

SCI-CONF.COM.UA

INTERNATIONAL SCIENTIFIC INNOVATIONS IN HUMAN LIFE



**PROCEEDINGS OF II INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
AUGUST 25-27, 2021**

**MANCHESTER
2021**

INTERNATIONAL SCIENTIFIC INNOVATIONS IN HUMAN LIFE

Proceedings of II International Scientific and Practical Conference

Manchester, United Kingdom

25-27 August 2021

Manchester, United Kingdom

2021

UDC 001.1

The 2nd International scientific and practical conference “International scientific innovations in human life” (August 25-27, 2021) Cognum Publishing House, Manchester, United Kingdom. 2021. 443 p.

ISBN 978-92-9472-195-2

The recommended citation for this publication is:

Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // International scientific innovations in human life. Proceedings of the 2nd International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Manchester, United Kingdom. 2021. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/ii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-international-scientific-innovations-in-human-life-25-27-avgusta-2021-goda-manchester-velikobritaniya-arhiv/>.

Editor

Komarytskyy M.L.

Ph.D. in Economics, Associate Professor

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine, Russia and from neighbouring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

e-mail: manchester@sci-conf.com.ua

homepage: [**https://sci-conf.com.ua**](https://sci-conf.com.ua)

©2021 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2021 Cognum Publishing House ®

©2021 Authors of the articles

POLITICAL SCIENCES

49. **Makarenko M.** 345
ON PROBLEMS OF TECHNOLOGICAL COMPATIBILITY OF MEDICAL INFORMATION SYSTEMS.
50. **Березовський Д. О., Кухтик С. В., Деркаченко Ю. В., Машиненков К. А.** 348
ВЗАЄМОДІЯ ДЕРЖАВИ ТА ГРОМАДЯНСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА, ЯК ОСНОВА СТАБІЛЬНОСТІ ТА ДЕМОКРАТІЇ.
51. **Шачковська Л. С., Максимчук О. В.** 352
ДОВІРА ДО ВЛАДИ ЯК ОДИН ІЗ ЧИННИКІВ ІСНУВАННЯ СТАБІЛЬНОЇ ДЕМОКРАТІЇ.

PHILOSOPHICAL SCIENCES

52. **Bagirova Yegana Mais** 359
PROBLEMS OF THE NATIONAL MODEL OF INFORMATION SOCIETY DEVELOPMENT.
53. **Iskenderova Sabira Jafar** 364
THE ROLE OF MASS MEDIA IN THE SETTLEMENT OF CRISIS SITUATIONS.
54. **Кёнюль Дензиева Бабаишовна** 370
БЕЗЛИЧНОСТНЫЕ КОНСТРУКЦИИ ПРЕДЛОЖЕНИЙ В АЗЕРБАЙДЖАНСКИХ ФОЛЬКЛОРНЫХ МАТЕРИАЛАХ.
55. **Осетрова О. О.** 374
ФІЛОСОФСЬКІ ПОГЛЯДИ Д. Д'ЮЇ НА СОЦІАЛЬНЕ Я ЯК ПІДҐРУНТЯ СОЦІАЛЬНОЇ РОБОТИ В ГРОМАДІ.

ECONOMIC SCIENCES

56. **Dmytryshyn R., Kot T., Vdovenko N.** 380
BASIC APPROACHES OF LEGAL REGULATION OF DEVELOPMENT OF BRANCHES IN THE SYSTEM OF INTERNATIONAL ECONOMY.
57. **Андрєєва Л. О., Лусак О. І.** 385
СУЧАСНИЙ СТАН ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ХАРКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ (УКРАЇНА).
58. **Арутюнян Р. Р., Черкасова М. В.** 390
ФІНАНСОВА СИСТЕМА В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ І ШЛЯХИ ЇЇ ПОСТКОВІДНОГО РОЗВИТКУ.
59. **Койбічук В. В., Дрозд С. А.** 402
КОНТЕНТ-АНАЛІЗ СИСТЕМИ ПОКАЗНИКІВ ЗДОРОВ'Я ЯК ЕКОНОМІЧНОЇ КАТЕГОРІЇ.
60. **Нікітчина Т. І., Манолі Т. А., Лебеденко Т. Є.** 409
CASUAL СЕГМЕНТ І ЗБАЛАНСОВАНЕ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ СЕРВІСНО-ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ.
61. **Степанкевич Н. С.** 414
ОСОБЛИВОСТІ РЕГУЛЮВАННЯ БІРЖОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА ФОНДОВОМУ РИНКУ УКРАЇНИ.

