

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.*

точки зору реалізації, стиль. Він вимагає дуже уважного підходу, так як звичайного використання певного кольору чи форми тут буде недостатньо. Для повноцінного закінченого дизайну знадобиться впроваджувати в інтер'єр безліч типових для тієї чи іншої культури елементів.

### Список використаних джерел

1. Крилатова О. С. Вектори розвитку етностилу в сучасному дизайні громадських інтер'єрів України / Крилатова О. С. // Вісник Львівської національної академії мистецтв. – 2013. – вип. 24. – С. 27-36.
2. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. – 162 с.
3. Булгакова Т. Принципи використання етнічних мотивів в сучасному інтер'єрі готелів / Т. Булгакова, В. Бабенко // Актуальні проблеми сучасного дизайну : збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції (23 квітня 2020 р., м. Київ) : В 2-х т. – Т. 2. – Київ : КНУТД, 2020. – С. 160-163.

**Мазуренко П.В., Новічкова Т.П.**

*Одеський національний технологічний університет  
м. Одеса*

### АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ФОРМАТУ «DARK KITCHEN» В УКРАЇНІ

**Актуальність дослідження:** На популярність ресторанів формату «Dark Kitchen» в Україні дуже вплинула ситуація, яка склалася у світі, а саме, загроза розповсюдження потенційно тяжких інфекційних захворювань, таких як Covid-19. Неможливість приймати гостей в закладах вдарилася по ресторанній справі в країні. Тому з часом, більшість закладів харчування прийняли вдале рішення перейти у формат приготування їжі на доставку. По-перше, в непростий період для українського ресторанного бізнесу – це вдала опція, яка дозволила закладам переналаштувати процес роботи, забезпечити завантаженість кухні і розширити мережу доставок. У підсумку, це дало можливість зберегти бізнес, робочі місця і клієнтів в умовах наростаючої кризи. [1].

**Мета дослідження:** Детальне вивчення особливостей формату закладів «Dark kitchen», аналіз актуальності, затребуваності та подальший розвиток закладів даного формату на ринку ресторанного бізнесу.

**Аналіз досліджень:** «Dark kitchen» – тема малодосліджена серед науковців, оскільки заклади такого формату тільки починають свою роботу в Україні.

Формат «Dark kitchen» – це ресторан, у якому немає посадкових місць, а їжу готують лише для доставки. Назва походить від вислову «dark stores» (темні магазини) – це супермаркети, у яких немає покупців, вони призначені тільки для виконання онлайн замовлень. Цей формат є близький до ресторану за спеціальним замовленням catering, адже кожен з них не має торгівельних залів для гостей, а страви готуються лише для доставки.

Заклади «Dark kitchen» – це порівняно невеликі за площею заклади, де найчастіше 90% займає кухня для приготування їжі. Працівники кухні працюють над створенням кулінарних страв виключно для доставки, а споживачі замовляють цю їжу виключно через відповідні онлайн-платформи. Асортимент страв, які готуються в «Dark kitchen» простіший та їх кількість менша, ніж в у звичайних ресторанах. Заклади фокусуються на спрощених позиціях меню, щоб максимально автоматизувати процес приготування і упакування їжі. Адже виробництво здійснюється в реальному часі, а доставка має часові рамки. Такі заклади чітко заміряють час виконання замовлення.

Онлайн-замовлення їжі додому будуть збільшуватися на 16% щорічно протягом наступних п'яти років. Все більше ресторанів, включаючи мережі швидкого харчування, тепер роблять доставку частиною своїх стратегій.

Аналізуючи формат «Dark kitchen» можемо сказати, що такий бізнес має низку переваг. Наприклад, мінімальні витрати на оренду та утримання штату. Оскільки невеликий сервіс поміститься навіть на площі від 20 м<sup>2</sup>, господар має широкі можливості вибору приміщення та оснащення кухні необхідним набором обладнання. Оренда невеликої площі на околиці міста або в промисловій зоні коштуватиме недорого. Можна обладнати кухню з мінімальними витратами, але дотримуючись санітарних норм. У господаря бізнесу є вибір – покладатися лише на себе та бути самостійним, або працювати з партнерами. Партнер допоможе і з транспортуванням, і рекламою. Але водночас диктуватиме свої умови. Якщо діяти незалежно, краще придбати власний транспорт (або замовляти таксі), а також вкладати кошти у розвиток, рекламу, створення та підтримання сайту.

На відміну від традиційно ресторанного бізнесу, для якого особливо важливою є локація, «Dark kitchen» не прив'язаний до місця - його завжди можна поміняти, або організувати кілька точок. Масштаби цього бізнесу легко підлаштовуються під обсяги замовлень.

На сьогоднішній день, у період запровадження військового стану в нашій країні, в більш безпечних регіонах заклади харчування намагаються продовжувати свою роботу. В умовах кризи це особливо важливо, бо Україна як ніколи потребує продовження руху коштів і надходжень до бюджету держави. Заклади формату «Dark kitchen» також залишаються дуже важливими зараз. Вони співпрацюють з волонтерами, надаючи свої послуги для тих, хто потребує. Наприклад один із місцевих закладів у Вінниці – «Кінь у Протигазі», перейшов саме у формат «Dark kitchen». Вони готують для наших військових, територіальної оборони та переселенців. Зазначають, що посуду та овочів вистачає. Окрім цього, допомагають люди, які все приносять та закупають. Так само волонтерять і працюють багато закладів по всій країні, об'єднуючись задля однієї мети.

Отже, формат закладу «Dark kitchen» набув розвитку в умовах пандемії та продовжує розвиватись в сучасних умовах військового стану.

#### **Список використаних джерел**

1. Новічкова Т.П., Лебеденко Т.Є., Новічков В.К. Імплементация сервисных инноваций в организацию деятельности закладів ресторанного господарства // Економіка харчової промисловості. 2021. Т.13, вип. 1. С. 69-74.
2. Гапоненко Ганна Ігорівна, Євтушенко Олена Віталіївна, Шамара Ірина Миколаївна, & Холодок Валентина Дмитрівна. (2021). Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм, (14), 132-141. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2021-14-133>.
3. Захарін М. Життя під час COVID-19: вплив на ресторанный бізнес. Ресторатор. 2020. №6. С. 26.

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