

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.

СЕКЦІЯ 1.

**ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ:
СЕРВІС, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ.**

Кошик С. О., Скляр В. Ю.

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

**ІННОВАЦІЙНЕ УСТАТКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Актуальність дослідження зумовлена необхідністю підвищення ефективності роботи підприємств ресторанного господарства. На сьогоднішній день ресторанний бізнес України зазнає значних змін, що пов'язано з політичним та економічним станом країни. У порівнянні з іншими провідними країнами ресторанний бізнес України лише починає свій розвиток. Впровадження в практичну діяльність інноваційних технологій формуватимуть конкурентні переваги підприємств ресторанних послуг.

Метою дослідження є аналіз інноваційного устаткування в закладах ресторанного господарства, запровадження якого, дасть можливість підтримувати конкурентоспроможність і клієнтоорієнтованість, забезпечить реалізацію стратегічних можливостей.

Аналіз досліджень. Ці проблеми відображені у низці сучасних публікацій Завадинської О.Ю., Беднарчик Д.М., Василенко О.В. та Прибителько О.В. Проте питання розвитку ресторанного господарства у сучасних реаліях та адаптація наукових концепцій та інструментів у підприємницькому середовищі до сучасних економічних умов розкриті недостатньо.

У 2019-2021 роках зміна індустріального ландшафту була спричинена пандемією COVID-19. У 2022 році новий індустріальний ландшафт що створюється через сучасну політичну ситуацію, змушує підприємства ресторанного бізнесу розробляти нові механізми для збереження життєздатності та розвитку, які б дали змогу адаптуватись до нових реалій зовнішнього середовища.

Об'єктивного перегляду у умовах сьогодення потребує продуктивний портфель закладу. “Відповідно меню ресторану має бути актуалізоване з урахуванням таких

критеріїв: термін приготування страв; забезпечення транспортабельності замовлення (зручна тара та упаковка); гнучка й конкурентна ціна (ринок кейтерингових послуг поповнився більшою кількістю економічних агентів: кейтерингові компанії, служби доставки, ресторани, dark kitchen, ресторани магазини, кухні супермаркетів тощо); оптимізація структури меню, що дасть змогу відмовитись від страв, на які є низький попит, швидко готувати замовлення й оперативно організувати реалізацію (доставку, продаж на виніс і забезпечення умов для споживання страв у торговельних закладах); вибір способів доставки (самостійно чи через служби доставки). [1]”.

Значно підкрощують роботу закладів інноваційні технології в управлінні підприємством. Для того щоб підтримувати та покращувати рівень сервісу у закладах ресторанного господарства, необхідно розробляти особливі системи роботи, що значно розширюють функції ресторану. Наприклад: система автоматизації праці працівників відділу продажів; система роботи з гостями - новітні технології, що проводять повний аналіз гостей і дозволяють зробити статистику за потрібними характеристиками, після чого можна розробляти особливі види заохочення для постійних гостей; система управління заходами ресторанів. “На сьогоднішній день в готельно-ресторанній індустрії використовується досить багато новітніх технологій: глобальні комп’ютерні системи резервування, інтегровані комунікаційні мережі, системи мультимедіа, інформаційні системи менеджменту та ін. [2]”.

Якщо вести мову про основні інноваційні тенденції розвитку сучасного устаткування для ресторанної сфери, то можна виділити такі напрями: створення і використання нових типів устаткування для здійснення традиційних технологічних процесів; автоматизація устаткування технологічного устаткування; створення інтерактивного устаткування.

Виробниками устаткування зроблений новий крок щодо конструктивного виконання таких давно відомих теплових апаратів як плити. Були запропоновані плити, жарильна поверхня яких виконана з композитних матеріалів (до 10 компонентів у складі), що дає можливість мати в окремих сегментах різну температуру, і це дозволяє універсалізувати її та використовувати різні температури одночасно для приготування різноманітних страв. Цікавим є плити, в яких може підтримуватися температура -20...-10°C. У жарову шафу плити вбудована система охолодження, за допомогою якої апарат може підтримувати низьку температуру протягом 24 годин.

