

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.

Стан Країни та її фінансові ресурси теж впливають на розвиток ГРБ. Так, у Японії та Китаю, де донімеє численність населення, та розвиток машинобудівництва, ми маємо все більше і більше роботехніки та взагалі новітні технічне обладнання для наших закладів, тощо.

Ще 50 років тому, ніхто із людей і не міг би передбачити такий Інноваційний розвиток. Новітні тенденції в кухні, те, що раніше людина ніколи б не захотіла з'їсти, зараз – черговий тренд, який розповсюджується у соц. мережах та закликає все більше туристів їхати туди, де це можна скуштувати. Наприклад, страви для справжніх мандрівників – екзотичні звірі, птахи, кальмари, риба, які подають сирими, та навіть ще живі істоти – певні комахи, змії, павуки, тощо. У нашому столітті, завдяки еволюції та розвитку людини та допоміжних технологій, ми можемо бути впевнені в тому, що розвиток готельно-рестораної справи ніколи не зупиниться.

Список використаних джерел :

1. <https://www.kakest.by/2020/05/avtomatizirovannyj-restoran-s-robotami-foodom/>;
2. <https://gurmantur.com/fakty-o-edde/neobychnye-restorany-mira> ;
3. https://www.vostok.dp.ua/infa1/Avtomatizatsiya/avtomatizatsiya_restorana/

Клапчук В.М., Лояк А.Я.

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

м. Івано-Франківськ

**ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ ТА АКТИВІЗАЦІЯ
ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Розвиток малого підприємництва є одним з пріоритетних у сфері економіки Івано-Франківської області, тому що виступає основним джерелом наповнення доходної частини бюджету, створення нових робочих місць, надходження інвестицій в економіку краю тощо. Івано-Франківщина має значний туристично-рекреаційний потенціал, зумовлений неповторними природними умовами, численними пам'ятками історії і культури. Вагому роль у розвитку туристично-рекреаційної діяльності відіграє саме підприємницький сектор, зокрема, у сфері ресторанного бізнесу. Цей сегмент

регіонального ринку послуг є найбільш динамічно розвинений і високодохідний, а, отже, перспективний для інвестицій і привабливий для підприємців.

Сучасні заклади ресторанного господарства користуються великою популярністю серед широких верств населення, що вимагає постійного вдосконалення ресторанного сервісу. Ресторани повинні задовольняти різноманітні гастрономічні потреби гостей, тому високий рівень конкуренції виступає головною мотивацією до розвитку і досконалості.

Виклики сьогодення поставили перед управліннями підприємствами ресторанного господарства цілий ряд нових завдань, таких, як необхідність підвищення ефективності виробництва, зміцнення конкурентної позиції, що неминуче пов'язано саме з їх безпекою. Розповсюдження загрози COVID-19 і війна в Україні створили безліч нових проблем та небезпек для всіх. Велика кількість постійних відвідувачів ресторанів тепер їх зовсім не відвідують, і справа не тільки в побоюваннях, але і в тому, що рівень доходів населення істотно впав. Ресторатори мобілізували всі свої зусилля на забезпечення харчуванням людей, які тимчасово переселені в регіон та потребують допомоги. А також, активно займаються волонтерською діяльністю і виготовляють кулінарну продукцію для потреб військових.

Тому, ключовою проблемою кожного підприємця є активізація всіх резервів, можливостей та здібностей для збереження життєздатності свого бізнесу. Введення суворих заходів військового стану привело до необхідності формування нових моделей розвитку суб'єктів господарювання, відповідно адаптованих під сучасні реалії життя.

Науковці Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М., Холодок В.Д. відзначають: «На відміну від цілого ряду інших країн, ресторанний сектор під час карантинних обмежень пов'язаних з пандемією COVID-19 не отримав в Україні абсолютно ніякої допомоги, підприємці залишилися наодинці з кризою. Напрацьовані за попередні роки реноме і статус кожного окремо взятого закладу, неперевершеність кухні, власні ноу-хау і навіть прихильність постійної клієнтури – все це відійшло на другий план. Зараз подальша доля бізнесу залежить від гнучкості, швидкості і правильності рішень рестораторів» [3, с.134].

На сьогоднішній день у ресторанному господарстві успішно працюють тільки ті підприємства, які вносять зміни в організацію своєї діяльності, вдосконалюють продукцію, її якість і харчову цінність, рівень обслуговування, ведуть боротьбу за залучення нових і утримання постійних споживачів, шукають найбільш перспективні сегменти і намагаються задовольнити потреби споживачів, які постійно зростають.

Ресторанне господарство вимагає постійного вивчення та систематизації наявних потреб клієнтури, так як саме клієнт є центральною фігурою в усьому функціональному процесі закладу. У той же час умови конкуренції диктують ресторанному господарству необхідність постійних нововведень і формування нових потреб, смаків, звичок і переваг серед потенційних клієнтів [3, с.133].

Підприємці-ресторатори Івано-Франківщини, здійснюють активний пошук дієвих інструментів антикризового менеджменту, реалізація яких не тільки створює нові можливості збереження бізнесу в складних умовах, а й розкриває спектр нових видів діяльності для підприємств.

Інноваційні ресторани тренди набули особливої актуальності для успішної діяльності малого підприємництва у сфері ресторанного господарства. Підприємці займаються не тільки пошуком нових сегментів ринку, а й широко застосовують інновації в кулінарії і дизайні, віддають перевагу креативним рішенням.

