

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**XI Всеукраїнська міжвузівська наукова конференція студентів,
аспірантів і молодих учених**

**«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ»**

Одеса

2022

УДК 640.41:349.9:316.4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Лебеденко Т.Є. – д.т.н., професор, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Заступник голови:

Д'яконова А.К. – д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Склад оргкомітету:

Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Савенко А.А. – асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Редакційна колегія:

Стрікаленко Т.В. – д.м.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Федосова К.С. – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 2022. – 192с.

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась в Одеському національному технологічному університеті 19-20 травня 2022р.

За достовірність наведених фактів, цитат, посилань на літературні джерела та вживання власних імен несуть відповідальність автори наукових тез.

смаку страви. Відкриття такого ресторану зараз – вигідне капіталовкладення, адже це все ще новинка на українському ринку, яка й досі дивує навіть найдосвідченіших гурманів і викликає бажання розповісти про це і повернутися щоб скуштувати це ще раз.

Список використаних джерел

1. 1. Сухаренко А.І. Сучасні інноваційні технології у системі ресторанного господарства // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – випуск 20, том 1. – Мелітополь, 2020. – С.183
2. 2. Прилепа Н.В. Молекулярна кухня як форма інноваційних технологій ресторанного господарства // Збірник матеріалів І Всеукраїнської науково-практичної конференції “Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні.” – Херсон, 2021. – С.134-135
3. 3. Мальована О.Г. Інноваційні молекулярні технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства // Матеріали IV Всеукраїнського науково-практичного симпозиуму “Концептуальні проблеми розвитку сучасної гуманітарної та прикладної науки.” – Івано-Франківськ, 2020. –С.113

Бороденкова Є.О., Коваленко Н.О.

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

СТВОРЕННЯ ПОПИТУ НА ПРОДУКЦІЮ БАРУ. РОЛЬ БАРМЕНА В БАРІ

Актуальність дослідження: Барна справа в наш час набрала великих обертів, і це вже не просто спосіб заробити гроші, а й мистецтво. Кожен елемент роботи бару відіграє важливу роль, оскільки бармен це художник, який створює шедеври, а попит має бути на найвищому рівні, адже кожного гостя потрібно зацікавити.

Мета дослідження: висвітлити роль бармена у барі та ознайомити з досвідом збільшення попиту на продукцію на прикладі 5 кращих барів Одеси.

Якщо бар не працює належним чином з точки зору функціональності – неважливо, наскільки він прекрасний, він ніколи не буде успішним. Однак на первинні емоції відвідувача і його бажання повернутися до закладу впливають давно відомі методи залучення клієнтів. Хороший дизайн інтер'єру може зробити для ресторану не менше, ніж хороша їжа і напої, які в ньому подаються. Покращення іміджу бару, створення у відвідувачів відповідного настрою, підвищення рівня привабливості закладу для гостей міста шляхом

втілення в його внутрішньому інтер'єрі сучасних та інноваційних рішень із застосуванням різноманітних прийомів креативного оформлення, освітлення та забарвлення-все впливає на його популярність серед відвідувачів.

Дизайн закладу повинен бути приємним для клієнта та мотивувати його на те, щоб він відвідав його ще раз і дизайн інтер'єру повинен цьому сприяти. Використовуючи різні дизайнерські прийоми, можна вплинути на почуття людини, тривалість їх перебування в закладі, а також на кількість замовлених напоїв.

Під час вибору місця для проведення вільного часу споживачі послуг барів звертають на такі аспекти:

- необхідно, щоб про бар знав споживач;
- потрібно виключити негативні емоції або враження гостей від бару;
- бар повинен вдосконалювати рівень обслуговування, використовувати креативні ідеї для створення індивідуальності і неповторності;
- має бути якнайбільше варіантів різних напоїв, як і безалкогольних, так і алкогольних;
- бар повинен впроваджувати в свою роботу креативні подачі коктейлів, шоу програму, влаштовувати конкурси та міні-вечірки.

Стилістика і манера обслуговування, одяг барменів, дизайн інтер'єру і якісно приготовлені напої будуть важливими складовими загальної атмосфери та впливатимуть на рівень задоволеності гостей.

Для дослідження кращого досвіду залучення потоку гостей в бар було розглянуто роботи таких барів м. Одеси як *MBARGO Rum&Mixology*, *Flacon Bar*, *Nipper Bar*, *Zelda Bar*, *12 Monkeys*.

MBARGO Rum&Mixology. Аналіз роботи цього бару показав, що заклад славиться своїми коктейлями на основі рому, незвичною подачею, високим сервісом обслуговування. Іноді бар пропонує акції зі знижкою вартості коктейлю на 50 %. На сайті TripAdvisor можна знайти інформацію, що в барі *MBARGO Rum&Mixology* подача кожного коктейлю індивідуальна і складна, майстерність бармена вражає.

Flacon Bar. Цей бар славиться унікальною концепцією і способом організації замовлення – гість обирає змішаний напій на основі запропонованої комбінації ароматів, які будуть присутні в майбутньому коктейлі. На основі відгуків на сайті TripAdvisor можна

зробити висновок, що персонал бару *Flacon Bar* дуже привітний і уважний до гостей, приділяє максимальну увагу у виборі коктейлів гостями закладу. Найкращий на думку гостей бар в Одесі.

