

Міністерство освіти і науки України
Чернівецька обласна військова адміністрація
Чернівецька міська рада
Державний торговельно-економічний університет
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
Університет ім. Стефана чел Маре (м. Сучава, Румунія)
Лодзинський університет (м. Лодзь, Польща)
Вища школа економіки та менеджменту публічного управління
(м. Братислава, Словаччина)
Університет «ARTIFEX» (м. Бухарест, Румунія)

УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: РЕГІОНАЛЬНИЙ АСПЕКТ

**МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ОНЛАЙН-КОНФЕРЕНЦІЇ**

**м. Чернівці (Україна)
5 травня 2022 року**

УДК 338.483.13:392.72+332.14
У67

Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект :
У67 матеріали Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції,
м. Чернівці, 5 травня 2022 р. Чернівці: Технодрук, 2022. 352 с.
ISBN 978-617-8034-32-0

У сучасних непростих умовах сфера гостинності має важливе значення для вирішення низки соціально-економічних проблем регіонів України. Саме тому ефективне управління підприємствами сфери гостинності, а надто під час небаченої кризи, набуває актуальності та потребує пошуку нових, інноваційних підходів до управлінських процесів.

У збірнику досліджено проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в регіонах України. Особливу увагу приділено питанням управління цим процесом у воєнний та поствоєнний час. Окреслено сучасні маркетингові інструменти забезпечення підприємств сфери гостинності та фінансово-економічні інструменти її розвитку на регіональному рівні. Запропоновано інноваційні напрями управління підприємствами цієї галузі. Висвітлено регіональні аспекти розвитку туризму в постпандемічний та післявоєнний періоди. Розглянуто актуальні питання іншомовної комунікативної компетентності фахівця та її вплив на сферу гостинності.

Розраховано на науковців, фахівців, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти, які цікавляться зазначеними питаннями.

УДК 338.483.13:392.72+332.14

Роботи надруковано в авторській редакції.

Відповідальність за достовірність фактів, статистичної інформації, власних імен, цитат та інших відомостей, наданих у рукописах, несуть автори публікацій.

ISBN 978-617-8034-32-0

© ЧТЕІ ДТЕУ, 2022
© Технодрук, 2022

Підписано до друку 02.05.2022 р.

Скляр Вікторія, Вадакарія Марія,
ІННОВАЦІЙНІ ФОРМАТИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ 227
В УКРАЇНІ

Tomashuk Inna
COMPETITIVENESS OF ENTERPRISES IN THE FIELD 232
OF TOURIST BUSINESS

Чичун Валентина
ОСОБЛИВОСТІ ПРАЦІ МЕНЕДЖЕРА-КЕРІВНИКА 236
У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Шумінський Ярослав, Земліна Юлія
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ТА ГОТЕЛЬНОЇ 239
СФЕРИ НА ЖИТОМИРЩИНІ

*СЕКЦІЯ V. Фінансово-економічні інструменти
розвитку сфери гостинності на регіональному рівні*

Вудвуд Вікторія
НАПРЯМКИ ЗАЛУЧЕННЯ ІНВЕСТИЦІЙ У РОЗВИТОК СФЕРИ 244
ГОСТИННОСТІ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

Жук Наталя
ФІНАНSOVA БЕЗПЕКА В УПРАВЛІННІ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ 249
ГОСТИННОСТІ

Ковалевич Дарія, Рошило Віолетта
ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ТУРИСТИЧНОЇ 253
ІНДУСТРІЇ ЯК СКЛАДОВА СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

Малюга Людмила
УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО 258
БІЗНЕСУ В УМОВАХ КОНКУРЕНЦІЇ

Мустеца Ірина
ОБЛІКОВО-АНАЛІТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УПРАВЛІННЯ 263
ОСНОВНИМИ ЗАСОБАМИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВА

Рилєєв Сергій, Дрінь Ірина
МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ІННОВАЦІЙНОЇ АКТИВНОСТІ 267
СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

Табенська Юлія
НАДАННЯ ФІНАНСОВОЇ ДЕРЖАВНОЇ ПІДТРИМКИ ІНДУСТРІЇ 271
ГОСТИННОСТІ В КРИЗОВИЙ ПЕРІОД

Томнюк Тетяна
ОСОБЛИВОСТІ ОПОДАТКУВАННЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ 274
В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

господарства та харчових виробництв». Прага : Oktan Print, 2020. 232 с.
С.186-187.

Galyna Polyanko, senior lecturer,
Chernivtsi Institute of Trade and Economic of SUTE, Chernivtsi

INNOVATIVE DIRECTIONS OF DEVELOPMENT OF HOTEL BUSINESS

The article describes that innovations in the hotel business can be improved in the following directions: product innovations, process, marketing, management, innovations in the concept of hotel business, in business models, in information technology, multimedia technologies , security, ecology, culture and others. But they are actual today, so future research requires updating and supplementing innovative areas of hotel business development for the following years.

