

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Факультет Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів,
аспірантів і молодих учених з міжнародною участю**

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

29 березня 2017 р.

Одеса

ТЭС

2017

УДК 640.41:349.9:316.4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Дишкантюк О.В. – к.т.н., доцент, декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Заступник голови:

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

Склад оргкомітету:

Тележенко Л.М. – д.т.н., професор, зав. кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування;

Салавеліс А.Д. – к.т.н., доцент кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування;

Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

Саламатіна С.Є. – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

Редакційна колегія:

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

Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

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

Медведюк А.І. – голова студентського самоврядування факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю (29 березня 2017) / Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: Фенікс, 2017. – 144с.
ISBN 978-617-7337-59-0

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась у Одеській національній академії харчових технологій, 29 березня 2017 р.

За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних даних відповідає відповідність несуть автори

Ноздрин Валерия, магистр, спец. «Отельное и ресторанное дело»

научный руководитель – к.т.н., доцент Ряшко Г.М.

Одесская национальная академия пищевых технологий,

м. Одеса

НОВЫЙ ФОРМАТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ – POP-UP РЕСТОРАНЫ

Современным предприятиям ресторанного хозяйства необходимо применять инновации, чтобы доказать свою конкурентоспособность и повысить эффективность за счет передовых технологий. Но не только дорогостоящее оборудование может помочь развитию бизнеса, достаточно одной удачной идеи, которая задаст новый уровень для развития.

Рестораны pop-up – это заведения, которые работают только в течение короткого периода времени, когда у него может появиться много клиентов. Pop-up рестораны можно классифицировать на:

- секретные рестораны, появляющиеся в разных местах (старых заводах, фабриках, пляжах и даже офисах);
- на специально предусмотренных площадках (ярмарки и фестивали);
- открывающиеся на дому;
- food truck.

На сегодняшний день pop-up рестораны – это не редкость, они популярны в Европе и давно уже существуют в США и даже на Кубе. В 2011 году в Хельсинки это направление приобрело новый размах, придумав так называемые «restaurants days». Это своеобразный короткий фестиваль еды, в котором участвуют свыше трех сотен ресторанов из разных стран.

Один из самых известных поп-ресторанов – Людо Лефевр. Уроженец Франции, Лефевр создал LudoBites, временный ресторан, который появился в Лос-Анджелесе в течение ограниченного времени. LudoBites стал пользоваться невероятным успехом, сделал Lefebvre именем нарицательным и доказавшим потенциал концепции «всплывающих» ресторанов. [1]

Эксклюзивность pop-up – совершенная секретность перед открытием, всего лишь за несколько дней будущие посетители узнают о месте нахождения ресторана. Для того чтобы получить столик, приходится постоянно следить за новостями. Подогревает интерес и тот факт, что работать заведение будет только несколько дней [4]. Для информирования людей о предстоящих событиях «Внезапные» рестораторы используют блоги и социальные сети.

Ключевыми позициями популярности этой тенденции являются:

1. Минимальные затраты на рекламу. Современному поколению нравится новизна и креативность. Приглашения через социальные сети являются действенными и не затратными.

2. Разнообразие. Возможность для рестораторов предлагать быстрые инновации с часто меняющимися меню. Шеф-повар может управлять новым поп-ап рестораном в течение выходных, закрыть и открыть еще один в следующие выходные.

3. Доступность. Как следует из названия, такие рестораны не требуют долгосрочных инвестиций. Владельцы платят арендную плату только до тех пор, пока занимают пространство.

4. Потенциал роста. Если концепция продолжает расти, она может перерасти в полноценный ресторан или реализовывать упакованные продукты.

5. Небольшой потенциал потерь. Если концепция не срабатывает в одном месте, ее можно упаковать и закрыть так же быстро, как она началась.

Меню поп-ап заведений невелико и включает примерно 10-20 блюд. Это может быть всеми давно любимая пицца, легкие овощные и фруктовые микс-салаты – для их приготовления будет обязательно использоваться современное технологическое оборудование и разный поварской инвентарь. А также популярные блюда фритюрницы, для которых достаточно приобрести профессиональную фритюрницу и ассортимент пополнится разнообразными вкусными позициями, по небольшой цене.

