

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет інноваційних технологій харчування,  
ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ  
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ  
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
*III Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції  
студентів та аспірантів*

13-14 листопада 2013 р.

Одеса  
Фенікс  
2013

УДК 640.41:349.9: 316,4  
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Голова:

**Єгоров Б. В.** — д. т. н., професор, ректор Одеської національної академії харчових технологій;

Заступник голови:

**Капельяц Л. В.** — д. т. н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків;

**Дідух Н. А.** — д. т. н., професор, директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості імені М. В. Ломоносова;

**Дишкантюк О. В.** — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;

**Тележенко Л. М.** — д. т. н., професор, завідувач кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

**Саркісян Г. О.** — к. т. н., заступник декана факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

Редакційна колегія:

**Дишкантюк О. В.** — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу (головний редактор);

**Новічкова Т. П.** — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Федосова К. С.** — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Саламатіна С. Є.** — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Олійник В. Д.** — к. геогр. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Салавеліс А. Д.** — к. т. н., доцент кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

**Мутузова В. О.** — інженер I категорії Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій.

*За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних матеріалів відповідальність несуть автори.*

ISBN 978-966-438-750-4

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013  
© Оформлення ПП «Фенікс», 2013

## ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Оксана Рудик

*ОКР спеціаліст, спеціальність «Готельна і ресторанна справа»,  
науковий керівник — канд. екон. наук, ст. викладач А. М. Іванов,  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

### ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ

В сучасних умовах економіка України зорієнтована на підвищення конкурентоспроможності. Надзвичайно важливого значення набуває активізація інноваційної діяльності, оскільки без цього неможливим є здійснення прогресивних структурних зрушень у країні, суттєве оновлення реального сектору й забезпечення сталого соціально-економічного розвитку держави. У наш час нововведення охоплюють усі сфери людської діяльності, радикально впливають на процеси господарювання, змінюють соціально-економічні відносини у суспільстві. Неперервні і постійні інновації стають необхідною та природною формою існування будь-якої фірми, забезпечують їй конкурентоспроможність і виживання на ринку.

Метою роботи є визначення особливостей інноваційної діяльності у сфері послуг та вибору першочергової інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

Однією із головних і позачергових інновацій, поряд із модернізацією підприємств, — слід вважати залучення на кожному етапі виробництва послуг у всіх структурах і підрозділах кваліфікованих, молодих перспективних управлінців (менеджерів), так як нове покоління менеджерів націлене на удосконалення та покращення особистого рівня знань та навиків. Здатність до швидкого засвоєння та переробки інформації, закордонний досвід роботи, численні тренінги, семінари практики роблять молодих спеціалістів більш обізнаними для роботи в сфері готельно-ресторанного господарства. Фахівці мають новий сучасний прогресивний погляд на проблеми та на шляхи їх вирішення. Нове покоління менеджерів вже не пам'ятає закони планової економіки і здатне використовувати і впроваджувати у виробництво послуг нові системи управління, а також

привлекающей множество туристов. По такой концепции работают многие заведения Львова. К примеру, «Львовская Копальня Кофе» — креативная кофейня в книжном магазине на площади Рынок, в историческом дворце Любомирских. Посетители имеют возможность не только посмотреть на «добычу кофе», но и поучаствовать в этом процессе.

Из зарубежных заведений стоит обратить внимание на ресторан «Алиса в стране чудес» в Токио, где столы в виде игральных карт, перегородки в виде волшебного леса, отдельные площадки со столиками в виде огромной чайной чашки и люстра в виде сердца.

Очень необычным интерьером обладает недавно открывшийся ресторан в Польше. Ресторан называется Piasownia (пол. «мастерская»). Он создан по образцу студии художника, поэтому все стены, пол, потолок и мебель украшены брызгами краски. Несущие колонны и ножки столов выполнены в форме огромных кистей, а столешницы и подвесные светильники напоминают палитры. Стулья, кресла, светильники и даже раковина в уборной созданы из металлических ведер разных размеров, выкрашенных в белый цвет.