Вікторія Скляр, доктор філософії, старший викладач

Марія Вадакарія, студентка,

Одеська національна академія харчових технологій,

м. Одеса

ІННОВАЦІЙНІ ФОРМАТИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ В УКРАЇНІ

На сьогодні, коли ресторанне господарство начебто досягло вершин та не залишається без уваги навіть не в туристичному секторі, слід поставити питання більш актуальних та «свіжих» ідей, які полонять ринок та виводять заклади на новий рівень надання послуг та перевертають уяву про ресторани, як місця

харчування. Враховуючи високу конкуренцію цього ринку, слід зауважити, що саме впровадження інноваційних технологій є необхідною антибанкротною мірою, адже більшість рестораторів вже давно відмовились від класичного формату ресторану та почали орієнтуватися на «неформальні» заклади та відходять від курсу на елітну аудиторію.

Метою дослідження є аналіз інноваційних форматів підприємств ресторанного господарства, які сприяють новому уявленню про типовий «ресторан» та аналіз ресторанного господарства в Україні.

Проблематику інноваційного розвитку різних форматів закладів ресторанного господарства, методах та перевагах їх впровадження на ринок вивчали зарубіжні вчені: О. Шелдон, Г. Емерсон, Ф. Тейлор, М. Фоллет, Е. Лоулер та вітчизняні вчені - О. Бугуцький, С. Цимбалюк, Й. Завадський, А. Афоніна, Г. Купалова та інші.

Інноваційні формати підприємств ресторанного господарства - це певні сучасні заклади, які впровадили у свій сервіс необхідні сучасні технології, які спростували та урізноманітнили методи та форми надання ресторанних та додаткових послуг [1, с. 57].

Можна виділити наступні інноваційні формати ресторанного бізнесу:

- формат *slow-food*: мінімум обробки продуктів, велика кількість страв з овочів і фруктів, виховання вишуканого смаку у клієнтів;
- перехід на приготування страв з екологічно чистих продуктів;
- формат *open kitchen* або кухня-вітрина: приготування страв на очах у відвідувачів;
- формат *pop-up* ресторани: в закладах обмежене меню, невелика кількість столиків та бронювання їх через мережі;
- формат *cross-cooking* або стиль «фьюжн»: кухня для естетів; на міксований стиль в їжі і концепції;

- формат «риба як нове м'ясо»: інтерпретація виключно м'ясних страв з використанням риби та морепродуктів;
- формат подачі страв: finger-food - фуршет, де їдять тільки руками і тарас - подається одна тарілка на всіх;
- поєднання кулінарії та мистецтва: анімацією проведення концертів, творчих вечорів, виставок) [2].

Ресторанний бізнес в Україні залишається одним з найбільш цікавих для підприємців. Проте їм доводиться пристосовуватись до змін в країні, враховувати те, що в Україні відсутня налагоджена система постачання, в більшій частині населення низька купівельна спроможність, дефіцит висококваліфікованого персоналу, адже є проблема трудової міграції до найближчих європейських країн. Таким чином можна обґрунтувати певну інноваційну проблематику українських ресторанів.

В даний час основним напрямком розвитку сфери ресторанного господарства є тенденція відкриття нових форм закладів, так званих, гібридних ресторанів, барів, кафе, мають нові формати діяльності. Обмеження пересування через COVID-19, змусили висококласних операторів громадського харчування радикально змінити свої бізнес-моделі, ефективно трансформуючи свої динамічні можливості і тим самим викликаючи безліч нових інновацій у сфері послуг. Загалом, ці зміни можна розглянути за новими способами надання послуг, радикальними змінами до середовища обслуговування (наприклад, встановлення екранів з оргскла), трансформації функцій бек-офіс (наприклад, прийняття нової системи замовлень або оплати) та змінами традиційних взаємодій сервісу з клієнтом (наприклад, віртуальні дегустації).

Сучасні заклади України спростили можливість споживача скуштувати їх продукт. Більшість людей, які будь-яким чином споживають продукт ресторанного господарства, позитивно відносяться до інновацій (діджиталізація, можливість оплати

завдяки ApplePay/GooglePay тощо), це призводить до розвитку інноваційної діяльності. Ресторанні заклади України можуть запропонувати своїм клієнтам доставку, QR-меню, чат-боти для резервування столів та навіть розрахунок віртуальними валютами. Саме ці концепції спростовують та зацікавлюють нових споживачів та постійних клієнтів. Молодь вже давно відвідує заклади, які впровадили інноваційне втручання.

Говорячи про прогнози українських закладів на найближче майбутнє, можна зробити висновок, більше 80% населення будуть віддавати перевагу харчування в доступних закладах ресторанного господарства. Зміняться формати підприємств, адже споживачі завжди зацікавлюються чимось новим та оригінальним.