Зокрема, в Івано-Франківську, популярними є такі тренди:

- відмова від алкоголю на користь безалкогольної альтернативи;
 - активне використання локальних продуктів рослинного походження (страви з карпатських грибів – актуальний тренд 2022 року);
 - доставка їжі і готових страв (з початком введення локдауну багато закладів продовжували працювати на доставку їжі, що допомогло їм «залишитися на плаву»);
 - орієнтація на глобальну кухню (власники ресторанів знають, що їжа – це не тільки необхідна енергія, вона може викликати почуття ностальгії і емоційну реакцію та може з'єднати нас з культурами всього світу);
 - крафтові напої та страви;
 - національна та регіональна кухня (не дуже нова, але дуже актуальна тенденція);
 - готові набори «зроби сам» (минулий рік дав поштовх до розвитку тренду, тому, що під час карантину багато людей отримали можливість стати шефом без жодного кулінарного курсу – готові набори доставляли з рецептом для приготування кулінарних шедеврів);
 - франчайзинг в Україні, є і залишається потужним каталізатором зростання в ресторанному сегменті (популяризація франчайзингу рік за роком стрімко збільшує кількість бажаючих проінвестувати у відкриття власного ресторану під впізнаваним брендом)
- [5].

Незважаючи на те, що 2020 – 2021 рр. були доволі складними для ресторанного бізнесу, для багатьох підприємців відкрилися нові можливості власної справи. Позитивним моментом є те, що карантин дозволив рестораторам оновити інтер'єри та провести деякі ремонтні роботи, покращити та удосконалити технології, скласти нові меню. Результатом такої діяльності є успішне відкриття нових підприємств.

Зокрема, у 2020 році, в Івано-Франківську відкрито 13 закладів ресторанного господарства різного формату. Серед них: 5 ресторанів, 3 бари, 3 кав'ярні, 1 кондитерська, 1 заклад вуличної їжі. У 2021 р., відкрито 11 закладів. З них: 3 ресторани, 2 бари, 5 кав'ярень і 1 спеціалізований заклад швидкого обслуговування [1,2]. Діючі заклади (ресторани: Шампанерія, Mushlya, Cakes & Bubbles, Tower, La sotka, Promenade Restaurant, Анчоусна; бари: Моно, Троє в каное, Блуд та ін.), вирізняються невеликою кількістю посадкових місць, оригінально продуманою концепцією, добре підбраною і оптимальною пропозицією страв в меню, гнучкою ціновою стратегією

На підставі вищенаведеного можемо зробити висновок, що перспективними є ті ресторани, які змінили свій формат після карантину, та зробили велику ставку на новизну. Прагнення стати неабияким – вже само по собі є потужним нинішнім трендом. Все частіше підприємці роблять ставку на ексклюзивність власного формату, щоб залучити аудиторію відвідувачів неординарністю.

Список використаних джерел

1. 11 нових закладів, які відкрились в 2021 році у Франківську. URL: <https://kufer.media/gajdy/11-novyh-zakladiv-yaki-vidkrylys-v-pershij-polovyni-2021-roku-u-frankivsku/> (дата звернення: 09.01.2022)
2. 13 закладів, які відкрились в 2020 році у Франківську. URL: <https://kufer.media/gajdy/13-zakladiv-yaki-vidkrylys-v-2020-rotsi-u-frankivsku/> (дата звернення: 09.01.2022)
3. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М., Холодок В.Д. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. Вісник ХНУ імені Каразіна. 2021. Вип.14. С.132–141.
4. Сизоненко В.О. Сучасне підприємництво: навч. посіб. Київ. 2008. 440 с.
5. ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2022 році. URL: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>

| | |
|---|----|
| Кошик С. О., Скляр В. Ю. | |
| <i>Інноваційне устаткування в закладах ресторанного господарства</i> | 3 |
| Стась М., Стрікаленко Т. В, Савенко А. А. | |
| <i>Культурна спадщина одещини в системі рекреаційного комплексу України</i> | 6 |
| Дідкевич О.А., Малюга Л.М. | |
| <i>Стратегія розвитку внутрішнього туризму в полтавській області</i> | 9 |
| Желяско Н.К., Халілова-Чуваєва Ю.О., Коротич О.М. | |
| <i>Доцільність створення екоглемпінгів на півдні України</i> | 12 |
| Коротич О.М., Д'яконова А.К., Кожевнікова В.О. | |
| <i>Впровадження spa-харчування на курортах одещини</i> | 15 |
| Коломоєць А.М., Коваленко О.С. | |
| <i>Кластерний аналіз ринку готельно-ресторанних послуг України</i> | 18 |
| Закрочимська М.А., Новічкова Т.П. | |
| <i>Новітні напрямки розвитку готельно-ресторанного бізнесу: атмосфера та тренди</i> | 21 |
| Клапчук В.М., Лояк А.Я. | |
| <i>Інноваційні ресторани тренди та активізація підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства</i> | 23 |
| Сербенюк Ю.С., Халілова-Чуваєва Ю.О. | |
| <i>Застосування інноваційних технологій як один з елементів стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i> | 27 |
| Сухорукова А., Красномоєць В. А., Черватюк В., Комарніцький І.О. | |
| <i>Особливості розвитку та інноваційні підходи до організації кейтерингу в Україні</i> | 30 |
| Гоцуленко В. А., Скляр В.Ю. | |
| <i>Продуктові інновації в готельному бізнесі</i> | 33 |
| Сирота І.С., Ткачук О.В. | |
| <i>Використання етнічних елементів дизайну для оформлення інтер'єру торговельних залів у закладах ресторанного господарства</i> | 36 |
| Мазуренко П.В., Новічкова Т.П. | |
| <i>Аналіз розвитку закладів формату «dark kitchen» в Україні</i> | 39 |