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

НТБ ОНАХТ

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 кафедриТехнології 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 відповідальність несуть автори

ISBN 978-617-7337-59-0 © Одеська національна академія харчових технологій

НТБ ОНАХТ

Одеська національна академія харчових технологій
Вовк Артур, магістр, спец. «Готельна і ресторанна справа»,
науковий керівник – к.т.н., доц. Ряшко Г.М.,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

ПРОЕКТ ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ ФОРМАТУ FREE-FLOW ПРИ ГОТЕЛІ В М. ОДЕСА

На сьогоднішній день для організації ресторану швидкого обслуговування найбільш перспективним напрямком є формат «free-flow» («вільний потік»). Відмінними характеристиками цього формату є наявність відкритої кухні, приготування страв на очах у відвідувачів, принцип самообслуговування і широкий вибір пропонованих страв. Формат «free-flow» відрізняє максимально демократична система роботи зі споживачем. У традиційному «free-flow» відсутні роздачі, що змушують гостя вистояти чергу і пройти всю асортиментну лінійку. Завдяки food stations (окремим «острівцям» зі стравами різних кухонь і вартістю) навіть при великій кількості відвідувачів вдається уникнути довгої черги. Перевага полягає в тому, що замовлення не треба чекати. Такий демократичний заклад розраховано на відвідувачів з різними рівнями доходів, а також кулінарними вподобаннями [1].

В Україні перший заклад «free-flow» відкрився в жовтні 2004 року в Одесі, в ТЦ «Афіна» компанії «ТАВРІЯ-В». В подальшому стали з'являтися інші заклади, в Україні це мережі підприємств харчування: «Два гусаки», «Пузата хата», «Тралі-Валі», «Домашня кухня», «Здоровенькі Були» та інші. В Одесі цей формат ще недостатньо поширений, а під час сучасної кризи, попит на недороге і якісне харчування буде лише зростати, що, безсумнівно, спричинить появу нових учасників у ресторанному бізнесі. Тому розробка закладу формату «free-flow» є актуальною. При організації концепції «free-flow» необхідно продумати дизайн, планування простору, кількість посадочних місць, технічне оснащення. Успішність концепції буде залежати від атмосфери закладу та якості пропонованої продукції [2].

Під час дослідження уподобань потенційних клієнтів шляхом опитування, було виявлено наступні особливості:

– майже 60% опитуваних не знають про поняття «free-flow», що свідчить про новизну та інноваційність даного проекту та можливість донести споживачу інформацію про цю концепцію, як про якісний продукт;

– найчастіше (майже 50 %) відвідувачів обідають у закладах харчування, у зв'язку з цим слід звернути увагу на пікову завантаженість закладу в цей час та забезпечити максимальну пропускну здатність;

– найпопулярнішими стравами серед опитуваних стали салати, м'ясні страви, десерти та напої, тому в меню буде розширено асортимент цих страв;

– віддаленість закладу харчування повинна бути не більша за 2 квартали від місця роботи споживачів, тому слід звернути увагу на майбутнє розташування закладу «free-flow»;

– за даними опитування, переважна більшість опитуваних віком від 20 до 35 років, тобто це студенти та офісні працівники, виходячи з цього можна зробити висновок, що аудиторія є достатньо активною, зможе приділяти увагу до рекламних кампаній підприємства, ставати учасниками програм лояльності та інше;

– вартість середнього чеку, за результатами опитування, має становити до 100 грн., тобто середня вартість страв повинна становити до 35-40 грн., така цінова політика привабить велику кількість відвідувачів та забезпечить достатній прибуток, перекриваючи низьку долю прибутку в ціні кожної страви.

Підсумовуючи результати опитування, можна зробити висновки, що концепція «free-flow» маловідома і має можливість зайняти нішу на ринку ресторанних послуг як якісний продукт. Ця концепція буде мати достатню аудиторію, так як досить багато людей шукають якісну і недорогу їжу у запропонованому районі будівництва. Також було отримано багато корисної інформації, що скоректує процес організації та проектування майбутнього закладу.

