

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

хороше освітлення, якісний мобільний зв'язок і інтернет, офісне приладдя, дроти і адаптери, потрібну кількість розеток, можливість швидко відсканувати і надіслати документи. Персонал готелю повинен оперативно порекомендувати гостю, що подорожує у справах компанії, зручну кімнату для переговорів з партнерами, хороший ресторан, нотаріальну контору, перекладача, найближчу аптеку та фітнес-центр. Співробітники готелю повинні вільно володіти як мінімум однією іноземною мовою, адже останнім часом нашу країну відвідує величезна кількість гостей з-за кордону, Кіровоградську область часто відвідують бізнес-туристи з Польщі. Першорядне значення набувають і питання безпеки: відрядження вважається робочим часом, протягом якого роботодавець несе відповідальність за свого співробітника. На жаль, реальність сфери гостинності в Україні виявилася далекою не тільки від ідеалу, але навіть від більш-менш прийнятного рівня. Вивчаючи ринок і зіставляючи його з вимогами корпоративних покупців, експерти прийшли до розуміння того, що існує величезний розрив між вимогами ділових мандрівників і пропонованим готельним продуктом [2].

На етапі підготовчої роботи було проведено анкетування представників найбільших українських і зарубіжних компаній, за обсягами лідируючих Тревел-витрат. В ході дослідження були визначені основні фактори, що впливають на вибір корпоративним покупцем місця для розміщення. Перші позиції в рейтингу зайняли такі критерії, як відповідність тревел-політики компанії (64 %); зручність розташування готелю, тобто налагоджене транспортне сполучення з вокзалами, аеропортами та районами ділової активності міста (51 %); рекомендації колег (41 %) і рівень обслуговування (40 %). Цікаво, що вартість проживання як визначальний фактор назвали лише 22% респондентів. Що стосується набору послуг, 92 % представників індустрії ділового туризму впевнені, що сучасний бізнес-готель не можливо уявити без високошвидкісного інтернету, бажано - бездротового, причому доступ до нього повинен бути відкритий в усіх загальнодоступних місцях - ресторани, холі, лобі і навіть в коридорі. Серед необхідних послуг були названі також наявність кондиціонера (77 %), банкомату в готелі або безпосередній близькості від нього (73 %), можливість оплати за допомогою кредитної картки (62 %), наявність сейфа (54 %), фена (50 %), бізнес-центру (50 %), служби замовлення їжі в номер (50 %), а також додаткових електричних розеток, що дозволяють одночасно заряджати ноутбук, смартфон та інші пристрої (38 %). Більшість з цих параметрів не прописані в державній системі класифікації готелів, оскільки ця програма орієнтована на середньостатистичного туриста і практично не враховує запити бізнесу [3].

Таким чином, концепція готелю «Suit» в м. Кіровоград передбачає сучасну розвинену матеріально-технічну базу в форматі повноцінного бізнес-готелю. Також це перший готель, який пропонує гостям номери зі спеціальною робочою зоною, тобто, послуги, необхідні для комфортної праці бізнесменів. Готель «Suit» відповідає не лише українським стандартам го-

телів категорії 2 зірки, а також був проєктований у відповідності до чинного Європейського законодавства.

Література

1. Електронний ресурс. Стратегічні орієнтири розвитку готельного бізнесу в Україні Н.В.Бунтова Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/>.
2. Дишкантюк О.В. Теоретичні основи функціонування індустрії гостинності // Економіка: реалії часу - 2015. - № 6 (22). – С. 96-101.
3. Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей V Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених / ОНАХТ. – О.: Фенікс, 2016. – 159 с.

Шимко Юлія, магістр, спец. «Готельна і ресторанна справа»
науковий керівник – ст.викл. Данилова О.І.,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

ОБГРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «РУСЬ» - ВПРОВАДЖЕННЯ БОУЛІНГ-КЛУБУ

Розробка концепції підприємства є одним з ключових моментів у відкритті та успішній роботі цього закладу, особливо після його реконструкції. Правильно розроблена стратегія дає всі шанси на успішний бізнес і базується на маркетингових дослідженнях цього ринку послуг [1]. В місті Білгород-Дністровський наявні всі умови для гарного відпочинку, тому щорічно його відвідують понад 200 000 туристів. Але туристи приїждять не лише для того, щоб ознайомитись з пам'ятниками архітектури та середньовічною фортецею, оскільки це місто є курортним, має чудовий клімат та пляжі, бо навіть у міжсезоння у місті є де розважитися та відпочити. Так, у готельно-ресторанного комплексу (ГРК) «Русь» наявні усі найкращі умови для повної релаксації, морального та фізичного відпочинку. Смачні і корисні страви та напої у ресторані і барі, цікаві додаткові послуги для гостей, затишна обстановка в стилі середньовіччя дозволяє по-справжньому відпочити.

