

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.

4. Галасюк С.С., Цимбаліст О.Ю. Світові та національні тенденції розвитку ділового туризму. Світові тенденції та перспективи розвитку фінансової системи : зб. матеріалів міжнар. наук.-практ. конф., 15–16 грудня 2017 р. Дніпро: НО «Перспектива», 2017. Ч. 1. С. 9–12.

5. Галасюк С.С. Бізнес-готелі на ринку ділового туризму Одеського регіону. Інфраструктура ринку. 2017. Вип. 5. С. 139–145.

Сініка О.П., Рибалко О.В., Кожевнікова В.О.

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

З року в рік ресторанний бізнес стрімко розвивається, йде важлива конкурентна боротьба за відвідувачів. Саме цей фактор змушує підтримувати не тільки основну стратегію і стиль діяльності ресторану, але й деталі, що додають закладу унікальність і неповторність. Тільки за умови формування і впровадження добре розробленої концепції гарантовано успіх у розвитку діяльності ресторану.

Мода на здоровий спосіб життя також вплинула на культуру харчування, визначивши ще одну світову тенденцію розвитку ресторанного бізнесу – вживання здорової, збалансованої їжі, локальної продукції. Зараз ресторани корисної їжі, вегетаріанське кафе, фітнес-обіди – це традиційний формат для Європи і США [1].

Результати анкетування українських респондентів з питання впровадження в ресторані меню здорового харчування показало, що у повсякденному раціоні харчування більшості респондентів присутня шкідлива їжа, але вони намагаються дотримуватись здорового харчування. Респонденти при виборі ресторану віддають перевагу закладам з нетрадиційною кухнею (італійська, китайська, кавказька), закладам здорового харчування і ресторанам з національною кухнею. Головними критеріями при виборі ресторану для відвідувачів є якість їжі і ціна. Більшість респондентів вважає, що здорова їжа може бути смачною і покращить їх життя. Більше 85 % потенційних відвідувачів ресторану впевнені,

що меню з стравами здорового харчування обов'язково зацікавить відвідувачів і вони будуть рекомендувати своїм друзям і знайомим відвідати ресторан, в меню якого входять страви здорового харчування.

До кризи, викликаній розповсюдженням інфекційного захворювання COVID-19, в Одесі нараховувалося понад 800 закладів ресторанного господарства різних типів, зокрема ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні. Найбільшу частку в загальній структурі займали кафе та закусочні, що розраховані на цільову аудиторію з середнім і нижче середнього прибутком. Популярними були піцерії, суші бари, кав'ярні, кондитерські тощо. З точки зору гастрономічного туризму інтерес представляли заклади етнічної спрямованості.

Але, на жаль, через карантинні обмеження більшість закладів не були готові до змін у роботі і не змогли швидко переналаштуватися на доставку або організувати продаж на винос. За даними компанії з автоматизації ресторанів Poster, вже після двох тижнів карантину 2500 українських закладів (по всій Україні) припинили роботу. Це 63% від усіх клієнтів компанії в Україні. У ресторанному бізнесі без роботи залишилось понад 160 тисяч осіб [2].

Проте найбільший негативний вплив на роботу ресторанних закладів завдав початок бойових дій 24 лютого 2022 року. Багато ресторанних закладів, які тільки почали виходити з кризи, спричиненої пандемією коронавірусу були вимушені зачинитися, інші перейшли на неповний робочий день, готували страви на виніс та організовували доставку кур'єром додому до замовника. Додатки Glovo, Uber Eats, Ракета — стали одними з найпопулярніших в сфері їжі в Україні. Крім доставки з звичайних закладів, зростає число замовлень з «віртуальних» ресторанів, які не приймають офлайн-гостей і готують виключно для доставки [3].

Що стосується закладів ресторанного господарства, котрі пропонують саме “healthy” меню та вже розроблені раціони, то даний сегмент ресторанного ринку в основному представлений “фабриками-кухнями”, які на власних сторінках у соцмережах та в Інтернеті пропонують сервіс готових раціонів збалансованої корисної їжі з доставкою додому. Наприклад, в м. Одеса функціонують Perfect Balance [4], CrossFood [5], SlimSet [6].