Заслугове на увагу такий вид устаткування, як маринатори - машини, призначені для маринування різних продуктів з використанням вакуумний принцип обробки продукту. Тривалість маринування скорочується майже в 50 разів.

Розроблено технологію і технічне забезпечення виготовлення конусної піци. В галузі активно впроваджується процес вакуумування продуктів в полімерну оболонку з подальшою тепловою обробкою у спеціально сконструйованому варильному пристрої (терморегулюючому підігрівачі високої точності), в якому продукт піддається тривалій тепловій обробці при низьких температурах в діапазоні 65-95°C.

Перспективною також є інноваційна розробка гелевих холодильників. Цей апарат охолоджує продукти спеціальним гелем, до складу якого входять спеціальні біороботи, які, власне, і відповідальні за процес. Щоб охолодити продукти потрібно просто помістити їх в гель, який обволікає їх і швидко температуру до встановленої користувачем. Біохолодильник практично не використовує електроенергію.

Серед автоматизованих видів устаткування найбільшого використання набули пароконвектомати і каво-машини. Компанія Rational представила новітню розробку - пароконвектомат SelfCooking Center® 5 Senses. Це єдиний апарат для приготування страв з 5 почуттями, оскільки розпізнає розмір, кількість і стан завантажених продуктів, відчуває, які продукти розміщені в камеру, і яка температура, вологість та інші умови в камері для приготування, думає на крок вперед і під час приготування визначає найвигідніший і відповідний спосіб приготування завантажених продуктів, навчається під час кожного приготування їжі, запам'ятовуючи, скільки часу потрібно на приготування конкретних продуктів, спілкується з кухарем, пояснюючи йому, які дії були зроблені для виконання бажаного результату. Термін окупності таких теплових апаратів, як показують розрахунки, не перевищує 1-2 роки.

Інноваційним засобом сервісного обслуговування в ресторанній галузі є використання інтерактивних сенсорних столів і барних стійок. За приготуванням страв відвідувачі можуть стежити через «шеф-камеру», що транслює сигнал прямо з кухні.

Висновки. Отже, впровадження інновацій це єдиний шлях підвищення доходів та рівню комфорту і сервісу у ресторанах. Підсумовуючи, можна сказати, що інновації проринули майже у кожен аспект нашого життя, і керівництво ресторанів повинно усвідомити, що впроваджуючи інновації, вони підвищують дохід та статус закладу харчування. Інновації включають в себе процес визначення, аналізу, прогнозування, створення і розвитку споживчих бажань, а також організацію всіх ресурсів для

задоволення потреб клієнтів з оптимальним прибутком для виробника. Економічні реалії з їх складними внутрішньогосподарськими умовами та відносинами значно ускладнили підприємницьку діяльність на ринку послуг, зумовили нові закономірності його розвитку, що вимагає вдосконалення і поглиблення існуючих наукових теорій, зокрема перегляду підходів і принципів управління та розвитку підприємницької діяльності, адаптації наукових концепцій та інструментів у підприємницькому середовищі до сучасних економічних умов з урахуванням галузевої специфіки.

Список використаних джерел

1. Беднарчик Д.М. Розвиток індустрії гостинності в умовах пандемії. *Проблеми та перспективи розвитку бізнесу в Україні* : матеріали II міжнар. наук.-практ. конф., м. Львів, 25 січн. 2022 р. Львів: ЛТЕУ, 2022. С. 409-411.
2. Василенко О.В., Прибитько О.В. Перспективні інновації в управлінні готельно-ресторанним і туристичним бізнесом як інструмент популяризації нематеріальної культурної спадщини. *Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації*: тези доп. IV міжнар. наук.-практ. конф.-фест., м. Київ, 20-21 травень. 2021 р. Київ: Вид. центр КНУЛімм, 2021. С.205-210.
3. Завадинська О.Ю. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2018. Вип. 2. С. 93-102. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhci_2018_2_9.
4. Глеба І.С., Петлін І.В. Інноваційна активність як конкурентна перевага ресторанного підприємства. *Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні* : матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф., м.Херсон, 23 квітн. 2021 р. Херсон: ХДАЕУ, 2021. С.107-108.

Стась М., Стрікаленко Т. В, Савенко А. А.