Nipper Bar. В цьому закладі більшість гостей - іноземні туристи з різних країн. На сайті Tripadvisor всі відгуки переважно англійською та іншими іноземними мовами. На основі відгуків можна зробити висновок, що в закладі дуже смачні коктейлі, їжа та унікальна атмосфера у стилі 90-х, тому багато іноземців відвідують насамперед *Nipper Bar*.

Zelda Bar. Цей заклад завоював популярність серед одеситів. В *Zelda Bar* подача напоїв на найвищому рівні, з кожним роком коктейльна карта закладу поповнюється новими позиціями. На сайті Tripadvisor у відгуках про заклад можна знайти інформацію про дуже смачні основні страви і закуски, багато гостей йдуть до закладу саме з метою смачно поїсти. *Zelda Bar* щонеділі пропонує гостям бонуси: при купівлі однієї порції мідій-друга у подарунок. В цілому, бар визначають як дуже атмосферний, грає жива музика, інколи влаштовують міні-вечірки.

12 Monkeys. Формат цього закладу - ліванська кухня з цікавими коктейлями. Дуже приємний інтер'єр, авторські десерти, основні страви вирізняються своїм унікальним смаком. Бар і кухня на найвищому рівні, які користуються популярністю у одеситів.

На прикладі аналізу діяльності 5 кращих барів в м. Одеса можна стверджувати, що на постійний попит в барі впливає особисто бармен та його вміння майстерно готувати і подавати змішані напої за барною стійкою відповідно до правил і атмосфери закладу. На основі відгуків про ці бари на сайті Tripadvisor стало зрозуміло, що важливу роль в барі відіграє не тільки бармен, а й атмосфера закладу в цілому, смачна їжа, професіоналізм всього персоналу, уважність до гостей.

Список використаних джерел

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.
2. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2008.
3. Карпенко В. Д., Рогова А. Л., Шкарупа В. Г., Положишникова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопсвіта», 2003.

4. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. - К: Вища школа, 2000

5. Режим доступу: https://tourlib.net/books_ukr/arhipov2.htm

6. Режим доступу: https://pidru4niki.com/14350120/turizm/profesiyni_vimogi_barmena

Радченко Ю.Д., Коваленко Н.О., Соколова В.І., Соколова Т.І.

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ КАВИ

Актуальність дослідження зумовлена тим, що кавова промисловість постійно розвивається. Кавомани та виробники постійно знаходять нові способи споживання та продажу цього популярного напою. Нові ідеї щороку стимулюють нові тенденції, і може бути складно встигати за популярним.

Мета дослідження вивчення нового асортименту, що є популярними у барі.

Аналіз дослідження. Проблематика доповіді підіймається у багатьох статтях, бо кава культивується з давніх часів і займає важливе місце традиціях багатьох культур світу.

Кава - дуже поширений напій, має складний хімічний склад. Є три основні сорти кави - мокко, арабіка та робуста.

В Україні в однаковій мірі присутні всі чотири види продукції: кава натуральна в зернах і мелена; кава розчинна 100%; кавові напої що включають натуральну каву; кавові суміші на основі розчинної кави.

Тренди

Дальгона кава

Рецепт кави набрав особливу популярність під час карантину через коронавірус COVID-19.

Для приготування треба взяти 2 ч.л. розчинної кави, 2 ч.л. холодної води та 2 ч.л. цукру. Потім за допомогою вінчику склад перемішати до утворення однорідної густої піни, максимально насиченої повітрям (при ручному збиванні на це піде десь хвилин 15-20). Потім у чашку наливати 2/3 обсягу молока з льодом та ложечкою накладаєте збиту масу до

Жданова В.С., Стрікаленко Т.В.

Wellness-центри в індустрії гостинності.....161

Транченко Л.В., Серветна К.В.

Анімація в сфері гостинності.....163

СЕКЦІЯ 4.

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ І ДИЗАЙНУ СТРАВ.

ТРЕНДИ В БАРНІЙ ІНДУСТРІЇ.

Аксьонова Г.О., Коваленко Н.О.

Фудперінг в барі.....168

Капеліста О., Коваленко Н.О.

Тренди у приготуванні кавових напоїв.....170

Наріжна Т.О., Халілова-Чуваєва Ю.О.

Інновації в приготуванні страв та напоїв в закладах ресторанного господарства.....173

Головатюк А.Ю., Ряшко Г.М.

Особливості впровадження концепції zero waste в закладах ресторанного господарства.....176

Дубінка Д.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.

Новітні технології приготування страв (напоїв) в закладах ресторанного господарства.....179

Бороденкова Є.О., Коваленко Н.О.

Створення попиту на продукцію бару. роль бармена в барі.....182

Радченко Ю.Д., Коваленко Н.О., Соколова В.І., Соколова Т.І.

Застосування інновацій для приготування гарячих напоїв на основі кави.....185