

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет інноваційних технологій харчування,
ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
*III Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції
студентів та аспірантів*

13-14 листопада 2013 р.

Одеса
Фенікс
2013

УДК 640.41:349.9: 316,4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Голова:

Єгоров Б. В. — д. т. н., професор, ректор Одеської національної академії харчових технологій;

Заступник голови:

Капельяц Л. В. — д. т. н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків;

Дідух Н. А. — д. т. н., професор, директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості імені М. В. Ломоносова;

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;

Тележенко Л. М. — д. т. н., професор, завідувач кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Саркісян Г. О. — к. т. н., заступник декана факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

Редакційна колегія:

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу (головний редактор);

Новічкова Т. П. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Федосова К. С. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Саламатіна С. Є. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Олійник В. Д. — к. геогр. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Салавеліс А. Д. — к. т. н., доцент кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Мутузова В. О. — інженер I категорії Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій.

За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних матеріалів відповідальність несуть автори.

ISBN 978-966-438-750-4

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013
© Оформлення ПП «Фенікс», 2013

ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Оксана Рудик

*ОКР спеціаліст, спеціальність «Готельна і ресторанна справа»,
науковий керівник — канд. екон. наук, ст. викладач А. М. Іванов,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ

В сучасних умовах економіка України зорієнтована на підвищення конкурентоспроможності. Надзвичайно важливого значення набуває активізація інноваційної діяльності, оскільки без цього неможливим є здійснення прогресивних структурних зрушень у країні, суттєве оновлення реального сектору й забезпечення сталого соціально-економічного розвитку держави. У наш час нововведення охоплюють усі сфери людської діяльності, радикально впливають на процеси господарювання, змінюють соціально-економічні відносини у суспільстві. Неперервні і постійні інновації стають необхідною та природною формою існування будь-якої фірми, забезпечують їй конкурентоспроможність і виживання на ринку.

Метою роботи є визначення особливостей інноваційної діяльності у сфері послуг та вибору першочергової інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

Однією із головних і позачергових інновацій, поряд із модернізацією підприємств, — слід вважати залучення на кожному етапі виробництва послуг у всіх структурах і підрозділах кваліфікованих, молодих перспективних управлінців (менеджерів), так як нове покоління менеджерів націлене на удосконалення та покращення особистого рівня знань та навиків. Здатність до швидкого засвоєння та переробки інформації, закордонний досвід роботи, численні тренінги, семінари практики роблять молодих спеціалістів більш обізнаними для роботи в сфері готельно-ресторанного господарства. Фахівці мають новий сучасний прогресивний погляд на проблеми та на шляхи їх вирішення. Нове покоління менеджерів вже не пам'ятає закони планової економіки і здатне використовувати і впроваджувати у виробництво послуг нові системи управління, а також

Дымова Валентина, Самарина Наталья
2 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель – к. т. н., доц. Е. С. Федосова,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ КАК ОДИН ИЗ САМЫХ ЭФФЕКТИВНЫХ СПОСОБОВ ПРИВЛЕЧЕНИЯ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН

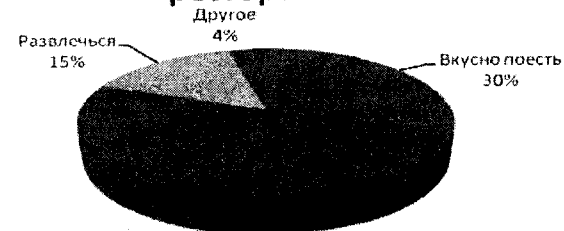
Сегодня рестораны — это, наверное, одно из самых популярных и вместе с тем очень нужных мест. Ведь мало какая встреча любого характера, и дружеская и деловая, не обходится без минимум чашки кофе. Где бы Вы не находились, ресторанные услуги придутся очень кстати. Это касается и будних, и, особенно часто, праздничных дней нашей жизни. Поэтому ресторанов великое множество и теперь выдерживать давление со стороны конкурентов составляет для них серьезную проблему, особенно если оригинальность ресторатора оставляет желать лучшего. Строить работу ресторана по стандартной схеме теперь нерентабельно и есть шанс быть раздавленным конкурентами в прах. В связи с этим, очень важно выдумать такую изюминку своего ресторана, чтоб однажды пришедшие посетители стали постоянными гостями.

Совет известного ресторанный критика Олега Назарова:

«Главной ошибкой при создании ресторана является то, что часто ресторатор открывает такое заведение, которое нравится именно ему. Созданный таким образом ресторан может быть действительно хорошим. Но вероятность того, что он окажется ненужным никому — в этом случае очень высока. Если ресторатор хочет создать успешный ресторан, то он должен открывать заведение для людей, а не для себя любимого. И важно понимать, по какой причине эти люди — твои потенциальные посетители — придут в твой ресторан. Тогда станет понятно, что эти люди хотят получить. И дать им это».

