

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. Франчайзинг у готельному бізнесі: [Веб-сайт]. 2022. URL: [http://www.confcontact.com/2017-ekonomika-i-menedzhment/1\\_fedyukin.htm](http://www.confcontact.com/2017-ekonomika-i-menedzhment/1_fedyukin.htm)

**Сухорукова А., Красномоєць В. А.**

*Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького*

*м. Черкаси*

**Черватюк В., Комарніцький І.О.**

*Київський національний університет культури і мистецтв*

*м. Київ*

## **ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ТА ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГУ В УКРАЇНІ**

Кейтеринг в Україні з'явився разом з виникненням офісів філій іноземних компаній. Саме вони принесли сюди традицію користуватися аутсорсинговими послугами з постачання харчуванням своїх співробітників. В Україні кейтерингові послуги надають близько 300 кейтерингових компаній. Із них 260 компаній надають послуги з обслуговування подій (іvent-кейтеринг). Їх сумарний обсяг за даними Всеукраїнської рекламної коаліції, у 2014 році становив 85 млн. грн. В 2015 році цей обсяг зменшився на 15,3 % і становив 72 млн. грн. В цілому, обсяг ринку, включаючи постачання харчування для армії, бортове обслуговування, держустанов і інше становить 3 млрд. грн. [1].

Аналіз ринку харчування показує, що і сьогодні сегмент кейтерингу на 70% заповнений замовленнями корпоративних клієнтів, але тепер 80% з них - це вітчизняні компанії, що перейняли передовий досвід. Решта 30% ринку кейтерингу припадають на фірми, що забезпечують обіди в школах та інших навчальних закладах, а також фуршетну частину окремих виїзних заходів [2].

Визначимо, що саме є для підприємців аргументом на користь створення кейтерингових компаній на території України, зокрема:

1. безперервний розвиток новітніх галузей ресторанного господарства, які запозичуються Україною від іноземних партнерів ресторанного бізнесу ЄС, надають обнадійливу гарантію подальшого успіху, навіть для початківців у цій справі;
2. розповсюдження ідеї більш комфортного та достойного харчування:  
- покращене харчування на підприємствах, офісах, установах;

- створення пересувних кухонь на території бойових дій (у зв'язку з військовими подіями) і, як наслідок, необхідністю мобілізації та пересування військових та сил правопорядку у різні міста та селища країни, в Україні з'явився та почав розвиватися новий формат контрактного соціального кейтерингу – мобільний автобус-їдальня, орієнтований на організацію виїзного харчування військовослужбовців Національної гвардії України. У такому автобусі одночасно можуть харчуватися 56 військовослужбовців: 24 – у салоні автобусу і 32 – ззовні під тентом. Він оснащений столами, лавками, тацями для страв, столовими наборами, місцями для видачі їжі, миття рук та збору харчових відходів [3];

3. забезпечення доступності, а саме цінового сегменту, для всіх категорій населення (власне в результаті цієї рушійної ідеї, спостерігаємо величезну різноманітність кейтерингових компаній, за різним ціновими сегментами).

4. популярність західних трендів в організації системи обслуговування.

Для вирішення сформованих перешкод, представники ресторанної індустрії почали доволі активно використовувати послуги доставки, пристосовуватись до системи онлайн-замовлень та різними заходами заохочувати споживачів до купівлі їхніх позицій. Кейтеринг як активодіюча і сформована система, чітко зайшла на ринок послуг, і в широкому сенсі, довела всім, що час її лідерства настав, і цьому є низка пояснень:

1. Під час карантинних обмежень - кейтеринг є безумовно виграшним варіантом безконтактного надання послуг споживачеві.

2. Кейтерингові компанії змогли активно долучитись до активного інноваційного сервісу і швидко приймати замовлення від клієнтів.

3. Застосування одноразового посуду у процесі сервірування – є чудовим способом дотримання санітарної безпеки, гігієнічних нормативів і полегшує способи утилізації використаних предметів.

4. Велика частка приватних компаній, медичних закладів і державних установ, почали користуватись кейтерингом як послугою яка 100% забезпечує безпечність та безконтактність умов, власне як при приготуванні страв так і при доставці. А медичні заклади також в такий спосіб вирішували проблему дефіциту часу в умовах високого завантаження медичного персоналу, але необхідності підтримки їх харчування.

Одним з перспективних напрямів розвитку кейтерингу в Україні вважаємо посилення екологічної складової даного напрямку в ресторанному господарстві шляхом широкого впровадження та поширення використання еко-посуду.

Розвиток даного напрямку лежить у площині одного з провідних трендів щодо організації харчування гостей івентів у 2020 році - турботу про екологію, що було озвучено однією з найбільших в світі мереж бутік-готелів The Kimpton Hotel & Restaurant Group.

Згідно з іншими дослідженнями - Booking Holdings 2020 Sustainability Report, 88% споживачів зацікавлені в тому, щоб їхній відпочинок не залишав екологічний та соціальний слід та прагнуть допомоги самих компаній, що забезпечують дозвілля. Наведені дані свідчать про актуальність екологічного напрямку в діяльності сфери гостинності і ринок кейтерингу не виняток.

Саме формат еко-посуду посуду, при виготовленні якого використовуються лише природні матеріали, є чудовою альтернативою та сучасним інструментом для підтримки ідеї збереженості та захисту навколишнього середовища. На сьогодні існує велике розмаїття матеріалів, форм, дизайну, та процесу виготовлення еко-посуду, що є досить вагомим свідченням про зацікавленість людства у створенні всіх умов, лиш задля дотримання спільного шляху до відродження та збереження середовища існування. Відомі і доступні до замовлення такі види еко-посуду як посуд з кукурудзяного крохмалю, з пшеничних і кукурудзяних висівок, з бамбукової фібри, з пшеничної соломи, з цукрової тростини та навіть з кавової гущі.

