

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.

ОСОБЛИВОСТІ ЕКОЛОГІЗАЦІЇ ГОТЕЛІВ

Стан ринку готельно-ресторанних послуг України за останні роки характеризується високою динамікою та посиленням конкурентної боротьби. Ця сфера є однією із найбільш привабливих для інвестування, тому що дає швидкий результат окупності та високий прибуток. Серед тенденцій у світовому готельному бізнесі останнім часом виділяються актуалізація екологічної направленості готелів та зростання інтересу споживачів до екзотичних, екологічно спрямованих курортних готелів. Впровадження інноваційних технологій в нових проектах стає шляхом підвищення конкурентоспроможності закладу у часи важкого економічного стану в державі. При впровадженні екологічних принципів діяльності готель виграє ще і за рахунок енергетичної ефективності підприємства. Досвід показав, що інноваційна діяльність може стати важливим фактором економічної стабілізації та навіть економічного зростання при продуктивному використанні нововведень.

Хоча в Україні немає державних засобів контролю та сертифікації екоготелів, заклади готельного господарства приймають участь у міжнародних програмах з еконаправленості. Наприклад, працює представництво міжнародної програми «Green Key» та вже налічується сім готелів, що отримали ековідзнаку за даними офіційного сайту програми. На Одещині відсутні засоби розміщення, що пройшли екосертифікацію. Крім того, присутні лише декілька закладів, що позиціонують себе як екоготель та впроваджують заходи щодо охорони навколишнього середовища. Найчастіше таке позиціонування є лише маркетинговим ходом для залучення екоорієнтованих туристів та в реальності в закладах можуть виконуватись лише частково деякі критерії екосертифікації. Відсутні засоби розміщення дійсно європейського рівня, що впроваджують суттєві екологічні заходи та енергозберігаючі технології.

В той же час, Одещина та рекреаційна зона Причорномор'я є одним із найсприятливіших регіонів для створення екоготелів. Територія володіє багатими сировинними та кліматичними ресурсами, великими можливостями використання альтернативних джерел енергії. Та й потік споживачів з кожним роком лише збільшується за статистичними даними, що пояснюється закриттям шляхів для туристів до Криму.

Тому метою дослідження стало вивчення можливостей створення екоготелю та реконструкція діючих готелів для отримання екосертифікації. За основу взяли вимоги програми «Green Key», що є на сьогодні найбільш поширеною та найвпливовішою у світі. Критерії програми виставлені на офіційному сайті та розділені за групами для різних видів закладів гостинності. Наразі затверджені вимоги на 2022-2025 роки.

Критерії включають 13 розділів: 1. Екологічне управління; 2. Залучення персоналу; 3. Інформування споживачів; 4. Збереження води; 5. Клінінг та миття; 6. Поводження з відходами; 7. Збереження енергії; 8. Їжа та напої; 9. Вимоги до приміщень; 10. Зелені зони; 11. Корпоративна соціальна відповідальність; 12. «Зелена» діяльність; 13. Адміністрування.

Розглянемо детально як запровадити вимоги у існуючому готелі. Для проведення екологічного менеджменту із числа персоналу виділяється менеджер з екологічної політики. Керівництвом закладу формулюється екологічна політика. Вона описує загальні цілі та рівень амбіцій щодо екологічної діяльності закладу. Екологічна політика закладу переглядається кожен третій рік з метою постійного вдосконалення. Екологічна політика – це основні установки із зобов'язанням майбутніх вдосконалень та моніторингу. В екологічній політиці повинні приймати участь як керівництво, так і весь персонал закладу, який обов'язково ознайомлюється з нею та має у постійному доступі. За умовами екологічної політики заклад повинен співпрацювати із зацікавленими організаціями у цій сфері: місцеві суспільні організації, місцеві жителі, школи, постачальники тощо. Також готель повинен вимірювати свій «вуглецевий слід» за допомогою визначеного обладнання та контролювати щорічний «вуглецевий слід», проводити заходи щодо зменшення споживання, вуглецевих викидів, відходів.