Поэтому для начала разберемся с причинами посещения ресторана. Проводя небольшой опрос среди людей в возрасте от 17 до 35 лет, нам удалось выяснить, что для большинства ответивших на вопросы ресторан — это место встречи с друзьями.

С какой целью Вы посещаете рестораны?



Любители хорошо поесть (30 % опрошенных) выбрали пункт «Вкусно поесть». 15% ищут развлечений. 4 % предоставили свои варианты ответа, один из которых это не посещаю, потому что дома вкуснее (один человек из 100).

Далее органично рассмотрим принципы выбора ресторана.

Наиболее распространенный принцип выбора — это кухня. Но, как показывает диаграмма, другие пункты не намного отстают.

Последним вопросом анкеты стоял «Что могло бы участить Ваши походы в ресторан?». Чаще всего в этой строке было указаны такие варианты, как тематические вечера и вечеринки, а так же — семинары. И достаточное количество опрошенных поставили вариант скидки.

Анализируя ответы опроса, можно прийти к выводу, что для молодых людей ресторан — это место, где можно хорошо посидеть с друзьями, при этом так, чтоб было уютно, вкусно и сравнительно недорого. Такому контингенту посетителей было бы интереснее ходить в ресторан, где развлечения уже предусмотрены. То есть, это не просто место, где можно поесть, посидеть и поболтать. Это слишком просто и для большой компании друзей такое времяпровождение вообще не составляет интереса. Гораздо веселее во что-то поиграть, да и вообще просто место, где можно немного пошуметь и это будет совершенно нормальным. Иными словами народу нужно «хлеба и зрелищ».

Самая верная «изюминка» ресторана — это всякого рода «веселости». К примеру, вечеринки. Тут нужно что-то оригинальное. Например, можно задать тему — вечеринка в стиле Чикаго. Тут будет уместна игра в «Мафию», краткое меню и обязательно дресс-код. Так же, интересной может стать вечеринка в стиле

какого-нибудь фильма или мультфильма. Подобные вечеринки уместнее проводить в пятницу. Из одесских ресторанов «Мама Казалла» проводит интересные вечеринки, к примеру, регулярные «Одесские сабантуи».



Интересны для публики тематические вечера. Можно проводить презентации новых книг современных авторов, вечера, посвященные жизни и творчеству известных писателей или музыкантов. Для таких вечеров меню можно ограничить и свести к излюбленным блюдам и напиткам людей, которым посвящен вечер. В нашем городе подобные мероприятия проводятся в кафе «Циферблат».

Так же, привлечь гостей можно днями или вечерами этнических кухонь. Небольшой гид по странам мира, не требующий особых затрат, как со стороны ресторана так и со стороны гостя. В таком случае, нужно тщательно продумать меню, подготовить интересную информацию о стране. Не лишним будут и кулинарные мастер-классы от шеф-повара.

Ярким примером является хорошая идея американского ресторана «Conflict Kitchen». В этом ресторане посетителям подаются блюда национальной кухни тех стран, с которыми США находится в конфликте, и которые официально объявлены государственными врагами. Целью ресторана конфликтов — привлечение внимания к политической ситуации в стране, дать обывателям возможность лучше понять другой народ, его культуру, мышление и философию через его кухню, а готовить блюда национальной кухни поварами ресторана помогают представители местных национальных общин.

Каждые четыре месяца «Conflict Kitchen» меняет тему — владельцы ресторана стараются охватить все страны, с которыми

конфликтует США. Этот необычный ресторан планирует и различные мероприятия для привлечения американских граждан к теме политических конфликтов.

Кстати, проведение мастер-классов шеф-поваром ресторана тоже может стать хорошей «фишкой» ресторана. Потому что таким образом у посетителей появляется возможность посмотреть в каких условиях им готовят еду и из каких продуктов.

Еще одним беспроигрышным вариантом является проведение игротек. Это всевозможные настольные игры. В нашем городе игротеки проводятся в анти-кафе «Туннель», в кафе «Циферблат». Так же, в «МамаКазалла» играют в «Мафию».

В таких случаях, меню тоже можно ограничить, легкими закусками, сладостями и напитками, потому как все внимание гостей будет, безусловно, направлено на игры.

Следующий вариант, который так же получил много голосов в процессе опроса — это семинары. Ничего сложного не стоит пригласить хорошего специалиста любой сферы. Таким образом можно заполнить пустые залы в дневное время. Еще можно пригласить приезжих в город с концертами звезд, но это уже сложнее. Такое так же часто практикуется в «Туннеле» и «Циферблате».

