова екскурсія містом з відвідуванням визначних місць – «Ротонди Святого Георгія», «Боянської» церкви, залишків античного амфітеатру «Сердіка», мечеті «Баня-Баши», Софійської синагоги та ін. Оглядова екскурсія містом включена у вартість туру

14:00 – поселення в готель «Rosslyn Park Hotel 3\*». Вільний час;

19:00 – вечеря у національному болгарському ресторані «Made in home» (включена у вартість туру). Вільний час;

22:00 – повернення до готелю. Ночівля.

*День 3. Софія–Мельник (195 км, 3 год.).*

08:00 – сніданок та виселення з готелю та переїзд до Рильського монастиря – об'єкту Світової спадщини ЮНЕСКО, головної православної святині Болгарії, заснованої в X ст. монахом-пустельником Іоанном Рильським (рис. 3.2). Вхід для паломників безкоштовний, для туристів – 5 левів. Екскурсія оплачується додатково.

13:00 – обід в монастирській їдальні.

14:00–17:00 – довгий переїзд до найменшого музейного міста в країні – Мельник.

17:30 – поселення в готель «Villa Melnik». Світову славу місту принесли вина. Найкраще червоне вино виробляють саме в Мельнику. Місто є унікальним історико-культурним заповідником, де зберігаються традиційні ремесла і яке чарує туристів своїми старовинними будинками з цікавою архітектурою і чудовою природою.

19:30 – вечеря з дегустацією вина в ресторані «Villa Melnik» або «Chavkova House».



Рис. 3.2. Рильський монастир [32]

*День 4. Мельник–Пловдив (310 км, 4 год.).*

08:00 – сніданок. Ранішнє виселення з готелю та переїзд до міста Пловдив.

12:00 – прибуття в Пловдив, оглядова екскурсія районом Капана, відвідування залишків римського театру й античного стадіону Філіппополя (рис. 3.3). Вільний час.

15:00 – поселення у готель «Plaza Hotel Plovdiv 4\*».

18:00 – вечеря в ресторані «Hemingway» – мікс європейської та болгарської кухні. Вільний час у районі зі жвавим нічним життям – Капана.



Рис. 3.3. Пловдивський античний театр [32]

*День 5. Пловдив – Казанлик (103 км, 1,5 год.).*

08:00 – сніданок в готелі. Переїзд до Казанлика (приблизно 1,5 години).

11:00 – відвідування Музею троянд і фракійської гробниці Казанлик (об'єкт Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО). Місто Казанлик відоме Фестивалем троянд, який тут проводять щороку (рис. 3.4). Масло болгарської троянди протягом століть славиться своїм ніжним ароматом і властивостями,



що сприяють збереженню молодості шкіри. Збір врожаю в Долині троянд проводиться з середини травня і триває близько трьох тижнів.

13:00 – обід у місцевому ресторані (за рекомендаціями – у ресторані «Чіфліка»).

14:00 – поселення у готель «Damyanow House 3\*». Вільний час

17:00 – вечеря в ресторані «Магнолія» в Казанлику. Ночівля в Казанлику.



Рис. 3.4. Фестиваль троянд в Кагарлику [32]

*День 6: Казанлик–Бургас–Несебир (195 км, 2,5 годин).* Обід в ресторані «Етно» з різноманітним болгарським меню. Відвідування Морського саду й Археологічного музею Бургаса. Вечеря в морському ресторані «Нептун» на березі моря. Переїзд до Несебиру (30 хв.). Ночівля в Несебрі.

*День 7. Несебир–Орізарє–Несебир (35 км, 1 год.).*

08:00 – сніданок в готелі. Вільний час на морі.

17:00 – переїзд туристичної групи в етнографічну садибу – «Болгарське село» в с. Орізарє. В програмі заходу – вечеря в національному ресторані під відкритим небом (рис. 3.5). Меню: салат по-шопськи, квасолевий суп,

свинина на решітці з овочевим гарніром, виноградна ракія (самогон), червоне і біле вино – без обмеження, фольклорна програма, танець на розпеченому вугіллі. Танцювальна програма.

22:40 – повернення в готель у Несебрі.



Рис. 3.5. Фольклорне шоу в «Болгарському селі – Орізаре» [32]

*День 8. Несебир.*

08:00 – сніданок в готелі.

9:00 – екскурсійна програма в історичне місто Несебир (об'єкт спадщини ЮНЕСКО) (рис. 3.6).

11:30 – вільний час з можливістю провести його на морі.

*День 9. Несебир–Варна–Золоті піски (121 км, 2 год.).*

08:00 – сніданок. Виселення з готелю переїзд у м. Варна.

11:00 – оглядова екскурсія містом. Відвідування дельфінарію «Festa» у м. Варна.

13:00 – Обід в етнічному ресторані «Старата къща».

14:00 – переїзд в готель «Pliska 3\*», Золоті піски. Вільний час на морі.

*День 10. Золоті піски–Луцьк (1068 км., 20–22 год.)*



08:00 – сніданок в готелі.

09:00 – відпочинок на морі.

12:00 – виселення з готелю.

13:00 – виїзд туристичної групи в напрямку України.

18:00 – перетин міждержавного кордону Болгарії та Румунії.



Рис. 3.6. Історичне місто Несебир [32]

*День 11. Луцьк.*

02:00 – перетин міжнародного пункту пропуску «Солотвино».

09:00–10:00 – прибуття до м. Луцька.

Пропонована програма туру забезпечує багатий і різноманітний досвід Болгарії від її яскравих міст і історичних містечок до красивого узбережжя Чорного моря та відомих гастрономічних насолод. Запропонований у роботі тур за видом є комбінованим, включає гастрономічний туризм, пізнавальний та купально-пляжний. Число туристів у групі 60 чол. + 1 супроводжуючий групи. Початок обслуговування туристів – 01.06.2025 р. до 15.09.2025 р.

### 3.2. Розрахунок вартості туру та його економічна ефективність

Вартість автобусного туру для туроператора, тобто організатора поїздки, складається з різних складових частин, включаючи:

1. Транспортні витрати: вартість оренди автобуса для перевезення туристів, пального, оплати водіїв та інших витрат, пов'язаних з експлуатацією транспорту. За результатами, отриманими під час переддипломної практики з'ясовано, що вартість 1,0 км перевезення комфортабельним туристичним автобусом вартує 1,65 євро (67,1 грн., станом на 01 березня 2024 р.). Маючи загальну відстань у 3579 км, розраховуємо вартість перевезення, яка становить 5905 євро, що в перерахунку на гривні (при курсі 41,5) становить 245072,0 грн.