«Фишкой» ресторана может быть его собственно кухня. Ресторатор может предложить свежие овощи и фрукты из собственного огорода или теплицы. Эта идея имеет смысл при соответствующем месте расположения ресторана. Как это отлично получилось у ресторана «De Kas» в Амстердаме, где все овощи, фрукты, зелень — экологически чистые продукты, выращенные в собственной теплице прямо возле ресторана.

А для любителей крайне необычного интересными будут рестораны в темноте или же что-то не менее загадочное, как например ресторан «Zingara Cucina», находящийся в Мельбурне. Ресторан не имеет лицензии и постоянного местоположения, а поваре известно только то, что он не профессионал. Меню никогда не оговаривается заранее, да и само местоположение ресторана, посетители узнают только накануне по SMS. А само действие может происходить в самых неожиданных частях города: на автостоянках, крышах, в переулках, на пляжах. Такой необычный ресторан возник из дружеских обедов, которые повар организовывал для друзей. На этом строится и концепция ресторана — хорошая еда в хорошей компании.

Словом, «фишек» и особенностей можно придумать сколько угодно — главное, чтоб это нравилось людям. Лучше без

вычурности и пафоса, а что-то душевное, что тронет гостя. Тогда успех обеспечен, и ваше заведение не попадет в число 30% ресторанов, которые закрываются через год-два после открытия. Важно помнить, что «как у всех» не работает. Рестораны — это так же, как люди, индивидуальности с собственным характером. У него должно быть внутреннее «Я», потому что «серые люди» не представляют интереса.

#### *Список використаних джерел*

1. Блог Олега Назарова. Режим доступа: [http://www.restoranoff.ru/persons/copyright\\_columns/nazarov\\_oleg/](http://www.restoranoff.ru/persons/copyright_columns/nazarov_oleg/)
2. Необычные рестораны. Режим доступа: <http://www.adme.ru/vdohnovenie-919705/neobychnye-restorany-374405/>
3. Стиль жизни: рестораны. Режим доступа: <http://www.buro247.ua/lifestyle/restaurants?yclid=5660439187195466192>

**Виктория Бородина, Никита Тарасов**

*Студенты 2 курса, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»  
научный руководитель — асс. М. Г. Лиганенко,  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

## **ИННОВАЦИОННЫЙ ТРЕНД CORK FEE КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ СЕРВИСА РЕСТОРАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Считается, что для успешного решения задач инновационного развития ресторанного предприятия, прежде всего, нужно отслеживать изменения, происходящие на мировом и локальном рынках ресторанного бизнеса. Популяризация использования в заведениях прогрессивных технологий обслуживания может иметь глобальный характер. Из мировых трендов, которые в Украине только начинают развиваться, можно выделить услугу cork fee.

Cork Fee дословно переводится на русский язык, как «плата за пробку». Этот термин используется в западной ресторанной индустрии для названия сбора, который должны уплатить посетители, решившие прийти в заведение со своей бутылкой алкоголя [1].

Впервые практика cork fee появилась во время кризиса 60-х годов в Австралии, когда рестораторы Мельбурна предложили клиентам приходить со своим алкоголем, используя лозунг «Bring Your Own (Bottle)», что в переводе с английского языка

— приноси с собой (бутылку). Со временем, идея привлекла внимание рестораторов всего мира: в 70-х перебралась в Новую Зеландию и США, а еще спустя десяток лет дошла и до Европы, где интерпретировалась в определенный вид услуги — corkage fee, cork fee и droit de bouchon [1].