В готелі увесь персонал повинен бути залучений до екологічної ініціативи. Менеджер з екологічної політики постійно повинен проводити зібрання з метою інформування персоналу щодо планів, зобов'язань, розробок та заходів з охорони навколишнього середовища. Ну і звісно увесь персонал повинен дотримуватись прийнятих заходів у готелі. Персонал готелю повинен проходити навчання з питань охорони навколишнього середовища. Сьогодні проводиться велика кількість семінарів з підвищення кваліфікації від сертифікованих освітніх закладів щодо сталого розвитку.

Не менш важливим інструментом сталого розвитку підприємства є обізнаність споживачів. Персонал готелю повинен максимально інформувати відвідувачів про свою екологічну позицію та сертифікацію, проведення певних заходів: на офіційному сайті, в зоні рецепції, в роздаткових матеріалах в номерах та у приміщеннях загального користування.

Гостей необхідно заохочувати приєднатись до екологічних ініціатив, берегти природу та ресурси. Заклад надає своїм гостям можливість оцінити їх екологічні та соціокультурні показники.

Наступним етапом є розробка заходів щодо збереження водних ресурсів. В готелі повинен постійно проводитись контроль витрат води та моніторинг з метою їх зменшення. Для цього можна використати сучасне оснащення – прилади контролю витрат води, які під'єднуються до системи водорозподілення. Вони проводять постійний контроль, моніторинг змін у витратах, повідомляють про поломки та протікання. Для зменшення потоку води використовуються також прилади аерації на кранах у раковинах та душових кабінах. Сучасне сантехнічне оснащення санвузлів виготовляється вже із можливостями збереження води. В готелі повинні проводитись регулярні перевірки на справність всього обладнання для запобігання втрат води через прориви, поломки кранів тощо. Значний обсяг води також можна зберегти завдяки використанню екологічно сертифікованих сучасних посудомийних машин та пральних машин. Також усі стічні води повинні бути очищені відповідно до національних та місцевих норм; можуть бути використані повторно для поливу зелених насаджень. У випадку наявності басейну в готелі до нього висувається особлива увага. Розташовувати його потрібно таким чином, щоб він максимально нагрівався сонячним теплом. Вода повинна бути очищена відповідно до норм та із використанням натуральних очисних матеріалів. Для запобігання зайвого випаровування води та втрат тепла бажано проектувати басейни критими.

Клінінг є базовим процесом у діяльності готелю, що виконується найчастіше. В екологічному закладі повинні використовуватись клінінгові матеріали з екологічним маркуванням, або не містити сполуки, занесені до чорного списку програми «Green Key». У закладі повинні використовуватись екологічно марковані посудомийні та пральні порошки. Дезінфекційні речовини слід використовувати лише за необхідності та відповідно до законодавства про гігієну. Простирадла та рушники повинні змінюватись за запитом гостя, що також економить воду та енергію.

Заклад повинен розділяти відходи відповідно до національного законодавства, але як мінімум з трьох категорій. Кожен відвідувач повинен бути максимально проінформований про розділення відходів із використанням маркування. Окремі ємності повинні бути не лише у загальних приміщеннях, а і у житловому фонді готелю. Для косметичних засобів бажано використовувати не одноразову упаковку, а багаторазові ємності з дозаторами. Заміною можуть стати лише упаковка, яка підлягає переробці або піддається біологічному

розкладанню. Посуд та столові прибори для одноразового використання повинні використовуватися лише у зонах басейну, на певних заходах, у фітнес-, спа-зонах та у випадках продажу їжі та напоїв на виніс. Органічні відходи компостуються. Небезпечні тверді та рідкі хімічні речовини повинні зберігатися в окремих контейнерах із запобіганням протікання та забруднення навколишнього середовища. Заклад повинен мати домовленість про збір та утилізацію тари з відповідним постачальником. Також всі розподілені відходи повинні максимально перероблятися за можливості завдяки партнерству з підприємствами з переробки.

Для збереження енергії відповідно до критеріїв програми «Green Key» рекомендуємо використовувати енергозберігаючі освітлювальні прилади. Також у південному регіоні завдяки великій кількості сонячних днів є можливість використання сонячної енергії. Для цього встановлюються прилади для перетворення природної енергії у електроенергію та для нагрівання води. Таке використання природних джерел вже перевірено досвідом та має рентабельність. Для збереження енергії також необхідно встановлювати сучасне виробниче обладнання. Для постійного контролю та моніторингу встановлюються місцеві лічильники у місцях найбільших витрат. Щоб запобігти втрат тепла, необхідно утеплювати будівлі або у випадках реконструкції чи будівництва використовувати сучасні енергозберігаючі будівельні матеріали та багатокамерні вікна.