2. Витрати на готелі або інші типи проживання для туристів під час туру. Програмою туру передбачено ночівлі в 3\* та 4\* готелях, ціни на початок липня (за даними booking.com) у яких варіюють від 1215 грн. до 2103 грн. за номер при двомісному розміщенні. У табл. 3.1 укладено перелік закладів розміщення, в яких планується розмістити туристів.

Таблиця 3.1

Вартість за ночівлю в готелях Болгарії, передбачених програмою туру  
(укладено за даними booking.com [30])

| Назва готелю                     | Ціна за номер при двомісному розміщенні, грн. | Кількість ночівель, діб. | Сума, грн. |
|----------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------|------------|
| Rosslyn Park Hotel 3* (Софія)    | 1409,0                                        | 1                        | 1409,0     |
| Villa Melnyk 3*                  | 2061,0                                        | 1                        | 2061,0     |
| Damyalow House 3*(Казанлик)      | 1468,0                                        | 1                        | 1468,0     |
| Plaza Hotel Plovdiv 4* (Пловдив) | 1215,0                                        | 1                        | 1215,0     |
| MPM Arsena 3* (Несебир)          | 2103,0                                        | 3                        | 6309,0     |
| Pliska 3*                        | 1440,0                                        | 2                        | 2880,0     |
| Разом                            |                                               |                          | 15342,0    |

3. Сніданки включені у вартість проживання в номері. Додатково у вартість туру включено розважальну програму в «Болгарському селі» (с. Орizare) та дегустації вина в м. Мельник. Орієнтовно на обід в ресторані

необхідно буде витратити близько 10–18 левів. Загалом, під час туру включено у його вартість обіди та вечері в десяти закладах з болгарською національною кухнею (табл. 3.2). Сумарна вартість становитиме 3924,8 грн. на одного туриста (при курсі 1 лев = 22,3 грн., станом на початок березня 2024 р.)

Таблиця 3.2

Витрати на харчування, що включені у вартість туру (укладено автором)

| День туру         | Вид та місце харчування                                                               | Вартість в болгарській національній валюті – левах | Вартість в гривнях |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------|
| День 2            | Вечеря в ресторані «Made in home», м. Софія                                           | 10,0                                               | 223                |
| День 3            | Обід в монастирській їдальні Рильського монастиря                                     | 8,0                                                | 178,4              |
|                   | Вечеря з дегустацією місцевого болгарського вина у «Villa Melnik», м. Мельник         | 22,0                                               | 490,6              |
| День 4            | Вечеря в ресторані з болгарською та європейської кухні «Hemingway», м. Пловдив        | 19,0                                               | 423,7              |
| День 5            | Обід в етнічному ресторані «Чіфлік», м. Казанлик                                      | 18,0                                               | 401,4              |
|                   | Вечеря в традиційному болгарському ресторані «Магнолія», м. Казанлик                  | 20,0                                               | 446                |
| День 6            | Обід в ресторані болгарської кухні «Етно», м. Бургас                                  | 12,0                                               | 267,6              |
|                   | Вечеря в рибному ресторані «Нептун», м. Бургас                                        | 15                                                 | 334,5              |
| День 7            | Вечеря у фольклорному ресторані «Болгарське село» з анімаційною програмою, с. Орізаре | 40,0                                               | 892                |
| День 9            | Обід в етнічному ресторані «Старата куща», м. Варна                                   | 12,0                                               | 267,6              |
| Разом за весь тур |                                                                                       |                                                    | 3924,8             |

4. Витрати на організацію та проведення екскурсій оглядових екскурсій містами – Софія, Мельник, Пловдив, Казанлик, Бургас та Несебир входять у вартість туру і становлять 250 левів за кожну оглядову екскурсію, тобто разом 1500,0 левів або 33450,0 грн., відвідування музеїв, атракціонів, вечірок тощо не входять у вартість туру і сплачуються туристами окремо. Також екскурсія Рильським монастирем та вхідні квитки для туристів оплачуються самотійно (5 левів).



5. Вартість послуг професійного гід-супроводжуючого, який надає інформаційну підтримку під час туру входить у вартість туру і становить 18,0 тис. грн.

6. Рекламні витрати для просування туру та привертання клієнтів, а також витрати на адміністративну підтримку, управління та координацію туру, включаючи витрати на персонал, оренду офісних приміщень, комунікації тощо становлять 10,0 тис. грн.

7. Страхові витрати розраховані згідно вартості аналогічного страхування туристів під час подорожі на морський відпочинок у Болгарії в страховій компанії «PZU» і становлять 610,0 грн. на одного туриста протягом всього туру.

Ці складові частини можуть варіюватися в залежності від специфіки туру, країни, типу послуг та інших факторів. Підсумкова калькуляція наведена у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Калькуляція вартості туру на 01.03.2024 р. (укладено автором)

| Найменування статті витрат                                                    | Сума, грн | Собівартість на 1 туриста, грн. при організованій групі в 60 осіб |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------|
| Автобусне обслуговування                                                      | 245072,0  | 4084,5                                                            |
| Страхування                                                                   | 36600,0   | 610,0                                                             |
| Вартість проживання в готелях                                                 | 15342,0   | 7671,0                                                            |
| Професійний супровід гід-екскурсовода                                         | 18,0      | 300,0                                                             |
| Вартість екскурсійного обслуговування                                         | 33450,0   | 557,5                                                             |
| Витрати на харчування туристів в ресторанах з національною болгарською кухнею | 235488,0  | 3924,8                                                            |
| Витрати на адміністративну й рекламну підтримку туру                          | 10000,0   | 166,6                                                             |
| Разом                                                                         | 575970,0  | 17314,4                                                           |

Отже, підсумовуючи отримуємо собівартість туру на одного туриста 17314,4 грн. + комісія туристичної компанії «ProUkraine» – 20%. Агентську комісію не розраховуємо, оскільки планується бронювання туру напряму в

компанії (як специфічний та унікальний туристичний продукт на ринку). Таким чином отримуємо вартість туру для туристів 20777,28 грн. на одного туриста при умові набору групи в 60 осіб. Заокругливши суму до цілих можна встановити ціну в розмірі 20800,0 грн., що за результатами наведеного у другому розділі аналізу є конкурентоспроможною. При реалізації пропонованого туру дохід туристичної компанії «ProUkraine» (до оподаткування) становитиме 209136,0 грн.

### **3.3. Туристичні формальності та ризики при подорожі в Болгарію**

Туристичні формальності – це встановлені законодавством країни або групою країн одночасно строго обов’язкові норми, які повинні дотримуватися туристом, туристичною фірмою, а також всіма іншими організаціями, що мають відношення до підготовки та проведення туристичної поїздки, тим більше, якщо вона здійснюється в іншу країну [27].