Обработывая данные опроса, мы заметили, что многие жалуются на зарплату и жаждут скидок. Поэтому не лишним будут неплохие скидки или же акции. Можно предложить гостям скидки на коктейли или любые другие блюда из меню (на различные виды мяса и прочее). Еще одной широко распространенной идеей является розыгрыши купонов через социальные сети. В ответах на наш опрос мы нашли достаточно интересное предложение от любителя поесть — «Бесплатный талон на месяц». К примеру, в США в «Big Texan Steak Ranch» предлагается 4,5-фунтовый (около 2 кило) стейк, который нужно съесть за час, в «West End Tavern» — 50 куриных крылышек, на которые отводится полчаса, а в «Seiad Valley Cafe» — 5 фунтов блинчиков, которые нужно съесть за два часа.

Бесспорным плюсом ресторана может стать проведение мероприятий на заказ — день рождения, корпоративы — но при этом включить разработку определенной концепции, чтоб это было не стандартное и заезженное «поели-поплясали».

Безусловно, изюминкой ресторана станет его интерьер. В нем можно воплотить любую из легенд города или же часть его истории. Тогда он станет еще и достопримечательностью города,

привлекающей множество туристов. По такой концепции работают многие заведения Львова. К примеру, «Львовская Копальня Кофе» — креативная кофейня в книжном магазине на площади Рынок, в историческом дворце Любомирских. Посетители имеют возможность не только посмотреть на «добычу кофе», но и поучаствовать в этом процессе.

Из зарубежных заведений стоит обратить внимание на ресторан «Алиса в стране чудес» в Токио, где столы в виде игральных карт, перегородки в виде волшебного леса, отдельные площадки со столиками в виде огромной чайной чашки и люстра в виде сердца.

Очень необычным интерьером обладает недавно открывшийся ресторан в Польше. Ресторан называется Piasownia (пол. «мастерская»). Он создан по образцу студии художника, поэтому все стены, пол, потолок и мебель украшены брызгами краски. Несущие колонны и ножки столов выполнены в форме огромных кистей, а столешницы и подвесные светильники напоминают палитры. Стулья, кресла, светильники и даже раковина в уборной созданы из металлических ведер разных размеров, выкрашенных в белый цвет.

«Фишкой» ресторана может быть его собственно кухня. Ресторатор может предложить свежие овощи и фрукты из собственного огорода или теплицы. Эта идея имеет смысл при соответствующем месте расположения ресторана. Как это отлично получилось у ресторана «De Kas» в Амстердаме, где все овощи, фрукты, зелень — экологически чистые продукты, выращенные в собственной теплице прямо возле ресторана.

А для любителей крайне необычного интересными будут рестораны в темноте или же что-то не менее загадочное, как например ресторан «Zingara Cucina», находящийся в Мельбурне. Ресторан не имеет лицензии и постоянного местоположения, а поваре известно только то, что он не профессионал. Меню никогда не оговаривается заранее, да и само местоположение ресторана, посетители узнают только накануне по SMS. А само действие может происходить в самых неожиданных частях города: на автостоянках, крышах, в переулках, на пляжах. Такой необычный ресторан возник из дружеских обедов, которые повар организовывал для друзей. На этом строится и концепция ресторана — хорошая еда в хорошей компании.

Словом, «фишек» и особенностей можно придумать сколько угодно — главное, чтоб это нравилось людям. Лучше без

вычурности и пафоса, а что-то душевное, что тронет гостя. Тогда успех обеспечен, и ваше заведение не попадет в число 30% ресторанов, которые закрываются через год-два после открытия. Важно помнить, что «как у всех» не работает. Рестораны — это так же, как люди, индивидуальности с собственным характером. У него должно быть внутреннее «Я», потому что «серые люди» не представляют интереса.

Список використаних джерел

1. Блог Олега Назарова. Режим доступа: http://www.restoranoff.ru/persons/copyright_columns/nazarov_oleg/
2. Необычные рестораны. Режим доступа: <http://www.adme.ru/vdohnovenie-919705/neobychnye-restorany-374405/>
3. Стиль жизни: рестораны. Режим доступа: <http://www.buro247.ua/lifestyle/restaurants?yclid=5660439187195466192>

Виктория Бородина, Никита Тарасов

*Студенты 2 курса, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»
научный руководитель — асс. М. Г. Лиганенко,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

ИННОВАЦИОННЫЙ ТРЕНД CORK FEE КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ СЕРВИСА РЕСТОРАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Считается, что для успешного решения задач инновационного развития ресторанного предприятия, прежде всего, нужно отслеживать изменения, происходящие на мировом и локальном рынках ресторанного бизнеса. Популяризация использования в заведениях прогрессивных технологий обслуживания может иметь глобальный характер. Из мировых трендов, которые в Украине только начинают развиваться, можно выделить услугу cork fee.