Перша і головна умова успіху закладу «free-flow» - значна прохідність. Вже встановлене правило цього бізнесу свідчить, що через кожне посадочне місце повинно за день пройти від 6 до 10 відвідувачів. Таким чином, було вирішено розміщувати заклад формату «free-flow» в районі залізничного та автовокзалу, крім того, в цьому районі розташовано ринок Привоз, що обумовлює велику прохідність людей за день.

Таке розташування – це один з найважливіших аспектів, який впливає на діяльність та майбутній успіх не тільки підприємств ресторанного господарства, а й готельних закладів. Оскільки заклади формату «free-flow» належать до підприємств з демократичною ціною, то доцільно організовувати в рамках цього підприємства готель за типом хостел або готель капсульного типу. Капсульний готель – це створений в Японії тип готелю, який складається з великої кількості маленьких «номерів» (капсул). Капсульними готелями в основному користуються мешканці, яким потрібно дешеве місце для ночівлі і які не мають необхідності в широкому асортименті додаткових послуг, що надаються традиційними готелями. Номером в такому готелі є капсула розміром приблизно 2x1x1,25 м. Цього розміру достатньо, щоб спати, дивитися телевізор або читати. Капсули розміщуються впритул один до одного в два яруси. Готелі капсульного формату, що відрізняються демократичними цінами і великою прохідністю, давно популярні в Європі. Поступово вони беруть на себе функції, які раніше виконували транзит готелі, і розташовуються в безпосередній близькості від транспортних

вузлів. Зараз цей формат є найбільш перспективним напрямком для організації готелю низько-цінового сегменту і може слугувати значним джерелом додаткового прибутку. Крім того, треба відзначити, що для Одеси такий формат є абсолютно новим.

Враховуючи теперішню ситуацію на ринку енергоресурсів та енергоносіїв, слід звернути увагу на найбільш ресурсоємні етапи в технологічному циклі закладу «free-flow». Насамперед, це етапи виробництва та зберігання страв і виробів. Традиційні методи обробки продуктів вже не відповідають сучасним умовам та потребам ринку ресторанних послуг. Тому для зменшення експлуатаційних витрат було обрано використання технології «cook&chill» на майбутньому підприємстві.

Проведені розрахунки для закладу «free-flow» на 150 місць показали такі переваги:

- завдяки особливим умовам термічної обробки в пароконвектоматі та в апараті VCC можна досягти до 10 % економії продуктів, використання нової технології дає змогу лише на соняшниковій олії заощадити біля 220 л рослинної олії для фритюру за місяць роботи;

- заміна електричних плит, жарових поверхонь та жарових шаф на пароконвектомат, а харчоварильних котлів і варильних поверхонь на кухонний центр VCC дає значну економію енергоносіїв на 28% від традиційної технології;

- використання нового обладнання дозволяє скоротити площу гарячого цеху на 25,5 %;

- режим роботи гарячого цеху при використанні технології «cook&chill» дає можливість скоротити кількість персоналу цеху та зменшити виплати у фонд заробітної платні.

До недоліків впровадження технології «cook&chill» відноситься висока вартість обладнання – 1350 тис. грн. у порівнянні з класичною технологією (268,3 тис. грн.), але економія за рахунок зниження експлуатаційних витрат різниця у вартості окупається за перші 8 місяців роботи підприємства. Загальні економічні показники проекту показано в таблиці 1.

Таблиця 1 – Порівняльна характеристика економічних показників проекту

Показник	Класична технологія	Технологія «cook&chill»
Інвестиційні витрати	13193,12 тис. грн.	14081,96 тис. грн.
Чистий приведений грошовий потік	37777,09 тис. грн.	38972,8 тис. грн.
Термін окупності інвестицій	1,04 року	1,08 року
Індекс дохідності	2,86	2,76

Таким чином, наведені розрахунки економічних показників свідчать про ефективність впровадження технології «cook&chill» на підприємстві формату «free-flow» і говорять про вигідність впровадження запропонованої концепції.