Деякі туристичні формальності мають безпосереднє відношення до самого туриста, наприклад, необхідність отримання закордонного паспорта, дотримання порядку проходження прикордонного контролю і митного огляду, оформлення щеплення від «Covid-19» при поїздці до деяких країн у 2020–2022 рр. і т.д.

Туристичні формальності включають в себе широкий спектр вимог, які туристи повинні виконати перед поїздкою. Це можуть бути візи, паспорти, страховки, вакцинації та інші документи та процедури. Вимоги можуть варіюватися залежно від країни призначення, тривалості перебування, мети подорожі та інших чинників.

Сучасні тенденції в туризмі включають спрощення візового режиму, впровадження електронних систем реєстрації та спрощення процедур для певних категорій туристів. Такі ініціативи спрямовані на полегшення доступу до туристичних послуг та стимулювання розвитку туризму [14].

У табл. 3.4 ми уклали туристичні формальності, які виникають при подорожі в Болгарію.

Таблиця 3.4

Туристичні формальності при організованому туризмі в Болгарії  
(укладено автором)

| Вид туристичних формальностей    | Пояснення про формальність                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Паспортні та візові формальності | <p>Закордонний паспорт є офіційним документом, що засвідчує громадянство та особу людини, яка виїжджає за кордон. Відповідно до ст. 2 Закону України «Про порядок виїзду з України і в'їзду в Україну громадян України», документами, що дають право на виїзд з України є паспорт громадянина України, проїзний документ дитини, дипломатичний паспорт, службовий паспорт, посвідчення особи моряка. Ці документи за належного їх оформлення є дійсними для виїзду громадян України в Румунію та Болгарію.</p> <p>З 2017 р. у рамках договору про безвіз з країнами Шенгенського договору Румунія та Болгарія теж скасували візовий режим для українців. Проте, у випадку відсутності біометричного паспорту в туриста необхідно отримати болгарську візу.</p> <p>Українські чоловіки віком від 18 до 60 років можуть в'їхати на територію Румунії (транзитної країни) лише за умови, що вони належать до тих категорій осіб, що мають право виїхати з України</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Митні формальності               | <p>Туристи, які подорожують до Болгарії, будуть проходити митний контроль на Україно-Румунському кордоні та Румунсько-Болгарському пропускному пункті.</p> <p>При в'їзді на територію Румунії громадян України письмовому декларуванню підлягає ввіз таких речей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) наявну суму у готівці, що дорівнює або перевищує суму, еквівалентну 10.000 євро на одну особу;</li> <li>б) лікарських препаратів, що містять наркотичні або психотропні речовини, біологічних матеріалів з потенціалом масового зараження, хімічних речовин, токсичних продуктів;</li> <li>в) зброї та боєприпасів, вибухових, радіоактивних, ядерних та стратегічних продуктів.</li> </ul> <p>Культурні, історичні або художні цінності можуть бути задекларовані в письмовій формі при ввезенні до країни, що дозволить їх вивезення з країни без додаткових дозволів.</p> <p>Недекларування або помилкове декларування може призвести до кримінальної відповідальності та конфіскації відповідних речей.</p> <p>Безмитний ввіз товарів/речей дозволяється за наступних умов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– їх ввезення повинне мати епізодичний характер;</li> <li>– їх призначення виключно для особистого використання, членів сімей або в якості подарунка.</li> </ul> <p>Якість і кількість цих товарів не повинні свідчити про те, що вони ввозяться для продажу.</p> |

## Закінчення табл. 3.4

| 1                                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Митні формальності                     | <p>Дозволяється ввозити без митних податків та акцизів наступні види товарів:</p> <p>а) особисті речі, наприклад: одяг, взуття, туалетні приналежності, особисті ювелірні вироби, фотоапарати і відеокамери, аксесуари, переносні музичні інструменти, портативні радіоприймачі, портативні телевізійні пристрої, особисті портативні комп'ютери;</p> <p>б) спортивні товари;</p> <p>в) тютюнові вироби, у такій кількості:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 40 сигарет;</li> <li>– 50 сигар;</li> <li>– 250 грамів курильного тютюну.</li> </ul> <p>г) алкогольні вироби, у такій кількості:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 літр алкогольних напоїв та спиртних напоїв з концентрацією алкоголю більше 22%, або неденатурованого етилового спирту більше 80%;</li> <li>– 2 літри алкогольних напоїв та спиртних напоїв з концентрацією алкоголю менше 22%;</li> <li>– 4 літри вина;</li> <li>– 16 літрів пива;</li> </ul> <p>д) різні товари, крім тих що згадані в пунктах а) – г), загальною вартістю 430 євро на одного пасажера на перевезення повітряним та морським сполученням, та 300 євро для іншого транспортного сполучення.</p> <p>е) паливні вироби, що містяться в стандартному баку автомобіля і кількість палива до 10 літрів в переносному контейнері.</p> <p>Подорожуючим молодше 17 років не надається ніяких винятків для тютюнових виробів, алкоголю та алкогольних напоїв.</p> |
| Валютні формальності                   | <p>Національна валюта Болгарії – лев. Один лев становить 100 стотинок. У готівковому обігу перебувають банкноти номіналом 1, 2, 5, 10, 20, 50, 100 левів, також монети номіналом 1, 2, 5, 10, 20, 50 стотинок. Міжнародне позначення грошової одиниці – BGN. Станом на 01.03.2024 р. обмінний курс гривні до лева 0,045, тобто 100 левів = 22250 грн.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Страхування                            | <p>Страхування може бути включене в тур або ви можете придбати страховку окремо, включивши до неї потрібні вам умови страхування. Під час в'їзду в Болгарію вам необхідно буде мати при собі медичну страховку. Вона є обов'язковою і за відсутності її вас можуть не пустити на територію країни. Якщо у вас є дитина – на неї оформляється окрема страховка.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Санітарно-епідеміологічні формальності | <p>Станом на 2024 р. обмеження пов'язані з пандемією Covid-19 зняті</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

Туристична діяльність пов'язана зі значними проявами ризиків, особливо це стосується безпеки туристів. При наданні туристичних послуг має бути забезпечений прийнятний рівень ризику для життя і здоров'я

туристів як у звичайних умовах, так і в надзвичайних ситуація. Міжнародна туристична організація [33] виділяє сім груп ризиків, що мають вплив на туристів, це: ризики туристичного середовища, ризики туристичної та суміжних галузей, ризики індивідуальних мандрівників, ризики завдання шкоди мандрівникам через особливості туристичного середовища.

