

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

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 кафедри Технології 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 відповідає відповідність несуть автори

новий туристичний продукт, наприклад, у вигляді туристських парків, які приходять на зміну туристським таборам та кемпінгам з обмеженим набором послуг. Туристські парки можуть стати непоганим підґрунтям для розвитку сфери гостинності в Україні, оскільки здатні об'єднати в собі комфорт і безпеку проживання на основі сучасних стандартів якості, та невисокого рівня оплати при розміщенні. Бази відпочинку ускладнили свою структуру, поставши на ринку у вигляді комбінації різних видів послуг, що підтримують і доповнюють один одного, що дозволило охопити нові сегменти споживачів і фактично створити новий вид туризму.

Література

1. Міжнародний досвід підвищення ефективності бізнесу в кемпінг-індустрії. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://sovman.ru>. – Назва з екрану.
2. Дишкантюк О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності // Економіст. - 2016. - № 7 (357). – С. 25-28.
3. Нездоймінов С.Г. «Зелений» імператив в розвитку реакриції та туризму в Причорноморських регіонах України // Економічні інновації. – 2012, Вип. 47. – С. 143-152.
4. Інновації у відпочинку: як змінюється туризм у містах? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://hmarochos.kiev.ua/2014/12/02/innovatsiyi-u-vidpochinku-ya-k-zminuyuyetsya-turizm-u-mistah>. – Назва з екрану.
5. Fedosova K., Sorokina A. "Development of Gastronomy Tours" in International Case Studies for Hospitality, Tourism and Event Management Students and Trainees (textbook), ed. by Elizabeth Ineson, Melanie Smith and Valentin Nita, Tehnopress, Iasi, Vol.7, p. 63-67.
6. Українська федерація кемпінгу, караванінгу та автотуризму. Каталог кемпінгів України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://ufcca.in.ua>. – Назва з екрану.

Яворська Яніна, магістр, спец. «Готельна і ресторанна справа»,
науковий керівник – к.т.н., доц. Кравчук Т.В.
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

На сьогодні запорукою успішного функціонування підприємств готельного господарства та отримання ним максимального постійного прибутку є дві основні умови: залучення якомога більшої кількості споживачів готельних послуг і перетворення їх на постійних відвідувачів закладу. Відомо, що необхідною умовою конкурентоспроможності

закладу є впровадження інноваційних рішень – нових методів управління, залучення кваліфікованих фахівців, використання надсучасних інноваційних технологій та ін. [1]. Інноваційні технології в даному випадку являють собою радикально нові чи суттєво вдосконалені технології, що істотно поліпшують умови обслуговування на підприємствах сфери гостинності.

Так завдяки розвитку мережі Internet значно спростилася система бронювання. В наш час для цього достатньо мати iPhone. Готелі всього світу реєструються в глобальних системах бронювання в режимі online та створюють власні сайти, де споживачі можуть знайти всю необхідну інформацію. Однією з інноваційних технологій є привласнення унікальних кодів-ідентифікаторів всім готелям, що допомагає уникати плутанини, яка зазвичай виникає під час бронювання.

Значна кількість готелів в світі вже використовує такі інноваційні технології як:

- швидкісний бездротовий доступ в Інтернет (Wi-Fi);
- система управління електроенергією (Energy Management System), що забезпечує контроль подачі світла та температури в номерах готелю;
- система управління внутрішніми службами готелю (Back-office), що дає можливість персоналу готелю мобільно реагувати на потреби та бажання гостей (який номер потрібно прибрати, що слід відремонтувати та ін.);
- система інтерактивного телебачення (Interactive TV Systems), система візуального відображення інформації (Digital Signage), що повідомляє гостям різну корисну інформацію, наприклад, місце і час проведення розважальних заходів, конференцій тощо;
- мультимедійна технологія «віртуальний тур», що дозволяє подивитися в тривимірному зображенні хол, номери готелю, самостійно оцінити комфорт і затишок готелю [2].

Однією з найпопулярніших розробок сьогодення є електронне управління готелем: на замовлення створюється спеціалізована система, до якої підключаються всі співробітники. Так, наприклад, вже використовується програма REX Room Expeditior для управління обслуговуючим персоналом готелю за допомогою мобільних пристроїв Apple iPhone / iPod.