Загальновизнаними критеріями якості обслуговування клієнтів в готелі вважаються: попередження очікувань гостя; стабільність роботи; компетентність персоналу; розуміння і чуйність співробітників; доступність їх для контакту; своєчасне інформування гостя; забезпечення безпеки; уважний і індивідуальний підхід до кожного клієнта. Якість обслуговування в готелі - наріжний камінь усієї галузі гостинності, а тому розглянемо, як воно впливає на

прибуток готелю [2]. Нова концепція готельно-ресторанного комплексу «Русь» згідно з аналізом ринку послуг конкурентів включає в себе ряд положень:

- реконструкція діючого ГРК, переобладнання кінозалу, який знаходиться на першому поверсі на боулінг-клуб, найбільш ефективна і має енергозберігаючий напрямок;
- покращення енергозбереження шляхом впровадження сонячних батарей;
- введення нового дизайнерського рішення з урахуванням місця розташування (пам'ятник архітектури - Аккерманська фортеця) підкреслено сучасною флуоресцентною фарбою;
- розробка eMenu оздоровчого напрямку з використанням основ нутріціології;
- розробка розширеної сфери додаткових послуг (наявність місць відпочинку для дітей і дорослих («сухий басейн» – для дітей, м'які меблі навколо столиків із електронним меню – для дорослих) тощо.

Згідно концепції розвитку ГРК «Русь» зі створенням боулінг-клубу відпочинок стане більш продуктивним та дозволить відповісти на сподівання категорії гостей, що полюбляють активний фізичний відпочинок. Завдяки школі боулінгу клієнти усіх вікових категорій зможуть відчутти вишуканість та корисність гри в кеглі із додаванням тоненьких ноток середньовіччя, які поєднуються між собою, завдяки різним приладдям того часу, які наявні в самому закладі, створюють надзвичайну атмосферу як в середині так і зовні, що запам'ятовується надовго.

Переоснащення першого поверху на боулінг-клуб замість колишнього кінозалу, який майже не заповнювався глядачами, має низку переваг:

- стає можливим проведення турнірів на території боулінг-клубу з можливістю завоювання призових місць;
- своєчасний заказ страв з можливими корективами інгредієнтів завдяки eMenu при боулінг-клубі;
- їжа смачна і має високу енергетичну складову при гастропабі;
- відкриття класу танців з демонструванням своєї майстерності на традиційних танцювальних вечорах при готелі «Русь»;
- вільний дрес-код для відвідувачів (окрім надання спеціального взуття для гри);
- проведення весільних заходів, корпоративів та інших заходів;
- необмежений віково-статевий контингент відвідувачів;
- місце для відпочинку дітей та дорослих із м'якими меблями;
- спеціальні бортики для гри в кеглі дітям для дітей, які можливо встановити на 2-х доріжках із 5 наявних;
- наявність чотирьох зон відпочинку: «Люкс», «Комфорт», «Стандарт», «Спорт»;

- наявність плазмових екранів по периметру, на яких демонструються спортивні змагання та подаються основні правила гри в боулінг;
- у певні дні жива музика, сучасна та тонова, щовечора музичне лазер-шоу;
- шари для гри в боулінг із малюнками у вигляді: замків, фортець, героїв «Марвелу»;
- флуоресцентні та різнокольорові кеглі;
- лазер- та фаершоу із запрошеними спеціалістами, які працюють за додатковими угодами.

Унікальна пропозиція ГРК «Русь» дозволить розширити спектр надання додаткових послуг і залучення потенційних клієнтів різного віку та із різними смаками, що призведе до збільшення прибутків закладу. Джерела додаткового прибутку при даній концепції здійснюються з введенням обслуговування туристів за індивідуальними замовленнями при гастропабі в ланч-боксах (послуга на винос); проведення регулярних мастер-класів та змагань на території закладу, проведення весільних та інших заходів з урахуванням віку відвідувачів. Тим більше, що наявність дитячого м'якого куточку, проведення розважальних програм: з переглядом спортивно-розважальних програм у прямому ефірі і у вигляді відеотеки за декілька років; жива, тонова сучасна музика; світо-музика, лазер- та фаер-шоу не залишить байдужими гостей. Що стосується цінової характеристики, як додаткових послуг, так і обслуговування гостя - ціни значно зменшені у порівнянні з боулінг-клубами, які знаходяться за 58 - 100 км від міста Білгород-Дністровський, але асортимент додаткових послуг збільшений.