Таким чином, можемо зробити висновок, що кейтеринг в Україні сьогодні – досить гнучкий та сучасний інструмент розвитку ресторанного господарства. Перспективними вбачаємо також впровадження технологій, що сприятимуть використанню екологічного посуду, що не залишатиме сліду після використання та буде справжнім прикладом підтримки та реалізації концепції сталого розвитку в Україні.

#### **Список використаних джерел**

1. Аналіз ринку громадського харчування (HoReCa, кейтеринг, а також харчування на АЗС) URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs> (дата звернення 09.05.22).
2. Тише едешь, больше будешь: как рынок кейтеринга вырос до 3 млрд гривен. URL: <https://delo.ua/business/tishe-edesh-bolshe-budesh-kak-rynok-kejteringa-vyros-do-3-mlrd-315498> (дата звернення 12.04.2022).
3. У Нацгвардії представили новий автобус-їдальню. URL: <https://old.defence-ua.com/index.php/home-page/2093-u-natshvardiyi-predstavyly-novyy-avtobus-yidalnyu> (дата звернення: 06.02.2022).

4. Кейтеринг-2020: що потрібно знати про тренди. URL: <https://arenacs.ua/ua/news/kejtering-2020/> (дата звернення: 06.02.2022).

50. Кейтеринг-2020: що потрібно знати про тренди. URL: <https://arenacs.ua/ua/news/kejtering-2020/> (дата звернення 22.04.2022).

6. Booking Holdings 2020 Sustainability Report. URL: [https://www.bookingholdings.com/sustainability/?utm\\_source=partnerhub\\_handbook&utm\\_medium=sustainability\\_button&utm\\_campaign=12695](https://www.bookingholdings.com/sustainability/?utm_source=partnerhub_handbook&utm_medium=sustainability_button&utm_campaign=12695) (дата звернення 22.04.2022).

Гоцуленко В. А., Скляр В.Ю.

*Одеський національний технологічний університет  
м. Одеса*

## ПРОДУКТОВІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

**Актуальність теми.** Сфера послуг гостинності являє собою дуже перспективний напрям у туристичній галузі у всьому сучасному світі. Сфера гостинності функціонує в умовах жорсткої конкуренції, тому розвиток продуктових інновацій є важливим чинником конкурентоспроможності. Відповідно провадження нових інновацій приверне увагу споживача.

**Метою дослідження** є аналіз продуктових інновацій в готельному бізнесі, які спрямованні на створення нових послуг та впровадження нових технологій обслуговування.

**Аналіз досліджень.** У сучасних публікаціях багатьох зарубіжних та українських вчених, а саме: Т. В. Капліної, Л. П. Малюка, В. М. Столярчука, О. І. Мілашовської та ін., велику увагу приділено продуктовим інноваціям на підприємствах готельного господарства та розвитку конкурентоспроможності через ці інновації.

Інноваційна діяльність готельного підприємства – це діяльність щодо здійснення й організації інноваційного процесу, що передбачає створення та поширення інновацій [1]. Через те, що між готельними підприємствами висока конкуренція вони докладають багато зусиль для того, щоб надавати і реалізовувати унікальні послуги, це дає можливість отримати переваги над конкурентами.

Інновації в готелях станом на 2021 рік:

- цифрові ключі (в готелях становлюють електронні замки, та гості можуть потрапити до свого номеру за допомогою власного мобільного телефону);

<b>Кошик С. О., Скляр В. Ю.</b>	
<i>Інноваційне устаткування в закладах ресторанного господарства</i> .....	3
<b>Стась М., Стрікаленко Т. В, Савенко А. А.</b>	
<i>Культурна спадщина одещини в системі рекреаційного комплексу України</i> .....	6
<b>Дідкевич О.А., Малюга Л.М.</b>	
<i>Стратегія розвитку внутрішнього туризму в полтавській області</i> .....	9
<b>Желяско Н.К., Халілова-Чуваєва Ю.О., Коротич О.М.</b>	
<i>Доцільність створення екоглемпінгів на півдні України</i> .....	12
<b>Коротич О.М., Д'яконова А.К., Кожевнікова В.О.</b>	
<i>Впровадження sra-харчування на курортах одещини</i> .....	15
<b>Коломоєць А.М., Коваленко О.С.</b>	
<i>Кластерний аналіз ринку готельно-ресторанних послуг України</i> .....	18
<b>Закрочимська М.А., Новічкова Т.П.</b>	
<i>Новітні напрямки розвитку готельно-ресторанного бізнесу: атмосфера та тренди</i> .....	21
<b>Клапчук В.М., Лояк А.Я.</b>	
<i>Інноваційні ресторани тренди та активізація підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства</i> .....	23
<b>Сербенюк Ю.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.</b>	
<i>Застосування інноваційних технологій як один з елементів стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i> .....	27
<b>Сухорукова А., Красномоєць В. А., Черватюк В., Комарніцький І.О.</b>	
<i>Особливості розвитку та інноваційні підходи до організації кейтерингу в Україні</i> .....	30
<b>Гоцуленко В. А., Скляр В.Ю.</b>	
<i>Продуктові інновації в готельному бізнесі</i> .....	33
<b>Сирота І.С., Ткачук О.В.</b>	
<i>Використання етнічних елементів дизайну для оформлення інтер'єру торговельних залів у закладах ресторанного господарства</i> .....	36
<b>Мазуренко П.В., Новічкова Т.П.</b>	
<i>Аналіз розвитку закладів формату «dark kitchen» в Україні</i> .....	39