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ОДЕЩИНИ В СИСТЕМІ РЕКРЕАЦІЙНОГО КОМПЛЕКСУ УКРАЇНИ

Історико-культурні об'єкти, що відносяться до Списку об'єктів культурної спадщини ЮНЕСКО, символізують високий рівень свідомості держав і народів, відтворюють їх

кожна кав'ярня може обзавестися особливим каво-принтером, який роздруковує на поверхні напоїв будь-які картинки.

Принцип роботи обладнання мало чим відрізняється від звичайного принтера.

На планшет або смартфон встановлюється спеціальна програма, яка дозволяє завантажувати всі нові картинки і відправляти їх на кавову друк.

Еко-стаканчики для кави

Компанія “Planttrash” із Каліфорнії створює унікальні одноразові кавові стаканчики. Її гасло: “Випив кави — посади дерево!”

Тепер, нові одноразові еко-стаканчики для кави містять у своїх стінках насіння рослин. Використаний стаканчик можна закопати де завгодно і чекати врожаю, випадково викинутий, він проросте самостійно.

На стаканчику є інформація про те, які рослини ви висаджуєте, місця, де ця рослина росте в дикій природі, та інструкція по посадці.

Висновок: Кава - один із найпопулярніших напоїв у світі.

Технології не стоять на місці, розвиваються з кожним роком і тому світ кави неухильно змінюється. Залишаючись у курсі модного, ви можете приєднатися до веселощів зі своїми друзями. Слідкуйте за барами та кав'ярнями, які відповідають поточному стану кавової індустрії, щоб ви могли насолоджуватися кращими напоями із більш здоровими альтернативами.

Список використаних джерел

1. <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/shcho-treba-znaty-pro-kavu>
2. <https://gemini.ua/novinki-v-sviti-kavovogo-spozhivannya-gruden-2020/>
3. <https://feliksis2204.wixsite.com/coffeeblog/kavovi-tendenciyi-ta-novinki>
4. <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-vabym-granovsky>
5. <https://coffeeaffection.com/coffee-trends/>
6. <https://www.womanandhome.com/health-wellbeing/coffee-trends/>
7. <https://www.homegrounds.co/coffee-trends>
8. <https://pobachyty.blogspot.com/2018/08/blog-post-nitro-kava.html>

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1.

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: СЕРВІС, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ.

Кошик С. О., Скляр В. Ю.	
<i>Інноваційне устаткування в закладах ресторанного господарства</i>	3
Стась М., Стрікаленко Т. В, Савенко А. А.	
<i>Культурна спадщина одещини в системі рекреаційного комплексу України</i>	6
Дідкевич О.А., Малюга Л.М.	
<i>Стратегія розвитку внутрішнього туризму в полтавській області</i>	9
Желяско Н.К., Халілова-Чуваєва Ю.О., Коротич О.М.	
<i>Доцільність створення екоглемпінгів на півдні України</i>	12
Коротич О.М., Д'яконова А.К., Кожевнікова В.О.	
<i>Впровадження spa-харчування на курортах одещини</i>	15
Коломоєць А.М., Коваленко О.С.	
<i>Кластерний аналіз ринку готельно-ресторанних послуг України</i>	18
Закрочимська М.А., Новічкова Т.П.	
<i>Новітні напрямки розвитку готельно-ресторанного бізнесу: атмосфера та тренди</i>	21
Клапчук В.М., Лояк А.Я.	
<i>Інноваційні ресторани тренди та активізація підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства</i>	23
Сербенюк Ю.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>Застосування інноваційних технологій як один з елементів стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i>	27
Сухорукова А., Красномоєць В. А., Черватюк В., Комарніцький І.О.	
<i>Особливості розвитку та інноваційні підходи до організації кейтерингу в Україні</i>	30
Гоцуленко В. А., Скляр В.Ю.	
<i>Продуктові інновації в готельному бізнесі</i>	33
Сирота І.С., Ткачук О.В.	
<i>Використання етнічних елементів дизайну для оформлення інтер'єру торговельних залів у закладах ресторанного господарства</i>	36
Мазуренко П.В., Новічкова Т.П.	
<i>Аналіз розвитку закладів формату «dark kitchen» в Україні</i>	39