**CASUAL СЕГМЕНТ І ЗБАЛАНСОВАНЕ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ
ОРГАНІЗАЦІЇ СЕРВІСНО-ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ У ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ**

Нікітчина Тетяна Іванівна

к.т.н., доцент

Манолі Тетяна Анатоліївна

к.т.н., доцент

Лебеденко Тетяна Євгенівна

д.т.н., професор

Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

Анотація: Показана важливість специфіки харчування в організації сервісно-виробничого процесу у готельно-ресторанній справі. Надана рекомендація до покращення організації послуг харчування, однієї з найважливіших складових у сфері гостинності. Описаний casual сегмент і його роль у правильній організації харчування, як запоруки для успішної реалізації сервісно-виробничого процесу, що є однією з основних мотивацій стабільності готельно-ресторанного бізнесу.

Ключові слова: харчування, готельно-ресторанний бізнес, casual, вікова категорія, споживач гостинності

Сервісно-виробничий процес у готельно-ресторанній справі – це розміщення, харчування і обслуговування. Метою сервісно-виробничого процесу у готелі є підготовка інформаційної бази для подальших бізнес-проектів. Особливе місце в ньому займає організація харчування мешканців готелю, що є основним завданням ресторану при готелі. Основною функцією сектора ресторанного господарства є пропонування гостям продуктів харчування і напоїв. Виникають багато питань, особливо це стосується якості страв та як це буде відбиватися на техніко-економічному обґрунтуванні у

готельно-ресторанному бізнесі на фоні епідеміологічної ситуації [1, с. 248].

Правильна організація харчування індустрії гостинності в умовах постійної мінливості та нестабільності у правилах перебування на території кожного регіону та міст в Україні зростає і вимагає особливої уваги. В сучасних умовах, що характеризуються ростом захворюваності населення, це не повинно стримувати готельно-ресторанний бізнес, навпаки вийти на нові технологічні рішення, які пов'язані із наданням споживачам не тільки послуг але і організації харчування не тільки особливого за гастрономічними ознаками але із елементами здорового харчування. Основними порушеннями харчового статусу у меню готельно-ресторанного комплексу є: надлишок тваринних жирів, дефіцит поліненасичених жирних кислот, дефіцит повноцінних білків, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон [2, с. 157].

Якщо говорити про практичне використання різних методів харчування в організації сервісно-виробничого процесу у готельно-ресторанній справі, то складання харчового раціону в них має ґрунтуватися на повноцінному, різноманітному харчуванні, орієнтуючись при цьому на потреби різних груп споживачів [3, с. 221; 4, с. 101].

Вживаючи відповідно рекомендаціям за енергетичною цінністю страви і дотримуючись рекомендації для кожної групи продуктів, можливо отримувати основні харчові речовини, харчові волокна, вітаміни і мінерали відповідно до рекомендацій здорового харчування. Досягти відповідно рекомендаціям кількості харчових речовин можна і при іншій кількості порцій (наприклад, якщо людина за станом здоров'я або з інших причин не може вживати певні продукти), але в такому випадку слід індивідуально підходити до кожного меню і при необхідності пропонувати відсутні харчові речовини у вигляді спецхарчування [5, с. 30].

Особливе місце в даному проекті займає casual сегмент – загальносвітова тенденція, яка з 2017 року почала формувати 10,4 % ринку громадського харчування в Великобританії, 6,9 % – в США, 3,2 % – в Німеччині, 1,4 % – у Франції і продовжує зростати [6, с. 120; 7, с. 1].

Casual – це перехідний сегмент між недорогим fast food і дорогим fine dining, який об'єднує в собі переваги обох. Такі заклади характеризуються невисокою ціною при досить якійсній кухні і високому рівні сервісу. Успіх їх не тільки цікаві інтер'єрні рішення – це різноманітність кухонь і страв для різних груп споживачів [8 с. 361].

У ресторанах casual в даний час виділяють три види харчування: раціональне (правильне, науково обгрунтоване, оптимальне, адекватне, збалансоване); дієтичне (лікувальне); лікувально-профілактичний [9, с. 83].

Раціональне харчування передбачає приблизний баланс надходження в організм енергії і витрачається на забезпечення процесів життєдіяльності [2, с. 124].