*1. Ризики туризму.* Ці ризики існують, коли туристи можуть постраждати від:

- злочинних дій третіх осіб (крадіжка, кишенькова крадіжка, напад, грабіж, шахрайство, обман);
- насильства та будь-якої іншої фізичної агресії;
- організованої злочинності (вимагання, торгівля людьми, примус);
- тероризму та незаконного втручання (атаки на державні установи, загроза життєво важливим інтересам держави, повітряне піратство, взяття заручників);
- військових, соціальних конфліктів, політичних та релігійних заворушень;
- недостатніх громадських та інституційних заходів захисту.

*2. Ризики туристичної та суміжних з нею галузей.* До безпосередньо пов'язаних з туризмом галузей можна віднести такі як транспорт, спорт, роздрібна торгівля, які можуть вплинути на особисту безпеку туристів, їхнє життя та здоров'я, а також зачепити економічні та фінансові інтереси. Це може статися внаслідок:

- недостатніх вимог до безпеки в закладах туризму (пожежа, будівельно-монтажні ризики, відсутність антисейсмічних засобів захисту);
- погана очистка води та нехтування довкіллям;
- відсутність захисту від незаконного втручання, злочинів та проступків, які можуть статися на туристичних об'єктах;
- шахрайство в комерційних угодах;
- недотримання контрактів;
- страйки службовців на транспорті та в сфері обслуговування.

3. *Ризики індивідуальних мандрівників.* Туристи можуть піддавати небезпеці свою власну безпеку і безпеку оточуючих через:

- заняття небезпечними видами спорту, практикування небезпечного водіння і споживання небезпечної їжі та напоїв;
- подорожі в нездоровому стані, яке має тенденцію до погіршення під час поїздки;
- конфлікти з місцевими жителями через неадекватне ставлення до корінних жителів або місцевих громад, порушення місцевих законів;
- здійснення незаконної або злочинної діяльності (наприклад, незаконна торгівля наркотиками);
- відвідування небезпечних районів і місць;
- втрату особистих речей, документів, грошей в результаті власної недбалості.

4. *Ризики завдання шкоди мандрівникам через особливості туристичного середовища.* Мандрівники можуть завдати собі фізичної шкоди, якщо:

- не усвідомлюють особливостей природного середовища відвідуваної країни, призначення її флори і фауни;
- не здійснюють адекватних медичних приготувань до поїздки (профілактичні щеплення);
- не дотримуються заходів обережності, споживаючи неперевірену їжу або напої, здійснюючи особисту гігієну.

Перелічені ризики є значною мірою персональними ризиками, оскільки вони можуть виникнути в результаті неосвіченості туриста або ігнорування ним потенційних небезпек.

## ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній бакалаврській роботі розроблено комбінований автобусний тур «Болгарський перчик» з гастрономічною концепцією. В результаті дослідження отримано такі головні висновки:

1. На основі вивчення теоретичних аспектів організації автобусних міжнародних турів визначено ключові принципи та стратегії, які варто враховувати при плануванні та реалізації подібних подорожей. Зокрема, важливими є аналіз цільової аудиторії, вибір маршруту, організація програми туру, вивчення потреб учасників, забезпечення комфорту та безпеки.

2. Особливості розвитку туризму в Болгарії, включаючи ресурсні передумови гастрономічного туризму, були визначені з урахуванням культурних, історичних та географічних особливостей країни. Болгарія славиться своєю багатошаровою кулінарною традицією, багатством страв та напоїв, що відображають візантійські, балканські та турецькі етнічні контексти. Національні страви здебільшого готуються на основі овочів, м'яса, молочних продуктів та зернових. Популярні страви включають шопський салат, мусаку, кебабчету та таратор – холодний суп з огірків і йогурту. Болгарські кухарі широко використовують паприку, часник, кріп та інші спеції, що надають стравам унікального аромату. Хліб є невід'ємною частиною кожного прийому їжі, особливо популярні круглі хлібці, звані «погача». Десертами, такими як баниця і баклава, завершують трапезу.

3. На основі отриманих даних була розроблена програма комбінованого автобусного туру в Болгарію – «Болгарський перчик». Тур є груповим, його тривалість 11 днів, (2 доби – дорога). Чисельність туристів – 60 осіб + керівник групи (гід-супроводжуючий). Тривалість переїзду в одну сторону від 22 до 26 год. Тип маршруту – кільцевий, розрахункова відстань 3579 км. Кількість ночівель у готелях – 9 ночей. Сезонність – літній. Тур розрахований на організоване обслуговування груп туристів, серед яких можуть бути сім'ї з дітьми, колективи підприємств, реабілітація ветеранів



російсько-української війни тощо. У вартість туру входить: проживання в номерах; послуги гіда; транспортне обслуговування за програмою; частково екскурсійне обслуговування за програмою; сніданки в готелях; харчування в концептуальних національних закладах з болгарською кухнею, медичне страхування. Додатково оплачується: екскурсії не включені у вартість туру; харчування туристів під час подорожі (кафе, ресторани), відвідування дельфінарію тощо. Початок обслуговування туру – 01.06.2025 р. до 15.09.2025 р.

4. Кошторис вартості туру розрахований виходячи з: транспортних витрат – 4084,5 грн. на одного туриста, вартості проживання у готелях – 7671,0 грн. на одного туриста, страхування – 610 грн., професійного супроводу гіда – 300,0 грн., вартості оглядових екскурсій містами – 557,5 грн., витрати на харчування в концептуальних ресторанах етнічної болгарської кухні – 3924,8 грн. та витрат на адміністративну підтримку – 166,6 грн. Розрахунки проводились в левах та євро, які конвертувались в гривні за курсом НБУ (станом на березень 2024 р.). Собівартість туру «Болгарський перчик» на одного туриста 17314,4 грн. + комісія туристичної компанії «ProUkraine» – 20 %. Агентську комісія не розраховувалась, оскільки планується бронювання туру напряму в компанії. Заокругливши суму до цілих можна встановити ціну в розмірі 20800,0 грн., що є достатньо конкурентною на ринку. При реалізації пропонованого туру дохід туристичної компанії «ProUkraine» (до оподаткування) становитиме 209136,0 грн.

