

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРКАСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ТУРИСТИЧНА АСОЦІАЦІЯ УГОРЩИНИ «КАРПАТИ-ТІСА»
КОШИЦЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (СЛОВАЧЧИНА)
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БОЛГАРСЬКИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТСЬКИЙ КОЛЕДЖ
ВИЩА ШКОЛА МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
І СУСПІЛЬНОЇ КОМУНІКАЦІЇ В ХЕЛМІ (ПОЛЬЩА)
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЧДТУ

**МАТЕРІАЛИ
XIII МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
БІЗНЕС В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»**

**24 – 25 березня 2022 року
м. Черкаси**

Том 1

Черкаси



2022

УДК 379.85:640.4(063)

М34

Рекомендовано
рішенням Вченої ради
Черкаського державного
технологічного університету
(протокол № 14 від 18 квітня 2022 р.)

Редакційна колегія:

Григор О. О., д-р політ. наук, професор;
Лазуренко В. М., д-р іст. наук, професор;
Ченурда Г. М., д-р іст. наук, професор;
Ченурда Л. М., д-р екон. наук, професор.

Відповідальна за випуск: *Старинець О. А.*

Матеріали XIII Міжнародної науково-практичної конференції
«Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми
М34 розвитку та регулювання»: 24 – 25 березня 2022 року, м. Черкаси
[Текст] : у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ.
технол. ун-т. – Т. 1. – Черкаси : видавець Гордієнко Є.І., 2022. – 153 с.

Розглянуто актуальні питання стратегічного розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні і світі. Проаналізовано сучасні тенденції, проблеми державного регулювання та інтеграції України до світового простору в галузі туризму. Розкрито актуальні проблеми менеджменту та маркетингу, планування та прогнозування діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Проаналізовано науковий базис новітніх технологій в галузі туризму.

Для науковців, студентів, аспірантів та фахівців галузі.

УДК 379.85:640.4(063)

РОЛЬ ІВЕНТІВ В УСПІШНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Скляр В. Ю., доктор філософії,
старший викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Антонюк Ю. А., магістр ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій

На сьогоднішній день заклади з кухнями різних національностей та цікавий інтер'єр не є досить актуальними та успішними. Тому власникам потрібно розробляти і впроваджувати в реалізацію різні заходи, інноваційні методи та технології, які б покращували відвідування та залучали все більшу кількість потенційних споживачів до свого закладу.

Event-захід – це інструмент маркетингу, який грає роль у формуванні іміджу підприємства, його впливу на суспільні інтереси і потреби. Разом із відвідуванням ресторану клієнт купує враження, тобто платить за власні емоції, почуття і відчуття.

В рамках івенту можна презентувати ресторан цільовій аудиторії, позиціонувати заклад та популяризувати його цінності, збільшити кількість клієнтів та середній чек, створити привід новин для PR-комунікацій, підвищити престиж та повагу до закладу.

У закладах ресторанного господарства події умовно прийнято розділяти на:

- класичні (Різдво, Новий рік, Великдень, Міжнародний жіночий день). До цих свят готують спеціальну програму, наприклад у сезон пікніків – набори BBQ, до Великодня – фірмові великодні кошики;

- тематичні (День закоханих, Міжнародний день захисту дітей, Хелловін, та інші. Наприклад, День закоханих – це привід ще раз нагадати про свої почуття коханій людині (майстер-клас шефа-кондитера з приготування десерту, гастровечеря на двох з шоу програмою);

- сезонні – спосіб організувати івент і познайомити гостя із сезонним меню. До таких свят відносять: сезон молодого вина, сезон кавуна або полуниці та ін.;

- гастрономічні – можливість розвивати гастрономічну культуру гостей. До таких заходів належать: закриті або відкриті гастрономічні вечери; винні дегустації; майстер-класи від шеф-кухаря; вечори дегустації коктейлів; свято тунця та ін.;

- креативні – незвичайні гастрономічні свята, наприклад день смачної їжі, день борщу, барбекю, гриль-день та ін.