Відгуки і оцінки відвідувачів сайту «Русь» після проведення реконструкції дозволили зробити висновок, що перелік послуг, асортимент меню ресторану, робота персоналу ГРК в основному оцінюються, як найкращі із урахуванням цін. В той же час показники сервісу номерів і додаткові послуги готелю, можуть бути покращені шляхом навчання та залучення більш фахово підготовленого персоналу. Зважаючи на наявність договору з ОНАХТ щодо проведення практики та працевлаштування випускників, ця проблема найближчим часом буде вирішена.

Таким чином, концепція розвитку ГРК «Русь», призначеного для оздоровлення та проведення відпочинку людей, дозволить розширити контингент клієнтів, у тому числі, за рахунок включення тих, хто вважає за необхідне наявність активного відпочинку, у тому числі, для різних вікових категорій із середнім рівнем заробітку. Для Білгород-Дністровського ринку послуг поява боулінг-клубу при готелі «Русь» та додатковими функціями з eMenu, енергозбереженням завдяки сонячним батареям – надзвичайний прорив, який окупиться за півтора роки при постійних потоках відвідувачів. Ідея ведення боулінг-клубу при готелі «Русь» є дуже перспективною, оскільки дозволяє відрізнити комплекс від інших готельно-

Одеська національна академія харчових технологій
ресторанних комплексів завдяки інноваційному підходу до обслуговування та надання додаткових послуг, можливостями активного відпочинку для різних категорій населення.

Література

1. Дишкантюк О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності // Економіст. - 2016. - № 7 (357). – С. 25-28.
- 2: Тітомир Л.А. Інновації в культурі і сервісі обслуговування в готельному господарстві // Наукові праці ОНАХТ. - Одеса, 2015. - Вип. 48. – С.166-171.
3. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей V Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених / ОНАХТ. – О.: Фенікс, 2016. – 159 с.

<i>Мокрієнко Аліна</i> ПРОЕКТ ГАСТРОНОМІЧНОГО ГОТЕЛЮ В М. ОДЕСА.....	101
<i>Карпюк Анастасія</i> РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ МІНІ-ГОТЕЛЮ М. КІРОВОГРАД.....	104
<i>Шимко Юлія</i> ОБГРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «РУСЬ» - ВПРОВАДЖЕННЯ БОУЛІНГ-КЛУБУ.....	107

СЕКЦІЯ 4.

УКРАЇНА ТА ЇЇ РЕГІОНИ НА ТУРИСТИЧНІЙ КАРТІ СВІТУ

<i>Шаповалова Юлія</i> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ХАРЬКІВСЬКОМУ РЕГІОНІ.....	111
<i>Худокормов Віталій</i> ПРОБЛЕМИ ОДЕСЬКИХ КАТАКОМБ ЯК УНІКАЛЬНОГО ОБ'ЄКТУ ТУРИЗМУ.....	114
<i>Кирієнко Аліна</i> ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В МАНЬКІВСЬКОМУ РАЙОНІ ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	116

СЕКЦІЯ 5.

РОЗВИТОК СФЕРИ КУЛЬТУРИ ТА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ

<i>Дерзунова Аліна</i> ПРОБЛЕМИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ В СУЧАСНОСТІ.....	120
<i>Кравцова Ірина</i> СОФІВКА ЯК ОБ'ЄКТ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ.....	122
<i>Тучапєць Анастасія</i> ПАСАЖ ЯК ОСЕРЕДОК ТОРГОВОГО ТА КУЛЬТУРНО-РОЗВАЖАЛЬНОГО ЖИТТЯ ЛЬВОВА КІНЦЯ ХІХ - ПЕРШОЇ ПОЛОВИНИ ХХСТОЛІТТЯ.....	125
<i>Москаленко Яна</i> ПРОБЛЕМИ ВКЛЮЧЕННЯ ІСТОРИЧНОГО ЦЕНТРУ ОДЕСИ ДО СПИСКУ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ЮНЕСКО.....	128
<i>Бойко Ніна</i> ДАВНЯ КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА НАРОДУ В СУЧАСНОСТІ.....	131
<i>Пічук Катерина</i> CULTURAL QUARTER DEVELOPMENT AS AN INNOVATIVE SOLUTION FOR HOSPITALITY INDUSTRY IN ODESA.....	133
<i>Zubko Ірина</i> AN INVESTIGATION INTO UKRAINIAN MUSIC FESTIVALS PRACTICE BY ANALYZING FESTIVAL INDUSTRY IN THE UNITED KINGDOM.....	136