Як зазначається на вебсторінках вище зазначених закладів, кожен раціон створюється відповідно з останніми дослідженнями у сфері нутріціології у колоборації шеф-кухаря та дієтолога, збалансовані за енергетичними показниками та відповідають поставленій меті. Більшість таких закладів пропонують меню на кожен день для схуднення, для

підтримання ваги, для спортсменів, офісних працівників, раціон для осіб похилого віку 60+, для вагітних жінок, окремо для веганів або вегетаріанців та інших категорій. У сучасних реаліях саме ці заклади до початку кризи вже працювали на доставку та мали свою сформовану клієнтську базу, що дозволило їм досить безболісно працювати й під час карантину.

Наразі серед експертів не має однозначної думки, щодо подальшого існування та тенденцій ресторанного ринку. Але можна не сумніватися, що результатом переосмислення бізнесу під час кризисних явищ у 2020-2022 роках стане оптимізація багатьох процесів. Можливо, з'являться якісь креативні рішення, які будуть давати гостю необхідну цінність навіть в умовах невизначеності. Швидше за все, відбудеться серйозний перегляд цінностей, в тому числі, і щодо споживання яке стане більш раціональним і екологічним.

Список використаних джерел

1. Революція здоров'я – дослідження ринку здорового харчування. URL: <https://foodexhub.com.ua/blog/healthy-food-market>
2. Бізнес на карантині. URL: <https://opendatabot.ua/blog/427-business-quarantine>
3. Силівейстр В. Топ-13 трендів в ресторанному бізнесі в 2022 році. URL: <https://joinposter.com/post/restaurant-tech-trends>
4. Офіційний сайт Perfect Balance. URL: <https://od.perfectbalance.com.ua/>
5. Офіційний сайт Cross Food. URL: <https://crossfood.od.ua/>
6. Офіційний сайт SlimSet. URL: <http://slimset.com.ua/>

Нозрачова К.Д., Д'яконова А.К.

*Одеський національний технологічний університет
м. Одеса*

ДИТЯЧА АНІМАЦІЯ У РЕСТОРАНІ

Індустрія гостинності – це багатогалузева сфера спілкування між споживачем і виробником ресторанного продукту, між виробником і постачальником, між виробником та організатором послуг дозвілля. Сьогодні заклади ресторанного господарства часто співпрацюють навіть з конкурентами задля організації сервісу на вищому рівні. Серед закладів харчування сімейного напрямку мають велику популярність додаткові послуги дозвілля.

Гліджах М.М., Романуха О.М.	
<i>Розвиток ринку готельно-ресторанних послуг в Україні</i>	42
Риженко Д.І., Тітомир Л.А.	
<i>Глемпінг послуга як сучасний напрям подальшого розвитку готельно-ресторанного комплексу redling</i>	45
Сланська К.В., Воскресенська О.В.	
<i>Роль інноваційної діяльності в готельній індустрії</i>	48
Світа А.М., Тітомир Л.А.	
<i>Аналіз попиту на додаткові послуги в курортних готелях</i>	50
Варфоломєєва А.С., Кожевнікова В.О.	
<i>Конференц-сервіс в готелях як ефективна послуга для бізнес-туристів</i>	52
Сініка О.П., Рибалко О.В., Кожевнікова В.О.	
<i>Здорове харчування як сучасний тренд в ресторанному бізнесі</i>	55
Ноздрачова К.Д., Д'яконова А.К.	
<i>Дитяча анімація у ресторани</i>	57
Терещук Н.В.	
<i>Інновації в індустрії гостинності</i>	60
Ніколенко Н.В., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>Технічні інновації в готельному господарстві</i>	62
Маркевич Є.Р., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>Екологічні інновації в індустрії гостинності</i>	65
Протасова Т.М., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>Соціальна відповідальність бізнесу у готельно-ресторанній сфері сучасної України</i>	69
Солодкий О.С., Романуха О.М.	
<i>Формування та забезпечення безпеки готельно-ресторанних підприємств</i>	73
Антонюк Ю., Стрікаленко Т.В.	
<i>Біохакінг - сучасні тенденції, місце рекреаційного бізнесу у створенні умов здорового життя населення</i>	76
Гарат Г., Стрікаленко Т.В.	
<i>Історико-культурні ресурси та їх використання у сучасному курортному господарстві країни</i>	79
Цанга А.Р., Транченко Л.В.	
<i>Проблеми розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні</i>	81