Прикладом таких заходів є День тунця, що проходить кожного року в одеському м'ясному японському ресторані «Rokka». Також на базі цього ресторану проводився Фестиваль Великого тунця. В закладі ефектно

підвісили рибину в центрі зали за хвіст, де кожен гість фестивалю зміг розглянути її ближче, а діти та дорослі – ще й сфотографуватись. У закладі діяло спеціальне меню: карпаччо з рожевого тунця, тартар з королівської дорадо та ікрою летючої риби, лан густини; королем свята, звісно, був величезний жовтий тунець. На очах у публіки на відкритій кухні майстер ефектно і швидко обробив тушку, а потім 6-8 майстрів виконували інші операції, а офіціанти пригощали білим вином та пропонували морські закуски. На святі готували три серії абсолютно різних на смак та вигляд страв за традиціями латиноамериканської, японської, європейської та азійської кухні.

Ресторану справді вдалося перетворити дегустацію делікатесів для гурманів на справжнє шоу для всієї родини й стати єдиним рестораном, що проводить цей івент в м. Одеса. Після такого досвіду проведення заходу в ресторані з'явилися свої поціновувачі й любителі смачно поїсти та яскраво відпочити, які кожного року збираються саме в це свято тунця.

УДК 640.41(075.8)

СТРАТЕГІЧНИЙ ПІДХІД ДО СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ В ГОТЕЛЯХ

Цвілій С. М., канд. екон. наук, доцент,
доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
Кукліна Т. С., канд. екон. наук, доцент,
доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
Національний університет «Запорізька політехніка»

Сьогодні підвищену увагу вчених привертає питання забезпечення умов відповідності міжнародних протоколів та норм безпеки пересування туристів, мандрівників і гостей готелів сучасним вимогам туристичного глобального простору, які знаходяться у прямій залежності від умов дії факторів пандемії COVID-19. У зв'язку з даними обставинами, на другому плані опинилися особливості забезпечення безпеки в готельній індустрії, а саме: основні ознаки готельної системи безпеки; технічна побудова систем безпеки у сучасному готелі, структура, функції служби безпеки готельного комплексу. Однак, актуальним залишається оновлення знань про форми та методи забезпечення безпеки вітчизняного готельного бізнесу, структуру служби безпеки, специфіку зберігання майна гостя готельного комплексу.

За умов стабільного виникнення нових загроз і викликів в організації діяльності підприємства готельного господарства компетентний фахівець в даній сфері повинен вміти своєчасно вирішувати проблеми, адекватно оцінювати ризики, приймати рішення в нестандартних ситуаціях, а також використовувати провідні методи аналізу дій служби безпеки готельного