Подорож до Болгарії для українців вимагає дотримання певних туристичних формальностей, серед яких основними є паспортні та митні. Країна є безпечною для відвідування, основними ризиками є типові для більшості туристичних районів світу.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аріон О.В. Організація транспортного обслуговування туристів: навч. посібник. Київ: Альтепрес, 2008. 192 с.
2. Безверхнюк Т.М., Бабов К.Д., Цуркан О.І. Ресурсне забезпечення післявоєнного відновлення та розвитку України: потенціал курортно-рекреаційної сфери. *Наукові інновації та передові технології*. 2022. Вип. 6(8). С. 459–470.
3. Бейдик О.О. Словник-довідник з географії туризму, рекреології та рекреаційної географії. Київ : Палітра, 2017. 208 с.
4. Болгарія з тріском провалила туристичний сезон 2023 р. URL: <https://glavcom.ua/world/world-economy/susidnja-z-ukrajinoju-krajina-z-triskom-provalila-turistichnij-sezon-955046.html> (дата звернення: 07.02.2024 р.)
5. Болгарська кухня: що варто спробувати? URL: <https://marite.com.ua/trevel-blog/vidpochynok-za-kordonom/bolgarska-kuhnya-scho-varto-sprobuvaty/> (дата звернення: 07.02.2024 р.)
6. Волинець О.О. Транспорт в туризмі: переваги та недоліки авіаційних і автобусних перевезень в європейському напрямку. *Молодий вчений*. № 3 (79). 2020. С. 14–18.
7. Герасименко В.Г. Організація транспортних подорожей і перевезень туристів : навч. посібник. Харків: «Бурун Книга», 2011. 116 с.
8. Герасименко В.Г., Галасюк С.С. Організація надання туристичних послуг: навчальний посібник. Одеса: Атлант, 2014. 242 с.
9. Гетьман В.І. Автотуризм чи автомобільний туризм: теорія і реальність. Київ, 2011. 185 с.
10. Гуменюк Г.М. Організація туристичних подорожей: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : НАІР, 2014. 364 с.
11. Дудник І.М. Транспортна географія: підручник. К. : НАУ, 2016. 288 с.

12. Закон України «Про туризм» від 15 вересня 1995 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 17.04.2024 р.)
13. Інноваційно-інвестиційна взаємодія підприємств транспорту і туризму: [монографія] / Є.М. Сич, О.М. Парубець, Д.О. Сугоняко. К. : Кондор, 2013. 219 с.
14. Козловський Є.В. Роль держави у процесі спрощення та гармонізації туристичних формальностей. *Публічне урядування*. 2016. № 4. С. 101–109.
15. Концепція туристичного районування Болгарії. Офіційна сторінка Міністерства туризму Болгарії. URL: <https://www.tourism.government.bg/sites/tourism.government.bg/files/uploads/raionirane/konceptia.pdf> (дата звернення: 05.04.2024 р.)
16. Литвин О.В., Кирилюк І.М. Транспортні засоби в системі туристичної індустрії. *Науковий журнал «Економічні горизонти»*. 2017. № 1(2). С. 57–61.
17. Мілінчук О.В., Горшкова Л.О. Зарубіжний досвід туристичного районування: приклад Болгарії. *Причорноморські економічні студії*. 2020. Вип. 52. Ч. 1. С.41–48.
18. Наказ Міністерства транспорту та зв'язку України «Про затвердження Порядку визначення класу комфортності автобусів, сфери їхнього використання за видами сполучень та режимами руху» від 12.04.2007 № 285. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0499-07>. (дата звернення: 21.03.2024 р.)
19. Наказ Міністерства транспорту та зв'язку України «Про затвердження Порядку розроблення та затвердження паспорта автобусного маршруту» від 07.05.2010 № 278. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0408-10#Text> (дата звернення: 17.03.2024 р.)
20. Національна болгарська кухня: особливості, рецепти та традиційні страви болгарської кухні. URL: <https://etnosoft.com.ua/recipe/>

natsionalna-bolgarska-kuhnya-osoblyvosti-retsepty-ta-tradytsijni-stravy-bolgarskoyi-kuhni/ (дата звернення: 12.03.2024 р.)

21. Національна стратегія розвитку туризму в Болгарії до 2030 р.  
URL: [http://www.tourism.government.bg/sites/tourism.government.bg/files/uploads/strategy-policy/pril9.nsurbtb\\_2014-2030-updated\\_mt-final.pdf](http://www.tourism.government.bg/sites/tourism.government.bg/files/uploads/strategy-policy/pril9.nsurbtb_2014-2030-updated_mt-final.pdf) (дата звернення: 13.04.2024 р.)

22. Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018, 162 с.

23. Офіційний сайт Міністерства туризму Болгарії. URL: <http://www.tourism.government.bg/bg> (дата звернення: 02.04.2021 р.)

24. Патійчук В., Філон О. Основні проблеми розвитку туристичного комплексу Болгарії. *Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки*. 2018. №3(376). С.113–121.

25. Список об'єктів Світової спадщини ЮНЕСКО в Болгарії. URL: [http://www.uk.wikipedia.org/wiki/Список\\_об'єктів\\_Світової\\_спадщини\\_ЮНЕСКО\\_в\\_Болгарії](http://www.uk.wikipedia.org/wiki/Список_об'єктів_Світової_спадщини_ЮНЕСКО_в_Болгарії) (дата звернення: 17.04.2024 р.)

26. Туристична карта Болгарії. URL: <https://uk.maps-bulgaria.com/%D0%91%D0%BE%D0%BB%D0%B3%D0%B0%D1%80%D1%96%D1%8F-%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B0-%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0> (дата звернення: 16.03.2024 р.)

27. Удовиченко В.В., Погоріла Ю.Ю. Питання класифікації туристичних формальностей у контексті розвитку та формування туристичних відносин. *Географія та туризм*. 2013. Вип. 25. С. 66–78.

28. Фастовець О.О. Організація транспортних подорожей і перевезень туристів: Навчальний посібник. К. : Вид-во ФПУ, 2007. 233 с.

29. Шацька З.Я., Ісаченко Ю.А. Особливості організації роботи керівника групи в автобусних турах в умовах пандемії Covid-19. *Економіка та держава. Серія: Економічні науки*. 2021. Вип. 9. С. 95–98.

30. Booking. Онлайн-платорма бронювання засобів розміщення.  
URL: <https://www.booking.com/> (дата звернення: 16.03.2024 р.)
31. Bulgaria. Wikipedia – the free encyclopedia. URL:  
<https://en.wikipedia.org/wiki/Bulgaria> (дата звернення: 19.03.2024 р.)
32. Pinterest – база даних з рисунками та фотографіями. URL:  
<https://www.pinterest.com/pinterestua/> (дата звернення: 19.03.2024 р.)
33. UNWTO. Gastronomy tourism. URL:  
<https://www.unwto.org/gastronomy> (дата звернення: 18.03.2024 р.)
34. What is food tourism? URL: <https://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism> (дата звернення: 20.03.2024 р.)
35. What is gastronomic tourism? URL:  
<https://ekuonline.eku.edu/blog/global-hospitality-blog/what-is-gastronomic-tourism/> (дата звернення: 20.03.2024 р.)