Література

1. Вовк А.Л., Ряшко Г.М. Особливості проектування ресторанів формату «free-flow» [Текст] / А.Л. Вовк, Г.М. Ряшко // Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей V Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених (30 березня 2016 р.), ОНАХТ. – Одеса: Фенікс, 2016. – С. 92-95.

2. Вовк А.Л., Ряшко Г.М. Маркетинговые технологии для предприятий формата «free-flow» / А.Л. Вовк, Г.М. Ряшко // Современная торговля: теория, практика, перспективы развития: Материалы IV международной инновационной научно-практической конференции [Электронный ресурс]. – Москва: Издательство Московского гуманитарного университета, 2016. – С. 159-164.

Андріянова А.І., аспірант кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Д'ячук Олександра, бакалавр, спец. «Готельно-ресторанна справа»
науковий керівник – к.т.н., доц. Дишкантюк О.В.,
Одеська національна академія харчових технологій,
м.Одеса

АНАЛІЗ ПОЛІМЕРНИХ УПАКОВОК ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUS VIEDE

На даний час дуже гостро стоїть питання про забезпечення належної якості харчових продуктів. Важливим є контроль не лише в момент потрапляння продуктів у тару, а й слід не менше уваги приділити вимогам щодо тари та пакувальних матеріалів. Для вирішення проблеми забезпечення належної якості пакувальних матеріалів необхідно враховувати всі фактори, які будь-яким чином можуть впливати на характеристики харчових продуктів: механічна міцність на розрив, прокол і стирання, хімічна стійкість, витримування низьких і високих температур, зварюваність, непроникність або вибіркова проникність до газів, прозорість [1]. Доцільним є вивчення полімерів та їх властивостей.

В ході аналізу плівкових матеріалів, були розглянуті багатошарові вакуумні упаковки для технології Sous Viede фірми Profi Cook. З цією метою вивчені полімерні пакувальні матеріали, які застосовуються у виробництві цих плівок:

- Поліетилен (PE), ПЕ за своєю структурою відноситься до найбільш простим полімерів. Отримують його реакцією поліприєднання газу етилену в реакторі з високою температурою і тиском. Проводиться ряд полімерів низькою, середньої і високої щільності в залежність від умов полімеризації (температура, тиск і каталізатор). Умови технологічного процесу визначають ступінь розгалудженості макромолекули полімеру і, отже, щільність і інші властивості плівок і інших типів упаковки. Поліетилен легко термозварюється, його можна переробити в міцні жорсткі плівки з високими бар'єрними властивостями по відношенню до вологи і водяної пари. У порівнянні з іншими полімерами він не має досить високі бар'єрні

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1.
ОСОБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА РОЗВИТОК ОКРЕМИХ СФЕР ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА СВІТОВИЙ ДОСВІД.

Миронов Юрій, Миронова Мар'яна
ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ МІСТА.....3
Кузнецова Екатерина
ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ КАК ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ РЕГИОН МИРОВОГО ТУРИЗМА.....6
Халявка Валерия
ВЛИЯНИЕ КРИЗИСА НА РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСАИ ТЕНДЕНЦИИ ЕГО РАЗВИТИЯ В 2017 ГОДУ.....8
SorokinaAlexandra
BRANDING AS AN INSTRUMENT OF ATRACCTING TOURISTS IN UKRAINE.....11
KokhanovaKateryna
THE LATEST TRENDS IN RESTAURANT TECHNOLOGY THAT BLOSSOMED IN THE RESTAURANT BUSINESS.....14
Hugo Sousa
VISITORS' PROFILE IN GASTRONOMIC EVENTS AT A FORMER EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY: THE CASE OF THE MINHO REGION (PORTUGAL).....17