АВТОРСЬКИЙ ПОКАЖЧИК

- Авраменко В. П., 108
Алієксієєва А., 85
Андронович Г. М., 130
Антонюк Ю. А., 95
Белікова М. В., 10
Беляєва С. С., 4
Бишовець Л. Г., 136
Бовш Л. А., 51
Бондаренко Ю. В., 130
Бондарчук З. В., 133
Бродська М. В., 19
Вівсюк І. О., 57
Герман І. В., 67
Гладкий О. В., 59
Глушкова Т. С., 11
Головатюк А. Ю., 42
Громова А. О., 87
Данилюк А. М., 67
Дзима В. В., 111, 114
Дубиніна Л. К., 33
Дубінка Д. С., 79
Загородній В. В., 61
Зікій Н. Л., 51
Золотухіна І. В., 139
Івашина Л. Л., 136
Калько А. Д., 11
Камалова І. Й., 22
Коніщева Н. Й., 14
Коркач Г. В., 70, 142
Котузаки О. М., 70, 142
Kudla N., 85
Кукліна Т. С., 96
Куракін О. Б., 7
Куредда Н. М., 19, 87
Куриленко Ю. М., 133
Куценко М. А., 102
Кушнірук Г. В., 22, 25
Легоняк Б. В., 126
Litvin Y., 85
Ліщук О. В., 11
Любіцева О. О., 44
Маланюк Т. З., 117
Мельниченко С. В., 28
Миколенко Л. В., 111, 114
Нечева Н. В., 30
Нікітчина Т. І., 142
Носкова В. О., 25
Онопрієнко О. В., 72, 90
Онопрієнко О. М., 72, 90
Орлова В. В., 117
Осташевська Ю. М., 48
Паламарчук І. Я., 120
Плецан Х. В., 75
Приходько В. А., 70
Прочан А. О., 93
Прусс В. Л., 33
Ремігайло І. Ю., 54
Рутинський М. Й., 36
Сидоренко І. О., 39
Скляр В. Ю., 42, 79, 95
Слащева А. В., 139
Смирнов І. Г., 44
Starynets O. A., 105
Субота В. В., 64, 145
Сухенко В. Ю., 48
Ткачова С. С., 14
Ткачук Т. М., 51
Фастовець О. О., 82, 102
Цвілій С. М., 96
Чепурда Г. М., 4
Чепурда Л. М., 7
Чорна Л. В., 99
Чорна Л. О., 123
Чорний М. Г., 126
Shestel' O. H., 105
Шикіна О. В., 54
Юрченко І. К., 111, 114
Ярославська Л. П., 61
Ярьоменко С. Г., 30

Коркач Г. В., Котузаки О. М., Приходько В. А. РОЗРОБКА НАПІВФАБРИКАТУ ПІЦЦІ З МОРКВЯНИМ ПОРОШКОМ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	70
Онопрієнко О. В., Онопрієнко О. М. РОЗРОБКА НОВОГО ПОКОЛІННЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ	72
Плецан Х. В. ПОДКАСТИ ЯК СУЧАСНІ ДРАЙВЕРИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СОЦІОКУЛЬТУРНОГО СЕРЕДОВИЩА	75
Скляр В. Ю., Дубінка Д. С. ТЕХНОЛОГІЇ СУЧАСНОЇ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	79
Фастовець О. О. ІННОВАЦІЇ НА ТРАНСПОРТІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА РОЗВИТОК ТУРИЗМУ	82

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ТА МАРКЕТИНГУ В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Kudla N., Aliksieieva A., Litvin Y. FIRMOVA STRONA INTERNETOWA JAKO INSTRUMENT KOMUNIKACJI MARKETINGOWEJ W TURYSTYCE.....	85
Курєда Н. М., Громова А. О. УПРАВЛІННЯ РЕСУРСАМИ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОМУ ТУРИЗМІ В УКРАЇНІ	87
Онопрієнко О. В., Онопрієнко О. М. ПРИНЦИПИ ТА МЕТОДИ УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМ ГОТЕЛЬНИМ БІЗНЕСОМ	90
Прочан А. О. УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА	93
Скляр В. Ю., Антонюк Ю. А. РОЛЬ ІВЕНТІВ В УСПІШНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	95
Цвілий С. М., Кукліна Т. С. СТРАТЕГІЧНИЙ ПІДХІД ДО СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ В ГОТЕЛЯХ	96
Чорна Л. В. ПРОБЛЕМНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ СФЕРОЮ ТУРИЗМУ	99

Наукове видання

МАТЕРІАЛИ
XIII МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС
В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»

24 – 25 березня 2022 року
м. Черкаси

Том 1

В авторській редакції

Технічний редактор Манжура Т. А.

Формат 60x84 1/16. Папір офсетний. Друк цифровий. Гарнітура Times New Roman.
Ум. друк. арк. 8,95. Обл.-вид. арк. 11,47. Тираж 50 прим. Зам. 22-18.

Видавець ГОРДІЄНКО Є. І.
Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції Серія ДК № 4518 від 04.04.2013 р.
Україна, 18000, м. Черкаси тел./факс: (0472) 56-56-12, (067) 444-28-94
e-mail: book.druk@gmail.com