

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.

Міжнародні економічні відносини та світове господарство / голов. ред. М.М. Палінчак. – Ужгород : Гельветика, 2020. – Вип. 29. – С. 176-179

3. Мирян Д. Й. Іміджологія та PR технології в туризмі: кваліфікаційна робота на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня магістра: спец. 242 "Туризм", освітня програма "Туризмознавство" / Д. Й. Мирян. - Київ: НУФВСУ, 2020. - 84 с.

4. Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельно-ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі : кол. монографія / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. Н. Л. Савицької ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. – 174 с.

Грабченко В.О., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.

Одеська національна академія харчових технологій

м. Одеса

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Ресторанний бізнес – це сучасна галузь індустрії гостинності, яка швидко розвивається. На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства, цей бізнес має великий потенціал для українського ринку. Зростання привабливості галузі ресторанного бізнесу посилює конкуренцію між закладами ресторанного господарства, що потребує впровадження інноваційних рішень в організацію діяльності закладів і підвищення їх конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг. На нинішньому етапі розвитку ресторанного господарства одним зі значущих маркетингових інструментів, який дозволить покращити рівень обслуговування відвідувачів і збільшити рівень реалізації ресторанної продукції, є оригінальне меню, а саме електронне меню та дистанційне керування послугами. Актуальність проблеми полягає в тому, що в сучасних умовах в ресторанах досить важко контролювати прийом та обробку замовлень відвідувачів на належному рівні. Ця проблема вирішується шляхом впровадження електронного меню, що дозволить підвищити ефективність ресторанного бізнесу та рівень сервісу в ресторанах.

Метою даної роботи є удосконалення процесу обслуговування відвідувачів ресторанних закладів шляхом впровадження електронного меню.

Електронне меню - інтерактивна система замовлень, що використовується як сучасна альтернатива звичному паперовому меню [1]. Ця система містить повноцінну

інформацію про блюда і напої закладу на електронному пристрої. Крім того, відвідувачі ресторану самостійно можуть розглянути увесь асортимент, представлений в ресторані і зробити своє замовлення, не чекаючи офіціанта. На відміну від звичного паперового меню електронне меню має ряд переваг у різних напрямках:

- з екологічної точки зору, ця система дозволяє економити витрати паперу, тому що не має необхідності передруковувати меню, коли з'являється необхідність в його зміні;

- з точки зору маркетингу, електронне меню служить інструментом для залучення нових відвідувачів, тому що зацікавленість людей до технічних новинок такого роду постійно зростає;

- з точки зору обслуговування, істотно прискорюється процес прийомки і оброблення замовлень без помилок, які інколи виникають через неуважність персоналу;

- з точки зору автоматизації, електронне меню знижує навантаження на персонал і оптимізувати роботу кухарів, які виконують замовлення в порядку їх надходження.

В якості об'єкта досліджень нами використано процес обслуговування гостей ресторану «Villa Solomare», який знаходиться при міні-готелі у дачному кооперативі «Добрі сусіди» на Кароліно-Бугазі Одеської області, в курортній зоні Причорномор'я.

Використання електронного меню, яке представляє собою інтерактивну систему замовлень, дозволяє відвідувачу отримати повну інформацію про страви та напої закладу на електронному пристрої. Відвідувач ресторану може самостійно ознайомитись з меню, оцінити асортимент страв, їх калорійність, та зробити замовлення, не чекаючи офіціанта. Користуючись електронним меню, споживач може самостійно скомпонувати сніданок, обід, вечерю, що особливо важливо для відвідувачів, які притримуються певної дієти. Програмне забезпечення електронного меню дозволяє відвідувачу, під час очікування свого замовлення, пограти в ігри, почитати новини, послухати музику або подивитися відео. Встановлення електронного меню в ресторані може бути реалізована на планшетах та мобільних пристроях відвідувачів, при наявності Wi-Fi, де автоматично відкривається сайт з меню.