Cork Fee дословно переводится на русский язык, как «плата за пробку». Этот термин используется в западной ресторанной индустрии для названия сбора, который должны уплатить посетители, решившие прийти в заведение со своей бутылкой алкоголя [1].

Впервые практика cork fee появилась во время кризиса 60-х годов в Австралии, когда рестораторы Мельбурна предложили клиентам приходить со своим алкоголем, используя лозунг «Bring Your Own (Bottle)», что в переводе с английского языка

На необходимость усиления контроля за сохранением и рациональным использованием природных лечебных ресурсов и природных территорий курортов обращено особое внимание в проекте Государственной программы реформирования санаторно-курортной сети Минздрава Украины на 2014 - 2018 г. г. Лишь при выполнении этого положения наша рекреационная и курортная деятельность смогут продолжить свое развитие и, возможно, даже занять одно из ведущих мест среди курортов Европы.

Список использованных источников

1. <http://estnauki.ru/geo/1-geografy/132-ohrana-prirodu-v-ukraine.html>
2. <http://ukraine365.tourism.crimea.ua>

ЗМІСТ

ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

<i>Оксана Рудик</i>	
ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ	3
<i>Дымова Валентина, Самарина Наталья</i>	
ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ КАК ОДИН ИЗ САМЫХ ЭФФЕКТИВНЫХ СПОСОБОВ ПРИВЛЕЧЕНИЯ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН	6
<i>Виктория Бородина, Никита Тарасов</i>	
ИННОВАЦИОННЫЙ ТРЕНД CORK FEE КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ СЕРВИСА РЕСТОРАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	11
<i>Анна Титаренко, Роман Прокопьев</i>	
МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ – ИННОВАЦИОННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В КУЛИНАРНОМ ИСКУССТВЕ	14
<i>Анастасия Матуляк, Ирина Гладкая</i>	
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА	17
<i>Лариса Сидоренко, Карина Иванченко</i>	
НЕСТАНДАРТНЫЕ ИДЕИ ПО ПРИВЛЕЧЕНИЮ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН	20
<i>Альбина Чайковская, Анастасия Шлык</i>	
КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАНОВ «FREE FLOW»	24
<i>Лілія Івичук</i>	
ФІТО – КОКТЕЙЛІ	27
<i>Жанна Чайка</i>	
СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ КОФЕЕН В УКРАИНЕ. ПУТИ УВЕЛИЧЕНИЯ СПРОСА НА КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ	29
<i>Анна Гудзь</i>	
СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОЙ КРИТИКИ В УКРАИНЕ И ЗА РУБЕЖОМ	31
<i>Наталья Воронина</i>	
ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА	35
<i>Маргарита Черниш</i>	
АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	37
<i>Наталія Шиян</i>	
АНАЛІЗ РЫНКА РЕСТОРАНОВ ЯПОНСКОЙ КУХНИ В УКРАИНЕ	41

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

<i>Марія Щепакіна</i> ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ	129
<i>Олена Побережна, Маргарита Пуховаць</i> МАРКУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ШЛЯХІВ У САМОДІЯЛЬНОМУ ТУРИЗМІ	132
<i>Анастасія Олійник, Катерина Опанасюк</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КІНОТУРИЗМУ ЯК ЗАСОБУ ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ	134
<i>Наталія Качан</i> ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ	138
<i>Оксана Рудык, Лилія Качмар</i> МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ КУРОРТА «ТРУСКАВЕЦ». РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТІЙ ПО ПРОДВИЖЕННЮ	142
<i>Аня Андрощук, Валерія Ліпкан, Надія Федорова</i> ФУНКЦІОНУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ У 2011-2012 РОКАХ	145
<i>Виолетта Фишер, Виталий Мезенцев</i> АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ РАЗВИТИЯ ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ	149
<i>А. Владимірова, В. Михайлова</i> ЗНАЧЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ	152
<i>Аня Андрощук</i> ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕКРЕАЦИОННОЙ И КУРОРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УКРАИНЕ	156

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Всеукр. міжвуз. наук. конф. студ. та аспір. (13-14 листопада 2013 р., м. Одеса) / за заг. ред. проф. Б. В. Єгорова – О. : Фенікс, 2013. – 164 с.

Рос., укр. та англ. мовами.
ISBN 978-966-438-750-4

Збірник містить матеріали наукових досліджень розглянутих на III Всеукраїнській міжвузівській науковій конференції студентів та аспірантів, що була проведена на базі факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій. Дослідження учасників стосувались багатьох актуальних проблем сучасної індустрії гостинності та туризму.

Робочі мови конференції: українська, російська, англійська.
Матеріали доповідей та повідомлень видані у авторській редакції.

УДК 640.41:349,9: 316,4
ББК 65.432