## **ДОДАТКИ**

## Додаток А

**Типова форма договору на автобусне обслуговування**  
**(отримано на підприємстві під час проходження переддипломної практики)**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
 Наказ Міністерства  
 інфраструктури України  
 20.06.2012 № 331

Зареєстровано в Міністерстві  
 юстиції України  
 9 липня 2012 р.  
 за № 1130/21442

Типова форма договору  
 про здійснення нерегулярних перевезень пасажирів автомобільним транспортом на внутрішньообласних  
 маршрутах протяжністю понад 50 км та міжобласних маршрутах

Луцьк \_\_\_\_\_  
 (місце укладення) (дата)

*(найменування (прізвище, ім'я, по батькові) автомобільного перевізника)*

(далі – Перевізник) в особі \_\_\_\_\_, що діє на підставі \_\_\_\_\_, з однієї сторони, та ФОП Галяс Тарас Русланович (далі – Замовник) в особі Галяса Тараса Руслановича, що діє на підставі державної реєстрації з іншої сторони (далі - Сторони), уклали цей Договір про таке:

#### I. Предмет Договору

1.1. У порядку та на умовах, визначених цим Договором, Перевізник зобов'язується за плату здійснити перевезення організованої Замовником групи пасажирів у кількості \_\_\_\_\_ осіб та їх багажу, список яких наведено в Інформаційному листі щодо здійснення нерегулярних перевезень пасажирів № 1 (додаток до цього Договору) (далі – Інформаційний лист), який є невід'ємною частиною цього Договору, а Замовник зобов'язується сплатити за таке перевезення Перевізникові встановлену цим Договором плату у розмірі \_\_\_\_\_ грн. \_\_\_\_\_  
*(цифрами та словами)*

1.2. Мета поїздки – туристична поїздка.

#### II. Умови перевезення

2.1. Перевізник зобов'язується надати в необхідній кількості технічно справні автобуси, призначені їх виробником для перевезення пасажирів та їх багажу, сертифіковані відповідного типу, що відповідають параметрам комфортності для експлуатації на зазначеному в цьому Договорі маршруті.

Список автомобільних транспортних засобів:

1. Марка і модель \_\_\_\_\_, реєстраційний номер \_\_\_\_\_, рік виготовлення \_\_\_\_\_;

2.2. Для виконання цього Договору Перевізник забезпечує виконання перевезень водіями відповідної кваліфікації, у разі перевезення організованих груп дітей – водіями, які мають стаж керування автомобільним транспортним засобом не менш як п'ять років.

У разі перевезення за маршрутом протяжністю понад 500 км або перевезення організованих груп дітей за маршрутом, який виходить за межі населеного пункту та протяжністю понад 250 км, Перевізник зобов'язується направити у рейс двох водіїв на кожний автобус.

Водії: \_\_\_\_\_

2.3. Маршрут руху:

- початковий пункт маршруту \_\_\_\_\_,  
 - кінцевий пункт маршруту \_\_\_\_\_,

2.4. Розклад руху:

- відправлення автобуса з початкового пункту маршруту о \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв. «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 року;  
 м. Луцьк прибуття до проміжних зупинок : \_\_\_\_\_



## Продовження додатка А

## III. Права та обов'язки Сторін

## 3.1. Замовник або уповноважена ним особа:

- ознайомлює пасажирів з умовами надання послуг з перевезення, завчасно повідомляє їх про час і місце подачі автобуса;
- допускає до перевезення пасажирів, зазначених в Інформаційному листі;
- інструктує пасажирів з питань безпеки руху, правил поведінки і техніки безпеки.

## 3.2. При нерегулярних перевезеннях організованої групи дітей Замовник:

- повідомляє не пізніше ніж за сім робочих днів Перевізника про здійснення перевезення організованої групи дітей;
- до початку поїздки складає у трьох примірниках список групи дітей;
- допускає до поїздки дітей, які зазначені у списках і не мають протипоказань для далеких поїздок за станом здоров'я, що підтверджується відповідною довідкою лікаря;
- призначає для кожної групи з десяти дітей керівника, відповідального за супроводження їх під час поїздки, а для групи з 30-ти і більше дітей – медичного працівника та проводить інструктаж з правил поведінки і техніки безпеки;
- забезпечує дітей питною водою та засобами медичної допомоги, а керівника групи – телефонним зв'язком і списком телефонних номерів служб екстреного виклику.

## 3.3. Перевізник:

- готує Інформаційний лист (на кожний автобус);
- перед початком виконання перевезень пасажирів завчасно подає факсограмою, на електронну адресу або нарочно копію Інформаційного листа за формою, наведеною в додатку до Типової форми договору про здійснення нерегулярних перевезень пасажирів автомобільним транспортом на внутрішньообласних маршрутах протяжністю понад 50 км та міжобласних маршрутах, затвердженої наказом Міністерства інфраструктури України від 20 червня 2012 року № 331, відповідному територіальному органу Державної інспекції України з безпеки на наземному транспорті за місцем проведення державної реєстрації Перевізника та отримує реєстраційний номер Інформаційного листа, який проставляється в Інформаційному листі;
- забезпечує своєчасну подачу автобуса в обумовлені дату, час і місце згідно із замовленням;
- забезпечує в установленому законодавством порядку обов'язкове особисте страхування пасажирів від нещасних випадків на транспорті;
- забезпечує належний технічний, санітарний стан автобуса та розміщення в автобусі відповідної інформації (передній трафарет автобуса з написом червоною фарбою «Нерегулярні перевезення», у салоні автобуса – інформації про Перевізника та страховика із зазначенням найменування, місцезнаходження, номера телефону, страхової суми);
- забезпечує перевезення пасажирів у нічний час автобусом(ами), обладнаним(и) контрольним(и) пристроєм(ями) обліку тривалості робочого часу та періоду відпочинку (тахографом(ами));
- здійснює перевезення організованої групи дітей тільки у світлу пору доби і за сприятливих погодних умов;
- не пізніше ніж за три робочих дні до запланованого перевезення організованої групи дітей повідомляє територіальному підрозділу Державтоінспекції про дату здійснення такого перевезення, подає йому на узгодження та Замовнику на затвердження схему маршруту та розклад руху автобусів;
- забезпечує проведення передрейсового і післярейсового медичних оглядів водіїв автобусів;
- проводить передрейсовий інструктаж водія(їв) щодо погодних умов на маршруті прямування;
- забезпечує дотримання персоналом вимог законодавства про автомобільний транспорт та захист прав споживачів;
- вживає заходів до забезпечення безпечної, зручної поїздки пасажирів і зберігання та/або доставки багажу згідно з цим Договором;
- компенсує шкоду, заподіяну здоров'ю та майну пасажирів;
- організовує проїзд пасажирів до місця призначення за маршрутом без додаткових фінансових витрат пасажирів, насамперед осіб з обмеженими фізичними можливостями, громадян похилого віку, вагітних жінок, пасажирів з дітьми дошкільного віку, у разі припинення поїздки через технічну несправність транспортного засобу чи настання надзвичайної або невідвотної за даних умов події;
- контролює дотримання водієм(ями) Правил дорожнього руху, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 10 жовтня 2001 року № 1306, Правил надання послуг пасажирського автомобільного транспорту, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 18 лютого 1997 року № 176 (із змінами), та цього Договору;