В Украине такой инновационный тренд довольно долго не приживался. Однако рост уровня конкуренции на рынке ресторанных услуг и кризис в экономике внесли коррективы в ведение ресторанного бизнеса. Преследуя цель увеличения численности клиентов, внедрения программ лояльности, улучшения качества обслуживания, посетителям разрешено приходить в кафе и рестораны со своим алкоголем. Cork fee имеет также дополнительные преимущества, например, только что открывшийся ресторан, не имея лицензии на продажу алкоголя, разрешает приносить свою выпивку, так как весьма затруднительная система получения лицензии не позволяет получить к открытию, согласно планам ресторатора, необходимые разрешительные документы. Cork fee оживляет заведение в «мертвые» периоды, когда число гостей падает и единственный способ увеличить их поток — предложить бонусы. Еще один плюс услуги: подходит для тех заведений, чья винная карта не достаточно широка, чтобы удовлетворить запросы посетителей [1,2].

Общепринятые условия услуги cork fee таковы:

- во-первых, вино, которое посетитель планирует принести с собой, не должно быть в винной карте ресторана;
- во-вторых, за такую бутылку посетитель должен заплатить «плату за пробку». Размер платы варьируется в зависимости от заведения, а в некоторых учреждениях ее вообще нет.

Фактический размер «платы за пробку» отличается в зависимости от региона, от уровня заведения, а иногда и от количества принесенных алкогольных напитков. Некоторые рестораны вообще не желают взимать этот сбор, стараясь максимально идти навстречу посетителю. В среднем же цена за эту услугу в Украине колеблется в пределах 30-100 грн. В основном заведения, удерживая плату, пытаются таким образом покрыть свои расходы на обслуживание: официанты откупоривают бутылку, предоставляют и уносят использованную посуду, учитывают бой посуды и т.д. [3].

В настоящее время услуга cork fee охватывает около 5 % от общего числа украинских заведений и распространяется даже в тех ресторанах, которые спиртным не торгуют вообще [4].

Исследования, приведенные на рис. 1 показывают, что данный инновационный тренд широко распространен в ресторанных предприятиях западной Украины, а также части центральных областей страны. В то время как южные и восточные области пока только присматриваются к этой услуге и не спешат ее вводить. Возможно, это следствие не прихотливой клиентуры, или нежелания рестораторов улучшить сервис своего заведения.

Анализ ресторанного рынка Украины показал, что те, кто «собирают» пробки без строгих правил, успешно работают. Сегодня они — прогрессивные новые рестораны, чьи владельцы изначально включили услугу cork fee в идеологию своих заведений, наравне с продуманной концепцией ресторана.



Рис. 1. Мониторинг распространения услуги cork fee в Украине

Поэтому, современный ресторан — это не просто бизнес с его базовым назначением, а новое место для коммуникаций и социальный проект, способный не только удовлетворить аппетит, но и придать особую атмосферу заведению. Конечно, только факт присутствия в меню услуги cork fee не может быть залогом стопроцентного успеха заведения [5], но вместе с тем — это хороший способ привлечения посетителей разных категорий платежеспособности, усовершенствования сервиса, без использования наценки на алкогольную продукцию. Исходя из выше сказанного, можно утверждать, что представленный инновационный тренд

положительно влияет на развитие ресторанного бизнеса и нуждается в дополнительных исследованиях для дальнейшего распространения по всей территории страны.

#### *Список использованной литературы*

1. Drinks+ [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://www.drinks.com.ua>—А у них с собою было, или что надо знать о corkage fee?
2. Все от туризме. Туристическая библиотека [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: [http://tourlib.net/statti\\_tourism/zasimovich.htm](http://tourlib.net/statti_tourism/zasimovich.htm). Особенности внедрения инновационных подходов к организации ресторанного сервиса.
3. Wine Time [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: [www.winetime.ua](http://www.winetime.ua)—Cork Fee: з собою можна!
4. Ресторатор [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://www.restorator.ua/104287/>—Рестораны вводят услугу cork fee.
5. Gloss [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: [www.gloss.ua](http://www.gloss.ua) Что такое «Плата за пробку»?