До інновацій, що знайшли своє застосування на підприємствах готельного господарства можна віднести і застосування iPhone в якості ключів від кімнати, і облаштування номерів таким приладом як «безшумний електронний дверний дзвінок». Принцип дії цього приладу полягає в тому, що у номері встановлюється інфрачервоний сканер, який фіксує певні рухи та надає електронні сигнали, наприклад «не турбувати».

Крім того, цікавими інноваційними впровадженнями у сфері гостинності також є: інтерактивні столи в холі готелів для отримання необхідної інформації; 24-дюймові iMac, що

виконують функцію «центру розваг»; «телевізори в дзеркалі»; роботи для складання рушників та виконання інших монотонних дій; високотехнологічні «розумні» ліжка, що об'єднують в собі аудіо-, відеосистеми, засоби комунікації та ін.; «розумні» кондиціонери, які зчитують дані з термометра на вулиці, аналізують рухи споживача та відповідно до цього оптимізують температуру в номері.

На сьогодні готельна сфера пропонує ще безліч інноваційних рішень, наприклад, використання не сприйнятливих до прання мікрочіпів для моніторингу халатів, рушників та постільної білизни, що допомагає боротися з їх крадіжками. Стрімко набирає обертів в світі така інноваційна технологія, як розрахунок споживача за усі отримані ним послуги у готелі не готівкою або кредитною картою, а шляхом біометричного сканування його відбитків пальців. Серед особливих інновацій, що застосовують готельні підприємства слід виділити арома-маркетинг, що дозволяє створити більш приємну атмосферу готелю та підвищити ділову активність.

Відповідно до розвитку широкого спектру новітніх технологій визначено основні світові тенденції щодо впровадження інноваційних технологій в сфері гостинності у 2017 році [3-4]:

- автоматизація управління (інновація «Автоматизований дохід»);
- персоналізація клієнта (інновація «Хмарні технології»);
- програми лояльності (інновація «Персоналізація цін лояльності»);
- мобільна доступність (інновація «Вхід без ключа», «Смарт управління»);
- штучний інтелект (інновація «Штучний інтелект – текстові повідомлення»);
- розширені розваги (інновація «Смарт-екрани і розваги Streaming»).

Таким чином, для успішної та прибуткової роботи в умовах жорсткої конкуренції підприємства готельного господарства вимушені переорієнтуватись на інноваційну діяльність. Саме конкуренція є стимулом для появи нових ідей та впровадження їх на підприємствах шляхом використання інноваційних технологій. Ефективне впровадження та використання інноваційних технологій, в свою чергу, значно сприятиме підвищенню іміджу та конкурентоспроможності підприємства готельного господарства.

Література

1. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О.М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. – 2013. – № 16. – С. 224–228.

2. Черноусова Н.Ю. Основные направления внедрения инновационных технологий в сфере гостеприимства [Текст] / Н.Ю. Черноусова // Сервис в России и за рубежом. - 2012. - №2(29). – С. 12.

3. Major T. Trend Report: 8 Hotel Technologies to Monitor in 2017. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://roomkeypms.com/blog/trend-report-8-hotel-technologies-monitor-2017/>. – Назва з екрану.

4. Gonçalves P. Five technology trends shaping the hospitality industry in 2017. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://medium.com/hijiffy/five-technology-trends-shaping-the-hospitality-industry-in-2017-dabebe8d2375/>. – Назва з екрану.

Крайтель Аліна, Ткаченко Владислава, магістри, спец. «Готельна і ресторанна справа»
науковий керівник – ст. викл. Данилова О.І.,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