Рестораны поп-ап появляются в основном в теплый период времени, когда можно организовать их где угодно и даже под открытым небом, что будет достаточно комфортным для гостей. В сезонном меню появляются мясные и рыбные деликатесы, запеченные на гриле или открытом огне. Зачастую помимо основного меню заведения предлагают барную карту. В поп-ап ресторанах может быть богатый ассортимент напитков. Это и алкогольные, и безалкогольные коктейли, которые отличаются быстрым приготовлением с помощью специального миксера для коктейлей, свежевыжатые соки, минеральная вода, вино и пиво. Для реализации напитков и краткосрочного хранения потребуется торговое оборудование для баров [4].

Такой формат распространен в Киеве и Одессе, но имеет более масштабное значение, организуются фестивали «уличной» еды. Такие фестивали зачастую имеют определенную тематику и помимо различных фуд-корт, также организуют мастер-классы, которые зачастую не касаются приготовления еды. Музыкальное сопровождение, выступление местных музыкантов и шоу-программы являются частью фестиваля. Самыми популярными в Одессе являются – "Цимес Маркет", "Таки да, вкусно", "Дворик", "Picnic". Суть в том, что известные рестораны и молодые одесские кулинары продают фирменную еду, а гости

пробуют ее за большим общим столом. Такого рода развлечения привлекают своей атмосферностью. Но есть и негативные стороны, которые отмечают гости таких мероприятий. Сумасшедшие очереди и большой поток, с которым не так просто справиться организаторам, и который так изматывает людей. Некоторых посетителей смущают условия приготовления еды, даже при том, что фуд-корты работают в основном на заготовках.

В качестве заключения можно сказать, что культура «street food» стремительно начала развиваться в Украине, от небольших переезжающих «фургончиков» с различными искусствами до организации колоритных фестивалей. В скором времени «Pop-up» рестораны из крупных шумных фестивальных мероприятий, какими мы привыкли их видеть, начнут организовываться в индивидуальные рестораны. Такие заведения будут наводить не меньше ажиотажа за счет внезапного появления и короткого срока работы.

Литература

1. Официальный сайт The National Restaurant Association USA [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.restaurant.org/Manage-My-Restaurant/Operations/Alternative-venues/Test-new-ideas-with-pop-up-restaurants>. – Название с экрана.

2. Lorri Mealey, Everything You Need to Know About Starting a Pop Up Restaurant/ Mcaley Lorri // The Balance. – 2017. – 10 March. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.thebalance.com/how-to-open-a-pop-up-restaurant-2888697>. – Название с экрана.

3. Lorri Mealey, All About Pop Up Restaurants / Mealey Lorri // The Balance. – 2016. – 15 September. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.thebalance.com/pop-up-restaurants-2888691>. – Название с экрана.

4. Поп-ап (pop-up) рестораны: история, принцип работы, меню, оснащение [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.klenmarket.ru/company/article/4985/>. – Название с экрана.

Пенкова Лилия, магистр, спец. «Отельное и ресторанное дело»,
научный руководитель – к.т.н., доц. Коваленко Н. А.

Одесская национальная академия пищевых технологий,
г. Одесса

КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ

В последнее время кейтеринг набирает все большую популярность на территории Украины. Само понятие кейтеринг подразумевает – отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг на удалённых точках, включающая все предприятия и службы,

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1.

ОСОБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА РОЗВИТОК ОКРЕМИХ СФЕР ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА СВІТОВИЙ ДОСВІД.

<i>Миронов Юрій, Миронова Мар'яна</i> ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ МІСТА.....	3
<i>Кузнецова Катерина</i> ЮГО-ВОСТОЧНА АЗИЯ КАК ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ РЕГИОН МИРОВОГО ТУРИЗМА.....	6
<i>Халляка Валерия</i> ВЛИЯНИЕ КРИЗИСА НА РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И ТЕНДЕНЦИИ ЕГО РАЗВИТИЯ В 2017 ГОДУ.....	8
<i>Sorokina Alexandra</i> BRANDING AS AN INSTRUMENT OF ATTRACTING TOURISTS IN UKRAINE.....	11
<i>Kokhanova Kateryna</i> THE LATEST TRENDS IN RESTAURANT TECHNOLOGY THAT BLOSSOMED IN THE RESTAURANT BUSINESS.....	14
<i>Hugo Sousa</i> VISITORS' PROFILE IN GASTRONOMIC EVENTS AT A FORMER EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY: THE CASE OF THE MINHO REGION (PORTUGAL).....	17