Дієтичне харчування – постачання організму пластичних речовин, до яких насамперед належать білки, меншою мірою – мінеральні речовини, жири і в набагато меншій ступені – вуглеводи. Потреба в пластичних речовинах їжі варіюється в залежності від вікових груп споживачів – з віком знижується їх рівень споживання [7, с. 1].

Лікувально-профілактичне харчування полягає в постачанні організму біологічно активних речовин, необхідних для регуляції процесів життєдіяльності, особливо у людей, які потребують коригування їх повсякденного харчування і їх раціон повинен відрізнятися від звичайного [2, с. 212].

Новий напрям в харчуванні полягає у виробленні імунітету як неспецифічного, так і специфічного. Було встановлено, що величина імунної відповіді на інфекцію залежить від якості харчування і особливо від достатнього вмісту в їжі повноцінних білків, мінеральних речовин і вітамінів. При недостатньому харчуванні знижується загальний імунітет і зменшується опірність організму інфекції. Це дуже актуально на тлі пандемічної нестабільності.

У закладів сегмента casual немає чітких умов: можуть бути різні варіації меню. Головна умова для такого формату – наявність смачної їжі, але яка

враховує вікову категорію споживача і запит на особливий вид продуктів. Відмінність формату casual від інших – це смачна, якісна, але і здорова їжа за доступною ціною для будь-якої групи населення.

Ринкова місія такого сегмента – смачно і недорого нагодувати гостя, але при цьому заробити за рахунок економії та високої оборотності продуктів харчування.

З метою збільшення завантаження готелів керівництву потрібно активізувати не тільки комерційні зусилля, але і поліпшувати якість харчування надаючи більше можливості для різних груп споживачів готельно-ресторанного сегменту.

Налагодження здорового харчування для більшої кількості населення із використанням casual дозволяє дотримуватися стратегії управління готельними підприємствами в досягненні конкурентних позицій підприємства, що забезпечують системний підхід до здійснення таких видів діяльності: надання готельних послуг, орієнтованих на споживача; залучення кваліфікованого персоналу; створення сучасних умов праці та якості наданих послуг; облік і мінімізація витрат; адаптація до змін як внутрішнього, так і зовнішнього середовища; впровадження інноваційних технологій, що стосується і в сегменті здорового харчування; розвиток та розширення сервісних послуг таких як casual.

Таким чином для розвитку готельно-ресторанного бізнесу потрібно розширення у напрямку нетрадиційного підходу на ринку послуг. Обмеження, які створюють нестабільні ситуації в секторі гостинності вказують куди можна спрямувати основні ресурси. Розуміння факторів і причин, які надалі будуть впливати на формування споживчих цінностей, зможуть дати більш стабільний результат і допоможуть досягти головної мети – впевненість споживача гостинності не тільки у одержанні послуг, але і у гарантованому індивідуальному обслуговуванні, особливо яке пов'язане із концепцією здорового харчування із застосуванням casual сегменту.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Лупак Р. Л. Економічні основи забезпечення конкурентоспроможності підприємства в умовах ринкових відносин / Р. Л. Лупак // Наук. Вісник НЛТУУ : зб. наук.-техн. праць – Львів : НЛТУУ. – 2010. – Вип. 20.6. – С. 248-252
2. Губергирц А. Я. Линевский Ю.В. Лечебное питание. – Киев: Высшая школа, 2003. – 398 с.
3. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. Ун-т, 2016. – 448 с.
4. Михайлова О.П., Брінь П.В. Основні проблеми отельного бізнесу в Україні / О.П. Михайлова, П.В. Брінь//Вісник НТУ «ХП». Серія: Актуальні проблеми управління та фінансово-господарської діяльності підприємства. – 2012. – №58(964). – С.101-106.
5. Овчинникова К. А. Тенденции развития регионального рынка общественного питания // Экономика и социология, 2017. – № 35. – С. 30–33.
6. Овчаренко Л. В. Развитие гостиничного бизнеса: современные мировые тенденции / Л. В. Овчаренко, А. В. Овчаренко // Мир человека. – 2009. – Т 9. – № 1. – С. 120-126.
7. Сучасний стан індустрії харчування проблеми і перспективи <https://jak.koshachek.com/articles/suchasnij-stan-industrii-harchuvannja-problemi-i.html> – 22.08.2021.
8. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія / Г.Т. Пятницька. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 465 с.
9. Маюрникова Л. А. Здоровье, как фактор инновационного развития сферы питания // Современная наука и инновации. 2017. – № 1 (17). – С. 83-87.