Проведено порівняльний аналіз існуючих електронних меню, які розроблено і впроваджено в рестораних закладах світу – eMenu, Smart Menu, Profit Menu. Встановлено, що за всіма функціональними властивостями найкращим слід вважати електронне меню eMenu. Електронне меню містить такі функції, що відсутні у інших досліджених електронних меню, як: відомості про добавки до страви, доступ в Інтернет, рейтинг і оцінку страв, відсутність посередника між споживачем і кухарем, рекламу партнерів, можливість оплатити замовлення карткою тощо.

В роботі складено план-меню для ресторану на 120 місць, проведено розрахунок виробничої програми доготівельного (гарячого) цеху, проведено розрахунок чисельності робочого персоналу цеху, обґрунтовано вибір технологічного обладнання, розрахунок площі цеху, графік реалізації страв, зроблено розрахунок теплового, механічного, холодильного, нейтрального обладнання тощо. Проведено аналіз інвестиційної привабливості проекту впровадження електронного меню у ресторані «Villa Solomare». Встановлено, що чистий приведений дохід проекту складає 221497,3грн, індекс дохідності проекту – 1,25, а термін окупності інвестицій – 0,8 року.

Список використаних джерел

1. Лисенко А.Ю. Застосування сучасних інформаційних технологій – майбутнє ресторанного бізнесу /А.Ю. Лисенко, Т.П. Голюкова // Young Scientist.- № 1 (53).- January, 2018.–С.917-921

Бандурська К., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.

Одеська національна академія харчових технологій

м. Одеса

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПОСЛУГ ДЛЯ ДІТЕЙ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

Одеський регіон займає лідируючі позиції у країні за кількістю закладів готельно-ресторанного бізнесу. Це пояснюється насиченістю туристичної сфери та рядом факторів: географічним розташуванням з довгою лінією чорноморського узбережжя, великою кількістю лиманів, озер та заповідних природних зон; кліматичними сприятливими умовами; розвинутим бізнес-середовищем; приграничним розташуванням та перехрестям міжнародних транспортних та туристичних потоків. Одеса є міжнародним туристичним центром з великою кількістю пам'яток, які відносяться до національної спадщини України. Одещина славиться своїми етнічними та гастрономічними маршрутами. Регіон обирається туристами як для відпочинку і відновлення здоров'я, так і для знайомства з національною спадщиною нашої держави.

Харченко Д.А., Транченко Л.В.	
<i>Туристична індустрія як напрям розвитку готельного бізнесу в Україні</i>	84
Чумак Я.Ю., Терещук Н.В.	
<i>Поняття менеджменту анімації</i>	87
Кольчак Д., Безусов А.Т., Стрікаленко Т.В.	
<i>До обґрунтування підготовки води для виробництва збродженого бурякового напою на основі комбучі</i>	90
Безрук Н., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>PR-технології у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства</i>	92
Грабченко В.О., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.	
<i>Впровадження інноваційних технологій в ресторанному бізнесі</i>	96
Бандурська К., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.	
<i>Впровадження інноваційних послуг для дітей в готельному бізнесі</i>	98
Пухальський В.О., Д'яконова А.К., Коротич О.М.	
<i>Інноваційні технології в сфері ресторанного бізнесу</i>	100
Коваленко Н.О., Кожевнікова В.О.	
<i>Інноваційні концепції в готельному бізнесі на прикладі капсульних готелів</i>	103
Рибачук М.Ю., Ткачук О.В.	
<i>Етнічна кухня як складова гастрономічної спадщини одеського регіону</i>	106
Притуляк Ю.С., Кожевнікова В.О., Коротич О.М.	
<i>Особливості екологізації готелів</i>	110

СЕКЦІЯ 2

МЕНЕДЖМЕНТ І МАРКЕТИНГ У СИСТЕМІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ. ІТ-ТЕХНОЛОГІЇ У ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ.

Аксьонова Г. О., Асауленко Н.В.	
<i>Особливості управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: світовий та вітчизняний досвід</i>	115
Шевченко Д.І., Поплавська А.В.	
<i>Інструменти інтернет-маркетингу підприємств ресторанного господарства</i>	118
Разкола В.В., Скляр В.Ю.	
<i>Впровадження сучасних цифрових технологій для просування закладів ресторанного господарства</i>	121