## Продовження додатка А

- забезпечує укладення цього Договору з дотриманням вимог Типової форми договору про здійснення нерегулярних перевезень пасажирів автомобільним транспортом на внутрішньообласних маршрутах протяжністю понад 50 км та міжобласних маршрутах, затвердженій наказом Міністерства інфраструктури України від 20 червня 2012 року № 331.

3.4. Перевізник має право:

- скасувати рейси автобусів у разі виникнення обставин, які він не міг передбачити і виникненню яких не міг запобігти, з поверненням Замовнику коштів, сплачених ним за перевезення;
- обмежити або припинити перевезення в разі стихійного лиха, епідемії, епізоотії або іншої надзвичайної ситуації;
- припинити рух автомобільних транспортних засобів у разі виникнення загрози життю та здоров'ю пасажирів;
- вимагати від Замовника виконання умов цього Договору.

#### IV. Порядок проведення розрахунків

4.1. Розрахунки Замовника з Перевізником за перевезення організованої групи пасажирів та їх багажу здійснюються відповідно до вимог цивільного законодавства України шляхом перерахування грошових коштів Замовником на р/р \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_.

4.2. Розмір плати за цим Договором визначається шляхом погодження Сторонами калькуляції, що є невід'ємною частиною цього Договору.

4.3. Загальна сума вартості послуги з перевезення становить \_\_\_\_\_ грн. \_\_\_\_\_  
(цифрами та словами).

#### V. Відповідальність Сторін

5.1. У випадках невиконання або неналежного виконання своїх зобов'язань за цим Договором Сторони несуть відповідальність згідно із законом.

5.2. У разі невиконання однією із Сторін своїх зобов'язань та з інших підстав, передбачених законодавством України, на вимогу однієї із Сторін цей Договір може бути розірвано за згодою Сторін, а також за рішенням суду.

5.3. Сторона, яка порушила зобов'язання, звільняється від відповідальності за порушення зобов'язання, якщо вона доведе, що це порушення сталося внаслідок непереборної сили або інших обставин, що не залежали від неї.

5.4. У разі затримки у відправленні автобуса або ненадання автобуса для перевезення Перевізник сплачує Замовникові неустойку у розмірі 2 % від вартості маршруту.

5.5. За шкоду, заподіяну життю і здоров'ю пасажирів, а також за знищення, втрату чи пошкодження багажу Перевізник несе відповідальність згідно із законом.

5.6. Цей Договір може бути розірвано за згодою Сторін.

#### VI. Строк дії Договору

6.1. Цей Договір набирає чинності з моменту його підписання та діє до прибуття автобуса до місця призначення згідно із замовленням, а саме о \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв. \_\_\_\_\_ 2024р

6.2. Умови цього Договору чинні протягом усього строку його дії.

6.3. Цей Договір складено в двох примірниках, що мають однакову юридичну силу, один з яких зберігається у Замовника, другий – у Перевізника.

#### VII. Місцезнаходження та реквізити Сторін:

Перевізник:

Замовник:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(підпис, ініціали, прізвище)

ФОП Галяс Тарас Русланович  
43000 м. Луцьк, Волинської обл.,  
вул. \_\_\_\_\_  
р/р \_\_\_\_\_  
в Печерській філії ПАТ КБ «ПриватБанк»  
МФО \_\_\_\_\_  
Код \_\_\_\_\_  
  
Галяс Т.Р. \_\_\_\_\_  
(підпис, ініціали, прізвище)

Закінчення додатка А

Додаток №1  
до Типової форми договору про здійснення  
нерегулярних перевезень пасажирів автомобільним  
транспортом на внутрішньообласних маршрутах  
протяжністю понад 50 км та міжобласних маршрутах

Інформаційний лист  
щодо здійснення нерегулярних перевезень пасажирів  
№ \_\_\_\_\_

1. Перевізник \_\_\_\_\_  
(найменування/прізвище, ім'я та по батькові)

2. Замовник \_\_\_\_\_ ФОП Галяс Тарас Русланович \_\_\_\_\_  
(найменування/прізвище, ім'я та по батькові)

3. Мета поїздки: туристична поїздка

4. Тип перевезення (необхідне підкреслити):  
- перевезення, в яких один і той самий автобус (крім заміни технічно несправного) використовується для перевезення однієї й тої самої організованої групи пасажирів протягом поїздки і доставки її назад до початкового пункту відправлення;  
- перевезення туди з пасажирами, звідти без пасажирів;  
- поїздка туди без пасажирів, звідти з пасажирами;  
- перевезення організованої групи дітей.

5. Перевезення пасажирів здійснюється автобусом:  
марка і модель \_\_\_\_\_, реєстраційний номер \_\_\_\_\_, рік виготовлення \_\_\_\_\_.

Водії:  
1. \_\_\_\_\_  
2. \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

7. Виконання перевезень розпочинається з \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв. \_\_\_\_\_ 2024 року і завершується о \_\_\_\_\_ год. \_\_\_\_\_ хв. \_\_\_\_\_ 2024 року.