ІННОВАЦІЇ ПРИ НАДАННІ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ

У комерційному аспекті інновація являє собою економічну необхідність, яка визначається потребами ринку. Інновацію можна розглядати як суспільно-технічний і економічний процес, який через практичне використання ідей, новацій, винаходів приводить до створення кращих за своїми властивостями виробів, технологій. У разі якщо інновація орієнтується на економічну вигоду і прибуток, її поява на ринку може принести додатковий дохід. В умовах конкуренції, коли клієнти мають можливість отримати достатню інформацію про готель та відгути про нього клієнтів, щоб не тільки залишитися на ринку послуг, аде й мати можливість для росту керівництву сучасних готелів нічого іншого не залишається, як зайнятися стратегічним плануванням та маркетингом. В сьогоднішніх умовах це вже є необхідністю, так як і розширення спектру додаткових послуг, що, безумовно буде не тільки приємно для гостей, але й дозволить залучити нових споживачів і розширити бізнес [1]. Дуже важливо показати свої особливості, сильні сторони, переваги у порівнянні із іншими готелями, які здатні надати майже той самий спектр послуг, від якого дуже часто і залежить «зірковість» підприємства. Свої переваги необхідно подати яскравіше, показати, що вони більш масштабні, ніж у конкурентів. У цьому цілком можна заручитися зовнішньою комплексною digital-підтримкою. У неї в обов'язковому порядку повинні увійти роботи з SEO-просування, контекстної реклами, по PR, роботі в соціальних мережах (роботі з відгуками взагалі!), а також постійній взаємодії з лояльною аудиторією. А от отримати аудиторію, яка надає позитивні відгуки та може порекомендувати готель широкому колу споживачів, можливо не тільки і

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1.

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

<i>Миронов Юрій, Миронова Мар'яна</i> ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ МІСТА.....	3
<i>Кузнецова Катерина</i> ЮГО-ВОСТОЧНА АЗИЯ КАК ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ РЕГИОН МИРОВОГО ТУРИЗМА.....	6
<i>Халляка Валерия</i> ВЛИЯНИЕ КРИЗИСА НА РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И ТЕНДЕНЦИИ ЕГО РАЗВИТИЯ В 2017 ГОДУ.....	8
<i>Sorokina Alexandra</i> BRANDING AS AN INSTRUMENT OF ATTRACTING TOURISTS IN UKRAINE.....	11
<i>Kokhanova Kateryna</i> THE LATEST TRENDS IN RESTAURANT TECHNOLOGY THAT BLOSSOMED IN THE RESTAURANT BUSINESS.....	14
<i>Hugo Sousa</i> 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

<i>Коржяїн Анжела</i> КІНОА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ПЕЧИВА «МАДЛЕНЬ».....	20
<i>Ноздріна Валерия</i> НОВИЙ ФОРМАТ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНИ.....	23
<i>Пенкова Лилия</i> КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСЕ НА ТЕРРИТОРИЇ УКРАЇНИ.....	25
<i>Вализурский Александр</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СТРИТ ФУДА В УКРАЇНІ.....	28
<i>Перепелиця Юрій</i> ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	31
<i>Чаплак Наталя</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ «МЛИНЧИКИ ЦИТРУСОВІ».....	34
<i>Горбенко Софія</i> ТЕМАТИЧНІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СКЛАДОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЛЬВОВА.....	35
<i>Гнилянська Оксана</i> ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ.....	38
<i>Лаврів Ольга</i> АМАРАНТОВА ОЛІЯ В РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	40
<i>Шарова Ірина</i> ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО БАРВНИКА З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ.....	42

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

СЕКЦІЯ 3.

РИНОК ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

<i>Андрасуляк Анна</i> ОСОБЛИВОСТІ СІДАНКІВ ПРИ ГОТЕЛІ.....	77
<i>Собалева Анна</i> АКТУАЛЬНІСТЬ ВНЕДРЕННЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНИХ УСЛУГ ПО АМПЕЛО – И – ЭНОТЕРАПИИ В SPA-ГОТЕЛЯХ.....	79
<i>Черненко Наталя</i> ПОДХОДИ К ОПРЕДЕЛЕНИЮ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНО - РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ.....	81
<i>Гук Юлія</i> АРОМАМАРКЕТИНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ – ІННОВАЦІЙНИЙ СПОСІБ ЗАОХОЧУВАННЯ КЛІЄНТІВ.....	84
<i>Іванціє Оксана</i> АНАЛІЗ СТАНУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЛЬВОВА.....	87
<i>Тараненко Валерій, Сімченко Олександр</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ БАЗ ВІДПОЧИНКУ В УКРАЇНІ.....	89
<i>Яворська Яніна</i> УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	92
<i>Крайтель Аліна</i> ІННОВАЦІЇ ПРИ НАДАННІ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ.....	95
<i>Андрощук Анна</i> МОНІТОРИНГ ЕКО-ГОТЕЛІВ СВІТУ. ПЕРСПЕКТИВИ ТА НЕДОЛКИ.....	98