**Анна Титаренко, Роман Прокопьев**

*студенты 2 курса, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,  
научный руководитель – асс. М. Г. Лиганенко,  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

### **МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ – ИННОВАЦИОННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В КУЛИНАРНОМ ИСКУССТВЕ**

В 2000 г. становится общепризнанным одно из направлений в кулинарии — молекулярная кухня. Это кулинария, которая сочетает в себе приготовление блюд с учетом законов физики, химии и биологии. Благодаря химическим законам и приготовлению с использованием низких температур, блюда, получая новый вкус, сохраняют свои полезные свойства. Сам принцип приготовления заключается в образовании новых молекулярных связей за счет воздействия определенных температур, которые и дают новые необычные сочетания вкусов [1].

Термин «молекулярная физическая кулинария» появился в 1988 г. благодаря английскому профессору физики Николасу

Курти и французскому химику Эрве Тису. После смерти Курти, Тис выбросил из названия «физическая» и стал первым в мире доктором молекулярной кухни. Он собрал порядка 25 тысяч старинных рецептов и постепенно дает им новую жизнь в рамках своей науки. Рецепты появляются на сайте знаменитого французского повара Пьера Ганьера. Ресторан молекулярной кухни немислим без особого шеф-повара. Таких не очень много, поэтому первоклассных ресторанов молекулярной кухни — всего пять: «El Bulli» в Испании ( Ферран Адриа), «The Fat Duck» в Англии (Хестон Блюменталь), «Pierre Gagnaire» (Пьер Ганьер) и «Michel Bras» (Мишель Брас) во Франции и «Anatoly Komn» (Анатолий Комм) в России [1,2].

Молекулярная кухня утверждает, что еда — это сложный процесс, включающий все чувства: вкус, осязание, зрение и обоняние, а также восприятие себя и память. Таким образом, новая кулинария воздействует на все органы чувств человека. Считается, что в этом и заключается ее популярность. В 1996 г. Эрве Тис представил первую докторскую диссертацию на тему «Молекулярная и физическая гастрономия», где указал 5 основных целей, которые преследует молекулярная гастрономия [2]:

- 1) изучения различных принципов и методов приготовления пищи;
- 2) изучения рецептов, ингредиентов и химических изменений между ними;
- 3) разработка новых продуктов и новых методов приготовления пищи;
- 4) создание новых блюд;
- 5) показывает влияние и важность науки на повседневную жизнь людей.

Со временем Тис понял, что даже идеально приготовленное, но поданное в непривлекательном виде, блюдо не вызывает у людей интереса! Не спасает даже вся научность подхода к его созданию. Эрве считает, что одним из важнейших компонентов блюд молекулярной гастрономии является искусство. Лишь подавая своим гостям маленькие произведения искусства, можно привести их в восторг [2,3].

В Украине молекулярная гастрономия делает первые робкие шаги. В Киеве молекулярная кухня появилась скорее в качестве рекламной «фишки», лишнего повода, чтобы поговорить о ресторане, а не серьезного кулинарного явления. Однако это направление

На необходимость усиления контроля за сохранением и рациональным использованием природных лечебных ресурсов и природных территорий курортов обращено особое внимание в проекте Государственной программы реформирования санаторно-курортной сети Минздрава Украины на 2014 - 2018 г. г. Лишь при выполнении этого положения наша рекреационная и курортная деятельность смогут продолжить свое развитие и, возможно, даже занять одно из ведущих мест среди курортов Европы.