8. Початковий пункт маршруту: \_\_\_\_\_,

9. Кінцевий пункт маршруту \_\_\_\_\_,

10. Перевозиться організована група пасажирів у кількості \_\_\_\_\_ осіб:

|    |  |  |
|----|--|--|
| 1  |  |  |
| 2  |  |  |
| 3  |  |  |
| 4  |  |  |
| 5  |  |  |
| 6  |  |  |
| 7  |  |  |
| 8  |  |  |
| 9  |  |  |
| 10 |  |  |
| 11 |  |  |
| 12 |  |  |
| 13 |  |  |
| 14 |  |  |
| 15 |  |  |
| 16 |  |  |
| 17 |  |  |
| 18 |  |  |
| 19 |  |  |
| 20 |  |  |

Перевізник: \_\_\_\_\_ Замовник: \_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище, підпис) (ініціали, прізвище, підпис)

М.П. (за наявності) М.П. (за наявності)

Список об'єктів Світової спадщини ЮНЕСКО в Болгарії  
(запозичено з [25])

| Назва об'єкту                   | Коротка характеристика                                                                                                                                                                                               | Зображення                                                                           |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Боянська церква                 | церква Святих архангелів Михаїла і Гавриїла в Бояні є видатним зразком болгарської середньовічної архітектури, з вражаючими фресками з 13-14 століть, що відображають стиль іконопису та релігійні теми того періоду |    |
| Мадарський вершник              | скульптура Мадарського вершника, розташована поблизу міста Шумен, є найважливішою скельною скульптурою в Європі з 7 століття                                                                                         |   |
| Фракійська гробниця в Казанлиці | ця археологічна споруда, розташована в місті Казанлук, є вражаючим прикладом тракійської архітектури і була створена у 4 столітті до н.е.                                                                            |  |
| Печерні церкви в Іваново        | розташовані в природній області поблизу міста Русе, ці печерні церкви датуються 12–14 століттями і відзначаються унікальними фресками та архітектурою, вирізняються в скелях                                         |  |



## Продовження додатка Б

| 1                               | 2                                                                                                                                                                                   | 3                                                                                    |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Рильський монастир              | розташований у Рилських горах, цей монастир є найбільшим православним монастирем в Болгарії і має важливе релігійне та культурне значення                                           |    |
| Стародавнє місто Несебір        | Розташоване на березі Чорного моря, це місто є одним з найстаріших населених пунктів в Європі, з історією, яка налічує понад 3000 років                                             |    |
| Природний заповідник Сребарна   | Цей заповідник, розташований поблизу міста Сребарна, відомий своєю унікальною флорою та фауною, зокрема захищає популяції водоплавних птахів                                        |   |
| Національний парк Пірін         | розташований в Піринських горах, цей парк відзначається різноманітними ландшафтами, включаючи гірські вершини, ліси та водоспади, і відомий своєю біорізноманітністю                |  |
| Фракійська гробниця в Свештарях | ця археологічна структура, знайдена поблизу міста Свештари, є важливим пам'ятником тракійської культури та включена до списку за своїми унікальними архітектурними характеристиками |  |

## Закінчення додатка Б

| 1                                                              | 2                                                                                                                                                                                                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Букові праліси<br>Карпат (у т.ч. в<br>інших країнах<br>Європи) | Цей природний комплекс, що<br>розташований в Карпатах,<br>охоплює букові ліси в<br>декількох країнах Європи,<br>включаючи Болгарію, і<br>відзначений за своєю<br>великою різноманітністю<br>флори та фауни |  A photograph showing a small stream flowing through a forest. The trees have vibrant autumn foliage in shades of yellow, orange, and red. The water is clear, and the surrounding forest floor is covered with fallen leaves and rocks. |

## Додаток В

## Туристичне районування Болгарії (укладено за даними [15, 24])

| Найменування туристичних районів        | Основна спеціалізація          | Розширена спеціалізація                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                       | 2                              | 3                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1. Дунав<br>(м. Русе)                   | Культурний і круїзний туризм   | 1. Культурно-історичний<br>2. Річковий<br>3. Пригодницький та екотуризм<br>4. Міський розважальний, шопінг-туризм<br>5. Гастротуризм<br>6. Релігійний та паломницький туризм                                                         |
| 2. Стара Планина<br>(м. Велико Тирново) | Гірський і екотуризм           | 1. Гірський пішохідний туризм<br>2. Культурно-історичний, фестивальний, творчий<br>3. Пригодницький та екотуризм<br>4. Сільський туризм<br>5. Релігійний та паломницький туризм<br>6. Гірський лижний туризм                         |
| 3. Долина Троянд<br>(м. Казанлик)       | Оздоровчий і культурний туризм | 1. Бальнео, спа- та велнес-туризм<br>2. Культурно-історичний та фестивальний туризм<br>3. Пригодницький та екотуризм<br>4. Гірський пішохідний та рекреаційний туризм<br>5. Винний туризм                                            |
| 4. Тракія<br>(м. Пловдив)               | Культурний і винний туризм     | 1. Культурний туризм<br>2. Винний туризм<br>3. Діловий (MICE) туризм<br>4. Міський розважальний, шопінг-туризм<br>5. Оздоровчий туризм<br>6. Пригодницький та екотуризм                                                              |
| 5. Родопи<br>(м. Смолян)                | Гірський і сільський туризм    | 1. Гірський (пішохідний, лижний та інші види)<br>2. Сільський туризм<br>3. Бальнео, спа- та велнес-туризм<br>4. Пригодницький та екотуризм<br>5. Культурно-історичний та фестивальний туризм<br>6. Релігійний та паломницький туризм |
| 6. Ріла-Пирин<br>(м. Благоевград)       | Гірський і релігійний туризм   | 1. Гірський (пішохідний, лижний та інші види)<br>2. Релігійний та паломницький туризм<br>3. Пригодницький та екотуризм<br>4. Бальнео, спа- та велнес-туризм<br>5. Культурно-історичний та фестивальний туризм<br>6. Винний туризм    |

## Закінчення додатка В

| 1                                         | 2                                | 3                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7. Софійський<br>(м. Софія)               | Діловий і<br>культурний туризм   | 1. Діловий (MICE) туризм<br>2. Культурний туризм (усіх видів)<br>3. Гірський туризм (усіх видів)<br>4. Оздоровчий туризм (усіх видів)<br>5. Релігійний та паломницький туризм<br>6. Пригодницький та екотуризм |
| 8. Варненське<br>Чорномор'я<br>(м. Варна) | Морський та<br>спортивний туризм | 1. Морський рекреаційний туризм<br>2. Спортивний туризм<br>3. Культурно-історичний та фестивальний туризм<br>4. Діловий (MICE) туризм<br>5. Оздоровчий туризм (усіх видів)<br>6. Екотуризм                     |
| 9. Бургаське<br>Чорномор'я<br>(м. Бургас) | Морський і<br>культурний туризм  | 1. Морський рекреаційний туризм<br>2. Культурний туризм (усі види)<br>3. Пригодницький та екотуризм<br>4. Оздоровчий (усіх видів)<br>5. Сільський туризм<br>6. Релігійний та паломницький туризм               |