Щодо вимог до закладів харчування, більшість закладів відповідає вимогам: використовується сировина локального виробництва, продукція є органічною. Повинно додатково надаватися альтернативне вегетаріанське меню. Поводження з відходами у ресторанах повинно бути також відповідним вище вказаним вимогам.

Загалом екологічний готель повинен забезпечувати екологічну спрямованість у всіх своїх процесах, підтримувати екологічні ініціативи та заходи локального міста чи регіону. Проаналізовані обмеження та заходи, хоча і численні, легко впроваджуються у діяльність існуючих засобів розміщення. Встановлення сучасного оснащення потребує значних коштів, але вони легко окупляться завдяки розширенню екологічно орієнтованого контингенту споживачів. Після отримання екологічної сертифікації міжнародного рівня готель отримає також значну кількість корпоративних туристів. Тому заходи з екологізації існуючих готелів можуть стати успішною інновацією.

Список використаних джерел

1. Загорянська О. Л. Оцінка конкурентоспроможності екологічних готелів у сучасних умовах господарювання. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2018, № 22. С.662-668.
2. Олексієнко А., Бондаренко В. Проектування туристичних еко-об'єктів в системі збереження народних традицій і архітектурі та дизайні. *Modern trends in development science and practice*. 2021, Т. 6. С. 52.
3. Тітомир Л.А., Коротич О.М., Халілова-Чуваєва Ю.О. Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка харчової промисловості*. 2021. Т.13, вип. 3. С.88-93.
4. Ящєня А. О. Планування готелів нового покоління на принципах оптимізації енерговитрат в контексті розвитку інновацій готельної справи в Україні. *Мир науки и инноваций*. 2017, Вип. 2(2), Том 7. С. 81-87.
5. Green Key [Електронний ресурс] *Foundation for Environmental Education*, 2022. Режим доступу: <https://www.greenkey.global/>

Харченко Д.А., Транченко Л.В.	
<i>Туристична індустрія як напрям розвитку готельного бізнесу в Україні</i>	84
Чумак Я.Ю., Терещук Н.В.	
<i>Поняття менеджменту анімації</i>	87
Кольчак Д., Безусов А.Т., Стрікаленко Т.В.	
<i>До обґрунтування підготовки води для виробництва збродженого бурякового напою на основі комбучі</i>	90
Безрук Н., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>PR-технології у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства</i>	92
Грабченко В.О., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.	
<i>Впровадження інноваційних технологій в ресторанному бізнесі</i>	96
Бандурська К., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.	
<i>Впровадження інноваційних послуг для дітей в готельному бізнесі</i>	98
Пухальський В.О., Д'яконова А.К., Коротич О.М.	
<i>Інноваційні технології в сфері ресторанного бізнесу</i>	100
Коваленко Н.О., Кожевнікова В.О.	
<i>Інноваційні концепції в готельному бізнесі на прикладі капсульних готелів</i>	103
Рибачук М.Ю., Ткачук О.В.	
<i>Етнічна кухня як складова гастрономічної спадщини одеського регіону</i>	106
Притуляк Ю.С., Кожевнікова В.О., Коротич О.М.	
<i>Особливості екологізації готелів</i>	110

СЕКЦІЯ 2

МЕНЕДЖМЕНТ І МАРКЕТИНГ У СИСТЕМІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ. ІТ-ТЕХНОЛОГІЇ У ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ.

Аксьонова Г. О., Асауленко Н.В.	
<i>Особливості управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: світовий та вітчизняний досвід</i>	115
Шевченко Д.І., Поплавська А.В.	
<i>Інструменти інтернет-маркетингу підприємств ресторанного господарства</i>	118
Разкола В.В., Скляр В.Ю.	
<i>Впровадження сучасних цифрових технологій для просування закладів ресторанного господарства</i>	121