*Список использованных источников*

1. <http://estnauki.ru/geo/1-geografy/132-ohrana-prirodu-v-ukraine.html>
2. <http://ukraine365.tourism.crimea.ua>

## ЗМІСТ

### ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

<i>Оксана Рудик</i>	
<b>ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ</b> . . . . .	3
<i>Дымова Валентина, Самарина Наталья</i>	
<b>ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ КАК ОДИН ИЗ САМЫХ ЭФФЕКТИВНЫХ СПОСОБОВ ПРИВЛЕЧЕНИЯ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН</b> . . . . .	6
<i>Виктория Бородина, Никита Тарасов</i>	
<b>ИННОВАЦИОННЫЙ ТРЕНД CORK FEE КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ СЕРВИСА РЕСТОРАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ</b> . . . . .	11
<i>Анна Титаренко, Роман Прокопьев</i>	
<b>МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ – ИННОВАЦИОННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В КУЛИНАРНОМ ИСКУССТВЕ</b> . . . . .	14
<i>Анастасия Матуляк, Ирина Гладкая</i>	
<b>ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА</b> . . . . .	17
<i>Лариса Сидоренко, Карина Иванченко</i>	
<b>НЕСТАНДАРТНЫЕ ИДЕИ ПО ПРИВЛЕЧЕНИЮ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН</b> . . . . .	20
<i>Альбина Чайковская, Анастасия Шлык</i>	
<b>КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАНОВ «FREE FLOW»</b> . . . . .	24
<i>Лілія Івичук</i>	
<b>ФІТО – КОКТЕЙЛІ</b> . . . . .	27
<i>Жанна Чайка</i>	
<b>СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ КОФЕЕН В УКРАИНЕ. ПУТИ УВЕЛИЧЕНИЯ СПРОСА НА КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ</b> . . . . .	29
<i>Анна Гудзь</i>	
<b>СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОЙ КРИТИКИ В УКРАИНЕ И ЗА РУБЕЖОМ</b> . . . . .	31
<i>Наталья Воронина</i>	
<b>ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА</b> . . . . .	35
<i>Маргарита Черниш</i>	
<b>АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ</b> . . . . .	37
<i>Наталія Шиян</i>	
<b>АНАЛИЗ РЫНКА РЕСТОРАНОВ ЯПОНСКОЙ КУХНИ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	41

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:  
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

<i>Марія Щепакіна</i> <b>ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	129
<i>Олена Побережна, Маргарита Пуховець</i> <b>МАРКУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ШЛЯХІВ У САМОДІЯЛЬНОМУ ТУРИЗМІ</b> . . . . .	132
<i>Анастасія Олійник, Катерина Опанасюк</i> <b>ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КІНОТУРИЗМУ ЯК ЗАСОБУ ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ</b> . . . . .	134
<i>Наталія Качан</i> <b>ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ</b> . . . . .	138
<i>Оксана Рудык, Лилия Качмар</i> <b>МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ КУРОРТА «ТРУСКАВЕЦ». РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТІЙ ПО ПРОДВИЖЕНІЮ</b> . . . . .	142
<i>Аня Андрощук, Валерія Ліпкан, Надія Федорова</i> <b>ФУНКЦІОНУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ У 2011-2012 РОКАХ</b> . . . . .	145
<i>Виолетта Фишер, Виталий Мезенцев</i> <b>АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ РАЗВИТИЯ ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ</b> . . . . .	149
<i>А. Владимирова, В. Михайлова</i> <b>ЗНАЧЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ</b> . . . . .	152
<i>Аня Андрощук</i> <b>ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕКРЕАЦИОННОЙ И КУРОРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	156

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Всеукр. міжвуз. наук. конф. студ. та аспір. (13-14 листопада 2013 р., м. Одеса) / за заг. ред. проф. Б. В. Єгорова – О. : Фенікс, 2013. – 164 с.

Рос., укр. та англ. мовами.  
ISBN 978-966-438-750-4

Збірник містить матеріали наукових досліджень розглянутих на III Всеукраїнській міжвузівській науковій конференції студентів та аспірантів, що була проведена на базі факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій. Дослідження учасників стосувались багатьох актуальних проблем сучасної індустрії гостинності та туризму.

Робочі мови конференції: українська, російська, англійська.  
Матеріали доповідей та повідомлень видані у авторській редакції.

УДК 640.41:349,9: 316,4  
ББК 65.432