СЕКЦІЯ 2.
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Корягін Анжела
КІНОА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ПЕЧИВА «МАДЛЕН».....20
НоздринаВалерия
НОВЫЙ ФОРМАТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНЫ.....23
Пенкова Лилия
КЕЙТЕРИНГ КАКИННОВАЦИОННАЯУСЛУГА В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.....25
ВалигурскийАлександр
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СТРИТ ФУДА В УКРАИНЕ.....28
Перепелиця Юрій
ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....31
Чаплак Наталія
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ «МЛИНЧИКИ ЦИТРУСОВІ».....34
Горбенко Софія
ТЕМАТИЧНІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СКЛАДОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЛЬВОВА.....35
Гнилянська Оксана
ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ.....38
Лаврів Ольга
АМАРАНТОВА ОЛІЯ В РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....40
Шарова Ірина
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО БАРВНИКА З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ.....42

Шпак Тереза
ПРИНЦИПИ САНАТОРНО – КУРОРТНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНЬ ШЛУНКОВО – КИШКОВОГО ТРАКТУ.....44
Болдирева Юлія
ВПРОВАДЖЕННЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛІ З ОЗДОРОВЧОЮ СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ.....47
Медведюк Анастасія
АНАЛІЗ ХАРЧУВАННЯ НА РІЗНИХ ВИДАХ ТРАНСПОРТУ.....49
Черненко София
СПОРТИВНЫЕ БАТОНЧИКИ В КАЧЕСТВЕ СПОРТИВНОЙ ДОБАВКИ.....56
Мостова Людмила
ВПЛИВ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ НА ТИТРОВАНУ КИСЛОТНІСТЬ ТА ТРИВАЛІСТЬ СКВАШУВАННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ СИСТЕМ.....60
Голіков Олександр
ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ.....61
Білан Валерія, Спіцина Марія
ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НИЗЬКОКАЛОРІЙНОГО ДЕСЕРТУ.....64
Камчатна Маргарита
ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МУСІВ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ.....66
Вовк Артур
ПРОЕКТ ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ ФОРМАТУ FREE-FLOW ПРИ ГОТЕЛІ В М. ОДЕСА.....68
Андріянова Анастасія, Д'ячук Олександра
АНАЛІЗ ПОЛІМЕРНИХ УПАКОВОК ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUSVIEDE.....71
Кормош Катерина
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВОДОЮ РЕАКРЕАЦІЙНИХ ЗОН З ДЕФІЦИТОМ ПРІСНОЇ ВОДИ.....74

СЕКЦІЯ 3.
РИНОК ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Андрацуляк Анна
ОСОБЛИВОСТІ СНІДАНКІВ ПРИ ГОТЕЛІ.....77
Соболева Анна
АКТУАЛЬНОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫ УСЛУГ ПО АМПЕЛО – И – ЭНОТЕРАПИИ В SPA-ГОТЕЛЯХ.....79
Черненко Наталія
ПОДХОДЫ К ОПРЕДЕЛЕНИЮ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНО - РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ.....81
Гук Юлія
АРОМАМАРКЕТИНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ – ІННОВАЦІЙНИЙ СПОСІБ ЗАОХОЧУВАННЯ КЛІЄНТІВ.....84
Іванців Оксана
АНАЛІЗ СТАНУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЛЬВОВА.....87
Тараненко Валерій, Сімченко Олександр
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ БАЗ ВІДПОЧИНКУ В УКРАЇНІ.....89
Яворська Яніна
УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....92
Крайтель Аліна
ІННОВАЦІЇ ПРИ НАДАННІ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ.....95
Андрощук Анна
МОНІТОРИНГ ЕКО-ГОТЕЛІВ СВІТУ. ПЕРСПЕКТИВИ ТА НЕДОЛІКИ.....98