Успішними форматами все ж таки будуть dark kitchen, Food-to-go та Take away. Дедалі більше будуть відкриватись fast-casual та smart casual формати. Fast-casual це заклади для тих, хто любить здорову їжу, але не любить довго чекати. У таких закладах гості отримують їжу, наближену за якістю до дорогих ресторанів за невеликі гроші, та кращий сервіс, ніж у фастфуді [3, с. 53]. Smart casual формат – заклади з цікавою концепцією, швидким обслуговуванням, демократичними цінами та делікатесними продуктами.

З`являться заклади по типу Interactive Restaurant Technology, які будуть впроваджувати віртуальне меню, здорове або фермерське харчування, надаватимуть можливість залишати віртуальні чайові та ін. Платоспроможні гості відвідуватимуть заклади формату cross-cooking або open kitchen, в яких вдало розвинена й анімаційна програма. У ресторані Asia Bar&Grill готелю Hyatt Regency в Києві влаштували традиційний тематичний ранч, де подали смачні страви, а доповнювали їх скульптури та картини українських митців.

Для підприємців будуть цікавими інклюзивні та екологічні формати закладів, що давно набрали популярність за кордоном.

Тому що соціальна відповідальність - одна з ключових цінностей українців. Такі новації для українських закладів, як пандус для коляски, вбиральні для людей з особливими потребами, обслуговування гостей, що погано чують або бачать, меню шрифтом Брайля, pets friendly — принесуть популярність, додатковий дохід та нових клієнтів.

Аналізуючи структуру ринку, можемо сказати, що ресторани пропонують все нові креативні тенденції до корисних продуктів та інноваційних технологій. У зв'язку з тим, що не всі тенденції сектору послуг можна адаптувати до ресторанних, найкращим підходом є визначення тенденцій ресторанного бізнесу, орієнтованих на клієнта, які можна легко скоригувати відповідно до типу бізнесу, чисельності роботи, місця розташування та активів. При такому підході поточні та майбутні тенденції в ресторанній індустрії можна легко адаптувати під будь-які умови навколишнього середовища.

Аналіз результатів дослідження показав, що українському споживачу стає дедалі необхідно спробувати щось нове, отримати від закладу не тільки продукт, а й емоції та атмосферу, спростувати та пришвидшити увесь процес від замовлення до часу знаходження в закладі. Інноваційна діяльність в Україні актуальна та діюча, проте нові формати виведуть українські інноваційні ресторани на новий, більш впливовий рівень та підвищать цінність українського ресторанного продукту на світовому ринку.

Список використаних джерел:

1. Завадинська О.Ю., Кінчур А.А., Деревицький Є.В. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства// Підприємництво і торгівля. 2019. № 25. С.54-59
2. Рябенка М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства// Економіка та суспільство. 2021. №24.
3. Грняк Л.І., Решетило Л.І., Волощук В.О. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні//Збірник матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності»/ Львів: ЛТЕУ, 2019. С.52-55

Viktoriia Skliar, PhD, Senior Lecturer,
Mariia Vadakariia, student,
Odessa national Academy of Food Technologies, Odessa

INNOVATIVE FORMATS OF RESTAURANT ENTERPRISES: CURRENT STATE AND PROSPECTS IN UKRAINE

Innovative technologies of restaurant business are able to bring the Ukrainian market of services to a higher level and become the basis of economic growth of the entire tourism sector. The study showed that solvent guests will visit cross-cooking or open kitchen, which has a well-developed animation program. Successful formats will still be dark kitchen, Food-to-go and Take away. Fast-casual and smart casual formats will become more and more popular. Inclusive and ecological formats of institutions will be interesting for entrepreneurs

Inna Tomashuk, PhD, Senior Lecturer,
Vinnytsia National Agrarian University, Vinnytsia

COMPETITIVENESS OF ENTERPRISES IN THE FIELD OF TOURIST BUSINESS

Competition is one of the basic institutions of the tourism market and the most important condition for its effective functioning. In the conditions of formation and formation of the Ukrainian tourist market the scientific study of bases of competition in tourist business and its features acquires special value. The development of domestic and international tourism in Ukraine is characterized by the emergence of a large number of business structures working in this field, penetration of the Ukrainian market of foreign tourist and hotel chains, a high degree

Наукове видання

Матеріали міжнародної науково-практичної
онлайн-конференції
« Управління розвитком сфери гостинності:
регіональний аспект»
5 травня 2022 р.

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
м. Чернівці, Центральна площа, 7

Відповідальна за випуск: Чичун В.А.

*Комп'ютерний дизайн,
верстка і макетування:* Галамашевич С.О.

Підписано до друку 02.05.2022 р. Папір офсетний. Формат 60x84/16.
Ум. друк. арк. 20,46. Вид. № 22-3. Зам. № 4. Тираж 50 прим.
Видавець та виготівник: ПБКФ «Технодрук»
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №1841 від 10.06.2004 р.
58000, м. Чернівці, вул. І. Франка, 20, оф.18, тел. (0372) 55-05-85