СЕКЦІЯ 2.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<i>Коржягін Анжела</i> КІНОА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ПЕЧИВА «МАДЛЕНЬ».....	20
<i>Ноздріна Валерия</i> НОВИЙ ФОРМАТ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНИ.....	23
<i>Пенкова Лилия</i> КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСЕ НА ТЕРРИТОРИЇ УКРАЇНИ.....	25
<i>Вализурский Александр</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СТРИТ ФУДА В УКРАЇНІ.....	28
<i>Перепелиця Юрій</i> ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	31
<i>Чаплак Наталя</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ «МЛИНЧИКИ ЦИТРУСОВІ».....	34
<i>Горбенко Софія</i> ТЕМАТИЧНІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СКЛАДОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЛЬВОВА.....	35
<i>Гнилянська Оксана</i> ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ.....	38
<i>Лаврів Ольга</i> АМАРАНТОВА ОЛІЯ В РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	40
<i>Шарова Ірина</i> ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО БАРВНИКА З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ.....	42

<i>Шпак Тереза</i> ПРИНЦИПИ САНАТОРНО – КУРОРТНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНЬ ШЛУНКОВО – КИШКОВОГО ТРАКТУ.....	44
<i>Болдирева Юлія</i> ВПРОВАДЖЕННЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛІ З ОЗДОРОВЧОЮ СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ.....	47
<i>Медведюк Анастасія</i> АНАЛІЗ ХАРЧУВАННЯ НА РІЗНИХ ВИДАХ ТРАНСПОРТУ.....	49
<i>Черненко Софія</i> СПОРТИВНІ БАТОНЧИКИ В КАЧЕСТВІ СПОРТИВНОЇ ДОБАВКИ.....	56
<i>Мостова Людмила</i> ВПЛИВ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ НА ТИТРОВАНУ КИСЛОТНІСТЬ ТА ТРИВАЛІСТЬ СКВАШУВАННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ СИСТЕМ.....	60
<i>Голіков Олександр</i> ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ.....	61
<i>Білан Валерия, Спіцина Марія</i> ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО ДЕСЕРТУ.....	64
<i>Камчатна Маргарита</i> ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МУСІВ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ.....	66
<i>Вовк Артур</i> ПРОЄКТ ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ ФОРМАТУ FREE-FLOW ПРИ ГОТЕЛІ В М. ОДЕСА.....	68
<i>Андріянова Анастасія, Д'ячук Олександра</i> АНАЛІЗ ПОЛІМЕРНИХ УПАКОВОК ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUSVIEDE.....	71
<i>Кормош Катерина</i> ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВОДОЮ РЕАКРЕАЦІЙНИХ ЗОН З ДЕФІЦИТОМ ПІСНОЇ ВОДИ.....	74

СЕКЦІЯ 3.

РИНОК ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

<i>Андрасюляк Анна</i> ОСОБЛИВОСТІ СІДАНКІВ ПРИ ГОТЕЛІ.....	77
<i>Собалева Анна</i> АКТУАЛЬНІСТЬ ВНЕДРЕННЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНИХ УСЛУГ ПО АМПЕЛО – И – ЭНОТЕРАПИИ В SPA-ГОТЕЛЯХ.....	79
<i>Черненко Наталя</i> ПОДХОДИ К ОПРЕДЕЛЕНИЮ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНО - РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ.....	81
<i>Гук Юлія</i> АРОМАМАРКЕТИНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ – ІННОВАЦІЙНИЙ СПОСІБ ЗАОХОЧУВАННЯ КЛІЄНТІВ.....	84
<i>Іванціє Оксана</i> АНАЛІЗ СТАНУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЛЬВОВА.....	87
<i>Тараненко Валерій, Сімченко Олександр</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ БАЗ ВІДПОЧИНКУ В УКРАЇНІ.....	89
<i>Яворська Яніна</i> УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	92
<i>Крайтель Аліна</i> ІННОВАЦІЇ ПРИ НАДАННІ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ.....	95
<i>Андрощук Анна</i> МОНІТОРИНГ ЕКО-ГОТЕЛІВ СВІТУ. ПЕРСПЕКТИВИ ТА НЕДОЛКИ.....	98